

ББК 51.20
И 46

Оформление художника *С. Ляха*

Ильин А. А.
И 46 Школа выживания. Как избежать голодной смерти. — М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002. — 384 с.

ISBN 5-04-010022-1

От неумения до беды один шаг. Известны десятки случаев, когда люди погибали от голода в окружении съедобных растений, о которых не знали, дичи и рыбы, которых не могли поймать.

В этой книге подробно, доступно и увлекательно рассказывается, как отличить съедобные растения от несъедобных, как сделать снасти для рыбалки и охоты, как правильно хранить добытую пищу, как есть насекомых и пресмыкающихся и как в конечном счете не умереть с голоду, выжить самому и помочь выжить другим.

ББК 51.20

ISBN 5-04-010022-1

© ЗАО «Издательство
«ЭКСМО», 2002

Вот иду я по девственному, неприветливому лесу, сжимая в руках тяжелую сучковатую дубину. Я шарю по кустам глазами, выискивая потенциальную жертву — зайца, кабанчика, косулю, мышь или любую другую зазевавшуюся дикую тварь, годную в пищу. Я иду, и мелкая дичь разбегается в страхе, признав во мне кровожадного хищника. А я такой и есть, потому что внутри меня громко урчит пустой желудок, а магазинов нет, и денег еще не изобрели, и даже карманов, в которые их складывать, пока не придумали. И единственная возможность не умереть с голоду — это кого-то убить и, простите, сожрать. Вот за тем я и иду по темному, доисторическому лесу.

А за мной на мягких подушечках лап крадутся рысь, тигр или медведь. Потому что им тоже кушать хочется и у них тоже под шкурой в животе урчит. И хотя я зовусь «охотник», для них я не более чем жертва, причем очень вкусная и очень удобная — когтей нет, клыков нет. Пороха древние хищники еще не нюхали и человека человеком не воспринимают, для них я та же скотинка, только на двух ногах.

Вот так мы и ходим, друг за другом охотимся, друг друга едим. Пищевой круговорот. Я кушаю мелкую зверушку, меня кушает крупная, мои останки догрызает снова мелкая. На том древний мир и стоит.

Наконец я вижу сломавшего ногу и уже изрядно обессилевшего оленя. Воинствующими криками отгоняю сбившихся в стаю шакалов и стучу дубиной оленя меж рогов, пока он окончательно не затихает. Исполнив возле туши небольшой танец «Счастье охотника», я тащу оленя к стойбищу. «Вождю — сердце и заднюю ногу. Себе — вторую заднюю ногу, печень и шкуру, — размышляю

я. — Мясо — охотникам. Потроха и жилы — женщинам».

Возле входа в пещеру в огромной грязной луже бродят дети, ищут червяков и жуков. Выше по склону, в кустах, ползают на коленях женщины, собирают корешки. С утра до вечера первобытный человек занят только одним — добычей пищи. Все прочие заботы для него второстепенны.

Увидев оленя, все бросают свои дела и долго поют и танцуют, восхваляя охотничью удачу. Нет счастья выше сытости! Приплясывая и подвывая в такт, тащим тушу оленя в глубь пещеры. Долго пробираемся вдоль влажных стен. Под каменными сводами гулом раскатываются крики, сопение, шлепанье голых ступней о землю.

Возле главного очага с помощью каменных ножей и заостренных палок в мгновение ока разделяем тушу. Утилизация полная, ворсинка не пропадет! Мясо — в пищу, жилы — на пошив одежды, шкуру — на каменную кровать вместо простыни, рога — на изготовление ножей, скребков, наконечников стрел, кости, предварительно обглодав и высосав из них мозг, — в дальний угол: наступит черный день — и они, измельченные, в пищу сгодятся. До вечера пируем. Все едим, едим, едим, пока животы пузырем не вздуются. Первобытный человек запасы делать не умеет. Нашлась еда — ест «от пуза», пока по швам не затрещит. Кончилась — зубы на каменную полку складывает.

Вот такая жизнь нелегкая.

Конечно, это мои предположения, но вот что пишут очевидцы, своими глазами наблюдавшие последние очаги первобытного общества. «Главное их питание составляют коренья двух или трех видов, и они ищут их по всей земле; коренья эти очень плохие, и люди,

которые их едят, от них пухнут. Перед тем, как есть коренья, их высушивают в течение двух дней, но многие все равно остаются горькими, к тому же собирать их очень трудно. Но так велик голод у индейцев в тех землях, что без кореньев они не могут обойтись, и в поисках их проходят две или три лиги. Иногда они убивают несколько оленей, временами ловят рыбу, но это случается так редко, а голод среди них так силен, что едят они и пауков, и муравьиные яйца, и червяков, и разных ящериц, и змей, даже ядовитых, укус которых смертелен для человека; едят они и землю, и дерево, и все, что у них есть, даже олений навоз и еще другое, о чем я не буду рассказывать, но думаю, однако, что если бы в этой земле были камни, то и их бы индейцы, наверное, ели. Они сохраняют кости и другие остатки от рыб и змей, которых едят, а потом их смалывают и едят полученную муку».

Так описывал свои впечатления испанский конкистадор, искатель золота и приключений Кабеса де Вака, живший в начале XVI века.

А вот что пишет Вильгельм Фольц об обитателях Суматры — дикарях племени кубу: «Все свое время и силы они тратят на поиски пищи. Питаются фруктами, ягодами, корнями и клубнями, которые откапывают острыми палками. С удовольствием едят и ящериц, лягушек, гусениц, личинок жуков. Чтобы наполнить свои желудки, им нужно долго и напряженно заниматься собиранием пищи. Если пищи много, они едят до отвала, до изнеможения, но нередко ложатся спать натошак...»

Цивилизация стремительно развивалась, и только наука выживания пребывала все в том же изначально первобытном состоянии. Спасение погибающих оставалось исключительно делом рук самих погибающих. Каж-

дый защищал свою жизнь в меру собственных сил и умения. Одни умудрялись приспособиться к природным условиям, в которых оказались, и «выживали» неделями и даже годами. Достойный подражания образ такого «приспособленца» описал Даниель Дефо в романе «Робинзон Крузо». Другие приспособиться не могли и погибали в течение часов или суток. О них, естественно, никто не писал.

Наиболее трагические страницы в историю чрезвычайных происшествий вписала эпоха Великих Географических Открытий. Сотни тысяч малоподготовленных к существованию на лоне дикой природы авантюристов, движимых в подавляющем своем большинстве материальной заинтересованностью, ринулись стирать белые пятна на далеких материках. Естественно, аварийность среди подобных «диких» групп была невероятно велика. Но даже хорошо снаряженные «официальные» экспедиции нередко попадали, мягко выражаясь, в затруднительные положения. Гибель половины состава участников плавания или перехода в те дни была в порядке вещей, если не самой удачей. Ведь многие экспедиции и вовсе бесследно исчезали.

Дневники как самых великих, вписавших свои имена в крупномасштабные карты мира, так и рядовых искателей приключений той, не столь уж далекой, эпохи сплошь испещрены стенаниями по поводу голода, жары, холода, болезней, повального мора и тому подобных напастей.

Приведу для примера лишь два свидетельства. Первое — воспоминания Антонио Пигафетта, историографа первого кругосветного плавания Магеллана.

«В продолжение трех месяцев и двадцати дней мы были совершенно лишены свежей

пищи. Мы питались сухарями, но то уже не были сухари, а сахарная пыль, смешанная с червями, которые сожрали самые лучшие сухари. Она сильно воняла крысиной мочой. Мы пили желтую воду, которая гнила уже много дней. Мы ели также воловью кожу, прикрывающую гротрей, чтобы ванты не перетянулись; от действия солнца, дождей и ветра она сделалась неимоверно твердой. Мы замачивали ее в морской воде в продолжение четырех-пяти дней, после чего клали на несколько минут на горячие уголья и съедали ее. Мы часто питались древесными опилками. Крысы продавались по полдуката за штуку, но и за такую цену их невозможно было достать.

Однако хуже всех этих бед была вот такая. У некоторых из экипажа верхние и нижние десны распухли до такой степени, что люди не в состоянии были принимать какую бы то ни было пищу, вследствие чего и умерли. От этой болезни умерло девятнадцать человек, в том числе и великан, а также индеец из страны Верзин. Из числа тридцати человек экипажа переболело двадцать пять. Кто ногами, кто руками, кто испытывал боль в других местах, здоровых оставалось очень мало. Я, благодарение Господу, не испытывал никакого недуга».

Второе воспоминание — отрывок из «Повествования о новооткрытии достославной великой реки Амазонки» Гаспара де Карвахалля: «...А между тем из-за нехватки съестного мы впали в крайнюю нужду и питались лишь кожей, ремнями да подметками от башмаков, сваренными с какой-либо травой; и столь слабы мы были, что не могли держаться на ногах. Одни из нас на четвереньках, другие же, опираясь на палки, отправлялись в горы на поиск съедобных корней».

Серьезно, с научных позиций, человечество занялось проблемами выживания лишь в двадцатом веке. И причиной тому послужило, как ни покажется странным, быстрое развитие авиации.

Если первые модели аэропланов, как правило, терпели катастрофу вблизи городских окраин, на пустырях и стадионах, при скоплении тысячных толп зрителей, то самолеты 30—40-х годов могли сверзнуться с небес в любой, в том числе удаленной от населенного пункта, местности. Авиация расширила горизонты проникновения человека в труднодоступные районы. Но она же стала все чаще подвергать его жизнь жесточайшим испытаниям. Теперь для того, чтобы побывать в аварийной ситуации, не надо было далеко ходить. Пилот или пассажир из обжитой кабины и салона в мгновение ока мог оказаться в невероятно тяжелых условиях, где-нибудь в джунглях тайги, джунглях, на плавучих льдах, в море, пустыне. Рассчитывать он мог лишь на имущество, случайно находившееся на момент аварии в самолете, на собственное умение, сметку и в немалой степени на везение.

Ситуация резко изменилась. Если раньше в подобные бедственные обстоятельства попадали люди более или менее профессионально подготовленные, приспособленные к существованию в особо сложных условиях дикой природы, вооруженные пусть нехитрым, но надежным снаряжением, — охотники, старатели, исследователи-путешественники, то теперь с небес в труднодоступные местности стали падать сотни дилетантов.

В отличие от дня сегодняшнего, когда спасательный вертолет может отыскать и поднять на борт пострадавшего в считанные часы, в те времена потерпевшему крушение могли помочь только наземные поисковые

отряды. А им для этого как минимум надо было дойти до места предполагаемой катастрофы и отыскать пострадавшего. По результативности такой поиск можно сравнить с розыском пятикопеечной монеты, оброненной сутки назад из окна мчащейся на полной скорости автомашины.

Летчики ожидали помощи с «большой земли» неделю-другую, иногда месяц. Случалось, не дожидались вовсе. И лишь много лет спустя случайно обнаруженный остов самолета, истлевший скелет в лохмотьях обмундирования, сидящий в пилотской кабине, опустошенные консервные банки и короткие дневниковые записи могли поведать о разыгравшейся здесь трагедии.

Оказалось, желания выжить недостаточно. И никакая физическая выносливость не может служить гарантом спасения. На первый план выступает умение выживать. Воздушные асы сели за ученические парты.

В середине 40-х годов в США была создана сеть учебных баз для обучения летчиков стратегической авиации навыкам выживания. Пуэрто-риканская база Рамэй знакомила летчиков, и далеко не с привлекательной стороны, с джунглями; база Тэрнер «обеспечивала» болотные приключения, база Локкберн предлагала «увлекательное» двухнедельное путешествие по непролазным лесным дебрям. Замыкала цепочку обучения 390-я учебная эскадрилья, что базировалась в нескольких милях от горной цепи Сьерра-Невада. ВВС США не поскупились, собрали на базе Отэд лучшие силы: полковников Чарльза и Иннес Тейлора — участников заполярных путешествий, Ганса Сьюерса — охотника-профессионала, норвежского капитана Кнутсена, признанного знатока Арктики, и многих других.

был немалый опыт путешествий и приключений.

База Стэд представляла собой три десятка палаток армейского образца, установленных на мрачном пятачке в предгорьях.

Занятия начинались с рассказов о всевозможных авиационных катастрофах, авариях, летных происшествиях. Задача курсантов состояла в том, чтобы поставить себя на место потерпевшего крушение и решить, что следует предпринять для своего спасения в первый день, через неделю, через месяц. Курсанты от обилия трагической информации впадали в уныние и на вопрос инструкторов: «Ваши первоочередные действия?» — честно отвечали: «Вытащу пистолет и застрелюсь!»

Следующий этап учебной программы знакомил с приемами самоспасения в различных районах планеты. Курсанты с удивлением узнавали, что и в пустыне, и во льдах Северного Ледовитого океана можно, проявив некоторую сноровку, обеспечить себя крышей над головой, постелью и пусть не самыми привлекательными с гастрономической точки зрения, но продуктами питания.

Теоретические занятия обильно подкреплялись практикой. Курсанты преодолевали значительные расстояния на лыжах, плели силки и сооружали из подручных средств капканы, из деталей вдребезги разбитых радиостанций собирали новые, меньшей мощности, но все же исправно работающие передатчики. Чуть не каждый день они прыгали с парашютом и его же учились превращать в тысячу полезных в аварийной ситуации предметов, начиная от рогатки и кончая снегоступами и наконечниками для копий.

Наконец курсанты убеждались, что любимая присказка инструкторов: «Ни одно боло-

то не засосет так, как басни вашей бабушки» — в общем-то, справедлива. Сами того не замечая, летчики начинали мыслить совершенно другими категориями — не «я попал в безвыходную ситуацию, я непременно погибну!», а «я оказался в затруднительном положении и, чтобы не погибнуть, должен сделать следующее...». После чего в памяти потерпевшего аварию летчика всплывали заученные во время бесконечных занятий инструкции.

Завершал курс обучения десятисуточный «аварийный марш», максимально приближенный к реальным боевым условиям. Курсантов разбивали на шестерки, каждому вручали парашют и аварийный запас, куда входили 42 предмета различного назначения, от спального мешка и накомарника до удочки и запасных носков, грузили в машины и ночью сбрасывали в долине Гризли.

Свалившись с борта идущей со средней скоростью автомашины, что в какой-то степени должно было моделировать высотный ночной прыжок с парашютом, курсанты оставались один на один со своими проблемами. Они должны были делом доказать, что время, проведенное в 390-й учебной эскадрилье, не прошло даром.

Вслед за курсантами шли инструкторы базы. Но ни вмешиваться в действия подопечных, ни помогать им хотя бы даже советом они не могли. Они могли только наблюдать и ставить оценки — за переход, за построенные убежища, за пойманную дичь. Вмешаться в эксперимент они имели право лишь в самом крайнем случае.

Десять бесконечных суток курсанты ползали по многометровым сугробам, тряслись от холода, голодали. То один, то другой курсант, измученный хроническим недосыпани-

ем, холодом, страхом, начинал симулировать болезнь или травму, надеясь с помощью актерского мастерства добиться эвакуации с последующим вручением чашки горячего госпитального кофе. Но инструкторы оставались глухи к стонам и жалобам, не подкрепленным «вещественными доказательствами». Поняв, что на милосердие рассчитывать не придется, мнимый больной быстро выздоравливал и продолжал путь.

Аварийный запас продуктов скоро истощался. Наступивший голод заметно стимулировал охотничью активность «подопытных». Полученные в лагере знания, которые многим казались бесполезными, постепенно начинали материализовываться, превращаясь в зайцев, попавших в ловушку, в теплые снежные норы, в костры, разведенные одной спичкой.

Через десять дней оборванные, обмороженные курсанты вваливались в жарко натопленную медицинскую палатку.

Инструкторы выставляли зачеты, разбирали ошибки: «Во время ночного отдыха вы не выставляли часовых. Маскировка практически не соблюдалась. Разве вы забыли, что двигались по территории, захваченной противником?»

Но все же главный урок курсанты Стэда усваивали прекрасно. «Я вспомнил, чему меня учили в Стэде, и сохранил хладнокровие, присутствие духа и, главное, сохранил свои носки сухими», — объяснил секрет своего успеха один из летчиков, сбитый за линией фронта, совершивший многокилометровый марш по тылам противника и оставшийся в живых.

Сегодня в «школах выживания» обучаются не только летчики, но и космонавты. Представители наиболее передовой на сегодняш-

ний день профессии осваивают на практике как ультрасовременные, так и самые архаичные, самые примитивные приемы самосохранения.

Нет, проблема взаимоотношения с природой тет-а-тет в наши дни не исчезла, а скорее, наоборот, стала более актуальной, чем, скажем, сто лет назад. Катастрофически уменьшающиеся запасы сырья и полезных ископаемых заставляют человека все глубже проникать в труднодоступные точки планеты. Там, куда раньше забредали разве что охотники-промысловики да беглые каторжане, сегодня вырастают целые поселки. Упрямо осваиваются недавние белые пятна. Экспедиции геологов и нефтяников, геодезистов и гляциологов¹ уходят в поиск. Даже представители исконно кабинетных профессий протаптывают тропинки из своих учреждений в богом и человеком забытые места. Идет глобальное освоение планеты Земля. К неисчислимой армии профессиональных путешественников следует приплюсовать легион любителей «дикого» отдыха. Стремительно развились такие ранее экзотические формы активного отдыха, как альпинизм, водный, горный, лыжный, пешеходный, спелеологический туризм, парусный спорт. Увы, далеко не все любители приключений возвращаются домой.

Но даже если не работать «в поле» и не отдыхать в горах, все равно нельзя быть гарантированно защищенным от несчастного случая на лоне природы. Мы все летаем на самолетах, которые могут совершить вынужденную посадку где угодно — в пустыне, тайге, тундре. Мы плаваем на судах. Мы ездим на машинах. Я знаю несколько случаев, когда водители и

пассажиры застигнутых пургой автомобилей были вынуждены сутками бороться за свою жизнь, ожидая помощи дорожников, расчищающих снежные завалы. Мы ходим по грибы-ягоды, и каждый такой поход может неожиданно превратиться в многокилометровый аварийный марш-бросок. Сильный пол ожидает служба в армии, чреватая самыми экзотическими аварийными ситуациями.

Лет десять назад в газетах описывался случай, когда жестоко избитый человек поздней осенью более двух суток «выживал» за случайным забором, куда его забросили, посчитав мертвым, преступники. Он слышал голоса идущих мимо людей, но не мог подать о себе сигнал. 48 часов природного выживания в центре города!

Нет, природа не стала к человеку милосердней. За легкомыслие, неумение, незнание она наказывает самым жестоким образом. Часто, много чаще, чем хотелось бы, теле-тайпы отстукивают трагические сообщения. Стихия собирает обильный урожай жертв. Сотни тысяч людей погибают ежегодно в морях, горах, пустынях и пригородных лесах. Для поиска и спасения попавших в беду людей используется самая современная, вплоть до космической, техника. И все же подавляющему большинству потерпевших приходится рассчитывать только на себя.

Давно известно: от неумения до беды один шаг. Описаны десятки случаев, когда люди погибали от голода в окружении съедобных растений, о которых не знали, и дичи, которую не могли поймать, замерзали, не догадавшись соорудить даже примитивное убежище, умирали в муках жажды в двух шагах от воды.

Я знаю, на собственной шкуре убедился — любой человек (подчеркиваю — любой!)

способен сделать во сто крат больше, чем может предполагать. Надо лишь знать, что делать. Умение рождает уверенность. Уверенность вытащит из любой, самой экстренной ситуации. И еще я знаю, что никто не застрахован от трагического случая. Покорно его ожидать — значит бесславно погибнуть. Готовиться к нему — значит наверняка выжить!

.....Андрей ИЛЬИН.....

ГЛАВА ПЕРВАЯ

Голод

Чувство голода медицинская литература определяет как «совокупность ощущений, выражающих физиологическую потребность организма в пище». Ох, и «ощущения!» Ох, и «выражает!» Тому я, точнее, мой бедный желудок — свидетель. Не раз мне приходилось, иногда с сугубо научными целями, иногда вынужденно, голодать по десять дней кряду. И не дома, заметьте, а на спасательном плоту или на велосипеде, таскаемом на собственном горбу по барханным пескам. Этот фактор дорогого стоит. К нему у меня отношение особое.

Соответственно голодание — это «состояние организма при полном отсутствии или недостаточности поступления пищевых веществ».

Условно различают несколько типов голодания. *Абсолютное* — когда нет ни пищи, ни воды. *Полное* — когда человек лишен всякой пищи, но не ограничен в водопотреблении. *Неполное* — когда пища употребляется в ограниченных количествах, недостаточных для восстановления энергозатрат. *Частичное* — когда при достаточном количественном питании человек недополучает с пищей одно или несколько веществ — витаминов, белков, углеводов и т. п.

При полном голодании организм вынужденно переходит на внутреннее самообеспе-

чение, то есть, если все называть своими именами, начинает кушать сам себя. Вначале «съедаются» запасы жировой клетчатки, затем белок мышц, гликоген мышц, гликоген печени.

Одновременно снижается интенсивность обмена веществ, сокращаются энергозатраты.

На сколько может хватить человеку внутреннего энергетического НЗ? Давайте попробуем подсчитать.

Сформулируем условия задачи.

Из пункта *А* в пункт *Б* вышел мужчина средних лет, но до пункта *Б* не дошел, так как оказался в аварийной ситуации, выразившейся в потере продуктов питания.

Вопрос: сколько сможет продолжаться период безопасного голодания, если известно, что вес мужчины равен 70 кг, погодные условия благоприятны — «комнатная» температура, отсутствие ветра и осадков, водопотребление не ограничено?

Подсчитано, что человек массой 70 кг имеет около 15 кг жировой клетчатки, что соответствует 135 тыс. ккал; 6 кг мышечного белка — 24 тыс. ккал; 0,15 кг гликогена мышц — 600 ккал; 0,075 кг гликогена печени — 300 ккал. Суммарно энергетические резервы организма составляют примерно 160 тыс. ккал. 40—45% этих резервов может израсходовать организм без прямой угрозы для своего существования. Итого мы располагаем 65—70 тыс. ккал.

Переведем калории на время.

Человеку для поддержания жизнедеятельности организма — работы сердца, легких, мозга и других органов — в состоянии абсолютного покоя требуется одна калория в час на один килограмм массы. Умножив 70 ккал на 24 часа, мы получаем примерно 1700 ккал.

Это, так сказать, неизбежные внутренние энергозатраты, с которыми приходится смириться. Итого 30—40 суток наш среднестатистический мужчина может голодать без особого ущерба для своего здоровья. Внешне довольно оптимистическая цифра — 40 суток! Да за это время человека можно семь раз спасти!

Можно, если бы жизнь вменялась в строгие рамки условий задачи. Перейдем к не сулящим ничего хорошего семидесятикилограммовому мужчине среднего возраста многочисленным «но».

Аварийная ситуация не всегда может обеспечить человека «комнатным» микроклиматом. Попасть в условия вынужденной голодовки где-нибудь в районе Черноморского побережья Кавказа или Подмосковья гораздо сложнее, чем, скажем, в Сибири, на кромке Ледовитого океана или в среднеазиатской пустыне. Значит, на «комнатные» температуры лучше не рассчитывать. А рассчитывать следует совсем на другое — на холод, снег и прочие капризы погоды. Соответственно, каждый лишний градус, приближающий столбец ртути к цифре «ноль» на шкале термометра, «съедает» в организме дополнительные калории. А тут еще сумасшедшая влажность, дождь, ветер или, не дай бог, пурга. Это уже не 1700 благополучных калорий, а все 5000, если исходить из норм полярного пищевого довольствия. Изымаются они не из продуктового склада, а из собственного тела.

Другая сложность состоит в том, что поддержание основного обмена (1 ккал в час на 1 кг массы человека) подразумевает полную неподвижность, то есть ни моргать, ни вздыхать, ни чихать лишний раз не рекомендуется. Ведь шевеление даже мизинчиком «сжигает» в топках мышц несколько лишних калорий.

Вы можете представить человека, неподвижно возлежащего на подушке из мха и не реагирующего ни на бурю, ни на близкий рев медведя, ни на занудливый писк комара над ухом? Лично я — нет. Так что давайте плюсовать в общую сумму энергозатрат и спринтерский рывок от медвежьего рыка, и ежеминутное хлопанье себя по щекам и лбу, и даже раздраженные вскрики: «Кровопийцы проклятущие! Кыш! Заели совсем!», и еще многое, многое другое.

Если перечисленные работы трудно поддаются числовому выражению, то о многом другом можно сказать более определенно. Например, ходьба в течение часа по ровной дороге со скоростью 4 км/ч требует 200 ккал, со скоростью 5 км/ч — уже 300 ккал. Бег со скоростью 8 км/ч — 600 ккал. Бег на лыжах — до 720 ккал. При ходьбе в среднем темпе с рюкзаком весом 15 кг за плечами расходуется энергии в пять раз больше, чем в состоянии покоя. А при ходьбе на лыжах налегке со скоростью 10 км/ч — уже в десять раз больше!

Кроме того, значительно снижают продолжительность безопасного голодания различные заболевания, повышенная эмоциональность, страх и прочие физические и душевные состояния, усиливающие обмен веществ в организме человека. Поэтому как ни крути, а ответ задачки не сходится по меньшей мере на 20—25 дней. Увы!

Правда, и здесь могут быть свои варианты. Например, люди пожилого возраста легче и дольше переносят отсутствие пищи, так как у них понижен уровень обмена веществ. И, наоборот, у молодого, растущего организма энергозатраты в сравнении с усредненными показателями повышены на 15—20%. Основной обмен у детей может достигать 1,15 ккал в час на один килограмм массы. Женщины

переносят голодание легче мужчин. Показательна в этом отношении печальная статистика блокадного Ленинграда. Как известно, первыми от голода умирали мальчики от 14 до 18 лет, потом молодые мужчины, потом девочки, женщины. Дольше всех оставались живыми люди самых старших возрастов. Для поддержания жизни им требовалось совсем немного еды...

Естественно, люди полной комплекции располагают большими энергетическими резервами. Но, как показывает практика, даже у людей одинакового возраста, пола, комплекции, находящихся в совершенно одинаковых условиях, предельные сроки выживания могут быть различны за счет индивидуальных особенностей их организмов и психики на момент голодания. Известны случаи, когда люди не принимали пищу по 40, 50 и даже 60 суток и выживали. И, напротив, есть примеры гибели людей от истощения в 20—25-дневный срок. Обычно при полном голодании смерть наступает при 30—40% потери начального веса.

Опишу типичные симптомы длительного голодания. В начальный период, который обычно длится двое — четверо суток, возникает сильное чувство голода. Аппетит резко повышается. В некоторых случаях могут ощущаться жжение, давление и даже боли в подложечной области, тошнота. Возможны головокружения, головные боли, спазмы в желудке. Заметно обостряется обоняние. При наличии воды повышается слюноотделение. Человек постоянно думает о еде. В первые четверо суток масса тела человека уменьшается в среднем на один килограмм ежедневно, в районах с жарким климатом — иногда до 1,5 кг. Затем ежесуточные потери веса уменьшаются.

В дальнейшем чувство голода ослабеваает. Аппетит пропадает, иногда человек даже испытывает некоторую бодрость. Язык нередко покрывается белесым налетом, при вдохе во рту может ощущаться слабый запах ацетона. Слюноотделение не повышается даже при виде пищи. Могут наблюдаться плохой сон, продолжительные головные боли, повышенная раздражительность. При длительном голодании человек впадает в апатию, вялость, сонливость.

И все же голод как причина гибели человека в практике аварийных ситуаций встречается крайне редко. Происходит это не оттого, что люди, попавшие в беду, не голодают. Нет, голод в этих случаях не редкость. Он был, есть и всегда будет вечным спутником аварийной ситуации. Просто потерпевшие редко погибают именно от голода. Голод тем и страшен, что усиливает поражающее действие прочих неблагоприятных факторов. Он подтачивает силы человека изнутри, после чего на того наваливается сонм других, не менее опасных, чем голод, недугов, которые и довершают дело...

Голодный человек замерзает в несколько раз быстрее, чем сытый. Он чаще заболевает и тяжелее переносит течение болезни. При длительном голодании замедляются реакции, ослабевают умственная деятельность. Резко падает работоспособность.

Поэтому при отсутствии запасов продуктов, при невозможности обеспечить себя ими за счет охоты, рыбалки, сбора дикорастущих съедобных растений следует придерживаться пассивной тактики выживания, то есть ожидать помощи в непосредственной близости от места аварии. В целях экономии энергоресурсов надо стараться без крайней нужды не покидать убежище, больше лежать, спать, вся-

кую активную деятельность — работы внутри лагеря, переход и тому подобное — свести к минимуму, выполнять только самую необходимую работу. Дежурства — а в обязанности дежурного входят заготовка дров, поддержание огня, ремонт убежища, наблюдение за местностью, добыча воды — следует вести поочередно, разбивая дневное и ночное время на короткие, по одному-два часа, вахты. Освободить от несения дежурств допустимо только раненых, больных и малолетних детей. Все прочие участники аварийной группы должны привлекаться к несению вахт в обязательном порядке. При большом количестве людей можно назначать по два дежурных одновременно. Подобный порядок необходим в первую очередь для предупреждения вспышек апатии, уныния, пессимистических настроений, которые могут возникнуть в результате длительного пассивного пребывания в убежище.

Конечно, если есть хоть малая возможность обеспечить продуктами питания на месте, к этому следует приложить все возможные усилия.

ГЛАВА ВТОРАЯ

Что есть, когда есть нечего

Наконец наступает время обеда. Торопясь, я расстилаю на коленях не первой свежести футболку, предназначенную заменить парадную скатерть. Раскладываю на ней свой суточный продуктовый паек — столовую ложку говяжьей тушенки, третью часть обыкновенной стограммовой плитки шоколада, одну галету, один кусочек сахара. Все. Завтрак, обед и ужин поданы. Приятного аппетита!

Седьмые сутки по просьбе ученых-медиков одного столичного института мы моделируем аварийную ситуацию в условиях открытого моря. Вроде летел самолет — и вдруг, ни с того ни с сего, шлепнулся в море. Только и успели летчики, что перепрыгнуть в надувной спасательный плот да прихватить с собой рундучок с аварийным запасом.

Попавшие в беду летчики — это мы. Седьмые сутки мы жуем аварийный паек, «смоченный» полу-литром подогретой воды, и участвуем в многочасовых изматывающих физиологических и психологических обследованиях. Причем происходит все это не в благоустроенных лабораториях, а на махоньких спасательных плотках посреди бурного Каспийского моря.

Почти две недели мы не видели берега. Иногда мне кажется, что мы уже не моделируем аварию, а самым натуральным образом

бедствуем. Место своего нахождения знаем приблизительно, связи с Большой землей не имеем. Случись что — помощи ждать неоткуда. Еще бы добавить, для пущей натуральности, пару-тройку погибших от истощения — и картина «Плот «Медуза» в чистом виде! Только тех бедняг с «Медузы» медики и психологи анализами да тестами по два раза в день не терзали. Так что кое в чем они находились в лучшем, чем мы, положении.

Ладно, хватит рассуждать, пора приступать к трапезе.

Ем молча, прислушиваясь к уже почти забытым ощущениям. Оказывается, это огромное удовольствие — жевать, двигать челюстями, размалывать, растирать кусочки пищи, ощущая ее вкус. Как мог я раньше торопливо заглатывать завтраки и обеды, спеша выйти из-за стола? Безумец! Чего я лишал себя!

Я отламываю уголок от галеты, с минуту рассматриваю его, как уникальное и в высшей степени совершенное произведение искусства, и отправляю в рот. Поразительно, какие сложные вкусовые гаммы рождает этот махонький кусочек! Я наслаждаюсь им, зажмуриваю глаза, мну его языком, до бесконечности оттягивая печальный момент исчезновения галеты в пищевом.

Я научился ценить еду. Любой кусочек, который еще недавно я, не задумываясь, отправлял в мусорное ведро, сейчас был бы обсосан и обласкан, как лучшее блюдо со стола французских гурманов!

Я дожевываю свою пайку, и чем меньше остается еды, тем дольше я ее ем, тем длиннее паузы отдыха между порциями. Но всему приходит конец, кроме разве аппетита. Заключительная четвертинка сахара отправляется в последний путь по моему организму. Сахар будет усвоен весь, до последней моле-

кулы. Даже «шлаки» будут тщательно переработаны и утилизированы. Организм, осознав, что на своего неразумного хозяина рассчитывать не приходится, переключился на сверхэкономный режим. Никаких отходов. Совершенно! Надеюсь, читатель меня понимает.

Последние часы десятисуточного эксперимента мы провели на случайно встретившемся в море судне, доставившем нас в город Астрахань на клинические обследования. Они оказались самыми трудными...

Матросы, рассмотрев нас повнимательней, всплеснули руками и потащили из «заначек» съестные припасы. Они ловили нас в полутемных коридорах, поджидали на палубах, притискивали к фальшбортам и совали в руки продукты, от одного вида которых мы истекали слюной, как бездомные псы, попавшие на полковую кухню. Мы отказывались, мы лепетали что-то невнятное про чистоту эксперимента, про силу научных идей, а потом долго «волчьими» глазами провожали удаляющийся кусок мяса или булки.

Ночью мы ожесточенно пережевывали воздух, сглатывали обильную слюну и часто дергали руками, в которых были зажаты воображаемые ложки. Разгадка таких странных телодвижений была проста — на камбузе варился борщ! Своим по-звериному обострившимся чутьем мы слышали этот запах, несмотря на сильный встречный ветер, приличную скорость судна и неблизкое расстояние до камбуза!

Случайно забредший на верхнюю палубу матрос при виде этой в общем-то комичной картины — несколько одинаково чавкающих, глотающих и дергающихся человек — сдвленно вскрикнул и опрометью бросился в трюм. Через несколько минут он вернулся с огромным рыбьим балыком под мышкой.

Он шмыгал носом и просил нас съесть хоть ломтик, так как после того, что он увидел, ему кусок в горло не полезет, а заступать на вахту голодным он не может. Он просил пожалеть его, но мы были непреклонны. Нам оставалось голодать всего двенадцать часов...

В итоге каждый из нас за десять дней голодовки похудел на 8—12 кг. Увы, голодание в условиях открытого моря мало напоминает домашнее лечебное голодание. Достаточно заглянуть в дневники, чтобы убедиться в этом. «Постоянно чувствую свой желудок, какой он маленький, сморщенный, холодный» — так на седьмой день эксперимента написал один из участников плавания.

И был в нашей практике еще один голод, не запланированный, а самый что ни на есть аварийный.

Это случилось на Арале. Во время плавания у нас сгнили продукты. Жара и влажность, далеко превысившая сто процентов, — идеальные условия для бурного протекания гнилостных процессов. Каждый день мы выбрасывали дурно пахнущие, расцветенные пленкой плесени крупы, макароны, хлеб, сахар. И каждый день на треть, а иногда и вдвое урежали пайки.

Наконец наступил день, когда выбрасывать стало нечего: хороших продуктов не осталось. Все бы ничего, но было неизвестно, сколько еще продлятся наши приключения — день, неделю или месяц. Ситуация сложилась удивительная. Мы сидели на необитаемом острове, прижатые к берегу сильным навальным ветром и волной. В конце двадцатого века мы умудрились попасть в положение робинзонов. Только, в отличие от острова Робинзона Крузо, наш щедростью не отличался — ни воды, ни пищи, ни тем более Пятницы на нем отыскать было невозможно.

Мы голодали день, два, а потом, вынужденно подавив в себе чувство брезгливости, стали есть то, что, считали, есть невозможно, — плесневелые хлопья «Геркулес». Да нет, пожалуй, уже не «Геркулес», а саму плесень в чистом виде. Потом очередь дошла до вымокшей в морской воде муки. Горечь ее уже не смущала, потому что пресной воды у нас также не осталось, и варили мы продукты в морской. Опускали кастрюлю за борт, ставили на огонь, сыпали туда муку, добавляли граммов сто тушенки. В меню это блюдо так и называлось: «Мучная болтанка на морской воде». Конечно, подобное варево и на запах, и на вкус было более чем отвратительным, но деваться некуда. Как говорится, голод — не тетка.

Тогда мы впервые поняли, что чувства брезгливости не существует, просто есть разные степени голода. То, от чего сытый человек воротит нос, голодный, поморщившись, съест, а очень голодный — умнет за обе щеки и попросит добавки. Что, кстати, мы и делали. Я не преувеличиваю. Если бы меня в пик голода поставили возле бака с пищевыми отходами — да-да, того самого, что устанавливают во дворах, — признаюсь, я бы наплевал на этикет, на чувство стыда и даже на природенную брезгливость и, проведя ревизию, отыскал бы себе продукты на полноценный обед. Потому что я теперь знаю: плохих продуктов не бывает, есть разные степени голода...

В прочих морских и сухопутных путешествиях наши желудки страдали меньше. Но все же страдали. Не однажды нам приходилось прокалывать дополнительные дырочки в поясных ремнях.

Например, во время велоперехода через среднеазиатские пустыни мы просто вынуж-

дены были сесть на жесточайшую диету. Вода, которой приходилось загружать по 40—65 л на каждый велосипед, «съела» изрядный кусок продуктового рациона. Тут уж не до разносолов. Обходились обыкновенными пакетными супами, усиленными парой пятидесятиграммовых сухарей. Сбрасывали в день чуть не по килограмму веса. Да и в зимних походах, надо сказать, не переедали. А уж про морские, когда наваливается морская болезнь, и говорить не приходится. Так что ощущение «пупка, соприкасающегося с позвоночником», нам знакомо не понаслышке.

И все же это был не аварийный голод. Мы знали, на что шли. Заранее настраивались на длительное недоедание. И еще мы знали, что через неделю (в крайнем случае через две) мы непременно доберемся до обильного стола и быстро компенсируем утраченные килограммы.

Человек, попавший в натуральную аварийную ситуацию, знать этого не может, и поэтому для него голод — гораздо более серьезное испытание, чем для нас. По той же причине нельзя сравнивать сорокадневные лечебные голодания с трех-пятнадцатидневными аварийными. Это разные голодания, и действие их на организм человека совершенно различно.

Чувство голода в той или иной степени сопровождает любую аварийную ситуацию. Избежать его или хотя бы приглушить можно, либо обеспечившись питанием на месте, либо правильно распорядившись имеющимся продовольствием.

Уже в первые часы аварии необходимо собрать все продукты, в том числе и случайно «завалывшиеся» в карманах, в одно место и тщательно рассортировать. При этом необходимо учитывать вид продукта, его состояние

на момент аварии, качество упаковки, срок годности и т. п.

Дольше всего сохраняются консервы, поэтому употреблять их следует в самую последнюю очередь. Но и здесь есть свои нюансы. Например, согласно официальным нормам, свиная и говяжья тушенка может храниться годами, сгущенное молоко с сахаром, какао и кофе — шесть и более месяцев. А вот срок годности большинства рыбных консервов значительно меньше. Ссылаясь на санитарные нормы, призываю просроченные консервы в пищу не использовать. Но настаивать не могу. Потому что считаю эту «несъедобность» чуточку преувеличенной. Самому приходилось есть тушенку и сгущенку с десятилетним сроком хранения. А мои знакомые, работавшие на Крайнем Севере, за милую душу употребляли тушенку из американской, времен последней войны, помощи, списанную из стратегических хранилищ. Но настоятельно советую не есть просроченные консервы в сыром виде, а лишь после проваривания, не скрести стенки банок, не хранить продукты в тех же «жестянках», где они находились до того, а лучше вообще не хранить и очень тщательно осматривать сами банки и их содержимое, прежде чем приступить к трапезе.

Опознать банку, не имеющую надписей, а также установить дату изготовления консервов можно по шифру, состоящему из буквы и нескольких (не более четырех) цифр, выбитых на крышке банки. Буквы обозначают: *К* — консервный завод, *М* — завод мясомолочной промышленности, *Р* — рыбокомбинат. Последняя цифра обозначает год, в котором изготовлены консервы. Предыдущая цифра — постоянный номер завода-изготовителя. На другой крышке выштампованы

знаки, в число которых входит буква, обозначающая месяц изготовления: А — январь, Б — февраль и так далее до декабря, исключая букву З. Если шифр располагается в две строки, то первая строка всегда обозначает номер завода и год выпуска.

Кроме того, сгущенное молоко от тушенки отличается меньшей высотой банки, а рыбные консервы упаковываются чаще всего в плоские банки.

Рассортированные консервы необходимо тщательно осмотреть. Если есть подозрение на то, что банка негерметична, ее надо на 5—7 мин погрузить в воду, нагретую до 70—80°С. Если покажутся пузырьки воздуха, значит, консервы в пищу не годятся.



Опасны банки, имеющие вздутые, выпирающие крышки — так называемый бомбаж. Правда, вздутие может быть вызвано не накоплением газов, выделенных вредными микроорганизмами: оно может образоваться в результате деформации стенок банки — сжатия, сминания и т. п., или замораживания консервов, например, в зимнем походе. Физический бомбаж угрозы для здоровья не представляет.

Можно также проверить качество консервов, опустив банку в пресную воду. В связи с тем, что продукты консервируются без доступа воздуха, банки, погруженные в воду, тонут. Если банка всплывает, значит, в ней присутствуют посторонние газы. На консервы в стеклянной упаковке это правило не распространяется.

Вообще в оценке качества продуктов лучше перестраховаться. В аварийной ситуации без достаточного количества медикаментов помочь отравившемуся человеку бывает крайне затруднительно. Поэтому, если качество продукта вызывает сомнение, лучше этим про-

дуктом пожертвовать. В конце концов, одна-две банки консервов «погоды не делают»! Особенно это относится к аварии в пустыне или море. Любое отравление в условиях безводья стократ опасней, так как вызывает (рвотой и расстройством кишечника) резкое повышение потерь воды организмом, восполнить которые бывает невозможно.

Не являются признаком порчи консервов следующие довольно часто встречающиеся признаки: вытекание соуса при вскрывании, синевато-коричневые пятна сернистого олова (обычно на мясных и рыбных консервах) на внутренней поверхности банки, темный налет на обратной стороне крышки и на венчике горла стеклянной банки, мелкие черные частицы — кусочки сернистого железа в овощных консервах, потемнение в результате окисления верхнего слоя овощных и фруктовых консервов, белые кристаллы лактозы и сахарозы и плотные белково-углеводные коричневые сгустки в сгущенном молоке.

Любые вскрытые консервы надо использовать сразу, особенно в летний период времени. Нельзя долго хранить вареное и жареное мясо, вареные колбасы и другие мясные изделия (сардельки, сосиски, фарш и т. п.), молочные изделия, рыбу и другие скоропортящиеся продукты.



Испортившееся мясо имеет темный или зеленоватый, особенно в месте разреза, цвет, жир мажется, поверхность покрыта слизью. Если вдавить в него палец, то получившаяся ямка выравнивается медленно и не до конца. Испортившееся мясо имеет кислый, затхлый, неприятный запах. В сомнительных случаях можно воткнуть в мясо нагретый в кипятке нож и по запаху определить свежесть.

Колбаса, если она испортилась, покрывается слизью, из-под складок и мест, где колбаса перевязана веревкой, исходит гнилостный запах, цвет фарша в этих местах сероватый.

У испортившейся рыбы чешуя покрывается слизью, становится грязной на вид и легко отделяется от мяса. Жабры покрываются слизью, приобретают серый цвет. Глаза западают, мутнеют. Брюшко вздувается. Мякоть легко отделяется от костей и особенно от позвоночника.

Заплесневелый хлеб имеет зеленоватый оттенок, пахнет кислым. Если гниль проникла неглубоко, ее надо срезать, а хлеб подсушить.

Хранить продукты желательно в безопасном, защищенном от осадков и прямой солнечной радиации сухом месте. Например, сложить в рюкзак и подвязать к стволу дерева на высоте одного-двух метров. Кроме всего прочего, это защитит продукты от уничтожения мышами и другими наземными грызунами. В группе необходимо назначить ответственного за сохранность и распределение продуктов. Оставлять продовольственный запас без внимания нежелательно.

Раз в день, а в жаркую погоду чаще, продукты необходимо внимательно осматривать, испортившиеся куски удалять. У мяса необходимо отрезать не только испортившиеся куски, но и прилежащие к нему ткани, а остаток мяса желательно промывать в слабом растворе марганцовки. Нельзя хранить различные по составу продукты в одной упаковке. Нельзя сминать и укладывать тяжелые поверх хрупких. Стекланные банки необходимо завернуть в бумагу, кусок ткани, кору дерева и т. п. защитный материал.

Начинающие портиться или вызывающие сомнение продукты съедаются в первую очередь, хорошие — оставляются на потом.

Зимой мясные продукты и рыбу для дальнейшего их сохранения можно замораживать или закапывать в снег. В теплое время года — опускать в проточные ручьи, родники, реки, предварительно уложив в полиэтиленовый мешок или банку и привязав к колышку, крепко воткнутому в берег.

Кроме того, мясо и рыбу для увеличения срока хранения можно коптить, сушить, солить и т. п., но об этом я расскажу чуть позже.

Хлебобулочные изделия при невозможности долго хранить надо высушить, например, разложив или развесив на нитках на солнечном продуваемом ветром месте. Сухари за счет обезвоживания сохраняются гораздо дольше.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

Неприкосновенный продуктовый запас



Все находящиеся в распоряжении потерпевшего аварии человека долгосохраняющиеся продукты образуют неприкосновенный запас. Использовать его можно в крайнем случае. К сожалению, нередко человек начинает экономить лишь после того, как у него остался последний сухарь. Я прекрасно помню конфликтные ситуации, возникшие в море в результате того, что наиболее оголодавшие члены экипажа настаивали на том, что легче голодать, когда ничего не осталось, чем хронически недоедать, наблюдая, как продукты постепенно портятся! Иначе говоря, они предлагали разом съесть все продовольствие, а потом вынужденно «сложить зубы на полку». Увы, такая прямолинейная логика типична для недоедающего человека. Трудно бороться с собственным урчащим желудком. Но необходимо! Согласитесь: лучше есть понемногу, но долго, чем «от пуза», но один раз.

Хранение и транспортировку продуктового запаса надо поручить наиболее выдержанному, дисциплинированному участнику группы. Выдавать продукты из аварийного запаса допустимо только с разрешения руководителя группы. В некоторых случаях для усиления психологического эффекта сдерживания продукты лучше опечатать.

В тех случаях, когда предполагаемый маршрут путешествия пролегает по безлюдным районам и особенно когда срок проведения похода выпадает на холодное время, группе целесообразно заранее укомплектовать продуктовый неприкосновенный запас. Для уменьшения веса переносимого груза НЗ лучше использовать на последнем, финишном отрезке пути в качестве текущих продуктов питания.

Впервые заговорить о необходимости создания продуктового неприкосновенного запаса заставила трагедия английского клипера «Коспатрик», погибшего 17 ноября 1874 года от пожара у южного побережья Африканского континента.

Приведу небольшую выдержку из книги Л. Н. Скрягина «Тайны морских катастроф». «...Положение Макдональда (второй штурман судна «Коспатрик». — А. И.) и его 41 спутника практически было безнадежным: кроме одного весла, в катере не было ничего, даже компаса. Впрочем, теперь уже никакой навигационный прибор не смог бы помочь: ни глотка воды и 400 миль до ближайшего берега...

22 ноября за борт катера упал один из эмигрантов — его никто не стал спасать... В течение следующих двух суток умерло 15 человек, имевших ожоги и ранения. Потом трое сошли с ума и, как писал Макдональд, «умерли в страшных мучениях»...

24 ноября после затишья поднялось волнение, и было утеряно единственное весло. Волны беспрестанно заливали катер. В тот день умерло 10 человек. Наступило самое страшное, что предвидел Макдональд, — людоедство. Инстинкт жизни оказался сильнее морали, убеждений и религии.

25 ноября шторм перешел в штиль. Целый день неистово жгло солнце. Один за дру-

гим умирали люди. К ночи того дня в катере осталось в живых 8 человек, которые теперь уже походили на зверей. Как сообщает Макдональд, это был самый страшный из всех дней. Обезумевшие от отчаяния люди начинали бросаться друг на друга... Можно вообразить, какое жуткое зрелище представляла шлюпка «Коспатрика». Семеро заросших, едва прикрытых лохмотьями людоедов с волчьим блеском в глазах среди безбрежного океана...»

С 1874 года НЗ является обязательной составной частью аварийного снаряжения спасательных шлюпок. Существуют специальные аварийные рационы у летчиков, космонавтов.

Конечно, аварийный рацион не может подменить ни в качественном, ни в количественном отношении полноценное питание. Но даже частичная компенсация энергозатрат человека в условиях автономного существования оказывается выгоднее, чем полное голодание. Ряд исследований показывает, что люди, получающие рацион, покрывающий 10—15% их энергозатрат, чувствуют себя несколько лучше, чем находящиеся на полном голодании.

Но, пожалуй, существенней то, что наличие аварийного рациона придает человеку большую надежду на благополучный исход аварии. Он уже не боится умереть голодной смертью, так как знает, что по меньшей мере на три-четыре дня продуктами обеспечен. Тут важен даже не сам НЗ, которого в принципе очень немного, — важна уверенность в том, что он существует, что его можно в любую минуту вскрыть и наестся.

Наличие продуктового НЗ желательно также в случае проведения работ, связанных со значительными физическими перегрузками, — длительным бегом, транспортировкой

пострадавшего, заготовкой дров для аварийного жарового костра и т. п. В этом случае энергозатраты возрастают многократно и носят «взрывной» характер. Если их не восполнить хотя бы частично, человек может утратить свою активность на значительный срок, потерять психологическую устойчивость.

Продуктовый НЗ следует собирать из высококалорийных долгосохраняющихся продуктов с малым удельным весом и объемом. Еще одно важное требование, предъявляемое к аварийному рациону, — возможность его употребления без дополнительной кулинарной обработки.

Качественный состав аварийного пайка должен иметь примерно те же соотношения, что и суточный рацион при нормальном питании. Углеводы — 50—60% всех калорий, жиры — 25—35%, белки — 12—15%. Соотношение это может меняться в зависимости от климатических условий места аварии, обычно за счет увеличения объемов жиров и углеводов.

Обычно в самодельные аварийные запасы вкладываются относительно распространенные продукты: шоколад, тушенка, сгущенное молоко и кофе с молоком, грецкие орехи, сухари, галеты, мед, сахар; зимой — шпик, копченая колбаса. Некоторые путешественники изготавливают специальные высококалорийные смеси типа «пеммикан».

При расчете аварийного рациона следует исходить из следующих цифр: один грамм жира обеспечивает организм 9,1 ккал, один грамм белка — 4,0 ккал, один грамм углеводов — 4,1 ккал. Если для покрытия ежесуточных энергозатрат человеку, занятому трудом средней тяжести, требуется 3—3,5 тыс. ккал, то в аварийной ситуации приходится довольствоваться 400—600 ккал. Поэтому очень

важно, поддерживая себя в рабочем состоянии с помощью продуктового НЗ, как можно быстрее обеспечить питание на месте.

При этом первые двое суток, если позволяют климатические условия (в сильный холод срок полного голодания приходится уменьшать), от еды лучше воздержаться, так как в организме еще достаточно «домашних» запасов. Такой кратковременный голод вреда не принесет, но позволит сэкономить продукты. Единственное, что может почувствовать человек, кроме, конечно, чисто физического чувства голода, — легкое головокружение и одышку при выполнении физической работы.

За это время надо постараться отыскать способ обеспечить продуктами питания с помощью рыбалки, охоты или сбора дикорастущих съедобных растений. В идеале НЗ даже не придется вскрывать. Известны случаи, когда после многонедельного автономного пребывания в тайге пострадавшие передавали спасателям нераспечатанные аварийные рационы.

По мере расходования НЗ объем пайков допустимо уменьшать. После того, как потерпевшие смогли обеспечить себя пищей из местных ресурсов, НЗ следует восстановить (или сформировать новый аварийный рацион) за счет законсервированных примитивными способами местных растительных и животных продуктов.

Однако не будем себя обманывать: даже самое экономное потребление НЗ проблемы голода не решает. Одни сухари месяц есть не будешь. Рано или поздно потерпевшие окажутся перед выбором — либо научиться находить и использовать дары природы, либо погибнуть от истощения. А даров таких вокруг человека, попавшего в беду, отыщется великое множество. Только, в отличие от магази-

на самообслуживания, продукты в лесу или пустыне в пакеты не расфасованы, по полочкам не разложены и ценниками не снабжены, то есть имеют первозданный и очень непривычный для горожанина вид.

«Здесь невозможно выжить, потому что здесь невозможно найти еду» — так подумают девять человек из десяти, оказавшись в одиночестве на лоне дикой природы. И действительно в скором времени благополучно отойдут в мир иной в окружении десятков съедобных растений и годных в пищу ползающих, прыгающих, летающих и плавающих живых существ — животных, птиц, рыб, насекомых. Примеры? Пожалуйста.

Эта печальная история произошла несколько лет назад на Алтае. Три туриста из литовского города Паневежиса — двое молодых парней Гунтаутас, Валентас и девушка Юлия — решили самостоятельно пройти по живописному и малопосещаемому району Горного Алтая. 30 мая они вышли из села Эдиган, имея при себе все необходимое снаряжение и недельный запас продуктов. Перевалив два хребта, туристы предполагали выйти к Телецкому озеру.

Но уже через несколько дней пути солнечная, теплая погода сменилась похолоданием, затяжными дождями.

Решив идти к своей цели напрямую, по компасу, туристы заблудились. Скоро кончились продукты. Самый выносливый и сильный из них, Гунтаутас, отправился на поиск людей. Оставшиеся ждали его 26 суток. Все это время они не имели пищи. Валентас обессилел настолько, что не мог подняться. Тогда за помощью пошла Юлия.

Люди нашли ее в горах в полузабытьи, а затем спасли и Валентаса. Гунтаутаса нашли позже, но помочь ему уже не смогли.

Поправившись, Валентас Марцинкявичус сказал журналистам:

— Я сделал вывод, что при всей нашей образованности мы беззащитны и даже беспомощны в таких ситуациях.

А ведь разворачивалась эта трагедия в тайге, где одних продуктов питания растительного происхождения на каждый квадратный метр приходится не меньше, чем на такой же метр в средней руки овощном магазине!

Ладно тайга, но даже бесплодные популярная тундра и песчаная пустыня для знающего человека могут быть изобильны, как собственный ухоженный огород! Вы думаете, я преувеличиваю? Ничуть! К примеру, древние чукчи использовали в своем рационе более 23 видов дикорастущих растений! А сколько овощей и фруктов берете вы со своего огорода? Подсчитайте ради интереса. Картошка — раз. Огурцы — два. Помидоры — три... Не набирается?

Тогда до австралийских туземцев вам и вовсе не дотянуться. Они знали около трехсот (!) полезных растений. И лишь благодаря этому жили там, где европеец погибал в считанные дни.

корневищ многих водных растений можно выпекать хлебные лепешки и варить каши-толкушки.

Съедобные части деревьев. Пригодны в пищу не только травянистые растения, но даже деревья! Нет, это не значит, что в глубинах тайги растет мало кому известное колбасное дерево, которое, срубив, можно нарезать на кружки, как обыкновенную «Докторскую» колбасу. Нет, конечно. Съедобны не сами деревья, а их отдельные составные части, и то не в любое время года. Например, шишки, желуди или заболонь — тонкая, прилегающая к стволу молодая кора.

Сосна может предложить к столу пять годных в пищу частей: нераспустившиеся цветочные почки, молодые побеги, заболонь, шишки и в качестве витаминного напитка хвою.

У *березы*, кроме заболони и сока, можно употреблять почки и молодые листья, которые содержат до 23% белковых веществ и 12% жира.

Почти полностью съедобна *карликовая полярная ива*! Этот кустарник высотой не более 60 см часто встречается в тундре. Растет она группами, иногда сплошь покрывая землю. У полярной ивы ранней весной употребляют в пищу внутренние части молодых, освобожденных от коры побегов. Их можно есть даже в сыром виде! Кроме того, съедобны молодые листья, которые в 7—10 раз богаче витамином С, чем апельсины. Цветущие «сережки». Молодые, очищенные от земли корешки. И даже освобожденные от коры, хорошо отваренные и размолотые стволы (рис. 1)!

К съедобным деревьям можно отнести *дуб* (рис. 2). Желудем дуба издревле спасались от голода жители Европы. Собирали желуди в конце сентября или сразу после первых замо-

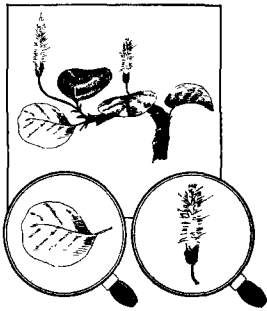


Рис. 1

розков. Сырые желуди в пищу не пригодны из-за обилия в них дубильных веществ. Поэтому их очищали от кожуры, разрезали на четыре части и заливали водой, вымачивая в течение двух суток, меняя воду три раза в день для устранения горького привкуса.

Затем снова заливали водой в пропорции две части воды на одну часть желудей и доводили до кипения. Сваренные желуди рассыпали тонким слоем на открытом воздухе на деревянном противне для предварительной просушки, а затем досушивали в печи или на плите, пока желуди не начинали похрустывать, как сухари. После этого их толкли или размалывали. При этом крупа грубого помола шла на каши, а мука — для выпечки лепешек.

Процитирую несколько старинных рецептов кушаний, приготовленных из деревьев.

«Далее готовится сушеная рыба икра, которая предназначена, главным образом, для мужчин, отправляющихся в лес для добычи диких зверей. Имея при себе один-единственный фунт этой сушеной икры, камчадал обеспечен провиантом на целый месяц,

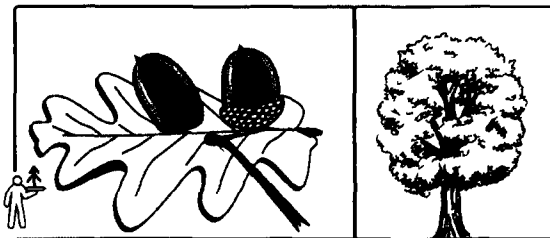


Рис. 2

ибо когда ему хочется поесть, он срезает кору березы (а они растут здесь везде во множестве), снимает верхнюю мягкую кору, а твердую ее часть, прилегающую ближе всего к стволу дерева, намазывает небольшим количеством взятой с собой рыбьей икры, а затем поедает ее, как сухарь или как бутерброд, что и составляет всю его пищу».

«Корка (березы) в большом употреблении, ибо жители, оскобля у сырого дерева корку, рубят оную топориками, как лапшу, мелко и едят с сушеной икрою с таким удовольствием, что в зимнее время не найти камчатского острожка, в котором бы бабы не сидели около березового сырого кряжа и не крошили объявленной лапши каменными или костяными топориками своими».

«Сушеная заболонь лиственницы или ели, свернутая в трубку и высушенная, не только в Сибири, но и в России до Хлынова и до Вятки в голодные годы идет в пищу».

«Чукчи из листьев и молодых побегов ивы приготовляли одно из любимых блюд, запасали впрок. Ивой набивали мешки из тюленьих шкур, и это подобие силоса оставляли киснуть в течение всего лета. Поздней осенью такая кислая масса замерзала и в последующие месяцы ее резали ломтями и ели, как хлеб».

Надеюсь, приведенные строки убедили скептиков, что деревья можно использовать не только в качестве дров или строительного материала, но и подавать к столу!

Наиболее питательна и вкусна *заболонь* (иногда ее неправильно называют лыком) весной, в период соковыделения и интенсивного роста дерева. Хотя, в принципе, ее можно использовать в гастрономических целях и летом и осенью. Некоторые источники утверждают: северные народы в сильный голод употребляли в пищу в качестве добавки к другим продуктам и зимнюю заболонь. Хотя,

наверное, в это время года она уже мало отличается от верхней корки. Но, как говорится, голод — не тетка, тут уже не до гурманства.

Более того, я читал исторические хроники, где говорилось о поедании коры вообще, хотя принято считать, что верхняя кора деревьев из-за слишком обильного содержания дубильных веществ в пищу не пригодна. Разобраться в этом сложно. Наверное, все зависит от степени голода. Я в своей жизни тоже едал много такого, что, считал, есть нельзя в принципе.

Академик Лихачев в одном интервью рассказывал, что в блокадном Ленинграде умирающие от голода люди ели древесные опилки (!), для чего бросали их в воду, где дерево, находясь в течение долгого времени, начинало бродить. Эту перебродившую, вонючую, но дающую белки кашеобразную массу они и ели.

При заготовке заболони ее лучше всего снимать у основания ствола или даже с вылезших на поверхность земли толстых корней, где она наиболее питательна и сочна.

Способы добычи заболони бывают различными.

Самый простой — это сделать ножом или топором на стволе два глубоких круговых горизонтальных надреза и два соединяющих их вертикальных. Снять верхнюю кору, поддев ее с одной стороны ножом. Если она поддается плохо, можно использовать небольшие деревянные клинышки, вбиваемые между стволом и корой (рис. 3).

В принципе, заболонь можно есть в сыром виде — вкус у нее сладковатый, конечно, не без «деревянного» привкуса. Значительно улучшает ее вкусовые качества продолжительная варка. Заболонь, опущенная в кипящую воду, постепенно размокает, разбухает и превращается в однородную желатиновую массу, которую, слегка остудив, и следует есть.

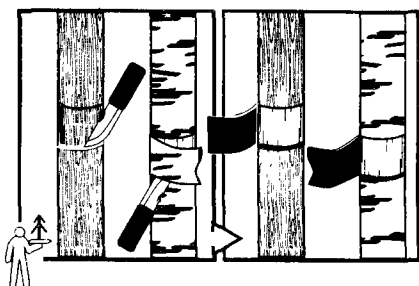


Рис. 3

Если эту «кашу» высушить на камнях, раскаленных на костре, или другой импровизированной сковородке, то полученную муку можно использовать для выпечки хлебных лепешек.

Наиболее питательной считается вторичная кора у березы, ивы, клена, сосны, осины, лиственницы, ели, тополя. Кстати, у всех перечисленных деревьев, кроме лиственницы, съедобны почки и молодые побеги в сыром, но лучше в проваренном виде.

Питательны натеки испарившегося и загустевшего на стволах сока, напоминающего жевательную резинку.

А теперь я приглашу читателя отведать вегетарианских деликатесов за одним столом с человеком, который потерпел аварию, ну, скажем, где-нибудь в зоне тайги, лесотундры или смешанных лесов. Как говорится, чем бог послал. А бог послал немало. Тут и закуска, и первое, и второе, и третье блюда, а на «заедку» — фруктово-ягодный десерт.

Салаты. Начать трапезу лучше с легких закусок¹.

¹ Из великого множества съедобных дикорастущих растений я постарался выбрать лишь те, которые могут использоваться и в первом, и во втором, и в третьем блюдах.



Рис. 4
Бедренец камнеломковый обыкновенный:
слева — цветок и плод

покрыты коротким пушком. Высушенные корни и листья заготавливают впрок. Для салата с ранней весны и до осени можно использовать молодые листья.

Бодяк разнолистный, татарник. Травянистый многолетник с высоким (до 150 см) паутинно-пушистым стеблем. Листья крупные, особенно нижние, снизу серовато-паутинистые до беловойлочных. Цветки очень выразительные: пушистые, темно-пурпурные, корзинки до 3—4 см в поперечнике. Цветет в июле — августе. Растет в степной и лесостепной зонах, в горах поднимается до субальпийских лугов.

Бодяк щетинистый, татарник щетинистый, осот лиловый, бодяк. Распространенный сорняк обжитых районов. В салаты используют молодые листья и побеги этих видов бодяка. А в южных районах степной зоны на солончаковых лугах часто встречается *бодяк съедобный*, у которого в пищу употребляются корневища.

Борщевик рассеченный, пучка. Многолетник до 2 м высотой, покрытый жесткими волосками. Ствол — пустая мелкорребристая трубка. Прикорневые листья большие, тройчатые, на длинных черешках, стеблевые — мелкие. Цветки бело-зеленые, иногда розовые. Краевые — неправильные, собраны в крупные зонтики, лепестки двулопастные. Цветет с июня по сентябрь. Растет по опушкам лесов, на лесных полянах, в кустарниках, на лугах, по берегам рек и ручьев, в горах иногда поднимается до верхней границы леса. Растение, заготовленное до начала цветения, наиболее вкусное. Для салата используются молодые стебли, очищенные от кожуры, и молодые листья, отваренные в течение 3—5 мин.

Борщевик и бедренец опасно спутать с ядовитой *цикутой*, поэтому, если вы сомневаетесь, какое перед вами растение, лучше его не употреблять.

Бубенчик лилиелистный. Многолетник из семейства колокольчиковых, высотой от 50 до 150 см. Листья пиловидно-зубчатые, цветки поникающие, венчик голубой или синеватый, ширококолокольчатый. Столбик во время цветения заметно выставляется из венчика. Цветет в июне — июле. Растет на лесных лугах, в кустарниках и лиственных лесах. Молодые листья и побеги идут для салата.

Бубенчик четырехлистный, курочки. Высота растения от 50 до 150 см, по 3—4 листа на стебле. Соцветие многоцветковое, метельчатое. Венчик узкоколокольчатый, синий. Цветет в июле. Растет в лиственных лесах (топольниках), на лесных полянах, сырых лугах, в кустарниках.

Бубенчик широколистный (рис. 5). Имеет толстый мясистый корень и стебель 50—100 см высотой. Листья по 3—5 в мутовке. Венчик



Рис. 5
Бубенчик
широколистый

синий, столбик равен венчику или немного выставляется из него. Цветет в июле. Растет на каменистых склонах, остепненных лугах, в кустарниках, березняках, по опушкам леса.

Горец горный, альпийский, башкирская капуста, кислица, гречиха кислая. Корневищный многолетник 15—100 см высотой. Листья на коротких черешках, удлиненные. Цветы белые, собраны в кистях на метелке. Цветет с мая по август. Растет на лугах, в луговых степях, каме-

нистых разреженных лесах. на опушках, старых залежах. Вкусен салат из молодых стеблей, а весной — из молодых листьев.

Горец змеиный, или аптечный, раковая шейка, змеевик, горлец, черневые коренья. Высота — от 30 до 100 см. Бледно-розовые цветы собраны в плотный колос. Цветет с мая по август. Растет на лугах, лесных полянах, в кустарниках, на болотах. Молодые листья и побеги можно есть в сыром виде, использовать для салатов.

Горец птичий, спорыш, травка-муравка, свиная трава, гусятница, гречиха птичья, алта-тымырдаах (якут.). Гладкое растение с прижатыми и приподнимающимися ветвями, высотой от 10 до 50 см. Цветы мелкие, незаметные, расположены в пазухах листьев, лепестки белые или розовые. Листья на коротких черешках. Цветет с июня по сентябрь.

52 Растет около дорог, на пустырях, на приреч-

ных песках и отмелях, около жилья. В салат идут молодые стебли и листья. Листья сушат впрок.

Горноколосник колючий, молодило, репка, заячья капуста. Травянистый двулетник, в первый год развивающий черепитчато расположенные гладкие мясистые листья, образующие полушаровидные шишки. На второй год из этих шишек развивается стебель с длинной многоцветной кистью до 30 см высотой. Цветки зеленовато-желтые, почти сидячие. Цветет в июле — сентябре. Растет в горах по открытым каменистым склонам и скалам, иногда в равнинных степях на песчаной почве, в разреженных южных сосновых борах и по опушкам. Для салатов используют листочки с однолетних растений. Перед употреблением в пищу на концах листочков срезают шишки. Листочки сочные, с приятным кисловатым вкусом, в жаркий день они утоляют жажду.

Гравилат городской. Прямостоячие стебли высотой 20—80 см, на верхушке — одиночные цветки. Лепестки желтого, иногда розового цвета с многочисленными тычинками, без красновато-бурых жилок, округлые. Чашечка по отцветании отгибается вниз или растопыривается. Цветки непоникающие. Цветет с мая по август. Растет по лесным опушкам, в зарослях кустарников, по оврагам и краям дорог. Для салата идут молодые свежие листья и стебли. Его собрат — *гравилат речной* — растет на сырых лугах, по берегам рек, на лесных полянах. Лепестки беловатые или слегка желтоватые с красноватыми точками, наверху выемчатые, чашелистники красновато-бурые, прямостоячие. Цветки поникающие. Цветет с мая по июль. В салаты используют листья, богатые витаминами.

Гусиный лук желтый. Стебель до 30 см высотой. Цветы расположены в зонтиковидном сидячем соцветии. Прикорневой лист немного длиннее стебля. Цветет в апреле — мае. Найти его можно в лесах, рощах, среди кустарников. Листья можно использовать для салата, предварительно подержав в кипятке 1 — 2 мин.

Дудник лесной. Травянистый многолетник с толстым корнем (рис. 6). Стебель голый, пустой внутри, до 2 м высотой, под самым зонтиком пушистый, в верхней части ветвистый. Соцветия собраны в полушаровидные многолучевые зонтики. Цветы мелкие белые с розоватым оттенком. Цветет в июне — июле. Растет на высокогорных лугах, лесных болотах, в лесах и кустарниках. Листья и черешки заготавливают впрок в сушеном (для заправки блюд) и соленом виде. Для салата пойдут очищенные от кожицы молодые стебли.

Дягиль аптечный, лекарственный. Крупное растение, стебель гладкий, до 2,5 м высотой.

Зонтики шаровидные, крупные. Цветет в июне — июле. Растет на окраинах болот, в заболоченных лесах, среди кустарников. Плодоносит в августе — сентябре. Молодые побеги можно использовать как овощ, добавлять в салаты.

Ежа сборная. Злаковое растение высотой до 1,5 м, с серовато-зелеными острошероховатыми листьями (рис. 7). Колоски скручены плотными



Рис. 6

Дудник лесной:

слева — поперечный разрез плодика и плод, справа — красной, неправильный цветок

пучками на концах ветвей. Цветет в июне — июле, плодоносит в августе. Ее молодые, сочные побеги, сладковатые на вкус, употребляются для салатов. Найти ее можно в разреженных лесах, на лесных полянах, травянистых склонах, лугах и среди кустарников.



Рис. 7
Ежа сборная

Звездчатка Бунге (рис. 8). Многолетник с тонким корневищем до 0,5 м высотой. Листья яйцевидные, верхние — сидячие, нижние — черешковые. Чашелистники травянистые, волосистые, лепестки белые. Растет в тенистых лесах, кустарниках, в долинах рек и по оврагам. В горах поднимается до верхней границы леса. Цветет в июне — августе, под снег уходит с зелеными листьями. Салаты готовят из молодых побегов и листьев, собранных до цветения (потом побеги грубеют).

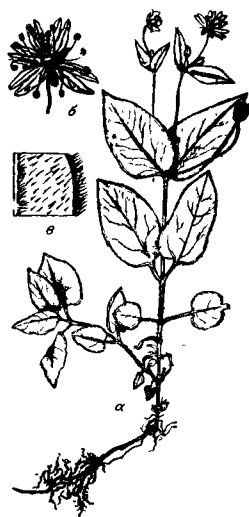


Рис. 8
Звездчатка Бунге:
а — все растение; б — цветок;
в — часть листа (увеличено)

Иван-чай, хамене-рион узколистный, кипрей, копорский чай, коневник (рис. 9). Многолетник с гладким прямостоячим стеблем высотой до 1,5 м, с вытянутыми темно-зелеными ли-



Рис. 9
Иван-чай

стями. Цветки пурпурные или лилово-красные, собраны в длинные кисти. Растет на гарях, лесных вырубках, насыпях и склонах, вдоль канав и дорог, часто большими зарослями. Цветет во второй половине лета. В салат идут молодые листья и побеги, предварительно опущенные в кипяток на 1—2 мин.

Катран татарский. Корневищное растение степной зоны, высотой 60—120 см. Листья мясистые, соцветие метельчато-ветвистое с белыми лепестками. Цветет в мае. Употребляются в пищу молодые стебли, как капуста, в сыром и вареном виде. Съедобны все части растения.

Кислица обыкновенная, заячья кислица. Бесстебельный многолетник, 5—10 см высотой. Лепестки с розовыми жилками. Листья тройчатые, на черешках светло-зеленые. На ночь, в дождливую погоду и от яркого солнца листочки складываются, опускаются вниз, а рано утром раскрываются. Цветет в мае — июне. Употреблять в пищу следует ограниченно, так как в больших количествах она вредна для организма. На салат идут ее кислые листья, собранные во время цветения; их можно сушить впрок.

Клевер (рис. 10). Три вида клевера: *гибридный* — стебель почти прямостоячий, цветки розовые, два верхних зубца чашечки отставлены один от другого; *луговой* — цветки шаровидные, лилово-красные или бледно-

лиловые, прилистники яйцевидные, резко суженные в длинное тонкое заострение; *ползучий* — стебель стелющийся, цветки белые, иногда бледно-розовые, два верхних зубца чашечки сильно сближены. Все виды имеют одинаковые пищевые особенности. В салат идут молодые стебли и листья. Искать клевер можно на лугах, по берегам рек, лесным опушкам, вдоль дорог. Цветет с мая по октябрь. Заготавливать листья и побеги можно в сушеном и квашеном виде.



Рис. 10
Клевер луговой

Клоповник широколистный, перечный, солнечный хрен. Многолетник, высотой до 1 м. Растет на солончаковых лугах и в степях, около жилищ. Цветет в июне — августе. Для салата идут молодые листья и побеги, а семена, имеющие вкус перца, — как пряность.

Колосник кистевидный, песчаный овес, айгаркияк (казах.), волосник гигантский, колосник гигантский. Многолетний злак, 50—150 см высотой. Листья жесткие, сизоватые. Цветет в мае — июле, плодоносит в августе — сентябре. Для салата идут свежие побеги и почки. Найти его можно на береговых песках, на дюнах, в песчаной степи, разреженных лесах, на песках.

Крапива двудомная, киткан (казах.). Крапива жгучая. Всем известное растение, высотой до 1 м, с крупными зубчатыми листьями, усаженными жгучими волосками. Оба вида крапивы встречаются на пустырях, по оврагам, по берегам рек. Цветет в июне — июле.

Близки и ценны по пищевому значению оба вида крапивы. Листья молодой крапивы, опущенные в кипяток на 5 мин, идут на салат. Молодые побеги, истолченные в сыром виде в кашу, приправленные солью, перцем, растительным маслом, любят жители Грузии. Ее можно сушить или солить впрок.

Крапива коноплевая. Высота растения — 70—150 см. Листья пальчато-рассеченные на 3—5 сегментов. Цветет в июне — июле. Встречается на пустырях, вдоль дорог, на степных лугах, каменистых склонах холмов и небольших гор. Используется в пищу, как и крапива двудомная.

Кровохлебка лекарственная, аптечная, кашка, черноголовник, ымыях (якут.). Травянистый многолетник, до 1 м высотой. Листья перистые, цветки темно-пурпурные, удлиненные. Цветет в мае — августе. Обитает на лугах, в разреженных лесах, среди кустарников, на опушках, по берегам ручьев и рек. В салат идут молодые свежие листья, напоминающие по запаху огурцы. Можно их выдерживать в кипятке 1 мин, слить и нарезать в салат.

Лапчатка гусиная, гусиная лапка. Травянистый многолетник с пучком прикорневых листьев и с выходящими из пазух этих листьев длинными, ползучими укореняющимися стеблями. Листья перистые, продолговатые, сверху голые, зеленые, снизу серебристые от прижатых волосков. Цветы одиночные на длинных прямых цветоножках, желтые. Цветет с мая до осени. Растет на пустырях, по дорогам, на сырых лугах, по берегам рек (на песках), у озер и прудов, на лесных полянах. В салат идут молодые листья, которые собирают в период цветения.

Лебеда. Существует большое количество видов лебеды, из них пять имеют пищевое

значение. Все виды лебеды являются сорняками и часто растут вблизи жилья, на солончаках, в степи, а отклоненная — еще и на пустырях, вдоль рек и озер и на обрывах (раскидистая). В салат используются молодые листья и всходы.

Лебеда копьевидная (рис. 11). Высота стебля — 20—100 см. Цветет с июня по сентябрь. Нижние и средние листья треугольно-копьевидные с часто горизонтально отклоненными нижними лопастями.

Лебеда отклоненная. Высота стебля — 15—70 см. Цветет в июле — августе. Листья мясистые, сочные, в сухом виде толстоватые, мелко-морщинистые.

Лебеда прибрежная (рис. 12). Высота стебля — 15—80 см. Цветет в июле — августе. Листья несочные, гладкие, без морщинок. Соцветие при плодах прерывисто-колосовидное.

Лебеда раскидистая. Стебель 30—80 см высотой. Цветет с июля по сентябрь. Ветви при плодах горизонтально отклоненные или направлены вверх под острым углом.



Рис. 11
Лебеда копьевидная



Рис. 12
Лебеда прибрежная

Лебеда садовая, жусакалабата (казах.). Высота стебля — 50—120 см. Цветет в июле — августе. Цветки с пестиком, двух родов: с маленьким околоцветником и горизонтально лежащим семенем, а другие — без околоцветника, но с двумя прицветными листочками, семя лежит вертикально.

Липа сердцевидная, мелколистная. Известное всем дерево, до 25 м высотой. Цветет в июле. Кора бороздчатая, темно-серая. Цветы некрупные, собраны в небольшие соцветия. Молодые листья можно использовать для салата, обдав кипятком.

Ложечница арктическая, цинготная трава. Двулетник, высотой 10 (иногда 20 и более) см. Голое растение. Нижние листья черешковые. Лепестки мелкие белые. Цветет в июне — июле. Растет в тундре на возвышенных участках, на глинистых холмах и песчаных берегах. В пищу идут надземные части растения, которые едят сырыми в виде салата и солят впрок.

Лопух войлочный, паутинистый, репейник, дедовник (рис. 13). Многолетник с толстым вертикальным корнем, разветвленным ребристым стеблем до 1,5 м высотой. Листья крупные, широкие, шероховатые, яйцевидной формы, нижние — на длинных черешках.

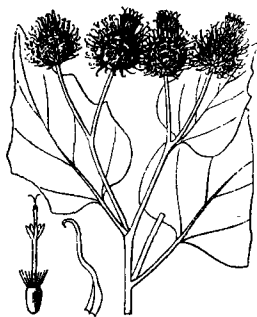


Рис. 13
Лопух войлочный

Цветки лилово- или темно-пурпуровые, собраны в шаровидные корзинки. Растет по берегам рек, на пустырях, среди кустарников, по оврагам, около жилья. Цветет в июле — августе. Для салата идут молодые очищенные стебли и опущенные

в кипяток на 1—2 мин листья, собранные до цветения.

Лук алтайский, дудчатый, черлик кулча, согуна (тув.). Высота — до 1 м, толщина — 1—3 см. Похож на огородный лук-батун. Растет на скалах, каменистых склонах.

Лук линейный. Высота — 25—70 см. Листья узкие. Растет в луговых степях, склонах, сухих полях, в сухих светлых лесах.

Лук победный, черемша, колба, хылба (тув.). Стебель до 70 см высотой. Листья широкие, черешковые, плоские. Цветки мелкие, зеленовато-белые, собраны в шаровидный зонтик. Растет в лесах, преимущественно темнохвойных, на высокогорных луговинах. Листья для салата опустить на 2—3 мин в кипяток.

Лук поникающий, слизун, мангыр (алт.). Высота — 20—70 см. Листья плоские. Растет на степных каменистых склонах, в ковыльно-разнотравной степи, на степных лугах.

Лук скорода, резанец. Стебель 10—15 см. Плоские листья. Растет на лугах, чаще болотистых и сырых, по берегам рек, по тундрам и альпийским лугам. Ботва нежная.

Лук стареющий. 20—70 см высотой. Листья дудчатые. Растет в степях, на степных каменистых склонах, сухих лугах.

Лук угловатый, огородный. Стебель до 70 см высотой, угловатый, тонкий. Растет в луговых степях, на лугах, полях.

Все виды лука цветут в июне — июле, используются как обычный лук.

Манжетка обыкновенная. Травянистый многолетник с округлыми, складчатыми, по краю лопастными листьями, как бы собранными в розетку. Высота растения — до 30—40 см, с коротким, но довольно толстым деревянистым горизонтальным корневищем. Стебли слегка волосистые, нижние листья черешковые, верхние — сидячие. Соцветие рыхлое,

собранное в виде метелки, составленной из мелких зонтиков. Цветки в зонтиках очень мелкие, желто-зеленые. Цветет в июне — августе. Растет на лугах, полянах, дорогах, высокогорных лужайках, в лесах. Иногда образует целые заросли. В салат идут молодые листья и побеги, опущенные на 1 мин в кипяток.

Медуница мягчайшая (рис. 14). Небольшой (до 40 см) многолетник. Листья шершавые, яйцевидные, заостренные, вытянутые. Цветы довольно крупные, собраны на верхушках стеблей, сначала розовые, потом фиолетовые и под конец синие. Цветет в апреле — июне, одновременно с подснежниками. Растет на лесных полянах, опушках лиственных и смешанных лесов. В салат годятся прикорневые листья, можно очищенные стебли и лепестки.

Можно сделать салат с добавлением других растений.

Недоспелка копьевидная, «бездонная дудка». Травянистый многолетник, до 1,5 м высотой. Крупные, одинаковые в длину и ширину широко-копьевидные листья. Корзинки цветов поникшие, образующие метельчатое соцветие. Растет в лесах, по опушкам и полянам, среди кустарников. Весной едят нежные, еще не распустившиеся листья и стебли (очищенные от кожицы) сырыми или в салате.



Рис. 14
Медуница мягчайшая

Овсяный корень. Прямостоячий стебель, высотой до 1,5 м. Листья линейно-ланцетные, расширены у основания, длинные, идут от корнеплода в виде розетки (в розетке до 30 листьев). Цветки язычковые, пурпуровые или фиолетовые, собраны в корзинки. Корнеплод цилиндрический, диаметром до 4 см. Растет в Крыму и некоторых центральных и южных районах Европейской части СНГ. В салат идут молодые листья.

Огуречная трава, огуречник лекарственный, буранчик, огуречник. Крупное (до 60—70 см), довольно шероховатое растение с сочным сильно ветвистым стеблем, опушенным волосками, с огуречным запахом. Листья овальные, к основанию суженные в черешок, по краям зубчатые. Крупные темно-голубые цветки собраны в метельчатые соцветия. Цветет в июне — августе. Растет как сорняк около жилья, на полях. Листья, собранные до цветения, и молодые стебли используются в салаты.

Одуванчик лекарственный, пия (казах.). Всем известное небольшое (до 40—50 см) растение с толстым коротким вертикальным корневищем и ярко-желтыми цветками, собранными в корзинку. Растет на лугах, дорогах, пустырях, полях, около жилья. Съедобно почти все растение. Цветет в мае — июле. Из молодых листьев делают салат, вымочив их в холодной подсоленной воде минут тридцать.

Окопник лекарственный. Довольно крупное растение, до 1 м высотой, с прямостоячим, вверху разветвленным жестковолосым стеблем. Листья крупные, яйцевидно-ланцетные. Венчик грязновато-фиолетовый. Цветки в густых завитках. Цветет в мае — июне. Растет по сырым кустарникам, на влажных лугах, около рек, озер, в канавах, у дорог, возле болот. В салат идут молодые листья.

Очиток пурпуровый, кок-марал (казах.), кантитаер (татар.), уденьедсзуук (калмык.), заячья капуста, толстолистник, скрипун. Голое растение, 15—80 см высотой, с прямым неветвистым стеблем и с густо сидящими очередными листьями овальной формы — толстыми, сочными, с сизым оттенком. Цветы собраны на верхушке в плотное разветвленное соцветие. Цветки мелкие с темно-розовыми или малиновыми лепестками. Цветет в июле — сентябре. Растет на полях, лугах, в кустарниках, на берегах рек, на свалках, в березовых колках, на скалах и склонах. В салат идут верхние листья и молодые побеги.

Первоцвет крупночашечковый, баранчики, петушки. Травянистый многолетник, 15—30 см высотой, с коротким корневищем. Листья все прикорневые, овальные, при основании сужены. Цветочные стебли выходят из розетки, цветы желтые, собраны на верхушке зонтиком, однобокие. Цветет в мае — июне. Встречается в лесах, на опушках, полянах, лугах, среди кустарников. Листья идут для салата, а как

источник витамина собирают в период цветения, быстро сушат на солнце.

Подорожник большой, обыкновенный (рис. 15). Известное всем небольшое растение с розеткой прикорневых листьев и несколькими цветочными стеблями (стрелками). Листья широкоовальные, с резко выдающимися жилками. Цветет с июня по ав-



Рис. 15
Подорожник большой,
обыкновенный:
1 — растение в цвету; 2 — цветок;
3 — раскрывшаяся коробочка;
4 — семя

густ. Растет по лугам, полям, дорогам. В салат употребляют молодые листья, на 1 мин опущенные в кипяток. Салат вкуснее с добавлением шавеля.

Прозанник, или паздник крапчатый, бархотник. Многолетник, 30—120 см высотой, покрытый жесткими оттопыренными волосками. Корзинка одиночная, с желтыми цветками. Цветет в июне — августе. Растет на лугах, в разреженных лесах, на лесных полянах и опушках. В салат идут свежие прикорневые листья как примесь к другим овощам и травам.

Пырей ползучий, бидак (казах.). Высокий (до 1,5 м) злак с длинным корневищем. Цветет в июне — июле. Обитает на лугах, полянах, в травяных хвойных и лиственных лесах, около дорог и жилищ. В салат идут свежие корневища.

Рододендрон даурский. Ветвистый кустарник, до 2 м высотой, с кожистыми листьями, с крупным и ярко-розовым с фиолетовым оттенком венчиком. Цветет с апреля по июль, иногда снова цветет в августе — сентябре. Встречается в сосновых, еловых, кедровых, но особенно в лиственных лесах, по каменистым склонам гор, на россыпях камней, скалах, по склонам берегов горных речек, на гаях и вырубках. Съедобны лепестки рододендрона, которые легко отделяются вместе с тычинками. Они имеют приятный запах и сладковатый вкус, поэтому их приятно есть, можно использовать для салатов.

Ряска маленькая (рис. 16). Стебли-пластинки яйцевидные, толстоватые, непро-

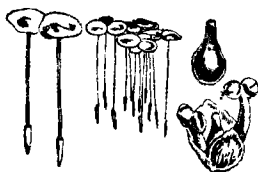


Рис. 16
Ряска маленькая:
справа — пестичный цветок
и соцветие

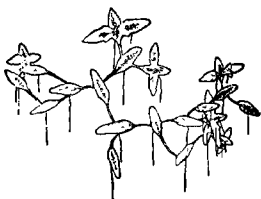


Рис. 17
Ряска тройчатая
(трехдольная)

зрачные, плавающие на воде в озерах, прудах, заводях. Вкусовые качества ряски высоки. Из нее можно готовить салаты, только хорошо промыть.

Ряска тройчатая (рис. 17). Пластинки продолговатые, тре-

угольные, тонкие, прозрачные, соединенные группами, погруженные в воду. Обитает в стоячей воде. По пищевым свойствам и применению не отличается от ряски маленькой.

Свербига восточная, обыкновенная, редька дикая, редька луговая. Сильно ветвистое волосистое растение, до 120 см высотой. Стебель шероховатый. Цветки ярко-желтые, соцветия в виде кисти. Плоды в виде удлиненных орешков, заостренных сверху. Этот сорняк встречается около дорог, на залежах, полях и лугах. Цветет в июне — июле. Для салата идут мясистые листья (в Армении их называют гецуг). Можно использовать для салата молодые цветonoсные стебли, собранные до цветения. Обдать их кипятком и счистить волосистую кожицу.

Сердечник луговой. Небольшое растение (до 50 см) с прямым стеблем и розеткой округлых прикорневых листьев. Стеблевые листья узкие, линейные. Цветки средней величины, собраны в густую кисть. Лепестки лиловые, бывают белыми. Обитает на болотах, берегах рек и ручьев, на сырых лугах, между кустарниками. В салат идут листья, обладающие острым, горьковатым, но приятным вкусом.

Смолевка обыкновенная, широколистная, хлопущка. Полное, сизовато-зеленое растение 40—50 см (иногда до 1 м) высотой. Стебель обычно ветвится в верхней части. Листья су-

противные, с острым концом, сизоватые. Цветы довольно крупные, белые с красным оттенком. Цветет в июле — сентябре. Растет на лугах, в разреженных травянистых лесах и на опушках. Часто встречается как полевой сорняк. Для салата употребляются молодые проростки, имеющие вкус спаржи.

Смолевка сомнительная, поникшая. Прямой, опушенный, маловетвистый ствол, высота — до 70 см. Листья и прикорневые стебли пушистые. Соцветие узкое, однобокое, поникающее. Цветы довольно крупные, висячие, с узкой длинной чашечкой. Лепестки (пять штук) белые или бело-зеленоватые. Цветет с мая до августа. Растет в сухих разреженных лесах, на полянах, лугах, вырубках, гарях, по каменистым сухим склонам, на песках. В пищу употребляется, как и смолевка обыкновенная.

Сныть обыкновенная (рис. 18). Многолетник с трубчатым, опушенным короткими волосками стеблем, вверху слегка разветвленным, высотой до 1 м. Листья тройчатые, яйце-

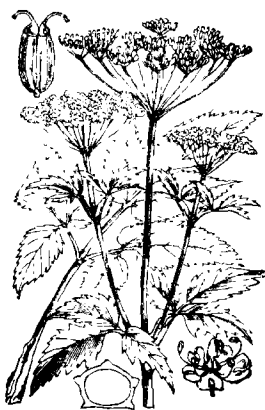


Рис. 18
Сныть обыкновенная:
вверху — плоды; внизу — цветок
и поперечный разрез

видные, на верхушке вытянуты и заострены. Белые цветки собраны в многолучевые сложные зонтики. Цветет в июне — июле. Растет в негустых тенистых лесах, по их опушкам, вырубкам, среди лесных кустарников, по рвам, сорным местам, в оврагах, логах. Зеленые, еще не распустившиеся листья идут для приготовления пряных салатов,

для чего их заливают кипятком на 10 мин, воду сливают, добавляют щавель. Можно их использовать и как приправу к другим кушаньям.

Сныть горная. Высота стебля — 20—70 см. Листья гладкие, прикорневые на длинных черешках. Лепестки мелкие, белые. По пищевым свойствам почти не отличается от сныти обыкновенной.

Сурепка дуговидная, кша (казах.). Растение с прямым (высотой до 60 см) стволom и разрезанными лишь в нижней части листьями (рис. 19). Цветки ярко-желтые, стручки прогнутые и сильно отклоненные от стержня соцветия. Цветет и плодоносит с мая по июнь. Растет на заливных лугах, в лесах, по берегам рек и озер, в горах и вообще во влажных местах. Для салата берут молодые листья, выдержанные в подсоленном кипятке 10 мин.

Тмин обыкновенный. Известное растение, высотой до 80 см, гладкое. Стебель бороздчатый, более или менее сильноветвистый, с длинными отклоненными ветвями. Листья тройкоперисто-сложные, с узкими долями. Цветы белые или розоватые. Плод удлинённый, с боков сплюснутый, с приятным запахом. Цветет в июне — августе. Растет на суходольных лугах, в разреженных лесах и по их



Рис. 19
Сурепка дуговидная

опушкам, вдоль дорог, на полях в лесной, реже — в степной зонах, около жилья. Для салата идут молодые листья и стебли, очищенные от кожицы. Семена употребляют как пряность.

Цикорий обыкновенный, корневой, сор-

ный. Травянистое растение, высотой до 120 см, с толстым веретенообразным коричневым корневищем и высоким и прямостоячим шероховатым, вверху разветвленным стеблем. Нижние листья собраны в розетку, стеблевые — обратнойцевидные, стеблеобъемлющие. Цветки голубовато-синие с белым венчиком. Растет на пустырях, около дорог, по обрывистым берегам рек, среди кустарников, на лесных опушках, по склонам и железнодорожным откосам, изредка на лугах, лесных полянах, травянистых склонах. Для салата собирают листья, стебли и побеги в период цветения. Их моют в холодной воде, нарезают, тушат с небольшим количеством жира (маргарина), охлаждают и используют в салат.

Чина Гмелина. Травянистый многолетник, до 1 м высотой. Листья крупные, с 3—5 парами листочков, венчик желтый, к концу цветения — оранжевый. Цветет с мая по август. Растет в негустых смешанных лесах, травянистых и смешанных с березой сосновых борах, на лугах, в горах. В салат идут сырые молодые стебли и семена.

Чистяк весенний, заячий салат, козья трава, салатник, манник, небесная манна, хлебный дождь, небесный картофель (имеет и другие народные названия). Растение из семейства лютиковых, до 30 см высотой. Ранней весной (цветет в мае) на сырых лугах, на лесных опушках, среди кустарников, иногда в лиственных лесах и на полях издали заметны его блестящие лакированные листья округло-яйцевидной формы и ярко-желтые цветки. Листья на длинных черешках, цветки одиночные, из 6—12 лепестков. Корень состоит из пучка продолговатых толстых нитей, торчащих во все стороны, а между ними большое количество белых или слегка сероватых клубеньков. Для салата идут молодые побеги, ко-

торые надо предварительно прокипятить в течение 5 мин, воду слить. Ко времени созревания плодов чистяк засыхает и становится ядовитым.

Щавель. Существует много видов этого растения из семейства гречишных. Молодые листья (до цветения) и побеги идут на салат. Цветет в июне — июле.

Щавель воробьиный, щавелек малый, козий щавель. Маленькое, не более 50 см, растение. Листья копьевидные, иногда ушки или нижние дольки у основания пластинки торчат почти поперек ее длины. Цветок красный, с темным оттенком. Растет в основном на пашнях, парах, песках, склонах и т. п. сорных местах. Употреблять для салата следует в небольших количествах и предварительно опущенным в кипяток на 3—5 мин.

Щавель конский, ат-кунак (казах.). Растение, достигающее 120 см высоты. Нижние листья тупые, сердцевидно-яйцевидные. Прикорневые листья на длинных черешках, стеблевые — на коротких. Цветы мелкие, зеленоватые, собраны в густое ветвистое соцветие в верхней части стебля. Встречаются на лугах, иногда на солончаковых, лесных полянах, в рощах, на травяных склонах.

Щавель курчавый. Очень похож на конский, но листья ланцетовидно-продолговатые, заостренные, по краю — мелкокурчавые. Растет на лугах, по окраинам полей, берегам рек, вдоль дорог, в сорных местах.

Щавель обыкновенный, кислый, кислятка, от-кунак (казах.). Высота — 30—100 см. Стебель ветвистый. Листья стреловидные, сочные, кислые на вкус, нижние — на черешках, верхние — сидячие. Цветки мелкие, зеленовато-коричневые, собраны в метелку. Растет на лугах, полях, в разреженных лесах, на травянистых склонах, залежах, около полей.

Щавель пирамидальный, длиннокорневой, кистецветный, кумуздык-дара (казах.). Высота — 50—100 см. Листья при основании стреловидные, с серповидно изогнутыми лопастями. Листочки околоцветника при плодах округлые и кое-где зазубрены по краям. Растет на лугах, травянистых степных склонах, лесных полянах, в березовых колках.

Ярутка полевая, денежник, копеечник, жабная трава. Небольшой однолетник, 20—80 см высотой, с голым стеблем. Белые цветочки — крестики. Листья сидячие, продолговатые. Стручки почти округлые. В стручке много мелких морщинистых семян. Цветет с мая по август. Растет на лесных опушках, пустырях, дорогах, на солонцах, суходолах, по лугам, вблизи жилья. Листья имеют острый запах редьки или горчицы. Для салата идут свежие листья, особенно как примесь к другим салатам.

Яснотка белая, глухая крапива. Растение 30—100 см высотой. Венчик белый. Цветет с мая по сентябрь. Растет в негустых лесах, по их опушкам, среди кустарников, на болотах, по берегам рек, на пустырях. Для салата употребляют молодые листья и побеги. Листья напоминают шпинат.

Первые блюда. Ну а теперь, когда салаты помогли разыгаться вашему аппетиту, подумаем о супе. Перечисление первых блюд я начну с того же бедренца.

Бедренец камнеломковый (см. салаты, рис. 4). Кроме салата, молодые листья можно использовать для зеленого супа, а в качестве приправы можно положить корни. Высушенные корни и листья заготавливаются для супа впрок.

Борщевик рассеченный (см. салаты). Его используют для приготовления шей, борща. Из листьев получается хороший отвар, кото-

рый имеет грибной вкус, в него добавляются молодые стебли, очищенные от кожицы, корневища, а в период цветения — соцветия.

Бубенчик лилиелистный (см. салаты). Для супа используют молодые листья и побеги.

Бубенчик четырехлистный (см. салаты). Его название «курочки» произошло оттого, что бульон из молодых листьев и побегов напоминает по вкусу куриный. Такие же свойства у бубенчика широколистного.

Горец горный (см. салаты). Молодые листья и стебли подойдут для зеленых щей, они вполне заменят щавель. Так же можно использовать и *горец птичий*. Листья и стебли можно сушить впрок.

Горошек волосистый, пушистоплодный. Однолетник, 20—90 см высотой. Венчик голубовато-белый. Кисти двух-, восьмицветковые. Бобы поникающие, прижато-пушистые, содержат обычно два семени. Цветет с мая по август, плодоносит с июля. Растет в степи около дорог, в зерновых посевах, на межах, залежах. Семена по вкусу напоминают чечевицу. Их можно заваривать в суп, но предварительно промыть и вымочить в содовом растворе.

Гравилат городской (см. салаты). Молодые свежие листья и стебли идут для супа.

Дудник лесной (см. салаты, рис. 6). Черешки листьев пойдут для щей. Их можно заготавливать впрок в соленом виде, в сушеном — для заправки блюд.

Ежа сборная (см. салаты, рис. 7). Для заправки супа пригодятся молодые побеги, хотя они и имеют сладковатый вкус.

Ежовник куриное просо (рис. 20). Сорняк, высотой 20—80 см. Листья плоские, голые. Колосики скручены на ветвях, собранных в неширокую метелку. Цветет в июне. На суп используют семена. А найти этот злак можно

по влажным местам, полям, в степной и лесостепной зонах, возле жилья.

Звездчатка Бунге (см. салаты, рис. 8). Для супа собирают молодые листья и побеги до начала цветения, пока они негрубые.

Зопник клубненосный, свинячи уши, чертово ребро. Многолетник, высотой до 120 см, с клубневидными утолщениями на корнях. Стебель ветвистый, четырехгранный, мелового цвета. Нижние листья треугольно-сердцевидные, верхние — овально-вытянутые, зубчатые. Цветы лилово- или беловато-розовые, опушенные, в виде густых мутовок. Растет в луговых степях, в кустарниках, на лугах, травянистых склонах, разреженных березовых, сосновых, лиственных лесах, на опушках. Для супа идут клубни, которые надо класть в кипящую воду. Хорошо добавить пшено и картофель или их заменители.

Иван-чай (см. салаты, рис. 9). Молодые листья, побеги и корневища, а также крапиву и щавель погрузить в кипяток на 1—2 мин, дать стечь воде, нарезать, потушить с жиром и положить в кипящий бульон на 10 мин.

Калужница болотная, курослеп болотный, лягушачья трава. Довольно крупное растение (до 50 см и выше) с темно-зелеными блестящими крупными кожистыми черешковыми листьями, с многочисленными яркими золо-



Рис. 20
Ежовник куриное просо:
1 — зерновка, заключенная
в цветковые чешуи, 2, 3 — колосок
со спинки и с брюшной стороны

тисто-желтыми цветками на верхушке стебля. Цветет в апреле — июне. Растет по болотам, берегам рек, на сырых лугах, у ручьев. Сырые листья и стебли ядовиты, но после отваривания становятся безопасными и их можно использовать для приготовления щей. Молодые стебли с нераспустившимися цветками, собранные весной и высушенные, можно тоже использовать в щи.

Карагана древовидная, желтая акация, чилига (рис. 21). Высокий, до 3 м, кустарник. Листья перистые. Цветки желтые, собраны пучками, реже — одиночные. Цветет в мае — июне. Растет в разреженных лесах, на лесных опушках, открытых степных склонах, каменистых осыпях, песках. Съедобны незрелые бобы, которые можно заваривать в суп.

Кислица обыкновенная (см. салаты). Листья и черешки подержать часа два в холодной кипяченой воде и употреблять для супа, как щавель.

Клевер (см. салаты). Можно использовать листья клевера для приготовления зеленых щей аналогично щавелю или шпинату.

Колокольчик сборный, скрученный, уразный зверобой, конский зверобой, примочная трава. Травянистый многолетник средней величины (до 70 см) с цветами, скрученными на верхушке и в пазухах верхних листьев. Венчик фиолетово-лиловый или темно-лиловый. Стебли

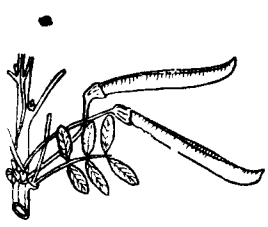


Рис. 21

Карагана древовидная

красноватые. Нижние листья яйцевидные, на длинных черешках. Цветет в июне — сентябре. Растет на лугах, полях, в разреженных лесах, в кустарниках. Молодые прикорне-

вые листья пойдут вместо кислой капусты для щей.

Колосник кистевидный (см. салаты). Для супа идут молодые свежие побеги и почки, предварительно отваренные несколько минут.

Крапива двудомная, крапива коноплевая (см. салаты). Молодые листья и побеги, предварительно отваренные в течение 3 мин, идут для приготовления зеленых щей.

Лапчатка гусиная (см. салаты). Молодые листья и побеги отварить в воде в течение 3 мин, воду слить, измельчить и варить суп.

Лебеда копьевидная (см. салаты, рис. 11). Для супа можно использовать молодые листья, а в августе — сентябре — зрелые семена (вместо крупы).

Лопух войлочный (см. салаты, рис. 13). Его корни можно положить в суп вместо картофеля, а заправить молодыми очищенными стеблями и листьями, которые добавить в суп за 10—15 мин до конца варки. Корни можно заготовливать впрок в сушеном виде.

Манжетка обыкновенная (см. салаты). Молодые листья и побеги залить кипятком и выдержать 2—3 мин, затем положить в суп. Хорошо добавить такое же количество листьев и побегов свербиги.

Медуница мягчайшая (см. салаты, рис. 14). Для супа использовать стебли и прикорневые листья.

Недоспелка копьевидная (см. салаты). Весной для приготовления супов используют листья и стебли со снятой кожицей.

Овсяный корень (см. салаты). Очищенные корнеплоды отварить в подсоленной воде, измельчить и положить в готовый суп.

Огуречная трава (см. салаты). Листья, собранные до цветения, и молодые побеги

можно использовать вместо огурцов в окрошке на щавелевом бульоне, в щах, супах.

Одуванчик лекарственный (см. салаты). Молодые листья, вымоченные в соленой воде в течение 20—30 мин, чтобы удалить горечь, пойдут в суп.

Окопник лекарственный (см. салаты). В суп идут свежие листья.

Очиток пурпуровый, заячья капуста (см. салаты). Листья вместо капусты можно использовать для приготовления щей и похлебок.

Подорожник большой (см. салаты, рис. 15). Промытые листья положить в кипящую воду на 3 мин, затем потушить и тогда положить в кипящий бульон вместе со щавелем, варить минут 20—25.

Прозанник, или паздник крапчатый (см. салаты). В суп используются свежие прикорневые листья.

Пырей ползучий (см. салаты). Варят суп из свежих корневищ.

Ревень компактный. Многолетник, 40—150 см высотой. Крупные листья (нижние до 1 м и более). Белые многочисленные цветки собраны на верхушке стебля в плотную метелку. Цветет в июне — июле. Обитает на скалах, каменистых склонах гор. Ранней весной можно варить щи из черешков листьев, а позднее — из стеблей с нераспустившимися соцветиями. Их можно есть и в сыром виде.

Ряска маленькая и ряска тройчатая (см. салаты, рис. 16, 17). Оба вида ряски имеют высокие вкусовые качества. В суп хорошо промытую ряску кладут за 5—10 мин до конца варки.

Свербига восточная (см. салаты). Из зелени свербиги готовят щи, супы-пюре. Отвар по вкусу напоминает свежие бобы. Молодые

стебли, очищенные от кожицы, тоже можно положить в суп.

Сердечник луговой (см. салаты). В суп идут листья.

Сныть горная и *сныть обыкновенная* (см. салаты, рис. 18). Супы и щи варят из листьев и черешков (вместо капусты). Хорош суп из равных частей сныти, подорожника, спорыша (горец), борщевика с добавлением крупы.

Сурепка дуговидная и *сурепка прямая* (см. салаты, рис. 19). Зелень, предварительно выдержанная в кипятке минуты три, становится мягкой и вкусной и используется для супа.

Тростник южный (обыкновенный), *камыш*, *хомус* (якут.), *камыс* и *курак* (казах.). Высокий (до 3 м) злак с длинным, толстым корневищем, с прямым стеблем и жесткими, широкими, заостренными листьями серовато-зеленого цвета (рис. 22). Метелка густая, до 40 см длиной, серебристо-буроватая. Обитает в озерах, речках, по их берегам, на болотах, заливных лугах. Для супа используют молодые, еще не позеленевшие ростки, их едят и сырыми.

Хвощ полевой, *иркбудун* (казах.). Хвощ имеет длинное черное корневище, от которого отходит два рода стеблей. Ранней весной появляются сочные желто-бурые стебли, до 30 см высотой, членистые, одетые по узлам сросшимися листьями, после созревания увядают. Летом



Рис. 22
Тростник южный
(обыкновенный):
1 — соцветие; 2 — колосок

развиваются ярко-зеленые и сильно ребристые стебли, на которых появляются негустые мутовки простых или слегка разветвленных веточек. Растет на лугах, паровых полях, в посевах, на приречных песках, в разреженных лесах. Весной молодые спороносные стебли и колоски-пестики можно использовать для супа.

Хмель обыкновенный, кулмак (казах.). Вьющийся стебель, обвивающий кусты, деревья, поднимается иногда до 8 м вверх. Листья крупные, трех-, пятилопастные. Цветы собраны плотными шишковидными колосьями, а колосья — в группы на коротких ветках. Цветет в июне — июле. Растет по кустарникам, сырым рвам, берегам рек, на островах-ивняках. Заквашенные с солью молодые листья пойдут для шей. Можно сварить суп из крупы, хмеля и щавеля: вначале сварить крупу, затем добавить мелконарезанные корни хмеля и зелень щавеля, посолить и варить еще минут 15.

Цетрария исландская, исландский лишайник, «исландский мох», ягель. Вегетативное тело в виде кустиков, до 15 см высотой, состоящих из беловато- или зеленовато-коричневых, плоских, завернутых или почти трубчатых лопастей. Края лопастей обычно с ресничками, в нижней части красноватые. Встречается на почве в сосновых лесах, на болотах среди мхов в лесотундре и тундре. При варке ягеля получается густой слизистый отвар, хорошо усваиваемый организмом. Он способствует восстановлению сил и благоприятно действует на кишечно-желудочный тракт.

Чистяк весенний (см. салаты). Молодые побеги употребляются в суп до созревания плодов, так как засыхающее растение становится ядовитым. А клубни можно использо-

вать после отцветания. В суп их нужно закладывать целыми и варить до готовности.

Щавель обыкновенный (см. салаты). Из молодых стеблей и листьев готовят зеленые щи, супы-пюре, часто с добавлением других трав. Свойства всех видов щавеля подобны.

Щетинник зеленый, зеленоколосный, ит-кунак, или мск-куйрюк (казах.), чумиза. Однолетник, от 5 до 75 см высотой. Соцветие бледно-зеленое, длинное и довольно толстое. Прицветные чешуйки гладкие, щетинки зеленые. Листья при основании без волосков. Цветет в июне — июле, плодоносит в августе — сентябре. Растет на полях, дорогах, по берегам рек, на скалистых и каменистых склонах, около жилищ. Для супа используют очищенные от пленок зерна.

Щетинник желтый, сизый или желтолоцкий (рис. 23). Отличается от щетинника зеленого волнисто-морщинистой нижней цветковой чешуей, более крупными колосками и рыжими или красноватыми щетинками. В пищу используются тоже семена.

Ярутка полевая (см. салаты). Молодые листья подойдут для супа весной и в начале лета. Их можно сушить впрок. Хорош рыбный суп с яруткой. Зелень ярутки и рыбу закладывают одновременно.

Яснотка белая (см. салаты). Все зеленые части растения можно использовать для при-

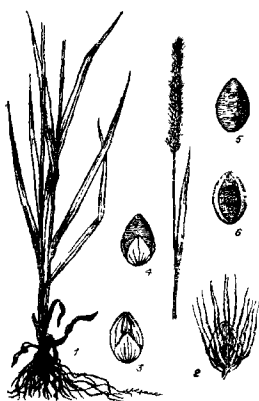


Рис. 23

Щетинник желтый:

- 1 — корневая система;
- 2 — колосок со щетинками;
- 3, 4 — колосок со спинки и с брюшной стороны;
- 5, 6 — ложный плодик со спинки и с брюшной стороны

готовления шей, супов. Можно применять и как приправу к другим кушаньям.

Ятрышник шлемоносный. Небольшое растение, до 45 см высотой. Клубни яйцевидные. Цветки пестрые, в густом цилиндрическом соцветии. Лопастя венчика фиолетово-розовые, а средняя часть — белая. Цветет с конца мая по июль. Растет в разреженных лесах, по их опушкам, лесным лугам. Из клубней можно приготовить суп, опустив их предварительно на 2—3 мин в подсоленный кипяток, чтобы удалить горечь. После такой обработки их можно сушить впрок. Собирают клубни в конце лета после отцветания растения.

Вторые блюда. Теперь посмотрим, что же можно поесть на второе.

Бадан толстолистный, кылбыш (тув.). Травянистый многолетник, высотой 10—15 см, с крупными округлыми кожистыми листьями и лилово-розовыми цветами, собранными на макушке стебля. Цветет в июне — июле. Растет на скалах, каменистых склонах, в россыпях. Часто он покрывает их сплошь. В пищу употребляют вымоченные в воде корневища.

Борщевик рассеченный (см. салаты). Молодые стебли можно использовать для пельменей, мариновать. Корневища имеют сладкий вкус и могут использоваться как корнеплоды. В период цветения в пищу можно употреблять кашицу соцветий. Молодые стебли с нераспустившимися соцветиями обдать кипятком и обжарить в масле.

Бубенчик лилиелистный, бубенчик четырехлистный, бубенчик широколистный (см. салаты, рис. 5). У всех видов бубенчика съедобны корневища, которые едят вареными. Они имеют сладковатый вкус.

Водяной орех плавающий, чилим, рогульки, чертов орех, водяной каштан (рис. 24). Водное

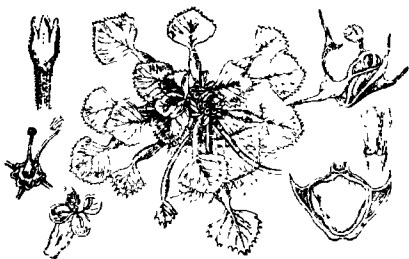


Рис. 24
Водяной орех плавающий

растение, 1—1,5 м длиной. Листья двух типов: подводные — линейные, рано опадающие, и плавающие на поверхности воды — ромбические, собраны розеткой. Венчик белый, плоды с четырьмя выростами-рогами. Цветет в июне — июле, плодоносит в августе — сентябре. Встречается в пресных озерах. В пищу употребляются плоды в сыром и вареном виде. Как второе блюдо его можно или сварить в соленой воде, или испечь в золе.

Горец горный (см. салаты). Можно приготовить из молодых стеблей пюре.

Горец живородящий, макейзон (хакас.) (рис. 25). Высота растения от 5 до 40 см. Стебель прямой, ветвистый. Верхние листья сидячие, нижние — длинночерешковые. Край листа немного завернут на нижнюю сторону. Цветки белые, розовые или красные, собранные в густое удлиненное соцветие до 8 см длиной, в нижней

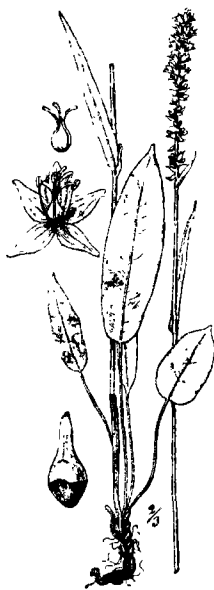


Рис. 25
Горец живородящий:
отдельно — цветок, пестик
и луковичка

части которого цветки заменены луковичками. Цветет в июне — августе. Растет на лугах, в зарослях кустарников, на лесных полянах в моховых и каменистых тундрах.

Горец змеиный (см. салаты). Молодые листья и побеги едят сырыми, вареными, квашеными.

Горошек волосистый (см. первые блюда). Из промытых и вымоченных в содовом растворе семян можно сварить кашу.

Дудник лесной (см. салаты, рис. 6). Нераспустившиеся цветочные почки, отваренные в соленой воде и поджаренные, считаются изысканным блюдом. Молодые стебли, очищенные от кожицы, едят сырыми.

Ежа сборная (см. салаты, рис. 7). Из молодых сочных побегов, имеющих сладковатый вкус, можно приготовить пюре.

Ежовник куриное просо (см. первые блюда, рис. 20). Из семян можно сварить кашу.

Зопник клубненосный (см. первые блюда). Кашу варят из муки высушенных клубней. Свежие клубни пекут.

Иван-чай (см. салаты, рис. 9). Свежие корни можно есть в сыром и вареном виде вместо капусты. Из высушенных и измельченных в муку корней можно сварить кашу. Из молодых листьев и побегов можно приготовить пюре.

Камыш озерный, кога (казах.). Длиннокорневищное травянистое растение, 1—2 м высотой. Стебель цилиндрический, в виде прутика, почти безлистный, без метелок и початков. Только в июне на верхушке стебля появляется небольшая кисточка колючих волосков коричневого цвета. Растет в воде, по берегам водоемов, по заболоченным берегам, болотам. Белые основания стеблей можно есть в сыром виде. Можно испечь в золе корни, снять кожуру и есть с солью. Можно молодые корни

отварить в соленой воде, снять кожуру и сделать пюре.

Камнеломка колосоцветная (рис. 26). Мясистый, до 30 см в высоту стебель, внизу которого располагаются пучком эллиптические листья. Цветы имеют красноватый цвет. Растет на каменистых склонах береговых холмов. Съедобны молодые побеги.

Карагана древовидная (см. Первые блюда, рис. 21). Незрелые бобы можно есть вареными. Из семян сварить кашу.

Каштан. Плоды известного дерева съедобны в сыром виде, но лучше их сварить или запечь в костре, обязательно надрезав кожуру, иначе каштан лопнет и выбросит мякоть. Плоды сохраняют съедобность до января.

Клайтония остролистная (рис. 27). Листья узкие, цветы крупные, розоватые. Растет на каменистых склонах, в поймах рек. Съедобен толстый, удлинённый или клубневидный корень, имеющий вкус картофеля. Есть в сыром или вареном виде до цветения или после него.

Клубнекамыш морской, приморский, нюнька, или буулдк (казах.), скупенный. Многолетнее растение, высотой до 80 см. На подземных побегах шарообразные клубни (*морской*) или клубневидные утолщения (*скупенный*). Соцветия у них разные. У первого колоски скупены по нескольку в головку, у второго — все в одну головку. Растут по болотам, лугам,

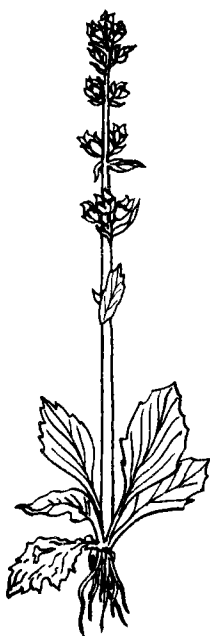


Рис. 26
Камнеломка
колосоцветная



Рис. 27
Клайтония остролистная

берегам водоемов. Клубни едят сырыми или отваренными.

Растет на склонах берегов, холмов, на луговинах полярных островов. Съедобны клубеньки (утолщения на корневых отростках) после проваривания или жарки.

Крапива двудомная (см. салаты). Пюре из молодых листьев крапивы: листья отварить в подсоленной воде, отжать, измельчить, добавить немного крапивного отвара, перемешать

и снова варить, помешивая, до увеличения объема.



Рис. 28
Копеечник

Крупноплодник дольчатый, бал-шок (казах.). Многолетник, 20—40 см высотой, с толстым (до 3 см) клубневидным корневищем. Крупные листья, продолговатые, перисто-рассеченные. Соцветие метельчатое, нижние цветки без околоцветника, у верх-

них — венчик фиолетово-розовый. Цветет в мае. Встретить его можно в сухих глинисто-солонцеватых степях, на каменистых склонах. Толстые корневища едят в сыром виде, варят, пекут в золе.

Кубышка желтая и кубышка малая. Эти виды кубышки различаются размерами листьев и желтых цветов. У кубышки желтой они крупнее. Растение это водное, с плавающими листьями, с глубокой выемкой к длинному черешку, отходящему от корневища, лежащего на дне. Корневище ползучее, мясистое, желтовато-зеленоватое снаружи, белое на изломе. Оба вида растут в озерах, прудах, заводях, зарастающих речках. Семена и корневища едят жареными или отваренными в соленой воде, так как в сыром виде они ядовиты. Предварительно корневища следует измельчить, вымочить в течение 6 ч, 3 раза меняя воду, потом варить 40—50 мин.

Кувшинка чисто-белая, водяная лилия, кувшинка малая (рис. 29). Растение, похожее на кубышку, но листья не сердцевидные, а почковидные, с красным или фиолетово-красным исподом. Отличаются эти виды размером цветка и листьев. Цветут с июня по август. Места обитания — как у кубышки. Употреблять в пищу аналогично кубышке.

Холодец из корневищ кубышки или кувшинки: 1 часть корневищ и 0,5 части исландского мха. Мох варить с небольшим



Рис. 29
Кувшинка
(водяная лилия)

количеством воды (примерно 0,5 л) в течение 1—2 ч. Отвар отделить и залить им корневища, посолить и охладить.

Лабазник вязолистный, белоголовник, таволжка. Травянистый многолетник, 60—180 см высотой. Листья снизу бело-войлочные с 2—7 парами мелких листочков. Семянки завитые. Корни без утолщений. Цветет в июне — августе. Растет на лугах, среди кустарников, в разреженных лесах, на травянистых болотах, по берегам рек и озер. В пищу идут молодые побеги и корни в отваренном виде.

Лабазник шестилепестной. Отличается от вязолистного размером (до 70 см), листьями (до 30 пар). Семянки его прямые. Корни с веретенообразными клубеньками. Цветет в мае — августе. Растет на суходольных лугах, в степях, по опушкам леса, на лесных полянах, среди кустарников. В пищу идут мелкие клубеньки на корнях. Их едят в сыром и вареном виде.

Лапчатка гусиная (см. салаты). Клубневидные утолщенные корневища варят 20 мин в подсоленной воде или жарят. Из молодых листьев и корней можно приготовить пюре.

Лебеда копьевидная (см. салаты). Листья можно отварить и приготовить пюре, а из зрелых семян получится питательная каша.

Лещина разнолистная. Кустарник более 2 м высотой, с большими овальными крупнозубчатыми листьями. Цветет в мае, плодоносит в августе — сентябре. Растет по опушкам лесов и на горных склонах. Плоды — орехи, собраны по 2—3 на концах веточек. Орехи очень питательны, их едят в сыром, сушеном и каленом (поджаренном) виде.

Лилия. Опишу 4 вида употребляемых в пищу лилий. Все они цветут в июне — июле.

Лилия пенсильванская, даурская, сардаана (якут.). Стебель до 120 см высотой, у альпий-

ской расы — 5—20. Цветы оранжево- или кроваво-красные. Растет на сыроватых лугах, в светлых лиственных лесах, на лесных полянах, травянистых склонах, в зарослях кустарников.

Лилия Буша, красивенькая. Стебель до 60 см высотой. Цветы светло-красные, реже желтые. Растет на приречных лугах, луговых склонах, в зарослях кустарников.

Лилия кудреватая, мартагон, саранка обыкновенная, царские кудри, моно хорун-от (якут.), саришен (татар.). Стебель до 1,5 м высотой. Растет в травянистых хвойных и лиственных лесах, по полям и опушкам (рис. 30). Луковицы лилий наиболее богаты питательными веществами весной, в конце лета и осенью. Именно они идут в пищу. Их едят сырыми, печеными, из сухих луковиц варят кашу.

Лилия карликовая, узколистная, саранка красная. Невысокая, до 50 см, венчик красный или ярко-оранжевый. Растет в луговых степях, по открытым каменистым склонам, на остепненных лесных полянах и лугах. В пищу используются тоже луковицы.

Липа сердцевидная (см. салаты). Семена липы очень питательны, их употребляют так же, как орехи лещины.

Лопух войлочный (см. салаты, рис. 13). Съедобны корни растения, особенно первогодки, когда они мягкие и сочные. Их отваривают кусками или тушат в масле,

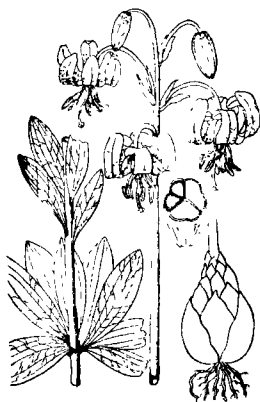


Рис. 30
Лилия кудреватая

жарят или пекут в золе. Сырыми их тоже едят. Цветут только двухлетние лопухи, а на годовалых видны вегетативные побеги.

Манник наплывающий. Злак до 1 м высотой, с редкой однобокой метелкой колосьев. Цветет в мае — июне. Растет на заливных лугах, у прудов и озер, по ручьям. Семена под названием «манны» питательные, из них готовят вкусную сладкую кашу, предварительно ободрав оболочку. У манника ползучее корневище и шероховатые длинные листья.

Орляк обыкновенный, папоротник орляк (рис. 31). Крупный (до 1,5 м и более) папоротник. Листья дважды-триждыперистые. Растет в лесах, чаще по старым, уже заросшим травой вырубкам, на пустошах, на таежных лугах, среди кустарников. Часто образует густые заросли. В сыром виде ядовит. Съедобны молодые стебли (нерасправившиеся головки). Перед приготовлением сломанный стебель нужно плотно зажать в кулак в том месте, где он перестает быть мягким, и протащить его по всей длине, чтобы снять слой, похожий на войлок. В жареном виде он имеет вкус грибов. В вареном — спаржи. Корневища орляка

также съедобны, если их испечь на костре.

Все 250 сортов мужского папоротника, произрастающего в северном умеренном климате, считаются съедобными, пока они молодые. Правда, некоторые из них без соответствующей кулинарной обработки сильно горчат.



Рис. 31
Орляк обыкновенный

Подорожник большой (см. салаты, рис. 15). Из листьев можно готовить пюре, лучше с добавлением щавеля. Зелень тушеная: на 1 часть борщевика, 1 часть просвирника и 1 часть щавеля взять 2 части молодых листьев подорожника, 2 части сныти, лук, жир. Тушить смесь в небольшом количестве воды. Лук и щавель добавить за 10—15 мин до готовности.

Пырей ползучий (см. салаты). Свежие очищенные корневища варят.

Рдест плавающий. Водяное растение с длинным гибким корневищем, стелющимся по дну. Стебли до 120 см, отходят вверх. Листья нижние — в виде тонких длинных лент, средние — стеблевые, ланцетовидные, верхние — длинночерешковые, с овальной пластинкой, плавающей на воде. Цветы мелкие, сидят на стебле в виде колоса и высовываются из воды. Водится он как в стоячих, так и в проточных водоемах в степных и лесных областях. Цветет в июне — июле. Его клубнеобразные корни напоминают по вкусу водяной орех. Их едят сырыми и печеными.

Рогоз широколистный, кубаахылыга (якут.), *кога* (казах.).

Рогоз узколистный (рис. 32). Многолетники высотой до 2 м с толстым цилиндрическим стеблем без узлов. Длинные синевато- или серо-

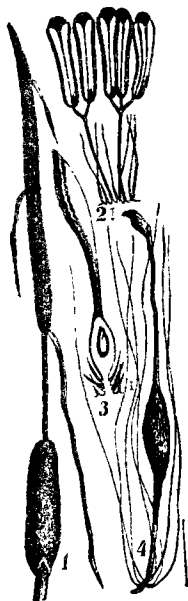


Рис. 32
Рогоз узколистный:
1 — соцветие, 2 — два тычиночных цветка; 3 — пестичный цветок в разрезе;
4 — плод

зеленые листья расположены у основания стебля. Цветки собраны в характерные цилиндрические черно-бурые бархатистые соцветия-початки. Растет по болотам, топким берегам рек, озер, прудов, заводей. В пищу идут молодые побеги и корневища. Их надо отварить в соленой воде, воду слить, а корневища и побеги с добавлением жира тушить. Из муки (см. хлеб) можно сварить кашу.

Свербига восточная (см. салаты). Из зелени свербиги можно приготовить пюре.

Сныть обыкновенная (см. салаты, рис. 18). Молодые листья и побеги можно варить, тушить, делая из них икру, можно солить впрок отдельно или вместе со щавелем.

Солерос европейский, соранг (казах.) (рис. 33). Сочный, мясистый однолетник с ветвистым стеблем, высотой до 35 см. Листьев нет, ветви членистые. Цветет в июне — августе. Растет по мокрым солончакам, преимущественно по берегам соленых озер, иногда по берегам рек.

Зеленая масса используется как овощ. Отваренный солерос калориен.

Спаржа обыкновенная, аптечная. Многолетник, 50—150 см высотой. Цветет с конца мая до середины июля. Растет на степных и пойменных лугах, среди кустарников, на травянистых склонах в степной и прилегающей к ней лесной зонах. В пищу

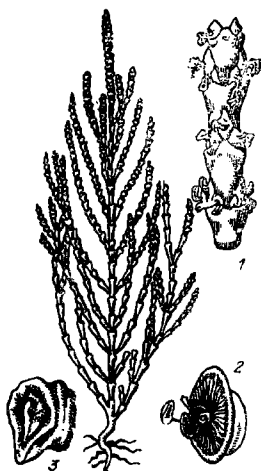


Рис. 33
Солерос европейский:
1 — часть соцветия; 2 — цветок;
3 — плод

употребляются белые утолщенные стеблевые побеги, еще не вышедшие из земли. Едят их отваренными.

Страусник чернокоренный, обыкновенный, германский разнолистник чернокоренный, черный папоротник, куропасник, черная сарана. Корневищный многолетник. Бесплодные листья зеленые, дваждыперистые, до 1 м длиной и до 20 см шириной. Спороносные листья коричневые, до 50 см длиной. Спороношение в августе — сентябре. В пищу идут черешки молодых бесплодных, еще не развернувшихся листьев. Употребляют так же, как побеги орляка (см. выше).

Стрелолист стрелолистный, или обыкновенный (рис. 34). Водное корневищное растение, до 1 м высотой, с трехгранным стеблем, укороченным корневищем и клубнями. Листья различной формы: подводные — тесьмовидные; плавающие — стреловидные. Фиолетово-белые цветки собраны в крупные соцветия. Цветет все лето. Обитает по берегам рек, озер, прудов, болот. Клубневидные образования, в которых

содержится в 1,5 раза больше крахмала и в 5 раз больше белков, чем в картофеле, в сыром виде напоминают орехи, а сваренные или испеченные — каштан. Можно из них приготовить кашу: свежие клубни варить в подсоленной воде

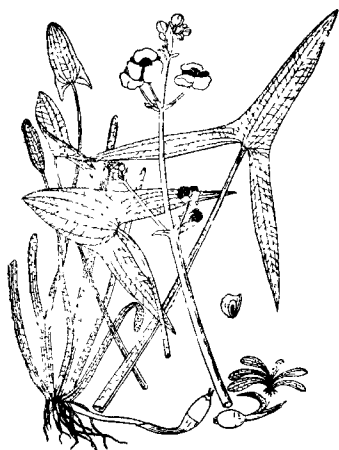


Рис. 34
Стрелолист стрелолистный

5 мин, очистить от кожуры, измельчить, добавить немного воды и варить до нужной консистенции. Иногда от клубней ощущается легкая горечь, но она не приносит вреда.

Сурепка дуговидная, кша (казах.) (см. салаты, рис. 19). Молодые листья идут на приготовление пюре, на гарнир.

Сусак зонтичный, хлебница, уньюула, или анагахын (якут.). Крупное (до 1,5 м) прибрежное растение с длинным ползучим корневищем, с голым округлым стеблем. Листья в нижней части стебля трехгранные или линейные, немного похожие на листья чеснока, выше — плоские. На верхушке стебля зонтиком собраны многочисленные бело-розовые цветки на длинных цветоножках (рис. 35).

Сусак ситовниковый немного меньше — до 50 см высотой.

Оба растения цветут в июне — июле. Обитают по берегам рек, озер, прудов, в болотах, стоячих водах (часто в зарослях тростника и камыща), в канавах. Съедобны их мясистые клубни на корнях.

Заготавливать их следует либо весной, до цветения, либо поздней осенью. Можно высушить их впрок, вымыв в холодной воде и нарезав кусочками; измельчив после этого кусочки, можно сварить кашу. Клубни можно употреблять вместо картофеля в вареном, жареном и печеном виде. Пюре из сусака: промытые корни варить 15—20 мин,



Рис. 35
Сусак зонтичный

измельчить, добавить щавель, лук, соль и варить до готовности.

Тростник южный (см. *первые блюда*, рис. 245). Его еще не позеленевшие молодые ростки и корневища едят сырыми, вареными, тушеными, делают из них пюре с добавлением крапивы, пекут корневища в золе.

Тюльпан одноцветковый, хлебника. Всем известное луковичное, с желтыми цветами растение, 30—50 см высотой. Цветет в апреле — мае. Растет в каменистых и песчаных степях, на открытых каменистых склонах. Весной съедобны луковицы тюльпана, сырые и отваренные.

Хвощ полевой (см. *первые блюда*). Весной молодые спороносные побеги можно есть сырыми, делать запеканку, солить впрок. Зимующие клубни — варить. Освобожденные от оболочек колоски-пестики вымыть, смешать с отваренными грибами и пожарить.

Хмель обыкновенный (см. *первые блюда*). Как гарнир можно использовать корни, отваренные в подсоленной воде, можно их после этого пожарить. Верхушки побегов и отпрыски можно есть вареными (как бобы) или сделать из них пюре, только не забыть снять кожицу.

Цетрария исландская (см. *первые блюда*). Из муки мха можно сварить кашу (получение муки — см. *хлеб*). Студень лесной: концентрированный отвар мха (примерно 1 кг мха на литр воды) посолить и залить им отваренные грибы.

Частуха подорожниковая, обыкновенная. Многолетнее растение с коротким толстым корневищем. Стебель до 1 м высотой. Прикорневые листья на длинных черешках, пластинка короче черешка, яйцевидная, заостренная, с семью продольными жилками. Лепестки белые, намного длиннее чашелист-

ников. Цветет в июне — августе. Обитает по берегам рек, озер, прудов, стариц, на болотах, болотистых лугах. В пищу идут корневища в печеном виде или отваренные.

Чертополох курчавый, дедовник. Двулетник с крупным (до 2 м), слегка паутинистым разветвленным стеблем. Листья крупные, нижние — черешковые, верхние — сидячие, сверху темно-зеленые, голые; внизу паутинистые, по краям зубчатые, с острыми шипами. Цветоносы крылатые от избегающих листьев. Корзинки довольно крупные, прямостоячие, по нескольку на верхушке стебля и ветвей. Цветки с темно-малиновым венчиком. Цветет в июле — августе. Как сорняк растет на лугах, берегах рек, лесных опушках, полях, залежах, в зарослях кустарников, на открытых каменистых склонах, вдоль дорог, около жилья. Молодые листья и стебли можно варить, жарить.

Чертополох Термера отличается от предыдущего несколько меньшей высотой, крупными поникающими корзинками и бескрылыми войлочнопущенными цветоносами. Цветочные корзинки с их мясистыми обертками можно отваривать и есть.

Чина Гмелина (см. салаты). Молодые стебли и семена съедобны в сыром и вареном виде.

Чина клубневая. Многолетник, 25—80 см высотой. Тонкое корневище местами утолщено. Листья с одной парой листочков. Венчик пурпурово-розовый. Цветет в июне — августе. Растет на степных, иногда на слабосолонцеватых лугах, лесных опушках, на полях, в сорных местах. Клубни, которые достигают размера лесного ореха, можно есть сырыми, но они горьковаты и напоминают по вкусу редиску. Лучше их очистить от коры и сварить в соленой воде.

Чистец лесной и чистец болотный. Многолетники, до 120 см высотой, с четырехгранным стеблем, опушенным беловатыми волосками. Листья тонкие, мягковолосистые с крупными зазубринами по краю (*у болотного*) и сердцевидно-яйцевидные (*у лесного*), на длинных черешках. Запах размятого листа неприятный. Цветки красные или розовато-лиловые (*у лесного*) и пурпуровые (*у болотного*), двугубые, с белой волнистой линией на нижней губе. Собраны в редкие мутовки и объединены в колосовидное соцветие. Растут во влажных тенистых лесах, на высокогорных лугах, в тайге и иногда по гарям (*лесной*), по берегам рек (*болотный*). Съедобны только клубни как заменитель картофеля.

Чистяк весенний (см. салаты). Корневые клубни едят вареными.

Щавель обыкновенный, щавель пирамидальный (см. салаты). Из вареных листьев и стеблей готовят пюре. Их можно после предварительного подвяливания солить, квасить. Щавель с грибами: щавель промыть, обдать кипятком, отжать. Отдельно потушить грибы, смешать со щавелем и еще пожарить (на одну часть грибов взять пять частей щавеля).

Щетинник зеленый (см. первые блюда) и *щетинник желтый*. Из очищенных от пленок зерен готовят кашу.

Ярутка полевая (см. салаты). Из листьев готовят пюре. Можно их сушить впрок. Хорошо добавлять зелень ярутки в рыбный суп.

Яснотка белая (см. салаты). Все зеленые части растения идут на приготовление пюре.

Хлеб. Ну вот, и суп у нас есть, и каша, и салат, жаль только хлеба нет.

Почему нет? Будет хлеб. Только вначале сделаем печь. Для этого надо вырыть небольшую узкую яму, дно и стенки которой выложить плоскими гладкими камнями (булыж-

ником) и развести в ней костер. Это индейская печь. Когда камни сильно нагреются, золу и уголья надо разгрести к краям ямы. Описал такую печь Н. М. Верзилин в своей книге «По следам Робинзона».

Для выпечки хлеба используем следующие растения.

Бор развесистый, просянник. Многолетний корневищный злак, до 1 м (иногда до 1,5 м) высотой. Листья удлинённые. Соцветия в виде развесистой негустой метелки до 35 см длиной. Цветет в июне — июле, плодоносит в июле — августе. Растет в лесах, часто в лиственных, на горных склонах, по гарям и вырубкам. В пищу идут семена. Из зерен, перемолотых в муку, пекут хлеб, лепешки.

Водяной орех (см. *вторые блюда, рис. 24*). Муку готовят из плодов.

Горец змеиный (см. *салаты*). Размолотые корневища, предварительно хорошо вымоченные в чуть подсоленной воде, чтобы исчезла горечь, пойдут как добавка в муку для выпечки хлеба.

Гусиный лук желтый (см. *салаты*). Его луковички можно сушить, размалывать и примешивать к муке для выпечки хлеба.

Вымоченные, высушенные и размолотые в муку желуди дуба.

Иван-чай (см. *салаты, рис. 9*). Из высушенных и измельченных в муку корней можно испечь хлеб, лепешки, блины.

Камыш озерный (см. *вторые блюда*). Белые основания стеблей можно использовать как суррогат хлеба. Корневища сушат, делают муку и добавляют ее к зерновой. Но большое количество этой муки или длительное употребление ее может вызвать отравление.

Кладония оленья, олений мох, ягель. Небольшие ветвистые кустики этого лишайника с листообразными лопастями напоминают

кораллы. Спороносные образования в верхней части ветвей очень мелкие, коричневые. Растет на торфяниках, песчаных почвах, в светлых сосновых лесах, тундрах. Лишайник для получения муки вымачивают в кипятке, затем сушат и перемалывают. Эту муку добавляют к зерновой.

Клубнекамыш морской (см. *вторые блюда*). Из высушенных и размолотых клубней делают лепешки. Можно добавлять муку к зерновой.

Колосник кистевидный (см. *салаты*). Из семян получается отличная мука, из которой можно печь хлеб, лепешки.

Кубышка желтая и *кувшинка чисто-белая* (см. *вторые блюда*). Для выпечки хлеба, лепешек идут корневища этих растений. Муку готовят так: мелко нарезанные, высушенные и размолотые корневища вымачивают в воде в течение нескольких часов, трижды меняя воду. Затем высыпают вымоченную муку на ткань, бумагу и пр. и сушат. Эта мука используется для приготовления теста (лучше пополам с зерновой).

Лапчатка гусиная (см. *салаты*). Муку для лепешек, оладий, блинов готовят из высушенных корней.

Лилия (см. *вторые блюда*, *рис. 30*). Луковицы всех видов лилии, высушенные и размолотые в муку, могут применяться для выпечки хлеба, лепешек.

Орляк обыкновенный (см. *вторые блюда*, *рис. 31*). Из сушеных и перемолотых в муку корневищ можно получить вкусную закваску для хлеба.

Пырей ползучий (см. *салаты*). Очищенные и высушенные корневища идут на приготовление муки, из которой получают питательные и вкусные хлеб и лепешки.

Рогоз узколистный (см. *вторые блюда*, рис. 32). Корни очистить, вымыть в холодной воде, нарезать и сушить, пока они не станут ломкими. Затем перемолоть и из полученной крупки испечь лепешки, оладьи.

Сусак зонтичный (см. *вторые блюда*, рис. 35). Корневища, высушенные и размолотые, идут для выпечки хлеба, лепешек. Из 1 кг корневищ получается 250 г муки.

Цетрария исландская (см. *первые блюда*). Муку для хлеба готовят так: сначала для удаления горечи ее вымачивают в воде с содой или щелоком (на 1 л воды 50 г золы). Для вымачивания 1 кг лишайника необходимо 8 л щелока, разбавленного 16 л воды. После суточного вымачивания в щелоке ее промывают в чистой воде и еще на сутки замачивают в воде. Потом воду сливают, массу сушат и размалывают в муку. Лучше добавлять полученную муку к зерновой.

Чистец лесной (см. *вторые блюда*). *Чистец болотный*. Из высушенных клубней этих растений можно получить муку для хлеба.

Ятрышник шлемоносный (см. *первые блюда*). В конце лета, после отцветания, можно собрать клубни, опустить их в кипяток на 2—3 мин, чтобы удалить горечь, высушить и смолоть в муку для хлеба, лепешек.

Заболонь с деревьев, предназначенную для выпечки лепешек, кроме описанного ранее способа, можно снимать большими листами, затем сушить и молоть с помощью камней или импровизированных мельниц.

В закваску желательно добавить немного дрожжей, в крайнем случае кусочек забродившего хлеба или птичье яйцо для связывания теста. В противном случае тесто будет рассыпаться на отдельные крупинки.

Чтобы в аварийных условиях выпечь хлеб из муки, полученной из дикорастущих расте-

ний, надо вначале приготовить закваску. Для этого размельчить в теплой воде кусочек хлеба, прибавить немного муки и поставить емкость на солнце или поближе к костру. Кислый запах, исходящий из емкости, пузырьки на поверхности сигнализируют о том, что закваска готова. Полученную закваску следует положить в котелок, размешать в теплой воде, посолить, добавить муку, чтобы получилось довольно густое тесто. Котелок закрывается и ставится в теплое место, например, зарывается в теплую, но не горячую золу прогоревшего костра. В течение 5—6 ч тесто будет подниматься.

Для выпечки хлеба сооружается импровизированная печь. Внутри разжигается костер. После того, как камни сильно нагреются, угли и зола удаляются или разгребаются по краям. На чистом пне или стволе из теста вылепляется круглая булка, которая заворачивается в листья лопуха или кувшинки, и опускается в «печь» на горячие камни. Ямка закрывается куском дерна, а сверху разводятся несильный костер. Через час следует проверить готовность хлеба, для чего проткнуть его тонкой лучинкой. Если поверхность лучинки останется сухой — значит, хлеб готов, если на нее налипнет тесто — то выпечку следует продолжить.

Удобно выпекать хлеб из теста, не обладающего достаточной клейкостью, с помощью сковородки, накрытой сверху другой точно такого же диаметра сковородкой. В этом случае двухсторонняя сковорода попеременно переворачивается к огню то одной, то другой стороной.

Кроме того, лепешки можно выпекать на раскаленных на костре камнях или между камнями. Можно скатать из теста нетолстую «колбаску», обвить ею гладкую палку, кото-

рую положить на рогулины над костром и поворачивать вокруг оси, как вертел с дичью, до полной готовности. Небольшие палочки, обвитые тестом, можно втыкать в землю возле костра (рис. 36).

В какой-то степени заменить хлеб, а заодно и первые и вторые блюда, могут *орехи*.

Орехи отличаются очень высокой калорийностью: грецкие содержат 621 ккал в ста граммах, лесные — 636 ккал, кедровые — 654 ккал (для сравнения: сахар-рафинад «тянет» только на 400 ккал, шоколад — на 550). Кроме того, большинство орехов не требуют никакой дополнительной кулинарной обработки, почти неограниченно сохраняются, очень легко добываются и, главное, в очень больших количествах. Приведу только одну цифру: в урожайные годы с 1 га зарослей лесного орешника можно собрать до 2 т орехов! А это, если переводить в калории, равно более чем 12,5 млн калорий, которые способны обеспечить питание одного человека в течение 3180 дней, или восьми с половиной лет! Правда, это еще надо умудриться — обобрать этот гектар и не пропустить ни единого, даже самого высокорастущего орешка, что затруднительно даже теоретически.

И тем не менее следует признать, что орехи — идеальный продукт для людей, потерпевших аварию.

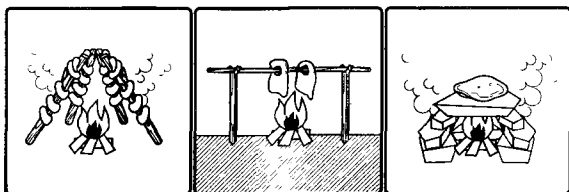


Рис. 36

Буковый орех.
 Дерево, достигающее в высоту 20 м и более, с гладкой светло-серой или темно-зеленой корой и темно-зеленой листвой (рис. 37). Созревшие буковые орехи выпа-

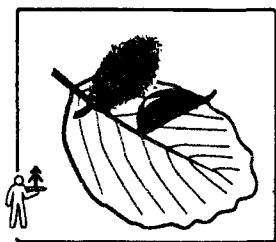


Рис. 37
 Буковый орех

дают из стручков, и тогда их скорлупу можно расколоть при помощи ножа или даже ногтей. Буковые орешки содержат до 50% жира, и их можно есть в жареном и вареном виде или использовать в качестве заменителя кофе.



Сырые буковые орешки употреблять в пищу нельзя! Они содержат алкалоид фагин и могут вызвать отравление!

Дерево *грецкого ореха* достигает высоты 20 м и более (рис. 38). Чаще всего встречается на склонах гор на высоте 800—2300 м. Ядра ореха содержат до 68% масла, белок. Созревает орех осенью. Правда, на ветке он не совсем похож на своего базарного прототипа, так как покрыт кожистой оболочкой, имеющей совершенно хинный вкус. Я однажды попробовал подобный дикий плод, а потом полдня плевался. Когда орехи созревают, они осыпаются на землю и подсыхая горькая корка слетает с них. Иногда для сбора урожая бывает достаточно качнуть ветки грецко-

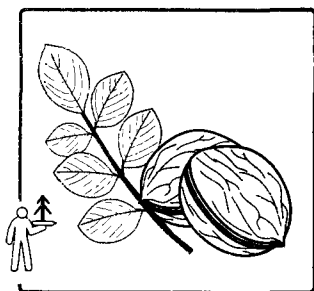


Рис. 38
 Грецкий орех

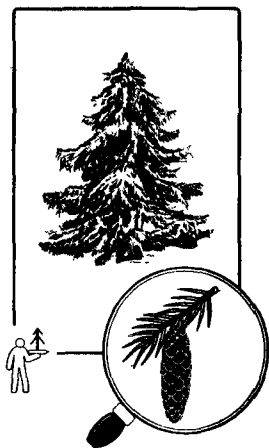


Рис. 39
Еловый орех

го ореха. При обильном плодоношении с одного дерева можно собрать до 200—400 кг ореха!

Еловый орех — семена, находящиеся в шишках (рис. 39). Собираются после созревания, лущатся, употребляются сырыми или поджаренными.

Каштан. Дерево высотой 15 м и более, обычно произрастающее вдоль границ лугов (рис. 40). Масса плодов каштана от 3 до 20 г. Плоды содержат более 60% крахмала и 16% сахара, они приятны на вкус и издревле в сыром, вареном и жареном виде использовались в пищу. Сваренный орех можно перед употреблением растолочь, как картошку.

Кедровый орех. В отличие от соснового ореха имеет большую величину, вкуснее и питательнее (рис. 41). Собирают орехи в сентябре, обстукивая деревянными колотушками (заготовщики называют их колотами) стволы,

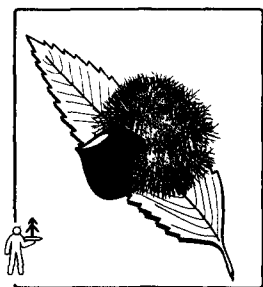


Рис. 40
Каштан

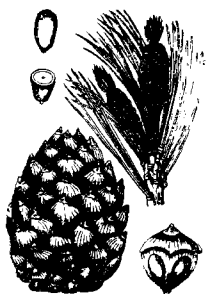


Рис. 41
Кедровый орех

отчего шишки осыпаются вниз. Вес колодушки должен быть не менее 40 кг, а ударов, приходящихся в основание дерева, должно быть 4—5. Сибирские кедровые шишки способны дать в урожайный год до миллиона тонн орехов.

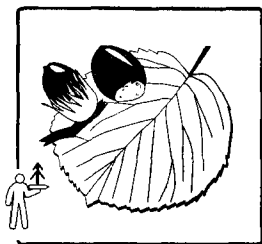


Рис. 42
Лещина (фундук)

Лещина (фундук). Кустарник высотой 2—5 м, растет преимущественно в густом лесу вдоль берегов рек на открытых местах. Орехи содержат большое — до 65% — количество жира, созревают осенью. Но есть их можно не только когда они высохнут, но и недоспелыми (рис. 42).

Маньчжурский орех. Встречается в лесах Дальнего Востока. Дерево высотой до 25 м (рис. 43). Растет преимущественно вдоль рек. Орехи созревают в конце сентября — начале октября. Внешним обликом напоминает грецкий орех, но имеет более толстую скорлупу, покрытую гладкой зеленой кожурой. Чтобы расколоть маньчжурский орех, его можно бросить в костер и подождать, пока скорлупа не растрескается.

Миндаль. Дерево высотой до 12 м (рис. 44). Плоды растут гроздьями по всему дереву и похожи на шишкообразные неспелые персики с косточкой, покрытой толстой, похожей на сухую шерсть скорлупой.

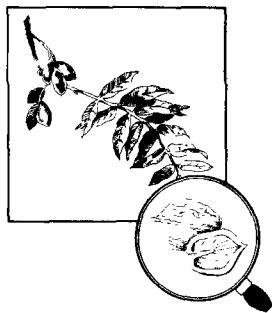


Рис. 43
Маньчжурский орех

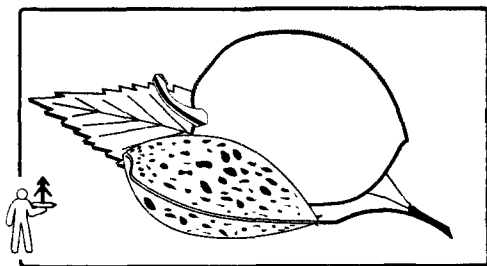


Рис. 44
Миндаль

Орех-пекан. Дерево высотой до 35 м. Имеет темную кору, мелкие многочисленные листочки (рис. 45). Орехи богаты жиром.

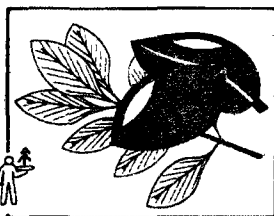


Рис. 45
Орех-пекан

Серый калифорнийский орех. Имеет серую кору, мелкие листья (рис. 46). Орех покрывает продолговатая, липкая на ощупь скорлупа.

Сосновый орех. Орешки сосны — это семена, которые находятся в шишках.

Созревают они в сентябре. Их можно есть в сыром или поджаренном виде, предварительно вылущив из-под чешуек шишек (рис. 47).

Фисташки. Произрастают начиная от Средиземноморья и вплоть до Афганистана.



Рис. 46
Серый
калифорнийский орех

Дерево до 10 м высотой с мелкими, многочисленными овальными листочками и гроздьями плодов, имеющими зеленый орешек, покрытый красноватой кожицей. Съедобны в сыром виде или по-

Андрей ИЛЫН

сле прожаривания на горячих углях (рис. 48).

Третьи блюда. На третье — чай, кофе, напитки.

Чай можно приготовить из очень многих растений. Переживавшие, почерневшие листья *бадана толстолистного*, ягоды и листья *боярышника*, листочки без ягод и с ягодами *брусники*, клубеньки *горца живородящего*, молодые листья *вишни*, *ежевика*, *кислицы обыкновенной*, цветы *лабазника вязолистного*, молодые побеги и листочки *малины*, *огуречной травы*, плоды, цветы и листья *шиповника*, *смородины*, высушенные верхушки стеблей *иван-чая* (можно и свежие), листочки *черники*, *душица*, *мята*, *зверобой* и др. травы, заваренные по отдельности (а лучше по несколько вместе), дают ароматный и полезный чай.

Вот вам несколько рецептов чая сборного.

Полевой чай: листья малины, земляники, смородины, иван-чая, ежевики, шиповника, яблони (дикой), цветки лабазника собрать, дать им немного подвянуть, затем подсушить и тогда заваривать. Заваренный сбор желательно томить около 1 ч. Столовая ложка сбора — на стакан кипятка.

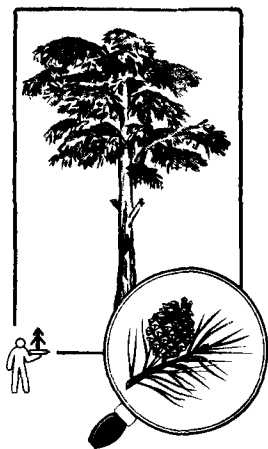


Рис. 47
Сосновый орех

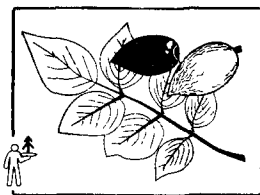


Рис. 48
Фисташки

Чай «Букет Алтай»: черные листья бада-на, ежевики, малины, цветы лабазника, траву зверобоя — все в равных частях, кроме лабазника (его в два раза меньше), немного травы чабреца залить кипятком и томить 1 ч. Столовая ложка сбора — на стакан кипятка.

Лесной чай: веточка можжевельника или другого хвойного дерева, 4—5 цветков первоцвета весеннего, 5—6 цветов с листочками таволги (имеют медовый запах), 4—5 соцветий иван-чая, 5—8 листков черной смородины, 3—4 веточки брусники (можно с ягодами), 5—6 листиков земляники или клубники, 3—4 веточки зверобоя, 5—6 веточек мяты или душицы, чуть чабреца. Весь букет бросить в ведро с кипящей водой, покипятить 5 мин и настоять в течение 15—20 мин. Получится ароматный, хорошо утоляющий жажду чай зеленого цвета, а если траву иван-чая высушить на солнце, то чай будет коричневым.

Чай может быть и не с полным набором трав, но хотя бы один душистый компонент (душица, мята, лист смородины) должен быть обязательно.

Для приготовления **кофе** можно использовать следующие растения: *семена калины, корни лопуха, одуванчика*. Собирать их лучше осенью, когда они обладают наибольшей пищевой ценностью. После сбора хорошенько промыть, подсушить, измельчить, прожарить до побурения, истолочь в порошок и заваривать по 1—2 чайные ложки на стакан кипятка.

В качестве заменителя кофе можно также использовать семена *спаржи*, напоминающие по запаху шоколад, корневища *тростника, цикория*, клубни *чистяка*, ягоды *можжевельника*, корни *рогоза*.

Кедр сибирский, сосна сибирская — это наиболее ценный вид сосны. Если созревшие ядра кедровых шишек растереть с водой, то

получится очень вкусное и питательное кедровое молоко или сливки (при малом количестве воды), а из хвои можно приготовить *витаминный напиток*: хвою и ветви залить кипятком и настаивать 2—3 ч. А если залить хвою (в равных по объему количествах) подкисленной лимонной или разведенной медицинской соляной кислотой, холодной водой и подержать в холодном месте 2—3 суток, то сохранится больше витаминов.

Различные напитки можно приготовить из растений.

Напиток «Девять сил»: 300 г свежих или 50 г сухих корней девясила, половина стакана сока клюквы, 1 л воды. Корни нарезать и кипятить 20 мин (сухие — 25 мин), добавить сахар, сок, размешать, охладить.

Витаминный напиток из молодых листьев березы: 100 г промытых и измельченных листьев залить двумя стаканами слегка остуженного кипятка, настоять в течение 3—4 ч, процедить и пить перед едой по стакану 2—3 раза в день.

Весной можно добывать и пить *березовый сок*, можно его использовать для замешивания теста, а при выпаривании получить сладкий сироп с приятным кисловатым привкусом и нежным душистым запахом.

Из *клюквы, черники, брусники* можно приготовить вкусный *морс*: на 1 л горячей воды 1 стакан клюквы, черники, 2 стакана брусники, сахар по вкусу, но не более 0,5 стакана. Ягоду промыть, размять, отжать сок, перелить его в другую посуду, закрыть и поставить в темное (если в стеклянной посуде) прохладное место. Выжимки залить горячей водой и довести до кипения, процедить, немного охладить и смешать с соком, добавить сахар.

Из молодой хвои *сосны* можно получить *витаминный напиток*: 50 г хвои прироста по-

следнего года растирают и настаивают в двух стаканах кипяченой воды в течение 2 ч в темном прохладном месте, затем в процеженный раствор добавляют немного кислоты (уксусной, щавелевой и пр.) и сахару. Горячее приготовление заключается в 3—8-минутном кипячении молодой хвои сосны с последующим отстаиванием либо процеживанием. Но напиток, полученный горячим способом, менее целебен.

Подобный чай получается также из свежих, зеленых иголок ели, которые нужно прокипятить в течение нескольких минут. Кстати, молоденькие иголочки можно употреблять в пищу. Весной их клейкие верхушечки довольно приятны на вкус.

В лесу растет большое количество различных ягод, которые можно есть сырыми, варить из них **компот, кисель**: *вишня, голубика, жимолость, клюква, княженика, костяника, клубника, земляника, крыжовник, малина, морошка, облепиха, рябина, смородина, черемуха, черника* и др.

Хороши лесные чаи, кофе и кисели, но вот только без сахара... А почему без сахара?

Сахар. Собственно сахар, привычный нам белый песок или рафинад, получить в аварийных условиях нельзя. Производство его требует специального оборудования. Но можно попытаться выделить из содержащих фруктозу растений сахарный сироп.

Для получения сахарного сиропа используются молодые корни девясила, которые надо очистить от кожицы, промыть, мелко нарезать и варить с уксусом или со щавелем, отчего иннулин, которого в корнях до 44%, превращается во фруктозу. Ее можно использовать вместо сахара, уварив до желаемой густоты.

В сентябре — октябре созревают плоды *можжевельника обыкновенного* — кустарника с колючей хвоей и мясистыми сизо-черными круглыми ягодами. Из его сухих плодов можно приготовить сахарный сироп.

Из корней *солодки голой*, *лакриды железистой*, *мии* и *солодки уральской* получают сок, который заменяет сахар.

Пригодны для получения сахарного сиропа стебли и корневища *камыша озерного*. Их надо мелко нарезать, залить водой из расчета на 1 л 1 кг корневищ и кипятить в течение часа. Полученный сок отцедить и выпаривать до желаемой густоты, он заменит сахар.

Березовый сок при длительном выпаривании также можно довести до состояния густого сладкого сиропа и использовать в качестве заменителя сахара.

Но все же лучшим заменителем сахара следует признать *мед диких пчел*, который можно добыть, проследив за полетом пчел от цветов до улья.

В общем, сахар к лесному столу нашелся. Если бы еще к нему да к чаю с лепешками добавить немного маслица...

Можно и маслица!

Масло. Приготовление растительного масла в аварийных условиях проблематично, так как требует использования прессов и специальных технологий очистки.

Но если кто-то попытается обойти эти трудности, то он должен знать, что наибольшее количество масла содержится в семенах дурнишника, капусты полевой, кедра и многих других орехоплодных деревьев, конопли, крупноплодника, льна, лещины, липы, миндаля, рябины, ярутки, облепихи, рыжика посевного.

Много проще в условиях аварии получить *животное масло*. Достаточно лишь вспом-

нить, что многие сухопутные и морские животные называются млекопитающими. И значит, их самки кормят своих новорожденных детенышей молоком, которое, если дать ему отстояться, превратится в сливки. А сливки, в свою очередь, — в сметану, близкую по своему составу к маслу. Молоко многих диких животных отличается даже большей жирностью, чем коровье. Надо лишь умудриться подоить это млекопитающее, не угодив ему под копыто или на рог.

И уж, конечно, никакой суп, никакое второе и даже хлеб не обойдутся без *соли*.

Соль значительно улучшает вкусовые качества пищевых продуктов (к примеру, несоленые грибы просто неприятны) и, кроме того, может использоваться для кратковременного консервирования рыбы и мяса.

Но что еще важнее — соль играет большое значение в водно-солевом обмене. Для нормального функционирования организма человеку необходимо употреблять около 10 г соли в сутки. В жарком климате (особенно в пустыне), где наблюдается повышенное потоотделение, вымывающее из организма соль, — больше.

Первичными признаками дефицита соли в организме могут быть слабость, ощущение сухого жара во всем теле, судороги. При употреблении кружки воды с растворенной в ней щепоткой соли все эти неприятные симптомы очень быстро проходят. Для компенсации потерь соли в организме в сильную жару можно добавлять во все употребляемые жидкости небольшое количество соли.

В природных условиях соль можно добыть, выпарив из соленой воды в любой имеющейся в распоряжении емкости (именно так поступали наши древние предки), либо отыскав солонец — выступающие из земли

скопления соли, которыми постоянно пользуются дикие животные и на которые могут вывести звериные тропы.

А теперь, после первого, второго и третьего блюд, можно перейти к *десерту*.

Для десерта сгодятся все произрастающие от Арктики до пустынь ягоды и еще нередко встречающиеся в южных регионах дикие фруктовые плоды: *яблоки-дички, груши, сливы* и пр. Конечно, их вкусовые качества ниже, чем у садовых родственников, но ведь и аварийная ситуация — не праздничное застолье...

Крахмал можно получить из корневищ *крупноплодника, бадана, частухи подорожниковой, лапчатки гусиной*, из семян и корневищ *кубышки желтой и кувшинки*. Сильно размельченные корни следует залить водой, выждать некоторое время, затем размешать, процедить и дать отстояться. На дне осядет крахмал.

Небезнадежен в пищевом отношении и растительный мир, расположенный севернее или южнее зоны тайги.

Лишайники. Практически везде, в том числе и в тайге, встречаются мхи и лишайники (на скалах, камнях, стволах деревьев, просто на земле). Их известно более 17—20 тысяч видов, многие из которых пригодны в пищу. Это растения, которые не имеют ни ствола, ни веток, ни листьев, а только так называемое слоевище. Его-то мы и ощущаем под ногами, когда бредем по мшистому ковру в лесу.

Бородатый лишайник (*вислянка бородастая*) (рис. 49). Свисает с ветвей деревьев во влажных лесах серовато-зелеными космами (бородами), внутри которых тянется крепкий осевой стержень.

Исландский мох (*цетрария исландская, исландский лишай*). Листовидно-кустистый ли-



Рис. 49
Бородатый лишайник

шайник, имеющий кожистое, серо-зеленое или коричневатого оттенка с боковыми ответвлениями слоевище, высотой до 10 см (рис. 50). Имеет слизисто-горьковатый, несколько вяжущий вкус. Растет преимущественно на севере. В средней поло-

се встречается в сосновых борах.

Рецептура приготовления — см. *олений лишайник*. В недавнем прошлом употреблялся в Исландии в виде каши и заменителя хлеба.

Каменный рубец состоит из тонких, похожих на кожу плоских дисков неправильной формы до 7—8 см в диаметре (рис. 51). Бывает черный, коричневый или сероватый. Диски прикрепляются к скале коротким черенком.

В мокром виде каменный рубец имеет рыхлую структуру, в сухом — жесткую и хрупкую.

Лентец крупинчатый. Развесистые, разветвленные цилиндрики на коре и ветвях деревьев. Слоевище мягкое, с лентовидными ответвлениями.



Рис. 50
Исландский мох

Лишайница борова (оленья, лесная и т. п.). Распространена в сосновых борах на почве, в тундре, горах. На сухих местах по буграм видны большие подушки серебристо-серого лишайника.

Олений лишайник (олений мох, ягель).

Раскидисто-кустистый лишайник высотой от 5 до 10 см, обычно разрастается широкими участками по земле (рис. 52). Имеет полое, буроватое сверху и более светлое снизу слоевище (стебель). Наиболее распространен в тундре, где сплошным покровом устилает огромные пространства. В средней полосе встречается в сосновых борах на песчаной почве. По питательности равен картофелю. Перед употреблением в пищу олений лишайник следует вымочить в течение нескольких часов в воде, после этого хорошо проварить.

Есть еще один рецепт приготовления ягеля: сорванный мох густо засыпать солью (примерно горсть на 700—800-граммовую банку), дать выстояться в течение ночи, промыть, а лучше вымочить пару часов и есть.

Скалистый лишайник. Покрывает скалы и отдельные валуны, словно сморщенная темно-коричневая кожа.

Умбиликария. Один из наиболее питатель-

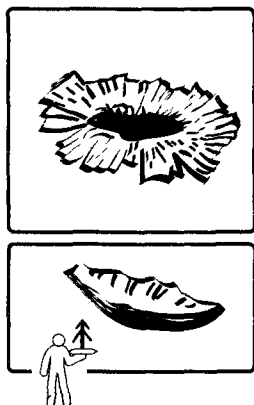


Рис. 51
Каменный рубец

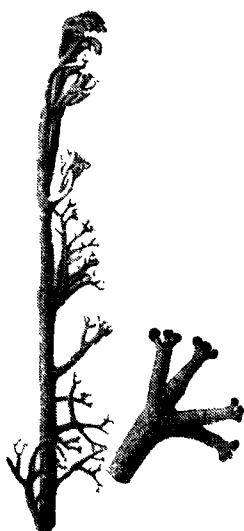


Рис. 52
Олений лишайник:
справа — увеличено

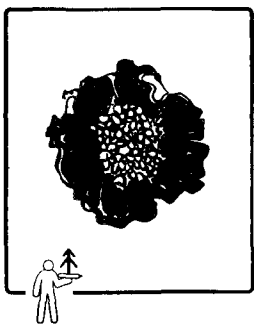


Рис. 53
Умбиликария

ных лишайников (рис. 53). Имеет листовидное, округлой формы, коричневое (в сухом виде иногда с беловатым налетом) слоевище. Некоторые виды имеют бородавчатую поверхность — наверху наблюдаются пузырьвидные вздутия, которым соответствуют ямки на нижней по-

верхности. Некоторые виды гладкие. Умбиликария растет во влажных местах на скалах и камнях, прикрепляясь к ним центральной ножкой (из-за формы ее иногда сравнивают с волдырем). Чаще всего встречается в Сибири. В сыром виде умбиликарию есть не рекомендуется, так как содержащаяся в ней кислота может раздражать органы пищеварения. Кислота удаляется 10—12-часовым вымачиванием, после чего лишайник тщательно проваривается и, при желании, жарится.

Все лишайники перед приготовлением необходимо вымочить в воде. Причем желательно с добавлением щелока. Щелок можно приготовить из золы, оставшейся на месте прогоревшего костра, настояв ее в воде в пропорции: 50 г золы на 1 л воды. Для вымачивания 1 кг лишайника потребуется 8 л щелока, разбавленного 16 л воды.

В полученный раствор добавляется измельченный лишайник, который вымачивается еще в течение 10—40 ч. Затем приготовленный отвар отстаивается, кипятится не менее 15—30 мин и снова остужается. Полученный в конечном итоге густой, напоминающий студенистую массу отвар готов для упот-

ребления в пищу. О его вкусовых качествах я умолчу.

Приведенный рецепт наиболее универсален для всех сортов лишайника и потому наиболее продолжителен и трудоемок. Наверное, приведенную технологию можно упрощать в сторону уменьшения количества золы в щелоке, щелока в воде, продолжительности отстаивания и вымачивания в зависимости от вида лишайника. Но вот насколько упрощать, можно установить только опытным путем в каждом конкретном случае. И путем конечной дегустации.

В случаях, когда приготовить щелок нет возможности, при варке лишайника желательно добавить в воду золы.

Приведу еще один, максимально упрощенный и потому, наверное, с еще более худшими вкусовыми качествами рецепт. Собранный лишайник вымочить в течение суток, высушить, истолочь до состояния мелкого порошка и варить до тех пор, пока не образуется кашеобразная клейкая масса, которую и следует есть.

Последний рецепт доведения лишайной массы (в данном случае ягеля) до пищевой кондиции вряд ли вдохновит читателя. Его давным-давно изобрели северные народности, проживающие как на территории нашей страны, так и в Америке, быстро понявшие, что их желудки не приспособлены для переваривания обильного в тундре пищевого сырья. Их — не приспособлены, а вот оленей — очень даже приспособлены, ведь ягель для них — основная пища. Вот вам и выход! Нет для северных оленеводов более желанного лакомства, чем полупереваренная пищевая масса, вытащенная из желудка только что убитого оленя. Кстати, такой способ диетического питания (я серьезно, ведь на Севере большой

недостаток в растительной пище) рекомендовали многие полярные исследователи прошлого. В конце концов, можно представить, что желудок оленя — это только цех по первичной обработке пищевого материала, призванный приспособить его для желудков человеческих.

Кроме того, высушенный и мелкоразмолотый лишайник можно добавлять на 50% к любой имеющейся в распоряжении муке.

Грибы. Так же, как лишайники, повсеместно распространены грибы. От песчаных пустынь до берегов Северного Ледовитого океана. Мы собирали грибы летом в пустыне Усть-Урт, расковыривая небольшие в щебенистой почве кочки! И собирали белые грибы в Заполярье прямо на обочине и даже в колее грунтовых дорог и троп. Ведрами собирали! Буквально за пару десятков минут. И что удивительно — среди них не было ни одного червивого!

Грибы можно варить, жарить (правда, без соли они очень невкусные), сушить, некоторые есть в сыром виде. Но в сыром виде допустимо употреблять грибы только в самом крайнем случае, только очень хорошо известные, молодые и тщательно промытые.

Наибольшую ценность в качестве аварийного питания грибы представляют в тундре, где растут на более сухих, возвышенных местах, нередко покрывая землю сплошным ковром.

В Арктической тундре съедобны все грибы, кроме так называемой рвотной сыроежки. Узнать ее можно по цвету шляпки: у молодых грибов она розовая, у старых — красная или желтая.

В аварийной ситуации не стоит пренебрегать червивыми грибами, если невозможно найти чистые. Черви так же, как гриб, в кото-

ром они обитают, являются вполне нормальным пищевым продуктом. Только надо отличать червей от личинок насекомых. Грибы с личинками и гнездами насекомых лучше выбросить.

Самые известные и обладающие наибольшей пищевой ценностью грибы показаны на рис. 54 а, 54 б.

Чтобы избежать отравления ядовитыми грибами, надо знать и соблюдать несколько простейших правил безопасности.



Употреблять в пищу только хорошо известные грибы. От незнакомых грибов, как бы аппетитно они ни выглядели, лучше отказаться.

Не собирать очень молодые грибы, иногда называемые грибниками за их внешний вид и размеры «пуговками». Несформировавшиеся грибы, лишенные отличительных признаков, похожи друг на друга, что может привести к трагическим ошибкам.

Избегать грибы с кожистым мешочком у основания ножки, с чешуйчатым кольцом на ножке вблизи основания, с белыми точками и чешуйками на верхней поверхности шляпки. При этом всякий вызвавший сомнение гриб лучше осматривать в земле, пока он не поврежден, а срывая, не срезать ножом, а вытаскивать полностью, чтобы он сохранил свою форму. В противном случае, при небрежном обращении с грибом, характерный кожистый мешочек может остаться в земле или разрушиться и остаться неузнанным.

Не рекомендуется собирать грибы с красноватой нижней стороной шляпки и те, которые имеют красноватые споры, а также грибы с чисто белыми пластинками и пластинчатые грибы, выделяющие млечный сок.

По возможности не брать грибы, объеденные насекомыми и их личинками.

Не употреблять червивые грибы, если можно найти чистые. Все собранные грибы обязательно отваривать, а воду, оставшуюся после варки, сливать. У многих грибов яд в процессе варки разрушается.

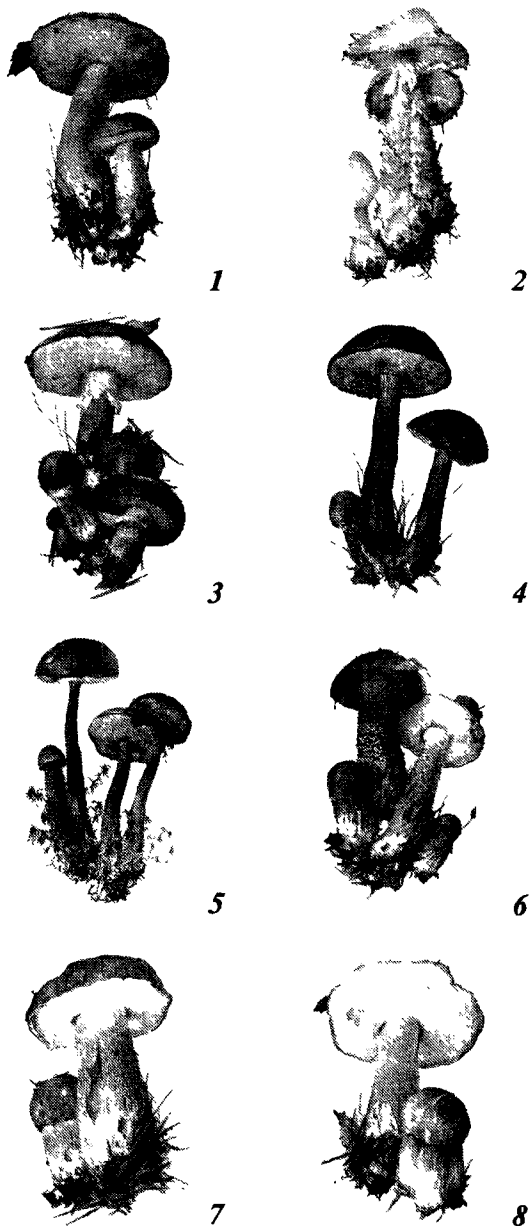


Рис. 54 а

1 — моховик пестрый; 2 — полубелый гриб; 3 — масленок поздний; 4 — подберезовик обыкновенный; 5 — подберезовик болотный; 6 — подосиновик желто-бурый; 7 — белый гриб (боровой); 8 — белый гриб березовый

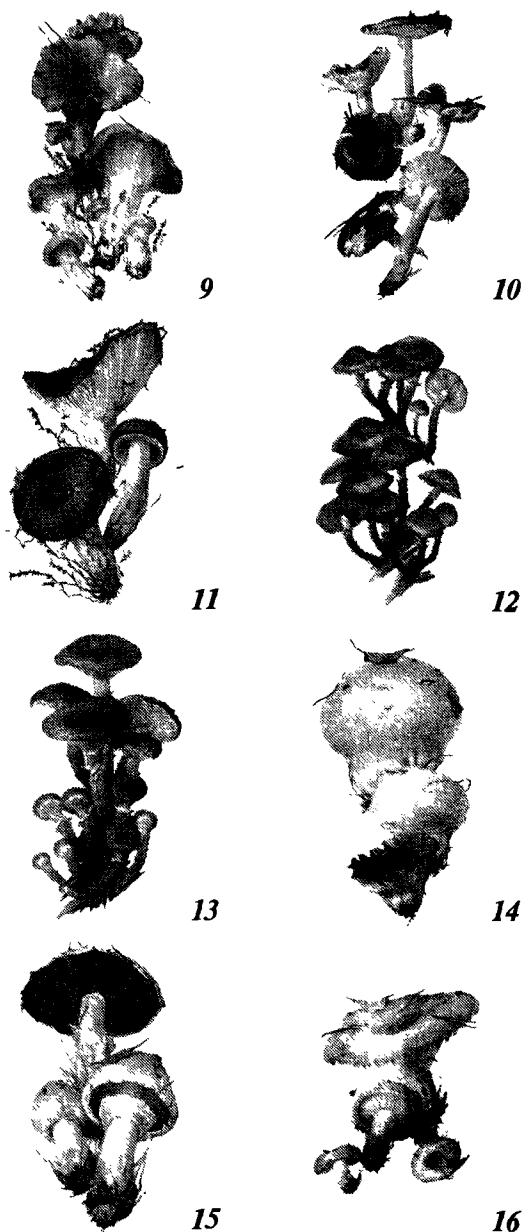


Рис. 54 б

9 — лисичка настоящая; 10 — сыроежка ломкая; 11 — сыроежка болотная;
 12 — опенок летний; 13 — опенок настоящий (осенний); 14 — головач
 круглый; 15 — шампиньон полевой; 16 — груздь осиновый

Водоросли. В прибрежной зоне морей в качестве растительного сырья для приготовления еды можно использовать водоросли, которые тянутся вдоль берега длинными буро-зелеными валами. Все их в простонародье принято называть морской капустой, хотя сортность этой зеленой массы различна. Правда, особо можно не выбирать — вредных и ядовитых водорослей в морях, омывающих берега нашей страны, нет. Все водоросли съедобны, если, конечно, они не протухли под лучами солнца во время долгого пребывания на берегу или не испачканы мазутом и тому подобными продуктами технической деятельности человека. Усвояемость их организмом человека достигает 65—80%.

Зеленые водоросли (*морской салат, энтероморфа* и пр.) растут на поверхности воды. Красные (*лавер, порфира, родимения* и пр.) — на мелководье. Коричневые (*сахарная, ирландский мох, келт* и пр.) — на небольшой глубине.

Алярия. Короткий стебель, тонкое волнистое коричневое слоевище длиной 60—70 см и более (рис. 55). Съедобно в сыром виде. После вымачивания и варки слоевище становится более мягким и приятным на вкус.

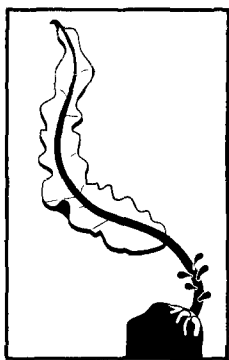


Рис. 55
Алярия

Багрянки. Тонкие, нежные слоевища, розово-красные или фиолетовые, узколистные или овальные. Можно варить супы или есть в сыром виде.

Карраген (ирландский мох, хондрус). Разветвленное, твердое, эластичное, хрящеватое слоевище, высотой 3—5 см, от желтого до красно-бурого цвета (рис. 56). Растет ниже высшей линии прилива. Можно есть сырым или варить, предварительно хорошо промыв по возможности в пресной воде, затем прокипятить и остудить до образования желеобразной массы.

Листья можно сушить впрок, оставляя на солнце до момента, пока они не выгорят добела. Сушеный карраген перед употреблением надо размолоть, растворить в кипящей воде и остудить до образования студня.

Данный еще не застывший студень можно использовать в качестве клея.

Келп (рис. 57). Встречается ниже уровня отлива на каменистом дне. Имеет короткий цилиндрический стебель и тонкий, волнистый, оливково-зеленый или коричневый лист от 0,3 до 1,2 м длиной. Перед употреблением следует отваривать.

Кишечница. Произрастает в морях и полупресных озерах. Узкое, в виде трубочек или широких и узких лент, слоевище длиной до 50 см. Растет массами, часто плавает на по-



Рис. 56
Карраген

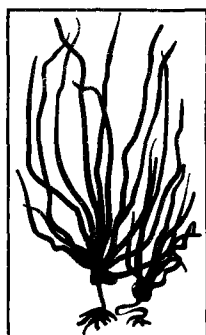


Рис. 57
Келп

верхности воды. Все растение можно есть в сыром виде или варить супы.

Кодиум. Водоросль с бархатистыми, толстыми, цилиндрическими и ветвистыми, слегка слизистыми слоевищами. Употребимо в сыром виде.

Лавер. Водоросль, имеющая красные, багряные или багряно-коричневые, с атласным сиянием или пленочным глянцем слоевища (рис. 58).

Морская капуста пальчатая (рис. 59). Крупная водоросль темно-зеленого или желто-зеленого цвета. Ее обычно варят вместе с рыбой. В аварийных условиях можно варить супы, есть сырой или, предварительно высушив, растолочь и сделать муку для приготовления лапши.

Морская капуста сахарная (ламинария сахаристая, сахарная водоросль и т. п.). Имеет темно-зеленое, очень длинное слоевище в форме волнистых, полусвернутых листьев (рис. 60). Используется так же, как морская капуста пальчатая. Имеет сладковатый вкус, откуда и название.

Морская капуста японская. Плотное кожистое, листообразное слоевище, слабо слизистое, до 5 м длиной, 30—35 см шириной.

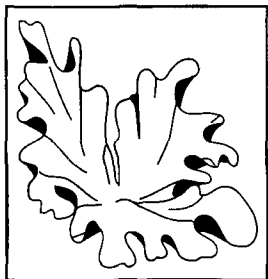


Рис. 58
Лавер

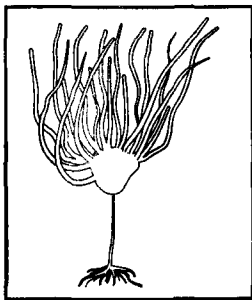


Рис. 59
Морская капуста пальчатая

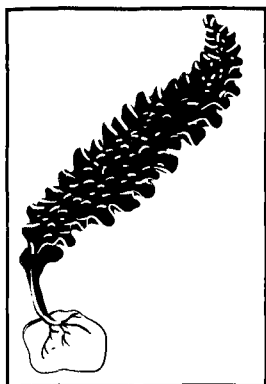


Рис. 60
Морская капуста сахарная

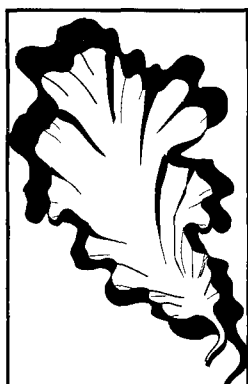


Рис. 61
Морской салат

Глава ЧЕТВЕРТАЯ

Можно нарезать на мелкие кусочки, варить или жарить с солью.

Морской салат (ульва, морской латук) (рис. 61). Тонкая пленчатая водоросль. Часто отрывается от дна и плавает на поверхности, как зеленые лоскутки. Можно есть в сыром виде, предварительно хорошо промыв. Можно высушить на солнце, пока кусочки не станут ломкими, а затем их пожарить.

Носток обыкновенный и носток сливовидный (рис. 62). Пресноводная водоросль. Произрастает на дне озер в виде студенистых шаровидных или овальных сине-зеленых колоний до 7 см в диаметре. Снаружи эти колонии покрыты упругой, гладкой, интенсивно окрашенной кожурой, состоящей из очень плотной слизи и большого количества нитей водоросли. За кожурой следует менее плотный слой однородной слизи с меньшим количеством нитей. Арктические виды употребимы в пищу. Есть можно только очень свежие, имеющие ярко-зеленый цвет водоросли.

Порфира (рис. 63). Розовая или красная, до 2,5 см высотой, шелковистая, со слабо

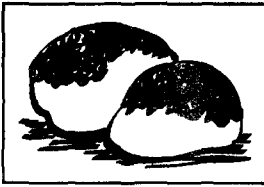


Рис. 62
Носток

волнистыми краями пленчатая водоросль. Используют в качестве овощной приправы или после отваривания из полученной студенистой массы с добавлением зерна выпекают лепешки.

Родимения дланевидная (рис. 64). Плоские буро-пурпурные или красные слоевища, которые можно есть сырыми, варить, сушить.

Сосочковая гигартина. Похожа на карраген, но плоды погружены в особые сосочки на поверхности слоевища. Употребляется как карраген.

Темно-красная водоросль (рис. 65). Водоросль, длиной до 30 см и более, имеет короткий стебель, который быстро расширяется в толстый, широкий веерообразный лист темно-красного цвета, разделенный несколькими расщеплениями на короткие, закругленные на концах доли.

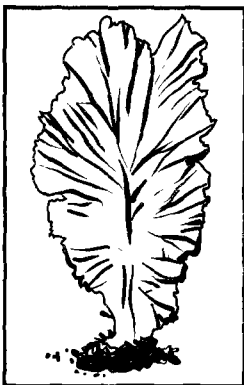


Рис. 63
Порфира

Чаще всего употребляется в сыром виде после тщательного прополаскивания в морской воде. Высушенную и скрученную водоросль можно использовать в качестве сладковатой на вкус «жвачки», а также жарить и варить. Только надо учесть, что она при сушке очень сильно умень-

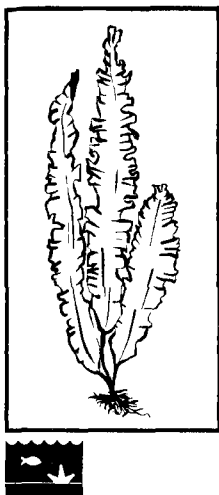


Рис. 64
Родимения
дланевидная



Рис. 65
Темно-красная
водоросль

шается в размерах, и поэтому собирать ее следует с запасом.

Фукус пузырчатый (рис. 66). Встречается на скалистом или каменистом дне. Имеет толстые кожистые листья от оливково-коричневого до желто-зеленого цвета, длиной 15—90 см. На листьях расположены парами пузырьки, наполненные воздухом, которые помогают растению всплывать ближе к свету. Листья можно употреблять в свежем и сушеном виде и в супах.

Энтероморфа (рис. 67). Светло-зеленое, до 50 см в длину, слоевище, напоминающее формой кишку или, если менее грубо, стручок. Водоросль съедобна в сыром виде, но лучше перед употреблением ее высушивать и толочь. Наибольшей питательной ценностью обладает ранней весной.

Не следует употреблять морские водоросли при недостатке пресной воды. Если вы в ней не ограничены, тогда обязательно про-

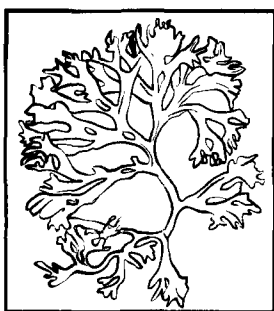


Рис. 66
Фукус пузырчатый

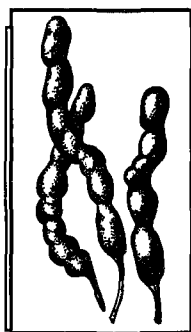


Рис. 67
Энтероморфа

мойте в пресном, желательнo проточном источнике предназначенную для еды водоросль, чтобы смыть с нее соль.

Предпочтительнее всего собирать водоросли, плавающие по поверхности моря или приросшие к донным камням. Они наиболее свежи, и потому безопасны. Если приходится брать водоросли из береговых навалов, следует искать их с внешней, наиболее близкой к воде стороны, отбирая самые твердые, упругие и гладкие на ощупь. Не следует брать водоросли с «душком» или посторонними «техническими» запахами. Свежие водоросли обычно ничем не пахнут, ну разве только немного йодом.

Некоторые виды водорослей содержат кислоту, раздражающую слизистую оболочку желудка. Чтобы выделить их из общей массы, надо провести несложную экспресс-экспертизу: растереть слоевище между пальцами и выждать некоторое время. При избытке кислоты уже через 5—6 мин водоросль станет издавать неприятный запах. Такие водоросли обычно имеют нитевидную или напоминаю-

шую тонкие палочки форму. Употреблять их в пищу нежелательно.

Почти все морские водоросли имеют небольшое слабительное действие, так что возможное расстройство стула после их употребления еще не говорит об их недоброкачественности.

При употреблении пресноводных водорослей следует собирать только ярко-зеленые, имеющие свежий вид и упругие на ощупь.



Пресноводные водоросли зелено-голубоватого цвета, обычно плавающие на поверхности стоячего или слабопроточного водоема и издающие специфический, неприятный запах, использовать в пищу нельзя. Они ядовиты!

Наблюдательный человек не умрет с голоду в *пустынной, полупустынной и степной местности.*

Дикий щавель. Растение с треугольными листьями на длинных черешках. Цветки мелкие, зеленоватые, собраны в гроздья. Съедобны листья и стебли.

Каперсы. Травянистое растение с плотными, округлыми листьями, заостренными на конце. Цветки крупные, белые или розовые. Съедобны продолговатые, 2—4 см длиной, сладкие, как арбуз, плоды и бутоны.

Катран. Растет на щебенистых и глинистых почвах (рис. 68). Травянистое растение, 1,5—2,5 м высотой, с крупными, похожими на капустные листьями. Цветы белые, соб-

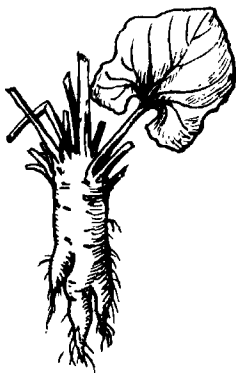


Рис. 68
Катран

ранные в метелку. Плоды шаровидные, стручочками. Съедобен крахмальный корень.

Леонтице Эверсмана. Растет на глинистых и песчаных почвах. Травянистое растение, до 40 см высоты, с 3—4 листьями у основания, с желтыми цветками в густой кисти. Клубень шаровидный, морщинистый, весом до 300 г, в почве на глубине 15—40 см. Съедобен в вареном виде.

Лишайниковая манна (манный лишай, земляной хлеб и пр.) Широко распространена в Средней Азии, в Сахаре, на Кавказе (рис. 69).

Первоначально имеет вид корки, покрывающей камни. Слоевище лишайниковой манны бывает сероватого, желтоватого или кирпично-красного цвета. Распадаясь, «корка» образует съедобные неправильной формы шарики величиной от горошины до грецкого ореха, разносимые ветром и дождевыми пото-

ками. Иногда лишайник, подхваченный ветром, может пролетать большие расстояния и выпадать в виде дождя, что в прошлом рождало многочисленные легенды о падающем с неба хлебе и, возможно, даже послужило причиной рождения легенды о библейской манне небесной.

Лох (рис. 70).

Раскидистый кустарник с серебристым опушением на про-

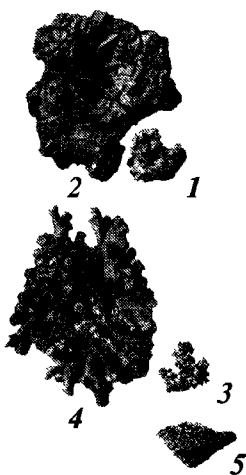


Рис. 69

Лишайниковая манна:

1 — съедобная, 2 — то же, увеличено;

3 — кустистая, 4 — то же, увеличено;

5 — мелкобугорчатая

долговатых узких листьях, с овальными костянками, с мучнистой сладковатой мякотью и длинной, плоской, похожей на финиковую косточкой.

Пустынный тюльпан (рис. 71). Цветок. Чашечка из плотных лепестков красного, желтого или розового цвета. В пищу употребляются корни-луковицы в печеном и отварном виде.

Селитрянки. Небольшой, расплывчатый по земле колючий кустарник с беловатыми ветвями и созревающими в июле — августе ягодообразными темно-фиолетовыми плодами с одной твердой косточкой. Вкус у плодов нежный, сладковато-солончатый. Их можно есть сырыми и вареными.

Хвойник (степная малина). Кустарничек, до 20 см высотой, с членистыми ветвями, чешуевидными листьями и шаровидными ягодообразными красными плодами. Их можно употреблять сырыми или варить.

Эремурус. Высокое растение, обитающее на горных склонах, с длинными листьями и большой цветочной кистью, с цветами розового цвета. Съедобно корневище в вареном виде.

На этом я завершу рассказ о съедобных



Рис. 70
Лох обыкновенный



Рис. 71
Тюльпан пустынный:
1 — верхушка стебля с цветком;
2 — цветок без околоцветника;
3 — диаграмма цветка

дикороссах. Но не очередным рецептом «котлет из лопуха», а описанием... ядовитых растений. Почему именно ядовитых? Сказав о том, что можно есть, нельзя не сказать о том, чего есть не следует. Смертельно опасных ядовитых растений много меньше, чем съедобных, и, значит, запомнить их проще. Потому что, зная ядовитые растения «в лицо», можно с меньшим риском для здоровья дегустировать встретившиеся на пути неизвестные, но кажущиеся съедобными растения. В общем, потому, что знать ядовитые растения даже важнее, чем уметь отыскать годные в пищу.

ГЛАВА ПЯТАЯ

Ядовитые растения

На территории бывшего Советского Союза известно более трехсот видов ядовитых растений. Наиболее опасные и часто встречающиеся из них следующие: аконит, белена, белладонна, белокрыльник болотный, болиголов крапчатый, вех ядовитый, волчье лыко, вороний глаз, дурман, паслен сладко-горький, бледная поганка, мухомор.

Аконит (борец, голубой лютик, иссык-кульский корень). Высотой до 1—1,5 м. Листья пальчатые, мягкоопушенные. Цветки желтые или голубые, собраны в крупную кисть на верхушке стебля. Корневище клубневидное, утолщенное. Ядовито все растение, но особенно клубни.

Яд — аконитин. Вызывает горечь во рту, рвоту, судороги, в тяжелых случаях смерть.

Белена черная. Стебель прямостоячий, клейкий, опушенный, высотой 30—90 см (рис. 72). Цветки крупные, до 2 см в длину, грязно-желтого цвета (в середине лиловые), с сетью фиолетовых жилок. Листья широкие, опушен-



Рис. 72
Белена черная

ные, с крупными зубцами. Плод — коробочка с крышечкой и перегородкой внутри пятизубчатой чашечки. В коробочке помещаются мелкие черные или желтые семена, похожие на семена мака. Корень похож на петрушку, мягкий, сочный, с кисловато-сладким вкусом. Запах у растения неприятный. Ядовиты все части растения, но особенно опасны семена.

Яд — гиосциамин, скополамин. При употреблении наблюдается высыхание слизистых оболочек, помутнение сознания, возможна остановка дыхания.

Белладонна (красавка). Растение с высоким ветвистым стеблем. Цветы буро-фиолетовые, висят колокольчиками. Плоды — черные шаровидные ягоды, напоминающие мелкую вишню, сладковатые на вкус (рис. 73).

Яд — атропин, гиосциамин, скополамин. При отравлении расширяются зрачки, угнетается и постепенно затухает дыхание.

Белокрыльник болотный (рис. 74). Высотой до 30 см. Листья широкие, сердцевидные, с дуговидно-расходящимися жилками. Черешки листьев выходят из ползучего толстого



корневища. Цветы (после созревания — плоды) собраны в продолговато-цилиндрический початок, у основания которого находится кроющий лист, снаружи зеленый, изнутри белый. Плоды ярко-красные, тесно скученные, мясистые.

Растение сильно ядовито в свежем

Рис. 73
Белладонна (красавка)



виде. Однако богатое крахмалом корневище после тщательного кипячения становится съедобно. Из прокипяченного, высушенного корневища готовится мука и выпекаются хлебные лепешки. Как видите, в стане ядовитых растений нашли свои «изменники».

Бледная поганка (рис. 75). Внешним видом напоминает шампиньон. Шляпка гриба бледно-зеленоватая, иногда чисто белая, полушаровидная или плоская с белыми пластинами. Тонкая ножка у основания имеет клубневидное утолщение с тонким беловатым кольцом. Ткань гриба при растирании между пальцами издает неприятный запах, напоминающий сырой картофель. Признаки отравления начинают проявляться через 8—10 ч после употребления. Смертность при отравлении бледной поганкой достигает 50% всех случаев.

Болиголов крапчатый (омег пятнистый). Высотой до 1,5 м. Стебель в тон-

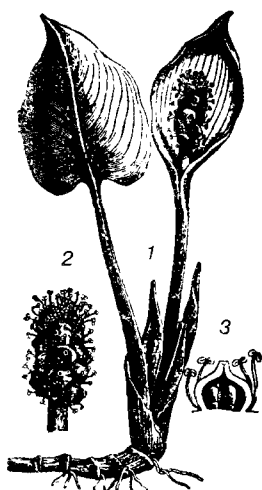


Рис. 74
Белокрыльник болотный:
1 — растение в цвету, 2 — початок,
3 — продольный разрез цветка



Рис. 75
Бледная поганка

ких бороздках, с синеватым отливом, внутри полый, в нижней части с темно-красными пятнами. Листья тройкоперистые, на длинных черешках (напоминают листья петрушки), при растирании их между пальцами ощущается резкий запах, напоминающий запах кошачьей мочи. Плоды мелкие, яйцевидно-шаровидные, сплюснутые с боков. Растение сильно ядовито, особенно плоды и листья.

Яд — конин. Вызывает рвоту, расстройство речи, паралич, в тяжелых случаях смерть.

Вех ядовитый (цикута). Растет по топким берегам рек, в болотистых местах, иногда прямо в воде (рис. 76). Стебель прямостоячий, бороздчатый, внутри полый, снаружи красноватый, высотой до 1 м. Листья перисто-сложные. Цветки мелкие, белые, собраны в виде зонтиков. Вех напоминает съедобные растения — лудник, дягиль и др. Отличается от них

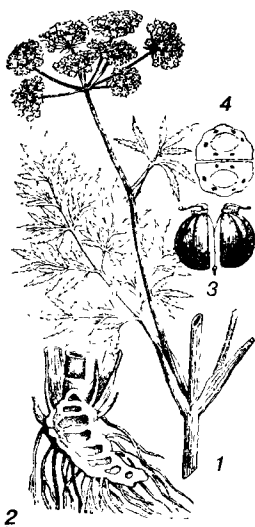


Рис. 76

Вех ядовитый (цикута):

1 — цветущая ветвь; 2 — корневище в разрезе; 3 — плод, расплывшийся на два плодика; 4 — поперечный разрез

более мелкими листьями, толстым, мясистым, внутри полым корневищем, разделенным поперечными перегородками на отдельные камеры, которые наполнены желтоватым соком. Все части веха при растирании между пальцами выделяют специфический неприятный запах. Ядовито все растение в любых видах. Особо ядовиты сладкий стебель и корневище — сладковатое, с приятным запахом (напоминающим запах сушеных яблок).

Яд — цикутоксин, цикутол. Вызывает судороги, остановку дыхания, ведущую к смерти.

Волчье лыко (волчегодник обыкновенный, лавруша). Кустарник со стволом, разветвленным в верхней части, с морщинистой серой корой. Листья кожистые, продолговато-ланцетные, собранные в пучок. Цветки лилово-розовые, душистые, напоминающие по



Рис. 77
Волчье лыко

внешнему виду и запаху сирень. Плоды — красные сочные костянки, величиной с горошину, с одной косточкой внутри (рис. 77). Плоды расположены тесными кучками, имеют жгучий сок, обжигающий ротовую полость.

Все растение ядовито, особенно плоды (смертельная доза — 3—5 шт.) и сухие листья (30 г достаточно для смертельного отравления лошади).

Яд — дафнин, мезерин. При употреблении ощущается жжение во рту, судороги, потеря сознания, остановка дыхания.

Вороний глаз. Ствол прямой, 30—40 см высотой. На верхушке голого стебля кружком расположены четыре

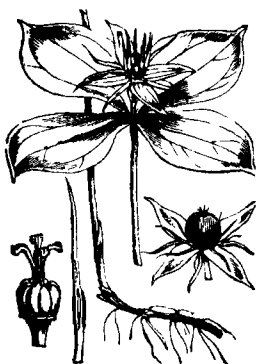


Рис. 78
Вороний глаз:
слева — пестик и тычинка;
справа — плод с околоцветником



Рис. 79
Дурман

листа (редко бывает три или пять), а между ними на невысокой цветоножке единственный зеленовато-желтый цветок (рис. 78). Из цветка развивается плод — синевато-черная блестящая ягода. Ядовито все растение, особенно корневище и ягода.

Дурман (рис. 79).

Крупное растение с прямостоячим, обильно разветвленным голым стеблем. Цветы крупные — до 10 см, расположены поодиночке в пазухах листьев. Плод — крупная, до 4—5 см в диаметре, коробочка, усаженная снаружи зеленоватыми шипиками. Ядовито все растение.

Менее ядовиты, но тем не менее могут послужить причиной отравления *ложные опята*, у которых, в отличие от настоящих, на шляпке нет чешуек, на гладкой ножке нет характерного пластинчатого кольца, а мякоть имеет горький вкус (рис. 80).

Ложный белый, или сатанинский, гриб имеет горький, как хина, вкус и мякоть, краснеющую на изломе (рис. 81).

Мухомор красный (рис. 82). Шляпка гриба красная, покрыта белыми пятнами-чешуйками. Ножка у основания слегка расширена. При употреблении мухомора через 5—6 ч возникают рези в желудке, слюнотечение, рвота, иногда судороги и бред. Но в большинстве случаев через несколько дней наступает выздоровление.

Паслен сладко-горький (рис. 83). Ползучий полукустарник со стеблями до 2 м длиной,



Рис. 80
Ложные опята



Рис. 81
Ложный белый (сатанинский) гриб

способными подниматься по соседним растениям на значительную высоту. У основания стебли деревянистые. Цветы лиловые, напоминают цветы картофеля, но более мелкие. Плоды — ярко-красные, блестящие ягоды удлиненной формы, сладкие на вкус. Листья и молодые побеги часто бывают окрашены в фиолетовый цвет. Все растение ядовито, особенно ягоды и корни. При прикосновении к нему паслен может вызвать сыпь и даже воспаление кожи.

Возможно отравление также при употреблении сырых буковых орехов, косточек слив, вишен, персиков, горького миндаля и пр.



Рис. 82
Мухомор красный



Рис. 83
Паслен сладко-горький

Самый надежный способ избежать отравления — это, собираясь в путешествие, изучить ядовитые растения, встречающиеся в данной местности.

А что делать, если облюбованное растение не известно как съедобное и в то же время не значится среди ядовитых? Не есть совсем? Что ж, это самое мудрое решение — считать любое незнакомое растение или гриб заведомо ядовитыми. Но опыт показывает, что изголодавшийся человек здравому смыслу не внимлет. Если он решил отведать незнакомый плод или ягоду, отговорить его бывает почти невозможно. Поэтому, уж коли человек решился на рискованный эксперимент, делать это следует осторожно, с умом.

Вначале надо слегка втереть разрезанное растение в кожу в том месте, где она наиболее нежна. Например, с внутренней стороны руки от локтя до подмышки. Если в натертом месте будет ощущаться жжение, или оно припухнет, или появится сыпь, краснота, то растение употреблять в пищу нельзя. При нормальном состоянии кожи можно повторить тест на других участках тела. Мазнуть соком растения кожу возле губ или в уголках рта, прикоснуться к кончику языка. Трогать нежную кожу возле глаз не следует, так как это может повредить глазам.

После успешного проведения «кожного теста» можно переходить непосредственно к пищевому.



Для начала положить небольшой кусочек растения в рот и подержать минут пять. Если не возникнет неприятных ощущений, можно его пожевать — и снова вслушаться в свои ощущения: нет ли жжения, горечи, мыльного или иного неприятного привкуса? Если нет — проглотить сок, но выплюнуть мякоть. И вновь выждать какое-то время.

Затем при отсутствии тревожных признаков съесть 1—2 г незнакомого растения, подождать несколько часов. И постараться в это время ни есть, ни пить, чтобы не смазать опыт. Если не проявились признаки отравления — рвота, тошнота, боли в животе, головокружение, расстройство кишечника и т. п., — можно увеличить дозировку, но не более чем в 2—3 раза. И лишь через 15—20 ч можно есть без ограничений. Причем подобную проверку съедобности должен проводить один человек, чтобы не подвергать опасности здоровье всей группы (рис. 84)!

Не стоит тратить время и здоровье на проверку малораспространенных и труднодоступных растений. Если рисковать, то только ради того, чтобы иметь продукты «под боком» и в неограниченном количестве.

Если в группе произошел случай отравления, следует незамедлительно выявить продукт, вызвавший его. Для чего с помощью опроса пострадавшего — а при необходимости участников группы — выяснить, что было употреблено больным в течение последних нескольких часов. О причинах, вызвавших отравление, информировать каждого участника аварийной группы. Если кто-то уже успел отведать сомнительный плод, им надо незамедлительно промыть желудки до наступления признаков отравления.

Если продукт, вызвавший отравление (при полной идентичности питания каждого участника группы и при явных признаках отравления у пострадавшего), выявить не удалось — желательно провести профилактиче-

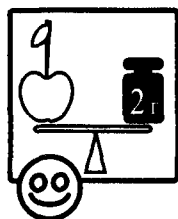


Рис. 84

ское промывание желудков всей группе, так как коллективное отравление в аварийных условиях крайне опасно.

Первая помощь при отравлении заключается в возможно более быстром выведении яда из организма.

Для этого пострадавшему следует дать 4—5 стаканов теплой воды (лучше 1%-й раствор соды или 0,1%-й раствор марганцовокислого калия). Вода разжижает яд, ослабляет его действие. Затем вызвать рвотный рефлекс механическим раздражением задней стенки глотки. Во время рвоты происходит частичное удаление яда из желудка. Промывание желудка следует повторить несколько раз.

Нельзя вызывать рвоту, если пострадавший находится без сознания. Промывать желудок рекомендуется даже спустя несколько часов после отравления.

Позднее пострадавшему надо давать обильное питье и согреть поясницу. Усиленное мочевыделение способствует удалению яда из организма.

Остатки пищи, воды, которую употреблял пострадавший, лучше уничтожить, сохранив небольшое количество для последующего анализа.

Не рекомендуется есть:

- растения, выделяющие на изломе млечный (похожий на молоко) сок, так как среди них много ядовитых;
- грибы с неприятным запахом, имеющие у основания клубневидное утолщение, переспелые и испорченные. А лучше всего отказаться от всех незнакомых на вид грибов;
- луковицы без характерного луковичного или чесночного запаха;
- косточки и семена плодов — они очень часто бывают ядовиты;

— фрукты, которые делятся на пять долек;
 — траву и растения с крошечными шипиками на корне и листьях, напоминающими волоски. Некоторые из них можно рассмотреть только в увеличительное стекло. При употреблении они вызывают раздражение слизистой оболочки рта и пищеварительного тракта;

— волосатые растения (либо при употреблении их тщательно проваривать);

— старые, увядшие листья растений (в том числе черники, малины, вишни, сливы и пр.), в которых по мере взросления могут накапливаться ядовитые вещества;

— перезревший папоротник.

Старые растения вообще очень часто меняют свой химический состав и становятся токсичными. Поэтому для употребления в пищу всегда следует предпочитать молодую растительную поросль.

Нежелательно употреблять растения, цветы у которых собраны в виде зонтиков, так как среди них часто попадаются опасные (правда, и съедобные тоже) (рис. 85).

Во всех случаях незнакомые плоды, луковицы, клубни и пр. желательно проваривать в течение 15—20 мин. Варка уничтожает многие органические яды.

При этом следует помнить, что даже заведомо съедобные и вкусные растения, употребляемые в пищу в больших количествах или

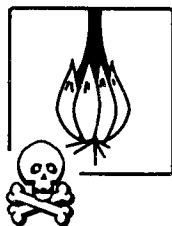
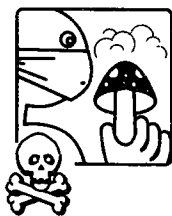
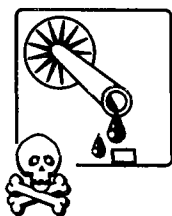


Рис. 85

длительное время, могут причинить вред здоровью. Именно поэтому надо стараться делать растительное меню максимально разнообразным, сочетающим супы, пюре, орехи, ягоды и пр.

Внимательный человек может определить съедобное растение по косвенным признакам. Осматриваясь по сторонам, он заметит плоды, поклеванные птицами, скопления помета на ветках и стволах, а на земле под деревом — обрывки кожуры, множество косточек. Увидит белку или ежа, прячущих добычу, и плоды, объеденные наземными животными и т. п. (рис. 86).

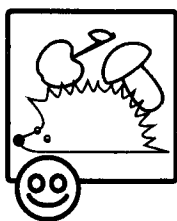
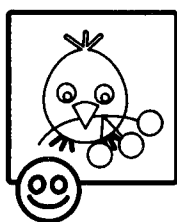


Рис. 86

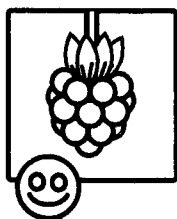


Рис. 87

Но абсолютно доверять этому правилу нельзя, так как некоторые животные способны поедать растения, которые для человека небезопасны. Лоси поедают мухоморы, чтобы избавиться от глистов; грызуны, собаки, дрозды нечувствительны к дурману и белладонне.

Можно еще заметить, что в северных и умеренных зонах все ягоды, напоминающие внешним видом малину, чернику, клубнику, безопасны для еды (рис. 87). Правда, увлекаться ягодно-грибным меню не стоит. Конечно, и ягоды, и грибы более привычны в качестве продукта питания, чем какой-нибудь корешок. Их, не в пример другим съедобным растениям, легко собирать, а ягоды к тому же еще и вкусны. Однако даже са-

мый обильный ягодно-грибной урожай не может компенсировать суточные энергопотери человеческого организма. Энергетическая ценность этих продуктов крайне низка (не более 30—40 ккал на 100 г пищевой массы), поэтому насытиться ими практически невозможно. Чем больше собираешь, тем больше хочется есть.

Вспомните, как в детстве после «грандиозного обжорства» клубникой, малиной или яблоками уже через полчаса нестерпимо хочется отобедать чем-нибудь посуше — съесть мяса, картошки, на худой конец, посыпанного солью хлеба.

Поэтому, забывая чувство голода лесной земляникой или черникой, одновременно нелишне подумать, как обеспечить более весомыми продуктами питания.

Подробную информацию о дикорастущих съедобных растениях — их внешнем виде, местах произрастания, рецептуре приготовления и пр. — можно найти в книгах В. Л. Черепнина «Пищевые растения Сибири», А. К. Кащеева «Дикорастущие съедобные растения в нашем питании», В. Г. Воловий «Человек в экстремальных условиях природной среды», Г. М. Свиридонова «Родники здоровья», в статьях В. Черновола (альманах «Ветер странствий», № 22), А. Шебеко (сборник «Полярный круг» за 1986 г.).

В таблицу не включены грибы, так как наиболее ценные из них общеизвестны и многократно описаны в литературе.

Кроме прямого сбора дикорастущих съедобных растений, их можно добывать, раскапывая норы и «хранилища» мелких животных. Подобный способ добычи продуктов питания широко использовало население Сибири, Монголии, Средней полосы и пр. К примеру, в норах мышей и других мелких

грызунов можно обнаружить до 10 кг и более пригодных в пищу продуктов — зерна, корневища, побеги и пр. Белка за сезон способна собрать до 1,5 тысячи грибов, бурундук — до 5 кг чистых, спелых кедровых или других орехов. Отыскать звериные кладовые можно, наблюдая за поведением животных, расшифровывая их следы, на слух — простукивая землю с помощью палки и пр.

При изучении пригодной в пищу флоры надо делать упор на наиболее ценные орехоплодные и дающие возможность выпекать хлеб и лепешки растения. И обязательно уметь узнавать их «живьем», а не только на цветных картинках.

Заключить раздел, посвященный дикорастущим съедобным растениям, хочу одним предостережением. Очень опасно, если после его прочтения у читателя создастся благодушно-обманчивое впечатление, что лес — тот же домашний огород: приходи и собирай с грядок разнообразные плоды и овощи и ешь «от пуза», что одними только орехами можно в аварийных условиях набирать по кило веса ежедневно и что умереть от голода в лесу так же сложно, как в подвале бакалейной лавки.

Увы, это не совсем так. Нет, я не отказываюсь от своих слов: и орехи, и водные растения, и деревья и т. п. дикороссы могут обеспечить человеку полноценное питание. Вот только на прилавках в расфасованном виде они не лежат. Они растут в лесах, где их надо еще умудриться отыскать, опознать и добыть в достаточных для того, чтобы набить живот, количествах, что удастся далеко не всегда. Хорошо узнаваемые в книгах и на базарных прилавках плоды в реальных «боевых» условиях, среди тысяч других растений, различить бывает очень непросто. И так же непросто добыть. И приготовить. И съесть, потому что

вкус их не вполне соответствует привычному вкусу «окультуренных» овощей и фруктов.

Кроме того, лишь очень немногие съедобные дикорастущие растения обладают калорийностью, достаточной для покрытия суточного энергетического дефицита.

Отсюда ни о каком благодушии речи быть не может! Добыча продуктов питания в аварийных условиях — это не поход в огород. Это каждодневная, ежеминутная работа. Это борьба за существование, к которой нужно быть готовым.

ГЛАВА ШЕСТАЯ

Рыбалка и рыболовные снасти

Рыбалка — наиболее доступный в аварийной ситуации способ обеспечить себя продуктами питания. С одной стороны, рыба — более калорийный продукт, чем большинство продуктов растительного происхождения. С другой — добывать ее несравнимо легче, чем обитающую на суше дичь. Археологические раскопки древнейших поселений наглядно показали, что первобытный человек выжил в большей степени благодаря рыболовству. Древние становища буквально завалены рыбными костями, в то время как кости зверей встречаются довольно редко.

На территории нашей страны насчитывается 530 видов пресноводных и около тысячи морских рыб, подавляющее большинство которых пригодны в пищу. Добывать их можно с помощью заранее припасенных или изготовленных на месте рыболовных снастей.

Примитивная удочка. Простейшая рыболовная снасть — это, конечно, удочка. Изготовить ее можно из любого подручного материала. Здесь все зависит от сообразительности потерпевших.

Удилище. Если придерживаться рыболовной терминологии, то удилище предназначено для заброса крючка с насадкой в воду, подсечки и вываживания рыбы. Длина «идеального» удилища должна составлять: при ловле

с берега в местах с быстрым течением — 3,5—4,5 м, а при ловле через мелководные участки, поросшие камышом, еще больше; при ловле с плота и тому подобных плавсредств — 2,5—3,5 м; при ловле на донную удочку без поплавок — 1,5—2 м, для отвесного блеснения — 50—80 см, для зимней рыбалки — 30—50 см.

Простейшее удилище изготавливается из тонкого, прямого ствола орешника, рябины, черемухи, клена или других пород деревьев. Для зимней рыбалки более всего подходят ветки можжевельника — они эластичны, прочны и, главное, не чувствительны к морозу. Найденный ствол подрезается у основания и очищается от веток и сучков. Кору, чтобы лишний раз не тупить инструмент, лучше не снимать. От ее наличия или отсутствия качество удилища никак не зависит — только внешний вид. Полученную таким образом заготовку удилища рыбаки называют хлыстом.

Толщина хлыста должна соответствовать весу рыбы, которую предполагается ловить. А это, в свою очередь, зависит от размеров крючка, которым располагает потерпевший бедствие человек. В любом случае здесь лучше перестраховаться, так как потерпевший бедствие рыбак не может позволить себе роскошь потерять крючок и леску из-за сломавшегося удилища! Лучше всего перед тем, как начинать ловлю, проверить удилище на прочность, для чего нагрузить его конец весом, примерно равным весу рыбы. Например, набить песком носок или любую другую подходящую «емкость», прикрепить к леске и, опустив в воду, симитировать подсечку и вываживание рыбы.

Наконец, при полном отсутствии материала для изготовления удилища можно ло-

вить рыбу, как говорят рыбаки, «на палец», то есть после заброса зажать леску между большим и указательным пальцами, которые чувствуют поклевку ничуть не хуже поплавка. Или надеть свободную петлю на кончик указательного пальца. Более всего такой способ ловли оправдывает себя при рыбалке с плавсредства на донные удочки.

Леска. Для изготовления удочек, предназначенных для ловли мелкой и средней рыбы, обычно используется леска диаметром 0,15—0,25 мм; для ловли крупной рыбы — 0,3—0,8 мм.

В качестве импровизированной лески проще всего использовать расплетенную, распущенную на отдельные нити веревку. Толстой леской, предназначенной для ловли крупной рыбы, могут послужить связанные обувные шнурки. Для изготовления более тонкой лески плетеные шнурки следует распустить на отдельные нити, которые переплести друг с другом до требуемой толщины, а цельные разрезать на 3—4 тонкие полоски, которые связать между собой. Точно так же на отдельные нити распускаются плетеные поясные ремни. Ремни из кожи и кожзаменителя следует разрезать на тонкие полосы одинаковой ширины. Вручную это делать сложно, поэтому лучше использовать импровизированный «станок», придуманный и изготовленный на месте. Например, ограничить боковые смещения ремня с помощью вбитых в деревянную плашку или пень 4—6 заостренных сучков и, воткнув в дерево остро заточенный нож, медленно протягивать ремень на себя.

Другой способ вызывает у меня некоторые сомнения, но тем не менее я привожу его. Цельный кусок мягкой кожи, кожзаме-

нителя или шкуры животного растягивается на пне с ровным спилом и закрепляется с помощью вбитых по периметру гвоздей или тонких сучков. Резка производится острым ножом по спирали, вдоль годовых колец дерева. По мере ослабления кожа закрепляется дополнительными гвоздями. По идее этот прием должен позволить получать довольно тонкие и, главное, равной толщины полоски. Но на практике нож часто застревает в древесине или срывается и на месте разреза образуются зазубрины.

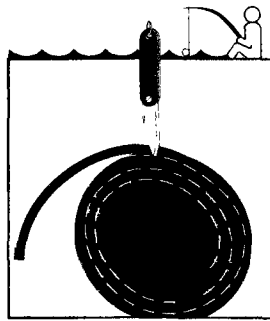


Рис. 88

Наверное, гораздо проще разрезать шкуру просто на ровной площадке либо по кругу, получая одну бесконечную нить (рис. 88), либо отрезая от края полоски, которые затем связывать в единую нить (рис. 89).

Толщину полоски можно регулировать, продвигая вдоль кромки дощечку-шаблон, препятствующий соскальзыванию ножа вбок. Еще лучше заранее прочертить линию отреза. И в любом случае резать надо очень спокойно и очень долго, так как торопливость почти всегда ведет к случайному перерезанию нити.

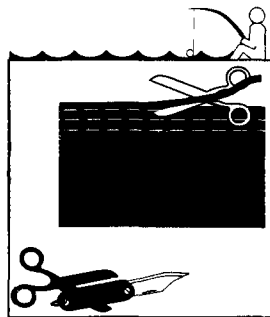


Рис. 89

Возможно распустать на от-

дельные нити брезентовые и плетеные ремни, используемые в рюкзаках, вещмешках, походных сумках и т. п.

Отличной леской может послужить капроновая нить, вытянутая из шва палатки, спального мешка, одежды. Отдельные нити возможно получить, распуская толстую, прочную ткань рюкзака или защитной одежды.

Когда нет других материалов, в качестве лески можно использовать тонкие провода, отдельные жилки от расплетенного металлического троса. Подобные нетрадиционные лески перед ловлей желательно намазать соком травы или натереть землей, чтобы ослабить непривычный для рыбы запах.

Прекрасные лески получаются из сплетенных волос, надерганных из хвоста и гривы лошадей и других копытных животных. Такую леску рыбаки применяли еще в глубокой древности. В самом крайнем случае можно попытаться изготовить леску из нескольких десятков сплетенных друг с другом собственных волос, для большей прочности склеенных, например, хвойной смолой.

Леска, чтобы ее было удобней забрасывать, должна быть на 20—50 см длиннее удилища. Более длинная позволяет забросить крючок дальше, но затрудняет сам процесс заброса и усложняет подсечку и вываживание пойманной рыбы (рис. 90).

Проще всего закрепить леску на удочке, пропустив ее в сделанный на конце удилища тонкий щелевидный разрез. И обязательно проследите, чтобы леска не заканчивалась на конце удилища, а протягивалась к комелю, где ее возможно будет придерживать руками. В противном случае вы рискуете тем, что при сломе удилища снасть вместе с пойманной рыбой уйдет в воду (рис. 91).

Грузило. Идеальное грузило получается из крупной, прорезанной до половины дробинки, вытащенной из снаряженного охотничьего патрона. Или из свинца, срезанного с автомобильного аккумулятора (рис. 92).

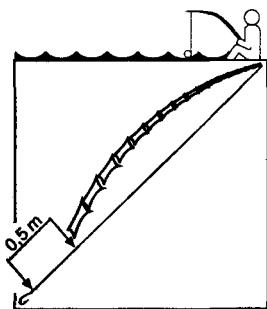


Рис. 90

В простой удочке грузило закрепляется на расстоянии 12—15 см от крючка. Вес его подбирается таким образом, чтобы обеспечить поплавок вертикальное, приподнятое над поверхностью воды положение. При навешивании нескольких грузил первое должно закрепляться в 10—12 см от крючка, а все прочие вверх по леске, через 3—4 см друг от друга.

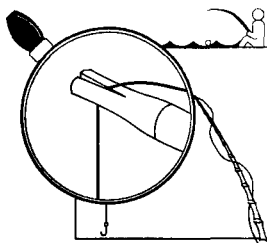


Рис. 91

В донных удочках используются более тяжелые грузила и закрепляются в конце лески или на отдельном поводке.

Импровизированным грузилом может послужить любой тяжелый предмет: гвоздь, болт, гайка, металлические части одежды, обуви и снаряжения, наконец, просто камень подходящей формы. Для донных удочек, закидушек, самодуров и тому подобных снастей можно исполь-

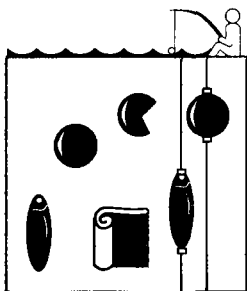


Рис. 92

зовать любую емкость (небольшую пластиковую бутылку, аптечный пузырек, футляр от киноплёнки и пр.), плотно набитую песком. В крайнем случае тем же песком можно набить носок, перчатку или связанный «узелком» носовой платок.

В древности грузила различной конфигурации и размеров изготавливались из глины, впоследствии обжигаемой на огне.

В связи с тем, что импровизированные грузила могут иметь острые края, их желательно привязывать не напрямую к леске, чтобы не повредить ее и оттого не упустить крючок, а через небольшой поводок. При использовании подобных самодельных грузил вязать их лучше подальше от крючка, чтобы не напугать рыбу их необычным видом и запахом (рис. 93).

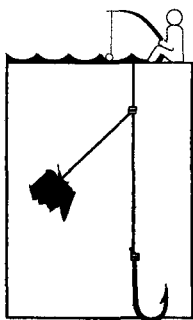


Рис. 93

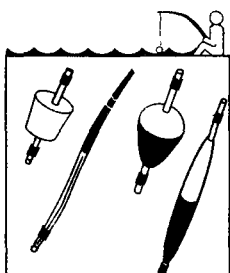


Рис. 94

Поплавок. Для поплавок подойдет всякий плавающий и легко обрабатываемый материал: пенопласт, пробка от бутылки или термоса, авторучка, кора дерева, толстая соломинка или сухая камышинка, сердцевина стволов репейника. Различные формы поплавок показаны на рис. 94.

Из крупного пера водоплавающей птицы может получиться просто-таки классический поплавок. Для этого перо птицы надо очистить по всей длине от ворсинок, аккуратно загнуть тонкий конец, вставить в

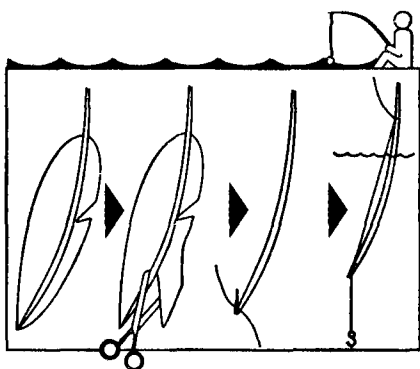


Рис. 95

«зажим» леску и замотать перегиб нитью. В верхней части перьевого поплавка леска прикрепляется с помощью резинового кольца или вкруговую обвязанной нитью (рис. 95). Если объем поплавка недостаточен и он мало возвышается над водой или тонет, можно сделать его комбинированным. Например, на тонкое птичье перо и сухую ветку для повышения запаса плавучести надеть кольцо, вырезанное из коры дерева.

Хорошо отбалансированный с помощью грузила поплавков должен выступать из воды не менее чем на треть своей длины.

Но, в принципе, можно ловить рыбу и удочкой без поплавка и грузила. Для этого к концу длинного удилица привязывается леска, к ней небольшой крючок-тройник с живцом, который заглубляется на требуемую глубину. Подобная снасть в народе называется «махалка». Ловят на нее обычно окуней и щук.

Крючок. Самая главная часть удочки — крючок. Промышленностью выпускаются крючки самых разных форм: с полукруглым загибом и прямым или отогнутым в сторону жалом, с крутым загибом и прямым жалом,

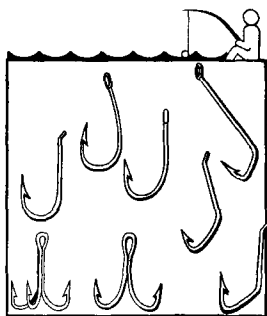


Рис. 96

с круглым загибом, удлиненным цевьем, двойники, тройники и пр. (рис. 96).

Выбирая крючки для аварийных комплектов или просто для похода, следует предпочитать кованые с круглым загибом и прямым жалом. Они считаются

наиболее универсальными и уловистыми.

Кроме того, необходимо учитывать качество крючков, потому что от этого зависит их долговечность и острота. Крючки, изготовленные из хорошей стали, отличаются тем, что при сжатии пружиняют, а при отпуске принимают первоначальную форму. Подделки, изготовленные из мягкой стали, так и остаются в согнутом состоянии. От них лучше отказаться.

Номер крючка (от 2,5 до 16) определяется расстоянием в миллиметрах от кончика жала до цевья. Наиболее ходовыми считаются крючки номер 3—8. За рубежом принята другая нумерация — с 1 по 17. Причем ведется она наоборот, то есть чем меньше крючок, тем выше его номер.

В аварийной ситуации хорошие крючки можно изготовить из гвоздей, металлической проволоки. Для этого конец гвоздя, проволоки надо слегка расплющить, ударив несколько раз тяжелым предметом, и сделать лезвием топора или ножа глубокую зарубку, чуть отогнув стружку вверх для образования бородки, препятствующей срыву попавшейся рыбы. Теперь достаточно выгнуть гвоздь в форме крючка и сделать кольцо или лопаточку для вязки лески (рис. 97).

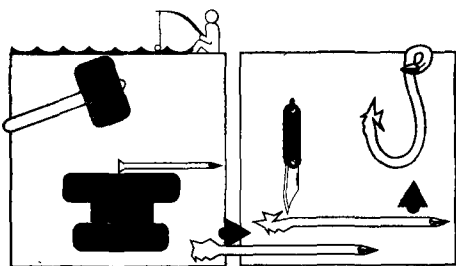


Рис. 97

Неплохие крючки получаются из проводочного кольца от связки ключей, разломленной на две части английской булавки, раскрученной пружины от стержня авторучки (рис. 98). Для облегчения работы с твердыми сталями, используемыми в пружинах, кольцах и тому подобных изделиях, их можно попытаться прокалить на огне.

Кроме того, рыболовные крючки можно изготовить из обломанных зубьев вилки, заколок, невидимок, значков, брошей, обруча карманного ножа, крючков и петель на одежде (рис. 99).

Из пряжки поясного или рюкзачного ремня может получиться сразу три больших рыболовных крючка. Два — из обломанных, согнутых дугой и заточенных с одной стороны половинок пряжки, один — из металлического язычка (рис. 100).

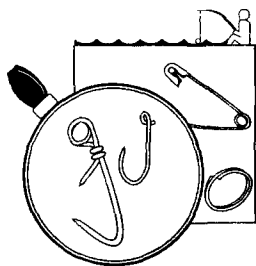


Рис. 98

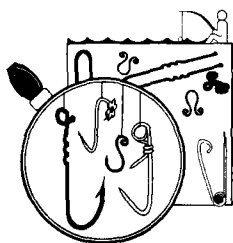


Рис. 99



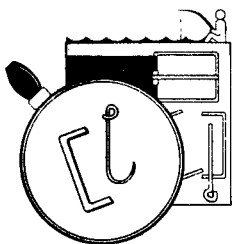


Рис. 100

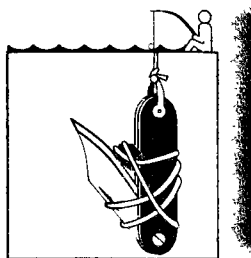


Рис. 101

В некоторых головных уборах, женском белье в качестве каркаса используется свернутая стальная проволока, из которой также можно изготовить несколько крючков.

Большой крючок может получиться из карманного ножа. Для этого надо приоткрыть лезвие, подсунуть под него небольшой камешек и обмотать вокруг веревкой. В таком положении лезвие будет торчать в сторону, словно жало крючка (рис. 101). Конечно, таких размеров крючок может использоваться для ловли только очень крупной рыбы и привязываться лишь к очень крепкой леске.

Наконец, можно обойтись вообще без металла, использовав в качестве исходного материала дерево, кости рыб и птиц. Деревянный крючок проще всего сделать из ветки с отходящим в сторону под острым углом сучком. В верхней части ветки вырезается желобок-углубление для вязки лески. Жало сучка заостряется, зачищается и слегка обжигается на огне для усиления прочности. На жале можно предусмотреть зарубку-бородок (рис. 102).

Некоторые формы костяных крючков показаны на рис. 103. Кстати, взяты они не из книг по выживанию, а из отчетов археологических экспедиций. Этими крючками добывали рыбу наши древние предки. И, думаю,

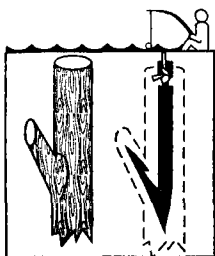


Рис. 102

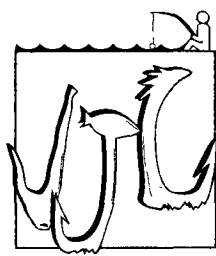


Рис. 103

успешно добывали, раз их потомки читают эту книгу.

Неплохие крючки наши древние предки изготавливали из раковин моллюсков. Для этого они с помощью заостренного камня просверливали отверстие в центре, а затем из полученной заготовки получали крючок требуемой формы (рис. 104). Из строенной ветки, то есть основной и 2—3 отходящих от нее мелких отростков, может получиться двойник или тройник для ловли крупной рыбы (рис. 105).

Точно такой же тройник получается из трех связанных вместе костей рыб (рис. 106).

Из таких же строенных, но тонких веток возможно сделать «активный» крючок. При заглатывании рыбой крючка заостренные жала веток втыкаются в ткани горла. Для большей эффективности отростки можно слегка сжать и в таком положении воткнуть в приманку. Когда рыба заглотит наживку, отростки-крючки распрямятся и заклинятся в горле рыбы (рис. 107).

При возможности выбора материала можно изготавливать

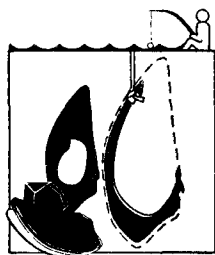


Рис. 104

Андрей Ильин

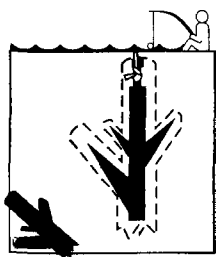


Рис. 105

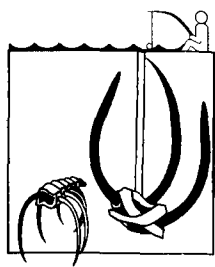


Рис. 106

комбинированные крючки. Например, втыкать в палку острую рыбью кость и дополнительно укреплять ее обмоткой из лески или капроновой нити. Или точно таким же образом закреплять случайный гвоздь (рис. 108).

Более надежен плоский деревянный или костяной крючок. Из прочной ветки выстругивается 2—5 сантиметровая (в зависимости от величины рыбы, которую предполагается поймать) палочка, которая заостряется с двух сторон. В центре палочки прорезается неглубокая круговая канавка для лески. Приманка надевается на весь крючок и на леску. Если рыба, привлеченная приманкой, заглатывает такой крючок, он в прямом смысле слова встает ей поперек горла, глубоко вонзаясь в мягкую ткань. В крючках, изготовленных из костей рыб и птиц, в центре можно пробивать небольшое отверстие для привязки лески (рис. 109).

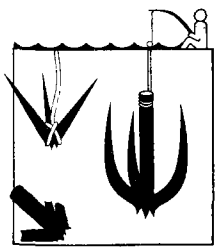


Рис. 107

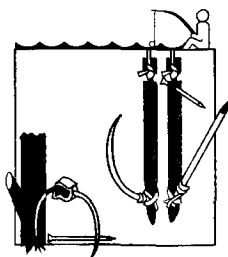


Рис. 108



Конечно, с импровизированных костяных и деревянных крючков рыба срывается чаще, чем с металлических, но все же рыбачить с их помощью возможно. При ловле мелкой рыбы самодельные деревянные и костяные крючки малоэффективны.

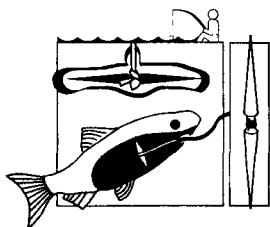


Рис. 109

Улучшает уловистость самодельного крючка, препятствует срыву пойманной рыбы возвратный шип, показанный на рис. 110.

Но все же лучше всего иметь в запасе десяток настоящих рыболовных крючков разного размера. Места они много не занимают и практически невесомы. При отсутствии индивидуального аварийного набора крючки следует хранить в специальном пластмассовом или жестяном пенальчике, вшитом в одежду. В крайнем случае можно несколько крючков воткнуть в одежду, в удаленном от тела месте — клапане кармана, отвороте воротника с наружной стороны. В головном уборе хранить крючки не следует, так как его легко потерять. Рядом с крючками желательно пришить смотанную в кольцо среднего размера леску. Крючок и леска — основа любой удочки.

Привязывать крючки к леске желательно с помощью специальных рыбацких узлов. Они более надежны придуманных на ходу. А крючок в аварийной ситуации слиш-



Рис. 110

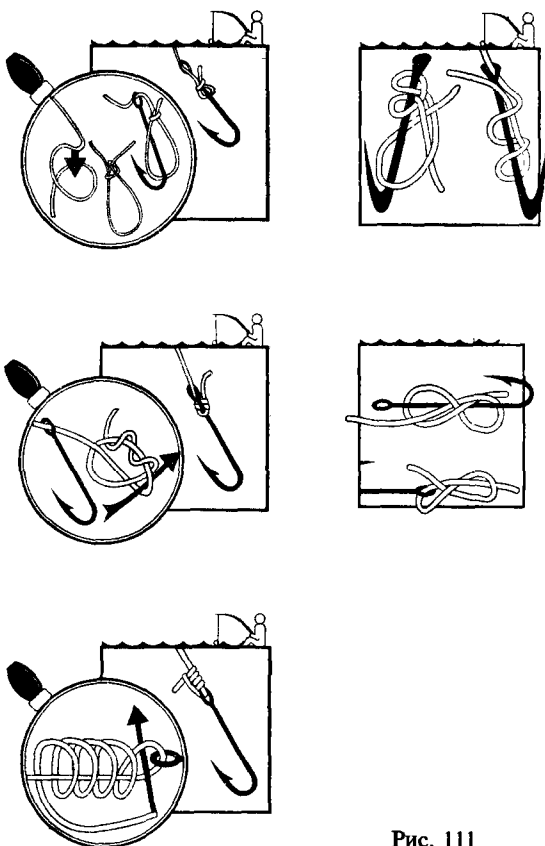


Рис. 111

ком большая ценность, чтобы рисковать им. При использовании других узлов их лучше вязать несколько и обязательно проверить на прочность. По ходу ужения надо периодически осматривать и подтягивать узлы.

Некоторые профессиональные рыбацкие узлы показаны на *рис. 111*.

При ловле хищной рыбы крючки следует привязывать не напрямую к леске, а через металлический поводок, изготовленный из куса проволоки, жилки металлического троса или другого материала, который рыба не сможет перекусить.

Уловистость крючка напрямую зависит от остроты его жала. С затупленных крючков рыба срывается гораздо чаще. Поэтому именно в аварийных условиях крючок, особенно его жало, следует оберегать от возможных повреждений: не бросать на землю, ни в коем случае не втыкать в удилище, дерево или даже кору, вытирать, высушивать, очищать от остатков земли и песка, периодически затачивать. В условиях аварии заточить затупившийся крючок можно, аккуратно пошоркав о боковинку спичечного коробка, напоминающую мелкую шкурку, или о подходящий камень.

Приемы ужения. Существует несколько приемов ловли рыбы простейшей удочкой.

Ужение с поплавком — самый распространенный способ рыбной ловли. Поплавок устанавливается на требуемом расстоянии от крючка (обычно 1—3 м), что обеспечивает погружение крючка с наживкой на нужную глубину. Забрасывать удочку лучше от себя, так как при броске через голову крючок может зацепиться за растительность на берегу. О поклевке рыбы и моменте подсечки судят по движению поплавка на поверхности воды.

При использовании поплавковой техники лучше рыбачить одновременно на несколько удочек, чтобы повысить вероятность поклевки. А так как удерживать в руках более одного удилища затруднительно, надо сделать простейшие держки из раздвоенных на конце веток (рогатов), вбитых в дно, и перевернутых рогатов, закрепленных на берегу (рис. 112).

Ужение в отвес. Применяется для ловли рыбы в водоемах со стоячей водой или слабым течением, с плавсредств, а также в местах, заросших водной растительностью. Удочку можно оснастить двумя крючками, привязанными на расстоянии 8—10 см друг от

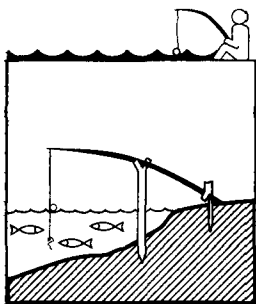


Рис. 112

друга. Ужение производится над самым дном или даже на дне.

Ужение с поплавком-грузом. Используется при ловле на насекомых с поверхности воды. Утяжеленный свинцовыми вставками до 15—30 г поплавок обеспечивает дальнюю заброску.

Утяжелитель должен располагаться на поплавке таким образом, чтобы он принимал вертикальное положение.

Ужение плавом. Плавом ловят на перека-тах или с плавсредства, пуская насадку по течению к местам скопления рыбы. Грузила в этом случае обычно не используют, так как наживка плавает по поверхности воды или на незначительной глубине.

Ужение с медленно погружающейся насадкой ведут обычно летом, когда клев рыбы ослабеваает. Грузило используют небольшое или не используют совсем.

Кроме того, существуют и другие оригинальные приемы рыбной ловли на удочку — ужение в подкидку, ужение в проводку, ужение нахлыстом и пр.

При ловле примитивной удочкой стремление «взять крупную добычу» оправдывает себя не всегда. Надергать несколько килограммов мелких окуньков или пескарей бывает гораздо легче, чем поймать 2—3-килограммовую щуку, а пищевая ценность их практически равна. К тому же крупная рыба чаще обрывает снасти (особенно хрупкие импровизированные), и втащить ее на берег без помощи сачка или багорика бывает очень непросто.

При ловле удочкой надо соблюдать несколько простейших правил.

Лучше одновременно забросить 3—4 удочки с различными насадками, чтобы определить, какие из них более всего привлекают рыбу. А затем насадить ее на все крючки.

Находясь на берегу водоема с прозрачной водой, следует соблюдать возможную тишину, без необходимости не ходить, не делать резких движений, прятаться в тени кустов и деревьев.

Нежелательно погружать концы удилищ в воду, пытаться вытаскивать рыбу резким рывком — в лучшем случае рыба сорвется, в худшем — оборвется леска или сломается удилище.

Рыба боится посторонних запахов, поэтому насаживать наживку следует чистыми руками. Нельзя бросать в воду предметы, имеющие посторонние запахи, особенно окурки сигарет и папирос.

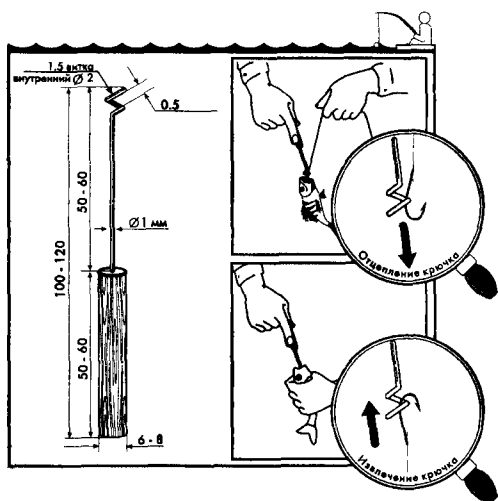
Пойманную крупную рыбу не следует стремиться вытаскивать по воздуху; лучше, оберегая снасти, подвести ее к берегу по воде и вытащить руками или импровизированным сачком. Если сохранность снасти вызывает сомнение, лучше бросить удилище в воду и внимательно следить за его движениями. Скоро рыба устанет, и удилище остановится. Нельзя пытаться вытягивать запутавшуюся в водной растительности рыбу, надо отпустить леску и дать ей возможность высвободиться самой, после чего подтянуть к берегу.

Когда крючок глубоко заглатывается и застревает в горле рыбы, не надо пытаться для его освобождения применять силу. Резкие рывки могут повредить крючок или оборвать леску, и тогда найти его во внутренностях рыбы будет очень непросто. Следует разрезать рыбу и аккуратно вытащить крючок. Ко-

нечно, такой способ требует больше времени и усилий, но сохраняет крючок целым, что в аварийных условиях крайне важно.

Для отцепа крючка, заглоченного рыбой, существует специальное приспособление — экстрактор, который в аварийной ситуации можно изготовить из куска проволоки. Экстрактор зацепляется за леску, затем проталкивается в горло рыбе, нажимом вниз отцепляет крючок и вытаскивает его наружу (рис. 113).

Для тех же целей может пригодиться более простое приспособление, именуемое среди рыбаков «вилка». Для его изготовления в прямой 40—50-сантиметровой ветке по всей ее длине вырезается глубокий желобок, завершающийся продольным пропилом. Чтобы освободить проглоченный рыбой крючок, надо пропустить леску через пропилом, подтянуть и протолкнуть вплоть до самого крючка. Затем легко толкнуть его вперед и освободить (рис. 114).



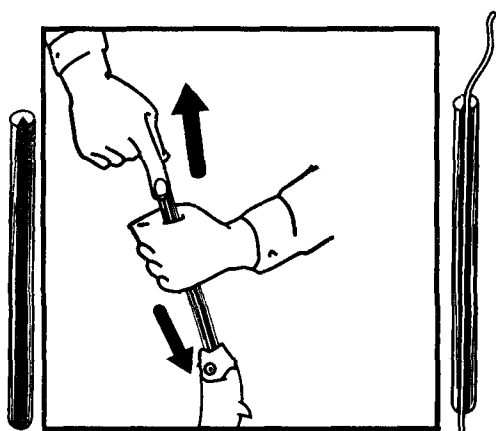


Рис. 114

При ловле крупной рыбы недостаточно крепкой леской надо стараться соблюдать между ней и удилищем прямой угол. Пружинящая ветка снимает нагрузки с лески, гасит опасные рывки и, значит, снижает вероятность ее обрыва.

При некотором навыке и изрядной доле везения можно поймать рыбу на примитивную, безлесковую удочку. В конце длинной, прочной ветки вбивается или закрепляется как-то иначе гвоздь или небольшой кусок проволоки, который загибается в форме крючка. На крючок надевается приманка, конец безлесковой удочки опускается в воду, клюнувшая рыба подсекается рывком ветки на себя.

В заключение опишу древнюю удочку «луму», с помощью которой наши предки, обживавшие верховья реки Оби, очень успешно охотились на щук и других крупных рыб. Длинная сарга (узкая и тонкая лента из коры какого-нибудь дерева), на одном конце которой укреплен деревянный крючок, а к другому привязана деревяшка-«наплав» — вот и

вся снасть. Простейший тип крючка в луме вырезали из развилки куста тальника, один конец которой делали короче и заостряли, а ко второму, более длинному, выполнявшему роль цевья, привязывали леску-саргу. Рыба заглатывала крючок с наживкой и таскала поплавок-дервяшку до тех пор, пока не выбивалась из сил и не вытаскивалась рыбаком на берег.

Удивительно, что подобная примитивная снасть сохранилась в некоторых местах до сегодняшних дней под не самым звучным названием «дурилка». Несколько лум-дурилок, соединенных на одной веревке, жители низовий Оби называют «панне-юх» — налимым перемет. Это уже снасть для серьезного промысла.

Наживка. Классической наживкой, привычной и рыбе и рыбаку, остается, конечно, *земляной червь*. Известно множество «сортов» червей — навозные, красные, или подлистники, выползки и т. п., которые различаются размером, цветом, местом обитания. В лесу проще всего отыскать червей под лежащими на земле стволами поваленных деревьев, под камнями, кучами прелой листвы, под засохшим звериным пометом, во влажных, затененных местах с влажной почвой. На заболоченной местности — под корнями берез и ив, где нет мха. На глинистых и песчаных берегах — под дерновыми плитами, козырьком нависшими над водой, в местах, где берег подмыт водой. В кочкарниках — где в ложбинах между кочками бурыми рядами лежит старая, прелая осока.

Поденка-метлица (метлица) — небольшая, почти прозрачная бабочка-однодневка. Их нетрудно наловить вечером возле водоема с помощью импровизированного сачка.

Сальник (хрущ) — личинки майского либо любых других крупных жуков, которых можно отыскать под старой листвой, в земле, смешанной с перегнившим пометом животных, под трухлявыми стволами. Самыми подходящими для рыбной ловли считаются молодые белые личинки длиной 1,5—2 см.

Гусениц различных бабочек следует собирать на стволах, ветках и листве деревьев, кустах, травяных растениях.

Короеды — светло-желтые, с темной головкой, длиной до 1,5—2 см личинки различных жуков, обитающих под корой погибших еловых и сосновых деревьев. Найти их можно, оторвав кору от дерева и осмотрев ее внутреннюю поверхность и ствол.

Личинки муравьев (муравьиные яйца) легко насобирать, если вскрыть муравейник или поднять прикрывающий его сверху камень, ствол дерева.

Кроме того, в аварийной ситуации в качестве наживки можно использовать любых летающих, прыгающих, ползающих насекомых и их личинки, встречающиеся в данной местности (незнакомую наживку рыба берет с большей неохотой): мух, мотыля, кузнечиков, стрекоз и их личинок, крупную мошку, оводов, слизняков, жуков с удаленным хитиновым покровом и т. п.

А также: улиток, нарезанных на кусочки, двустворчатых моллюсков, небольших лягушек, пиявок, кусочков рыбы и мальков рыб, кусочков мяса, раков, внутренностей рыб и раков, хлебных шариков, клочков ткани, пучков шерсти, остатков пищи и пр.

Причем замечено, что охотней всего рыба клюет на наживку, пойманную в том же водоеме, где она обитает, равно как и на червей и насекомых, живущих на выходящих на дан-

ный водоем берегах. Они более привычны и потому более желанны рыбе.

Водную наживку можно добыть, протравив куском ткани дно водоема или вытащив на берег с помощью длинной, раздвоенной на конце палки пук водорослей, в котором наверх отыщутся личинки стрекоз и бабочек-поденок, головастики, пиявки, бокоплав, ручейники и другие водные насекомые.

Личинки ручейника (шитики) живут в холодной проточной воде, внутри «домиков» в виде трубочек из хвои, листьев, мелких ракушек, песчинок, стебельков растений (рис. 115 а). Длина их составляет 20—30 см. Добывать ручейников можно, траля сачками дно на мелководье или подгребая к берегу донный мусор, а также собирая со дна, с затонувших веток, коряг, стеблей травы.

Мотыль — личинки комара-толкунца красного цвета длиной 10—12 мм, живущие в донном иле. Считается наилучшей насадкой для всех нехищных рыб. Для добычи мотыля надо зачерпнуть со дна водоема ил и промыть его в импровизированном решете.

Личинки поденки-метлицы (рыбацкое название «бабка») имеют грязновато-белый цвет (рис. 115 б), достигают в длину 5 см. Водятся в реках с илисто-глинистым дном на глубине до 5 м. Шевелящиеся и тем обнаруживающие

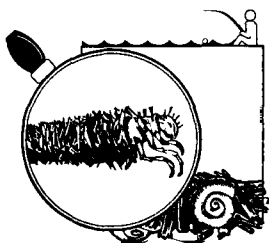


Рис. 115 а

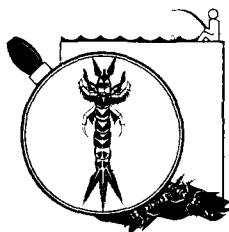


Рис. 115 б

себя личинки находятся в зачерпнутом со дна и разлитом тонким слоем на берегу иле.

В воде около берега реки, среди камней и растительности, водятся *личинки*

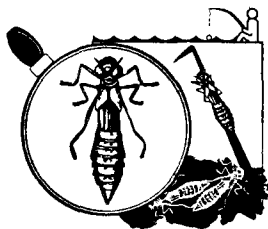


Рис. 115 в

веснянки, достигающие длины 20 мм.

40—50-миллиметровые *личинки стрекоз* (рис. 115 в) имеют желто-зеленый цвет, живут на дне стоячих водоемов, зарывшись в ил, выползают на стебли растений. Их можно собирать ранним утром с водных растений или из вытащенных на берег травянистых скоплений.

Двустворчатые моллюски собираются на дне водоемов. Раковина моллюсков раскрывается, твердые хрящевые части удаляются, а мясо целиком или кусками насаживается на крючок.

Хорошей насадкой является *травя*, растущая у самой поверхности воды на сваях, камнях, упавших в воду стволах деревьев (шелковик). Она похожа на густой волос темно-зеленого цвета и насаживается на крючок в виде бороды длиной 2—4 см. Для насадки обычно берут молодые, более светлые пряди.

Карась, язь, сазан и другие нехищные рыбы клюют на мягкую сердцевину прикорневого стебля *камыша*. Срезанный под самое основание камыш очищается в нижней части от кожицы, после чего остается гибкая белая и мягкая палочка-серцевина. Она разрезается на мелкие части и помещается в воду, чтобы не засохнуть. При рыбалке насаживается на крючок так же, как и червь.

Кроме того, в качестве растительной наживки рыболовы используют специально при-



Рис. 115 г

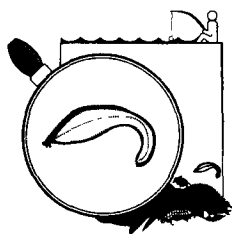


Рис. 115 д

готовленную зерновую насадку — пшеницу, овес, ячмень, рожь, горох, фасоль и пр.; жмых (макуха); недоваренный картофель; тесто; манные, пшеничные каши; белые и черные хлебные шарики и пр.

Морская рыба, кроме приманки, которую я уже перечислил, ловится на: *нерейд* (рис. 115 е), которые живут в донном иле на глубине до 1 м (при ловле следует остерегаться обжигающих щетинок!); *офелий* (рис. 115 д) — морских червей длиной до 5 см, живущих во влажном песке у воды; *водяных блох* (рис. 115 е), или, как их называют в народе, бокоплавов, обитающих в гниющих влажных водорослях и на мелководье; *морских тараканов*, или *мокриц* (рис. 115 ж), которых можно увидеть на мелководье в тихих местах; на *креветок*, пойманных с помощью импровизированного сачка или снятых с бревен, обросших

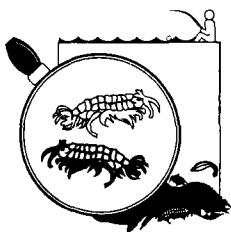


Рис. 115 е

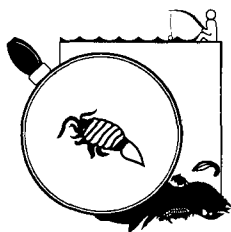


Рис. 115 ж

водорослями камней; *крабов*, которые, если мелкие, насаживаются на крючок целиком, но без хитинового панциря, а если крупные, то частями, а также *мидий* и других моллюсков, кусочки сырого мяса морских животных, тюлений жир, икру и т. п.

Если вы не видите никакой наживки, сделайте большой треугольный сачок из подручного материала и, прижимая его к донному песку, быстро тащите по мелководью. Уверен, ваш сачок будет полон самой разной наживки. Однажды таким приемом мы на абсолютно, казалось бы, безжизненной мелководной банке посреди Белого моря за пять минут наловили полную миску рыболовной наживки и с ее помощью полведра камбалы.

Более точно гастрономические пристрастия рыбы на момент лова можно установить, вскрыв первой пойманной рыбе желудок и рассмотрев его содержимое. Или ловить на две разные наживки, насаженные на два крючка, прикрепленные на одну леску в 10—15 см друг от друга с помощью коротких поводков. На какую наживку рыба позарится — на ту ее и ловить.

На *рис. 116, 117, 118* изображены способы насадки на крючок различной наживки: червя, гусениц, личинок, кузнечика, лягушки, поденки, мухи, мормыша, мелкой рыбешки.

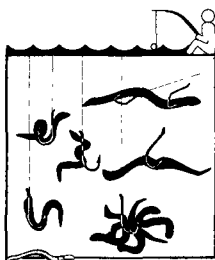


Рис. 116

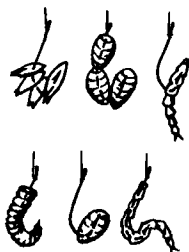


Рис. 117



Рис. 118

Червь чаще всего насаживается через «голову» на весь крючок таким образом, чтобы треть его тела оставалась свободной и, извиваясь в воде, привлекала внимание рыбы. Известный рыболов и писатель Л. П. Сабанеев писал: «Червь, насаженный с головы, долго остается неумершвленным, хвост непроткнутый

у него играет весело и тем приманивает рыбу...» На большой крючок можно нацеплять несколько червяков сразу.

У *кузнечиков* надо удалить усики и задние, прыжковые, лапки.

Мотыль насаживается на тонкие мелкие крючки под кожу за темную головку, иногда по несколько штук сразу.

Личинку стрекозы — пропуская крючок в голову с выводом острия в брюшке. Самой стрекозе крючок втыкают в туловище под горлом, а жало выводят в хвост.

Личинки крупных жуков прокалывают чуть ниже головы снизу, жало выпускают в брюшко. У жуков обрывают жесткие надкрылья, вводят крючок за грудной щиток и выводят в брюшке.

Гусениц бабочек насаживают, как червей, — с головы, проводя крючок к хвосту.

Мухи и слепни насаживаются с головы.

Для того, чтобы насадить на крючок *кусочек рыбьей мякоти*, рыбу надо очистить от чешуи, разрезать с обеих сторон вдоль позвоночника, который удалить вместе с плавниками.

Реберную часть отрезать, мелко искрошить и использовать в качестве прикормки. Мясо рыбы следует разрезать на кусочки и насадить на крючок кожей внутрь, мясом наружу.

Живец обычно насаживается на крючок через рот и жабры так, чтобы жало выступало сбоку или из спины. Для большей уловистости иногда используют несколько выступающих в разных частях тела крючков (рис. 119).

При дефиците живца и для более долгого его сохранения в живом виде живца можно не прокалывать, а пропустить леску сквозь жаберную щель так, чтобы цевье крючка попало в его рот, а острие выступало наружу. Чтобы живец не всплывал, в 20—30 см от крючка надо прицепить грузило. При такой насадке живец долго остается живым и активным, а при поклевке часто сдвигается по леске вверх и остается целым (рис. 120).

При отсутствии естественной наживки можно попытаться изготовить *искусственную приманку* из кусков разноцветной ткани, поролона, пенопласта, хлорвиниловой изоляции, коры дерева, цветных шерстяных ниток, выдернутых из свитера или вязаной шапочки. Например, муляж гусеницы или личинки можно сделать из лоскута цветного материала, намотанного цилиндром на цевье крючка и через небольшие расстояния перетянутого

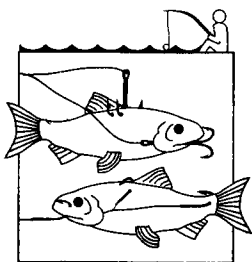


Рис. 119

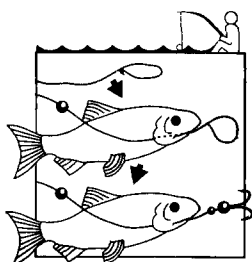


Рис. 120

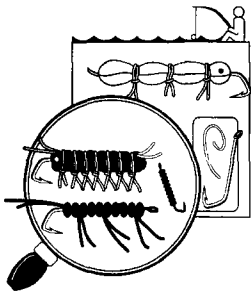


Рис. 121

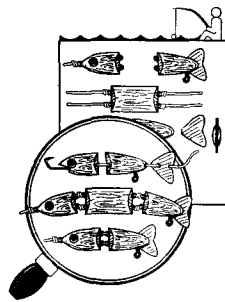


Рис. 122

нитью (рис. 121). Пережим ткани имитирует членики гусеницы. Узлы нити должны быть направлены внутрь крючка и подстрижены таким образом, чтобы напоминали ножки гусеницы.

Рыбка из дерева показана на рис. 122.

Из тонкого полиэтилена и целлофана можно делать крылья для искусственных бабочек и стрекоз.

Для ловли хариусов и некоторых других видов рыб с успехом может быть использована искусственная мушка. Вдоль цевья крючка средних размеров (номер 6—8) укладывается пучок жестких, курчавых волос, добавляется пара цветных шерстяных ниток. Вблизи ушка или лопаточки уложенные волосы плотно привязываются к крючку. Подобную мушку можно изготовить из куса цветной ткани (рис. 123).

В качестве исходного материала для изготовления мушек можно использовать ворсинки шерсти животных, кроющие перья птиц. Пуховые и маховые перья не подходят, так как первые намокают, слипаются и теряют форму, а вторые слишком жесткие. На рис. 124 приведены различные по форме и назначению искусственные мушки.

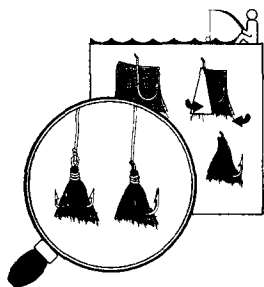


Рис. 123

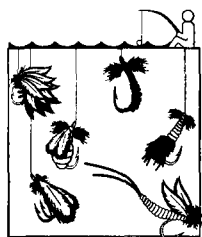


Рис. 124

Проявив фантазию, можно из подручного и природного материала изготовить муляж практически любого насекомого. При этом надо стремиться, чтобы цвет их был близок к цвету «оригинала». Однако следует помнить, что даже малоаппетитное, но живое насекомое предпочтительней самого высокохудожественного, но мертвого муляжа.

Кроме того, надо помнить, что рыбы, даже крупные, охотней берут небольшую насадку. Зачастую два-три маленьких червя или мотыля лучше, чем один большой.

Блесны в аварийных условиях можно изготовить из любого металлического предмета с блестящей поверхностью — монеты, куска жести от консервной банки, вырезанного в форме рыбки (рис. 125), сережки, брошки, закладки, брелока, английского ключа, пугови-

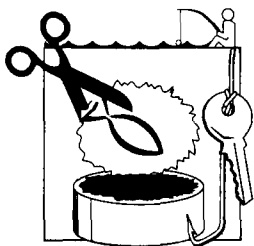


Рис. 125

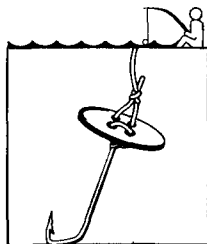


Рис. 126

цы и пр. Неплохие блесны получаются из металлических и перламутровых пуговиц (рис. 126), монет (рис. 127). Чтобы закрепить в крючке монету, на ее ребре с двух сторон надо прорезать углубление или сделать неглубокий замин, препятствующий соскальзыванию проволоки. Хорошие блесны можно изготовить, используя в качестве отражающего материала фольгу, особенно желтоватых расцветок. Лучше всего ею оборачивать муляжи рыбок, изготовленные из коры деревьев, веток. Можно накрутить фольгу на английскую булавку. Блесна, вырезанная в форме пропеллера, при движении в воде вращается вокруг своей оси, привлекая внимание рыбы (рис. 128).

Прикреплять блесну к леске надо через стальной поводок или заменяющие его 2—3 лески, которые рыба не сможет сразу перекусить. Перед ужением блесну желательно начистить мелким песком, толченой золой или кончиком иголки. При этом надо учитывать, что в пасмурный день более уловиста блестящая блесна, в ясный, солнечный — матовая, тусклая.

Заброшенную в воду блесну надо подтягивать к себе, постоянно подергивая, притапливая и снова поднимая к поверхности, чтобы она плавала и ныряла, подобно настоя-

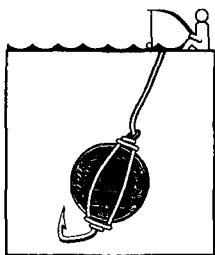


Рис. 127

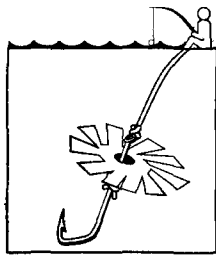


Рис. 128

щей рыбке. Конечно, без спиннинга блеснить трудно, но небезнадёжно. Наибольшую удачу обещают блесны, своим цветом и движениями напоминающие мальков, которые обитают в данном водоеме. Чтобы оценить качества снасти, ее необходимо провести сквозь стаю мальков. Ту блесну, которая их испугает меньше всего, и надо использовать для ловли.

Место и время ловли. Наиболее благоприятными для рыбной ловли считаются: в небольших узких речках — участки, где она расширяется, в широких — места сужения, в глубоких водоемах — отмели, в мелких — ямы, в стоячих прудах и озерах — протоки, в быстрых — заливы и заводи. В мутной воде клев хуже, чем в чистой.

Самые уловистые места — с прозрачной водой, чуть замутненной органическими примесями, и места, где на небольшом пространстве скапливаются комары, мошки, личинки и другие насекомые.

Летом рыбы больше у берегов, поросших камышом, тростником, так как больше корма. Когда «зацветает» вода, рыбу лучше искать в старых руслах, в глубоких местах заливов и стариц, в местах впадения рек, ручьев, то есть там, где вода в большей степени насыщена кислородом. После дождей рыба скапливается в устьях рек и ручьев, впадающих в водоем и несущих смытый с земли свежий корм.

В озерах лучше всего ловить рыбу в «окнах» чистой воды среди водной растительности и на окраинах зарослей, на глубине 2—3 м. Самая крупная рыба обычно держится в глубоких ямах.

В реках рыба чаще встречается в местах поворотов и закруглений, где течение вымывает ямы, омуты, заливы.

В холодной весенней воде рыба чаще скапливается на мелководье у берегов, где вода достаточно прогрелась солнцем, возле прошлогодней водной растительности, близко к поверхности.

Скопление рыб можно определить по характерным всплескам на поверхности воды, по прыжкам играющей рыбы, по собравшимся на поверхности воды и часто ныряющим водоплавающим птицам.

При сильном ветре рыба ищет в водоемах более тихие, защищенные от ветра места.

Наилучшее время для рыбной ловли — раннее утро или вечер; в пасмурные дни можно ловить весь день.

Особенно активно клюет рыба в ясное, тихое утро, до восхода солнца, когда над водой стелется туман. Или после ливня, когда дождь смывает с берега дополнительный корм.

Хорошо клюет рыба: весной — в ясную погоду со слабыми ветрами или при затишьи; летом — в теплую, но нежаркую, устойчивую погоду со слабым ветерком или в пасмурную, тихую, иногда с мелким дождиком, а также перед грозой; осенью — в тихую пасмурную погоду без осадков, с легкой туманной дымкой. Во все времена года непосредственно перед полнолунием и сразу после него.

Несколько ослабевает клев перед изменениями погоды. Правило это одинаково распространяется на все времена года. Весной ослабление клева бывает связано с прибыванием и помутнением воды. Летом — с началом «зацветания» воды и периодом ее помутнения, а также с усилением жары или наступлением ненастья. Осенью — с усилением ветра и началом ненастной погоды.

Плохо клюет рыба при резком изменении (повышении или понижении) атмосферного давления. Весной — когда ветер меняет свое

направление и усиливается, при похолодании и начале затяжного ненастья. Летом — в очень жаркую и сухую или в неустойчивую погоду, с часто меняющимися ветрами, морозящими осадками. Осенью — во время затяжного ненастья.

И, наконец, совершенно не клюет при резком ухудшении погоды, во время штормовых, порывистых ветров, сопровождающихся ливнями и снегопадами, во время грозы.

Клев может улучшиться, если со дна осторожно, без лишнего шума, поднять фонтанчик мути, который привлечет внимание рыбы.

Еще лучше, чтобы иметь гарантированный улов, прикормить рыбу в каком-либо одном месте. Что обычно и делают рыбаки, разбрасывая в районе предполагаемой ловли хлеб, каши и т. п. прикорм. Правда, в аварийных условиях вряд ли кто-нибудь станет жертвовать хлебом и крупами ради прикорма рыбы. Но можно пожертвовать испортившимся мясом, рыбой или тресбухой. Для этого надо подвесить их на нависающей над водой ветке дерева или на специальном, вынесенном подалее от берега «журавле». Через некоторое время мясные мухи отложат на мясе яички, из них выведутся личинки, которые будут падать в воду и привлекать к себе рыб. Ловить рыбу в этом месте лучше всего на тех же личинок.

Существует еще один способ экономной прикормки, когда в вылепленный из глины шарик вдавливаются катышки хлеба, крупа и т. п. приманка. Несколько глиняных кормушек опускаются на дно реки в месте ужения и привлекают внимание рыбы.

Рыболовная снасть. Кроме удочек, существуют другие орудия для ловли рыбы. *Донка-закидушка*, наверное, самая простая рыболовная снасть. К концу 20—40-метровой лески привязывается 20—60-граммовое грузило, а

Андрей ИЛЬИН

выше — 2—3 коротких поводка (лучше из тонкой металлической проволоки) с крючками. На крючки насаживается наживка (черви, выползки, мальки и пр.), после чего донка забрасывается подалее от берега, в ямы, омуты и привязывается к вбитому в берег или дно колышку. Чтобы заметить поклевку, к леске можно привязать сторожок (палочку и пр.), колебания которого сигнализируют о пойманной рыбе. Иногда донку оставляют на всю ночь и проверяют утром (рис. 129).

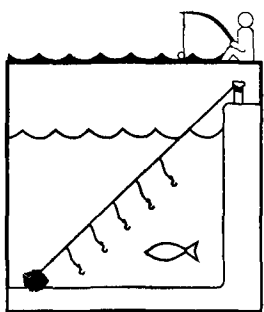


Рис. 129

Самодур — это длинная, до 60 м и более, прочная леска или капроновая нить, на конце которой закреплен 300—500-граммовый груз — свинцовая гирька, камень. К леске через равные промежутки привязывается 5—15 коротких поводков с крючками, на которые насаживается различная наживка. Самодур используется для ловли рыбы с неподвижной или движущейся с небольшой скоростью лодки, плота.

Подобный самодур, используемый без наживки, рыбаки называют «подергушкой». *Подергушкой* ловят рыбу с лодок, мостов, нависших над водой деревьев или на перекатах во время нереста или массового прохождения рыбы. Вместо одинарных крючков используют двойники и тройники. Снасть забрасывают в воду и периодически подергивают с тем, чтобы крючки зацепились за проплывающую мимо рыбу. Подергушки — чисто браконьерская снасть, которая на одну пойманную

рыбу калечит десять. И потому использоваться может лишь в аварийных условиях.

Кружок представляет из себя изготовленный из пенопласта, дерева или коры дерева круг-поплавок диаметром 12—15 см с желобком-углублением, вырезанным по периметру. В центре кружка пробивается отверстие, в которое вставляется вертикальный стержень-поплавок. На круг поплавок, в желобок, наматывается леска диаметром 0,4—0,5 мм, которая закрепляется на стержне, а снаряженной грузилом и крючком (обычно используется тройник) частью опускается в воду. На крючок насаживается живец или малек. Клюнувшая рыба переворачивает круг, срывает и разматывает леску, постепенно выбиваясь из сил. Кружки обычно ставят на водоемах со стоячей водой или медленным течением (рис. 130).

Более примитивный кружок можно сделать из консервной банки — лучше из-под сгущенного молока или сока. В банке пробивается два небольших отверстия, через которые удаляется содержимое. После чего отверстия затыкаются деревянными пробками и замазываются смолой или расплавленным на огне полиэтиленом. Поверх банки виток к витку наматывается леска и закрепляется с помощью резинки или другим способом. На леске закрепляется грузило и крючок с наживкой. Клюнувшая рыба разматывает леску с банки, пока не выбьется из сил (рис. 131).

Можно также сделать кружок из узкой

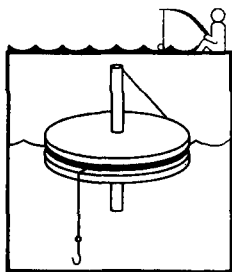


Рис. 130

пластмассовой катушки, на которых обычно продается в магазинах леска, пропустив в ее центральное отверстие и надув слегка обыкновенный воздушный шарик. Катушка окажется как бы зажатой между двумя надувными поплавками. На катушку наматывается и закрепляется в пропил леска с крючком. Снасть опускается на воду (рис. 132).

Подпуск (тюкалка) используется для ловли голавлей и язей. Над рекой два человека, стоящих на противоположных берегах реки, натягивают леску или веревку, к которой привязаны два-три 20—40-сантиметровых поводка с крючками. В качестве наживки используются любые летающие насекомые — стрекозы, бабочки, кузнечики, жуки, в крайнем случае искусственные мушки. Натянутую леску надо постоянно подергивать, чтобы наживка прыгала над поверхностью воды, часто ее касаясь. Таким образом имитируется полет насекомого. Рыба, попавшая на крючок, вытаскивается рыбаками на любой берег (рис. 133).

Точно так же можно ловить голавлей, язей с помощью удочки без поплавка и грузила. Для этого наживка, насаженная на крючок, забрасывается в воду и свободно сплавляется по течению. Если насадка тонет, то леску у крючка надо натереть воском или к цевью

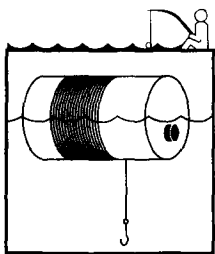


Рис. 131

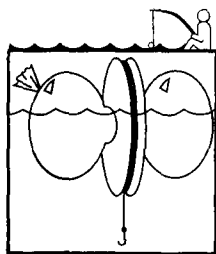


Рис. 132

крючка прикрепить кусочек пенопласта, коры дерева.

При ловле подпуском необходимо помнить, что голавль — очень осторожная рыба и, если увидит или услышит рыбака, клевать не будет!

Жерлица используется для ловли хищной рыбы. На раздвоенную ветку (рогатку) крест-накрест наматывается длинная леска, к концу которой привязывается 2—3 тройных или двойных крючка. Концы рогатки слегка расщепляются ножом, и в прорезь вставляется леска. Жерлица привязывается к наклонному шесту, воткнутому в берег, в дно водоема или к нависающим над водой веткам куста. Крючок с живцом или блесной опускается в воду примерно до середины глубины водоема и оставляется так на продолжительное время, чаще всего на всю ночь. Рыба, проглотив насадку, выдергивает леску, зацепленную в рогатке, постепенно разматывает ее во всю длину и благодаря этому не срывается. Обычно жерлица устанавливается в мелководных местах водоема около водной растительности — травы, камышей (рис. 134).

Ужение с помощью «кораблика» (или, как его еще называют, «торпедки», «водного змея» и пр.) практикуется на реках со слабым и средним течением при ловле крупной рыбы, кото-

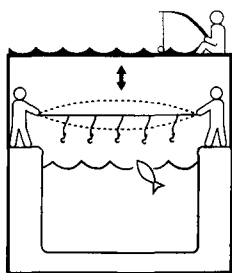


Рис. 133

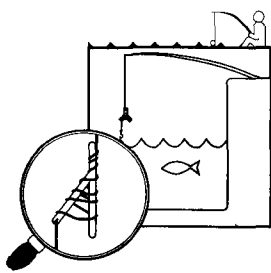


Рис. 134

рая держится далеко от рыболова, а другими способами забросить в это место насадку затруднительно. По существу, «кораблик» — это водная разновидность воздушного змея. Изготавливается «кораблик» из сухой доски или куска фанеры длиной 40—50 см, шириной 20 см и толщиной 1—1,5 см, на нижней кромке которой укрепляется груз в виде свинцовой пластины, отрезка железного прута или любого другого подходящего материала. Вес груза подбирается таким образом, чтобы доска погружалась в воду на две трети своей площади. В верхнем и нижнем углах носовой части «кораблика» и в середине кормовой части высверливаются отверстия, предназначенные для крепления снасти к основной леске. При этом поводки, привязанные к носовым отверстиям, имеют одинаковую и обязательно более короткую, чем у кормового поводка, длину. От соотношения длины носовых и кормового поводков зависит скорость удаления «кораблика» от берега. Кормовой поводок прикрепляется к основной леске с помощью зажима, сделанного из расщепленной на конце ветки, обмотанной для большей фиксации несколькими слоями ниток. Ужение рыбы ведется с помощью лески с 2—3 крючками диаметром 0,25—0,3 мм, привязанной к кормовому отверстию и свободно опущенной в воду. Толщина основной лески для рек со слабым течением должна составлять 0,4—0,5 мм, с сильным течением — 0,7 мм (рис. 135). Парусящая доска «кораблика» сносится потоком на середину реки до облюбованного рыболовом места. После того как рыба попадет на крючок, надо резко дернуть за основную леску, кормовой поводок выскочит из зажима, и снасть можно будет вытянуть на берег вместе с добычей.

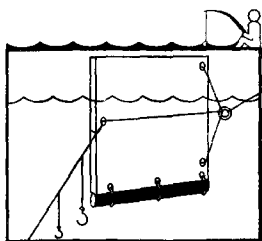


Рис. 135

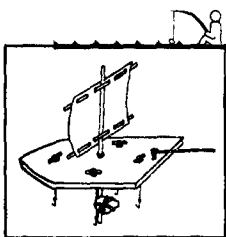


Рис. 136

Для рек с быстрым течением, где «кораблик» часто обрывается или крутится, лучше использовать его более упрощенную модель, имеющую форму трапециевидного бруска, сужающегося к носовой части и утяжеленного снизу. Поводки в этом случае крепятся к носу и корме и к основной леске. Поводки с крючками также привязываются к основной леске.

Парусный «кораблик», с помощью которого ловят рыбу в спокойных водоемах, показан на рис. 136. Такой кораблик спускается на воду с подветренного берега и выводится в нужное место. Управлять им можно двумя растянутыми в разные стороны лесками или с помощью импровизированного руля, укрепленного на корме «кораблика», от которого на берег тянутся две лески-тяги.

Косынка — это небольшая треугольной или квадратной формы крупноячеистая, сплетенная из тонкой лески сеть, к нижнему краю которой прикреплен металлический прут-утяжелитель, благодаря которому она расправляется в воде. В аварийных условиях прут можно заменить веткой дерева, утяжеленной несколькими камнями. Каждые 10—15 мин косынка поднимается из воды, и запутавшаяся в сети рыба вытаскивается. Если к вершине косынки через небольшие поводки прикрепить поплавки, вырезанные из коры

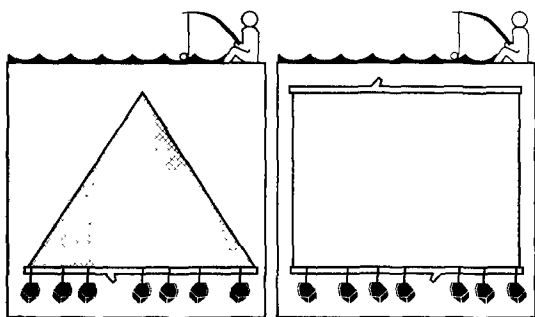


Рис. 137

дерева, то попадание рыбы можно будет заметить по их движению на поверхности воды (рис. 137).

Малявница, или *вертолет*, — это своеобразный водный сачок большого — до 1,5 м — размера. Состоит она из прочного удилища и подвешенной под ним мелкочаеистой сети квадратной или круглой формы, расправленной с помощью каркаса. Если это круглый, согнутый из одной гибкой ветки каркас, то сеть внутри него растягивается с помощью многочисленных веревочных оттяжек (рис. 138). Квадратным каркасом могут служить две упругие, согнутые в середине и прикрепленные к углам сети ветки, к которым, в месте их перекрестья, привязывается тяговая веревка (рис. 139).

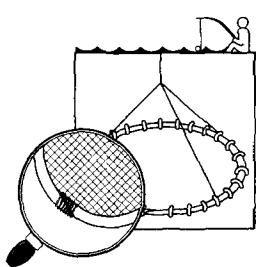


Рис. 138

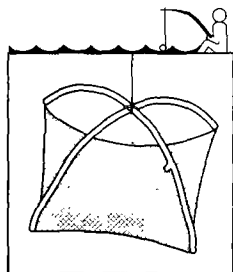


Рис. 139

В центр малявницы прикрепляется при- манка, после чего она опускается в воду на глубину 1,5—4 м и спустя какое-то время быстро поднимается. Обычно малявница используется рыбаками для ловли мелкой рыбешки, предназначенной для наживки. Но если размер малявницы увеличить до 1,5—2 м и более, то соответственно возрастет и ее уловистость. Кроме того, из большого количества мелкой рыбы в аварийной ситуации можно сварить уху ничуть не хуже, чем из одной крупной.

Наконец рассмотрим случай, когда у рыболова не нашлось ни сетей, ни лески, ни крючков, ни материалов, из которых их можно изготовить. Или нет совершенно никакой насадки, что может случиться, например, ранней весной, когда еще не сошел полностью снег и насекомые не проснулись.

Проще всего из подручных материалов изготовить *острогу* и бить ею рыбу на мелко- водных участках реки — отмелях, перекатах. Желательно, чтобы жало остроги было изготовлено из металла. Например, из вилки. Чтобы закрепить вилку на древке, нужно упереть ее торцом рукояти в выступающий вбок сучок и в таком положении привязать с помощью проволоки, веревки, шнурков от ботинок и пр. (рис. 140).

Второй способ более надежен, но и более трудоемок. В верхушке жерди прорезается узкий, по толщине рукояти вилки, глубокий пропил, куда она вставляется и обматывается веревками или проволокой (рис. 141).

Очень удобно использовать вилки с декоративным покрытием ручки. Нужно лишь удалить это покрытие, оплавив его на костре или разбив между камнями, оставшуюся узкую металлическую основу заострить на конце и вбить в торец древка. Но конец древка

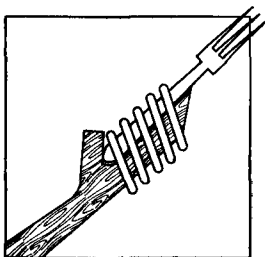


Рис. 140

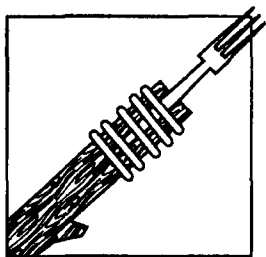


Рис. 141

все равно необходимо плотно обмотать несколькими витками проволоки или веревки, чтобы при ударе древесина не расщепилась (рис. 142).

Хорошим исходным материалом для гарпунов является складной нож. Кроме основного лезвия, в качестве гарпуна можно использовать все второстепенные — шило, малое лезвие, отвертку, консервную открывашку, штопор и пр. И сам нож — вернее, его металлические боковинки, между которыми крепятся лезвия, если предварительно заточить их. Закрепляются лезвия таким же образом, как и вилка (рис. 143).

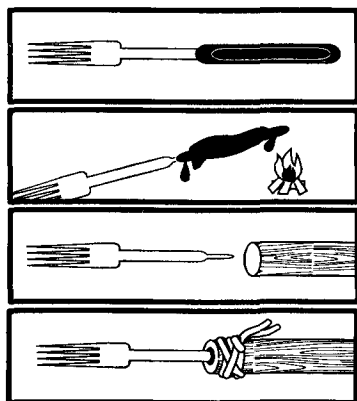


Рис. 142

При закреплении гвоздя сбоку древка не стоит удалять его шляпку, так как она дает большую площадь упора. С другой стороны, гвоздь, лишенный шляпки, равно как обрезок проволоки, можно накрепко закрепить на конце древка, если выжечь им соответствующего диаметра отверстие.

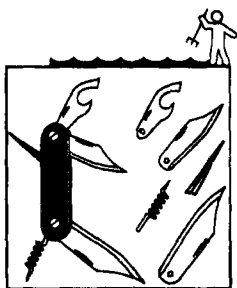


Рис. 143

Неплохой гарпун может получиться из металлической ложки. Надо лишь заострить ее ручку, истирая о камень твердой породы, и сделать несколько глубоких зарубок-заусениц. Закреплять ее следует так же, как вилку (рис. 144).

Наиболее эффективна острога в форме треугольца, так как площадь ее поражения больше, и, значит, шансы попасть в рыбу выше. Простейший гарпун-тройник можно изготовить из нескольких привязанных к палке «пучком» обрезков проволоки или гвоздей (рис. 145).

Более совершенный гарпун получается, если обрезок крепкой ветки пробить несколькими гвоздями, зафиксировать их шляпки другой веткой, а затем полученный тройник привязать к древку (рис. 146).

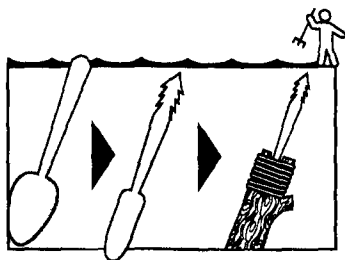


Рис. 144

Андрей ИЛЬИН

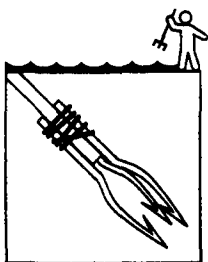


Рис. 145

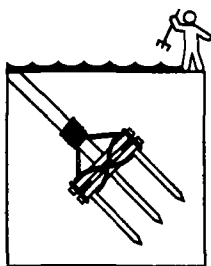


Рис. 146

В крайнем случае для изготовления остроги можно попытаться обойтись рыбьей костью или расщепленными и заточенными с помощью камней обломками костей животных.

При полном отсутствии материала для наконечника острогу можно изготовить из толстого, раздвоенного на конце сука, у которого заострить концы, вырезать с внутренней стороны небольшие зазубрины и слегка обжечь на костре. В момент удара зубцы остроги слегка разойдутся в стороны, а после, уже в теле рыбы, сожмутся, а зазубрины зацепятся за ткани. Но, конечно, эффективность деревянной остроги намного ниже металлической, поэтому использовать ее возможно лишь в реках, изобилующих непуганой, не боящейся человека рыбой. Загарпуненную рыбу не надо стремиться поднять вверх на остроге, так как она почти наверняка сорвется. Наоборот, необходимо сильно нажать на острогу, чтобы она воткнулась в дно реки, и после этого, схватив рыбу под жабры, выволочь на берег. Иногда полезно бывает утяжелить острогу, привязав к ней 1—2 вытянутых узких камня (рис. 147).

При охоте острогой следует учитывать эффект преломления лучей в воде. Чтобы избежать ошибок, лучше заранее потренировать

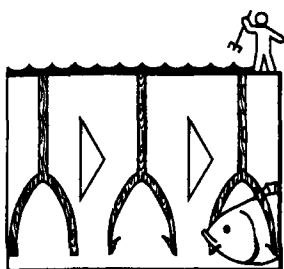


Рис. 147

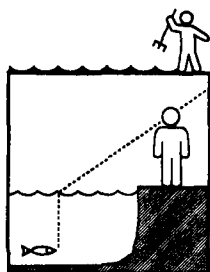


Рис. 148

глазомер на неподвижных предметах, лежащих на дне. И помнить, что рыбу пугает отбрасываемая на воду подвижная тень (рис. 148).

Как ни покажется странным, может сгодиться для ловли рыбы и *силок* — чисто охотничья снасть.

В прозрачных водоемах на стоящую на месте или медленно плывущую рыбу можно попытаться завести (со стороны хвоста) проволочную или лесковую *удавку*, укрепленную на длинном шесте, и, резко дернув, затянуть ее. Особенно удобен такой способ рыбной охоты в водоемах, где рыба сплошным потоком идет на нерест и буквально сама лезет в расставленную петлю (рис. 149).

Возможно также добывать рыбу, плавающую у поверхности воды, с помощью *лука* и *стрел*, но только если у стрел хорошие металлические наконечники.

Из прямых веток кустов и растений, растущих возле водоема, можно изготовить простейшие *верши*. Вначале из заготовленных веток собирается каркас, состоящий из 5—10 кругов и 3—4 продольных жердин. Круги к жердинам привязываются с помощью проволоки, лески, полос ткани, лыка. Полученный каркас переплетается более тонкими ветками с таким расчетом, чтобы расстояние между

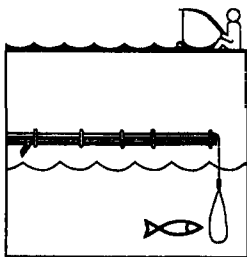


Рис. 149

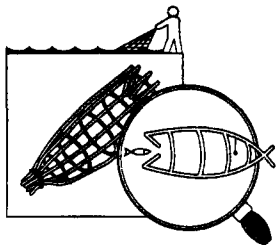


Рис. 150

ними, в зависимости от величины рыбы, не превышало 1—3 см. Вход в вершу выполняется в форме воронки с узким отверстием-горлышком. Получается своеобразная ловушка, повторяющая форму чернильницы-непроливашки. Внутри верши на небольших поводках подвешивается приманка. Несколько раз в сутки верша проверяется, пойманная рыба вытаскивается через развязанный глухой конец (рис. 150).

Есть несколько способов изготовления входа-воронки в вершу.

Гибкие ветки продольной оплетки можно загнуть внутрь (рис. 151), нагревая над костром и привязывая к кольцу-входу. Хрупкие ветки, которые невозможно согнуть, можно надламывать, но так, чтобы они держались хотя бы на коре, загнуть и опять-таки привя-

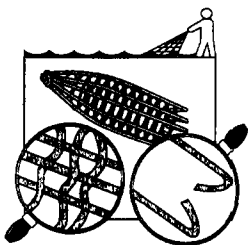


Рис. 151

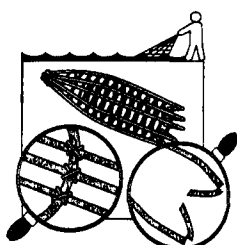


Рис. 152

зывать к кольцу, образующему вход (рис. 152).
 Наконец, можно использовать тонкие жерди с одинаково отрубленными в комлевой части боковыми ветками, которые, сходясь в центре, образуют воронку (рис. 153).

В случае, когда при сооружении верши не удастся связать кольца, образующие ее каркас, можно изготовить упрощенную версию верши нетрадиционной треугольной либо овальной формы. Для этого надо найти и срезать несколько одинаковых по толщине и виду раздвоенных на конце жердин (рогаток). Затем соединить расходящиеся концы «рогаток» и к полученным элементам поперечного каркаса привязать продольные жерди, которые затем переплести тонкими ветками (рис. 154).

Существует еще одна конструкция верши, изготовленная из ствола дуплистого дерева. Отыскав подобный пустотелый ствол, надо отпилить от него 1—2-метровый чурбак. Получится пустотелый цилиндр. Одну его сторону надо заплести ветками или закрыть куском полиэтилена, ткани. С другой стороны под углом 30—60° просверлить или прожечь сквозные отверстия, в которые вбить крепкие ветки до образования требуемого размера воронки (рис. 155).

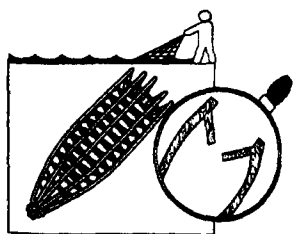


Рис. 153

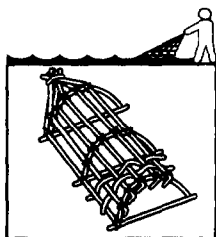


Рис. 154

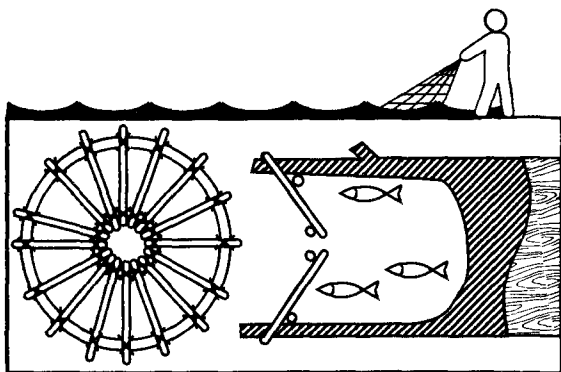


Рис. 155

Мальков возможно ловить импровизированными *сачками*, изготовленными из частей одежды, кусков ткани.

Из 2—3-литровой стеклянной банки можно сделать своеобразную *вершу-воронку*. Для этого из куска кожи, плотного полиэтилена, бересты надо свернуть кулек, оставив в его нижней части небольшое отверстие, вставить в горловину банки и закрепить. Банка с положенной внутрь приманкой укладывается на дно реки дном против течения и привязывается к вбитому в грунт колышку. Рыба, заметившая приманку, заплывает внутрь и оказывается в западне (рис. 156).

При ловле мелких рыб можно обойтись без воронки, натянув на горловину банки полиэтилен или кусок кожи с небольшим отверстием в середине и закрепив его с краев резинкой или веревкой. Еще удобнее надеть на банку капроновую крышку и прорезать в ней отверстие. Такая плоская «воронка» также способна удержать рыбу, попавшую внутрь.

По такому же принципу делается верша из пластиковой бутылки. Для этого у нее отрезается горловина, которая в перевернутом виде плотно втыкается в оставшийся «стакан» и

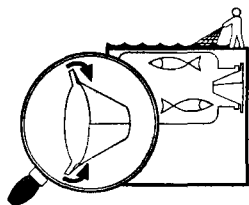


Рис. 156

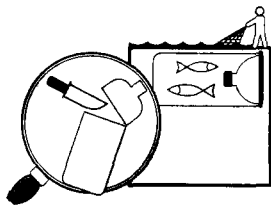


Рис. 157

закрепляется с помощью проволоки, нити или густо намазанной смолы (рис. 157).

Пескарей можно ловить с помощью мисок или плоских, высотой 3—7 см, банок из-под соленой сельди. Миска сверху покрывается тканью, в которой прорезается отверстие величиной с грецкий орех. При этом отверстие должно располагаться посередине миски. Концы ткани закрепляются на ребре миски. Внутри бросается кусочек хлеба или другая приманка. Снасть выносится на пережат речки и зарывается в грунт так, чтобы ее верх находился на уровне дна. Уже через полчаса в миску может набиться до двух десятков пескарей. Примерно так же можно ловить пескарей с помощью ведра (рис. 158).

Кроме описанных верш и ловушек, древние рыбаки с успехом использовали примитивные жаберные сети, сплетенные из тонких полос лыка, снятого со стволов деревьев. Жаберные — потому что рыба, попадая в сеть, запутывалась в них жабрами. В качестве грузил использовались глиняные шары или камни, подвязанные к нижней части сети. Сеть уста-

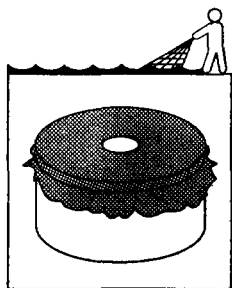


Рис. 158

навливали поперек течения или вдоль водной растительности в местах скопления рыбы.

Не уверен, что современные «робинзоны» способны сплести сеть из лыка, но из более современных материалов — почему бы нет? Надо только иметь в достатке веревки и терпение. Нужное количество веревки можно получить, распустив на отдельные нити капроновый канат, буксирный конец или, применяя терминологию альпинистов, основную веревку. Толстые капроновые веревки почти всегда сплетены из множества отдельных жил, вполне пригодных для плетения сетей. Способы плетения сетей показаны на *рис. 159, 160*. Величина ячейки для сетей обычно выбирается в зависимости от того, какую рыбу предполагает добыть рыбак. Чаще всего она не превышает 2—5 см.

Ловля рыбы с помощью сетей имеет свои особенности, о которых лучше узнать заранее, и желательно — не теоретически. На больших водоемах сеть проще всего использовать в качестве бредня. Для этого необходимо, зайдя поглубже в воду и растянув сеть, двигаться вдоль берега, постепенно прибли-

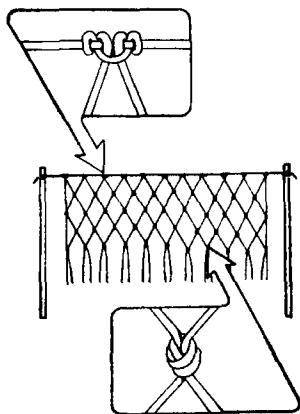


Рис. 159

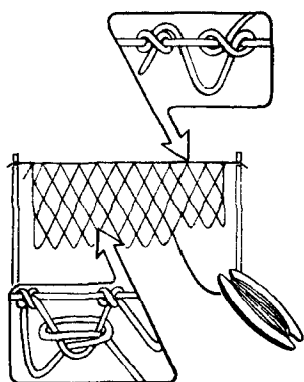


Рис. 160



жаясь к нему и заводя концы снасти вперед. При этом чем выше будет у рыбаков скорость на последнем этапе ловли — вытаскивании сети на берег — и чем больше они будут шуметь, загоняя пытающуюся спастись рыбу обратно в ловушку, тем большим обещает быть улов.

Неширокие реки и ручьи можно перекрывать сетями поперек течения, от берега до берега. В воде сеть расправляется с помощью камней, грузил, привязанных к ее нижнему краю, и поплавков, изготовленных из коры деревьев, пучков камыша и т. п. подручного материала. Чтобы сеть меньше цепляла проплывающий по реке мусор, ее следует устанавливать под углом к течению (рис. 161). Возможно также расправлять сеть с помощью двух поперечных жердин (рис. 162).

Но, пожалуй, наибольший улов потерпевшим бедствие обещают *рыболовные ловушки* (иногда их называют *деревянными сетями*, *заедками* и т. п.). В богатых рыбой реках суточный улов одной ловушки может достигать нескольких центнеров. Однако строительство ловушки — дело достаточно долгое и утоми-

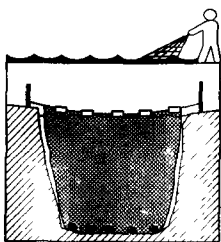


Рис. 161

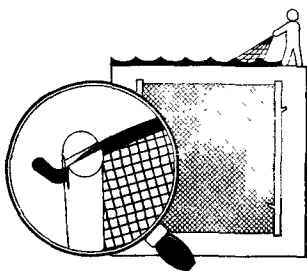


Рис. 162

тельное и оправдывает себя лишь при пассивном выживании, при длительном пребывании потерпевших на одном месте, когда, раз поставив ловушку, можно ежедневно снимать рыбный «урожай».

Обычно ловушки строятся на мелководных нешироких реках и ручьях, которые возможно перегородить поперек течения, от берега до берега.

Устройство и внешний вид ловушек бывают различными. Но принцип работы всех примитивных рыболовных сетей одинаков — перегородить путь рыбе и направить ее в специальный загон, из которого ей трудно будет найти выход. То есть та же самая, но увеличенная до гигантских размеров верша.

Наиболее похожи на свой веревочный аналог примитивные сети, сплетенные из тонких полос лыка. Изготавливаются они на берегу, а затем растягиваются между вбитыми в грунт вертикальными кольями поперек водного потока. При этом чем меньше будут пролеты сети, тем легче их будет сплести. Только не надо путать эти лыковые сети, задача которых лишь преградить рыбе путь, от рыболовных, в которых та рыба должна запутаться и застрять. Это совершенно разные, разного назначения снасти.

Мелкие, со слабым течением реки можно перегородивать упрощенной моделью сети, состоящей из одних только вертикальных полос. Для этого тонкие полосы лыка через равные расстояния привязываются концами к двум прямым жердям. Одна жердь, утяжеленная камнями, укладывается на дно реки, другая поднимается над водой на вертикальных кольях, заканчивающихся развилками. Таким образом водный поток оказывается перерезанным частыми вертикальными полосами, через которые рыба пройти не может (рис. 163).

В другом случае можно обойтись без лыка, заготовка которого требует определенного навыка, но зато придется заготовить немалое количество прямых кольев. Колья заостряются с одной стороны и вбиваются близко друг к другу в дно реки, от одного берега до другого. Получается своеобразный забор-частокол, перекрывающий рыбе путь вниз по течению. Расстояние между кольями выбирается в зависимости от того, какую рыбу рассчитывает поймать рыбак, но обычно не превышает 1—2 см. Достаточно в двух-трех местах оставить более широкие отверстия — и практически вся рыба уйдет сквозь них вниз по течению. Для большей надежности, особенно если для строительства используются кривые заготовки, вертикальные колья можно переплести поперечными ветками, веревками или полосами лыка до получения классической формы сети (рис. 164).

Кроме того, сети могут иметь вид

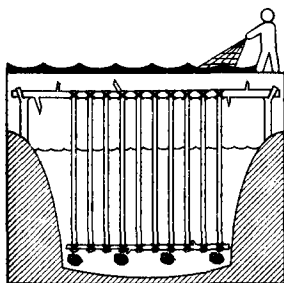


Рис. 163

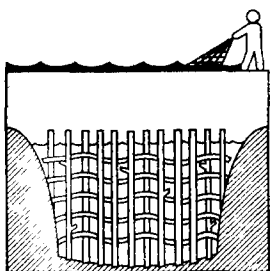


Рис. 164

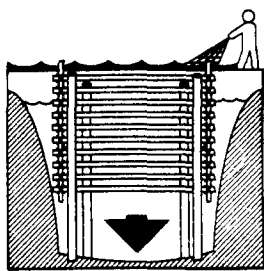


Рис. 165

опускаемых в воду «плетней», где к двум-трем вертикальным стойкам прикрепляются длинные прямые жерди. Чтобы такая сеть стояла вертикально и не сносилась потоком, ее надо прикрепить к заранее вбитым в дно кольям (рис. 165).

Все эти описанные лыковые и жердевые сети являются лишь элементом конструкции ловушки, предназначенным для того, чтобы остановить и направить рыбу в ее ловчую часть. Ловчая часть (загон, садок, карман, верша и пр.) собственно и является сутью примитивных сетей.

В центре построенной тем или иным способом сети оставляется узкий проход, ниже которого, за ловушкой из тех же расправленных на жердях сетей или кольев, сооружается небольшой садок-загон треугольной, квадратной или любой другой формы. Вход имеет форму воронки, углубленной примерно на треть внутрь садка. Попавшая в ловушку крупная рыба не может отыскать путь назад, скапливаясь в тупиковых карманах, и рыбаку остается добыть ее с помощью остроги или отловить руками (рис. 166).

Иногда вход в загон выполняется в виде постепенно сужающейся спирали. Рыба движется вдоль забора, попадает в спираль и по ней — в садок (рис. 167).

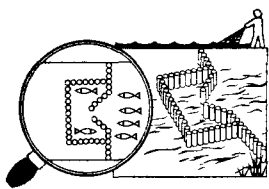


Рис. 166

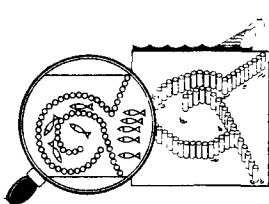


Рис. 167

В некоторых случаях для облегчения строительства можно попытаться сузить поток, соорудив возле берегов из камня и гальки небольшие плотины. Соответственно, чем протяженней будут плотины, тем меньше понадобится лыка и кольев для строительства деревянной сети. В реках со спокойным течением можно попытаться обойтись только плотиной из камней или бревен, закрепленных с помощью вбитых в грунт кольев, и ловчим садком, сооруженным в просвете между двумя приближенными друг к другу створами плотины.

При отсутствии значительного количества кольев ловушку можно сделать из камня. Каменная ловушка представляет из себя прочную, высокую плотину, перегородившую поток от берега до берега. Надо стремиться к тому, чтобы уровень воды в образовавшейся запруде поднялся на 1—1,5 м выше поверхности реки. В верхней части плотины оставляется три-четыре прохода-желоба, сквозь которые вода будет сливаться вниз. За плотиной, прямо под падающими струями, в дно вбиваются кольца, образующие садки. Рыба, вместе с водой упавшая в садок, становится добычей рыбака. По крайней мере та рыба, которая не сможет подняться против течения падающей с высоты воды (рис. 168).

Для большей гарантии под струю падающей воды можно подставить сплетенную из

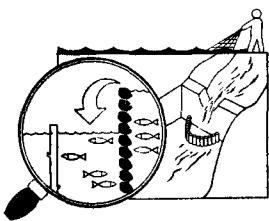


Рис. 168

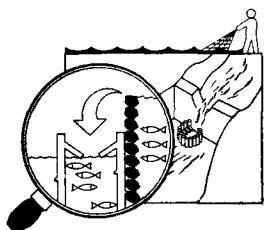


Рис. 169

веток и поставленную вертикально, воронкой на поток, вершью. Таким образом рыба со струей воды сразу попадает в ловушку.

Упрощенный вариант верши-садка можно соорудить из вбитых в дно рядом друг с другом кольев с отходящей в сторону 20—30-сантиметровой веткой. Ветки, приближенные друг к другу и направленные внутрь загона, образуют воронку (рис. 169).

В широких реках, где перекрыть весь поток затруднительно, можно сооружать ловушки возле одного из берегов. А чтобы рыба пошла в нужном направлении, встать посреди свободного потока и всеми возможными способами создавать шум (рис. 170).

Еще один очень действенный способ «сетевой рыбалки» заключается в том, чтобы направлять рыбу в отдельные рукава реки, которые затем осушать. Для этого надо отыскать место, где русло разделяется на два или несколько рукавов, выбрать наиболее мелководный, а саму реку перегородить любым из описанных выше способов. А если это невозможно — просто загонять плывущую по течению рыбу в облюбованный рукав, производя в основном потоке как можно больше шума. Соответственно в месте, где рукав соединяется с рекой, надо поставить еще одну примитивную сеть. Рыба, попадающая в рукав, будет плыть по течению вплоть до перекрыв-

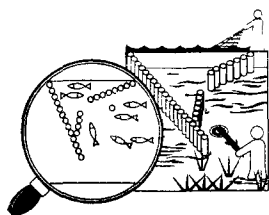


Рис. 170

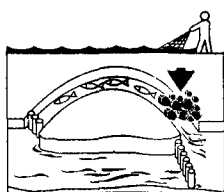


Рис. 171

шей ей путь сети. Когда рыбы в естественного происхождения садке окажется достаточно много, вход в рукав можно завалить камнями и землей. Вода перестанет прибывать, рукав быстро осушится — и рыбу можно будет собрать с обнажившегося дна (рис. 171).

Тот же принцип можно использовать на реках с единым руслом. Для этого часть потока надо перегородить примитивной сетью и направить рыбу внутрь длинного, устроенного параллельно берегу рукава-садка. В тупиковой части садка надо выкопать загон-ловушку в форме глубокой ямы, соединенной с рекой узким длинным каналцем. Когда рыба попадет в садок, ее надо, производя как можно больше шума, загнать в ловушку и закрыть из нее выход (рис. 172).

В стоячих водоемах ловушки выполняются в форме лабиринтов, состоящих из множества соединенных друг с другом полукругов и спиралей. Роль входа выполняют два расположенных близко друг к другу полукруга, образующих узкий фигурный коридор. Сооружается такая ловушка также из

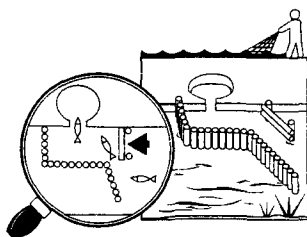


Рис. 172

вбитых в дно кольев, для прочности соединенных друг с другом проволокой, веревкой или любым другим подручным материалом.

Наконец, можно ловить рыбу вообще без всяких снастей, что называется, *голыми руками*. Например, в оставшихся после разлива рек лужах. Уйти из этих не имеющих связи с рекой водоемов рыба не может и по мере их высыхания все гуще концентрируется на ограниченной площади. Бывает достаточно поднять грязь со дна этих небольших водоемов, чтобы рыба в поисках чистой воды всплыла к ее поверхности, где ее можно бить гарпуном или просто черпать любой подвернувшейся под руку посудой.

В отдельных случаях удается, прокопав мелкую канавку, соединить лужу с рекой и спустить всю воду. В этом случае рыбаку достанется вся рыба, которую можно будет собрать на открывшемся дне.

В быстрых каменистых реках можно попытаться ловить рыбу голыми руками, загоняя ее в щели между камнями, в углубления и промоины берега. Так же руками можно ловить налима и некоторых других рыб, обитающих в «норах» под затопленными корягами, камнями, углублениями в земле.

Один из наиболее простых способов рыбалки — *глушение рыбы*, если, конечно, у потерпевших нашлись какие-нибудь взрывчатые вещества. Оглушенная рыба всплывает и становится легкой добычей рыбака. На реках с быстрым течением, чтобы не упустить добычу, ниже по течению рекомендуется соорудить запруду или установить импровизированную сеть.

Но глушить рыбу можно не только с помощью взрывчатки — даже просто палки! Глушение палками возможно в определенное время года, обычно в середине лета, когда

рыба поднимается к самой поверхности воды и часами плавает кругами среди растительности. Ее путь можно проследить по всплескам и специфическим «стрелкам», рисуемым на поверхности воды спинными плавниками. К такой рыбе возможно подкрасться на близкое, до 1,5—1 м, расстояние и оглушить резким ударом толстой палки по спине или по воде в районе головы. Подкрадываться к рыбе следует медленным, плавным шагом. Удар должен быть сильным и хлестким. Оглушенную рыбу следует быстро вытащить из воды, пока она не пришла в себя.

При всей своей простоте это довольно действенный способ добычи рыбы. Однажды я наблюдал, как на пляже подросток в течение четверти часа оглушил и выбросил на берег полдюжины вполне приличных карпов.

К экзотическим приемам рыбалки можно причислить *отравление рыбы* с помощью специальных химических составов и яда растений. Большинство таких растений произрастает в южных и тропических климато-географических зонах: кустарник деррис, дерево барринг-тония, роза пустыни (адениум), козлотропник, лианы тимбо и лонхокарпус, дерево брабаско и пр. На территории бывшего Союза есть только одно растение, пригодное для таких целей, — коровяк джунгарский («медвежье ухо», «царская свечка»). Он произрастает в горах Таджикистана на сухих песчаных и каменистых местах, на солнечных склонах и имеет хорошо узнаваемые большие серовато-зеленые, войлочные, чем-то напоминающие куски валенка, листья.

И, наконец, на полном безрыбье за рыбу сойдет рак. Он и в качестве продукта питания хорош, и для рыболовной наживки сгодится. Ловить раков можно с помощью нехитрой снасти, называемой *рачевней* или *кругом*. Пред-

ставляет она из себя деревянный или металлический обруч, подшитый сетью или тканью, с большим количеством мелких отверстий. На середине круга прикрепляется камень для тяжести и приманка — кусок рыбы, подгнившее мясо, рыба, треска, кузнечики. При этом чем испорченней будет мясо, чем вонючей — тем лучше, так как раки питаются падалью. К обручу привязываются три-четыре равной длины веревки, лески, полоски лыка, которые, в свою очередь, привязываются к подъемной леске, длина которой подбирается в зависимости от глубины водоема. Леска закрепляется на конце длинной палки-удилища. Круг опускается в воду в тихом, глубоком месте, ближе к крутому берегу, то есть там, где обычно больше всего рачьих нор. Раз в 15—20 мин круг осторожно поднимается на поверхность. Иногда за один улов можно поймать до десятка раков.

Днем раков можно ловить руками, разыскивая их в норках, под корягами и камнями. Для того чтобы видеть раков под водой, в качестве импровизированной маски для подводного плавания можно использовать банки и т. п. стеклянные и пластиковые емкости, наполовину погруженные под воду. Но при некотором опыте можно обходиться и так. Надо только делать поправку на преломление света в воде и стараться охотиться на мелководье, где оно не так значительно, как на глубине.

При подъеме камней надо быть готовым к тому, что рак очень быстро плавает, причем задом наперед, то есть головой назад, отталкиваясь от воды хвостом. Поэтому лучше всего такую ловлю устраивать на пару, где один ворокает камни, а другой ловит добычу. Еще лучше заранее огораживать поднимаемый камень импровизированной сетью.

Намного проще ловить раков ночью, когда через 2—3 ч после захода солнца раки выползают на прибрежные отмели, а в некоторых случаях даже на сушу, где их можно собирать, подсвечивая себе фонариком или факелом, изготовленным из бересты. Однажды я подобным способом за час отловил более двухсот раков. Я просто шел по колено в воде и собирал их, как грибы, у себя под ногами. А днем, ныряя в ледяной воде с маской и потратив намного больше усилий, я добыл едва ли пятьдесят штук.

Можно использовать для ловли раков *острогу*. Для этого в месте, где вода особенно прозрачна, возле самого берега надо набросать какого-нибудь мяса, рыблю, требуху и т. п. приманку. Острога для ловли раков представляет из себя длинную, расщепленную с одного конца палку. В расщеп вставляется клинышек таким образом, чтобы края палки расходились на несколько сантиметров. Причем палку надо брать свежую, сырую, так как сухая — малоупругая и может легко сломаться. Острога осторожно подводится к раку и втыкается в дно. Рак попадает между развилками и защемляется вверху расщепе, после чего его остается только вытащить из воды.

В крайнем случае можно ловить раков *на башмак*. Для этого обувь с опущенной внутрь приманкой на длинной веревке погружается на дно водоема. Забравшегося внутрь, на запах, рака поднимают на берег.

Зимняя рыбалка в аварийных условиях. Зимняя рыбалка ставит на порядок больше проблем перед рыболовом, чем летняя. Начинать всякую зимнюю рыбалку приходится со сверления лунок. При отсутствии специальных ледобуров и ледорубов задача эта почти неразрешимая. Ковырять монолитный лед ножами или случайно оказавшимися под ру-

кой пилками для ногтей, равно как пытаться растапливать с помощью раскаленных на огне камней или собственного тела, — занятие безнадежное. Есть только два способа для потерпевших бедствие добраться до чистой воды.

Один — найти естественного происхождения промоину. На осенне-весеннем льду сквозные промоины могут встретиться в местах слияния двух водных потоков, перед и за препятствиями, на перегибах русла и там, где со дна бьют ключи. Последнее наиболее вероятно. Открытую воду можно обнаружить по парению над поверхностью снега.

Другой способ — соорудить искусственную промоину с помощью протаивания. Для этого на льду надо разложить и в течение долгого времени поддерживать сильный костер. Мощный, сложенный из толстых бревен «таежный» костер будет сам подтапливать лед и испарять воду. Когда лед станет достаточно тонок, его можно будет расковырять любым подручным инструментом.

В зимний период времени рыба обычно держится глубоководной части водоема.

Полученную лунку-промоину необходимо оберегать от замерзания, укрывая толстой подушкой из веток и лапника и периодически разбивая тонкую корку льда.

Если рыбаку повезет и в подледной воде будет недостаточно кислорода, то рыба сама подплывет к лунке, и ее можно будет бить острогой, ловить силками или просто черпать руками. В неограниченных количествах.

При недостатке кислорода рыбу придется ловить.

Отсюда второй проблемой рыболова зимой становится поиск наживки. Проще всего попытаться изготовить самодельную наживку.

ственную. Найти переживающих зиму насекомых можно под корой дерева, в трухлявых стволах. Вот только оторвать кору и раскрошивать древесину зимой на порядок труднее, чем летом. Различные личинки встречаются в утолщениях на стеблях травянистых растений. Например, личинку репейной бабочки можно извлечь из середины стебля или шишки репейника. Найти ее можно по специфической трещине или изгибу, похожему на перелом. Не пусты зимующие стебли татарника, полыни и некоторых других травянистых растений.

Еще лучше попробовать разжиться водными насекомыми. Если в месте, где протоплена лунка, река не глубока, надо с помощью импровизированного сачка зачерпнуть со дна ил и высеять из него всю возможную живность. Или подцепить и осмотреть водоросли. Или собрать мормыш — небольшого желтовато-зеленого рачка-бокоплава. Летом он прячется под камнями, корягами, листьями водных растений. Зимой из-за недостатка кислорода в воде поднимается ко льду и нередко усеивает всю его нижнюю сторону. Добывать его можно импровизированными изогнутыми скребками, соединенными с ящичком или мешками. Скребок, протаскиваемый по льду, сгребает рачков в емкость. Небольшое количество мормыша можно добыть, опустив под лед пучок соломы или несколько еловых лап. Рачки находят в них укрытие и вместе с ними поднимаются наверх рыболовом.

Искусственного мотыля можно изготовить из красного воздушного шарика, нарезав его на мелкие полоски и насадив эти полоски по две-три на крючок.

В большие промоины можно пытаться устанавливать верши. Сплетать их надо из веток, предварительно хорошо разогретых над

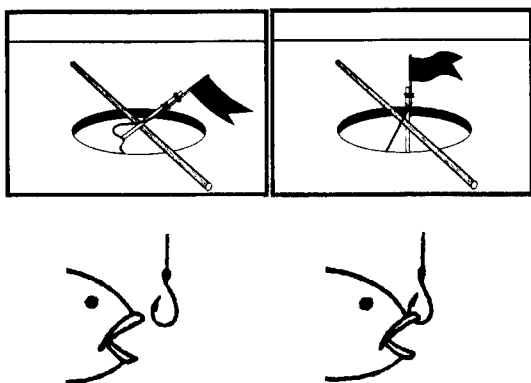


Рис. 173

костром. Замерзшие ветки будут просто-напросто ломаться.

Простейшая самоловная зимняя снасть, предназначенная для ловли крупной рыбы, представляет из себя жердь, уложенную на края лунки с прибитой к ней поперечной планкой. К нижнему концу планки-сторожка, опущенному в воду, привязывается леска с крючком и наживкой, к верхней — сигнальный флажок. Клюнувшая рыба дергает за леску и приподнимает дальний конец планки с флажком, что сигнализирует о поклевке (рис. 173).

Более мелких рыб можно ловить на различные модификации самодуров, кружков и т. п. снасть.

Сети зимой устанавливаются поперек течения реки в большой полынье или расправляются через несколько малых лунок, как показано на рис. 174.

Рыбалка в море. Рыбалка на удочку и прочую простейшую рыболовную снасть подобна, что в море, что в озере. И там и там нужно отыскать наиболее удобные для рыбалки места и подобрать соответствующую наживку, а

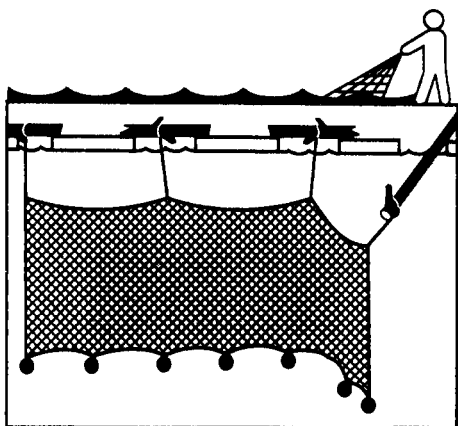


Рис. 174

зимой пробить в броне льда лунку. В отличие от пресноводных рыб, морские меньше боятся рыболовной снасти, и поэтому она может быть грубее, чем в пресноводном варианте. Крючки желательно использовать от номера 6 и выше, леску — не тоньше 0,2 мм.

В море некоторые дополнительные сложности доставляют мешающий рыбалке прибой и очень незначительные глубины на песчаных пляжах. Поэтому морскую рыбалку надо начинать с поиска далеко выступающих в воду мысов, каменных гряд или мест, где глубины начинаются сразу от берега.



Категорически недопустимо ради получения более выигрышной для рыбалки позиции уходить далеко от берега по низким мысам, каменным россыпям, перебираться на отдельно стоящие острова! Начавшийся прилив может отрезать вас от суши, а прибойные волны — сбить в море!

Решаться на подобные авантюры допустимо только в самом крайнем случае, предварительно точно установив нижнюю и верхнюю границу прилива. Но и тогда, находясь

на удаленном от берега мысу, расслабляться нельзя! Величина и скорость прилива могут меняться в зависимости от силы и направления ветра. При любом изменении ветра, особенно если он задувает с моря, надо немедленно покинуть опасный участок! Однажды я собственными глазами наблюдал, как внезапно поднявшийся ветер нагнал волну, которая в считанные минуты «съела» более полутора километров суши!



Нельзя рыбачить с деревянных и прочих уходящих в воду завалов и плавучих мусорных куч, когда море неспокойно. Иногда бывает достаточно удара одной волны, чтобы монолитное на вид сооружение рассыпалось под вашими ногами, как картонный домик.

Недопустимо рыбачить со спущенных на воду импровизированных плотов и лодок, какой бы улов это ни обещало! Любое плавучее средство очень быстро может унести в открытое море или разбить о прибрежные камни. А прибой — это самая опасная с точки зрения выживания зона моря! Абсолютное безветрие и зеркальная водная поверхность не должны успокаивать рыбака! Море — не река, и даже не озеро. У моря гораздо более сложный гидрологический режим и гораздо более опасный характер. Мы много раз наблюдали такие стихийные явления, как бора, сулой и пр., во время которых штиль мгновенно превращался в кипящий котел шторма!

С другой стороны, тот же самый прилив, способный поставить невнимательного рыбака на грань гибели, может сильно облегчить его промысел. Надо только знать, как использовать колебания уровня моря в своих целях.

Например, вместо простой поплавной удочки применять приливную.

Приливная удочка представляет из себя смесь двух видов снасти — донки и самодура. К прочной леске через 10—30 см подвязываются поводки с крючками, на которые наса-

живается различная наживка. Чем больше будет крючков, тем выше вероятность улова. Во время отлива удочка заносится далеко в море, прикрепляется к надежно вбитому в дно колу или тяжелому камню. Другой ее конец привязывается к другому колу. Пришедшая с приливом вода затапливает снасть. Через 12 ч удочку можно будет проверить и снять с крючков улов.

Чтобы иметь возможность проверять приливную удочку чаще, чем раз в полсутки, можно усложнить ее конструкцию. Для этого на нижней границе отлива необходимо вколотить в грунт кол и привязать к нему импровизированный блок, например, сделанный из пустой консервной банки. В кольцо блока заправить основную леску, к которой привязать поводки с крючками. Противоположный конец лески пропустить через блок, закрепленный на берегу, и, сильно вытянув их навстречу друг другу, связать. В результате получится замкнутая в кольцо леска, которую можно по блокам перетягивать туда-сюда, вроде флага на высоких мачтах. Надо только помнить, что длина лески на берегу должна быть равна длине лески, уходящей в море, чтобы было место для осмотра вытягиваемых крючков (рис. 175).

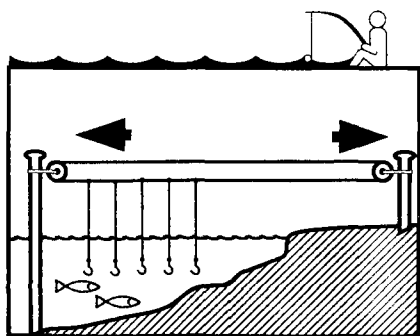
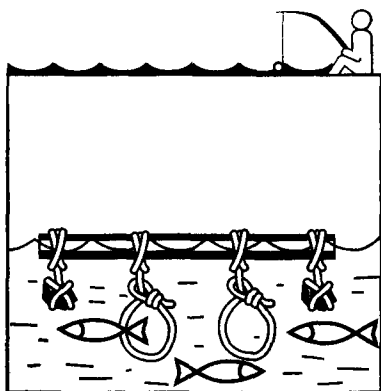


Рис. 175

Существует еще один, заимствованный у охотников, способ добычи морской рыбы — ловля с помощью *петель*. Для изготовления снасти к большой сухой жердине с двух концов привязываются камни-грузила, которые должны будут удерживать ее на воде в требуемом положении (снастью вниз). С той же стороны, где располагаются грузила, к жерди привязываются одна или несколько петель-удавок, сделанных из лески, тонкой проволоки, конского волоса или другого малозаметного материала.

Несколько таких жердин бросается в море. Рыбы, питающиеся у поверхности воды, как правило, укрываются под мусором, плавающим на поверхности воды. Таким способом они защищаются от морских птиц и больших рыб, поднимающихся с глубины. Укрывшись под палками, они рано или поздно попадут плавником либо хвостом в петлю и, попытавшись вырваться, затянут ее. Постепенно рыба ослабнет, и волны вынесут ее на берег вместе с ловушкой. Обычно это происходит через 3—4 ч после начала ловли. При охоте на крупную рыбу жерди можно привязать к берегу с помощью лески или веревки (рис. 176).



Камбалу и некоторых других рыб можно довольно успешно добывать на мелководье и в устьях рек с помощью острог и трезубцев.

Прекрасно себя могут показать в море сплетенные из подручного материала *верши*. Только делать их надо с поправкой на возможный прибой — более прочными.

В прибрежной зоне морей очень эффективными могут оказаться *приливные ловушки*. Известно, что крупная морская рыба во время прилива подходит близко к берегу подбирать разнообразный съедобный «мусор», смытый с берега в море, и охотиться на мелкую рыбешку, плавающую стайками у кромки берега. Если ей преградить путь обратно в море, то после отлива рыба окажется на суше и станет легкой добычей рыбака. По этому принципу и работает приливная ловушка.

Вот как описывает У. Бакли в книге «Австралийский робинзон» изобретение одной из модификаций подобной ловушки. «Однажды, наблюдая за рыбой, я заметил, что в устье реки прилив занес косяк лещей и протащил его довольно далеко вверх по реке, до места впадения в Корааф сравнительно глубокого притока. Тут начался отлив и повлек лещей назад. В этот момент меня осенила мысль: «А что, если преградить рыбе путь к отступлению? Тогда у меня будут большие запасы пищи, посланные мне, по-видимому, самим провидением».

Весь день и всю ночь я только об этом и думал. Утром я исследовал реку и нашел мелкое место — не глубже двух футов, вполне подходившее для моей затеи.

Прежде всего я собрал ветки и тростник, связал их в большие вязанки и снес к реке. Затем нарубил длинные колья и заострил их с одного конца, чтобы они держались в песке. Как только набралось достаточно материала

и уровень воды спал, я принялся мастерить плотину и работал без устали до тех пор, пока запруда не была готова. Начался прилив, в реке появились тысячи рыб. Когда наступило время отлива и рыб понесло обратно в море, они, натолкнувшись на воздвигнутое мною препятствие, в смятении кинулись сначала назад, затем, повинуваясь течению, снова вперед, по направлению к морю, но, так как проход был закрыт, им пришлось опять повернуть, и так они металась до тех пор, пока край плотины не выступил высоко над водой, и им не оставалось ничего иного, как сдаться на милость победителя.

Так я, к моей великой радости, набрал или, если хотите, наловил горы рыбы, притом очень вкусной и крупной — большинство рыббин весило не меньше трех фунтов. Имея еще и коренья, я был надолго обеспечен едой».

Тот же принцип ловли рыбы мы наблюдали в Горле Белого моря. Рыбаки ставили высокие сети на осушившемся дне в момент наибольшего спада воды. И шли себе в избу спать. Прибывшее море вначале заливало сети, а потом вновь откатывало от них. Через полсуток рыбаки просыпались и шли собирать богатый рыбий урожай. Вот такая, ног не замочив, рыбалка!

Большинство приливных ловушек обычно имеют форму глубокого полумесяца, полукруга или треугольника, открытых в сторону берега. На скалистых берегах стенки ловушки выкладываются из отдельных тяжелых камней и гальки. На залесенных побережьях — из вбитых в дно близко друг к другу толстых, прочных кольев (точно так же, как в речных ловушках и заедках) или уложенных параллельно берегу сырых бревен, закрепленных с помощью глубоко вбитых в грунт кольев и веревок (рис. 177).

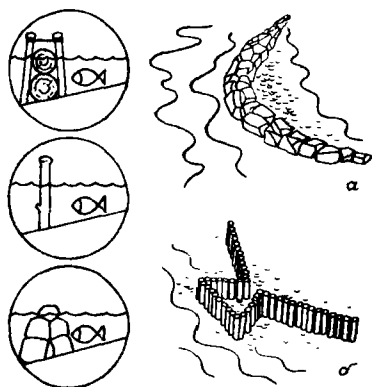


Рис. 177

При строительстве надо стараться использовать рельеф береговой полосы в качестве составной части ловушки, например, соединять перемычками высокие отмели, перекрывать заливы, надстраивать каменные гряды, перекрывать узкие протоки, соединяющие закрытые отмели с морем, загораживать забором из кольев устья рек и пр. Если объем предстоящей работы велик, часть ловушки можно построить на большой воде.

Прилив наполняет ловушку водой. При последующем отливе в ловушке можно собирать рыбу, рако- и крабообразных, моллюсков.

Для примера опишу ловушку, которая устраивается в небольшой заводи, широко заполняющейся водой во время прилива и почти полностью осушающейся во время отлива. Горловину такой заводи следует заложить камнями с таким расчетом, чтобы верх стены на несколько сантиметров был ниже уровня воды во время прилива. В заводь накидать побольше приманки — кусочков рыб, протомоллюсков и пр. для привлечения внимания рыб. Еще лучше устроить своеобразные ворота из горизонтальных и вертикальных жердин, которые по специальным, вбитым в дно

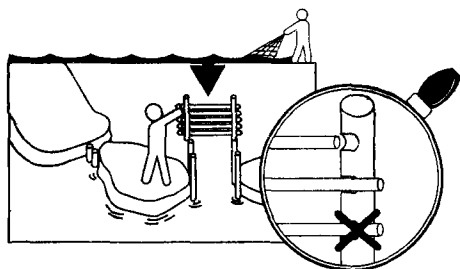


Рис. 178

направляющим можно будет опустить в момент начала отлива (рис. 178).

Когда вода сойдет, всю оставшуюся в заводи рыбу и морскую живность можно будет собрать руками или, если воды много, добыть острогой.

При наличии небольшого куска сети ее можно уложить поверх стены, перекрывающей вход в заводь, и при начале отлива поднять вплоть до поверхности воды. Этот способ позволит взять всю рыбу, попавшую в заводь-ловушку. При отсутствии веревочной сети можно изготовить ее заменитель из длинных прямых жердей, связанных друг с другом через равные расстояния. Такая импровизированная сеть будет иметь вид вытянутой горизонтально веревочной лестницы с очень малыми расстояниями между «ступеньками» (рис. 179).

В небольшие ловушки рыбу можно пытаться загонять и удерживать там до полного отлива, пугая ее ударами палок по поверхности воды и другими звуками.

В аварийной ситуации, произошедшей в открытом море, рыбалка становится практически единственным способом добычи продуктов питания. Ловить рыбу в море можно на удочки, донки, самодуры и другую импровизированную снасть, имеющуюся в аварий-

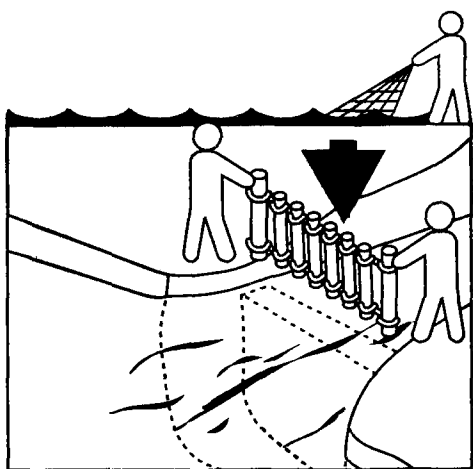


Рис. 179

ном наборе. Перед тем, как забросить снасть в воду, надо проверить леску на разрыв, чтобы узнать, не утратила ли она своей прочности в процессе многолетнего хранения. При отсутствии рыболовного набора рыболовную снасть следует изготовить из подручных материалов: леску — из спасательных лееров, бросательного конца, буксировочного или идущего к плавучему якорю линия, а крючки — из ободка сливного черпака, лопасти весел, банок с питьевой водой и пр.

При ловле никогда не следует привязывать леску к руке. Крупная рыба, заглотившая крючок с приманкой, может резким рывком сбросить человека за борт или сильно травмировать ему руку. Леску надо привязывать к наружному лееру или плавучему трапу. Если леску подвязать внутри надувной лодки, она при натяжении может надрезать резиновую оболочку. На небольших малоустойчивых лодках и байдарках леску лучше не привязывать, а, сделав на ее конце петлю, свободно удерживать в руке.

Наилучшее время для рыбалки в море — перед рассветом или после захода солнца. При использовании блесен из аварийного рыболовного набора надо помнить, что серебристые или желтые лучше использовать в дневное время, а окрашенные — ночью. И главное — не забывать привязывать их к леске через металлический поводок.

Потерпевшим следует знать, что в солнечные, жаркие дни наибольшее количество рыбы и прочей морской живности находится в тени спассредства, непосредственно под днищем плота или шлюпки. Там ее и следует добывать с помощью удочек или импровизированных острог, сделанных из весел и ножей. Но только действовать под днищем плота следует очень осторожно, чтобы не повредить его обшивку.

Для ловли небольших рыб из пластиковых бутылок и банок можно сооружать небольшие верши-ловушки.

При приближении акул и крупных морских животных ловлю необходимо прекратить. Не рекомендуется ловить рыбу при прохождении больших косяков рыб, так как за ними могут охотиться хищные рыбы и морские животные.

В надувных лодках и аварийных средствах спасения особую осторожность надо соблюдать при работе с крючками, блеснами и другими острыми предметами, при вытаскивании из воды рыбы с колючими плавниками и выростами. Лучше всего рыбу вытаскивать, предварительно обернув в воде тканью или одеждой.

Теперь я перечислю несколько НЕ, которые твердо должны усвоить потерпевшие бедствие в море.



НЕ ешьте рыб, которые раздуваются при прикосновении к ним или покрыты шипами и острыми наростами.

НЕ ешьте рыб, не покрытых чешуей, лишенных боковых плавников.

НЕ ешьте рыб с блестящими жабрами, с выступающими и покрытыми выростами губами и вообще всех рыб, имеющих необычный вид и яркую окраску.

НЕ ешьте рыб малоподвижных, вялых, дурно пахнущих, с кожными язвами и наростами, с кровоизлияниями и опухолями внутренних органов.

НЕ ешьте несвежую и сомнительную рыбу.

НЕ следует употреблять рыбью икру, молоки, печень, так как у многих тропических видов рыб они часто содержат яды, которые не разрушаются и не ослабляются даже при длительной кулинарной обработке.

Незнакомую рыбу надо есть следующим образом: нарезать мясо тонкими ломтиками, вымочить в воде 30—40 мин, сменить воду и варить до готовности. Но лучше, если есть сомнение в съедобности рыбы, ее не употреблять совсем. Особенно это касается морских аварий, так как любое отравление в условиях ограниченного водопотребления смертельно опасно.

Если воздержаться от употребления сомнительной рыбы не хватает терпения, то следует воспользоваться правилом «пробы», описанном в главе «Съедобные растения», то есть дегустировать ее в небольшом количестве только одному члену экипажа, выждать 6—7 ч, при отсутствии признаков отравления увеличить порцию, выждать еще 6—7 ч и далее есть без ограничений.

Все рыбы, выловленные в арктических и североевропейских водах, пригодны для употребления.

Хранение рыбы. В течение нескольких часов пойманную рыбу можно сохранять, зако-

пав в мокрый, прохладный прибрежный песок, предварительно закрыв ей рот и жаберные крышки. При этом надо стараться, чтобы место хранения располагалось в тени.

Еще дольше рыба сохранится свежей, если закопать ее в песок возле выхода из земли холодной родниковой воды.

Иногда допустимо сохранять рыбу, раков, крабов, моллюсков, накрывая влажными водорослями.

Осенью, когда наблюдаются ночные заморозки, рыбу, предварительно удалив внутренности и жабры, следует подвесить на ночь недалеко от земли, а утром, пока она не оттаяла, переложить травой таким образом, чтобы отдельные рыбы не соприкасались между собой. После подобного «замораживания» рыба может сохраняться в течение недели. Если, конечно, не оставлять ее на солнце.

Проще всего хранить рыбу в живом виде, например на кукане. Для этого тонкая, крепкая нить или проволока пропускается сквозь жабры живой рыбы или сквозь отверстие, сделанное ножом или заостренной щепкой в мягкой ткани рта около нижней челюсти. На одном кукане может храниться до 10—15 рыб одновременно. Кроме того, рыбу можно держать в опущенных в проточную воду сетках-авоськах, полиэтиленовых мешках и пакетах.

На мелководных участках водоемов из вбитых в дно кольев можно сооружать садки. Тогда рыба будет постоянно находиться в проточной воде и одновременно не сможет уйти от рыболова.

В подобных садках рыба может сохраняться многие дни.

Садок-яму копают в прибрежном грунте, в тени.

Для фильтрации воды необходимо от садка к реке прокопать узкий канал-желобок

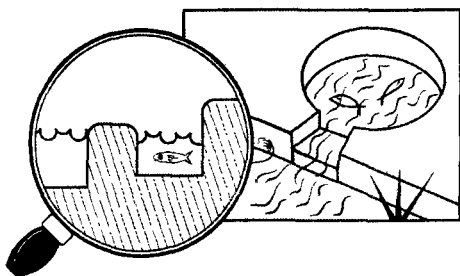


Рис. 180

с таким расчетом, чтобы рыба по нему не могла свободно продвигаться.

Очень важно вовремя удалять из садков уснувшую рыбу (рис. 180).

В холодное время года рыбу можно замораживать и в таком виде сохранять неделями.


В море рыбу удобнее всего сохранять на кукане, в крайнем случае в ведрах, банках, полиэтиленовых и резиновых мешках. В исключительных случаях допустимо заливать один из отсеков спасательного средства, лодки и выпускать туда рыбу.

При невозможности хранить рыбу в живом виде ее необходимо тщательно выпотрошить, голову отрезать, жабры удалить, затем расправить и повесить в тени, чтобы проветрить. Очищенное от внутренностей брюхо лучше проложить свежесорванной крапивой, осокой или другой травой.

О более длительном сохранении рыбы с помощью примитивного консервирования будет рассказано дальше.

ГЛАВА СЕДЬМАЯ

ОХОТА И ОХОТНИЧЬИ СНАСТИ



Наибольшую ценность для людей, потерпевших аварию, представляют продукты питания животного происхождения, обладающие большей калорийностью, чем плоды и рыба. В зимний период времени, когда растения находятся под толстым слоем снега, а рыба защищена броней льда, охота остается единственным возможным способом обеспечить продовольствием. Но охота, в отличие от сбора дикорастущих растений и рыбалки, требует особых умений, навыков и упорства.

В аварийной ситуации охота возможна с помощью огнестрельного оружия, самодельных луков, самострелов, рогаток и различной конструкции ловушек, капканов и силков.

Активная охота. Активная охота наиболее успешна в вечерние и ранние утренние часы, когда животные покидают свои убежища, идут на водопой и в места кормежки. Чаще всего дичь встречается возле источников воды, на лесных полянах, в рощах, возле зарослей кустарника, на солонцах (местах выхода на поверхность земли солей).

Удобнее всего охотиться на крупных животных из хорошо замаскированной засады, устроенной вблизи звериной тропы, у водопоя, места постоянной кормежки. В засаде следует лежать, соблюдая максимальную неподвижность, лишний раз не вставать, огня

не разжигать и, конечно, не курить. Иногда на это может уйти несколько часов. Поэтому нужно запастись терпением и обустроить место засады с максимально возможным удобством — выстелить землю толстым слоем лапника, обложиться им со всех сторон для обеспечения большей маскировки, а главное, тепла.

При поиске дичи очень важно запоминать или метить свой путь, чтобы иметь возможность быстро вернуться в лагерь, особенно если придется нести на себе добычу.

К пасущемуся животному подкрадываться надо медленно, по возможности бесшумно и только с подветренной стороны, чтобы запах охотника и звуки относил ветром. В непосредственной близости от зверя надо двигаться только в тот момент, когда он кормится или поворачивает голову в противоположную от охотника сторону. Зимой можно подползать по снегу, прикрываясь, словно щитом, каким-нибудь белым предметом.

В целях экономии боеприпасов стрелять следует с возможно более близкой дистанции. Причем по крупному зверю допустимо стрелять, когда он бежит, а по мелкой дичи и птице — только если они неподвижны.

Чтобы попасть в сидящую на высоких ветках птицу, надо целиться в середину туловища, в плавающую или идущую по земле — в нижнюю часть туловища, в бегущего навстречу зверя — в грудь, в убегающего — в голову, между ушами. Пролетающую птицу надо бить с упреждением, учитывая скорость полета.

Ночью можно использовать свет электрического фонаря или факела. Ослепленное ярким светом животное может подпустить охотника гораздо ближе, чем днем.

Первое, что необходимо сделать после выстрела, произведенного по крупному зверю, — это перезарядить ружье. Подходить к упавшему животному надо очень осторожно, держа палец на спусковом крючке, дулом по направлению к животному. Особую осторожность следует соблюдать, если уши зверя прижаты к голове.

На крупных хищных животных лучше не охотиться, так как, раненные, они представляют реальную опасность для охотника.

За раненым животным надо идти по следам крови не раньше, чем через 30—40 мин после выстрела. Не чувствуя погони, зверь ляжет и скоро ослабнет от потери крови. Тогда к нему можно будет подойти на близкое расстояние. Если начать преследование сразу, зверь, спасаясь от охотника, уйдет далеко и забьется в чащобу, где отыскать его будет трудно.



И еще один совет, касающийся активной охоты. Огнестрельное оружие может не только облегчить положение потерпевших бедствие, но и явиться главным виновником трагедии. Обращаться с оружием следует крайне осторожно, доверять его лучше участникам аварийной группы, имеющим наибольший опыт охоты. Боеприпасы надо хранить в отдельном месте, в герметической упаковке. Во время перехода оружие носить в разряженном состоянии. Если предполагается охотиться во время перехода, то охотник должен идти в 50 — 100 м впереди и ни при каких обстоятельствах не направлять оружие назад. В свою очередь, остальные участники группы не должны пытаться догнать, тем более обгонять охотника.

При охоте на рыбу недопустимо погружать стволы в воду, так как это может привести к взрыву! Если стрелять, то с расстояния не ближе чем в несколько десятков сантиметров от поверхности воды. И обязательно с по-

правкой на преломление света. После первого выстрела надо убедиться в отсутствии в стволах воды.

Если вам повезло и в вашем распоряжении оказалось огнестрельное оружие, приложите максимум усилий к его сохранению. Любое оружие боится влаги, пыли и грязи, а боеприпасы — перепадов температуры. Поэтому постарайтесь изготовить из любых доступных материалов (ткани, полиэтилена, ненужной одежды, бересты и пр.) защитный чехол. В крайнем случае оберните затворную часть тряпками, а в стволы вставьте матерчатые пробки, защищающие их от попадания воды, земли и пыли. Боеприпасы, в особенности мелкокалиберные, лучше постоянно носить ближе к телу, поддерживая тем их постоянную температуру. Перепад температур и связанная с этим конденсация влаги на металле гильзы могут подмочить порох и многократно снизить силу выстрела.

При использовании в качестве активных средств охоты сигнальных пиротехнических средств, таких, как ракеты и патроны-мортирки, следует делать поправку на то, что они все-таки мало напоминают охотничье оружие. Поэтому стрелять из них допустимо только в небольших животных, которые, будучи ранены, не представляют опасности для охотника. Стрелять с максимально близкого расстояния, так как сигнальная пиротехника не может гарантировать прицельности выстрела, и обязательно быть готовым к добиванию подраненного или замершего от испуга животного с помощью холодного оружия, примитивных палиц и камней. Быстро действующему охотнику иногда удается добежать до контуженного выстрелом и световой вспышкой зверя и убить его до того, как он придет в себя.

Огнедымовые сигналы удается иногда использовать для загона животных в ловушки.

Самоловные орудия. Самоловные орудия используются для пассивной, то есть без участия ловца, охоты, для чего устанавливаются (охотники-промысловики говорят: настораживаются) в местах вероятного прохождения животных и проверяются один раз в несколько дней.

Существует несколько общих правил устройства самоловных орудий, которые надо стремиться максимально точно исполнять, ведь именно от них зависит, будете вы с добычей или нет.

Устанавливать *ловушки* следует в местах гарантированного прохождения животных: у нор, на звериных тропах, у водопоев и мест постоянного кормления.

При устройстве ловушки нельзя нарушать естественный вид окружающей обстановки. Изменения привычного пейзажа могут насторожить животных, много раз проходивших в месте засады. Для этого все приготовления к установке самоловных орудий следует проводить вне места их установки (тропы, норы и пр.), стараться как можно меньше топтаться, не обламывать без крайней нужды мешающие ветки, по возможности не перекладывать с места на место валежник, камни. Подходить к охотничьей снасти при установке и проверке лучше со стороны естественных препятствий — кустов, деревьев, валежника, близко расположенных к месту промысла. Зимой следы можно присыпать мелким снегом. Иногда отвлечь внимание дичи от ловушки может повешенная на ветки, чуть в стороне от тропы, где насторожена ловушка, тряпка или какой-нибудь предмет. Чем меньше признаков вашего присутствия будет в месте охоты, тем выше шанс на успех.

При устройстве ловушек следует позаботиться о том, чтобы не оставлять запаховые метки. Обоняние у животных во много, иногда в десятки раз, чувствительней, чем у человека. Запах, который охотник не чувствует, как бы ни принюхивался, зверь, что называется, чует за версту, за ту же версту обходя предназначенную для него западню. Чтобы избежать этого, надо как можно меньше касаться деталей саомовного орудия и окружающей растительности. Лучше всего работать в перчатках, причем, если они долго носились, желательно перед охотой их постирать или, напротив, перепачкать соком давлениой травы, землей. Нелишне будет вымыть и руки, особенно если вы заядлый курильщик и ваша одежда и карманы пропахли табаком.

Следует также учитывать, что каждое дерево издает свой, присущий только ему запах, и животные, которых вы собираетесь добыть, хорошо чувствуют и помнят его. Поэтому не надо среди березового леса устанавливать ловушку, сделанную из сосновых жердей. Не свойственный данной местности запах может спугнуть осторожного зверя.

Иногда, с целью запаховой маскировки, допускается пропитывать детали ловушки дымом от горящего костра. Запах дыма довольно привычен лесным животным и может перебить запах, оставленный на снастях человеком. Или вспрыснуть мочой или кровью уже добытых животных. Металлические части охотничьей снасти можно, для устранения чужеродных запахов, выварить в течение нескольких часов в воде с добавлением хвои или обмазать пометом животных.

Камуфляж, то есть цветовое соответствие ловушки окружающей местности. Веревоочные или металлические детали саомовного орудия следует закрасить соком растений или

землей. Свежесрезанные ветки и жерди деревьев, используемых в конструкции ловушки, следует в месте спила или сруба также замазать грязью и устанавливать таким образом, чтобы они как можно более естественно вписывались в окружающий пейзаж.

Все ловушки должны делаться с двойным запасом прочности, ведь заранее не известно, кто в них угодит. Очень часто в небольшие заячьи силки попадают лапами более крупные животные, и, если вы не хотите упустить их, не поленитесь укрепить ловушку. Колья, которые вкапываются в землю, следует углублять в почву по меньшей мере на треть длины, а лучше использовать растущие тонкие деревца, прочно сидящие корнями в грунте, обрубая их до нужной высоты. Петлевые ловушки желательно, кроме ближнего, вбитого в землю колышка, подвязать к деревьям, чтобы добыча не убежала вместе с силком.

Нельзя надеяться на одну-единственную поставленную охотничью снасть. Охотничьи самоловные орудия тем действенней, чем больше ловушек вы установили. Охотники-профессионалы настораживают иногда по несколько сотен капканов на промысловых маршрутах, тянувшихся на десятки километров. И потому никогда не остаются без добычи.

После спасения или ухода с места охоты потерпевшие должны снять все самоловные, особенно рассчитанные на поимку крупной дичи, орудия или, в крайнем случае, рассказать спасателям об их конструкции и месте нахождения. Любая оставленная ловушка может покалечить человека, который окажется в этой местности после вас. Кстати, именно по этой причине я в книге не говорю об очень уловистых, но и очень опасных самострельных ловушках: настороженных, готовых к выстрелу луках, черканах, согнутых в дугу деревь-

ях с закрепленными на конце деревянными или металлическими «клыками», протыкающими жертву при распрямлении, и др. Подобные орудия могут не только ранить, но и убить случайного лесного прохожего и через час, и через неделю, и через месяц после вашего спасения.

Самоловные охотничьи орудия можно разделить на несколько типов в зависимости от устройства, места и способа установки.

Силки. Простейшая охотничья снасть — силок. Он представляет из себя затягивающуюся петлю-удавку, изготовленную из тонкой металлической, лучше всего латунной, проволоки (самый ходовой размер охотничьей проволоки 0,5—2,0 мм), капроновой нити, лески, гитарной струны, разрезанного вдоль на несколько частей поясного ремня, сплетенного конского волоса и пр. Раньше для ловли мелкой дичи охотники-промысловики использовали даже тонкие полосы лыка. Силки бывают пассивного действия, если они затягиваются движениями попавшего в петлю животного, и автоматического действия (самоловы), если они затягиваются особым приспособлением — пружинящим деревом, рычагом или подвязанным к петле грузом.

Петля перед установкой окрашивается соком травы, листьев и подвешивается над тропой на уровне головы животного таким образом, чтобы не касаться земли. Обычно это 3—4 пальца над землей и на расстоянии ладони от препятствия. Нить за петлей необходимо защитить кусочком трубчатой птичьей кости или куском дерева с выжженной или высверленной серединой, с тем чтобы ее не мог перекусить пойманный зверек.

Силки, установленные возле норы животного, охотники называют *норными петлями*.

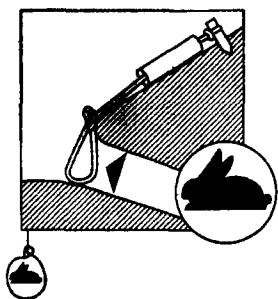


Рис. 181

Силки, установленные поперек звериной тропы, — соответственно *тропными петлями*.

Норными петлями обычно ловят лисиц, барсуков, песцов, в южных районах — сусликов и сурков. В пустыне

подобная снасть, пожалуй, единственная, с помощью которой можно успешно охотиться. Петля устанавливается по диаметру входного отверстия норы или в непосредственной близости от нее. В первом случае выбирающийся из норы зверек попадает в петлю и, пытаясь выбраться, затягивает ее. В другом случае это делает охотник, притаившийся невдалеке. Для этого, как только зверек встанет внутри расправленной на земле петли, охотник с силой дергает дальний конец нити, и петля затягивается на лапке или теле зверька.

На *рис. 181* показан силок, установленный непосредственно на выходе из норы. При этом петля практически повторяет форму норы-тоннеля, лишь на несколько сантиметров отступая от стен. Дальний конец петли закрепляется с помощью вбитого в грунт кола. Нить защищается трубчатой костью.

В другом случае петля подвешивается на специальном каркасе на выходе из норы, с таким расчетом, чтобы зверек не мог ее миновать (*рис. 182*).

Тропные петли устанавливаются на звериных тропах со свежими следами прохождения животных — отпечатками лап, пометом, шерстью, оставленной на ветках. Лучше всего в местах естественных препятствий, где зверю приходится протискиваться сквозь густую

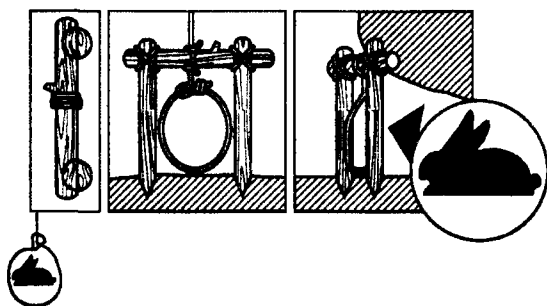


Рис. 182

растительность. Иногда на тропах охотники сооружают искусственные препятствия из камней, бревен, веток, вбитых в грунт кольев, оставляя для прохода лишь узкий «коридор», где настораживается силок.

Тропными петлями ловят практически любых животных, в том числе и крупных, таких, как лось, косуля, кабарга, медведь и т. п. Но для таких петель требуется очень прочная стальная проволока, к тому же вероятность попадания в них перечисленных животных невелика, так как они очень осторожны. Поэтому лучше рассчитывать на более мелкую дичь, например зайцев.

Заячий силок делают из мягкой стальной проволоки диаметром 0,8—1,5 мм. Проволоку толщиной менее 0,8 мм зайцы обрывают в половине случаев. Проволока толще 1 мм очень заметна, и примерно треть зайцев ее обходит стороной.

Петля диаметром 20 см устанавливается на тропах, вытоптаных в снегу в местах, где заяц идет быстро, на полянах и прогалинах, между зарослями, в редколесье. При установке петли используются естественные маскировочные средства и препятствия: наклонившийся над тропой прутик, поваленное дерево и т. п. Петлю ставят отвесно на высоте 14—17 см от

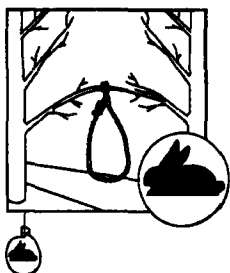


Рис. 183

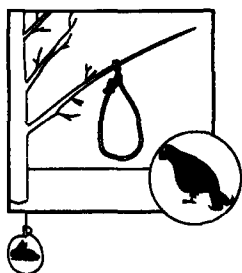


Рис. 184

земли. Другой конец петли привязывают к воткнутому в снег или землю колу или к гибкой ветке дерева, куста (рис. 183, 184).

Петли используются для ловли белой куропатки, некоторых других птиц и мелких животных (рис. 185). В местах гнездовых или кормежки дичи из кольев, глубоко воткнутых в снег, сооружается своеобразный забор. На колья с двух сторон нагребается снег, втыкаются пучки тальника. В узких проходах настораживаются петли. Для того чтобы петля находилась в расправленном состоянии, ее дальний конец следует зацепить в прорезь, сделанную в конце сторожевой ветки.

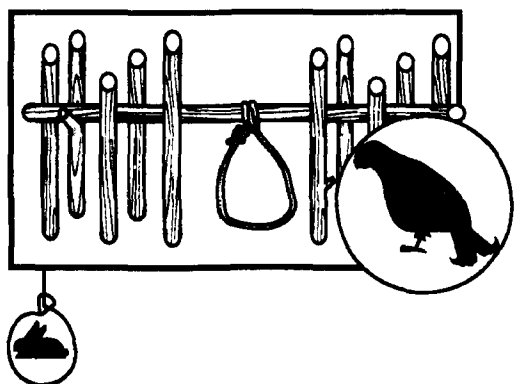


Рис. 185

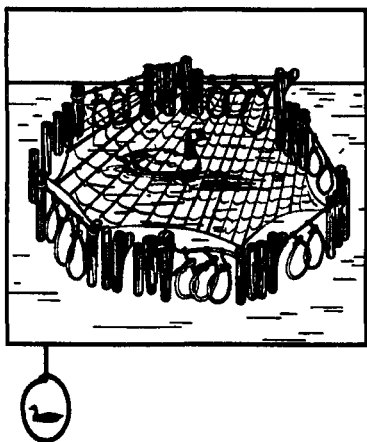


Рис. 186

Иногда забор возводится на мелководье или на суше в форме закрытых геометрических фигур, внутри которых рассыпается или подвешивается приманка (рис. 186). Подобные многопетлевые снасти охотники называют «городками». Они могут использоваться для ловли как сухопутной дичи, так и водоплавающих птиц.

Примерно так же устраиваются засеки, которыми обычно ловят глухарей или мелкую дичь. Для этого из кольев, веток делают изгороди высотой около 1 м с проходами шириной 40—50 см, где настораживают петли. Ставят засеки в местах, часто посещаемых глухарями, особенно на песках, в долинах рек, где птицы собирают гальку. Точно так же ловят на току тетеревов.

Жердками (рис. 187) добывают обычно белку, рябчиков и некоторых других птиц. Делают их из тонкого, около 5 см у комля, деревца, у которого обрубается все ветки, кроме двух, растущих примерно посередине. Их соединяют и связывают кольцом, внутри которого расправляют петлю, сделанную из тон-

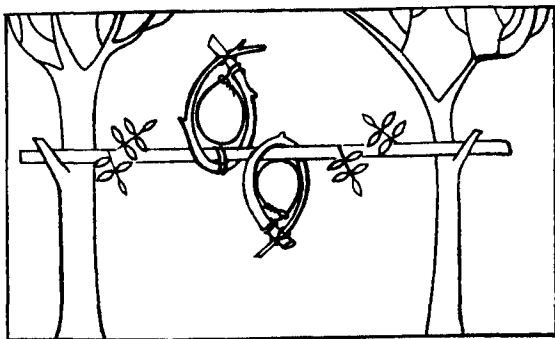


Рис. 187

кой проволоки, лески или лыка. Приготовленную таким образом жердку с петлей укладывают горизонтально между двумя деревьями на высоте 1—2 м. В 50 см от петли, по обе стороны ее, к жердке подвешивают пучки ягод (лучше рябины или калины), грибы. Рябчик или белка бегут по жердочке и попадают в петлю.

Подобна жердкам *петлевая ловушка*, предназначенная для ловли обитающих на деревьях мелких животных. Она представляет из себя длинную жердину с настороженными по всей ее длине петлями и приставленную верхним концом к дереву. Спускающееся или поднимающееся животное попадает в петлю и, падая, затягивает ее. Иногда на жерди, для привлечения внимания дичи, навешивают какую-нибудь приманку (рис 188).

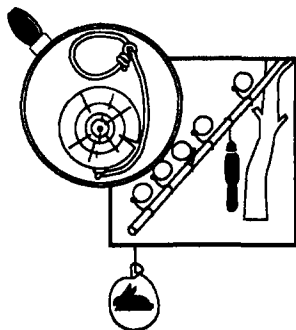


Рис. 188

Куркавки — это переносная охотничья снасть, в какой-то степе-

ни совмещающая в себе функции петли и перегородивающего свободный проход забора. Предназначена она для ловли небольших животных и птиц возле выхода из нор или на небольших тропах (рис. 189).

Возможно устраивать ловушки в местах переправ животных через водоем. Например, на лежащем поперек реки бревне, к которому ведут многочисленные отпечатки лап, устанавливают «забор» из вбитых в древесину сучьев, оставляя в центре узкий проход. На крайние сучья, образующие «коридор», укладывается горизонтальная жердь, к которой подвешивается самозатягивающаяся петля. К другому концу петли привязывают тяжелый камень, лежащий сбоку того же дерева (рис. 190). Зверек, попав в петлю, сдвигает камень и вместе с ним падает в воду и тонет.

Пружки (самоловы). Пружок представляет из себя усложненный вариант простейшего силка, где петля через сторожевой механизм прикрепляется к верхушке очищенного от веток и согнутого дугой дерева. После попадания зверька в силок срабатывает сторожевой механизм, и петля затягивается силой упругости разогнувшегося дерева. Поднятый в воздух зверек уже не может перегрызть проволо-

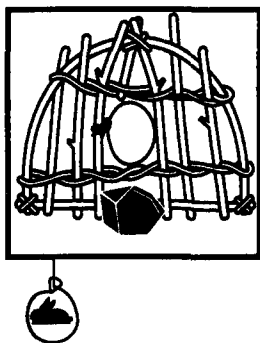


Рис. 189

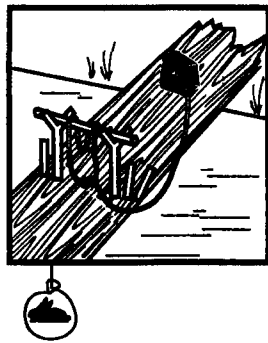


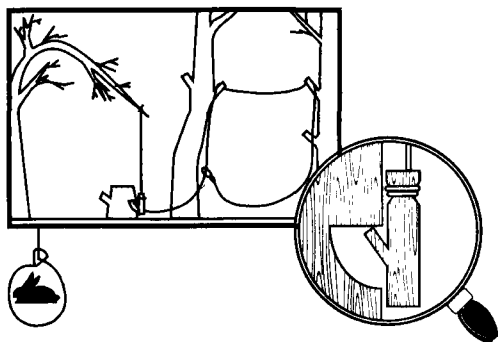
Рис. 190

ку или леску петли и одновременно становится недостижимым для хищных животных. Устройство пружка невозможно в зимнее время, так как замерзшие деревья теряют упругость. Пружки предназначены как для лова мелких животных, так и для птиц — глухарей, тетеревов, куропаток, иногда уток. Птичьи пружки обычно снабжают приманкой. Конструкций сторожкового механизма пружка существует множество. Опишу некоторые.

Первый — со сторожком, выполненным в форме вилкообразной ветки или палки с выступающим вбок сучком, заведенным в углубление, вырубленное в пне или стволе дерева. Попавший в силоч зверек выдергивает сторожок из углубления, после чего согнутое дугой дерево распрямляется (рис. 191).

В более простом варианте сторожок — вилкообразная ветка — зацепляется просто за выступающий из ствола дерева обрубленный сучок. К недостаткам такого пружка относятся сверхчувствительность и сложность зацепа сторожка за сучок (рис. 192).

Уральский пружок представляет из себя согнутое дугой дерево, зацепленное вершиной за вбитый в землю колышек с выступаю-



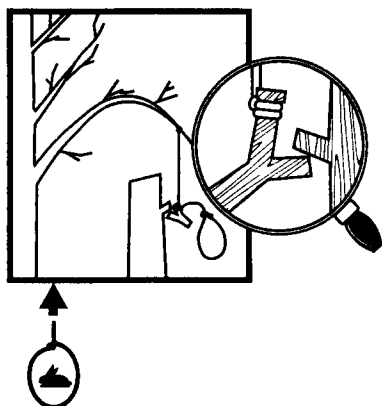


Рис. 192

щим вбок сучком. Силок в этом случае привязывается сразу к дереву без посредства сторожевого механизма (рис. 193).

На рис. 194 показана более сложная конструкция пружка. Вертикальная жердь-насторожка, к которой привязана веревка, идущая к вершине согнутого дугой дерева, упирается в горизонтальный сторожок с прикрепленной к нему приманкой. В жерди-насторожке для надежности сцепления обычно делается небольшая зарубка. Пытаясь снять приманку, зверек наклоняет голову над петлей, сдвигает

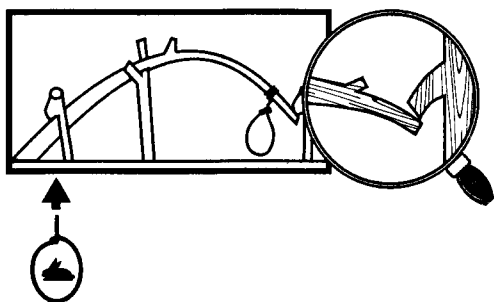


Рис. 193



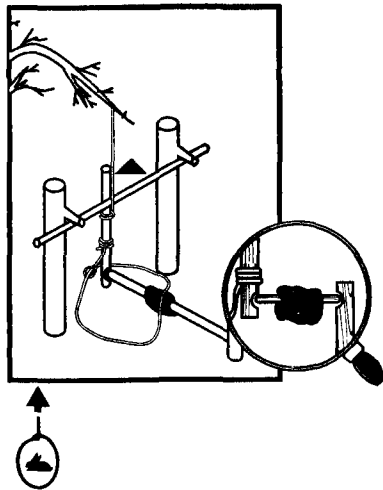


Рис. 194

горизонтальный сторожок, тем самым высвобождая горизонтальную жердку-насторожку, после чего пружок срабатывает.

Пружок (рис. 195) является упрощенной моделью пружка, показанного на рис. 191. В отличие от первого, он устанавливается в малолесистых местах, где расправленную про-

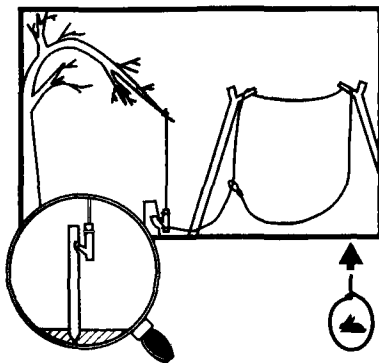


Рис. 195

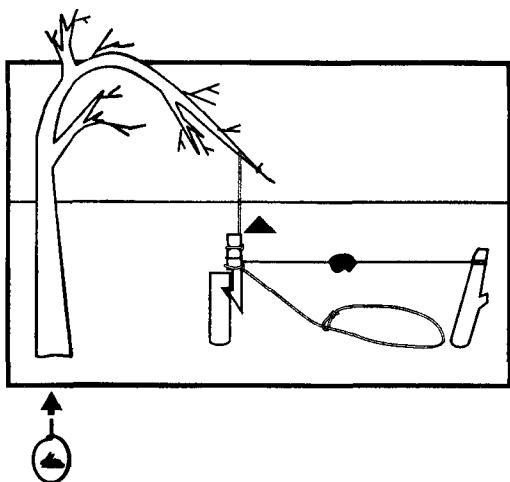


Рис. 196

волочную петлю придется поддерживать на уровне головы идущего по тропе животного с помощью двух вбитых в землю и раздвоенных на концах веток.

Следующий пружок удобен тем, что он, так сказать, активный, то есть не просто ожидает жертву на тропе, а привлекает ее внимание приманкой, нацепленной на сторожковую нить, которую достаточно слегка потревожить, чтобы она выдернула сторожок из зарубки (рис. 196).

По тому же принципу активной ловли устроен пружок, изображенный на рис. 197. Он представляет из себя раздвоенную ветку, глубоко вбитую в землю двумя концами. Между ними вы-

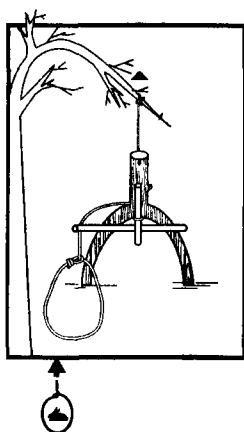


Рис. 197

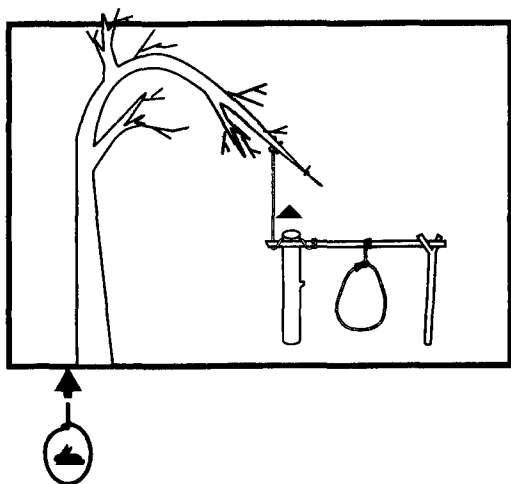


Рис. 198

веден сторожок, закрепленный поперечной лучиной с нацепленной на нее приманкой. Зверек, потревожив лучину, высвобождает сторожок и попадает в петлю.

Пружок (рис. 198) не имеет ни сторожка, ни сторожковой нити и удерживается в шатком равновесии только за счет перехлестывания натянутой веревки вокруг горизонтальной жерди. Достаточно ее потревожить, чтобы пружковая веревка соскочила с кола, вбитого в землю, и вздернула вверх силок. Чувствительность пружка регулируется местоположением на коле перехлестнутой веревки — чем она ближе к концу, тем легче соскакивает. Если вместо раздвоенной под горизонтальную жердь подставить просто палку с ровным срезом на конце, то чувствительность пружка станет еще выше.

Многопетлевые пружки. Пружок (рис. 199) срабатывает, когда дичь, наступив на порог, прикрывающий горизонтальный сторожок, продавливают его вниз своей тяжестью, высвобождая запорную палку. Для изготовле-

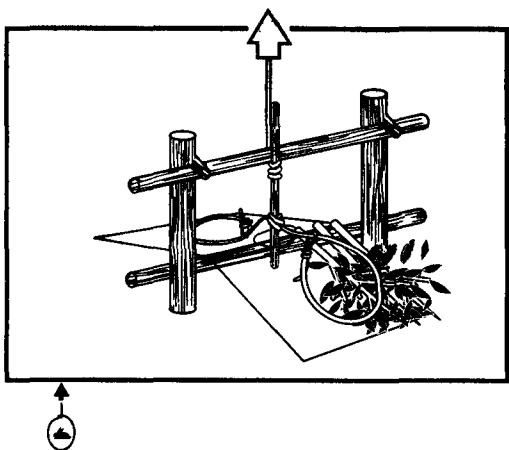


Рис. 199

ния маскировочного порога используется кусок плотной ткани, картона и тому подобного подручного материала, прикрытого сверху травой и листвой; в крайнем случае настил из тонких веток, лапника и листвы.

Для пружков (рис. 200, 201) пружковое дерево выбирается более мощное, чем для описываемых выше. Горизонтальная сторожковая жердь, к которой крепятся петли, заводится в выпилы в кольях, крепко вбитых в землю. При этом выпил должен иметь полукруглую форму, а сама жердь углубляться в нее не более чем на половину толщины, в противном случае она просто не выскочит из зазоров, когда в силок попадет дичь. Вертка, идущая к пружковому дереву, должна идти не

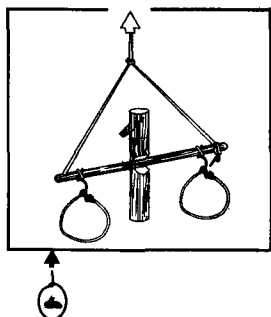


Рис. 200



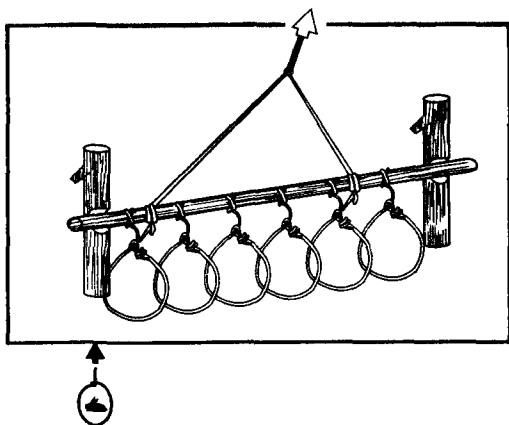


Рис. 201

вверх, а несколько под углом к вертикали, иначе сторожевая жердь не будет фиксироваться в пропилах.

Многопетлевые пружки удобно использовать, когда надо перекрывать большие площади — широкие тропы, подходы к водопоям и пр. Для большей уловистости можно за петлями пружка закрепить какую-нибудь приманку, закрыв подходы к ней с боков частокотом из вбитых в грунт кольев.

Западни (давилки). В западнях используется тяжесть находящихся в неустойчивом равновесии камней, стволов или части стволов деревьев. Устанавливаются западни на звериных тропах, у водопоев, нор животных и местах их кормежки.

В западне (рис. 202) на сучок сторожка (вертикальной палки, удерживающей поднятое бревно) надевается приманка — кусочек мяса, рыбы, при ловле птиц — ягоды, насекомые. Другой его конец устанавливается на плоский камень. Сторожок, поставленный просто на землю, может глубоко уйти в грунт, и тогда вывести его из равновесия будет труд-

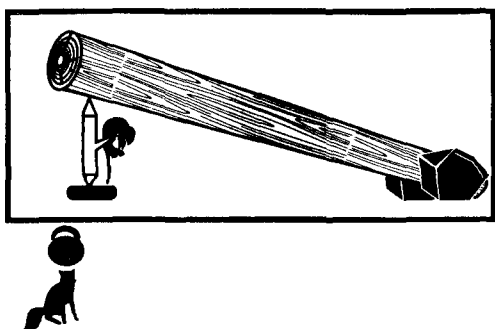


Рис. 202

но. Лежащий на земле конец бревна или камня («опала») необходимо зафиксировать с двух сторон с помощью вбитых в почву колышков или вплотную подложенных камней, чтобы оно при падении не смещалось в стороны. Можно также уложить в проруб в пне или вбитую в землю раздвоенную на конце жердь-«рогатку» (рис. 203). Животное или птица, попытавшись сдернуть приманку, выводит сторожок из равновесия, после чего бревно падает.

В другой западне (рис. 204) сторожок выдергивает с помощью длинной веревки или лески сам человек, спрятавшийся в отдалении. Делать это надо в тот момент, когда дичь, привлеченная рассыпанной на земле приманкой, находится прямо под камнем.

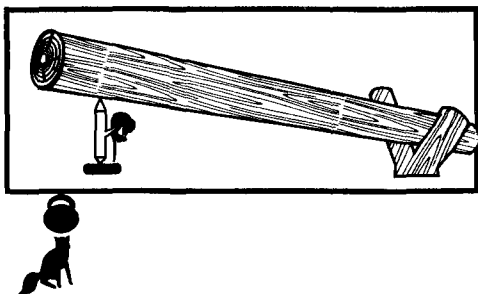


Рис. 203



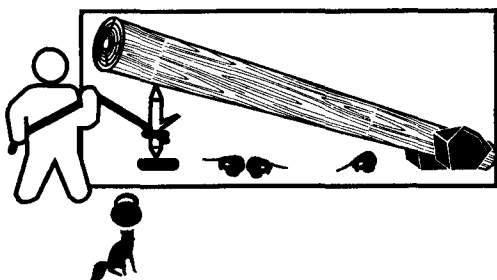


Рис. 204

В западне, показанной на *рис. 205*, зверек, привлеченный кормом, выдергивает сторожок сам, зацепившись за натянутую параллельно земле под бревном сторожковую нить.

Для большей уловистости можно сделать западню не из одного, а из нескольких бревен, уложенных на горизонтальную жердь, опирающуюся на сторожок. Сам сторожок для большей чувствительности заостряется с двух сторон и устанавливается на твердую опору (камень, плоско выструганное полено). На отходящий от сторожка сучок надевается приманка. Из-под такой «давилки» дичи выскочить гораздо труднее, чем из-под одного бревна или камня (*рис. 206*).

Кулема представляет из себя более усложненный вариант западни. Кулема сооружается из порога, на 10—30 см приподнятого над

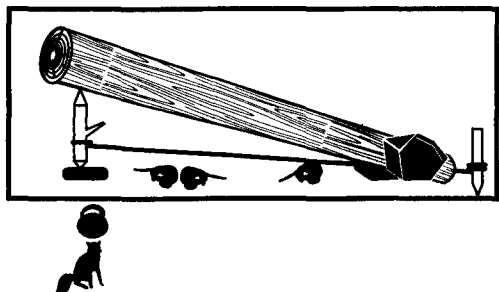


Рис. 205

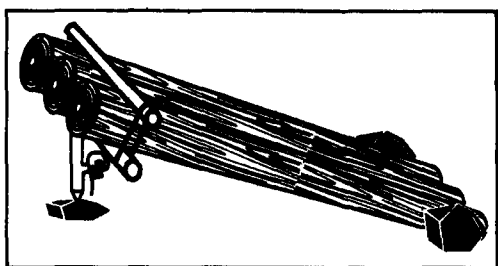


Рис. 206

землей, опадного бревна — гнета, который поддерживает на весу сторожевой механизм, состоящий из двух палочек — опорного столбика и сторожка. На гнет сверху устанавливается кряж-утяжелитель или привязывается несколько тяжелых камней. К сторожку привязывается приманка. Зверек, попытавшийся стащить приманку, приводит в действие сторожевой механизм, и гнет падает (рис. 207).

Очень похожи по конструкции на кулемы *плашки* (рис. 208), только рассчитаны они на ловлю более мелких животных. Обычно плашки изготавливаются из двух половинок расколотого вдоль бревна, которые укладываются друг над другом. Движение бревен с боков ограничивается вбитыми в землю кольями. Те-

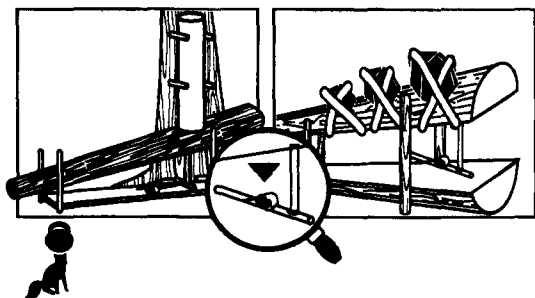


Рис. 207



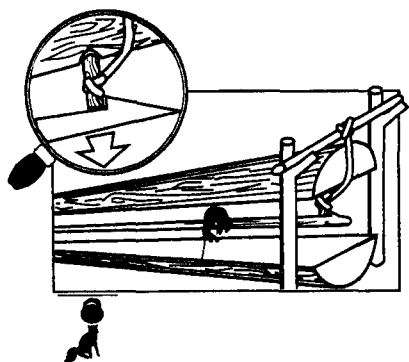


Рис. 208

перь верхняя половина бревна при падении всегда будет точно попадать на нижнюю. Между бревнами устанавливают длинную сторожевую лучину, которую, в свою очередь, фиксируют с помощью небольшого сторожка. Сторожок удерживает на весу опадную плаху. Если зверек, привлеченный приманкой, наступает на сторожевую лучину, сторожок выскакивает из зарубки, и верхнее бревно падает. Иногда плашки устанавливают возле нор или поперек троп. Пытаясь пролезть между плашками, зверек, наступив на сторожевую лучину, приводит плашку в действие.

Беличью плашку делают из чурбака длиной 50—60 см и толщиной 35 см, расколотого вдоль. Ставят плашки между двумя близко расположенными деревьями. В стволах деревьев на высоте 1,5—2 м делают неглубокие зарубки, в которые заклинивают нижнюю плаху, плоской стороной вверх. На нее сверху укладывается верхняя опадная плаха с приподнятым концом, удерживаемым соединенными сторожковыми лучинами. К сторожку прикрепляется наживка — сушеные грибы, сосновые и еловые шишки, душистые губчатые наросты ивняка, мясо зверей и птиц (рис.

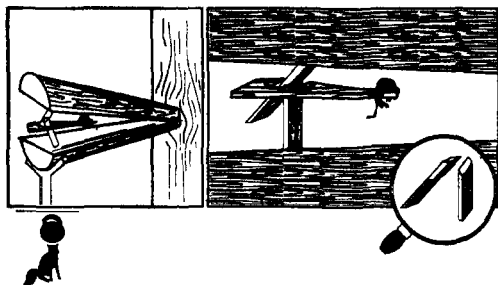


Рис. 209

Опады рассчитаны на ловлю крупных животных (рис. 210). Роль сторожка в них выполняет обрезанная раздвоенная ветка (рогатка), надетая на самый кончик сучка. К одному концу сторожка привязывается опадное бревно, к другому — веревка с приманкой. Чтобы дичь не выскочила из-под удара, подходы к приманке закрываются частоколом, а под опадным бревном укладывается на землю другое, примерно равное ему по диаметру (порог).

В другом опаде сторожевой механизм срабатывает, когда животное задевает настроженную нить, зацепленную за два вбитых в ствол сучка (рис. 211).

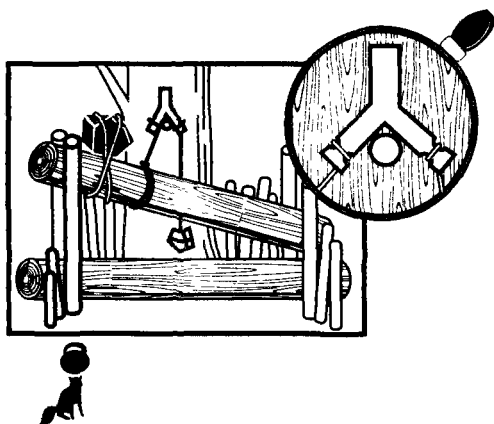


Рис. 210



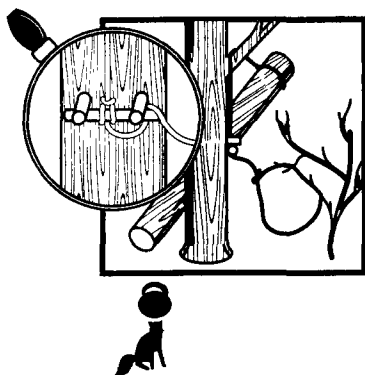


Рис. 211

Очепы. В очепе используется сила падения комля ствола дерева или жерди длиной 4—5 м, находящаяся в неустойчивом равновесии.

В очепе (рис. 212) тяжелая, комлевая часть жерди укладывается на сучок близко расположенного дерева. Такой очеп называют иногда «татарским». При этом чувствительность очепа тем выше, чем в более неустойчивом положении находится жердь.

В другом случае (рис. 213) узкий конец жерди зацепляется за край глубокой зарубки (запила), сделанной в близкорасположенном к дереву пне или во вбитом в землю толстом коле. Животное или птица, попавшая в си-

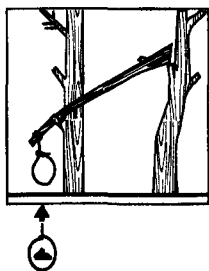


Рис. 212

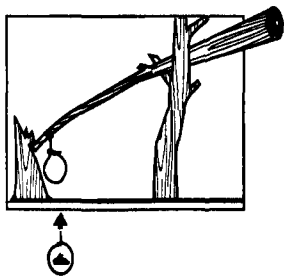


Рис. 213

лок, дергает нить, нарушает равновесие жерди, тяжелый комель падает и своей тяжестью вздергивает дичь вверх. Необходимо предварительно расчистить площадку, чтобы комель при падении не зацепился за случайный куст.

Существует еще один тип оцепа, называемый охотниками «випа». Его используют, когда хотят удалить настороженный ствол от петли силка или когда удобные развилки на дереве расположены слишком высоко от земли (рис. 214).

При недостаточном весе комлевой части жерди ее можно утяжелить, привязав несколько дополнительных камней (рис. 215).

Оцеп на рис. 216 именуется «енисейским». Роль сторожка в нем выполняет небольшая заостренная ветка, зацепленная кончиком за веревочную петлю, подвязанную к суку дерева. Дичь, попавшая в петлю, выдергивает сторожок из петли и приводит оцеп в действие. Кроме того, можно использовать более простой сторожковый механизм, представляющий из себя рогатку, зацепленную за выпил, сделанный в пне, или вбитый в грунт кол. В этом случае попавшийся в силок зверек выдергивает сторожок из пропила, и оцеп падает.

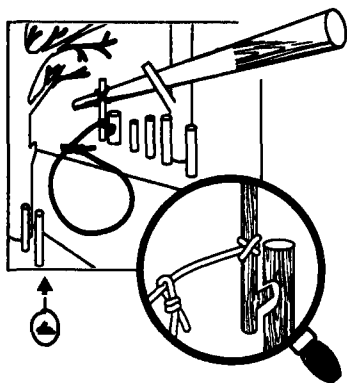


Рис. 214

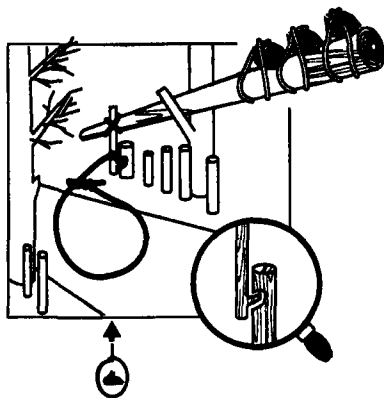


Рис. 215

Из охотничьих ловушек ударно-поражающего действия расскажу лишь о двух. Прочие самоловные орудия (самострелы, луки, черканы), как я уже говорил, слишком опасны для проходящих мимо людей. Те, о которых я решился упомянуть, считаю более безопасными, так как они, в отличие от луков и самострелов, что «стерегут» тропы, хорошо заметны, а главное, устанавливаются в таких местах, куда здравомыслящий человек не полезет.

Для устройства первой ловушки необходимо крепко привязать к дереву комлем вверх небольшой гибкий очищенный от сучков ствол. В верхней его части следует укрепить так

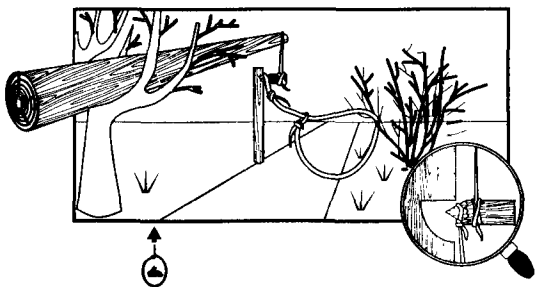


Рис. 216

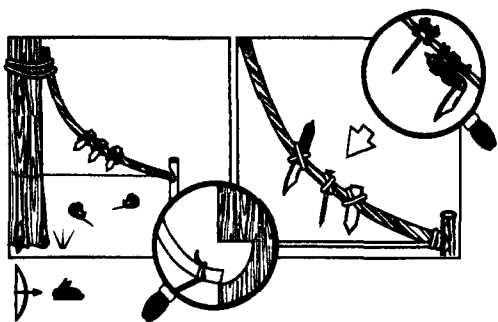


Рис. 217

называемый «зуб» — нож, большой гвоздь, в крайнем случае заостренный кол. Затем отогнуть верхушку ствола и завести ее за вбитый в землю опорный кол. Между вершиной согнутого ствола и деревом следует протянуть сторожковую нить. И набросать на землю или повесить на дерево приманку. Зверь, собирающий корм, неизбежно заденет за сторожковую нить, столкнет верхушку согнутого дугой ствола и попадет под удар «зуба» (рис. 217).

Другая ловушка устраивается примерно таким же образом, только удар направлен вверх, а роль сторожка выполняет небольшая палочка, вставленная в распор между согнутым стволом и вбитым в землю колом (рис. 218).

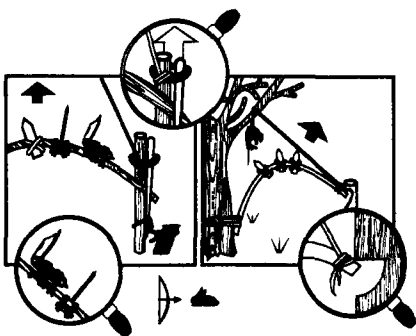


Рис. 218

Рожни, защепы, щемихи и тому подобные охотничьи снасти удерживают животных за счет защемления их тела или конечностей в специальных приспособлениях.

Самое простое ущемляющее орудие — рожон на росомаху (рис. 219). Рожон делают из 3—4-метрового сухого ствола толщиной 15—20 см, расколотого на три части вдоль, до середины длины. Щели расширяют. Готовый рожон вкапывают в землю вертикально. На центральную жердь надевают кусок мяса. Пытаясь достать приманку, зверек взбирается на рожон, попадает лапами в расщелины, под тяжестью тела сползает в них и оказывается ущемленным и пойманным.

Рожон на волка представляет из себя небольшое, толщиной 12—15 см, расщепленное с высоты 1 м от земли до вершины деревце. На высоте 1,5 м расщеп, чтобы не расходиться дальше, фиксируется с помощью деревянного, проволочного или веревочного кольца. Затем вершины горбылин разводятся в стороны на 1 м и привязываются к веткам деревьев, между которыми рожон устанавливается. Приманку надевают с таким расчетом, чтобы подпрыгнувший зверь попал лапой в расщелину, защемился в ней и повис (рис. 220).

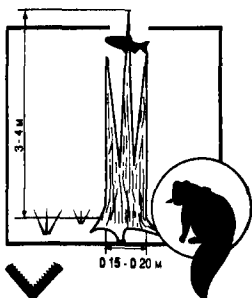


Рис. 219

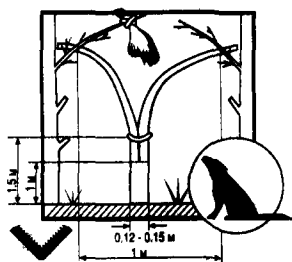


Рис. 220

Активный зацеп, рассчитанный на ловлю мелких животных, можно соорудить, расколов вдоль ствол небольшого деревца, разведя в стороны половинки и вставив между ними сторожковую палочку с привязанной к ней приманкой. Сторожок должен зацепляться за самый краешек ловчих половинок, чтобы легко выскакивать при малейшем нажиме. Пытаясь сорвать приманку, зверек выбивает сторожок и оказывается защемленным соединившимися половинками ствола. Для большей чувствительности сторожок можно сделать из двух упертых друг в друга сторожковых лучин, на которые сверху уложить приманку (рис. 221).

Клетки, коробка, ящики и подобные им ловушки рассчитаны на ловлю мелкой дичи. Изготавливаются они из досок или вбитых в грунт и переплетенных между собой горизонтальными ветками кольев, образующих своеобразную клетку. В некоторых случаях просто роются в земле. Внутри клеток устанавливается сторожевой механизм с привязанной к сторожку приманкой. После того, как зверек потревожит приманку, вход в клетку захлопывается.

На рис. 222 и 223 показаны две конструкции подобных клеток.

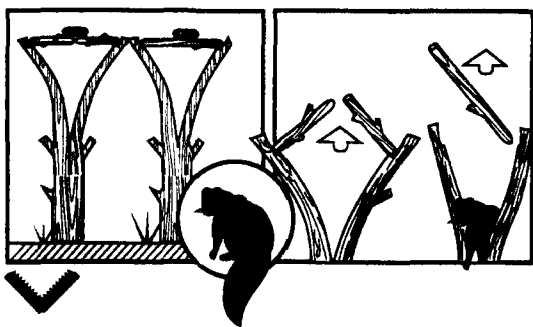


Рис. 221

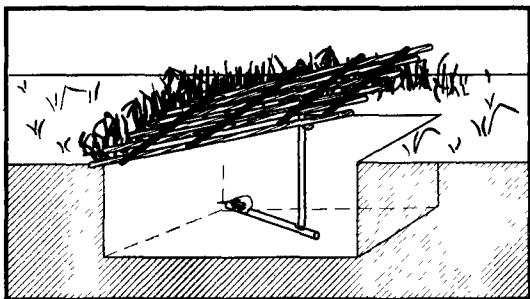


Рис. 222

Одна клетка (рис. 222) вырыта в земле и имеет ловчую крышку, падающую сверху. Сторожевой механизм выполнен в ней из двух лучин, одна из которых удерживает в поднятом положении крышку, а другая выполняет роль сторожка.

В другой конструкции (рис. 223), изготовленной из кольев и веток, ловчая крышка действует в вертикальной оси и удерживается в поднятом положении с помощью нити, протянутой к сторожку, на конце которого закрепляется приманка.

Ловчие ямы. Наиболее известные, но не самые уловистые охотничьи ловушки — ловчие ямы (рис. 224). Размеры их колеблются в зависимости от величины животных, на кото-

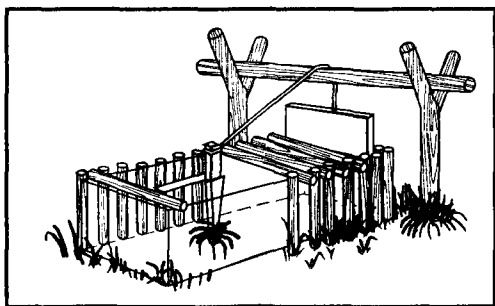


Рис. 223

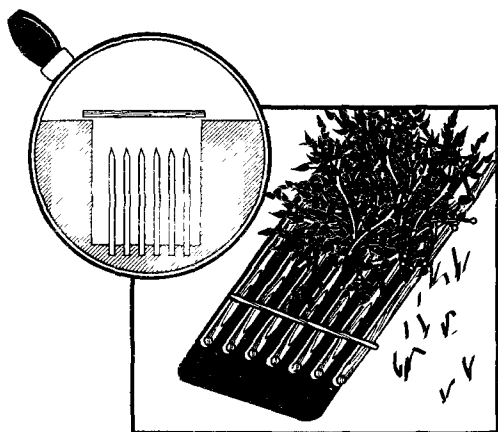


Рис. 224

рых они рассчитаны. Чаще всего ширина ям составляет от 0,8 до 1,5 м, длина — от 2 до 2,5 м, глубина — до 2,5 м. Сверху ямы маскируются тонкими жердями, прутьями, листьями, мхом и землей. Внутри допустимо вбивать заостренные колья. Раньше охотники перегораживали районы обитания и миграции дичи многокилометровыми заборами, оставляя в них лишь несколько проходов, где копали ловчие ямы. К недостаткам ям относятся их значительная трудоемкость и опасность, которую они представляют для людей.

Иногда большую ловчую яму заменяют *капканом*, настроженным в небольшой яме-западне, куда проваливается не само животное, а лишь его нога. Капкан изготавливается из нескольких согнутых в круг гибких ветвей деревьев. К ним привязываются заостренные на конце колья таким образом, чтобы острые края почти сходились в центре, а противоположные выступали за пределы внешнего обода. Капкан укладывается на края ямы выступающими концами ловчих кольев и маскируется сверху травой и листвой. А чтобы капкан

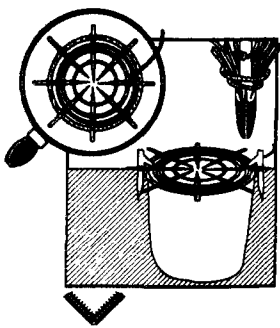


Рис. 225

не унесло на своей ноге попавшее в западню животное, он закрепляется с помощью крепкой проволоки, веревки или вбитых по периметру кольев с выступающими в сторону сучками (только очень глубоко и надежно вбитыми). Когда животное, идущее по

тропе, наступает на капкан, ловчие колья продавливаются внутрь и смыкаются на ноге (рис. 225).

В том, что в аварийных условиях можно сделать надежный капкан и надлежащим образом закрепить его, я сомневаюсь. Но я все-таки говорю о нем, хотя бы потому, что у профессиональных охотников подобные деревянные капканы не пустовали.

В отличие от крупных ловчих ям, рассчитанных на добычу копытных животных, маленькие, предназначенные для промысла мелких животных, более доступны потерпевшим бедствие, потому что не требуют грандиозных земляных работ. Они представляют из себя узкие, диаметром 15—25 см, вертикальные колодцы, вырытые в плотном грунте на глубину 50—70 см. На дне ловушек рассыпается приманка. Зверек, привлеченный приманкой, забирается в узкую щелевидную яму и застревает в ней. Охотнику остается только прийти и вытащить его за хвост. Неудобство таких ловушек состоит в том, что они адресны, то есть охотнику необходимо заранее знать, на кого он охотится, чтобы диаметр ловушки соответствовал размеру дичи. Для устранения этого недостатка можно попытаться

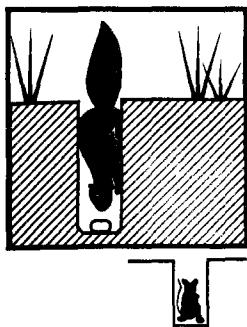


Рис. 226

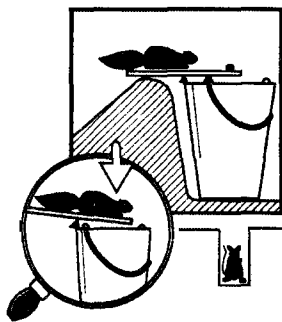


Рис. 227

вырыть рядом несколько ям-ловушек разного диаметра (рис. 226).

Кроме этого, мелких животных можно поймать с помощью ловушек, сделанных из ведер и тому подобных емкостей с гладкими стенками (рис. 227). Для этого к емкости, вплоть до среза горловины, нагребается вал земли, на который укладывается площадка, сделанная из куска доски, фанеры, картона или иного подручного материала. На дальнем, нависшем над емкостью конце площадки разбрасывается приманка. Пытаясь достать ее, зверек наступает на находящийся в неустойчивом равновесии конец площадки и падает в емкость.

При отсутствии подходящей емкости можно попытаться устроить ловушку на срезе глубокой, с вертикальными стенками ямы. Только в этом случае яму лучше на четверть заполнить водой.

При охоте на мышей и мелких грызунов можно обойтись даже без ловчего механизма, так как они очень часто забираются в пустые ведра, котелки, банки и другие емкости, поставленные к дереву, пню или другому возвышенному предмету, чтобы проверить, нет ли там чего-нибудь съестного. Если ведра на чет-

верть заполнить водой, то вылезти обратно они уже не смогут. Подобные импровизированные ловушки имеет смысл ставить на ночь, чтобы утром их проверить.

Из норы или дупла дерева спрятавшегося там зверька можно попытаться вытащить с помощью гибкой длинной ветки, для чего ее конец слегка расщепить или сделать на нем несколько крупных затесов-заусениц. Если ветку вращать, она может зацепиться за шкурку зверька и накрепко запутаться в ней.

Кроме того, из нор животных можно выкуривать с помощью костров и дымовых факелов и заливать водой, предварительно закрыв запасные входные отверстия. Выскочившего зверька следует оглушить ударом палки. Еще лучше у входа в нору установить сеть или силлок.



При вытаскивании зверей, попавших в западню и ловушки, надо в первую очередь убедиться, что они мертвы. Для чего посмотреть, не прижаты ли у них к голове уши, не подергиваются ли лапы, не колеблется ли трава перед ноздрями; бросить издали камень, ткнуть длинной жердиной и т. п. Животные, попавшие в ловушки, могут быть очень агрессивны и опасны для охотника. К раненому животному лучше не приближаться и дожидаться, когда оно перестанет подавать признаки жизни. Или добить с помощью камней, импровизированной пики (ножа, привязанного к концу крепкой жердины). Особенно опасны хищные животные и крупные копытные. Но и самые мелкие грызуны способны нанести очень серьезные раны близко подошедшему охотнику.

Иногда потерпевшие бедствие встречаются в лесах детенышей животных, добыть которых не составляет никакого труда. На вопрос, воспользоваться подобным везением или нет, ответить однозначно трудно. Мелких животных — наверное. С крупными и хищными —

лучше не рисковать, если потерпевшие не располагают огнестрельным оружием. Исключение могут составлять только волчата. Известно, что взрослые волки позволяют охотникам уносить своих детенышей, не оказывая им никакого сопротивления. По крайней мере не зарегистрировано ни одного случая их нападения в этот момент. Хочется надеяться, что это правило распространяется не на одних только охотников, пахнувших оружием.

В любом случае долго носить с собой живых детенышей зверей не следует. Этим можно спровоцировать их родителей на преследование и нападение. Лучше сразу разжечь костры, которые могут сдержать нападение и перебить запахи, и приготовить и законсервировать мясо.

Для более адресного устройства охотничьих ловушек и поиска дичи охотнику желательно уметь различать звериные следы. Отпечатки лап и копыт некоторых лесных животных приведены на *рис. 228*.

Охота на птицу. Птицу можно ловить с помощью многих описанных выше охотничьих ловушек (петель, опадов и пр.), но существуют и специальные ловчие снасти, предназначенные непосредственно для них.



Рис. 228

а) передняя лапа степного волка; б) копыто кабана, в) передняя лапа лисицы; г) задняя лапа барсука; д) копыто лося; е) лапы выдры; ж) задняя лапа медведя; з) копыто европейского оленя-самца, и) задняя лапа белки.

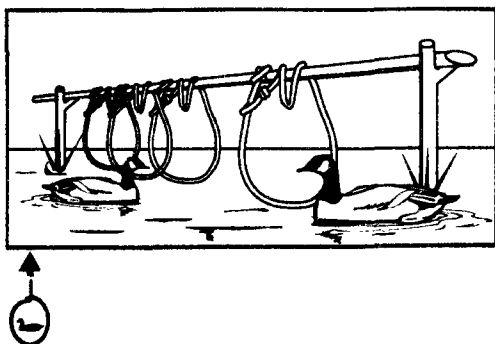


Рис. 229

Птицу на воде добывают с помощью *надводных* и *подводных* *силков*.

Надводный силок, или, как его называют охотники, пленка (рис. 229), устанавливается над водой в местах скопления водоплавающей птицы — уток, гусей, гагар, лысух, бакланов и пр. Петли свободно укладываются на горизонтальную жердь или туго натянутую веревку. Нижняя часть петель должна висеть в 2—2,5 см от поверхности воды. Длина поводка петли должна составлять 50—70 см. Ставят пленки на мелководных озерах, на окраинах тростниковых зарослей и в протоках между ними.

Существуют и чисто *водные пружки*. В дно водоема в месте, где предполагается скопление птицы, вбивается согнутая дугой жердь, к которой пригибается вершина дерева с привязанной к ней петлей и сторожком. Сторожевой механизм срабатывает, когда птица, привлеченная приманкой (ягодами, насекомыми, подвешенными на небольших ветках), садится на плавающую на поверхности воды плашку — небольшую очищенную от веток и сучков жердину. Под весом птицы плашка утапливается и высвобождает сторожок, после чего механизм приводится в действие:

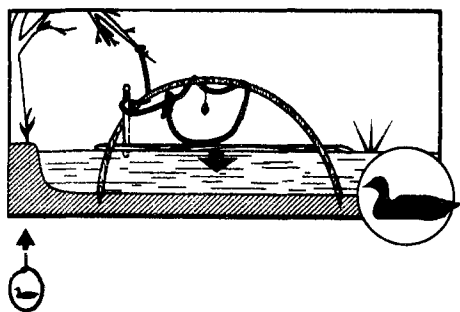


Рис. 230

петля затягивается и поднимает птицу вверх (рис. 230).

Для ловли птиц на суше лучше всего использовать *сети*. Они обещают охотнику наибольший улов.

Шатер представляет из себя круглую либо квадратную сеть, края которой привязаны к кольям, вбитым в землю. Середина сети поднимается вверх по центральной жерди и закрепляется в выемке или любым другим способом. Под шатер разбрасывается или подвешивается на невысокие колышки приманка. Как только птица зайдет под сеть, притаившийся в засаде охотник дергает сторожевую нить. Шатрами чаще всего ловят тетеревов, куропаток и другую крупную лесную птицу (рис. 231).

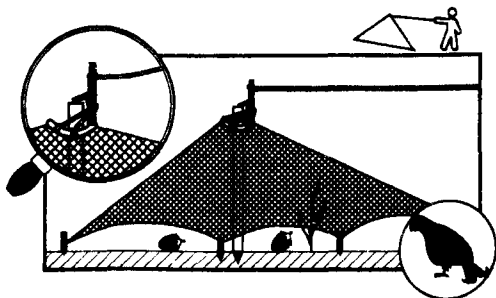


Рис. 231

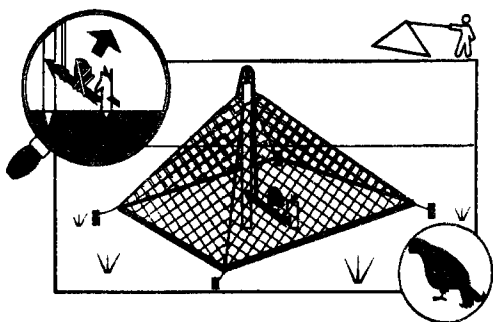


Рис. 232

Самоловный шатер имеет форму пирамиды, к основанию которой привязан жердевый каркас. Шатер поднимается на центральном колу на 20—40 см над землей и закрепляется с помощью двух упертых друг в друга и в углубление в основании кола сторожков. К дальнему концу нижнего сторожка прикрепляется приманка. Пытаясь снять ее, птица выдергивает сторожок, и шатер под тяжестью жердевого основания падает (рис. 232).

При отсутствии сети ее можно попытаться сплести из случайных веревок, лески или даже тонких полос лыка. Для этого надо вначале из тонких жердин связать пирамидальный каркас будущего шатра, а потом переплести его веревками (рис. 233).

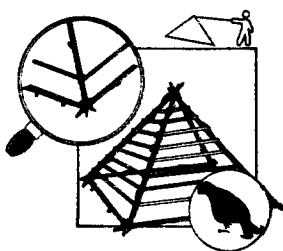


Рис. 233

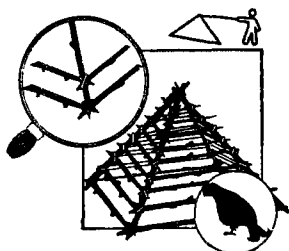


Рис. 234

При отсутствии веревок их можно заменить тонкими ветками, привязанными к жердям каркаса (рис. 234).

При желании весь шатер можно сделать из одного только дерева. Для этого надо нарубить немалое количество прямых веток, срезать с них сучки и, накладывая друг на друга срубом и связывая, получить искомую пирамиду. Подобный деревянный шатер поднимается на опорной палке, которую охотник, сидящий в засаде, при попадании в ловушку птицы выдергивает с помощью длинной веревки. Либо эта опорная палка устанавливается на сторожевую лучину, к которой привязывается приманка. В этом случае птица роняет шатер сама, выдернув сторожок из-под опорной палки, удерживающей всю конструкцию (рис. 235). Кстати, подобной утяжеленной моделью шатра можно ловить не только птиц, но и мелких животных.

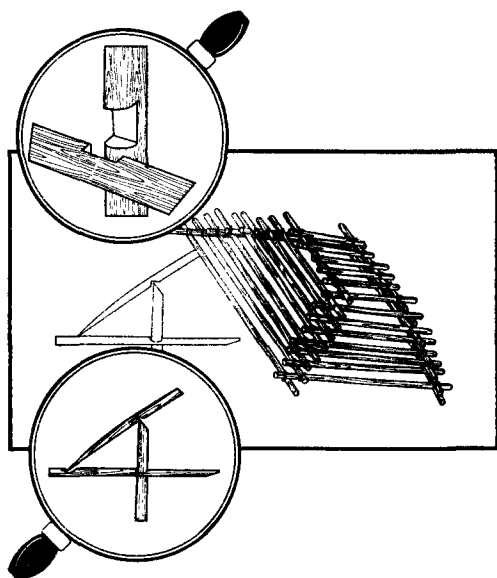


Рис. 235

Андрей Ильин

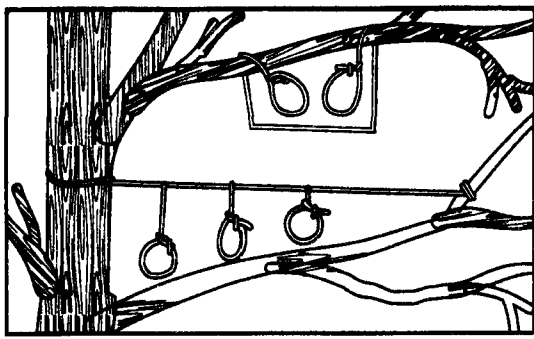


Рис. 236

На ветках деревьев, используемых птицами в качестве насеста (которые нетрудно определить по обилию помета на нижерасположенных ветках и земле), можно установить несколько петель с таким расчетом, чтобы они оказались на уровне голов сидящих птиц (рис. 236).

Самыми простыми снастями, предназначенными для охоты на птицу, являются ступы и садки.

Простейшая *ступа* на птицу представляет собой яму диаметром от 30 см до 1 м и глубиной до 1,5 м (рис. 237 а), вырытую в грунте в виде конуса. Аналогичной формы ступа может быть связана из веток наподобие рыболовной верши, вертикально поставленной на землю (рис. 237 б) или закрепленной в раз-

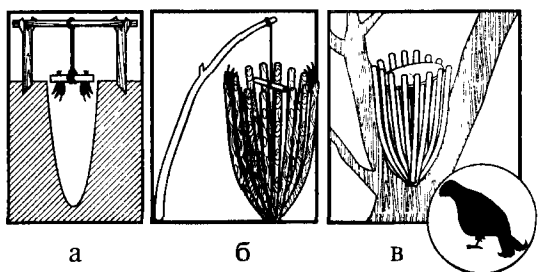


Рис. 237

вилке дерева в местах скопления птиц (рис. 237 в).

Примитивный птичий садок сооружается из кольев, заостренных с одной стороны и вбитых в грунт близко друг к другу (рис. 238 а). При невозможности вбить колья в грунт садок можно изготовить, привязав к нескольким горизонтальным кругам вертикальные жерди и широкой стороной поставив на землю (рис. 238 б). Если каркас получится слишком легкий, его следует утяжелить, привязав в нижней части несколько камней.

Сторожковый механизм в ступах и садках представляет из себя находящиеся в неустойчивом равновесии круги или крестовины, закрепленные в верхней части ловушки. Самый простой — подвешенная за середину короткая горизонтальная жердочка. Рядом со сторожком или даже на сам сторожок следует привязать приманку — ягоды, насекомых и пр. Птица, севшая на жердочку (крестовину, круг), нарушает ее равновесие, падает в яму или садок, ширина которых не дает ей возможности расправить крылья и выбраться наружу.

Упрощенный вариант ступы представляет из себя яму глубиной около 1 м, вырытую в том месте, где птицы обычно кормятся на земле. Ширина ямы рассчитывается в зависимости от размеров птицы, на которую идет охота.

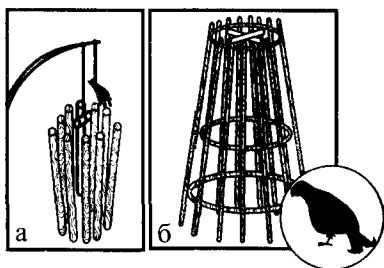


Рис. 238

Возле ловушки и внутри нее разбрасывается приманка — зерна, ягоды и т. д. Подбирая корм возле ямы, птица рано или поздно в нее падает. В этот момент надо как можно быстрее добежать до ловушки, пока птица не успела расправить крылья.

К гнездовьям и местам отдыха и кормежки водоплавающих птиц можно довольно близко подобраться, если плыть, замаскировав голову камышом или другой прибрежной растительностью. Раньше этот способ называли «ловлей на тыкву». Надев на голову сухую, пустотелую, с небольшими отверстиями для глаз тыкву и бросив еще несколько, для отвлечения внимания, в реку, охотник, спускаясь по течению, подплывал к стае отдыхающих на воде птиц и хватал их под водой за лапы.

В холодной воде охотник может укрыться на сплавляемом по течению плоту, замаскированном со всех сторон ветками и камышом. В этом случае птицу следует добывать с помощью лассо, палок, камней и сетей. Особенно удобен этот прием при сплаве по тундровым и таежным рекам, где охотиться можно попутно с основным занятием — преодолением расстояния, отделяющего потерпевших от людей.

Морских и водоплавающих птиц можно ловить «на бутылку». Для этого надо заполнить бутылку наполовину водой и укрепить на ее горлышке несколько петель, замаскировав их ветками. Бутылку следует привязать к берегу прочной леской и пустить в свободное плавание. Привлеченная зеленью птица попытается сесть на бутылку и может угодить лапой в одну из петель (рис. 239).

На островах и на побережье северных морей в конце июля — начале августа уток и гусей, потерявших маховые перья во время линьки, можно добывать палкой. В этот период они обычно собираются на берегах озер,

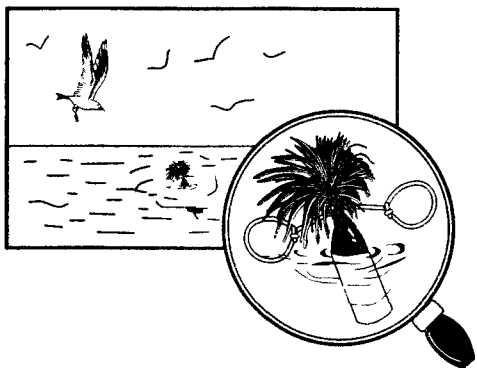


Рис. 239

где легко найти корм, и оказываются совершенно беззащитными перед охотником. Но уже через полторы-две недели птицы обрастают новым пером, и тогда без ружья добыть их бывает затруднительно.

Морских чаек и некоторых других птиц, питающихся на лету, иногда добывают с помощью камней или свинцовых грузиков, обмазанных какой-нибудь едой. Приманка подбрасывается высоко в воздух, птица хватается корм вместе с грузиком и падает на землю, не в силах удержать доставшийся ей вес. Как только птица ударилась о землю, ее нужно оглушить палкой.

Описанные виды ловли рыбы, птицы и зверей допустимо использовать только в условиях реально происшедшей аварии, так как они небезвредны для флоры и фауны. Вместе с тем, вряд ли возможно их признать браконьерскими. Сооружение любой ловушки требует значительных затрат труда и времени. Гораздо проще купить в любом охотничьем магазине капкан или использовать бытовую мышеловку. Производительность импровизированных ловушек невелика. И, наконец, в пригородных лесах, где дичь пугана и где в водоемах не так много рыбы, вероятность удач-

ной охоты приближена к нулю и, значит, совершенно бессмысленна. Другое дело — глухие места, где много непуганой дичи, изобилие рыбы и где вероятность попасть в аварийную ситуацию наиболее велика. Там полученные навыки охоты без оружия и рыбалки без снастей пригодятся человеку более всего.

Охотничьи орудия. На мелкую дичь и птицу можно охотиться с помощью импровизированных луков, рогаток, самострелов, копий, дротиков и тому подобного примитивного оружия.

Охотничьи луки можно изготовить из достаточно толстых гибких ветвей тиса, орешника, ясеня, клена, вяза, молодой рябины, березы, бересклета. В крайнем случае, из веток деревьев других пород. Очень важно, чтобы выбранная ветвь была прямой, без перегибов и неровностей, не имела сучков, трещин, боковых ветвей и других поверхностных дефектов. Длина лука должна быть примерно равна расстоянию между вытянутыми в сторону руками.

Тетива лука изготавливается из любого подручного материала: обрывков веревки, разрезанного поясного ремня, лески, струны, проволоки и пр. Древние охотники делали тетиву из сухожилий животных, высушенных и скрученных кишок и выделанных кож. Проще всего закрепить тетиву, обвязав вокруг желобка-углубления, прорезанного с одного конца лука, и надев специально завязанную петельку на другой. Чтобы петля тетивы не сползала, надо вырезать специальный «палец» или использовать остатки срезанной боковой ветки (рис. 240).

Более сложная и мощная конструкция, повторяющая лекала спортивного лука, показана на рис. 241. Изготовление такого лука требует значительных усилий, но зато при-

цельность и убойная сила его выше, чем у простой палки, согнутой дугой.

Изо всех деревьев более всего для изготовления «спортивного» лука подходят тис, орешник, дуб. Ветка лука выбирается обязательно прямая, без дефектов и более толстая, чем в первом

случае, так как ее предстоит обстругивать. Концы палки плавно стесываются от центра к краю примерно на полметра. При этом надо стараться соблюдать максимальную симметрию, что обеспечивает одинаковый изгиб обоих концов при стрельбе.

Полученная заготовка медленно просушивается над огнем, постоянно поворачиваясь вокруг своей оси на манер шампура, в течение нескольких десятков часов (в идеале — 2—3 дней). При этом надо следить, чтобы дерево не загоралось и не обугливалось.

После просушки лук желательно обильно смазать любым маслом или животным жиром, что повысит его упругость.

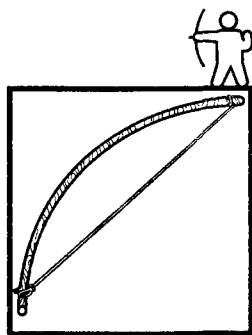


Рис. 240

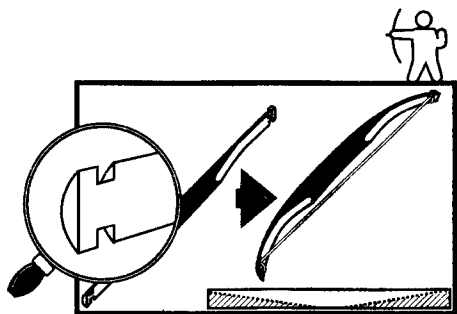


Рис. 241

Прежде чем натягивать тетиву, следует проверить, в какую сторону лук изгибается более плавно и сильно, и уже с учетом этого вырезать канавки под тетиву.

Далее один конец тетивы завязывается в предназначенной для нее канавке, а на другом делается небольшая петля, которую, если лук согнуть, можно зацепить за пропил, расположенный в противоположном «плече» лука.



При переносе и хранении лука тетива должна быть спущена. Натягивать тетиву лука следует только непосредственно перед охотой. Лук, постоянно находящийся в согнутом состоянии, быстро утрачивает свои упругие качества.

Охотиться с помощью примитивного лука лучше всего из засады, устроенной с подветренной стороны, вблизи тропы, водополя или норы животного. При этом надо очень тщательно замаскировать место засады, подпускать животное как можно ближе и натягивать лук очень медленно, чтобы не привлечь к себе внимание движением и шумом. Активная охота со стрельбой «на вскидку» обычно не оправдывает себя: быстро и при этом точно прицелиться бывает сложно, а подъем и натяжение лука испугивают животное. Еще сложнее, находясь в засаде, стрелять из положения лежа. В этом отношении более удобен для охоты арбалет. В отличие от лука, он позволяет находиться в засаде лежа, что облегчает маскировку и мгновенный выстрел, так как дополнительно тетиву натягивать не надо.

Примитивный арбалет изготавливается из толстой, до 7—10 см в диаметре, жерди, у которой стесываются боковинки, а в средней части вырезается уступ, за который можно будет зацеплять натянутую тетиву. В нижней

части ложа арбалета желательно оставить 1—2 отходящих сучка, за которые, как за ручки, удобно будет держаться при выстреле. Передняя часть ложа арбалета должна на несколько миллиметров возвышаться над поверхностью уступа, постепенно опускаясь до его уровня. По всей длине ложа необходимо вырезать направляющий желобок глубиной, равной половине диаметра стрелы. А на срезе арбалета из проволоки, гвоздя или гибкой ветки сделать фиксирующее кольцо, которое будет препятствовать выпадению стрелы при наклонах арбалета (рис. 242). В принципе можно обойтись и без кольца, но тогда придется следить, чтобы арбалет находился в горизонтальном положении. При охоте из засады это вполне возможно. При активной охоте — утомительно. Сам лук должен быть короче и толще обыкновенного стрелкового и иметь «спортивную» форму (как на рис. 241). Именно она при меньшем размере обеспечивает большую упругость и мощь лука.

Готовый лук вставляется в пропил, сделанный в торце ложа арбалета, и фиксируется с помощью проволоки или веревок.

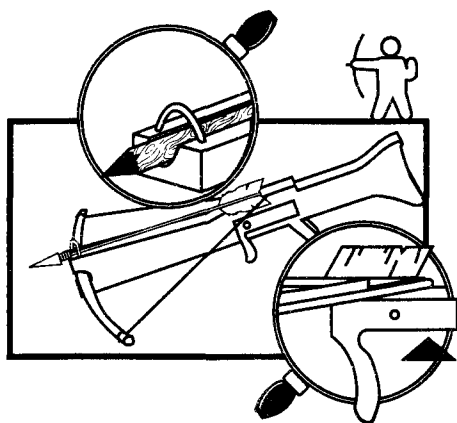


Рис. 242

Тетива лука натягивается в зависимости от мощности предполагаемого выстрела. При слабом натяжении — одной рукой. При сильном — двумя руками, уперев приклад в живот. При очень сильном — двумя руками, упервшись в лук ногами (рис. 243).

Для производства выстрела достаточно отжать тетиву большим пальцем вверх. Или сделать спусковой механизм в виде буквы «Г», закрепив его сбоку с помощью гвоздя. Тогда, если нажать на курок, его верхняя часть, поднявшись, вытолкнет тетиву с уступа.

! Арбалет является очень опасным в обращении оружием! В первую очередь потому, что фиксация поставленной на боевой взвод стрелы ненадежна и в любой момент может произойти самопроизвольный выстрел! Обращаться с арбалетом следует как с ружьем: никогда не носить во взведенном состоянии, а только направив стрелой вниз; не охотиться, если не известно, где находятся в этот момент ваши товарищи; не направлять на людей, не вертеть в руках и ничего не поправлять, когда он изготовлен к выстрелу! Лучшее всего использовать арбалет для охоты из засады.

Стрелы для луков и арбалетов изготавливаются из прямослойных веток деревьев длиной 60—70 см и толщиной до 6 мм. Более точно

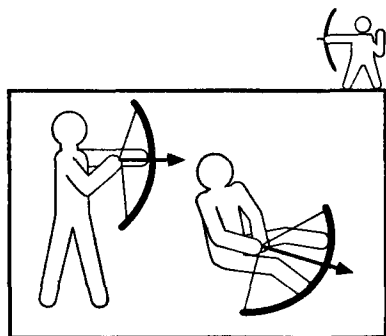


Рис. 243

длину стрелы для лука можно установить опытным путем, с максимальным усилием вытягивая тетиву. Стабилизаторы полета можно изготовить из перьев любой птицы, разрезав их вдоль и привязав к дальнему концу стрелы. Или из кусков картона, полиэтилена, пластика и т. п. (рис. 244). Длина стабилизатора должна быть 7—10 см, ширина — 5 см.

Наконечники изготавливаются из подручных металлических предметов, гвоздей, больших иголок, лезвий, шил и штопоров, снятых с карманных ножей, костей птиц и рыб, сколов хрусталя и других камней твердых пород. Жесть от консервной банки следует свернуть «кульком», от чего даже самый мягкий металл приобретает требуемую твердость. Для большего сцепления наконечника со стрелой место их соприкосновения можно промазать древесной смолой. В крайнем случае, ветку можно просто обжечь на костре, соскоблить образовавшийся уголь и заострить.

Закрепить наконечник проще всего, вставив его в пропил, сделанный на конце стрелы, и обмотав вокруг мягкой проволокой, нитью, леской, тонкой полоской кожи. Или примотав к уступу, вырезанному на конце стрелы. Но лучше всего для этой цели использовать сухожилия, которые, высыхая, умень-

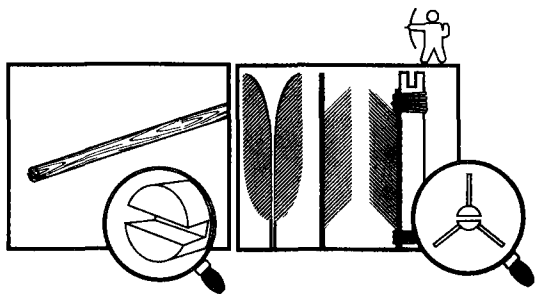


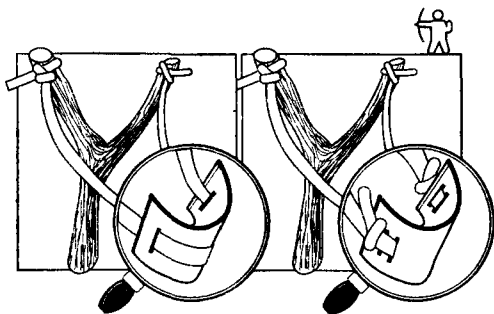
Рис. 244

шаются в размере и намертво притягивают наконечник к стреле.

С противоположной стороны стрелы необходимо сделать 4—6-миллиметровый прорез под тетиву. В арбалетных стрелах пропилом можно увеличить до 1 см и более, чтобы натянутая тетива прижимала стрелу к ложу.

Перед началом охоты надо обязательно пристрелять лук или арбалет, используя стрелы с фальшивым, то есть таким же тяжелым, как у боевых, но незаостренным наконечником.

Охотничьи рогатки изготавливаются из любой имеющейся в распоряжении резины, но более всего подходит розовая резина, используемая в качестве медицинского жгута и продающаяся в аптеках. Длина резинки определяется путем ее максимального вытягивания. Прикрепить резину к рогатке и кожанке можно с помощью круговой намотки тонкой нити, проволоки. В качестве пульек лучше всего использовать небольшие округлые, до 1,5 см в диаметре, камешки. Неправильной формы, с острыми краями камни наносят жертве большие раны, но гораздо труднее удерживаются на траектории полета. С помощью хорошей рогатки можно с успехом охотиться на птицу и мелкую дичь, особенно тундровую птицу во время линьки (рис. 245).



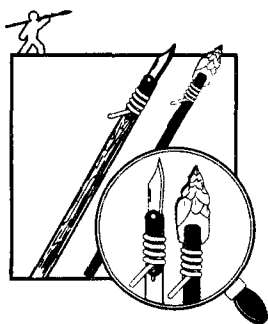


Рис. 246

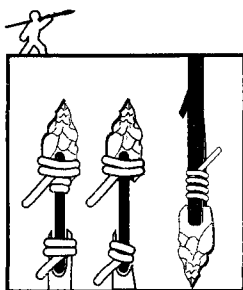


Рис. 247

Охотничьи копья. Наконечники охотничьих копий и метательных дротиков, сделанные из камней и ножа, показаны на *рис. 246*.

При изготовлении каменных наконечников вначале от монолитного камня откалывается множество заготовок. Из них выбирают наиболее подходящие, которые скользящими ударами других камней от центра к краю доводятся до требуемой формы и потом, как выражаются археологи, обрабатываются с помощью техники отжимной ретуши. То есть края отщепов подправляются мелкими ударами или отжимом крупным камнем до получения острых, режущих кромок.

Один из вариантов крепления таких наконечников показан на *рис. 247*. Его применяли для изготовления метательных дротиков американские индейцы. Помещая наконечник в специальный желобок в древесине, они прижимали его еще одной щепой и обвязывали сухожилиями животных или примитивной веревкой, которую потом промазывали смолой.

На *рис. 248* изображены костяные наконечники копий и дротиков, используемых древними южноевропейскими охотниками для добычи крупных копытных животных. На-

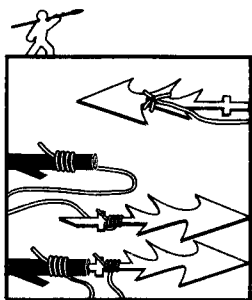


Рис. 248

конечники имеют несколько обратных зазубрин, чтобы крепче держаться в теле животного, и острое основание, которое вбивалось в древко. Зная, что крепление наконечника к копыю не самое надежное, древние охотники просверливали в гарпуне до-

полнительное отверстие, через которое связывали его с древком с помощью специального крепкого поводка. В этом случае, даже когда гарпун обламывался, древко продолжало волочиться за раненым животным по земле, цепляясь за кусты и камни, расширяя рану, обескровливая и изматывая болью дичь. Охотникам оставалось лишь идти по кровавым следам, ожидая, когда животное окончательно выбьется из сил.

Существовала еще одна оригинальная конструкция метательных копий, состоящая из двух разъемных частей: тяжелой деревянной рукоятки и съемной боевой части. Рукоять обеспечивала охотничьему оружию требуемый вес и, значит, ударную мощь. А наконечник — пробойную силу. Наконечник крепился к небольшой прямой деревянной палочке, которая, в свою очередь, вставлялась в специальную бороздку на рукояти. При броске наконечник глубоко входил в тело животного, а древко выдергивалось и оставалось в руках охотника. Он вставлял в него новый наконечник и продолжал охоту. Таким образом, ему не приходилось таскать с собой дюжину тяжелых копий, а лишь одно универсальное древко с приданными ему несколькими наконечниками различной формы и

назначения. В общем, как у современных охотников патроны в патронтаже при единственном оружьи.

Копьеметалка предназначена для метания охотничьих копий и дротиков. Считается, что копьеметалка повышает убойную силу метательного оружия.

Для ее изготовления следует найти прямую, без сучков жердину диаметром около 5 см с толстой боковой веткой, которая может послужить в качестве рукояти. Затем жердину следует расколоть пополам вдоль по всей ее длине и вырезать гладкую канавку под копье, не доводя ее до края на несколько сантиметров. Перед охотой метательные копья укладываются в желоб, пока не упрутся пяткой в глухой конец желоба (*рис. 249*).

Копьеметалка — непростой в обращении инструмент, поэтому прежде чем выходить с ним на охоту, надо потренироваться в метании копий. Лично мне представляется, что в аварийной ситуации проще и быстрее научиться бросать в цель сами копья, чем обращаться с копьеметалкой.

Кроме примитивного оружия поражающего действия (луков, арбалетов, копий, дротиков и пр.), существуют менее кровавые оглушающие и удавливающие охотничьи орудия — различные петли, метательные лассо, бумеранги, пращи и пр.

Лассо для ловли птиц сооружается из тонкой, способной удерживать заданную форму

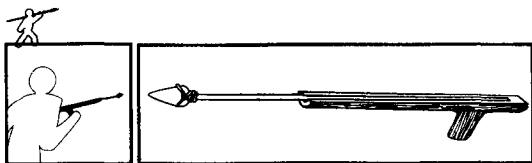


Рис. 249

проволами или толстой лески, связанной в самозатягивающуюся петлю, прикрепленную к концу длинной жерди. С его помощью можно сдергивать птиц с высоких веток деревьев и гнездовых. Птичье гнездо следует выследить в дневное время. А чтобы не забыть к нему дорогу, желательно пометить свой путь, рассыпая на земле заранее припасенные камешки. Поздним вечером или ночью надо тихо подкрасться к дереву, поднять шест, накинуть петлю на голову птице и резко дернуть вниз.

Для добычи мелкой дичи древние охотники использовали различной конструкции *пращи*. Прimitивная праща — это небольшой кожаный или из любого другого материала ремешок, в который вставляется среднего размера камешек. Праща быстро раскручивается над головой, после чего один конец ремня выпускается из рук, и камень с большой силой летит в требуемую сторону. Неискушенному в обращении с подобным метательным оружием охотнику лучше бросать камень вместе с пращой.

Многие северные народности имеют свой вариант пращи, используемый для охоты на совершающих перелет птиц. В 10—15 небольших кожаных мешочков укладывается по одному-два камня, горловины затягиваются, а сами мешочки связываются друг с другом с помощью 0,5—1-метровых вязок. Мешочки с камнями раскручиваются над головой и бросаются в скопление низко летящих или сидящих на земле птиц. Опытные охотники умеют раскручивать такую «многозарядную» пращу «пропеллером», когда мешочки летят не в куче, а каждый в отдельности, образуя таким образом сплошной круг. Такая правильно раскрученная и попавшая в стаю праща способна сбить сразу несколько птиц (*рис. 250*).

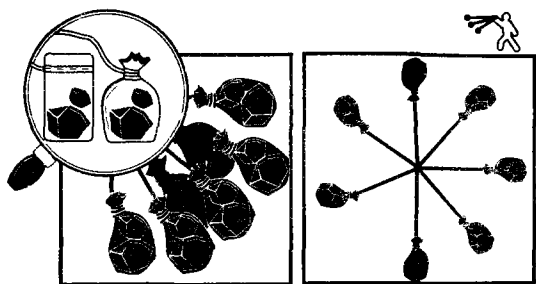


Рис. 250

Праща (что простейшая, на один камень, что «многозарядная») — довольно сложный в обращении охотничий инструмент, поэтому учиться попадать с ее помощью в цель лучше заранее. А если освоить ее не удастся, рекомендую обойтись без пращи, одними только камнями.

Камни для метания лучше заготовить заранее и носить с собой. Когда дело дойдет до охоты, искать подходящий булыжник будет поздно: дичь ждать не станет. Дальность полета, точность попадания в цель и поражающее действие метательного камня во многом зависят от его формы. Круглый камень хорошо держит траекторию полета, но летит недалеко и не наносит дичи серьезных ран. Наиболее опасны камни в форме звездочек и треугольников, вроде тех, что с успехом используют против своих врагов в кинобоевиках японские самураи. Но изготовить такой формы камень бывает непросто. Отсюда можно рекомендовать промежуточный вариант: слегка уплощенные, круглые, с заостренными краями камни от 3 до 7 см в диаметре. Для усиления поражающего действия в камне можно сделать глубокие сколы, чтобы острые края на несколько миллиметров выступали наружу (рис. 251).

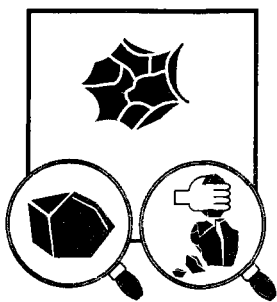


Рис. 251

Небесполезным для охоты и совершенно незаменимым для разделки животного будет нож. Прimitивный нож можно изготовить из любого кус-ка железа, если утончить одну его грань, разбив ее ме-жду твердыми бу-лыжниками или заточив на камнях более мяг-ких пород. Ручку ножа можно сделать, обмо-тав лезвие несколькими слоями ткани или наложив с двух сторон и крепко связав дере-вянные пластинки.

По тому же принципу можно сделать нож из стекла (рис. 252). Надо лишь выбрать оско-лок длиной 10—15 см и плотно обмотать его тканью.

На водоплавающую птицу можно охо-титься с помощью рыболовных снастей. Для этого на длинную леску или капроновую нить через 50—70-сантиметровые поводки привя-зываются несколько небольших (номер 2 и 3) рыболовных крючков, на которые насажива-ется приманка — кусок мяса, насекомые, чер-ви, мальки, рыбы пузыри и пр. Чтобы при-

на водоплавающую птицу можно охо-титься с помощью рыболовных снастей. Для этого на длинную леску или капроновую нить через 50—70-сантиметровые поводки привя-зываются несколько небольших (номер 2 и 3) рыболовных крючков, на которые насажива-ется приманка — кусок мяса, насекомые, чер-ви, мальки, рыбы пузыри и пр. Чтобы при-

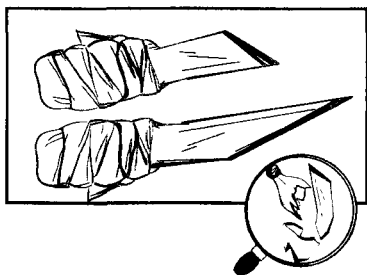


Рис. 252

манка не тонула, к цевью крючка можно прикрепить кусочек пенопласта, коры дерева. Снасть забрасывается в воду, по ветру и течению в места скопления птиц. Охотники подобную снасть называют якорями.

Разделка туш животных. Во всех случаях добытую дичь или птицу имеет смысл, не откладывая на потом и не перетаскивая далеко от места охоты, выпотрошить, снять шкуру или удалить перья и разделать, после чего сварить или законсервировать любым доступным способом — горячего или холодного копчения, соления, замораживания и пр. При необходимости транспортировки туши можно переносить отдельными кусками в рюкзаках или на шесте (рис. 253).

В холод, когда животные очень быстро застывают, допустимо ограничиться частичным потрошением — выпустить кровь, отрезать голову, удалить из брюха внутренности. После этого все неупотребимые в пищу части животного выбрасываются, а годные закладываются обратно в брюхо. Затем животное подвязывается ногами к шесту и переносится в место, где разделка будет продолжена.

В зимний период времени туши животных необходимо разделять до того, как они замерзнут и закоченеют. Потрошение и разделка каждого конкретного вида животного име-

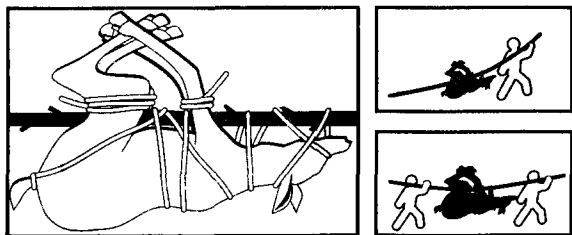


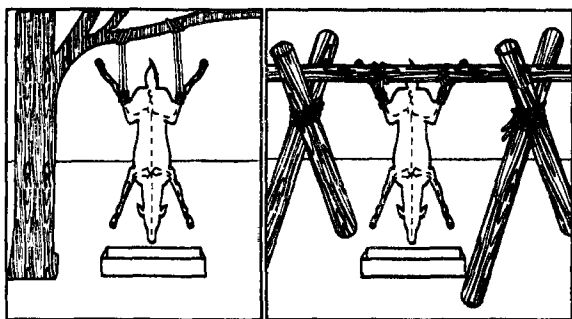
Рис. 253

ет свои особенности, но есть и общие для всех случаев правила.

У мелких животных и птиц отрезается голова, после чего тушка подвешивается за задние лапы. Можно несколько раз с силой согнуть и разогнуть животному лапы, птице — крылья, чтобы стекла кровь. Шкура подрезается у лап, аккуратно снимается, тщательно очищается от остатков мяса и жира и растягивается на деревянной плахе или раме. Сушить шкуру лучше в затененном, продуваемом ветром месте.

Крупные туши подвешиваются на толстом, крепком суке или под специально устроенной треногой головой к земле (рис. 254).

Чтобы слить кровь, надо взрезать яремную вену или сонную артерию, для чего сделать прокол в V-образном углублении на шее либо надрезы за ушами с обеих сторон головы. Если перерезать горло животному, что называется, от уха до уха, то содержимое желудка, сливающееся из поврежденного пищевода, может загрязнить кровь, которую можно употреблять в пищу. Всю кровь необходимо собрать в заранее поставленные под голову животного емкости.



После того, как кровь стечет, вдоль брюха подвешенного животного делается длинный, от заднего прохода до грудной кости, надрез. Чтобы не повредить внутренние органы, не стоит заталкивать нож в разрез очень глубоко. А лучше всего при резке отжимать внутреннейности просунутыми внутрь пальцами.

Вываленные внутреннейности разделяются и сортируются. Затем взрезаются грудные мембраны и вытаскиваются сердце, легкие и дыхательное горло. Обязательно удаляются пахучие железы, обычно расположенные вблизи задних ног или хвоста, у самцов — яички. У зайцев, кроликов, ондатр и некоторых других мелких животных подобные пахучие железы располагаются под передними ногами и по бокам от крестца.

При разделке туши крупного животного в одиночку всю работу приходится выполнять на земле. Для этого туша укладывается на пологом склоне головой вниз, а под шеей копается яма, куда устанавливаются емкости под кровь.

После потрошения и снятия шкуры туша расчленяется с помощью ножа или топора по суставам, мясо разделяется и консервируется. Самым долгосохраняющимся мясом считается филе, снятое со спины.

Птицы, в отличие от животных, обычно готовятся вместе с кожей. Их достаточно только ощипать. Птицы, обитающие на суше, легче ощипываются, если их ошпарить кипятком. Водоплавающие, напротив, сухими. Но лучше всего ощипывать птиц теплыми, то есть сразу после того, как они будут убиты. В некоторых случаях допустимо снимать перья вместе с кожей, но в этом случае она будет утрачена как пищевое сырье. Перья и пух птиц при ощипывании необходимо собирать и сохранять для использования в качестве дополнительного утеплителя в одежду и обувь.

сырым (как это делают многие северные народы). Жир, не пригодный для питания, можно использовать для изготовления самодельных сигнальных и тепловых жировых ламп, для усиления водонепроницаемости обуви и одежды и тому подобных технических целей.

Печень быстрее всего готовится, очень полезна и вкусна. При поиске печени в туше очень важно не повредить расположенный рядом с нею желчный пузырь. Удалять его надо сразу и, несмотря на то, что он очень прочен, крайне осторожно. Случайно разлившаяся желчь может безвозвратно испортить вкус мяса. Перед варкой печень надо очень внимательно осмотреть. Если она мягкая, с неприятным запахом, покрыта крапинками или белыми пятнами, имеет опухолевые образования, уплотнения — ее лучше не есть.

Почки желательно кипятить вместе с травами, придающими им лучший вкус. Не следует выбрасывать расположенный на почках белый жир — он тоже годится в пищу и обладает высокой калорийностью.

Желудок — наиболее предпочтительная еда для больных, раненых и ослабленных людей, так как его мясо очень легко усваивается организмом. Перед употреблением желудок тщательно промывается и кипятится на слабом огне. Оголодавшим людям при потрошении желудка стоит присмотреться к его содержимому, так как полупереваренная убитым животным пища вполне может сгодиться для их питания. Вспомните чукчей, почитающих за лакомство полупереваренный ягель из желудков оленей.

Легкие — высококалорийный, хорошо усваиваемый организмом продукт. Не следует есть легкие с видимыми на них белыми пятнами и крапинками. Здоровые легкие имеют розовый, без пятен и вкраплений, вид.

Сердце можно сварить или пожарить.

Кровь, только что выпущенная из животного и слитая в емкости, годится в пищу в сыром или печеном виде. Очень многие народы пьют парную кровь в качестве лечебного и общеукрепляющего средства. Излишки крови следует слить в закрывающиеся сосуды и дать отстояться. Отстоявшуюся на поверхности крови более светлую жидкость, а затем саму кровь надо слить в разные емкости и высушить до студенистого состояния, в котором они могут храниться довольно продолжительное время. При дальнейшей сушке на углях костра кровь загустевает до твердого состояния с еще большим сроком хранения.

Зобные и поджелудочные железы едят вареными или жареными.

Из *хвостов*, с которых заранее была снята шкура, получается вкусный, наваристый суп.

Копыта, если с них удалить грязь и волоски, долго варят, а затем тушат.

Головы у крупных животных имеют много мяса, которое нужно соскоблить с черепа и сварить.

Съедобны половые органы многих животных, если удалить прилежащие к ним пахучие железы.

Мозги лучше всего потушить.

Можно есть вареные *глаза, язык, уши и мягкие хрящи* животных.

Кишки могут пригодиться в качестве водонепроницаемого материала и оболочки для долго сохраняющихся «походных» колбас. Перед использованием кишки необходимо вывернуть наизнанку, тщательно вымыть и прокипятить. Для приготовления фарша надо смешать в равной пропорции жир и мясо и размешать их в крови, необходимой в качестве связующего вещества. Затем нафаршировать полученной смесью кишки, завязать

с двух сторон и выварить полученные колбаски в воде. Подобные колбаски не портятся довольно долгое время.

Рецептура блюд. Мясо проще всего сварить или обжарить на импровизированном вертеле, вырезанном из свежесрубленной палочки, над жаркими углями тлеющего костра. Для быстрого приготовления мясо можно обжечь на сильном пламени, а затем дожарить над угольями. Однако надо учитывать, что чем интенсивней и длительней нагрев мяса, тем ниже его питательная ценность, поэтому в условиях ограниченного питания мясо лучше есть полусырым. Данное правило, конечно, справедливо только при употреблении свежего мяса.

При жарке больших кусков мяса их можно расправлять на вертеле с помощью поперечных каркасных палочек (рис. 255).

Мелкую дичь и птицу возможно жарить на вертеле, не снимая шкурки и не ошипывая. После приготовления обуглившаяся до состояния корки кожа удаляется, а тушка очищается от внутренностей.

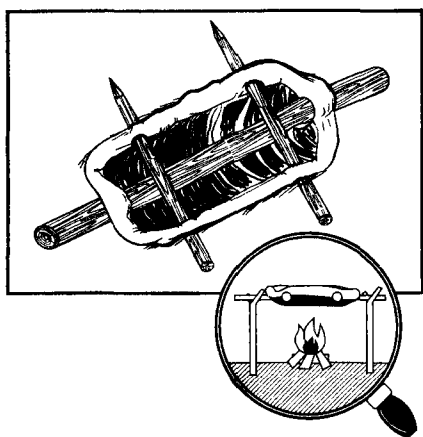


Рис. 255

Мясо зайцев, диких кроликов, белок, лисиц, песцов, а также почки и язык более крупных зверей желательно перед приготовлением вымачивать в холодной воде 1—2 ч. Вареное мясо бурых медведей имеет горький привкус, и поэтому его лучше жарить или тушить.

Кроме простой варки и жарки на вертеле и прутиках, существуют и другие, более изысканные рецепты приготовления дичи.

Жарка в шкуре. В шкурку небольшого животного (зайца, сурка и пр.) мехом наружу зашивается кусок заранее подготовленного вымытого, подсоленного мяса. В земле выкапывается небольшая ямка, дно которой выкладывается камнями. Мясо, уложенное в ямку, покрывается толстым слоем зеленых листьев, а затем золой и горячими углями. Через 3—4 ч мясо будет готово.

Жарка в глине. Небольшое животное потрошится, натирается внутри солью, но шкура и шерсть не удаляются. У птиц отрезается голова, ноги, крылья, гузка (хвостовая часть), но оставляются мелкие перья. Рыба потрошится, у нее отрезается голова, плавники, оставляется чешуя. Животное, птица или рыба покрываются намоченной глиной слоем в 3—5 см, укладываются в костер и укрываются слоем золы и углей или располагаются между камнями, над которыми разводится костер. Через 1—1,5 ч глиняная форма раскалывается. Перья, шкура, чешуя отстают от тушки вместе с глиной. Мясо, запеченное в глине, получается сочное и нежное.

Шашлыки. Куски промытого мяса насаживаются на очищенные от коры прутья, которые укладываются на вбитые по разные стороны костровища рогатки и периодически вращаются. Чтобы мясо не подгорало, появившиеся языки пламени надо сбивать, взбрызгивая костер водой. Такое взбрызгивание не

повредит и мясу, оно станет более сочным и мягким.

Жарка с помощью камней. Небольшое животное потрошится, после чего в его брюшко, не снимая шкурки, накладываются раскаленные на костре камни. Разрез закрывается, и зверек зарывается в землю или накрывается каким-нибудь теплоизолирующим материалом. Спустя 1,5—2 ч мясо будет готово, а шкурка легко отстанет от тушки. Если мясо прожарилось недостаточно, процедуру можно повторить. Таким способом жарят мелкую дичь монголы, казахи и другие степные народы.

Тушение в примитивной «духовке». В песчаном грунте выкапывается небольшая, до 0,5 м в глубину, ямка, на дно которой укладывают раскаленные на костре камни. Сверху камни укрывают слоем зеленой растительности (ветками, осокой, сырой травой, крапивой и пр.), на которую раскладывают куски мяса. Поверх настилают еще один слой зеленой растительности и все засыпают песком или глиной. Через несколько часов мясо будет готово.

Ханги. Это усовершенствованная грунтовая печь, используемая для приготовления пищи коренным населением Новой Зеландии. В ней, в отличие от примитивной земляной духовки, процесс нагрева камней и сооружения печи совмещен в одной операции, что экономит время и силы: так, не надо перетаскивать горячие булыжники с места на место.

Для сооружения ханги надо вырыть в грунте яму глубиной и диаметром 60—70 см, на дне которой уложить растопку и запальные дрова. А сверху, перпендикулярно друг другу, настелить 5—6 слоев поленьев, чередуя их с камнями твердых пород величиной с кулак. По мере сгорания поленьев раскаленные камни будут падать на дно ямы.

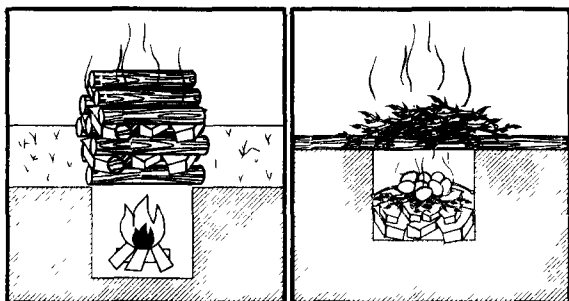
Когда костер прогорит, нужно уложить поверх камней предназначенный для приготовления продукт, предварительно завернув в фольгу или большие листья, после чего закрыть яму несколькими слоями веток и листья, засыпав сверху землей. При этом мясо и рыбу следует укладывать в центр ямы, где температура будет наиболее высокой, а корнеплоды, мучные изделия и блюда из листьев — по краям. Через 3—4 ч все продукты будут готовы к употреблению (рис. 256).



Всякое не внушающее доверие мясо следует вначале сварить и лишь потом жарить, запекать или засаливать!

Свежевыловленную рыбу проще всего сварить, получив, кроме мяса, еще и наваристую уху. Причем рыбу весом до 200 г, удалив только внутренности и жабры, можно варить с головой.

Уха любительская. Свежевыловленных ершей вымыть и, не потроша, положить в кастрюлю с таким расчетом, чтобы они заняли примерно треть ее объема, добавить, если есть, специи. Затем залить водой и повесить каст-



рюлю над сильным огнем. В закипевшую подсоленную воду надо положить заранее приготовленные куски крупной рыбы, несколько листочков щавеля и варить до готовности.

Уха на ниточках. Варится из рыбы среднего размера. Рыба чистится, потрошится, плавники обрезаются. Поперек рыбы под жабры подвязывается тонкая бечевка, другой конец которой прикрепляется к палочке, уложенной концами на края кастрюли. К одной палочке на отдельных нитях можно подвесить до 10—15 рыб. По мере приготовления у разваривающейся рыбы мякоть отстает от скелета и отпадает, а кости остаются висеть на ниточках.

Уха в мешочке. Позволяет использовать мелкую рыбу, которую чистить очень трудно, а выбрасывать жаль. Предварительно промытая рыба укладывается в лоскут чистой марли или другого неплотного материала. Углы лоскута собираются вместе и перевязываются концом веревки. Другой конец веревки подвязывается к палке, уложенной на края варочной емкости. Мешочек с рыбой опускается в кипяток. Когда рыба хорошо выварится, мешочек вытаскивается из воды, опорожняется и наполняется новой порцией рыбы. Рыба заменяется до тех пор, пока не получится вкусный, наваристый бульон.

Рыба на вертеле. Подсоленная, очищенная и промытая среднего размера рыба или куски разделанной крупной рыбы нанизываются на тонкий, очищенный от коры прутик и жарятся над тлеющими углями до образования коричневой корочки.

Рыба, запеченная в золе. Рыбу потрошат, промывают, натирают солью изнутри и снаружи, заворачивают в мокрую бумагу и зарывают в золу или раскаленный песок под костром. Через 30—40 мин рыба будет готова.

Кроме того, рыбу можно запекать в угольях, обернув фольгой, жарить в глине, запекать в грунтовых духовках и пр.

Простейшее консервирование. *Варено-копченая рыба.* Очищенную и хорошо промытую рыбу надо нанизать через жабры и рот по нескольку штук на тонкую веревку и погрузить на 10 сек в сильно кипящую, хорошо посоленную воду. Вытащенная из воды рыба подвешивается на специальную перекладину с той стороны костра, куда ветром сдувается горячий дым, и коптится до тех пор, пока рыба не станет золотистой и мягкой.

Для приготовления *рыбьей икры* ее нужно очистить от пленок, дважды ошпарить для уничтожения возможных паразитов и поместить в солевой раствор такой концентрации, чтобы опущенные в него икринки всплывали. Вымачивание в растворе длится сутки. Но пробовать икру можно уже через час после замачивания. С опаской следует относиться к икре во время нереста рыбы, так как в этот период она может быть ядовитой!

Летом мясо рыб и зверей можно консервировать с помощью горячего или холодного копчения. Горячий способ более быстрый, но он рассчитан на кратковременное хранение (3—5 дней). Холодный способ требует большего времени, зато обработанный им продукт хранится гораздо дольше.

Для *копчения рыбы* следует соорудить импровизированную коптильную печь. Для этого в крутом обрыве глинистого берега или оврага выкапывают горизонтальную нишу-углубление, в конце которой сверху пробивают сквозное вертикальное отверстие. Получается как бы коленообразный тоннель. Сверху над вертикальным отверстием устанавливается бочка из камней или из дерна, выкладывается

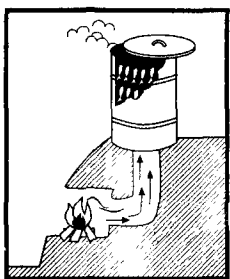


Рис. 257

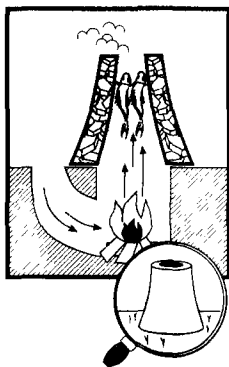


Рис. 258

труба с таким расчетом, чтобы в ней свободно поместилось несколько рыб (рис. 257, 258).

У пойманной рыбы удаляются внутренности, жабры, после чего она тщательно моется, подсушивается на солнце и натирается изнутри и снаружи солью. Еще лучше положить рыбу на 2—3 ч в крепкий соляной раствор и перед самым копчением, вытащив из рассола, слегка подсушить.

Рыба через глазные отверстия или затылочную кость нанизывается на проволоку толщиной до 4 мм и вывешивается в дымоходе в 2—4 ряда с таким расчетом, чтобы тушки не соприкасались друг с другом и не прилегли к стенкам. Крупную рыбу желательно обвязать вокруг шпагатом, чтобы она в процессе копчения не разваливалась. Очень крупную разрезать по хребту и расправить с помощью вставленных внутрь палочек (рис. 259). Костер, сложенный из веток деревьев лиственных пород (знатоки рекомендуют ольху), разжигается на выходе горизонтального отверстия. Вначале рыба подсушивается, для чего надо поддерживать на костре яркий, но желательно короткий огонь, затем коптится на густом дыму, проходящем сквозь дымоход. Для это-

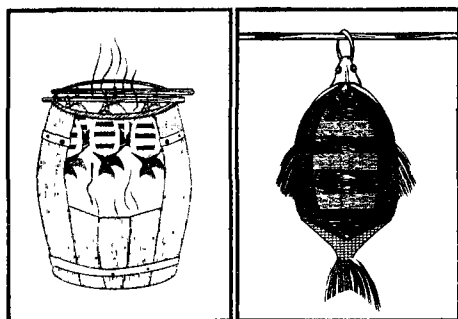


Рис. 259

го в огонь добавляют несколько сырых веток без листьев и обязательно прикрывают поддувало.

Копчение заканчивают, когда рыба приобретает золотисто-коричневый цвет, а мясо полностью проваривается. Продолжительность копчения — в зависимости от размера рыбы, топлива, устройства коптильни — может колебаться от 2 до 4 ч.

Упрощенная коптильня представляет из себя поставленные пирамидой 3—4 сырые жердины, соединенные горизонтальными ветками, образующими решетку-противень. На противень укладывается тонко нарезанное мясо или рыба. В основании треноги разводятся костер. Для получения дыма в огонь желательно добавить зеленой листвы. Если треногу закрыть сверху каким-нибудь материалом, процесс копчения пойдет гораздо быстрее (рис. 260).

Для копчения мяса можно применить еще более простой способ. На земле отмеряется прямоугольник с размерами сторон 1×2 м, по углам которого вбиваются в грунт четыре сырых метровых кола с раздвоенными верхними концами. На развилки укладываются продольные жерды, на них, в свою очередь, поперечные прутья (желательно не от деревьев

хвойных пород). Мясо, с которого предварительно удаляется жир, промывается, разрезается на узкие, 30—40-сантиметровые полоски, которые надрезаются вдоль почти до конца. Мясо навешивается на прутья и укрывается сверху корой лиственницы. На земле разводится костер из длинных поленьев лиственных пород дерева. Мясо коптится 2—3 ч на несильном огне.

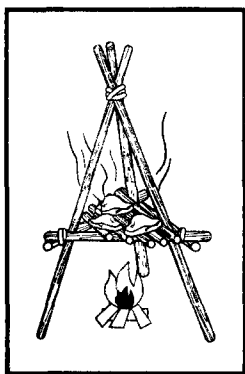


Рис. 260

Для холодного копчения костер разводится из подгнивших деревьев, зеленых ветвей и листьев, хвои, дающих мало огня и много дыма. При этом расстояние до огня должно быть увеличено до 1,5—2 м, а температура в зоне копчения не должна превышать 30—40°С. Продолжительность копчения, в зависимости от размеров мяса или рыбы, колеблется от 10 до 15 ч.

Большие куски и целые тушки можно коптить, расправив на палках (см. рис. 255).

Чем ближе мясо к огню, тем быстрее оно коптится и тем оно вкуснее, но долго хранить его нельзя — оно портится. Чем более холодный дым попадает на мясо, тем медленнее происходит процесс копчения, тем тверже получается продукт и тем дольше он может храниться.

В степи и пустыне в летнее время мясо можно вялить на ветру. Для этого надо отделить его от костей, счистить жир, разрезать на тонкие длинные полосы и развесить на веревках в солнечном, хорошо продуваемом месте. Только высоко развесить, в 1,5 м от земли,

чтобы избежать попадания песка. Через сутки-двое мясо просохнет настолько, что сможет храниться в течение нескольких недель.

Грибы можно высушить, мелко нарезав и развесив на нитке, растянутой между двумя деревьями на открытом солнцу и ветру месте, или разложив на расстеленной на сухом месте газете или полиэтиленовой пленке. При этом выбирать, выбрасывать червивые грибы не следует, так как в аварийной ситуации черви не портят гриб (так же, как ягоды, фрукты), а сами являются ценным пищевым продуктом.

Очень долго могут храниться *птичьи яйца*, если их обмазать каким-нибудь животным жиром или вазелином, чтобы закрыть на скорлупе микроскопические поры. Причем совершенно не обязательно толстым слоем, вполне достаточно пропитать жиром тряпицу и обтереть ею хоть полсотни яиц. Главное — не допускать пропусков. При всей простоте это очень надежный способ консервирования. Я однажды провел эксперимент, обмазав два десятка куриных яиц, и через 4 месяца (!) смог убедиться, что большинство из них не испортилось. Кстати, именно так хранили яйца в прошлые века жители российских деревень.

Прекрасным консервантом может служить *мед*. Достаточно лишь поместить пищевой продукт в емкость с медом, чтобы он сохранялся месяцами. В древности в дальних военных походах запасы мяса чуть не годами хранили в глиняных горшках, заполненных медом.

Примитивная посуда. При отсутствии варочной посуды удобную *кастрюльку-котелок* можно сделать из 500—800-граммовой жестяной консервной банки. Для этого надо прижать камнем острые края банки и прожечь ее в костре для удаления внутренних металлических покрытий. Вместо ручки можно исполь-

зовать раздвоенный сучок, просунутый концами в отверстия, пробитые в верхней части банки. Или обернув ее импровизированной рогулькой-сковородником. Такую посуду до сих пор используют таежные охотники. В отличие от эмалированной и т. п. варочной посуды, жестяные банки очень легки и тонкостенны, что позволяет подогревать на них воду даже на самом маленьком костерке.

Способы закрепления варочной емкости над костром показаны на рис. 261.

Хорошие стаканы получаются из стеклянных банок, бутылок, аптечных пузырьков. Чтобы ровно обрезать стеклянную бутылку, надо по месту будущего разреза обернуть ее поясным ремнем или лыком, опоясать прочным шпагатом и быстрыми движениями, попеременно потягивая шпагат то в одну, то в другую сторону, «попилить» бутылку. Затем плеснуть на разогретое стекло холодной воды. Бутылка разломится по месту отреза.

Вместо шпагата можно опоясать бутылку металлической проволокой, один конец которой накалить на костре. Раскаленная проволока нагреет стекло, и, если на это место плеснуть холодной воды, результат будет тот

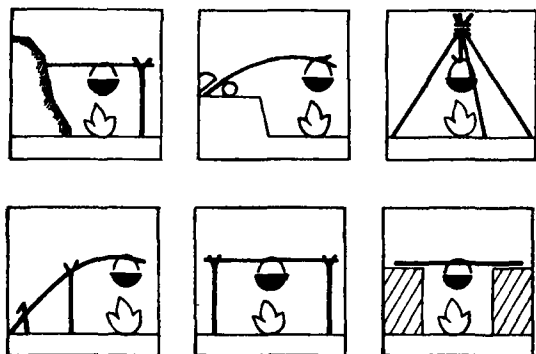


Рис. 261

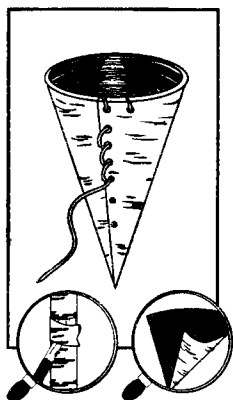


Рис. 262

же, что и в первом случае. Острые края скола можно зачистить о любой камень.

Можно изготовить импровизированный стакан из коры нестарой березы, свернутой в кулек и прошитой нитью, проволокой или тонкой полоской той же бересты. Шов необходимо для герметичности промазать с

внутренней стороны смолой (рис. 262). Из той же коры можно «вылепить» примитивный короб-кастрюльку. Чтобы короб не распадался, его в верхней части сгибов следует закрепить, прошив нитью, проволокой.

Из куса металлической фольги можно изготовить небольшую кастрюльку-коробочку (рис. 263).

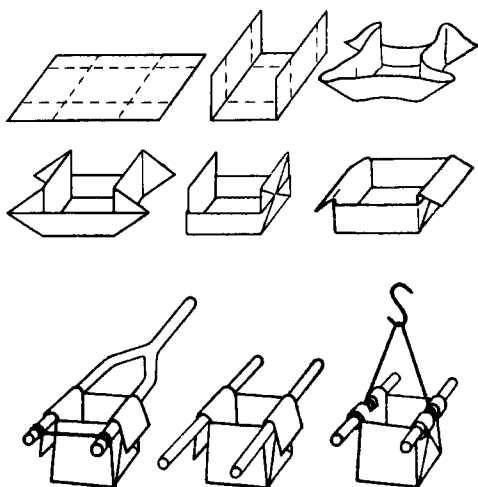


Рис. 263

В подобном коробе-кастрюльке можно нагревать и кипятить воду при условии, что пламя костра будет касаться лишь поверхностей, имеющих непосредственный контакт с водой. Можно испечь предварительно выпотрошенную и вымытую дичь, рыбу, птицу, завернув в фольгу и уложив в притухший костер на раскаленные уголья.

Другие способы изготовления кастрюлек и коробов показаны на *рис. 264 а, б, в.*

В аварийных условиях варочную емкость может заменить углубление в скале, камне. При наличии полиэтиленового мешка можно вырыть в грунте нужного размера ямку и вложить в нее мешок, который наполовину заполнить водой. Ямка должна быть размером меньше мешка, что снимет с пленки нагрузку.

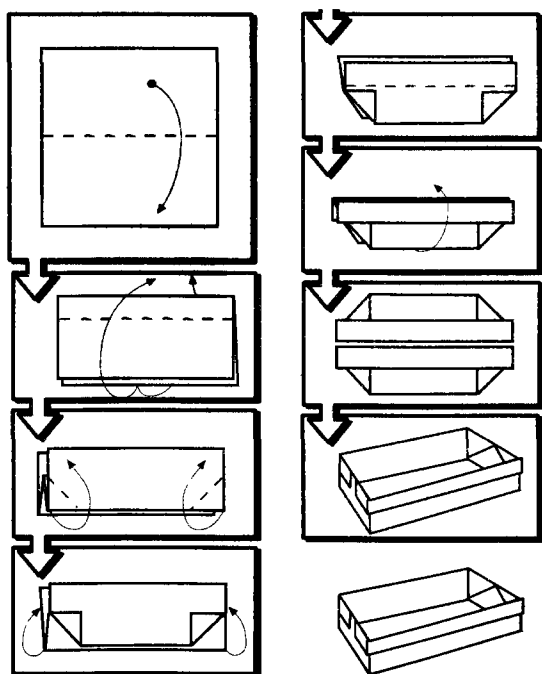


Рис. 264 а

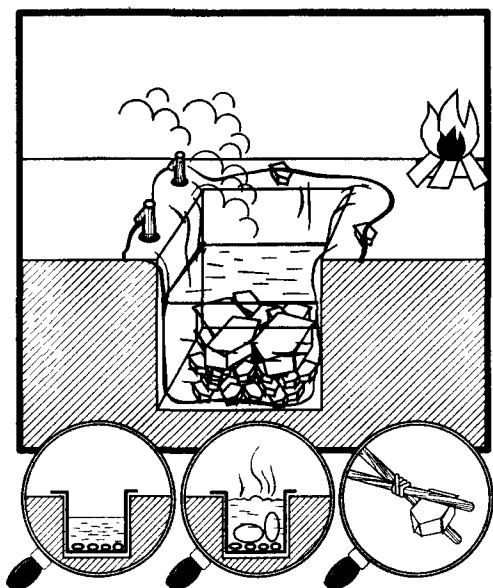


Рис. 265

Простейший *нож* можно выточить из скола слюды или обточенного куска камня, имеющего слоистую структуру. В качестве ножа можно использовать заточенные кости, рога и зубы-клыки животных, обточенные раковины моллюсков и т. п.

Для переноса и хранения дикорастущих съедобных растений можно использовать *корзины*, сплетенные из тонкого ивового прута. Для этого прямые, очищенные от сучков прутья («спицы») складываются «звездой», связываются вместе и переплетаются двумя дру-

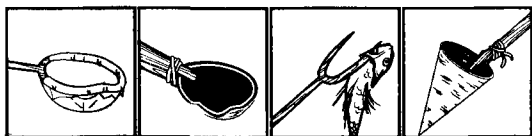


Рис. 266

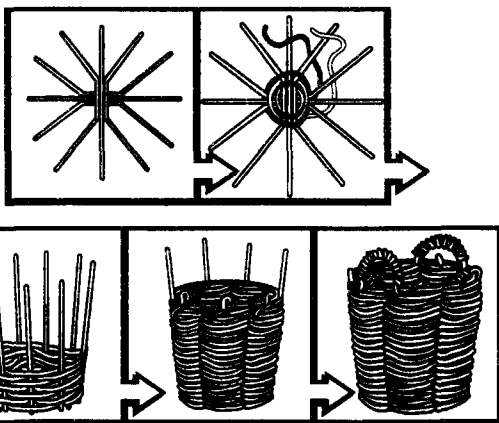


Рис. 267

гими прутьями («вязкой»), загибаемыми навстречу друг другу. После того, как плетение дна будет завершено, спицы загибаются наверх, образуя вертикальный каркас, и продолжают переплетаться до образования нужной высоты стенок. При завершении работы спицы загибаются и засовываются под прутья плетения (рис. 267).

Если такую корзину обмазать слоем глины и обжечь на костре, может получиться котелок, пригодный для варки пищи.

Подобные ивовым корзинки можно сплести из бересты. Для этого снятый с дерева лист надо разрезать на ровные широкие полосы и, переплетая их в шахматном порядке, получить циновку. Затем загнуть у нее края и закрепить по одному из описанных выше способов (рис. 268).

При более сложном способе плетения вначале формируется дно корзинки. После чего свободные концы полос загибаются вверх, переплетаются друг с другом и закрепляются с помощью импровизированной скрепки или сшиваются (рис. 269).

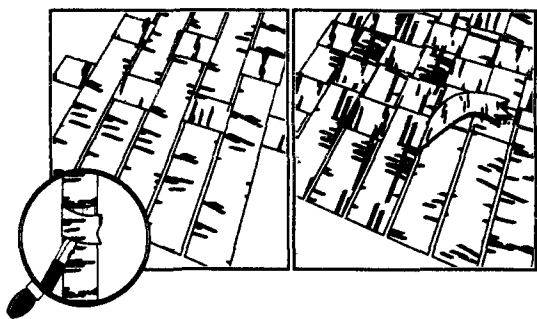


Рис. 268

Из бересты, снятой со ствола одним большим листом, можно сшивать простейшие туеса. Для этого лист сгибается до образования цилиндра и сшивается одним вертикальным швом. Дно выкраивается из отдельного куска бересты и пришивается по периметру цилиндра. Ручка устанавливается из веревки или лыка (рис. 270).

Импровизированный туесок-ведро, в котором удобно хранить и переносить воду, можно изготовить из короткого бревна. Для этого бревно следует вымочить в течение несколь-

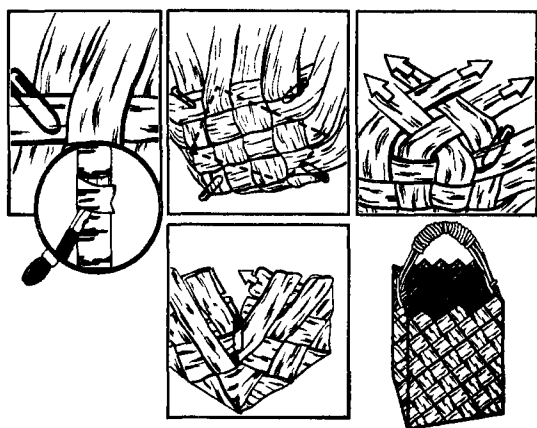


Рис. 269



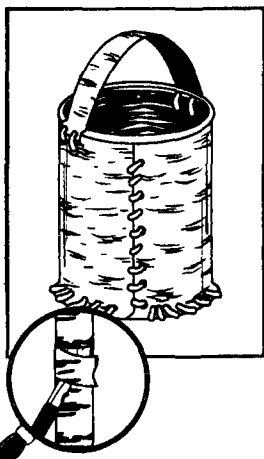


Рис. 270

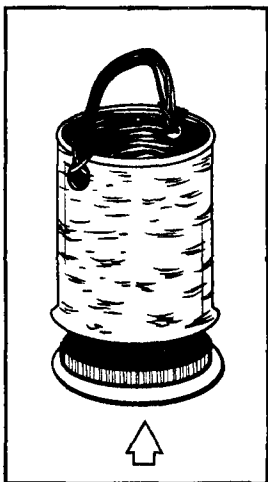


Рис. 271

ких дней в воде и выбить или выдавить сердцевину так, чтобы остался цельный цилиндр, состоящий из первичной и вторичной коры. Дно можно закрыть деревянной пробкой. Шов промазать смолой (рис. 271).

Упрощенный вариант ведра можно вырезать из короткого бревна, удалив из него большую часть древесины, с помощью ножа или простейших скребков.

С помощью берестяного плетения можно изготовлять не только корзинки, но и большие короба. А берестяные циновки использовать для пошива одежды и в качестве кровельного материала в примитивных убежищах.

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

Нетрадиционные продукты питания суши

Нельзя в ситуациях, угрожающих голодом, забывать о так называемых *нетрадиционных продуктах питания*. Глупо обречь себя на голодную смерть только из-за того, что находящиеся вокруг продукты питания имеют непривычный вид, вкус и запах. Можно позволить себе брезгливо сморщиться при виде червяка, вылезшего из яблока, но только дома, а никак не в условиях аварийной ситуации. Здесь, если хочешь выжить, от старых привычек вроде брезгливости лучше избавиться. И чем раньше, тем полезней для здоровья. Поэтому, если в подобном, мягко говоря, затруднительном положении в руки потерпевшего попало насквозь червивое яблоко, выбрасывать его не следует, а, напротив, следует съесть полностью, до последней косточки, и даже червяка, извините, непременно отловить и употребить в пищу, так как он более калориен, чем само яблоко. И это будет более чем правильно.

Наши предки, жившие в жестоких условиях борьбы за собственное существование, этот неписанный закон усвоили твердо. Их меню, в смысле ассортимента, было намного богаче нашего. Они ели все. Ну, скажем так, почти все. В доказательство приведу несколько примеров, которые большинству читателей могут испортить аппетит.

«Едят камчадалы все, что бегают, ползает, плавают, летает. Едят, в частности, вшей. Если своих не хватает, ищут у ближних. Рыбу готовят впрок, сваливая в ямы, где она со временем приобретает вид слизи и издает «душок», от которого европейцы за версту зажимают носы».

«Когда чукчи убивали оленя, то тщательно собирали весь находившийся в желудке полупереваренный мох — эта кислая масса была их любимым лакомством».

Эскимосы ели «жирных сырых личинок оленьего овода, повытасканных из шкур только что убитых оленей. Личинки так и кишели на большом лотке, подобно гигантским червям, а на зубах слегка похрустывали».

«Нзвито — термиты крупные, жирные, их набирают три-четыре пудовых мешка с гнезда, прямо с крыльями кладут на сковороду без жира, посыпают чуточку солью и жарят в собственном соку. Когда насекомых тушат или кладут в суп, крылья им также не обрывают...»

«Вас угощают kiviak — это люрики, на которых охотились эскимосы на берегу в момент моего приезда... Их не ощипывают и не потрошат, а складывают в мешки из тюленьей кожи, которые укрывают от солнца под камнями. Все это долго гниет, а затем подается к столу как лакомство...»

Заметим, так называемое «oriner» считается также очень изысканным кушаньем. Оно изготавливается из жидкого помета куропатки. Его собирают зимой в виде замерзших лепешек, лежащих на снегу, смешивают с тюленьим жиром, потом толкут и едят горячим. Готовое блюдо пахнет курятником...

И наконец, известно, что самым любимым блюдом эскимосов является костный мозг оленьей».

Справедливости ради надо оговориться, что «душок» многим эскимосским кушаньям

придают не гниlostные, а совсем другие, скорее выполняющие роль консервантов виды бактерий. Люрики, сброшенные в мешок из тюленьих шкур, не гниют, а заквашиваются и благодаря этому сохраняются продолжительное время. Так что, несмотря на присущий северной гастрономии «помойный дух», будем справедливы: ни чукчи, ни эскимосы, ни другие народности не способны без ущерба для здоровья употреблять реальную гниль. Так же, как и мы. А то, что мы удивляемся их вкусам, так и они тоже брезгливо воротят нос от «отвратительных», на их взгляд, соленых и маринованных грибов, кисломолочных продуктов, сыров и тому подобной привычной для нас пищи.

Ну а теперь от книжных примеров я обращусь к нашему пусть не самому богатому, но все же опыту.

— Что ни сделаешь для науки, — сказала Людмила Суханова и откусила кусочек от... змеи.

Змея была сварена как положено, без соли и специй, и еще час назад резво извивалась у нас под ногами, «играя» раздвоенным языком и угрожая ядовитыми зубами.

— Приятного аппетита! — пожелал я сам себе, хотя не испытывал ни аппетита, ни приятности, и вгрызся зубами в бок змеиной тушки. Мясо змеи отдаленно напоминало рыбу и было съедобно ничуть не меньше позавчерашней столовской котлетки. Я жевал змею и думал: «Если судить по количеству змей, которых мы здесь увидели за один только день, смерть от голода нам не угрожает».

В тот раз нам крепко повезло. Четверо суток, переживая сильный встречный шторм, мы обитали в змеином царстве. На том безлюдном берегу было много змей. Хотя нет, что значит много? Много — это когда десять

или двадцать рептилий. Там были сотни, а может быть, тысячи змей. Протопав тридцать метров, можно было насчитать полста штук такого «добра». В кустах, под ногами, в воде — всюду шевелились длинные одноцветные и пестрые тела. Представьте, что вы находитесь в комнате, где кольцами свилась дюжина ядовитых гадов. Как бы вы себя чувствовали? Мы — примерно так же. Мы передвигались медленно, с выставленными вперед веслами, и видели змей на камнях, под плотом, возле рюкзаков, в метре впереди себя и в метре сзади. Мы наступали на расщелину в камнях и, оглянувшись, замечали две головы, вставшие над камнями. Наши прогулки по берегу по напряжению можно было сравнить с хождением по минному полю. Вот-вот рванет под пяткой! Удивительно то, что змеи совершенно не боялись человека, наверное, потому, что его до этого не видели.

Но нет худа без добра: на вторые сутки мы пообвыклись (ведь невозможно же бояться непрерывно!) и стали относиться к мелким и средней величины змеям (к крупным привыкнуть так и не смогли), как к диванным клопам, то есть, конечно, и смотреть неприятно, и укусить может, но не падать же по этому поводу в обморок! Трех полуметровых змеюшек, по неосторожности выползших нам под ноги, мы и вовсе скушали. Чтобы «рецептик отработать».

Мы оказались сильнее выпавших на нашу долю обстоятельств. Мы жили там, где, считали, жить невозможно. Более того, смертельно опасного врага мы заставили работать на себя, точнее, на свои желудки. В принципе, на том берегу мы могли выживать до зимы, снимая с каждого гектара чуть ли не полуцентнерный мясной урожай. Мы могли змей варить, жарить, вялить, наконец, просто есть

сырыми. Как говорится — не было бы счастья, да несчастье помогло. Страшны ядовитые змеи, но не окажись их там, и мы оказались бы перед лицом куда более серьезной опасности — голода...

При охоте на змей следует соблюдать максимальную осторожность, чтобы ненароком из охотника не превратиться в жертву. В целях безопасности всех незнакомых змей надо считать заведомо ядовитыми. Ловить их можно с помощью длинной раздвоенной на конце палки. Голова змеи прижимается палкой к земле и отсекается ножом, топором или раздробляется острым камнем. При этом необходимо помнить, что и у мертвой змеи ядовитые зубы представляют серьезную опасность. Кроме того, змей можно добывать с помощью лука, рогатки, камней, ловить веревочной петлей, привязанной к концу длинного шеста, или на обыкновенную рыболовную удочку с насаженной на крючок приманкой, например, клочком яркой ткани.

У маленьких змей отрезается голова вместе с ядовитыми железами, после чего шкурка снимается от головы к хвосту вместе с внутренностями, словно чулок, то есть как бы выворачивается на левую сторону.

Больших змей достаточно обезглавить, выпотрошить, взрезав брюшко от головы до анального отверстия, и приготовить в собственной, грубой и жесткой шкурке, поместив на горячие угли и периодически переворачивая. После того как шкурка потрескается, из нее следует вытащить мясо и сварить его.

Очень больших змей, также не снимая шкурки, следует нарезать небольшими кусками и испечь над костром.

У *ящериц* наиболее вкусны мышцы спины и ног.

У всех змей и ящериц в летне-осеннее время года в брюшной полости откладываются запасы жира в виде лентообразных и круглых образований, которые можно использовать для жарки пищи.

И еще один малоаппетитный эпизод.

В котелке, над поверхностью кипящего бульона, густо торчали скрюченные лягушачьи лапки. Казалось, они зывали к милосердию.

— Будем дегустировать? — предложил я.

Без желания разобрали ложки и стали хлебать жирный, немного с горчинкой бульон. Если бы не знать, что он сварен из только что выловленных из болота *лягушек*, можно посчитать его даже приятным.

На второе было собственно лягушачье мясо. Я взял себе две разварившиеся лапки (на большее духу не хватило), снял, словно чулок сташил, отставшую во время варки кожу, поднес ко рту, зажмурился, откусил. Однако ничего, мясо как мясо. На курятину чуть смахивает, только, наверное, понежнее. Подай такое кушанье на стол — любой скажет: отварной цыпленок.

Нет, очень даже неплохо! Со съеденными нами час назад улитками ни в какое сравнение не идет.

Я почувствовал, что во мне проснулся здоровый аппетит, и понял, что переступил грань брезгливости. Я был способен съесть еще дюжину лягушек или даже две дюжины. Не все ли равно — курятина или лягушатина? Вкус-то один.

— Не найдется ли добавки? — скромно поинтересовался я.

— Сколько угодно! — И мне указали на болото, где радостно квакали сотни лягушек...

«Фу, какая гадость!» — скажет кто-то.

Но почему гадость? Пусть мне объяснят, чем 1 кг лягушачьего мяса отличается от 1 кг зайчатины или медвежатины? И там и там — мясо, и там и там — 1 кг. Только за килограммом зайчатины нужно еще побегать, а охотясь за килограммом медвежатины, можно навсегда лишиться не только аппетита, но и самой жизни. Лягушек же добывать несравнимо легче: ходи себе вдоль болота с длинной палкой и бей одну за другой. Можно также несколько раз ударить плоским куском дерева по воде и, когда привлеченная шлепаньем лягушка вынырнет на поверхность, оглушить ее. Или ловить лягушек импровизированным сачком, изготовленным из раздвоенной на конце ветки и куска привязанной к ней ткани, или даже на удочку, нацепив на рыболовный крючок кусочек белой или темной тряпицы и поводя им перед глазами лягушки. Конечно, вес одной лягушки раз в двадцать меньше, чем зайца, но добыть ее в сто раз легче, чем одного косога. Вот и считайте, что проще — загнать одного зайца или насобирать полсотни лягушек (рис. 272)?

В пищу у лягушек обычно используются только мясистые задние лапки. Хотя, в принципе, можно съесть ее целиком, удалив только голову и внутренности. При варке лягушек

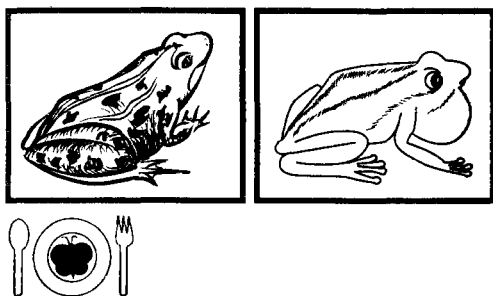


Рис. 272

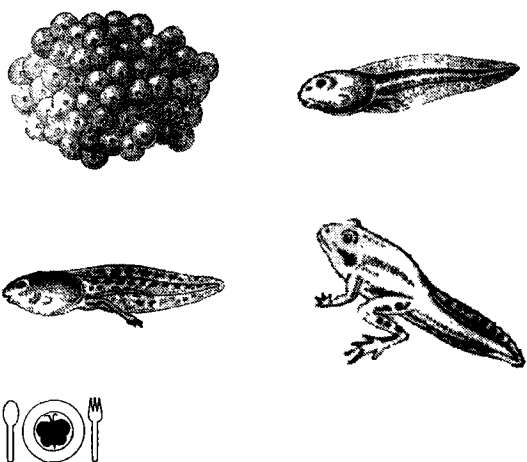
рекомендуется перед тем, как опустить их в воду, снять шкурку. А чтобы она легче отставала от мяса, подержать пару минут в горячей воде или ошпарить кипятком. Впрочем, мы шкурку не снимали и варили лапки как есть. Наваристость бульона от этого не пострадала — по поверхности плавал густой жирок. А то, что бульон слегка горчил, нам аппетита испортить не могло. В целом он совершенно напоминал свой куриный аналог.

Кстати, лягушка съедобна на всех фазах своего развития — от головастика до взрослой особи (рис. 273).

Тритонов можно ловить в тех же местах, где обитают лягушки, разыскивая под камнями и полусгнившими стволами деревьев (рис. 274).

Лягушек, тритонов можно варить, жарить на палке над углями костра или запекать на раскаленных камнях.

В отличие от лягушек их ближние родственники — жабы и некоторые виды саламандр (пятнистые, черные, огненные) — в



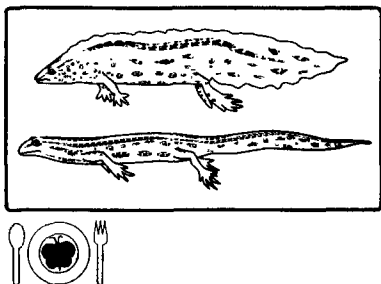


Рис. 274

пищу не годятся. На коже жаб и саламандр расположено множество ядовитых желез-«бородавок», выделяющих яд или жидкости, сильно пахнущие и раздражающие слизистые глаз. Крупные жабы могут разбрызгивать ядовитую жидкость на расстояние до 1 м.

Яд жаб и саламандр может быть опасен при попадании в ротовую полость человека. К примеру, для собак смертельной дозой является 0,0009 г яда жабы на 1 кг веса. Правда, яд этот имеет тошнотворный, очень горький вкус, что является естественным защитным барьером для любопытных гурманов. Для кожных покровов яд опасности не представляет, более того, как утверждает народная медицина, способствует заживлению ран. При попадании в глаза яд вызывает жжение и слезотечение.

Съедобны болотные и пустынные черепахи. Причем наиболее вкусны те, что питаются только растительной пищей. Мясо плотоядных менее приятно. Черепаху можно готовить прямо в панцире, обмазав предварительно слоем глины и уложив спиной на горячие угли. В другом случае живая черепаха опускается в кипяток и варится, пока от нее не отойдет панцирь. После чего из нее вырезаются все плотные мышцы, из которых готовится суп. Очень питательны богатые желтком крупные

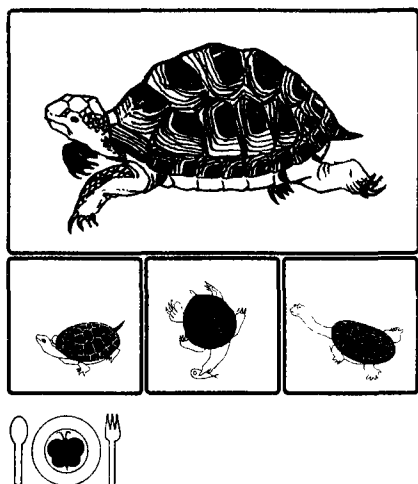


Рис. 275

кожистые яйца, встречающиеся в брюшной полости у самок черепах (рис. 275).

Годятся в пищу двустворчатые моллюски пресных и слабосоленых вод. То есть рек, ручьев, болот, озер и полупресных морей — таких, как Каспийское, Аральское, Азовское и им подобных. Съедобными считаются практически все пресноводные моллюски. Но особую пищевую ценность представляют из себя беззубки, гребенчатка дальневосточная, дрейссены, жемчужницы, перловицы и некоторые другие.

Беззубки имеют тонкостенную раковину, обычно темного цвета, верхушка которой состоит из многочисленных параллельных морщинок. Обыкновенная беззубка распространена в водоемах европейской части страны и Сибири, имеет длину 160—200 мм, высоту — 90—120 мм, выпуклость — до 60 мм. Также довольно распространенная вытянутая беззубка отличается чуть меньшими размерами. Кроме того, известны утиная беззубка, Берингова беззубка, кавказская беззубка, узкая

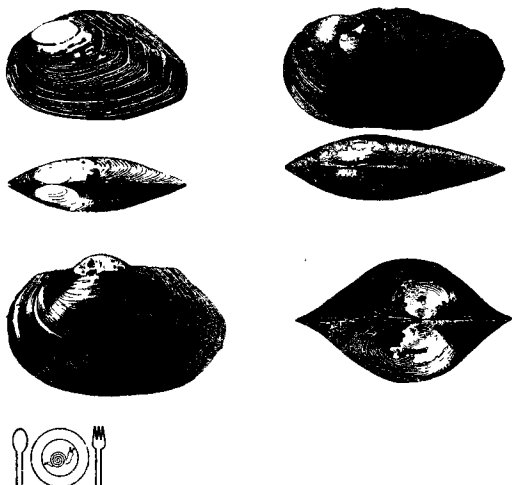


Рис. 276

беззубка и др. Некоторые виды беззубок показаны на *рис. 276*.

Мясо беззубок содержит 61% белка, 11% углеводов и 7,7% жира.

Гребенчатка. Длина раковины — до 230 мм, высота — 170 мм, выпуклость — 60 мм. Встречается в реках и озерах Дальнего Востока (*рис. 277*).

Дрейссены отличаются треугольной, похожей на перевернутую лодку раковиной длиной не более 50 мм (*рис. 278*). Иногда покрывают подводные поверхности гидротехнических сооружений и камни сплошным ковром. У дрейссен мясо составляет 25%, пригодный для употребления в пищу сок — 54%, а створки — 21% от общего веса раковины.

Речная дрейссена распространена в ре-

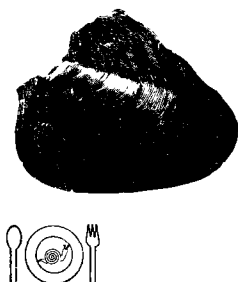


Рис. 277

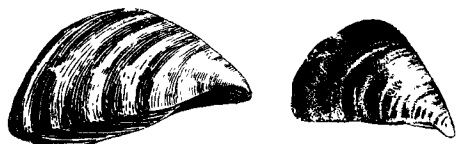


Рис. 278

ках бассейнов Балтийского, Каспийского, Черного морей и Ледовитого океана. Кроме того, известны дрейссены: каспийская, Палласа, морская, Гримма и др.

Жемчужницы имеют прочную овально вытянутую раковину. Обыкновенная жемчужница (рис. 279 а) достигает в длину 100—120 мм, в высоту — 40—50 мм, выпуклость — 25—30 мм. Обитает в небольших речках и ручьях. Распространена на северо-западе страны, в Скандинавии, Америке, Канаде.



Рис. 279 а



Рис. 279 б



Рис. 279 в



Рис. 279 г

Кроме жемчужницы обыкновенной, известны: жемчужница даурская (рис. 279 б), камчатская (рис. 279 в), сахалинская (рис. 279 г) и др.

Перловицы — одни из наиболее распространенных пресноводных моллюсков. Длина обыкновенной перловицы достигает 90 мм и более, ширина — 40 мм, выпуклость — 30 мм. Но некоторые виды могут превышать в длину 130 мм.

Вес мяса и выделяющегося при разделке раковины сока у перловиц составляет 51—53% всего веса моллюска. При этом мясо состоит на 60% из белка, на 17% из углеводов и на 5% из жира.

Существует множество «сортов» перловиц: восточноазиатская, дальневосточная, Сиверса, клиновидная, овальная и пр. (рис. 280).

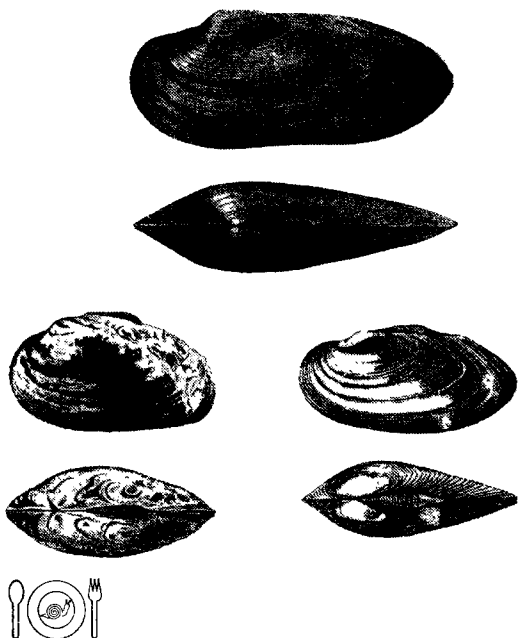


Рис. 280

Двустворчатых моллюсков следует сварить или ошпарить кипятком и после того, как створки раскроются, вырезать все мясо. Или, просунув нож сквозь щель между створками, перерезать запорные мышцы.



Не следует брать моллюсков, которые при прикосновении к ним не закрывают плотно створки. Это может свидетельствовать о том, что они мертвы (рис. 281).

Мясо моллюсков можно сушить, вялить и консервировать иными способами. Раковины использовать для изготовления рыболовных крючков, гарпунов, пуговиц.

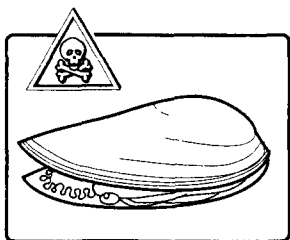
Кроме двустворчатых моллюсков, употребимы в пищу другие пресноводные ракушки — катушки, прудовики, лужанки (рис. 282).



Пресноводные моллюски бывают часто заражены паразитами, и поэтому их следует хорошо проваривать, чтобы уничтожить самих паразитов и их яйца.

Птицы. Точно так же, как от лягушек, тритонов, змей и ракушек, не стоит отказываться от добычи малопривлекательных на вид пернатых в надежде отыскать что-нибудь более или менее напоминающее домашнюю курицу или индюшку. Вкусовые качества

птицы никак не зависят от ее внешнего облика. К примеру, вот что пишет известный писатель, а по совместительству увлеченный кулинар Александр Дюма в своих воспоминаниях о путе-



шествии по России: «Сначала меня занимал вопрос, как сделать бульон без говядины — ее у меня не было. Я разрешил его тем, что взял ружье и подстрелил ворона. Не презирайте, любезный читатель, ворон — это отличное мясо для бульона. Один ворон стоит двух фунтов говядины; надо только, чтобы он был не ошипан, как голубь, а ободран, как кролик».

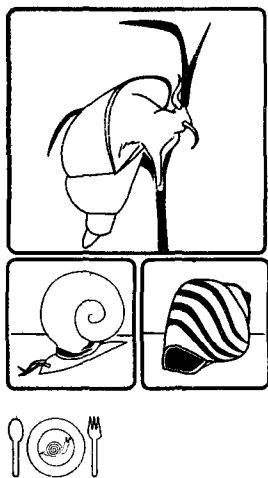


Рис. 282

Тех же ворон и галок в некоторых районах Германии и Франции издревле почитали за лакомство. Китайцы с удовольствием употребляют в пищу соколов, филинов и аистов. А о вкусовых качествах голубей и воробьев вам могут поведать бывшие беспризорники.

Мясо старых птиц, особенно ворон и черных дроздов, отличается особой жесткостью, и поэтому его необходимо долго проваривать. Молодых птиц тех же семейств можно жарить.

По возможности не употребляйте в пищу птиц-падальщиков, так как они являются переносчиками инфекций, а также клещей и вшей. При необходимости вначале их надо отваривать по меньшей мере 20 мин, чтобы убить всех паразитов, и лишь потом обжаривать или тушить.

Легче всего добывать птиц в период гнездования и высиживания птенцов. В это время они меньше боятся человека, поэтому есть возможность, выследив гнездо днем, подоб-

раться к нему ночью, когда птицы спят, и поймать их рукой или петлей, закрепленной на конце жерди.

Многие полярные птицы — такие, как совы, белые куропатки и пр., — зимой подпускают человека настолько близко, что их можно оглушить палкой или даже схватить рукой. Только приближаться к ним надо очень медленно и не делая резких движений.

Отыскать гнезда можно на обрывах и обращенных в сторону водоема высоких берегах, на кронах деревьев, в густом кустарнике. Достаточно только понаблюдать за направлением полета и поведением птиц, чтобы вычислить место их гнездования.

Кроме самих птиц, в гнездах можно добывать *яйца* и неоперившихся *птенов*.

Небесполезны в пищевом отношении *мыши* и другие мелкие норные *грызуны*. Правда, их трудно потрошить... Но можно обойтись и без этого. Один канадский ученый-зоолог, много месяцев наблюдавший за семьей волков, решил проверить на себе их ежедневное меню. И начал с мышей, памятуя, что мыши составляют значительную часть летнего питания молодых волчат. Есть даже такое выражение: «мышкующие волки». Пойманных мышей экспериментатор не варил. Даже не потрошил. И не снимал шкурку. Ел такими, как есть. Как изучаемые им волки. Причем не день и не два. И впоследствии утверждал, что в подобном виде, то есть не сваренные и со всеми внутренностями, грызуны гораздо калорийнее. Рекомендовать его рецепт с полной ответственностью я не могу, так как сам подобных экспериментов не проводил. Но отвергнуть тоже не решусь. Ел же человек — и не умер.

А вот *сусликов* и *сурков* я употреблял.

322 И могу свидетельствовать о их неплохих вку-

совых качествах. Особенно если не знаешь, из чего приготовлен этот самый гуляш.

Съедобны (а среди южных народов даже пользуются популярностью) *собаки*. Кроме того, можно есть *кошек* и *барсуков*.

Можно употреблять в пищу *крыс*. При всей отвратительности их внешнего вида мясо крыс вполне съедобно, а при соответствующей кулинарной обработке может быть даже вкусно. Вопреки общему мнению, крысы не питаются недоброкачественной пищей, но представляют угрозу как переносчики болезней и вшей. Поэтому надо избегать укусов крыс и, не добив и не убедившись, что они мертвы, в руки не брать, особенно если заметны какие-либо дефекты на шкуре. При освеживании тушки крысы следует выбрасывать внутренности, голову и крестец вместе со шкуркой. А мясо тщательно проваривать.

Вполне съедобны *ежи*. Самый удобный способ их приготовления — в глине. Для чего выпотрошенный еж обмазывается толстым слоем глины и закатывается в костер или укладывается на уголья. После приготовления, примерно через 1,5—2 ч, иголки и кожа ежа отстают вместе с глиной.

Надеюсь, приведенные сведения убедили читателя в том, что самые непривлекательные на вид птицы, сухопутные, в том числе ядовитые змеи, мыши, а также лягушки вполне могут заменить в аварийных условиях привычные отбивные и бифштексы.

А еще, если не быть особо привередливым, можно есть: *кротов*, *ящериц*, *летучих мышей* и тому подобную живность (рис. 283).

Нельзя также сбрасывать со счетов *молоко* многих сухопутных и морских *млекопитающих*. Это, со всех точек зрения, — идеальный продукт питания, ничем не уступающий, а по многим показателям и превосходящий при-

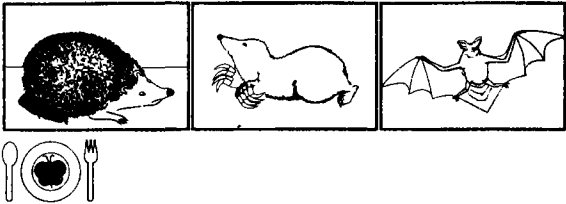


Рис. 283

вычное нам коровье молоко. Правда, молоко большинства диких животных имеет специфический вкус. Но в условиях, угрожающих жизни, выбирать не приходится.

Коровье, козье или конское молоко (кумыс) пробовал почти каждый. Смею уверить, что вполне удобоваримо, а в жару и вкусно верблюжье молоко. Пригодно в пищу молоко копытных и хищных животных. Например, волчье. О чем свидетельствуют вскормленные волчицей Рем и Ромул. Или многие десятки обнаруженных в лесах и джунглях возвращенных хищными зверьми «маугли». Некоторые исследователи отмечают неплохие вкусовые качества молока морских млекопитающих животных.

Отсюда: если вы встретили в лесу или на морском пляже кормящую маму какого-нибудь животного, постарайтесь присоединиться к ее детенышам. Многие самки в послеродовой период бывают настолько ослаблены, что не оказывают непрошеному едоку активного сопротивления. Если, конечно, он не нападает, а, к примеру, приближается к ней очень медленно и стоя на коленях. Только не следует для подобных экспериментов выбирать хищных и крупных животных и тех, что ведут «гаремный» образ жизни. В любом случае следует опасаться копыт и зубов «кормящей мамашки» и быть готовым к отражению атаки.

У попавших в охотничьи ловушки кормящих самок также следует сдаивать и употреблять молоко.

Съедобные насекомые. Не самый плохой рацион можно составить из: садовых и виноградных *улиток*, *слизней*, земляных и древесных *червей*, гладкокожих, то есть лишенных волосяного и хитинового покровов, *гусениц*, *цикад*, *жуков* и их обитающих в земле и древесине *личинок*, а также *личинок стрекоз*, равно как и самих *стрекоз*, ползающих и летающих *муравьев* и других насекомых.

В воде можно собирать пригодных в пищу прудовых *ракушек*, *раковины перловиц*, *водяных жуков* и прочих водяных насекомых.

В недавнем прошлом высушенных и смолотых в муку *кузнечиков* удалявшиеся от мирских забот отшельники использовали для выпечки хлебных лепешек и приготовления каш. Так что если вы наткнетесь в какой-нибудь книге на фразу «отшельники питались ягодами, грибами и акридами», знайте, что святые отцы с немалым аппетитом потребляли кузнечиков. И, между прочим, мудро поступали, ведь 100 г пищевой массы, приготовленной из кузнечиков, «тянет» на 225 калорий — лишь чуть меньше, чем пшеничный хлеб. А 100 г жареных *термитов* — на 560 калорий!

Многие народности, населяющие пустыни, за лакомство почитали *саранчу*. Вот как описывает ученый Анри Лот свои впечатления:

«Мы наблюдали перелет саранчи. Первые отряды невелики, но достаточны для того, чтобы порадовать наших туарегов. Уже с рассвета они заняты ловлей рассеявшихся по деревьям насекомых. Саранча для кочевников, будь то арабы или туарегии, — манна небесная. Они считают ее лакомством... Нельзя сказать,

чтобы саранча была деликатесом... но для постоянно голодных людей, привыкших есть ящериц и грызунов, она — лакомое блюдо. После того, как саранча поджаривается, у нее отрывают покрытые колючками задние лапки и остатки необгоревших крыльев. Затем отделяют голову, извлекая одновременно кишечник, совершенно несъедобный из-за содержащейся в нем какой-то зеленой жидкости, после чего саранчу начинают есть, похрустывая, как если бы у вас во рту были маленькие креветки... Что касается меня, то я люблю саранчу, я иногда питался ею на протяжении нескольких недель. Но мне вполне понятно, что это блюдо не каждому придется по вкусу».

Не описание — готовый рецепт для попавших в беду в пустыне или степи.

А вот как живописует в книге «Черные камни» писатель А. Жигулин процесс употребления личинок жука *соснового или елового усача*, которые обычно живут под корой погибших на корню деревьев хвойных пород и достигают толщины пальца:

«...Кумияма стал их есть — живыми, шевелящимися. Я сказал:

— Как ты можешь такую гадость есть? Противно ведь!

— О, это не так! У нас в Японии эти черви-личинки считаются большим лакомством. Только очень богатые люди могут позволить себе такое удовольствие. И едят их именно живыми...»

И еще одно блюдо... из термитов.

«Для того чтобы обнаружить насекомых, австралиец ударяет по стволу дерева томагавком. Муравьи, привлеченные шумом, выползают наружу. Тогда австралиец расширяет отверстие дупла настолько, чтобы можно было засунуть туда руку и набрать муравьев, которых он складывает в корзину. Их поджарива-

ют на куске коры длиной три и шириной один фут. Вкусом они напоминают костный мозг» (У. Бакли. «Австралийский робинзон»).

Китайцы с удовольствием поедают *сушеных пауков*. Не испытывающие особого голода японцы — стрекоз. Народности южноазиатского региона вообще отличаются потрясающей всеядностью и используют в пищу практически всех встречающихся у них насекомых, от самых экзотических, вроде почитаемых за лакомство жареных скорпионов, до сугубо домашних (рис. 284).

А комары? Те, что облепляют лицо и руки? Они тоже съедобны. И легкодоступны. Только успевай бей себя по щекам и слизывай с пальцев то, что от них остается. Или собирай на материал и вари похлебку...

Наиболее ценными в пищевом отношении принято считать *муравьев* и их южных собратьев — *термитов*, *кузнечиков*, *саранчу*, *сверчков*, некоторые виды *жуков*, *медовых пчел*, *водных насекомых*.

Человеку, оказавшемуся в чрезвычайных условиях, доступней всего малоподвижные *улитки*, *слизни*, *черви*, *личинки*, тем более что они обычно кучкуются в одном месте. Отыскав место их обитания, уже нетрудно найти и их самих в требуемых количествах. Пры-

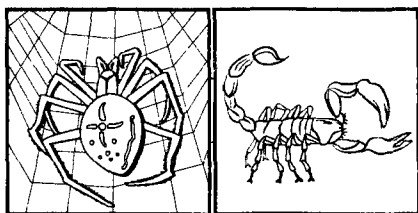


Рис. 284

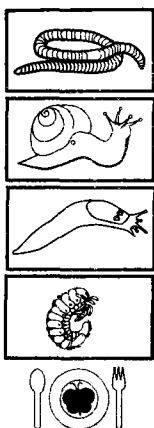


Рис. 285

гающих и летающих насекомых поймать гораздо сложнее (рис. 285).

Легче всего найти насекомых на стволах старых и погибших деревьев, пней. Кстати, эти сорта личинок наиболее съедобны и, по мнению знатоков восточной кухни, вкусны. Для их сбора надо внимательно осматривать расщелины, дупла и другие углубления, сдирать старую кору и собирать насекомых и их личинок с ее обратной стороны и с оголившейся

древесины (рис. 286).

На полянах и лугах собирать насекомых можно, оглядывая высокие растения, на стеблях и цветках которых легко заметить паутинные коконы, утолщения и тому подобные дефекты, в которых обитают личинки и гусеницы. Кроме того, их можно отыскивать в семечках растений. Например, в стеблях и колючих «головках» известного всем репейника некоторое количество насекомых можно насобирать даже зимой.

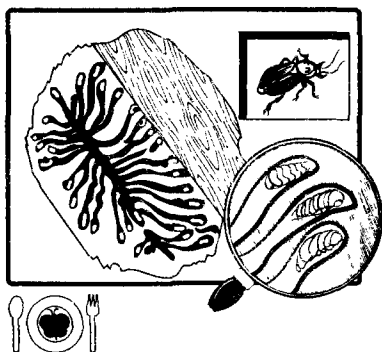


Рис. 286

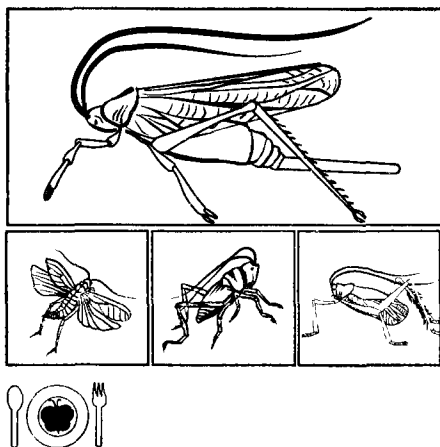


Рис. 287

Кузнечиков удобней ловить утрами, по холодку, когда они малоподвижны (рис. 287).

Почвенных насекомых лучше искать во влажных, затененных местах, среди прелой листвы, под камнями, кучами валежника и поваленными стволами деревьев, на дне пересохших луж.

Водных — естественно, в воде, на дне озер, рек, ручьев, болот, отдельных больших луж, среди растительности, окружающей их.

Проще всего находить *муравьев* — по большим, иногда достигающим высоты 1,5—2 м кучам муравейников. Но можно ловить их «на запах» в банки и другие емкости, поставленные вблизи муравьиных троп, в которые бросить небольшое количество остатков пищи. Муравьи очень неплохи в жареном и печеном виде. Кроме того, в муравейниках можно отыскать заготовленных впрок гусениц и их личинки. Особую ценность представляют так называемые медовые, или сахарные, муравьи, выполняющие в муравейниках роль емкостей для хранения нектара. Они отличаются от рабочих муравьев непропорционально боль-

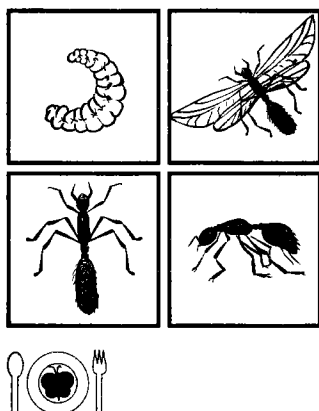


Рис. 288

шим бочкообразным брюшком, наполненным сладкой жидкостью (рис. 288).

Наиболее питательны не сами муравьи, а их личинки и куколки (или, как их иногда называют, *муравьиные яйца*), напоминающие внешним видом белые или желтые рисовые зерна.

Личинки можно насобирать, разворошив стену большого муравейника. В малых муравейниках бывает достаточно приподнять камень или ствол дерева, прикрывающий его сверху, чтобы отыскать целую залежь муравьиных яиц (рис. 289).

Гораздо больше куколок можно добыть с помощью тканевой ловушки. Для этого вблизи муравейника, на освещенной солнцем горизонтальной площадке надо расстелить большой, 1—1,5 м², кусок ткани, завернуть наверх все четыре его угла и подложить под них веточки для образования щелевидных полостей. Затем верхняя часть муравейника срывается и рассыпается тонким слоем на ткани, под лучи солнца. Спасая куколки от высыхания, муравьи быстро перетаскают их под завернутые края ткани.

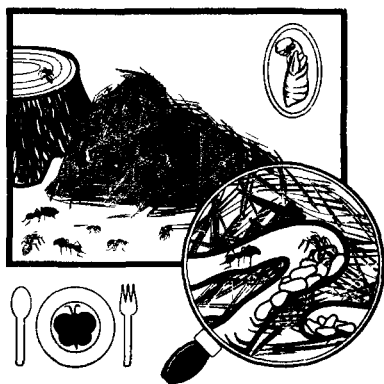


Рис. 289

Ночью насекомых можно ловить на свет фонаря, свечи или кусок белой, желательно подсвеченной тряпки, расстеленной на земле. Днем — с помощью сачка, изготовленного из любого подручного материала. Сбивать к земле с помощью снятой одежды. Или просто аккуратно срезать и стряхивать над материалом травяную и кустарниковую растительность.

Неплохой прикорм потерпевшим бедствие могут обещать водяные насекомые — различные *водяные жуки* и их *личинки*, *личинки бабочек-однодневок*, *стрекоз*, *майских мух* и т. п. Собирать их следует на мелково-

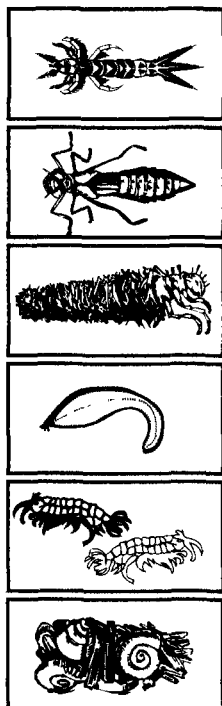


Рис. 290

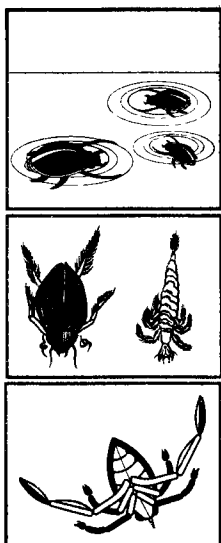


Рис. 291

дье, обязательно в проточной, незастоявшейся воде. На рис. 290 показаны различные водные насекомые — личинка стрекозы (кстати, стрекоза, выходящая из личинки, также вполне съедобна), личинка поденки, ручейники и бокоплав. На рис. 291 — наиболее известные водные жуки, в том числе вертячки, жуки-плавунцы и их личинки.

Ловить руками вертящую водную живность — дело неблагодарное и бесперспективное, и поэтому лучше использовать импровизированную сеть.

Для этого, растянув в стороны кусок тюля, марли или любой другой подручной ткани (в крайнем случае снятую рубашку или штаны), надо как можно быстрее пройти по мелководью, сгребая воду и все, что в ней находится, к берегу. Или, напротив, вести сеть над самым дном, подобно глубоководному тралу.

Еще более уловиста поставленная ниже по течению реки или ручья стационарная сеть. В дно вбиваются несколько кольев, между которыми растягивается углом, открытым в сторону направления потока, любая отыскиваемая ткань. Затем выше по течению достаточно взболтать ногами дно и обтрясти водную растительность, чтобы вся поднятая живность была снесена в сеть.

При отсутствии всякого пригодного для изготовления сетей материала можно с по-

мощью длинных жердей вытягивать на берег большие охапки водорослей, внутри которых собирать спрятавшихся там водяных насекомых.

Перед употреблением всех водных насекомых лучше отварить, так как нет гарантий, что вода, в которой они обитают, стерильна.

Таким образом, траля водные пространства, обегая с сачком луга и поляны, расковыривая гнилые пни, можно собрать довольно приличный урожай пригодных в пищу насекомых. До нескольких сотен килограммов с одного гектара лесных угодий! Почти все насекомые, обитающие в наших лесах, после той или иной кулинарной обработки съедобны.

Но все же лучше воздержаться от употребления в пищу насекомых, найденных на кучах навоза и на павших животных — они могут быть переносчиками инфекций. Не всегда приятны в гастрономическом отношении личинки, обитающие на обратной стороне листьев, так как они могут выделять сильно пахнущие, ядовитые (но не опасные для человека) жидкости, отпугивающие их потенциальных потребителей.

Вообще следует воздержаться от сбора насекомых, имеющих особенно яркий, привлекающий внимание вид. Он обычно служит предупреждением питающимся насекомыми птицам о их несъедобности. Точно так же не стоит, пересиливая себя, есть личинок и гусениц, от которых дурно пахнет.

Лишь условно съедобными можно считать покрытых густым ворсом гусениц, взрослых бабочек, земных моллюсков, лишенных раковин, обитающих на теле животных многочисленных паразитов, а также мух, слепней и прочих не самых стерильных насекомых.

Потенциально опасны своими жалами пчелы, осы, шершни. Об этом, не однажды

пострадав в детстве, осведомлены все. Могут доставить неприятности своими мощными ядовитыми челюстями некоторые виды тропических муравьев и термитов. В тех же тропиках крайне ядовита бывает кожа у некоторых древесных лягушек. Но ядовитые жала и железы не являются признаком несъедобности мяса их обладателя. Опять напомним о жареных скорпионах и печеных змеях!

Приготовление насекомых. Подавляющее большинство насекомых можно употреблять в сыром виде. Кстати, так они гораздо питательнее, чем после кулинарной обработки. Именно так их и употребляют большинство представителей сохранившихся на земле полупервобытных племен и... южноазиатские, а в последнее время и европейские гурманы. В том, что поедаемое насекомое шевелится на языке, они находят особенное удовольствие. Малоподвижное — это уже не то, это уже не для гурманов.

Я понимаю: трудно вот так, без подготовки, взять пальцем толстого дождевого червя или шевелящуюся в пальцах толстую личинку и... опустить в раскрытый рот. Противно! Тогда попробуйте изменить внешний облик подобной малоаппетитной еды, придайте ей более привычный вид. Раздавите, разотрите между камнями, чтобы получилась желеобразная масса, зажарьте на огне и растолките в муку, разварите до состояния холодца, наконец, заверните этого злополучного червяка в лист щавеля — чем не хотдог? Ну что, полегчало? Нет? Тогда зажмите нос, закройте глаза, вздохните поглубже и... Приятного аппетита!

Наиболее простой и безопасный способ приготовления насекомовидного пищевого сырья — *варка*. В процессе варки убиваются вредные бактерии и паразиты. При отсутствии варочной посуды насекомых можно *печь*,

раскладывая на горячих камнях или тлеющих углях костра.

У особо крупных экземпляров насекомых, таких, как *саранча*, *сверчки*, следует удалять крылышки, усики и ножки, так как жесткие волоски на конечностях и твердое покрытие крыльев могут раздражать пищевод. Точно так же следует убирать панцирную оболочку больших жуков, выедавая только их защищенные хитиновой оболочкой внутренности. Или выскабливать в емкость внутреннее содержимое хитиновых панцирей и готовить из них похлебки или пюре.

У *волосатых гусениц*, если вы все-таки решились их отведать, необходимо удалить кожный покров. Проще всего это сделать, выдавив из нее внутренности в какую-нибудь емкость и выбросив оболочку.

Крупных *личинок* желательно выпотрошить, обрезать задний конец и прополоскать в проточной воде.

Муравьев и *термитов* можно растирать до пастообразного состояния и варить супы и каши либо, если в данный конкретный момент вы сыты, высушивать на огне для дальнейшего сохранения и использования в качестве приправы или «супового концентрата». В любом случае надо стремиться к их термической обработке хотя бы в течение 5—6 мин, чтобы разрушился муравьиный яд.

Всех водных и ползающих по берегу *улиток*, а также *слизней* надо употреблять в пищу только свежими. Улитки — один из наиболее скоропортящихся лесных пищевых продуктов. В идеале пойманных улиток надо несколько дней поморить голодом или выпустить на безопасные травяные или моховые пастбища, чтобы они за это время успели выделить все ядовитые вещества. Именно так поступают фермеры, снабжающие улитками

стола гурманов. Затем улиток надо бросить в соляной раствор для очистки пищеварительного тракта и прокипятить в течение 10—20 мин с добавлением ароматизирующих трав. Последнее — по вкусу. Переваривать улиток не стоит, так как в этом случае их мясо становится жестким. Правда, пищевая ценность улиток невелика — лишь 50 ккал на 100 г веса. Но это с лихвой компенсируется их легкодоступностью.

Известных всем дождевых, навозных и прочих сортов *червей* необходимо выдержать без пищи около суток или протащить их между пальцами, чтобы выдавить отходы жизнедеятельности и остатки земли. Потом их можно сварить или высушить на горячих камнях или в жестяной банке над костром, встряхивая, чтобы они не подгорели. Затем растереть в порошок, который добавлять в пищу или варить из него супы. Или какое-то время хранить в сушеном виде в качестве консервов.

Пчелы, осы, шершни и другие представители рода пчелиных, равно как *их куколки и личинки*, съедобны. Перед употреблением им надо оборвать крылышки, удалить ножки и жало. Для улучшения вкусовых качеств их можно отварить или испечь. Пчел и ос можно добывать, собирая сачками с цветков растений или в гнездах. Только надо помнить, что осы и шершни обладают более сильным, чем у пчел, ядом, и укус их гораздо болезненней (рис. 292).

Но все же наибольшую питательную ценность представляют не сами пчелы, а добытый пчелами *мед*.

Для того чтобы найти улей лесных пчел, необходимо наблюдать за направлением их полета и помнить, что рабочие пчелы, которые собирают пыльцу растений, далеко от места своего обитания не улетают и к вечеру обяза-

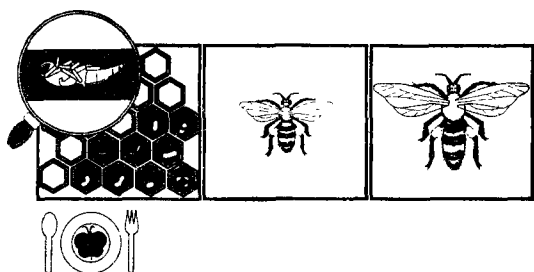


Рис. 292

тельно собираются в гнезде. Улей лесные пчелы обычно устраивают в дуплах деревьев, что значительно упрощает задачу собирателя их сладкой продукции. Ему достаточно бывает поджечь пук сухой травы, поднести его близко к улью и, напустив дыма, плотно закрыть вход. Пчелы погибнут, а мед достанется добытчику.

Только, собираясь на медовый промысел, необходимо помнить, что пчелы в массе своей очень опасны и, если не погибнут сразу от дыма, могут изрядно покусать потревожившего их охотника. Иногда, если на него набросится весь рой, и до смерти! Поэтому лучше надеть толстую непрокусываемую одежду, подумать о том, как защитить от укусов открытые части тела, или как минимум развести поблизости дымокурный костер, возле которого можно будет укрыться от атаки потревоженных пчел.

Особенно ценен мед неограниченным сроком хранения. Более того, в медовой оболочке очень долго могут не портиться другие продукты питания. Наши предки, отправляясь в дальние походы, иногда заливали куски мяса, уложенные в бочки, медом и так сохраняли его месяцами.

Так же, как мед, употребимы в пищу пчелиные соты, в которых он в ульях содержит-

ся. Но, кроме пищевого назначения, воск сот можно использовать для изготовления свечей, повышения водонепроницаемости одежды, смягчения выделяемых кож животных.

При сильном голоде не следует брезговать *свежей падалью*. Для этого падшее животное надо тщательно осмотреть, выбрать пригодные в пищу куски, мясо тщательно промыть в проточной воде и после продолжительного вываривания употребить в пищу.

Недавно убитых животных можно выкапывать из ям и схронов, в которые их имеют привычку прятать многие хищники. Например, медведь со всех сторон нагребает на жертву землю. По этому холмику из свежей земли нетрудно бывает найти его продуктовую заначку. Только вначале надо убедиться, что самого хозяина поблизости нет.

В аварийной ситуации можно использовать в пищевых целях обычно выбрасываемые вываренные *рыбьи кости, хрящи и другие отходы*. Для этого их надо измельчить, например, разбивая и растирая между камнями, тщательно проварить и есть, запивая водой. Но подобный рацион можно признать сугубо аварийным и использовать при отсутствии других продуктов питания.

Съедобна «зала» от сгоревшего жира некоторых морских животных — тюленей, моржей.

В самом крайнем случае можно есть *похлебки*, сваренные из мелко размолотых и хорошо проваренных костей животных. Именно так поступали наши первобытные предки. Лучше использовать кости, прилежащие к суставам, и сами суставы, которые отличаются большей мягкостью.

ные по песку спиральные раковины брюхоногих моллюсков, а для простоты — морских улиток. На дне лужиц и в микробассейнах, в углублениях камней — махоньких, величиной с пяточок, камбалок и других мальков рыб. Креветок. Чуть поодаль, ближе к воде, — мидий. Раков балянусов. Из-под приподнятых пуков водорослей разбегались в разные стороны маленькие рачки. Правда, справедливости ради замечу, что далеко не везде на Беломорских побережьях мы наблюдали подобное разнообразие. Кое-где — лишь водоросли да раковины моллюсков.

Итак, что можно отыскать из продуктов пропитания в зоне литорали? И где и когда их искать?

Лучше всего в момент отлива, ступая вслед за уходящей водой. Или сразу после шторма. Или после схода нагонной волны, вызванной сильным, долго дующим в сторону берега ветром. Удобней всего искать морскую живность на песчаных пляжах, в пучках оставшихся на берегу водорослей, в отдельных лужах, среди нагромождений камней. Если нет терпения дожидаться отлива, можно собирать крабов и моллюсков на мелководье, поднимая камни на дне, перебирая водоросли. Но гораздо лучше сделать несколько приливных ловушек, в которых при уходе воды останется гораздо больше употребимой в пищу живности.

Наиболее доступны потерпевшим бедствие людям *крабы*. В морях и океанах обитает около 4,5 тыс. видов крабов. В водах, омывающих границы нашей страны, — 60 видов. Многие из них съедобны. Ежегодная добыча крабов достигает более 750 000 т, что составляет 25% мирового улова ракообразных. Наибольшей пищевой ценностью обладают голубые крабы, овальные, волосатые, крабы-плавунцы и стригуны, травянистые крабы и др.

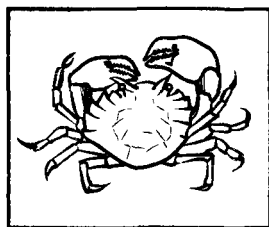


Рис. 293

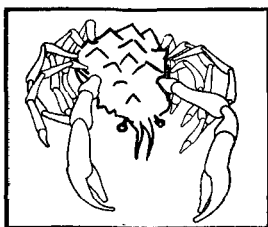


Рис. 294



Рис. 295

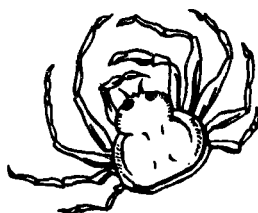


Рис. 296

На рис. 293—296 изображено несколько наиболее привычных нашему глазу крабов из встречающихся в ближних к нам морях. Подавляющее большинство крабов обитают на мелководье и могут быть доступны людям, потерпевшим бедствие.

Морские раки очень напоминают своих речных сородичей, но отличаются большими размерами.

Хорошо узнаваемы омары (рис. 297). Их известно более 40 видов. Внешне омары похожи на речных раков, но с клешнями на трех первых парах грудных ног. Промысловое значение в основном имеют три основных вида омаров: европейский, американский, дублис. Европейский — длиной до 90 см и массой до

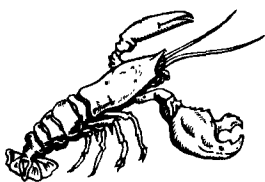


Рис. 297



Рис. 298

1 кг — распространен у берегов Европы, от северо-западного побережья Африки до Норвегии, в Средиземном и юго-западной части Черного моря. Обитает на каменистых россыпях и скалах на глубине до 30 м. Американский — длиной до 65 см и массой до 15 кг — обитает вдоль побережья Атлантического океана. Дублис — длиной до 22 см — встречается в морях, омывающих Европу. Мировая добыча омаров составляет свыше 100 000 т в год.

Лангусты похожи на омаров, только не имеют клешней. Известно 30 видов. Длина лангустов — до 60 см. Их ежегодный улов превышает 110 т.

Правда, считающиеся деликатесом омары и лангусты тяготеют к южным морям. Но и северные воды могут предложить десятки видов раков. К примеру, дальневосточное побережье — 20 видов одних только *раков-отшельников*, которые для защиты себя от врагов используют пустые раковины погибших моллюсков (рис. 298).

Иногда раки могут иметь совершенно нетипичный вид, как, например, рак-богомол, длина которого может достигать 20 см (рис. 299).

Проще всего собирать крабов и раков после шторма. На восточном побережье Каспийского моря мы однажды три дня питались



Рис. 299

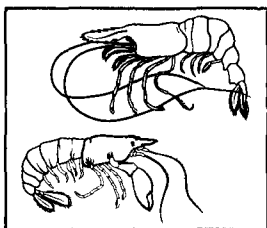


Рис. 300

большими морскими раками, которых чуть не ежеминутно выбрасывало на прибрежный песок штормовой волной.

Кроме крабов и раков, повсеместно в прибрежной зоне морей встречаются *креветки*. В мире насчитывается около 2000 видов креветок. В морях, доступных нашему «робинзону», — 160 видов. Креветки имеют удлиненное, сплющенное с боков тело. Размеры — от самых небольших (*рис. 300*) до достигающих в длину 20 см, как креветка травяной чилим (*рис. 301*). Промысловое значение имеют более 300 видов креветок, суммарный годовой улов которых превышает 1,5 млн т. Наиболее известные из них — чилимы, шримсы, травяные креветки, панеидные креветки и пр.



Рис. 301

Крабы, раки и креветки, живущие в холодной соленой воде, съедобны в сыром виде, но, если их сварить, они станут гораздо вкуснее. Для экономии пресной воды их можно варить в морской. После 10—20-минутного кипячения хитиновая оболочка и жабры легко удаляются. Употреблять морских обитателей допустимо только в свежем, диетическом виде, так как без воды они портятся очень быстро. А если сохранять, то только в живом виде в садках с проточной морской водой.

Сухопутные и пресноводные разновидности крабов и омаров следует кипятить в обязательном порядке, так как возможны желудочно-кишечные заболевания. Кроме сбора на пляжах, рако-крабообразных можно ловить с помощью рачевен и на импровизированные бескрючковые удочки. К прочному шнуру надо привязать кусочек мертвой рыбы, ниже приманки — грузило. Удочку следует периодически подтягивать, чтобы проверить, не поймалась ли добыча.

Моллюски. Съедобны многие морские моллюски. Чаще всего используются в гастрономических целях двустворчатые моллюски (*Bivalvia*). Я упомяну лишь о тех, которые можно найти в ближних к нам морях.

Самые известные из двустворчатых моллюсков — это *устрицы* и *мидии*. Распространены они повсеместно. Чаще всего встречаются на берегах, защищенных от волн. Мирровая добыча мидий достигает 600 т в год, а устриц одна только Франция потребляет один миллиард штук в год!

Мидии (рис. 302) имеют треугольно-закругленную раковину, длиной до 8—12 см, цветом от сине-черного до ярко-зеленого. Мидии прикрепляются к камням и друг к другу пучком тонких клейких нитей — биссусов, образуя иногда целые колонии. Мясо



Рис. 302

мидий использовалось людьми в пищу с времен каменного века. Мидий варят, солят, сушат.

Устрицы (рис. 303) имеют массивную, округлую или вытянутую раковину 10—15 см в длину, обычно светлого цвета, с грубыми радиальными складками и тонкими волнистыми концентрическими пластинами на поверхности. Обитают на глубине 0,5—7 м. Наибольшая плотность отмечается на глубине 1,5—3 м. После шторма их нетрудно найти на выброшенных прибоем камнях и водорослях. Нередко на мелководье устрицы и мидии образуют большие скопления, так называемые мидиевые банки и устричные отмели, с плотностью до 20—30 кг мяса на один квадратный метр! Устриц едят сырыми, варят, сушат.

Устрица тихоокеанская (гигантская) может достигать в длину 50 см (рис. 304).

Существует великое множество других, менее известных, но не менее съедобных двустворчатых моллюсков. Вообще, когда я пытался разобраться в



Рис. 303



Рис. 304

морской гастрономии, у меня создалось впечатление, что двустворчатые моллюски съедобны практически все. Просто общеупотребимые отличаются большей величиной и, соответственно, большим количеством мяса, скрываемого под створками и, возможно, более изысканными вкусовыми характеристиками, отчего их и считают съедобными. А все прочие исключаются из рациона по причине их малых размеров и более жесткого или невкусного мяса.

Косвенно это подтверждается тем, что во время плаваний на копиях древних судов по Белому и Баренцеву морям мы неоднократно употребляли в пищу моллюсков, и честно скажу: по атласам их сортность не определяли. Ели все, что попадалось под руку, точнее, ногу, когда мы брели по мелководью. Вкус у каждой раковины был свой — у какой-то хуже, у какой-то лучше, — но расстройства желудка не наблюдалось ни в одном случае.

Тем не менее я не рискну рекомендовать есть всех подряд моллюсков и перечислю лишь те, которые были отмечены в литературе как съедобные.

Венерки (рис. 305). Обитают в песке, иле, имеют серо-коричневую окраску и гладкую на ощупь раковину.

Венусы (рис. 306). Раковины треугольно-овальной формы. Створки покрыты радиальными ребрами. Встречаются на глубине 10—200 м в Северном Ледовитом океане, в Северной Атлантике, морях Дальнего Востока.

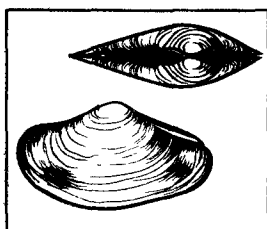


Рис. 305

Дозиния японская (рис. 307) обитает в Японском и Южно-Китайском морях на глубине 1,5—8 м. Максимальный размер — 60×55×25 мм.

Каллиста (рис. 308). Раковина правильно-овальная, створки покрыты невысокими округлыми концентрическими ребрами. Встречается в морях Тихого океана на глубине от 1 до 70 м и более. Может достигать в длину 120 мм.

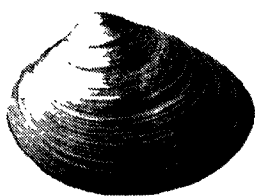


Рис. 306



Рис. 307

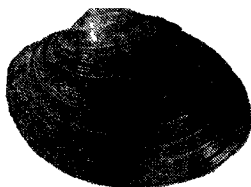


Рис. 308



Рис. 309

Мактра (рис. 309). Имеет овально-треугольную форму и четкие concentрические бороздки у переднего и заднего краев створок. Длина до 70 мм. Встречается в дальневосточных морях на глубине 1,5—15 м.

Мерсенария имеет треугольно-овальную белую раковину с вытянутой и закругленной задней частью (рис. 310). Может достигать размеров 90×65×35 мм. Встречается в дальневосточных морях на глубине 2—45 м.

Модиолусы (рис. 311). Различные виды модиолусов распространены в морях Тихого океана, в Северной Атлантике, Средиземном море на глубине 4—100 м. В глубинах достигают длины 140 мм, на мелководье — не превышают 75 мм.

Морские блюдечки (рис. 312) крепко прилепляются к скалам, от которых отрывать их следует с помощью ножа. Отличаются жестким мясом, поэтому после проваривания их следует просушивать, а затем жарить или печь.

Морские гребешки (рис. 313) — нарядные, плоские раковины, украшенные радиальными желобками. Приморский гребешок достигает ширины 20 см.

Мускулусы — выпуклые раковины, имеющие слегка оттянутую заднюю часть (рис. 314). Достигают размеров 50×30×25 мм, но обычно средняя длина не превышает 20—

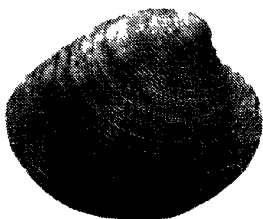


Рис. 310



Рис. 311

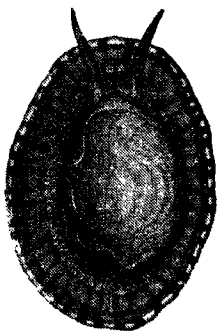


Рис. 312

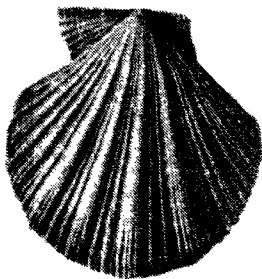


Рис. 313

40 мм. Распространены в Северном Ледовитом океане, морях Тихого океана, Северной Атлантике, на глубинах от 11 до 100 м и более.

Нукулана (леда) (рис. 315) встречается в морях Северного Ледовитого океана, в Северной Атлантике на глубине 15—250 м, но иногда выносится волной на мелководье. Средняя длина в дальневосточных морях составляет около 20—25 мм. Иногда образует скопления с плотностью до 1000 штук на м².

Песчаные ракушки мии (рис. 316) — крупные двустворчатые, с белой мягкой раковиной и вытянутой «ногой»-сифоном морские ракушки. Мии достигают в длину 6 см, при этом «нога» может быть в пять раз длиннее самой раковины. Мий собирать сложно, потому что они глубоко зарываются в песок. Находят их по маленьким воронкам-отвер-

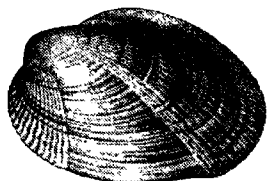


Рис. 314



Рис. 315

..... Андрей ИЛЫН

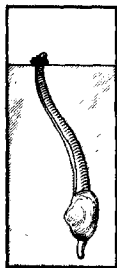


Рис. 316

ствиям в песке. Но, найдя одну, нетрудно будет выкопать расположившихся рядом.

Сердцевидки (рис. 317) — небольшие, с выпуклыми раковинами двустворчатые моллюски. Некоторые так и называются: съедобные сердцевидки.

Спизула белая, или белая ракушка (рис. 318), и спизула полосатая (рис. 319).

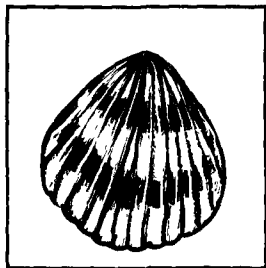
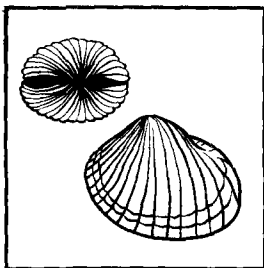


Рис. 317

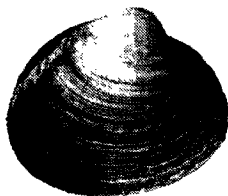
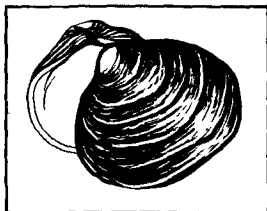


Рис. 318



Рис. 319

Небольшие конусообразные, крепко прилепившиеся к камням *морские желуди* (рис. 320). В воде желуди раскрывают створки и, выбрасывая усики, добывают себе пропитание. После ухода воды створки плотно закрываются. На Беломорье на скалах, осушившихся после отлива, мы видели огромные колонии таких моллюсков. Они покрывали камни сплошным ковром. Собирать их следует, отковыривая от камней кончиком ножа.

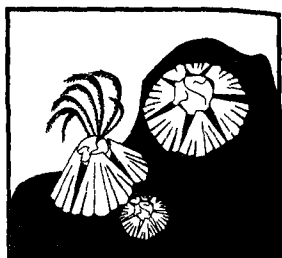


Рис. 320

Кроме того, употребимы в пищу другие моллюски: *морские ушки* (рис. 321), *донакс ишчерченый* (рис. 322), *иолдия* (рис. 323), сидящие на длинном черенке *морские уточки* (рис. 324), *волселла* (рис. 325), *синяя ракушка* (рис. 326), *саксидомус пурпурный* (рис. 327), *морские бритвы* (рис. 328), *хитон* (рис. 329), *морской черенок обыкновенный* (рис. 330).

А еще: араки, кардиумы, макомы, морские петушки, силиквы, береговички и пр.

Принадлежат к классу брюхоногих моллюсков трубачи, *литторины* (рис. 331) и некоторые другие. Они имеют темно-фиолетовые закрученные спиралью раковины и напоминают улиток. Встречаются повсеместно на глубине до 15 м. Размеры (в пределах наших морей) — до 40 мм и более в высоту и до 30 мм в диаметре.

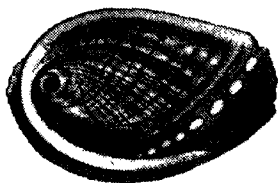


Рис. 321
(вид снизу)



Рис. 322



Рис. 323

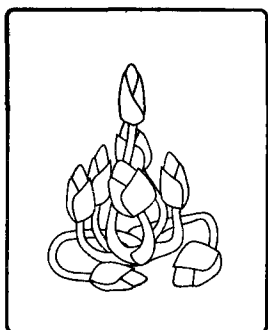


Рис. 324

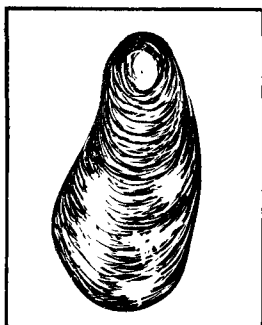


Рис. 325

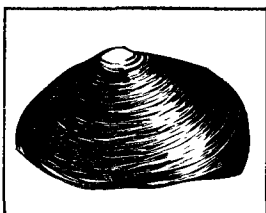


Рис. 326

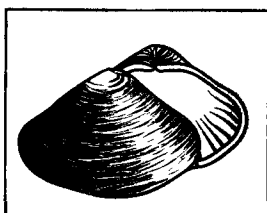


Рис. 327

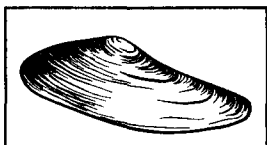


Рис. 328

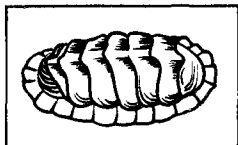


Рис. 329

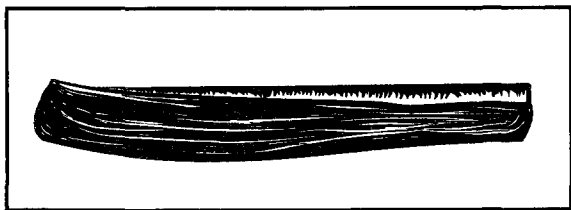


Рис. 330

В Белом море можно встретить до 50—60 особей на квадратный метр. А, к примеру, вблизи берегов Англии на тот же метр — до 500 штук!

Моллюсков, прикрепленных к скалам и камням, следует брать внезапно, тогда их довольно легко можно оторвать от опоры. Потрясенные моллюски вцепляются в камень с утроенной силой. С другой стороны, моллюски, легко отцепившиеся от камня, потен-

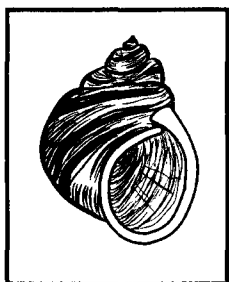
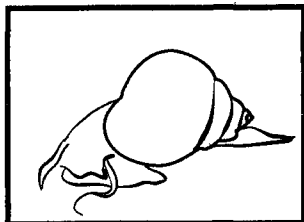


Рис. 331



циально опасны, так как их слабость может свидетельствовать об их болезни.

Существует еще один оригинальный способ добычи двустворчатых моллюсков, с помощью которого их поднимали с глубины в несколько десятков метров, что называется, ног не замочив. Его применяли в начале века в Приморье для добычи гребешков и некоторых других видов моллюсков.

Для этого с плывущей лодки или просто с высокого берега забрасывали в воду веревки с грузилами и протаскивали их по дну в местах скопления раковин. Моллюски, которых задевала нехитрая снасть, мгновенно захлопывали створки и не разжимали их в течение нескольких минут. После чего их оставалось лишь одной длинной гирляндой вытянуть на берег и, оторвав от ловчей веревки, употребить в дело.

Для того чтобы открыть двустворчатую раковину, следует отрезать ножом мышцу на верхушке раковины либо полить на нее кипящую воду. Можно, конечно, просто разбить створку раковины с помощью камня, но тогда долго придется выбирать из мяса осколки. Мы как-то опробовали такой прямолинейный способ — и потом очень долго плевались микроскопическими кусками раковины. Так что лучше не использовать ударно-силовые методы, сохраняя раковины по возможности целыми и невредимыми.

Мясо, вытасченное из открытой раковины, следует несколько раз промыть в воде, чтобы удалить песок, затем отварить в течение 10—15 мин. Некоторые кулинары советуют перед варкой вымачивать моллюсков в холодной пресной воде в течение 5—6 ч.

Если мясо твердое, его перед варкой можно отбить между двумя камнями.



Не подающих признаков жизни, свободно раскрывающих створки, легко отрывааемых от камней, дурно пахнущих моллюсков употреблять в пищу нельзя! Не стоит собирать раковины в местах, где море загрязнено техническими и бытовыми отходами (например, поблизости видны остовы затонувших судов, нефтяные пленки, покрывающие поверхность воды, и пр.). Моллюски, постоянно фильтруя через себя воду, способны накапливать вредные вещества, которые могут быть опасны для организма человека.

Именно поэтому я не рекомендую включать «пригородных» моллюсков в повседневный рацион питания, также не рекомендую дегустировать моллюсков, найденных вблизи портов, промышленных производств, а по большому счету — вблизи населенных пунктов. В нынешней далеко не благополучной экологической обстановке съедобными можно признать только моллюсков, выращенных на специальных подводных фермах либо собранных на удаленных от цивилизации побережьях.



Известны отдельные нечастые случаи, когда съедобные моллюски вызывали отравления в результате того, что питались ядовитыми представителями морской фауны или подверглись бактериальному заражению. Наиболее опасны отравления моллюсками, употреблявшими в пищу динофлагелляты. Эти микроорганизмы относятся к одноклеточным жгутиковым, которые вырабатывают нервно-паралитические яды типа кураре.

Такие превращения моллюсков из съедобных в ядовитые крайне редки, но на всякий случай во время «цветения» планктона, когда опасность накопления моллюсками яда одноклеточных жгутиковых возрастает, от их сбора лучше отказаться. Время «цветения» планктона можно определить по изменившемуся цве-

ту морской воды, которая приобретает желтый или красноватый оттенок, отчего местные жители называют данное явление «красным приливом» или «красной волной».

Кроме того, следует помнить, что данный яд не разрушается при кулинарной обработке моллюсков, а, напротив, легко растворяется в воде и превращает бульон в смертельно опасный концентрат отравляющего вещества!

При отсутствии других продуктов питания моллюски следует проверить на доброкачественность. Для чего ограничиться малой — 3—5 г — порцией мяса, предварительно тщательно его промыв и сварив в нескольких сменных водах. После пробной дегустации, если в течение нескольких последующих часов не наблюдаются признаки отравления, можно приступать к полноценному обеду. Но только теми моллюсками, которые были собраны вблизи места добычи дегустируемого образца.

В сомнительных случаях следует употреблять только белое мясо моллюсков, которое считается наиболее безвредным.



Не рекомендуется собирать моллюсков, имеющих длинные, узкие, цветные, с различными пятнами и узорами конусы, обитающих по большей части в южных водах. Среди конусных моллюсков встречается много сильно и даже смертельно ядовитых. Подобных моллюсков нельзя даже брать в руки, так как они имеют ядовитые шипы, с помощью которых вводят яд.

Совершенно не съедобны голожаберные моллюски. В отличие от описанных выше моллюсков, у них нет защитной раковины, и поэтому они вынуждены защищаться от своих врагов иными способами — чаще всего выделением ядовитых веществ. Голожаберные моллюски напоминают внешним обликом садовых слизней, но имеют причудливые вы-

росты и яркую раскраску нежных тонов. Тело их покрыто неприятной слизью, а кожа содержит многочисленные железы, выделяющие ядовитые вещества и расположенные в спинных выростах стрекательные капсулы, обладающие тем же «жалящим» эффектом, что и у медуз.

Съедобны головоногие моллюски: осьминоги (рис. 332), кальмары (рис. 333), каракатицы (рис. 334). Варить их можно в морской воде, предварительно отбив жесткое мясо между камнями.

Наиболее ценными в пищевом отношении считаются кальмары. Их мировая добыча в год составляет более полутора миллионов тонн. В морях, омывающих нашу страну, водится 20 видов кальмаров. Размер их может колебаться от 20—50 см до 10 м и более!

Каракатицы, в отличие от кальмаров, не превышают 35 см.

Многие азиатские народы употребляют осьминогов в пищу в вареном, жареном, мари-

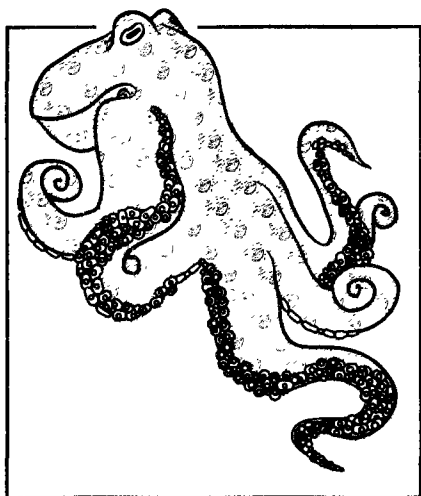


Рис. 332

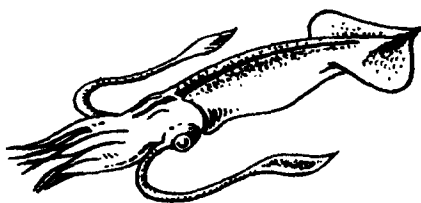


Рис. 333



Рис. 334

нованном виде или сушат впрок. В аварийных условиях туловище осьминогов лучше варить, а щупальца жарить.

Добывают осьминогов обычно с помощью остроги, удочки, бьют копьями и гарпунами, выманивая ночью на мелководье на свет факелов. Во время отливов вытаскивают длинными железными крючьями или устраивают ловушки-лабиринты вроде тех, что были описаны в главе, посвященной рыбалке. Но чаще всего ловят на «горшковую снасть», для чего привязывают к длинной веревке различные емкости — горшки, кастрюли, пустые консервные банки, ящики, крупные раковины брюхоногих моллюсков и пр., прикрепляют грузила и бросают в воду. В Северной Африке в качестве охотничьей снасти используют полые глиняные трубы. Осьминоги, имеющие привычку прятаться в полостях в грунте, за-

бираются в пустые емкости, которые рыбаки вытаскивают на берег.

Охотиться на осьминогов с помощью острог и гарпунов лучше всего ночью, когда они выходят на добычу пропитания. Небольших осьминогов можно убивать, переворачивая вверх тормашками и выдирая из их тела внутренности или ударяя о камни и скалы. На больших осьминогов лучше не охотиться, так как их костяные «клювы» могут представлять опасность.

Мировая добыча осьминогов достигает 60 000 т в год.

Съедобны многие виды иглокожих.

Морские ежи обычно имеют круглую, несколько сплюснутую форму, от 5 до 15 см в диаметре. Но встречаются и более крупные экземпляры — до 20 см и более. Например, съедобный морской еж эхинус, встречающийся на юго-западном побережье Баренцева моря, достигает 17 см. Морские ежи имеют сплошной панцирь, образованный из тесно соединенных между собой известковых пластинок. Вся поверхность тела ежа покрыта подвижными шипами, иногда достигающими нескольких сантиметров, и напоминает утыканный иглами клубок. Есть таких ежей можно в сыром и вареном виде, предварительно удалив колючий панцирь (рис. 335).

Съедобна и высокопитательна найденная внутри ежей икра. Однако в период размножения она может накапливать токсические вещества. Поэтому созревшую икру в пе-

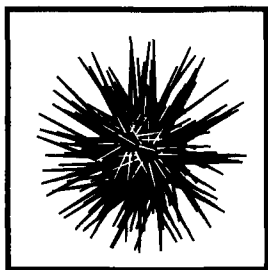


Рис. 335

коричневого или даже черного цвета огурец. Причем даже с пупырышками. Один вид промысловой голотурии даже так и называется — японский морской огурец (рис. 337). Но встречаются голотурии и более округлых и даже шарообразных форм. Размеры их обычно не превышают 50 см, но иногда попадаются и втрое большие экземпляры. Съедобны у голотурий пять хорошо прожаренных крупных белых мышц, расположенных вдоль тела животного (рис. 338).

! Многие виды голотурий имеют ядовитые кювьеровы органы, представляющие собой клейкие трубковидные образования, впадающие в расширенный задний отдел кишечника — клоаку. При нападении хищников голотурии выбрасывают наружу эти органы вместе с содержащимся в них ядом — голотурином. Яд, попавший человеку на раны и ссадины, вызывает жгучую боль и местные воспаления, а угодивший в глаза — слепоту. Употребление небрежно приготовленных голотурий может быть чревато отравлением токсинами.

Именно поэтому при сборе голотурий следует соблюдать осторожность, а при приготовлении тщательно удалять все внутренности.

Один из наиболее известных и ценных видов голотурии — *трепанг*. Дальневосточный трепанг распространен в Желтом, Японском морях, у Южного Сахалина,



Рис. 337

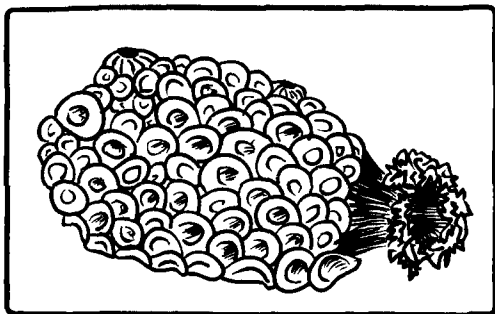


Рис. 338

Курильских и Японских островов на глубине 1—100 м.

Чаще всего встречается в защищенных от штормов бухтах и местах, где илисто-песчаные площадки располагаются рядом с каменистыми россыпями и зарослями морской травы и водорослей.

Объем добычи дальневосточного трепанга почти в 30 раз превышает объем вылова всех остальных видов съедобных голотурий и в отдельные годы превышает 13 000 т, что составляет 20—25% общего мирового промысла иглокожих.

Дальневосточный трепанг чем-то напоминает огромных размеров гусеницу и имеет на спине многочисленные конусовидные выросты различной величины. Цвет — от светло-желтого до темно-коричневого, иногда с красноватым или зеленоватым отливом. Длина — 30 см и более, вес — до 500 г (рис. 339). В Приморье трепангом ошибочно называют иногда голотурию стихопус японикус.

В том же Приморье еще совсем недавно местное население с удовольствием употребляло в пищу *халоцинтию пурпурную* (*асцидию*), напоминающую видом кувшин, имеющий два горла, в один из которых всасывается вода вместе с растворенной в ней пищей, в

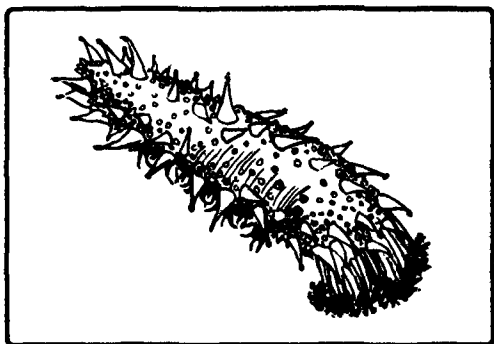


Рис. 339

другой — выбрасывается. Размер асцидии может достигать 25 см в высоту. В некоторых странах налажен промышленный выпуск консервированных асцидий (рис. 340).

Съедобна морская медуза *аурелия*. Вес отдельных экземпляров медузы может достигать 10 кг. Население Китая использует мясо аурелии в пищу более 1000 лет. И почитает его за деликатес.

В изобилии встречаются в прибрежной зоне морей разного вида *морские звезды*. Однозначного ответа на вопрос об их съедобности нет. Одни источники утверждают, что они съедобны, другие об этом их столь важном для потерпевших бедствие свойстве умалчивают. Поэтому будем считать морских звезд условно съедобными и потому употреблять с большой осторожностью, хорошо проваривая (рис. 341).

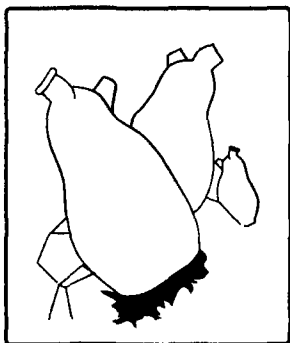


Рис. 340

Можно есть морских «насекомых» — *бокoplавов, нерейд* и

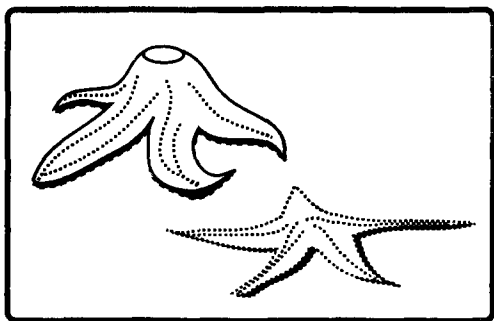


Рис. 341

пр., собирая их в небольших, оставшихся после отлива лужицах, в пучках водорослей или протраливая импровизированным сачком дно на мелководье. Последний способ обещает наибольший улов.

Можно выкапывать на прибрежных пляжах *песчаных червей-пескожил*ов, местоположение которых нетрудно установить по небольшим холмикам песчаных выбросов на поверхности земли, расположенным в 20—25 см от их норки. Или других насекомых, которых немало скрывается в толще песчаных пляжей.

Допустимо употреблять в пищу мясо и жир выброшенных на берег *дохлых китов, сивучей, котиков, тюленей* и некоторых других морских животных. В холодных заполярных водах мясо падших животных не портится довольно долго, чем всегда пользовались северные жители морских побережий. Но все же, прежде чем использовать в пищу, необходимо самым тщательным образом осмотреть вынесенную на берег тушу животного и постараться установить причину его смерти.

Более всего должны успокоить сборщика дармового мяса несовместимые с жизнью механические повреждения, насторожить —

различные пятна и опухоли на теле и, конечно, признаки разложения. От сомнительного мяса лучше отказаться. Если это (по причине многодневного голодания) невозможно, следует выбрать из туши наиболее чистые куски мяса. И во всех случаях мясо и жир необходимо проварить в течение 40—60 мин на сильном огне.

Кроме туш погибших животных, моллюсков и водорослей, в прибрежной зоне морей можно найти любые другие, самые неожиданные продукты питания, принесенные издалека морскими течениями.

На Баренцевом море, в районе мыса Канин Нос, до которого на излете дотягивается одна из веток течения Гольфстрим, мы находили пластиковые бутылки с газировкой и банки с пивом со всего мира. А работники маяка рассказывали нам, что однажды даже выловили гроздь кокосовых орехов!

На высоких морских берегах и островах можно обеспечить себя пищей, собирая яйца с гнезд на птичьих базарах. Добывать их можно либо сверху примитивными сачками, изготовленными из длинных палок и частей одежды, либо спускаясь или поднимаясь на скалы. В последнем случае необходимо наладить надежную взаимную или самостраховку с помощью самодельных обвязок и веревок.

Птичьи яйца лучше варить вкрутую в кипящей воде в течение 4—5 мин. В таком виде они сохраняются несколько дней. Или печь, предварительно проколов в верхней части маленькую дырочку и положив на горячие угля. Чем ровнее будет жар, тем больше шансов, что скорлупа яйца не растрескается. Если в скорлупе вместо белка и желтка оказался эмбрион, его тоже следует сварить или запечь и употребить в пищу.

Когда из яиц вылупятся птенцы, потерпевшие бедствие будут обеспечены мясом. В местах массовых гнездований — так прямо в неограниченных количествах. Что подтверждает в том числе и наш экспедиционный опыт.

На Баренцевом море, во время исследовательского, по путям древних поморов, плавания, один наш экипаж несколько дней вынужденно «робинзонствовал» на безымянном островке. Не зная, как долго продлится это опасное приключение и потому экономя продукты, наши «робинзоны» вспомнили о древнепоморском рецепте выживания и наловили на берегу не умеющих летать птенцов чаек, оказавшихся не только съедобными, но и вкусными. Но уже через неделю птенцы оперились и улетели, оставив путешественников один на один с их проблемами.

При обирании гнезд на птичьих базарах надо быть очень осторожным, так как известны случаи, когда птицы, защищая своих птенцов, не боялись вступать в бой с песцами и даже белыми медведями.

На Каспийском море я на собственной шкуре смог убедиться в агрессивности морских птиц, когда, отплыв километра полтора от плота, подвергся нападению стаи чаек, падавших на мою одинокую посреди моря голову не хуже пикирующих бомбардировщиков. Вот тогда я вспомнил и сразу поверил в рассказы о людях, которым чайки возле своих гнездовий выклевывали глаза и даже забивали их насмерть. И показал не самый плохой результат в плавании от того места до спасительного плота.

В открытом море можно с успехом ловить морскую птицу на рыболовную удочку. Для этого на крючок надо насадить наживку — кусок рыбы или целую маленькую рыбешку,

рыбий пузырь, ракушку, рачка, которых можно найти в плавающих на поверхности моря водорослях или снять с днища лодки, плота. При отсутствии естественной наживки можно попытаться поймать рыбу на примитивную блесну, блестящий кусочек фольги, пучок шерсти, перо птицы. Крючок и наживку, чтобы они не тонули, следует привязать к плавающему предмету и опустить в воду в 15—30 м от лодки или спасательного плота. Охотнику лучше спрятаться за борт лодки, тент. Пойманную птицу надо подтянуть к лодке и, не затаскивая внутрь, добить. После этого, не ошпыывая, надрезать шкурку и содрать ее вместе с перьями. С особой тщательностью удалить подкожный жировой слой, который очень неприятен на вкус. Остатки птицы (несъедобные куски мяса, внутренности, небольшие перышки) пригодятся в качестве рыболовной и охотничьей наживки, кости — для изготовления крючков.

В другом случае можно обойтись без крючка и даже без приманки. Достаточно опустить на воду кусок дерева, пенопласта или любой другой плавающий предмет, на котором разложить ловчую петлю, как показано на *рис. 342*. Севшая на импровизированный плот птица подсекается резким рывком за дальний конец веревки.

Порой обессиленные перелетом птицы сами садятся на дрейфующий плот, и тогда их можно добывать с помощью импровизированных сачков, рогаток и т. п. охотничьих снастей. Или бить веслами.

А иногда внутрь плотов и шлюпок «залегают» спасающиеся от преследования хищников и высоко выпрыгивающие из воды летучие рыбы, которых можно собирать, потрошить, подсушивать на солнце и есть.

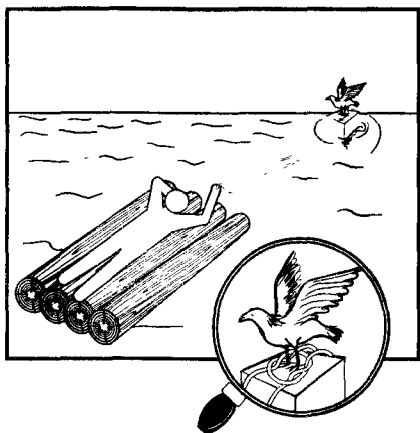


Рис. 342

Если ночью посветить под днище плота или шлюпки фонариком, то в луче света можно заметить кальмаров, которых можно попытаться выловить с помощью плавучего якоря или других импровизированных сетей.

Кроме того, можно употреблять в пищу «рыболовную наживку», тех самых собранных с проплывающих мимо водорослей *мелких крабов, ракушек, мальков рыб и морских насекомых*. Немалое количество моллюсков можно собрать с подводной части потерпевшего бедствие судна, шлюпки, спасательного плота или даже каната, удерживающего плавучий якорь. Иногда бывает довольно нескольких дней, чтобы оказавшиеся в воде (а до того совершенно чистые) части плавсредства обросли ракушками. Все эти ракушки съедобны. Не следует употреблять в пищу только те из них, которые «выросли» в местах, обработанных противораствительными лаками и красками.

Кроме водных, вполне могут согдаться в пищу *летающие насекомые*, которые сели на спасательное средство. Совершающих перелет насекомых (равно как и птиц) всегда при-

влекает любой плавающий на поверхности моря предмет, на котором можно передохнуть. Иногда на плавсредства оседают целые тучи насекомых. И тогда они могут составить вполне приличный обед.

Во время одного из плаваний на наш плот упало облако бабочек, стрекоз, крылатых муравьев и других мелких сухопутных насекомых. Наверное, их сорвало ветром с прибрежной растительности. Они покрыли сплошным шевелящимся ковром все паруса, всю поверхность ПСНов и всех нас с головы до ног. Их были миллионы. Нам пришлось авралить целые сутки, чтобы избавиться от непрошенных гостей. При необходимости они могли составить полноценный пищевой рацион на много дней, потому что суммарный их вес был никак не меньше нескольких десятков килограммов!

Употребим в пищу *планктон*. Собирать его можно с помощью импровизированных сетей, изготовленных из плавучего якоря (только надо завязать центральное отверстие, предназначенное для выхода воды), кусков ткани, одежды, колготок и пр. Правда, работа эта сродни сбору ягод: трудозатрат требует много, а калорий дает мало. И запах у планктона неприятный, и вкус никакой. Но многие исследователи, например, болгарский путешественник Пайпазов, питались им неделями.



Во всех случаях малознакомую и сомнительную пищу надо употреблять в небольших количествах, после длительного, тщательного проваривания. И лишь при благополучном исходе подобной «дегустации» употреблять без ограничений.

И в море и на суше в потерпевшей аварию группе следует сохранять все изделия, изготовленные из натуральной кожи (обувь, рем-

ни, сумки, ножны и пр.). При крайней степени голода кожу можно разрезать на мелкие кусочки, размочить, а еще лучше проварить в течение нескольких часов с тем, чтобы она размякла, и употребить в пищу, обязательно запивая большим количеством воды. Известно немало случаев, когда съеденная за обедом собственная обувь спасала потерпевших бедствие от голодной смерти. Вспомните четверку наших моряков, унесенных на барже в Тихий океан. Или известного героя Чарли Чаплина, интеллигентно, с помощью ножа и вилки, поедающего свои ботинки. Это была не кинематографическая хохма, это был многократно опробованный рецепт старателей времен «золотой лихорадки».

Только решившись поддержать свою жизнь блюдом из кожи, не надо есть дерматин или какой-нибудь подобный заменитель, из которых нынче модно шить «натуральные кожаные вещи». Кожа должна быть настоящей, той, что носили на себе животные! Дерматин ом сыт не будешь.

Кроме изделий из кожи, в пищевых целях можно использовать стеариновые *свечи*, потому что стеарин производится на основе отвержденных животных жиров, которые, в общем-то, съедобны.

Ну и, наконец, упомяну еще об одном малоприятном способе борьбы с голодом. Очень многие первобытные народы не брезгают поедать собственные (как, впрочем, и чужие) прикрывающие затянувшиеся раны коросты, которые не что иное, как высохшая кровь.

А от этой рекомендации плавно перейду и вовсе к запретной теме.

ГЛАВА ОДИННАДЦАТАЯ

Каннибализм

А проще говоря — поедание человеческого мяса.

К великому моему сожалению, придется затронуть и эту болезненную проблему. Хотя бы потому, что она существует.

Каннибализм был широко распространен в первобытные времена. И имел под собой не только физиологическую, но и философско-религиозную подоплеку. Известны отдельные факты людоедства в годы массового голода (в том числе в недалекой истории — в 30-е годы на Украине, в блокадном Ленинграде и пр.).

В нашем веке многие уголовники, совершавшие побег из удаленных мест заключения, брали с собой «живые консервы» — 1—2 человек, обычно не принадлежащих к их среде, которых, после того как заканчивались продукты, убивали и мясом которых в дальнейшем питались.

Вопрос об использовании человеческого мяса в пищу в чрезвычайной ситуации очень неоднозначен, так как затрагивает сложные морально-этические и религиозные проблемы.

Универсального совета здесь дать нельзя. Но мне представляется, что в отдельных случаях, когда нет решительно никаких возможностей обеспечить продуктами питания растительного или животного происхождения, эпизоды каннибализма могут рассмат-

риваться как альтернатива неизбежной смерти потерпевших бедствие людей. Вернее, не в понимании каннибализма как людоедства, но как трупоедства. При этом согласие на использование тел умерших людей должно быть получено от всех участников потерпевшей бедствие группы. Причем письменное согласие!

Я понимаю, что данная рекомендация вызовет негативную реакцию у многих читателей и наверняка прибавит мне оппонентов, но умалчивать о данной проблеме мне кажется неразумным. Факты каннибализма в экстремальных условиях имели место, а значит, могут быть в дальнейшем. На мой взгляд, лучше самому для себя регламентировать возможность трупоедства, чем, к примеру, убить своих сотоварищей по несчастью с целью завладения общими продуктовыми запасами или даже просто их похитить с неизбежным летальным исходом для оставшихся без пищи людей. Лучше трупоедство, чем пусть и косвенное, но убийство. В любом случае решать этот вопрос каждому потерпевшему самостоятельно и применительно к тем конкретным условиям и обстоятельствам, в которых он оказался.

Еще раз приношу извинение за эти неоднозначные строки. Но замалчивание проблемы не есть способ ее решения.

ГЛАВА ДВЕНАДЦАТАЯ

ВЫХОД ИЗ ГОЛОДАНИЯ

Но вот, наконец, потерпевшая аварию группа вышла к населенному пункту. К сожалению, первое, что обычно делают оголодавшие люди, — отправляются в ближайшую столовую. Это опасная ошибка. Полноценный, объемный обед после длительного голодания может оказаться для истощенного организма не менее разрушительным, чем продолжение голодовки!

Установлено, что длительность восстановительного периода должна быть примерно равна длительности самого голодания.

Конечно, если человек не употреблял пищи всего несколько дней, он может гораздо быстрее восстановить пищеварительные функции организма, но и в этом случае начинать «отъедаться» следует с нежирных супов и жидких вторых блюд.

Если голодание длилось больше 12—15 суток, этим правилом лучше не пренебрегать.

В период восстановления применяется бессолевая диета, то есть пища не подсаливается. Если этого не сделать, может появиться значительная отечность. Не следует злоупотреблять в этот период продуктами, содержащими в больших количествах жир, — тушеной, жирным мясом, салом, рыбой, маслом, сметаной и т. п. Начинать надо с ягодных, томатных, яблочных соков, молока, меда, раз-

бавленного водой. В дальнейшем, на 2—5-й день, рацион можно постепенно расширять за счет овощных салатов, кисломолочных продуктов, жидких молочных каш, картофельного пюре.

Так постепенно и безболезненно человек может перейти к привычному для него рациону питания. Но лучше всего в подобном случае обратиться за помощью в ближайшее медицинское учреждение.


В аварийных условиях после длительного голодания восстановительный рацион должен состоять из нежирных мясных и рыбных бульонов, сока и очищенной мякоти ягод.

НЕОБХОДИМОЕ ПОСЛЕСЛОВИЕ

Еще одна оговорка о моральной и воспитательной стороне убийства братьев наших меньших.

Так вот, моральную сторону убийства живых существ, в том числе их детенышей и птенцов, ради пропитания я здесь не рассматриваю. По той простой причине, что пишу о физическом выживании! Человек, выживающий на природе, должен подчиняться законам этой самой природы. И ее главному закону — борьбе за существование! Волк или медведь никогда не будет раздумывать о том, этично или не этично убить отбившегося от родителей олененка. И потому выживет! И человек не должен думать, а должен убивать, если, конечно, делает это ради спасения, а не ради баловства или дурного охотничьего азарта. Убил — съешь. И потому убей не более того, чем сможешь съесть и унести. Вот еще один закон, обеспечивающий сохранение природного баланса между жертвами и охотниками.

А люди, у которых изложенные здесь охотничьи рецепты вызовут неприязнь, пусть подумают, согласятся ли они пожертвовать своими заблудившимися в лесу детьми ради сохранения жизни новорожденных птенцов. И после этого пусть обратят свой праведный гнев на людей, убивающих людей. В том числе и по военно-политическим мотивам. Я думаю, это гораздо более безнравственно



и опасно для общества, чем благословение убийства животного ради сохранения жизни человека. Едим же мы в промышленных масштабах забиваемых коров, кроликов и цыплят. И особо не возмущаемся. Наверное, потому, что не сами убиваем. Сами только едим.

Список основной литературы

Баленко С. В. Школа выживания. — М.: 1994.

Берман А. Е. Среди стихий. — М.: «Физкультура и спорт», 1983.

Ботанический атлас. Описание и изображение растений русской флоры: Сост. Монтеверде Н. А. — Петроград, изд. Девржина А. Ф., 1916.

Волович В. Г. Человек в экстремальных условиях природной среды. — М.: «Мысль», 1980.

Волович В. Г. Академия выживания. — М., 1996.

Драчов С. П. Туризм и здоровье. — М.: «Знание», 1984.

Дэвис Б. Энциклопедия выживания и спасения. — М.: «Вече», 1997.

Захаров П. П. Инструктору альпинизма. — М.: «Физкультура и спорт», 1988.

Каменский В. В. Техника охотничьего промысла. — М., 1953.

Коструб А. А. Медицинский справочник туриста. — М.: Профиздат, 1990.

Кудряшов Б. Г. Энциклопедия выживания. — Краснодар, «Советская Кубань», 1996.

Лукоянов П. И. Зимние спортивные походы. — М.: «Физкультура и спорт», 1988.

Малинова Р., Малина Я. Прыжок в прошлое. — М.: «Мысль», 1988.

Матвеев М. Времена года рыболова. — М.: «Физкультура и спорт», 1988.

Меньчуков А. Е. Тем, кто идет по тайге. — М.: «Недра», 1979.

Морской энциклопедический справочник. В 2 т. Т. 1, 2. — Л.: «Судостроение», 1987.

Неотложные состояния и экстренная медицинская помощь. — М.: «Медицина», 1989.

Несбит П., Понд А., Аллен В. Один на один с природой. — М.: Воениздат, 1985.

Опасные животные моря и некоторых районов суши. — М.: Воениздат, 1984.

Палкевич Я. Е. Выживание на море. — М.: «Корвет», 1992.

Пынеев Н. К. Действия экипажа самолета, вынужденно попавшего в безлюдную местность. — М.: Воениздат, 1957.

Скарлато О. А. Двустворчатые моллюски умеренных широт западной части Тихого океана. — М.: «Наука», 1981.

Советский энциклопедический словарь. — М.: «Советская энциклопедия», 1986.

Талызин Ф. Ф. Ядовитые животные суши и моря. — М.: «Знание», 1970.

Учебная книга промыслового охотника. Кн. 1, 2. — М.: Агропромиздат, 1989.

Федченко Б. А., Флеров А. Ф. Флора Европейской России: Иллюстрированный определитель дикорастущих растений Европейской России и Крыма. — СПб, 1910.

Формозов А. Н. Спутник следопыта. — М.: Изд-во МГУ, 1989.

Черепнин В. Л. Пищевые растения Сибири. — Новосибирск, «Наука», 1987.

Школа альпинизма. — М.: «Физкультура и спорт», 1989.

Штюрмер Ю. А. Опасности в туризме, мнимые и действительные. — М.: «Физкультура и спорт», 1983.

Штюрмер Ю. А. Краткий справочник туриста. — М.: Профиздат, 1985.

Энциклопедический словарь. В 2 т. — М.: «Советская энциклопедия», 1963—1964.

Энциклопедия туриста. — М.: «Большая Российская энциклопедия», 1993.

Boger Jan. Überlebens-Digest. Stuttgart, 1994.

Boswell John. US Army survival handbuch. Die Hohe Schule des Überlebens. — Pietsch Verlag Stuttgart, 1995

John Wiseman. The SAS survival handbook. — London, Collins Harvill, 1986.

RGIT Survival. Emergency training Handbook. — Scotland, United Kingdon, 1990.

Rüdiger Nehberg. Medizin-Survival. Überleben ohne Arzt, 1996.

Boger Jan. Alles über survival. — Pietsch Verlag Stuttgart, 1994.



Автор просит свои замечания, исправления, предложения, рассказы о чрезвычайных происшествиях и любую другую информацию присылать по компьютерному адресу:

ppr.loi@g23.relcom.ru

или звонить:

(095) 469-02-62.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	5
ГЛАВА ПЕРВАЯ	
ГОЛОД	19
ГЛАВА ВТОРАЯ	
ЧТО ЕСТЬ, КОГДА ЕСТЬ НЕЧЕГО	26
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	
НЕПРИКОСНОВЕННЫЙ	
ПРОДУКТОВЫЙ ЗАПАС	37
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	
СЪЕДОБНЫЕ ДИКОРАСТУЩИЕ	
РАСТЕНИЯ	44
ГЛАВА ПЯТАЯ	
ЯДОВИТЫЕ РАСТЕНИЯ	131
ГЛАВА ШЕСТАЯ	
РЫБАЛКА И РЫБОЛОВНЫЕ СНАСТИ	146
ГЛАВА СЕДЬМАЯ	
ОХОТА И ОХОТНИЧЬИ СНАСТИ	224
ГЛАВА ВОСЬМАЯ	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ	
В АВАРИЙНЫХ УСЛОВИЯХ	286
ГЛАВА ДЕВЯТАЯ	
НЕТРАДИЦИОННЫЕ ПРОДУКТЫ	
ПИТАНИЯ СУШИ	307
ГЛАВА ДЕСЯТАЯ	
НЕТРАДИЦИОННЫЕ ПРОДУКТЫ	
ПИТАНИЯ МОРЯ	339
ГЛАВА ОДИННАДЦАТАЯ	
КАННИБАЛИЗМ	371
ГЛАВА ДВЕНАДЦАТАЯ	
ВЫХОД ИЗ ГОЛОДАНИЯ	373
НЕОБХОДИМОЕ ПОСЛЕСЛОВИЕ	375
СПИСОК ОСНОВНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	377