Дв 389
Я 474

ЭР0369

ДВГНБ

1239965

ЭР0369

629.7 (57.3)

С. И. ЯКОВЛЕВ

ДВ389
9474

ТРЕПАНГ

Рисунки автора

29679
3127
1239965
Хабаровская краевая библиотека



ДВГНБ
БИБЛИОТЕКА
ХАБАРОВСК. КРАЕВОГО
ГОС. МУЗЕЯ.

ХАБАРОВСК—ВЛАДИВОСТОК
1927

ЭР0369
ДВ
государственная
научная библиотека

Окрлит № 3 Тираж 3000.

Типо-лит. Акц. О-ва «Книжное Дело». Владивосток, Ленинская, 43.

ЭР0369

БИБЛИОТЕКА
ХАБАРОВСК. КРАЕВОГО
ГОС. МУЗЕЯ.

Трепанг.

(Голотурия).

I.

Что такое трепанг?

У нас, в Приморьи, еще знают его: многие сами видали, а некоторые даже ели его в каком-либо китайском ресторане или же приготовленного дома.

Отъезжайте от Приморья на несколько сот верст на запад, и там уже не знают его совсем. А уж в центральных губерниях СССР о трепанге даже и не слыхали.

Конечно, ученые люди в счет не идут: они все узнают из книг.

Да и здесь, на Дальнем Востоке, о трепанге известно потому только, что промышляют его для продажи в Китай, так как китайцы являются главными его потребителями.

Вот мы и расскажем об этом немного загадочном трепанге, за которого рассчетливый китаец платит большие деньги и не только считает его вкусной и питательной пищей, но приписывает ему разные лечебные и восстанавливающие силы качества.

Трепанг — это чисто морское животное и, если можно так выразиться, даже более — по-

ЭР0369

стоянный обитатель исключительно морского дна.

Трепанг принадлежит к мягкотелым животным, т.-е. не имеющим костяного скелета, к типу иглокожих и составляет особый род, называемый «голотурия».



Трепанг с шипами. Внизу—трепанг в поперечном разрезе.

Голотурий есть несколько видов, но мы здесь скажем, главным образом, только о съедобной голотурии и опишем возможно подробнее нашего трепанга, водящегося у берегов Дальнего Востока.

По наружному виду трепанг неказист: это довольно большой толстый червяк, длиною до 4 и 5 вершков, а иногда и более, и шириною менее половины этого. Весом он достигает ½, даже ¾ фунта. Его удлиненное, бесформенное

ЭР0369

тело, суживающееся к концам, представляет из себя довольно выпуклую спину и сравнительно плоское брюхо.

На спине и по бокам у трепанга расположены обычно пятью рядами (часто неправильными) небольшие кожистые отростки, заостренные в концах (шипы).

Конечно, эти отростки не могут служить ему защитой от врагов, так как даже заостренные концы этих шипов довольно мягки.

Нижняя брюшная сторона трепанга сплошь усеяна маленькими бугорками. Из них каждый представляет из себя цилиндрический колпачок (отверстием книзу), способный к сильному сжиманию. Это свойство каждого такого колпачка дает животному возможность присасываться к предметам и, подтягивая свое тело, передвигаться, хотя, правда, очень медленно. Следовательно, эти бугорки (полые колпачки) служат трепангу вместо ног. Ножки эти сжимаются и разжимаются в зависимости от прилива к ним воды по особым, очень малым канальчикам, идущим от главного «водососудистого» (амбулакрального) органа, который расположен в виде кольца вокруг глотки трепанга.

Вот потому-то эти маленькие присоски на брюхе трепанга называются «амбулакральными ножками».

Ни глаз, ни ушей у трепанга нет. Собственно, и головы тоже нет, а если мы принимаем

ЭР0369

один конец его тела за головной, то лишь потому, что на этом конце с нижней стороны находится ротовое отверстие, через которое он принимает пищу. Да еще отчасти потому, что животное этим концом двигается вперед.

Рот у трепанга окружен бахромчатыми щупальцами в виде розетки. При малейшем беспокойстве, от всякого грубого прикосновения к трепангу, он утягивает эти щупальцы в себя, так что трудно найти то место, где они были.

Медленно передвигаясь по морскому дну, трепанг ротовыми щупальцами захватывает песок, землю, а вместе с нею и микроскопических, которых не разглядеть простым глазом, ракушек, разную слизь и прочее. Все это через глотку поступает в кишечник, где питательное переваривается, а негодное выбрасывается вон через клоаку в заднепроходное отверстие, находящееся в другом конце тела.

Кишечник у трепанга значительно длиннее его тела и потому расположен внутри его двумя загибами. В конце задней части он расширяется, образуя так называемую «клоаку», где скопляются негодные остатки пищи для выброса. От этой клоаки отходят ветвистые придатки, называемые по имени знаменитого естествоиспытателя Кювье «органами Кювье». Эти органы трепанг выбрасывает в минуту опасности вон, что служит для него средством защиты от бесчисленных хищников, которых в воде, пожалуй, больше, чем на суше.

ЭР0369

Еще упомянем, что выброшенные внутренности имеют способность нарастать вновь.

Про это выбрасывание известный натуралист А. Брем говорит: «Кто раз произвел этот опыт и дал себя измазать клейким и липким содержимым большой голотурии, потом обращается с ней осторожно».

Глядя на этого большого неуклюжего и неповоротливого червя, мясистого и жирного, невольно задаешь себе вопрос — почему его вчистую не уничтожат многочисленные морские хищники, такого беззащитного, могущего только выбрасывать свои внутренности, и то несомненно не каждый раз, давая им нарастать вновь? А между тем, там, где не вылавливает его человек, он плодится хорошо и встречается во множестве.

Предполагается, что главная защита трепанга заключается в его коже, которая вся проникнута мельчайшими известковыми включениями и поэтому довольно груба и, значит, не по вкусу желающим его скушать. А, может быть, есть что-нибудь и другое, про что мы еще не знаем, что служит ему защитой. Некоторым примером сказанному может служить то обстоятельство, что беззащитного кролика берет далеко не всякая даже охотничья собака, когда, например, он выйдет на улицу даже в такой местности, где кролики редки, и собаки их никогда не видали. А попробуйте выпустить на

ЭР0369

улицу даже прирученного зайца — какой гон устроят за ним уличные собаки!

Относительно того, кто является главным врагом трепанга (кроме человека), сказать трудно, так как научных наблюдений об этом опубликованных еще нет, а трепанголовы на наши расспросы ничего почти не могли сказать определенного.

Думается, что для трепанга опасны осьминог, большой краб, но, главным образом, акула и др. рыбы. Один опытный и ученый рыболов сообщил мне, что он встречал в своей практике заглоченного большим морским ершом взрослого трепанга.

Дышит трепанг особым органом — «водяными легкими». Это — два древовидных отростка, отходящие от кишки возле клоаки. Через эти отростки легкие наполняются водой и извлекают из нее нужный ему для дыхания кислород.

Половые органы трепанга представляют из себя довольно длинный разветвляющийся мешок желтовато-грязного цвета. Этот орган открывается у животного на спине.

Размножение у трепангов такое же, как и у большинства так называемых высших животных — половое, что отличает его от тех животных, которые размножаются делением, почкованием и т. д.

Но отличить у трепангов самца от самки весьма трудно. Наши трепанголовы этого со-

ЭР0369

всем не знают, а японцы говорят, что самец более черного цвета, а самка красноватого. И еще различают по брюшку: у самки оно тоньше и темнее, у самца толще и беловатое. Также, будто бы, можно различать пол по половым продуктам, которые у самки сильнее окрашены, а у самца более бледные (половые продукты — это то же, что икра и молоки у рыбы, но они у трепанга совершенно одинаковы как у самки, так и у самца, и только по цвету, как будто, имеют различие).

Конечно, такие признаки разных полов очень неопределенны, и, вероятно, японцы довольно опытны, чтобы различать у трепангов самца от самки.

Относительно размножения трепангов в науке еще многое не установлено и находится в периоде изучения. Этим изучением заняты, среди других работ, ученые специалисты на нашей научно-промысловой станции (в 6-ти верстах от г. Владивостока на мысе Басаргина).

Изучению этой стороны жизни трепанга препятствует недостаток знания вообще жизни этого животного. Чтобы вполне изучить его, нужно применить какой-нибудь из способов: помощью аквариума или наблюдения в естественных условиях через водолазов в одном каком-нибудь точно установленном месте. Первый способ почти неприменим, так как при нем

ЭР0369

невозможно создать естественных условий жизни трепанга, включительно до питания, потому что и это еще не узнано как следует. Второй способ уже применялся, например, в Японии близ Нагасаки в бухте Гото, отданной специально для наблюдения за жизнью трепангов одному японскому промышленнику. Этот промышленник наблюдал за этим целых пять лет. Но, конечно, непосредственными наблюдателями были его водолазы, и многие данные строились на основании их слов. Все-таки добытые сведения о жизни этого животного внесли в науку о нем много ценного и, вероятно, вошли в материал, опубликованный в свое время японским профессором Такао Хоккен (Метинори).

Пока принято, что трепанг размножается через икрометание. Икра образуется в его теле и по созревании выбрасывается где-нибудь в камни и вообще в какое-нибудь защищенное место. Эта икра имеет вид разветвленной кишки, довольно мягка. Из икринки на 40-й день выходит ворсинчатая личинка, принимающая вскоре форму груши с пятью щупальцами вокруг рта. К концу первого же года эта личинка превращается в маленького трепанга и лишается растущих на своем теле ворсинок. Таким образом, трепанг, вышедши из икринки, имеет только одну форму превращения — ворсиночную личинку — и затем уже приобретает формы взрослого животного, отличаясь от последнего только размерами.

ЭР0369

До полного развития молодой трепанг прячется под камнями, ракушками и выходит из-под защиты только в случае крайней необходимости.

Время размножения трепангов у берегов нашего Приморья можно считать в мае и июне. В это время вполне созревшие животные подходят ближе к берегу и мечут свои половые продукты так же, как и рыба. Все это продолжается несколько дней. После своего нереста трепанги прячутся под камни, под раковины и пр. и некоторое время не показываются, отдыхая и набираясь сил после этого, вероятно, трудного акта.

Вообще же относительно нашего приморского трепанга, как уже выше упоминалось, точных сведений еще мало, и даже о времени икрометания между трепанголовами существуют различные мнения. Еще повторяю, что все это или многое установит специально устроенная для этих целей Тихоокеанская научно-промысловая станция.

Половая зрелость у трепанга, т.-е. когда он может размножаться, как полагают, наступает на третьем году жизни, долговечность же его определяют в 4—5 лет.

Животное это в первый период своей жизни растет очень быстро, и через 3—4 месяца после выхода из икринки увеличивается размерами раз в пять, становясь к концу года уже настоящим, хотя и небольшим, трепангом.

ДВГНБ

ЭР0369

II.

Вследствие своей малой подвижности, трепанг животное местное, передвигающееся, вероятно, на определенном небольшом пространстве морского дна. Они живут обществами, собираясь по несколько десятков, а иногда и сот и более штук вместе, что значительно облегчает добычу их.

Относительно выбора характера дна для обитания трепанга трудно сказать что-либо определенное: он живет и в камнях, и на песчаном дне, в особенности, где есть ракушечник, и среди водорослей, и даже на ровном и илистом дне. Но твердо установлено, что трепанги с каменистого дна ценятся выше, взятых, например, с дна илистого, так как последние имеют более слабое тело и при варке в котлах сильно развариваются и очень долго сохнут, что тоже представляет неудобство при обработке. Да и китайцы говорят, что «каменный» трепанг вкуснее «илистого».

Живя в определенном каком-нибудь месте морского дна, трепанги перемещаются из мелкого места в глубокое и обратно, в зависимости от температуры воды: оказывается, что трепанг плохо переносит температуру воды теплее 14 градусов (по обыкновенному градуснику Реомюра). Когда летом вода у берегов начинает нагреваться более 14 градусов, трепанг сейчас же начинает передвигаться вглубь, где

ЭР0369

вода, конечно, холоднее. Только слабые и, может быть, и молодые, не имея еще силы скоро передвигаться, закапываются в песок или под камни и ракушечник, где так или иначе переживают это время и, возможно, частью и погибают.

Глубина, на которой обыкновенно ловятся трепанги, бывает от 2 до 20 и более сажен. На большей глубине трудно уже наблюдать их присутствие водолазным способом, и можно только этого достичь, спуская специальную драгу.

Вообще же, кроме температуры воды, трепанг очень чувствителен к разным переменам погоды, так что опытные водолазы по ним, например, предсказывают скорую бурю и также указывают, что в сырую погоду, в дождь, даже во время сильного тумана трепанг старается спрятаться под какую-либо защиту: под камни, под ракушку, зарываясь в песок, и т. д.

Очевидно, на эти их качества действует и морской прилив и отлив, но точных наблюдений над этим еще не имеется.

III.

Промысел на трепанга в наших водах существовал с очень давнего времени. Так, по берегам Уссурийского залива, например, в бухте Юшуай можно видеть и сейчас еще остатки весьма развитого трепангового промысла: целый ряд ям, вроде очагов, где варили трепан-

ДВГНБ

ЭР0369

гов, приготовляя их впрок. Около этих ям находят черепки больших глиняных сосудов, которые, видимо, служили котлами при варке и солении трепангов.

Эти глиняные остатки говорят о большой давности промысла, когда здесь еще не было металлической посуды.

Такие же ямы-очаги встречаются в бухте «Стрелок» и по берегу Русского Острова.

Первые русские люди, пришедшие в эти места в 1861 году, застали здесь китайцев, усиленно занимающихся ловом трепанга и добычей морской капусты, главным образом, в бухте «Золотой Рог», которая, среди других названий, носила и соответствующее этому — «Хайшень-вей», что в переводе на русский язык означает «бухта трепангов».

Весь приготовленный улов трепанга (а также и морской капусты) китайцы отправляли на родину.

До возникновения у русских своего промысла трепангов это дело находилось в руках китайцев (которых русские называли тогда «манзами»). Так тянулось до 1908 года, когда вышло запрещение китайцам заниматься промыслом трепангов в наших водах, и тогда этот промысел почти совершенно упал. И только спустя несколько лет, ловом трепангов стали заниматься прибрежное русское население и корейцы. Последние в особенности изучали это дело, и, собственно, они и являлись действи-

ЭР0369

тельными трепанголовами, работая и на русских трепанговых участках. Конечно, они переняли все навыки и способы манзовского трепанголовства и заимствовали от китайцев и образцы орудий этого промысла.

У китайцев же было два способа лова трепангов: помощью остроги, и этот способ они называли «ца-кай-шень» (колоть зверя), и помощью драги — «лахай-шень» (неводить зверя).

Острога представляет собою длинный — 2—3 саж. — легкий деревянный шестик. Нижний конец его утолщается в виде муфты — круглой или квадратной. К этой муфте, в особые бороздки, прикрепляются веревкой четыре граненых железных стержня в 10 вершков длиною, большая часть которых выходит из муфты, а заостренные концы их с внутренней стороны зазубрены.



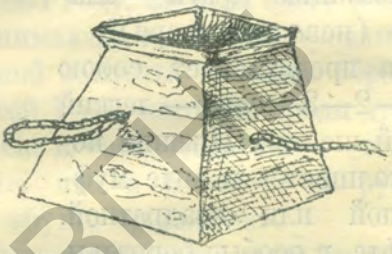
Острога.

Лов острогою производится так: ловец ложится на борт лодки и через так называемое «зеркало» смотрит в воду, желая разглядеть на дне находящихся там трепангов.

Опишем и «зеркало», которое является не-

ЭР0369

обходимым прибором при этом лове. «Зеркало» — это деревянный ящик с квадратным основанием, 12—13 вершков каждая сторона. В это основание вставлено и плотно примазано обыкновенное оконное стекло. Боковые стенки суживаются, и ящик, имея высоту 8—9 верш., образует вверху уже меньший квадрат, который ничем не заделывается, оставаясь полым. С боков имеются веревочные ручки в виде петель.



Зеркало.

Вот такое «зеркало» ловец ставит стеклом на воду и, прижимая лицо к верхней полой стороне ящика, смотрит вниз. Ни мелкая рябь на воде, ни отражение неба тогда ему не мешают, и он видит дно на 2—3 сажени глубины. Усмотрев трепанга, ловец спускает острогу и подводит ее к добыче. Затем быстро колет и тащит трепанга наверх.

Другой способ ловли трепанга — посредством драги. Устройство этой драги довольно остроумно. Драга состоит из железной крепкой

ЭР0369

рамы, в виде удлиненного четырехугольника. К раме привязана сетка из толстых ниток в роде мешка с крупной ячейкой. На нижнем подборе рамы, которая должна тащиться по дну, насажены тяжелые свинцовые грузила на особо туго



Драга для трепангов.

натянутый крепкий ремень или проволоку с таким расчетом, чтобы они своей тяжестью прижимали раму ко дну, а при встрече с непреодолимым препятствием, которое нельзя сдвинуть, перевертывались бы в местах прикрепления,

1939965
ЭР0369
Хабаровская краевая библиотека
БИБЛИОТЕКА ХАБАРОВСК. КРАЕВОГО ГОС. МУЗЕЯ

после чего рама протаскивается через это препятствие. У рамы имеются по бокам две скобы, распертые для прочности поперечинами. К скобам привязывается веревка сажен в 10 длиною, за которую и тянут драгу.

Для такого лова необходимо два человека— один гребет, а другой держит конец веревки.

Драгой можно работать на большей глубине, чем острогой, и работе не препятствует даже среднее волнение, тогда как промысел острогой зависит от тихой погоды и возможен только на глубине длины шеста.

Но с острогой работает в лодке один человек и колет трепанга, увидев его, а на драге нужны два ловца, и драга идет «вслепую», давая добычу только в случае нахождения трепанга на ее пути.

IV.

Начиная с 1 января 1923 года, промысел трепангов совершенно изменен. Залив Петра Великого, в котором исключительно производится этот промысел, разделен на три «поля», а именно: от полуострова Поворотного до мыса Маньчжур; от мыса Маньчжур до мыса Стенина (Перевозная; сюда входит Русский Остров и другие прилегающие острова) и от м. Стенина до конца нашего побережья, до р. Тюмень-Ула (и все острова этого района).

В то же время мелкий частный промысел трепанга был запрещен совершенно, а произ-

ЭР0369

водство его сдано крупному частному предпринимателю в аренду на 3 года с непременным условием каждый год пользоваться только одним полем, и лов производить исключительно водолазами.

Следовательно, и острога, и трепанголовная драга были также запрещены и, если еще и употребляются где-нибудь по побережью залива, то лишь хищниками, с чем, конечно, государство борется и привлекает нарушителей к законной ответственности.

Эти новые правила в нашем трепанговом промысле введены по следующим соображениям:

Трепанг, как мы уже указали, животное малоподвижное, следовательно, достаточно только узнать место его обитания, что вовсе нетрудно, и тогда выловить его в этом месте начистую еще легче. Вот поэтому и разделены воды залива Петра Великого на три «поля» (района), чтобы пока ловят на одном, в это время на других «полях» подрастает трепанговая молодь, для чего, как мы уже говорили, нужно около трех лет. Чередованием полей каждый трепанговый сезон (весна и осень) достигается то, что ежегодный прирост этого животного будет пополнять ежегодно вылавливаемое количество трепангов, так как на каждое поле промышленник будет приходить лишь через 2 года.

ЭР0369

Кроме того, правительственному надзору легче следить за правильностью и учетом промысла и требовать от промышленника подчас нелегких исполнений, соединенных с солидными затратами.

Да и насчет «фиска» (т.-е. государственных доходов с промысла) также выгоднее иметь дело с полномочным арендатором.

Еще указывается причина закрытия частного мелкого промысла — это опасение, что, например, при добыче острогой, будто бы, много бывает «подранков», т.-е. раненых трепангов, которые срываются с остроги и пропадают в море.

В 1926 г. окончился срок аренды с частным предпринимателем, и трепанговый промысел был сдан в аренду же правительственной организации «Окаро» (Охотско-Камчатское Рыбопромышленное Общество), которое к концу года слилось с другой такой же организацией «Дальгосрыбтрестом».

Опишем теперь промысел трепангов водолазным способом.

Если «обзаведение» трепангового лова острогой или драгой стоит сравнительно грошн, то промысел водолазными аппаратами требует уже солидных затрат.

При таком капиталистическом способе промысла оборудование его весьма сложно. Необходимо иметь целую флотилию — 2—3 десятка трепанголовных судов — больших лодок кун-

ЭР0369

гасного типа с парусом, вращающимся веслом «юли-юли» и кормовым рулем. При надобности над лодкой натягивается полотняный тент.

На каждом судне имеется полный водолазный аппарат с воздушным шлангом (прорезиненная непромокаемая гибкая трубка в виде тонкого пожарного рукава) в 35 сажен длиною, нагнетательный воздушный насос, разная деревянная посуда (кадочки) для складывания трепанга и проч.

На берегу же, в районе лова, устраивается «база», т.-е. сборный пункт, куда собираются после работы все суда, где ночуют ловцы, варится им пища, чистится окончательно и варится и солится трепанг. Для этого здесь имеются большие котлы и всякая посуда. Также на базе устроено несколько деревянных площадок для сушки вареного трепанга. Для рабочих же и администрации ставятся палатки и строятся бараки или даже жилые дома.

На каждом трепанголовном кунгасе работает артель из 8 человек: один водолаз и остальные семь несут разные работы — на руле, на воздушном насосе, по спуску («вытравливанию») шланга и т. д. Рабочие — исключительно корейцы, как более способные и опытные в этой работе. Не один раз пробовали пользоваться трудами русских водолазов, а таких во Владивостокском порту немало, но они мало зарабатывали и бросали работу.

ДВГНБ

ЭР0369

Работа здесь идет сдельная, т.-е. не по времени, сколько работают, а за количество добытого продукта.

Деньги получает артель и делит по взаимному соглашению таким образом: за 1 пуд добытого и высушенного трепанга артель получает 13 рублей (мы имеем цены 1925 года). Эту сумму делят на 10 частей, из которых 3 части получает водолаз, остальные 7 частей получают другие 7 человек артели по расчету по 1 части на человека.

Конечно, артель, во главе которой стоит хороший работящий водолаз, обеспечена приличным заработком. И, наоборот, если водолаз плох, то вся артель даром только время проводит, зарабатывая очень мало.

Отсюда неудача русских водолазов, бравшихся за эту работу.

В годовой сезон промысел трепанга производится в два периода — весной и осенью. После зимнего перерыва, в течение которого трепанга не добывают, обычно на базу выезжают не ранее первых чисел апреля, чтобы привести в порядок все снаряжение и основаться на базе. Приступают к самому промыслу во вторую половину апреля, числа 20-го, и ловят до половины июня. Срок этот (может быть, на несколько дней раньше или позже) обусловливается тем, что вода в море начинает нагреваться выше 14 градусов, и трепанг (на это выше указано) ищет более холодную воду и уходит вглубь, где

ЭР0369

его добывать уже трудно. Да к этому времени появляется на дне растительность, что также затрудняет промысел.

Таким образом, весенний период трепангового промысла кончается, и со второй половины сентября начинается осенний лов, когда трепанг опять возвратится на более мелкие места, потому что вода к этому времени достаточно охладится. Осенний лов прекращается поздно, годами даже до декабря, в зависимости от того, какая стоит погода и насколько бывает холодна вода: в холодное время не столько зябнет водолаз в ледяной воде (у него под водолазным костюмом теплое белье и фуфайка), сколько трудно работать наверху его артели.

На зиму трепанг, как предполагают, зарывается в песок и так проводит зиму. Уходит ли он для этого вглубь опять, или остается на месте, еще точно неизвестно.

V.

Добываемый у нас, в Приморьи, трепанг бывает вообще темного цвета, но имеет несколько оттенков.

Замечают, что самые высокие сорта его обитают на более глубоких местах, чем сорта низкие, т.-е. более дешевые.

Так, по рассказам трепанголовов, самый худший сорт трепанга — светло-шоколадного цвета — «песчанка» — ловится на глубине до 7—8 сажен. На глубине же 10—12—16 сажен

ДВГНБ

ЭР0369

попадается уже темно-коричневый (не блестящий), уже более дорогой. На еще более глубоких местах (до 20 саж.) промышляется самый высокий сорт этого товара, так называемый «скалистый» — блестящего темно-коричневого цвета.

Очень редко попадаются совершенно белые и еще реже голубые трепанги. Такие выродки ценятся до 5 руб. за штуку.

Опишем теперь части водолазного снаряжения — это того костюма, в котором одетый в него водолаз походит сам на какое-то морское чудовище.

У нас, в Приморьи, да почти всюду, применяется такое снаряжение так называемой системы Скафандер. Оно состоит из следующих вещей:

1. Двухцилиндровая помпа для накачивания воздуха в шлем водолоза, когда он работает под водой.

2. Шлем из кованой тонкой меди с тремя круглыми окнами — посредине и по бокам. В окна вставлены толстые стекла. Круглая коробка шлема настолько просторна, что позволяет водолазу поворачивать голову и, таким образом, видеть окружающее его морское дно во все три окна. Под головной частью шлема находится плечевая часть его, которая свинчивается с головной, а плечевая свинчивается с водолазной рубахой.

ДВГНБ

ЭР0369

К шлему сзади приделана коленчатая трубка с гайкой для соединения с ней воздушного



Водолазный костюм.

шланга, по которому насосом (помпой) накачивается воздух.

ЭР0369

Выше правого уха водолаза внутри шлема находится так называемый «напорный клапан», выступающий особыми болтиками как внутри шлема, так и наружу. Этот прибор играет большую роль в работе водолаза: прижав движением головы внутреннюю кнопку болтика, он этим открывает клапан, выдыхаемый им воздух выпускается наружу и в виде воздушных пузырьков поднимается на поверхность. По этим пузырькам верхний сигнальщик определяет место нахождения водолаза на дне и согласует, если нужно, движение судна.

Если же водолаз желает вынырнуть на поверхность, то он движением правой руки прижимает наружную кнопку болтика клапана и этим запирает его. Отработанный воздух начинает наполнять верхнюю часть, до пояса, просторной рубахи, надувая ее пузырем, и водолаз тотчас же начинает подниматься наверх, где уже ждут его, так как при закрытом клапане появление пузырьков воздуха на поверхности воды прекращается.

Чтобы струя накачиваемого воздуха не сильно ударяла в голову водолаза, поступающий воздух расходится по трем плоским трубкам с отверстиями по обе стороны головы и против лба.

3. Водолазный костюм (сплошная рубаха со штанами и чулками) с каучуковым воротником, сделан из водонепроницаемой материи. Рукава снабжены плотными резиновыми

РВГНБ

манжетами. Края каучукового воротника зажимаются между флянцами головной и плечевой частями шлема и прочно свинчиваются болтами с гайками.

4. Пара кожаных ботинок, с медными наносочниками и тяжелыми свинцовыми подошвами. Нужно добавить, что даже металлические наносочники довольно скоро изнашиваются, так как при положении водолаза на дне в полулежачем, как бы подвешенном, состоянии, ноги водолаза касаются земли только носками.



Водолазные ботинки.

5. Две плоских свинцовых гири, которые навешиваются водолазу — одна на грудь, другая на спину.

Как тяжелые подошвы ботинок (до 25 фунтов), так и эти гири служат водолазу в качестве «грузила».

6. Нижний шерстяной костюм: штаны, чулки, фуфайка, шапка.

7. Трубка для подачи воздуха (шланг). Эти шланги изготовляются из резины с про-

ЭР0369

кладкой из оцинкованной проволочной спирали. Для защиты от истирания и вообще наружных повреждений трубка снаружи плотно обвертывается конопляной тканью. В продаже имеются такие трубки до 15 метров длиною. Для большей глубины употребляются шланги, свернутые из отдельных частей соединительными винтовыми муфтами. Трубка шланга, выходя из шлема, спускается по спине к поясу водолаза, где пропускается через имеющееся для этого медное кольцо, из которого свободно уходит кверху.

Обычно у наших трепанголовов длина шланга бывает 30 метров и более.

8. Широкий пояс с ножом в ножнах и вышеупомянутым кольцом для шланга.

9. Сигнальная веревка (далеко не всегда употребляется).

Кроме того, еще мелкие вещи: манжетные раздвижки (раздвигать тугие резиновые манжеты рукавов при надевании костюма), ключи к гайкам и пр.

Все эти вещи заграничной работы и выписываются или из Германии, или из Японии.

У каждого водолаза имеются также самодельные — крючок для собирания трепангов и толстый сетяной мешок с горлом из небольшого (5—6 вершков) деревянного обруча для складывания собранных трепангов.

Выход на промысел обыкновенно бывает рано утром. По прибытии на место лова одевают

ЭР0369

водолаза, и он спускается по короткой лесенке на борту судна в воду. При этом нужно заметить, что шлем надевают на него в последний момент, когда он стоит на этой лестнице. Двое из артели становятся у рычагов помпы, готовые качать воздух сейчас же, как завинтят шлем. Один рабочий готовится «травить» шланг.

Рулевой и остальные все становятся по своим местам.

Якорь брошен раньше.

И вот водолаз уже на дне. Усиленно следят зоркие промышленники за дорожкой поднимающихся воздушных пузырьков, узнавая, куда пошел водолаз.

А водолаз, как только коснется дна, сейчас же осматривается не менее зорко (у корейцев хорошее зрение) вокруг и тотчас же начинает втыкать свой крючок в лежащих на дне трепангов и отправлять их в мешок. При этом он попутно перевертывает раковины и камни в надежде найти там спрятавшуюся добычу.

Как мы уже говорили, трепанг с испугу и боли выбрасывает часть своих внутренностей, и это служит приманкой для рыб, которые следуют за водолазом. По наполнении мешка (в него уходит до 5 пудов сырого трепанга), желая выйти кверху, водолаз иногда ловким движением захватывает близко подошедшую к мешку камбалу или другую рыбу и тоже отправляет ее в компанию с трепангами. Затем

ЭР0369

«надувается» и выплывает на поверхность, где уже следят за ним его товарищи и сейчас же



Положение водолаза в воде.

берут его на лестницу. Мешок от него принимается, шлем сейчас же отвинчивается и сни-

ЭР0369

мается, и водолаз, стоя на лесенке, отдыхает и курит. Затем он спускается опять, после чего лесенка, чтобы не мешать движению судна, поднимается нижним концом в уровень с бортами. А принятый товар сейчас же чистится, для чего у трепанга делается с задней части тела небольшой разрез, через который удаляют внутренности. Затем вычищенных, промытых трепангов укладывают в кадочки.

Попутно пойманная водолазом рыба идет потом на обед.

Каждый раз до выхода водолаз остается на дне два часа или около этого. В сложности он работает от 8 до 10 часов в день.

Не имея под рукою другого способа, кроме расспросов, чтобы узнать, отражается ли эта работа на здоровьи водолазов, трудно сказать что-либо положительное. Для поверхностного взгляда кажется, что профессиональных, связанных с этой работой, болезней как будто не наблюдается. По крайней мере, есть водолазы, беспрерывно работающие уже 12 лет, а также и пожилые, например, мы знаем одного 58-летнего водолаза. Да и трудно не медику разбираться в этом специальном вопросе, тем более, что в жизни всех наших водолазов найдется много случаев заболеть и от других причин, не связанных прямо с водолазной работой: все они, за редкими исключениями, не только отчаянно курят, но и не менее отчаянно пьют.

ЭР0369

Хороший водолаз зарабатывает в сезон, может быть, далеко больше тысячи рублей, а у любого из них нет ни гроша за душой...

Вот где нужен бы свет учения!

VI.

Насколько опасно от всяких случайностей ремесло водолаза, мы также не имеем каких-либо ярких случаев. Не говоря о том, что главная опасность грозит от неисправности водолазного аппарата, что за много лет не дало ни одного несчастного случая, опасность могла бы быть от больших спрутов, какие водятся в наших водах. Но расспросы и на эту тему не дали чего-либо замечательного. Водолазы рассказывают, что где-то около о. Аскольда живет действительно огромный осьминог, но им нет нужды его трогать и гораздо выгоднее не беспокоить его.

По их рассказам, осьминоги живут на подводных скалах обществами по несколько штук, и так притаиваются за камнями, что их трудно и рассмотреть.

Прильнет к скале, облепит камни своими щупальцами, и, обратившись наружу только верхней стороной своего тела такого же цвета, как и окружающие его камни, — для взоров не только человека, но и коренных обитателей морского дна, остается совершенно незаметным. Тем страшнее, я думаю, увидеть его большие неподвижные глаза!

ЭР0369

Если такая компания осьминогов увидит из своего убежища что-либо постороннее, для них непонятное, то один из них тотчас же, шевеля своими щупальцами, тихо плывет на разведку. Так, например, их нередко привлекает движущаяся фигура водолаза, но осьминог сам часто становится жертвой, так как у корейцев это животное считается лакомством. Может быть, близ скал, где нужно ожидать засаду этих спрутов, смелый, но рассчетливый водолаз, и не станет бить эту добычу, но в другом месте не упустит случая поживиться. Если верить рассказам, то бой с осьминогом принимает иногда такой характер: видя подплывающего к себе крупного осьминога, водолаз, желая его добыть, немного «надувшись», отделяется от дна и как бы плавно «перелетает» через чудовище, стараясь ударит его своим железным крючком по глазам. Спрут же в это время выпускает из себя «сепию» и скрывается в ней, как в облаке. Победа всегда остается за человеком, и лишь в одном случае, как рассказывают, водолаза пришлось вытянуть на планге и наверху уже освободить от обхватившего его спрута, понятно, изрезав на куски его щупальцы.

Одно только неоспоримо, что кореец-водолаз считает осьминога такой стоящей добычей, что, убивши его, если экземпляр крупный, немедленно поднимается кверху, не принимая в расчет, полон или пуст его охотничий мешок.

А вообще от всех этих рассказов остается

ЭР0369

впечатление, что морское дно какого-либо трепангового района опытным водолазам знакомо так же, как нам улица родного города. А неопытные учатся у бывалых, но как те, так и другие «не лезут на рожон» и не идут на опасное место.

Среди русских водолазов наблюдаются большие фантазии и среди них ходит много, возможно, вымышленных, но отчасти и правдивых рассказов.

Здесь, во Владивостоке, многие слыхали рассказ про русского водолаза, который работал на подъеме чего-то затонувшего около Русского Острова. Во время работы он подал тревожный сигнал и его тотчас же подняли наверх, поспешно сняли с головы скафандру, и увидели, что на нем, как говорится, «лица не было», и он сделался как бы ненормальным и на все вопросы ничего не отвечал. После отправки домой он вскоре скончался.

Догадкам и предположениям конца не было.

Уже потом распространился слух, что он до смерти испугался следующей, действительно, ужасной картины: ему пришлось спуститься как раз в такое место, где было утоплено несколько человек. Дело было в разгар интервенции и ужасов гражданской войны, и подобные кладбища на дне могли существовать и не в одном месте. Но самое страшное во всей этой истории было то, что все эти люди были спущены в воду с привязанным к ним грузом, и,

ЭР0369

находясь в стадии разложения, сделались от газов значительно легче воды, и их поднимало кверху, а груз удерживал на дне. Тогда они встали — кто на ноги, кто книзу головой, смотря по тому, где был привязан груз. И все эти распухшие трупы покачивались и двигали оконечностями от колебания воды.

Вероятно, этот рассказ шел от близких водолазу людей, которым как-то удалось выпытать от него причину его смертельного страха. У корейцев-водолазов нам не приходилось слышать чего-либо подобного, но это могло произойти и не от недостатка таких или подобных «страхов», а, может быть, от нежелания вообще рассказывать о своей работе.

Несмотря на почти полное отсутствие несчастных случаев в водолазной практике нашего трепанголовства, все-таки этот промысел нужно считать самым опасным. Достаточно запутаться в воде за что-нибудь шлангу — и конец!

Самая большая глубина, на которую приходится спускаться трепанголову-водолазу, — 20—25 сажен, но это считается очень трудным и мучительным: уже на 20 саженях давление воды так сильно, что водолаз чувствует нестерпимую боль... в ногах! И понятно: голова защищена шлемом, грудь и спина — тем слоем воздуха, который накопляется под рубашкой, но не идет ниже пояса, а ноги лишены всякой защиты.

ДВГНБ

ЭР0369

Водолазы на трепанговом промысле никогда не употребляют фонаря, так как работают всегда днем и на такой глубине, куда дневной свет проникает хорошо. Чтобы не вылавливать трепанговую «молодь», в условие с арендатором включена статья, по которой допускается в общем количестве продукта иметь не более 5% трепангов, не достигших известных обусловленных размеров.

VII.

По окончании лова все кунгасы возвращаются на базу, где артели сдают свою дневную добычу администрации арендатора. И сейчас же весь этот уже вычищенный и вымытый товар складывается в большие котлы и варится без соли в морской воде неполных полчаса, дав все-таки прокипеть не менее 10 минут. Завалка в котел, который вмещает в себя ведер 35 воды, составляет 4 кадки — пудов 25—27 сырого трепанга.

Вынув после этого весь товар, еще горячий, перекладывают в кадки, обильно пересыпают солью и перемешивают веселками (деревянная лопаточка). После этого все это перевaливают в другую большую кадку, в которой оставляют на 7—8 дней. Трепанг дает свой сок. В это время его также перемешивают деревянными веселками. Затем, вместе с соком трепанга переваливают опять в котел и варят его в собственном соку (рассоле) до полного

ЭР0369

кипячения, после чего весь продукт раскладывается в небольшие кадочки (из-под японской водки «саке»), при чем обильно пересыпается толченым древесным углем, и потом разваливают его на брезент и, закрывши, топчут ногами, чтобы выжать воду.

После всего этого весь товар переносят на площадки (помосты из досок) и разравни-



Приготовленный трепанг (натур. величина).

вают на них тонким, не более 2 вершков, слоем, где он сушится при солнечной погоде часов шесть и при этом беспрестанно тоже перемешивается лопатками.

Если же в это время стоит дождливая погода, то товар прикрывают брезентом. Конечно, в такую погоду сушка продукта замедляется, что может отозваться и на качестве товара.

По окончании сушки трепанг укладывается в мешки для отправки его за границу.

Хорошо приготовленный трепанг свободно сохраняется без изменения 2—3 года, но все-таки его нужно пересматривать, в особенности весною, чтобы на нем не завелось сырости и плесени. Если бы и появилась плесень, то

ЭР0369

товар опять пересушивают на брезентах. Но от каждой сушки продукт теряет в своем весе.

Если сушеный трепанг должен храниться некоторое время в каких-либо помещениях, то необходимо, чтобы под ним был деревянный пол, поднятый от земли не менее 4—5 вершков, а также и деревянный потолок. Само собою, необходимо, чтобы крыша не протекала и вообще помещение было сухое.

Так готовится наш трепанг впрок, и описанный способ относится к так называемому «соленому» продукту.

Цвет у приготовленного трепанга должен быть темно-коричневый, почти черный, и чтобы шишки на его теле были целы, т.-е. не были отбиты или не отваливались сами.

Китайцы, единственные покупатели нашего трепанга, очень разборчивые покупатели: мало того, что они выбирают трепанга по весу, по цвету, по сохранности шишек (шипов), иногда доходят до каприза, и предпочитают, чтобы шишки эти располагались правильными рядами.

В отличие от «соленого» трепанга у нас еще приготовляется так называемый «пресный» трепанг, но его обрабатывается весьма малое количество, раз в 10—15 меньше «соленого», хотя он значительно дороже последнего, но имеет меньше сбыта и не так хорошо сохраняется.

ЭР0369

Обработка «пресного» трепанга отличается от обработки «соленого» тем, что для чистки у этого трепанга прокалывают острым ножем спину и через этот разрез извлекают внутренности. Затем варят его в пресной воде и тщательно сушат. (В Японии, например, даже над огнем). Также и «выход» из сырого товара сушеного трепанга при этих обработках получается различный: «пресный» трепанг много легче трепанга «соленого» — из 6 пудов сырца при просушке выходит 1 пуд соленого, а «пресного» только 20—25 фунтов.

В цене же разница такая: если «соленый» стоит 32 р. за один пуд сухого товара, то «пресный» ценится уже 50 рублей.

Но, повторяем, «пресный» трепанг не составляет важного предмета для нашей торговли, в данном случае исключительно «вывозной» («экспорт»).

Сухого трепанга изготовляется у нас за год: «соленого» до 4.000 и более пудов, «пресного» 200—300 пудов, и все это, как указывалось уже, увозится в Китай.

VIII.

Местное русское население совершенно не употребляет трепанга в пищу, и лишь отдельные лица, больше из любопытства, иногда кушают его в китайских ресторанчиках во Владивостоке, а некоторые даже дома. Эти принадлежат уже к таким, которые «раскусили»

ЭР0369

в нем вкус. И на самом деле, этот морской червь, приготовленный в русской кухне на сливочном, например, масле с разными специями, луком и проч. представляет своеобразное блюдо, очень вкусное и трудно сравнимое с каким-либо другим кушаньем. Его, при желании можно съесть больше, чем чего-либо другого, и при этом не почувствовать в желудке ни малейшей тяжести. Не говоря уже о китайцах, некоторые и русские, имеющие возможность употреблять в пищу трепанга, уверяют, что эта пища излечивает упадок сил от болезни или старости.

Хочется этому верить уже только потому, что, может быть, тысячи лет миллионы людей в Китае считают трепанга не только вкусной, но и полезной для организма пищей.

Трепанговый промысел у нас, на Дальнем Востоке, еще очень мало развит и не может равняться с такими же промыслами в Австралии, на Малакке и на островах Океании.

В больших размерах этот промысел процветал в Японии и Корее, но за последнее десятилетие он значительно упал, так как их воды сильно «обловлены», и трепанг уже в некоторых местах стал попадаться реже.

Уже выше упоминалось, что наш трепанговый промысел исключительно сосредоточен в заливе Петра Великого, северной границей которого служит мыс Поворотный. Но и за мысом Поворотным также водятся трепанги, и, воз-

ЭР0369

можно, что в недалеком будущем там тоже откроют трепанголовные поля для этого промысла.

Тогда, конечно, продукция нашего трепангового промысла значительно возрастет, и товар наш будет иметь свой вес на мировом рынке в Китае.

Наши конкуренты не по одному трепанговому промыслу, — японцы, обловив свои воды, занимаются этим за границей, работая в водах Австралии, Малайском архипелаге, у островов Океании и т. д. Обычно они арендуют на месте соответствующее судно, нанимают цветных островитян водолазами и отправляются с ними на промысел. Эти почти земноводные люди просто ныряют на дно и там ищут трепанга без всякого водолазного аппарата!

Промысел этот, представляя опасность для голых водолазов хотя бы только от одних акул, не говоря уже о других случайностях, не безопасен и для предпринимателей-японцев.

Дело в том, что, в особенности в Малайском архипелаге, жители островов сплошь занимаются пиратством (морским грабежом), и нанятые японцами, также прирожденные пираты, только и ждут, чтобы выбрать момент: перебить хозяев (японцев бывает 3—4 человека), выбросить их в море, а затем судно, со всем, что в нем находится, увести между бесчисленными островами по узким проливам, хорошо им известным.

ЭР0369

Японцы-предприниматели, конечно, все это хорошо знают и поэтому держатся во время промысла очень осторожно, не расставаясь с заряженным револьвером.

Теперь посмотрим, что делают китайцы из трепанга, платя за него такую высокую цену. Вот это последнее обстоятельство заставляет бедных жителей (а Китай — вообще страна бедная) только смотреть, как купают его богатые: самим им это блюдо совсем не по карману. Выходит по нашей старинной пословице про вкусные гусиные лапки... «Ты их едал? — Нет, не едал, а мой дядя видал, как наш барин едал!..»

Вот китайская кухня:

«Цин-тан-хай-шень» (малая чашка). В суп из курицы или из домашней утки, кроме трепанга, кладут тонко изрезанное жареное яйцо и еще молодые побеги бамбука, или же вместо этой приправы — лук или черемша.

«Ху-ла-хай-шень» (малая чашка). Тоже самое, но трепанга сильно разваривают в этом супе и кладут много перца.

«Хай-шень-чжау-цза» (большая чашка). Разваривают свиной окорок до такой степени, чтобы мясо можно было свободно брать, не разрезая, палочками (которыми китайцы едят так же, как мы ложкой и вилкой), затем, отварив крупного трепанга, вместе с свиным мясом спускают в суп из курицы или утки. Потом все это нагревается и подается на стол. При этом

ЭР0369

трепанг для этого блюда выбирается самый крупный, чтобы мог занять собою всю миску.

«Хай-шень-сань-сан ди (э) р» (большая миска). На дно чашки кладется говядина, мясо рака, побеги бамбука — все три свежих продукта, предварительно приготовленные, и все это варится, после в это спускается трепанг обычным порядком.

Всего таких блюд в китайской кухне шесть. Как видно из приведенных рецептов 4-х блюд, они мало различаются между собою в приготовлении, несмотря на разные названия. Но эти кушания ценятся, главным образом, величиною и сортом положенного в них трепанга.

Приготовленные из трепанга разные блюда имеют большое значение в жизни не только зажиточных классов Китая, но и среднего небогатого населения, являясь официальным кушанием при разных торжественных случаях, в роде традиционных у нас блинов на масляницe, именинного пирога, немецкого рождественского гуся и т. д.

Такое же значение имеет приготовленный так или иначе трепанг в путешествии, даже и для тех, кто в обычное время его и не употребляет.

В путешествии трепанг считается таким же необходимым блюдом, как гнездо ласточки (саланган) и плавники акулы.

По употреблению этих кушаний и сами путешествия разделяются на три разряда, из кото-

ЭР0369

рых первоклассным считается то, во время которого главной пищей служит гнездо салангана «ян-во-си», следующее — угощают плавниками акулы «юй-чи-си», и третье, широко распространенное, «хай-шень-си», с блюдом из трепанга.

Древние китайцы называли трепанга «ся-сон», «шякин», а в более поздние времена — «хей-сын», т.-е. морской корень. Такое название приближает его к названию «ин-сын» — человек-корень, которое мы выговариваем по пекинскому произношению — «жень-шень». Это сопоставление трепанга с корнем «жень-шень» показывает, какое значение придают трепангу китайцы.

Для каждого сорта трепанга (их привозят с разных концов света в Шанхай — главный трепанговый рынок — до 100 разных сортов) китайцы имеют особые названия. Из них главные: «хый-хен-сын» — черный трепанг, «пей-хей-сын» — белый; «су-сын» — с отростками; «куан-сын» — без отростков (без шипов, гладкий); «куан-хей-сын» — блестящий и т. д.

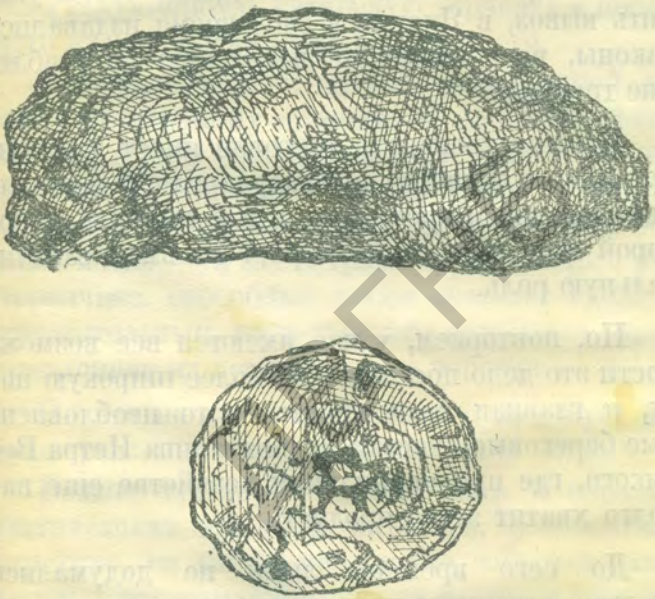
Так же, как трепанг, имеет различные сорта и по цвету и по виду — с шипами и гладкий, — и по другим признакам, также и в различных местностях и провинциях обширного Китая есть излюбленные из этих сортов, которые исключительно употребляются там.

Если является большим значением, откуда трепанг привезен, то это не столько зависит

ЭР0369

от его природных качеств в связи с местом его обитания, сколько от способов и тщательности его обработки.

Вообще, этот товар капризный, да и покупатели на него народ требовательный, так что об-



Гладкий трепанг. Внизу—поперечный разрез.

работка трепанга на экспортный продукт требует больших знаний в этом деле и неослабной внимательности к каждому пустяку.

ЭР0369

Например, японский трепанг много проигрывал еще не так давно оттого, что, представляя из себя хороший продукт, был плохо сортирован.

А между тем Япония, являясь сама потребительницей трепанга, с давних времен вывозила в Китай этот продукт, конечно, всячески применяясь к требованиям рынка. Даже, чтобы усилить вывоз, в Японии в свое время издавались законы, воспрещающие населению употребление трепанга.

Вообще трепанг в торговле имеет длинную историю и является в международной торговле немаловажным предметом, в той торговле, в которой еще наш вывоз играет весьма незначительную роль.

Но, повторяем, у нас имеются все возможности это дело поставить на более широкую ногу, и главная возможность — это необловленные береговые участки, кроме залива Петра Великого, где при правильном хозяйстве еще надолго хватит этого продукта.

До сего времени люди не додумались до искусственного разведения трепанга, и это, конечно, зависит от того, что мы плохо еще знаем его жизнь и ее потребности. Но это не значит, что мы не придем к этому: наука, рука об руку с разумной практикой, вероятно, добьется, что будут разводить трепангов и в искусственных условиях.

ЭР0369

А пока можно только пожелать, чтобы русское население Дальнего Востока отбросило свою специфическую брезгливость, и также ввело в свою кухню эту полезную и вкусную новость.

Не однажды приходилось слышать, что желающий испробовать трепанга для этого заходил в какую-нибудь китайскую харчевку и после этого «закаивался» навеки кушать его.

И неудивительно: кроме свойственной ко всему незнакомому осторожной подозрительности, тут играет большую роль и приготовление трепанга по рецепту китайской кухни, не всегда по нашему вкусу, например, это неизбежное бобовое масло, — а затем грязь и вонь убогого ресторанчика, способные любое кушанье сделать отвратительным, не только это «пробное», приготовленное из неприглядного червяка.

Но это не так важно: ведь существует же поговорка: «на вкус и цвет товарища нет».

Важнее тут другое: может быть и вправду многовековая традиция китайцев, основанная, возможно, на каких-либо давно забытых даже научных основаниях, окажется верна, и трепанг взаправду обладает теми качествами, которые ему приписывает этот многомиллионный народ, загадочная культура которого заставляет задуматься не над одним этим...

Как важно было бы иметь под рукой труды какого-либо специалиста-доктора об этом, как

ДВГНБ

ЭР0369

я выразился в начале, немного загадочном трепанге.

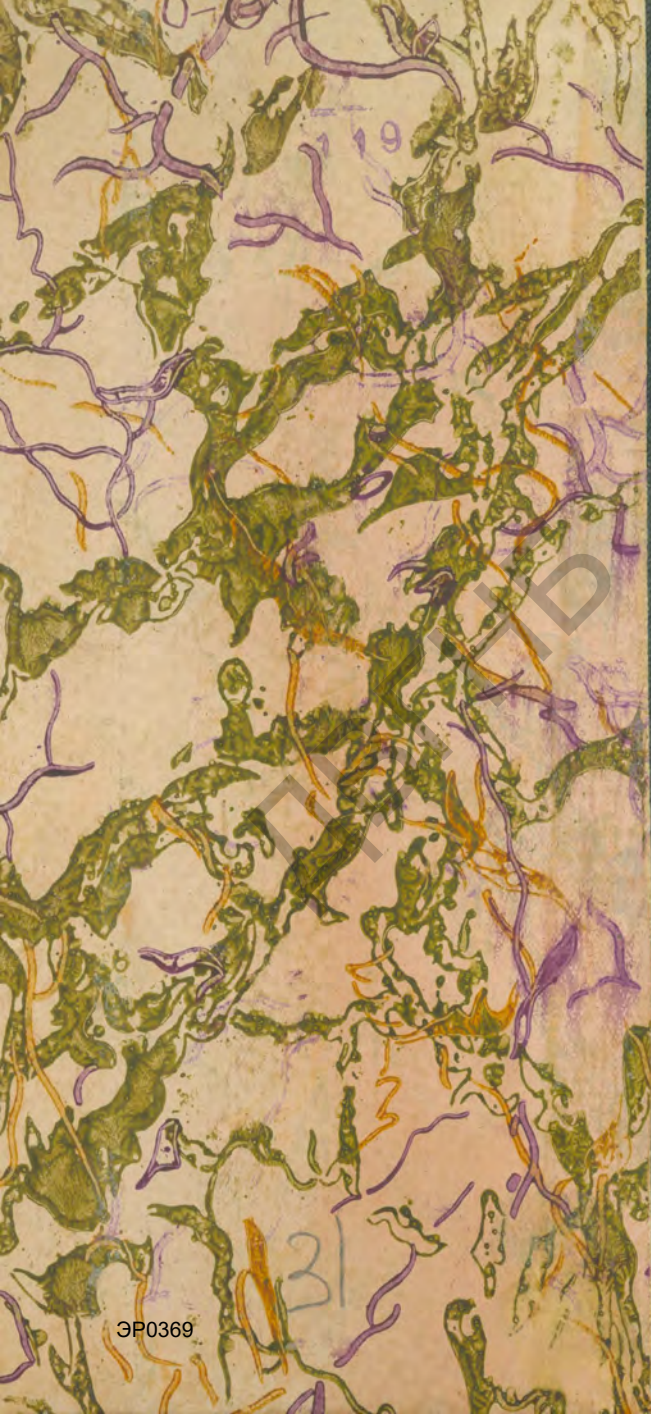
Примечание. При составлении настоящего очерка автор пользовался печатными трудами — М. С. Алексина, проф. Борецкого, М. Павленко, С. Масленникова, Н. Пальчевского (по Токао-Хоккен), а также ценными сведениями от трепангопромышленника гр. Белоуса и гр. Скловского, а в особенности от опытного специалиста Е. И. Рудак, коим приносится глубокая благодарность.

ДВГНБ
БИБЛИОТЕКА
ХАБАРОВСК. КРАЕВОГО
ГОС. МУЗЕЯ.

ЭР0369

ДВГНБ

ЭР0369



ЭР0369