



Neseniai žodis “kamčiatkiniai krabai” man asocijavosi su konservuota krabų mėsa mažoje skardinėje dėžutėje, kurią galima buvo gauti tikrai turint didelius ryšius. Bet mano tėvai neturėjo ryšių nei valdžioje, nei prekyboje, todėl teko pasitenkinti žiniomis, kad Tolimųjų Rytų jūrose gyvena šie gigantiški vėžiai. Kelis kartus net mačiau juos per televizorių, stebėdamasis žmonių, užsiimančių šiuo verslu, narsumu, nebijančių šių stambių spygliuotų “vorų”. Vėliau dar sužinojau, kad kamčiatkinius žieduotuosius krabus labai myli japonai ir su malonumu pas mūsų brakonierius keičia į juos savo dėvėtas mašinas, tuo pačiu atsikratydami būtinumu jas utilizuoti. Porą metų atgal, išvažiavęs į komandiruotę į garsų Murmansko miestą, sužinojau, kad kamčiatkiniai krabai, dar keletą dešimčių metų atgal, buvo čia atvežti veisimui ir visai neblogai įsikūrė užpoliaratyje.

Patiko jiems vandenys, besibaigianti šilta Golfo srovė, kas padidina ne tik jų populiaciją, bet ir išauga jie čia didesni nei savo istorinėje gimtinėje. Sklinda gandai, kad migruojant šiems vaizdingiems vėžiams, dugnas tose vietose būna padengtas šliaužiančių krabų sluoksniu, iki pusės metro storio, ir kad norvegų žvejai jau “dejuoja” nuo šių atvykėlių antplūdžio. Bet tai gandai ir kompetentingi žmonės juos paneigia sakydami, kad jų skleidimu užsiima tie, kurie suinteresuoti greičiau gauti įgaliojimą užsiimti krabų verslu. Ir vietiniai brakonieriai operatyviai suinteresuoti pelnu, pakankamai aktyviai “reguliuoja” atvykėlių skaičių. Tai jau ne tik pavieniai, einantys su tikslu pagauti delikatesą ant stalo, bet ir brakonierių brigados, gyvenančios ištisus metus salose ir ruošiančios krabų mėsą prekybai bei verslinėms artelėms, prisidengusioms žvejybinio kolūkio statusu iš tikrųjų turinčios jiems tik juridinio apiforminimo vaizdą. Kontrabandiškai sugautus užpoliarinius kamčiatkinius krabus šiandien galima pamatyti ir pas prekybininkus “mėtančius iš-po grindų”, ir iš Murmansko išvažiuojančiuose traukiniuose, sostinės restoranų meniu ir ant stalo pas japonus, jaučiančius silpnę jūros produktams. Vidinėje “juodojoje rinkoje” krabų mėsos supirkimo kaina “iš pirmųjų rankų” šiek tiek didesnė nei 10 dolerių už kilogramą. Tuo labiau krabai, kurių mėsą pirksite iš brakonieriaus gali būti pagauti

kur tik nori. Ir greičiausia tiesiog Kolos įlankoje, kurio dugnas, kaip ir kitose vietose, ilgai buvo naudojamas laivų stovėjimo vietai, primena didelį šiukšlyną, o akvatorija užteršta naftos produktais bei kitomis, neteikiančiais žmogui sveikatos, šiukšlėmis. Kad tuo įsitikintumėt, tereikia nusileisti prie jūros uosto prieplaukos ir pažiūrėti koks purvo sluoksnis dengia krantinius akmenis. Jau nekalbu apie tai, kad vietiniuose krantuose yra vietų, kuriose saugomi, atgyvenusieji savo laiką, branduoliniai reaktoriai, įmonės utilizuojančios povandeninius branduolinius laivus ir kt., galintys kaip tik sugadinti apetitą.

Vis dėlto gana liūdnai kalbėti. Yra šioje istorijoje ir malonesnių momentų. Pavyzdžiui tai, kad Murmanskio žuvų veisimo valstybės valdytojai suprato, kad uždraudus brakonieriaimą, problema neišsprendės ir leido, pradžioje kaip eksperimentą, mėgėjišką krabų gaudymą visiems norintiems. Nustatytos ir patvirtintos akvatorijos, kuriose galima gaudyti krabus, ir taisyklės. Svarbiausia, kad gaudyti galima tipiniais krabgaudžiais po du ant kiekvieno leidimo ir tai, kad kamčiatkiniai krabai, kurių šarvų diametras mažesnis nei 15 cm turi būti paleidžiami. Tiesa, be kamčiatkinių krabų, vietiniuose vandenyse gyvena ir aborigenas-poliarinis krabas. Jį atskirti nuo kamčiatkinio gali tik specialistai. Jei poliarinio krabo šarvų diametras nesiekia 9 cm, tai krabas turi būti paleidžiamas. Todėl, norint išvengti nesusipratimo ir konfliktų su organais, kontroliuojančiais, kad visi laikytųsi taisyklių, geriau apsidrausti ir visus pagautus krabus skaityti kamčiatkiniais.



Praeitais metais man teko dalyvauti kamčiatkinių krabų gaudyme vienoje iš Barenco jūros įlankų, netoli Murmanskio. Nepasakyčiau, kad šis procesas toks pats įdomus, kaip jūrinė žvejyba tuose pačiuose vandenyse. Tai greičiau panašu į verslą. Šiam užsiėmimui tereikia patikimo laivo. Sunku įsivaizduoti kaip griozdiškos krabų gaudyklės įkeliamos, įstatomos laive ir tuo labiau iškeliamos iš šimtametrinio gylio. Nežiūrint į tai, kad arti Golfo srovės, vandenys čia vis tiek poliariniai. Vasarą jų paviršiaus temperatūra retai kada pakyla aukščiau 10 laipsnių Celsijaus, o trimis metrais žemiau – aukščiau keturiais tiek pat laipsnių. Jeigu jūs ruošiatės gaudyti krabus be organizatoriaus pagalbos, t.y. be visų turistinės firmos patogumų, laivą, palydą ir gaudyklę galima “išsinuomoti” vienoje iš vietinių gyvenviečių. Visa kita labai lengva. Pati gaudyklė padaryta piramidės formos iš įtempto tvirto tinklo karkaso. Gaudyklės viduje reikia pririšti ant vielos žuvies galvas, geriausia pinagoro, ir nuleisti spąstus ant dugno, paliekant paviršiuje virvių galiukus su prie jų pririštais plūdurais. Dabar galite gaudyti žuvį. Sekantis jūsų dalyvavimas krabų gaudyme bus ištraukiant gaudyklę ir laimikio rūšiavime. Kaip pasirodė, nežiūrint į savo baisią išvaizdą, dydį bei esant ypatingam atsargumui, dygliuotieji krabai paviršiuje bejėgiai labiau nei paprastas vėžys. Imant juos už viršaus (kaip vėžį) - už kiauto krašto, svarbiausia – nekišti kokio nors svarbaus gyvybinio organo į jo dešinių kapotinių žnyplių “arkliškus” dantis,

kuriais jis be vargo sutraiško kitus jūrinius vėžiagyvius. Dabar didelius į dėžę, o mažus ir pateles su ikrais – už borto. Va ir visa “žvejyba” po kurios ir prasideda pats įdomumas.

Valgyti skaniai pagamintus krabus tikras malonumas, dėl kurio, mano nuomone, verta važiuoti tūkstančius kilometrų ir “terliotis” su kvailai kvepiančiomis pinagorų galvomis. Pats paprasčiausias receptas: virti krabo kojas 25 minutes jūros vandenyje, galima jas paskrudinti, nenušveitus kiauto, iki geltonos spalvos augaliniame aliejuje su pipirais, druska ir česnakų. Iš po dygliuoto apvalkalo iškrapštyti krabo mėsą geriausia peiliu. Nuostabios krabų salotos (nemaišykite su “krabų” lazdelėmis) bei krabų padažas, kuris susideda iš grietinės, majonezo, raudonojo ir juodojo pipiro, šaukšto pomidorų padažo ir česnako.

Gėrimai, kaip sakoma, pagal skonį. Deja, “pakankamai prisivalgyti” apriboja skrandžio talpa ir pavojus apsinuodyti. Bet net apsivalgius krabais, po dienos, kitos jūs vėl valgysite juos su ne mažesniu apetitu ir prisiminsite šią nuostabią pilvo puotą grįžę namo.

Krabus galima gaudyti neužšalančiose Barenco jūros vandenų pakrantėse ištisus metus.

Primenu, kad leidimo gaudyti krabus nepakanka, nes norint patekti į pasienio zoną, kurioje randasi visos Barenco jūros pakrantės, reikia dar vieno leidimo, kuriuo būtina pasirūpinti iš anksto, nes jo apiforminimas, padavus prašymą, truks dvi savaites. Ir krabai neprisiriša vienoje vietoje. Jie skirtingu metu gaudomi skirtingose vietose, skirtinguose gyliuose. Pavyzdžiui ten, kur jie buvo gaudomi liepos mėnesį, rugpjūtį gali būti iš vis tuščia. Todėl prieš įsigyjant licenziją sužinokite, kur perspektyviausia gaudyti krabus jūsų pasirinktu laiku.

Pasakojo V. Luškov

Žurnalas “Rybak rybaka”