

ЭТО ИНТЕРЕСНО | Григорий Волчек

Рыбное место в Даммаме

НУ, КТО БЫ МОГ ПОДУМАТЬ, ЧТО ОДНА ИЗ КРУПНЕЙШИХ В МИРЕ ФЕРМ ПО РАЗВЕДЕНИЮ ОСЕТРОВ В ИСКУССТВЕННЫХ УСЛОВИЯХ НАХОДИТСЯ... В САУДОВСКОЙ АРАВИИ, ПРАКТИЧЕСКИ В ПУСТЫНЕ РУБ АЛЬ-ХАЛИ! А РУКОВОДИТ ПРОЦЕССОМ НИ КТО ИНОЙ, КАК РУССКИЙ ОФИЦЕР ЮРИЙ КИТАШИН, БЫВШИЙ ПОДПОЛКОВНИК ИНЖЕНЕРНО-АВИАЦИОННОЙ СЛУЖБЫ ВОЕННО-ВОЗДУШНЫХ СИЛ СССР. КОЛОРИТНАЯ СИТУАЦИЯ, НИЧЕГО НЕ СКАЖЕШЬ!



...Ферма Caviar Yard находится в «зеленой зоне» пригорода Даммама — одного из крупнейших городов Восточной провинции Саудовской Аравии. Ферма многопрофильная, но главный ее бизнес — разведение осетров, получение икры и мяса. Производственные результаты — 100 тонн мяса и 10 тонн икры в год. Продукция уходит влет, рентабельность составляет сотни процентов. «Не нефть, а икра — вот настоящее «черное золото»!», шутит Юрий Александрович.

Говоря по правде, китайская икра не такая уж черная, а если точнее — совсем даже не черная, а...серо-желтая. Увы, я не специалист, и не гурман, но Киташин утверждает: икра образцовая, вкус идеальный. Весь объем икры с даммамской фермы оптом скупает французский торговый дом Петросяна — главный икорный трейдер мира. От Петросяна саудовская икра поступает в элитные рестораны США. Конечная цена розничной реализации — до 20 тыс. долларов за килограмм. Сильно! В перспективе цена будет только расти — поголовье осетров неуклонно снижается, а искусственное рыбозаведение — дело очень тонкое и не всем доступное.

— Вроде бы все очень просто, — рассказывает Юрий Александрович. — Что нужно рыбе? Достаточная площадь бассейна, чистая вода и корм, богатый протеинами и жирами. Но нюансов здесь сотни, тысячи. И никакая наука не подскажет вам оптимальный биологический цикл работы, а тем более не подсчитает реальную экономическую эффективность. Я шел к нынешнему успеху во многом методом проб и ошибок более десяти лет, из них шесть лет — непосредственно на этой ферме. Сейчас я могу сказать — я знаю о своих осетрах все. Ну, или почти все.

Откроем несколько специфических китайских ноу-хау. Разводит он три вида осетров — русского (каспийского) осетра, сибирского и гибридного (помесь «русича» и «сибиряка»). Лучший из них — гибридный. Осетр — рыба необычай-



но сильная и жизнестойкая, практически не болеет, нормально себя чувствует при температуре от 2 до 32 градусов, но Киташин выбрал оптимальную — 25. Вода (артезианская, ее в Саудии очень много, как, впрочем, и нефти) проходит серьезную подготовку — озонирован-

ние, фильтрацию, обработку ультрафиолетом, и прочая, прочая. Обеспечен непрерывный проток воды, что очень важно. Рацион однообразен, но питателен — это фирменный гранулированный корм, который подается по специально рассчитанной схеме. Каждый бассейн (а их на ферме несколько сот) оборудован датчиками, информация стекается на центральный компьютер (прикладную компьютерную программу придумал все тот же неутомимый

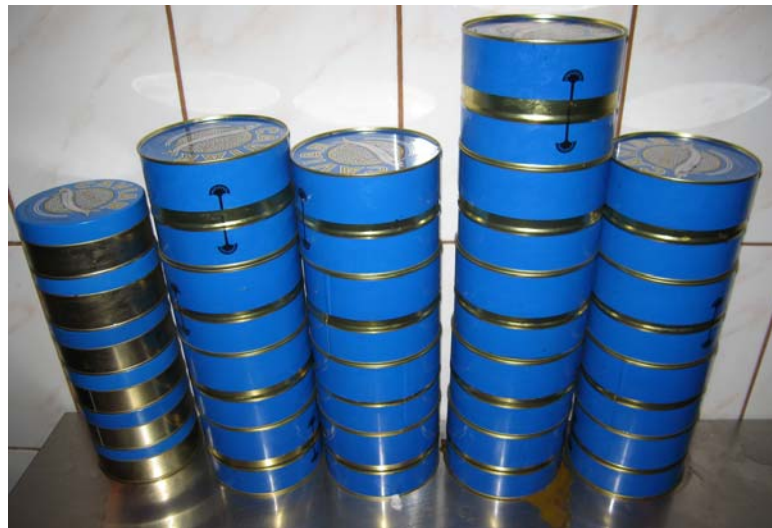


Юрий Киташин у «дойльного аппарата»

универсальный Киташин). По сигналу тревоги меры применяются незамедлительно. В итоге осетр, который в дикой природе «созревает» за 7-8 лет, у Киташина доходит до товарной кондиции всего за 4.

Жизнь китайского осетра протекает так. До полутора-двух лет мальки растут в цехе молодняка. Потом Киташин делает им ультразвуковую диагностику на медицинском аппарате УЗИ (!) и определяет пол, после чего происходит драматическая сегрегация — самки отправляются во «взрослый» цех на нагул икры (она образуется из жировой ткани — ярытка), а самцы (за исключением небольшого числа производителей) — увы, на мясо. Выросшие рыбы весят 30-35 кг и достигают в длину полутора метров (если неаккуратный ловец получит от них хвостом по голове — окажется в нокауте). Эти «акулы» после очередного просвета на ультразвуке переводятся в цех готовой продукции, где в течение нескольких недель плавают в воде повышенной проточности — для вымывания неприятного запаха. Еще одна процедура УЗИ — и рыба, икра в которой дошла до максимальной кондиции, расстается и с икрой, и, увы, с жизнью.

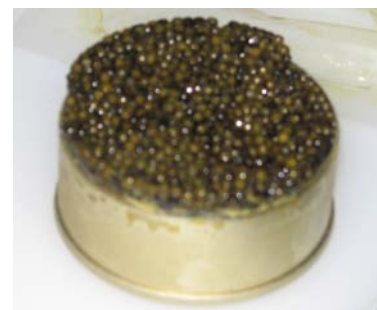
Гуманными технологиями «дойки» и разреза с последующим зашиванием брюха Киташин тоже владеет, но он отказался от этой экзотики в силу чисто экономических причин. Персонал фермы — четыре малограмотных бангладешца и сам Киташин, поэтому сложные и трудоемкие процедуры здесь исключены. Правда, «дойльный аппарат» у Киташина есть, и он им регулярно пользуется, когда берет икру для расплода. Процесс «дойки» длится примерно полчаса — пока самка спит под наркозом, икра извлекается через анус.



пробовали образцы готовой продукции — более чем вкусно!

По словам Киташина, сегодня ферма Caviar Yard стоит несколько десятков миллионов долларов. Неугомонный энтузиаст хочет расширить производство, но это требует дополнительных серьезных инвестиций.

Энергия и работоспособность Юрия Александровича поражает. А еще здоровый дух предпринимательства, интерес к новому, вера в свои силы. В 1991 году молодой перспективный офицер, авиатор и электронщик, не побоялся уйти из армии «в никуда», по сути, начать новую жизнь. Первого потенциального инвестора для своего «осетрового» бизнес-плана Киташин нашел в Сирии. Тогда сделка не получи-



Мощная рыба эту малоприятную процедуру выдерживает легко, а следующую массу икры нагуливает вдвое быстрее, чем первую! Самка-производитель живет до 30 лет и до конца жизни воспроизводит качественную икру с интервалом 2-3 года. Чтобы из икринок появились мальки в искусственных условиях, икру надо тщательно перемешать с осетровой спермой, а потом выпустить в водоем. Выживаемость мальков практически стопроцентная.

После знакомства с рыбозаводством Юрий Александрович показывает нам производственные мощности — огромную холодильную камеру, копильню, цех консервирования, цех упаковки. Кругом — стерильная чистота, поэтому мы надеваем большие бахилы. Часть оборудования, увы, простаивает — вкуснейшая осетровая колбаса из-за того, что не халяльная, на местном рынке спросом не пользуется, а транспортировать ее накладно — товар скоропортящийся. Тем не менее, небольшие партии осетрины холодного и горячего копчения Киташин производит. Мы по-

ласть, но Юрий Александрович, загоревшись идеей, не отступил, нашел инвестора в Саудовской Аравии, и за год создал с нуля образцово-показательную ферму. Потом он перевез в Даммам семью, так сказать, «натурализовался». Посольство России в Эр-Рияде считает китайскую ферму одним из ярких примеров здоровой и полезной частной инициативы, «пробившейся» в далеко не самых благодатных условиях, в исламском государстве, вдали от Родины и соплеменников. Я тоже так считаю.

