

С. В. Гаврилов

КАК МИНТАЙ СТАЛ СЪЕДОБНЫМ

Рассказывается об основных этапах освоения лова в прикамчатских водах минтая и налаживания производства из него продукции: вначале технической, то есть кормовой, жира, а затем – ценной пищевой. Показан приоритет отдельных камчатских предприятий и персоналий в обеспечении выпуска конкретных видов рыбопродуктов.

Ключевые слова: минтай, филе минтая, консервы рыбные, икра минтая, рыбокомбинаты, разделка минтая, Берингово море, Охотское море, рыбный промысел, Камчатрыбпром.

S. V. Gavrilo

HOW POLLOCK BECAME EDIBLE

The article describes the main stages of the development of pollock fishing in Kamchatka waters and the production of pollock products: technical feed and fat at first, valuable food then. The priority of certain Kamchatka enterprises and personalities in ensuring the release of specific types of fish products is shown.

Keywords: pollock, pollock fillet, canned fish, pollock caviar, fish processing plant, fish processing, The Bering Sea, The Sea of Okhotsk, fishing, Kamchatrybprom.

Всезнающая Всемирная сеть извещает, что в 2021 г. камчатские рыбаки подняли из морских глубин 590 529 т минтая. Это – 63 % их полного улова. В предыдущем, 2020 г., минтая добыто ещё больше – на целых 75 240 т. Ныне эта рыба является одной из главных составляющих камчатского улова, заметно превышающего полтора миллиона тонн в год. Минтай уже давно нашёл устойчивый спрос у потребителей, оценивших и его пищевую ценность, и диетические качества. Но так было не всегда. Ещё несколько десятилетий тому назад при упоминании слова «минтай» многие обыватели морщились, говоря: «Годится лишь кошек кормить». Да и профессиональные рыбаки величали его «непищевым», отправляли в туovarки, а то и за борт, а если и брали, то дабы закрыть валом пресловутый «план добычи»...

До 1941 г. Акционерное Камчатское общество (АКО), главная рыбопромысловая организация полуострова, мойву, летнюю навагу и минтай не промышляло. Но в годы войны уловы этих рыб постепенно увеличивались, достигнув в 1945 г. 328 тыс. ц, – надо было кормить страну. Как объект лова применительно к АКО минтай впервые упомянут в 1942 г., когда его немного взял паровой траулер «Гага» [1, л. 8]. Но в официальных отчётных данных общества за этот год он не значился [2]. В 1942 г. впервые на Камчатке на холодильнике Жупановского рыбокомбината (РК) был налажен выпуск филе в брикетах по 5 кг. Организатором этого дела стал выпускник Ленинградского института холодильной промышленности М. И. Фирюлин, защитивший дипломный проект именно по

такому производству. На филе наряду с треской впервые направили минтай. Это способствовало не только расширению ассортимента продукции, но и дало возможность более чем вдвое увеличить объём переработки сырья при той же единовременной ёмкости и мощности морозильного отделения холодильника. Кроме этого, филе позволяло экономить энергоресурсы и полнее использовать камеры хранения, так как представляло собой только съедобную часть рыбы, являясь концентрированным белковым продуктом [3, с. 65–66].

В 1943 г. АКО поймало своими силами и скупил у колхозов 1 604,5 тыс. ц сырца. В этом числе впервые показан минтай – 8,1 тыс. ц, из них 5,2 добыто на западном побережье полуострова [2]. Как видно, доля минтая в общем улове составила всего 0,32 %. В 1944 г. объём этой породы поднялся до 13,1 тыс. ц, примерно поровну на обоих побережьях. В 1945 г. при общей добыче АКО в 1 551,2 тыс. ц на неё пришлось уже 15,9 тыс. ц, то есть чуть больше 1 % (при этом трески, ближайшего «родственника», взято 94,9 тыс. ц, или 6,1 %) [2]. В то время минтай в основном являлся приловом к другим породам рыб.

В первые послевоенные годы уловы минтая постепенно росли: в 1946 – 23,3, в 1947 – 18,1, в 1948 – 42,5 тыс. ц. При этом в 1946 г. Главкамчатрыбпром (ГКРП), сменивший АКО, поймал и скупил 1 424,3 тыс. ц. Выходит, что доля минтая в этом сезоне превысила 1,6 %. В 1949 г. его поймали уже 63,9 тыс. ц. Морлов ГКРП, в частности, отчитался о выпуске минтая, крепко засоленного в чанах [4, л. 148, 158].

На 1950 г. план по минтаю был уже официально установлен и оказался «резко невыполнен» – добыто всего 8,1 тыс. ц, или 22,5 % намеченного. Специально минтая по-прежнему не брали, он шёл как прилов сельди и лосося на ставных неводах на западе полуострова. Сравнительно много его было в судовых уловах трески на востоке. Отмечено, что подходы минтая к ставным неводам оказывались очень неравномерными, и в эту путину были совсем незначительными. «Недолов минтая... мог быть покрыт, если не полностью, то частично добычей в Авачинском заливе. Работавшие здесь тресколовные мотоботы Петропавловской моторно-рыболовной станции имели в прилове значительное его количество. Однако запрещение использовать минтай для выпуска пищевой продукции при отсутствии утилизационных установок вблизи района промысла вынудило отказаться от приёма его на берег. Позднее Министерством рыбной промышленности СССР дано разрешение направить минтай в помол и на заморозку, но время было упущено» [5, л. 9–11].

В последующие годы уловы минтая оказались совсем незначительными: в 1951 – 4,8, в 1953 – 0,1, в 1954 – 0,7, в 1955 – 1,9 тыс. ц. Это не превышало 0,2 % от общегодовой добычи ГКРП, уже перевалившей за 2 млн ц. Главную её часть тогда составляли лососи [6, л. 142; 74, л. 1–15]. Но уже проявилось постоянное снижение их численности, вызванное истощением стад под неуправляемым натиском со стороны японских рыбопромышленников, вытесненных по итогам Второй мировой войны с камчатского побережья и Курильских островов и теперь ловивших в открытом море на путях миграции.

12 апреля 1955 г. ЦК КПСС и Совет Министров СССР приняли постановление № 702, отметившее крупные недостатки в деятельности промышленности страны, в том числе и рыбной. Ведомственными рыбацкими документами одной из главнейших задач по исправлению сложившегося положения объявлено увеличение добычи рыбы активным промыслом и сокращение сезонности. Так, перед Озерновским РК, крупнейшим на Западной Камчатке, среди прочих, подлежащих решению вопросов поставлен и такой: «Наладить приём от ловцов всего прилова минтая с целью заготовки печени для передачи её Авачинскому комбинату» [7, л. 110–118]. Последнее предприятие располагалось неподалёку от Петропавловска, здесь из печени наладили производство витаминизиро-

ванного жира. Но общий улов минтая по-прежнему оставался незначительным: в 1955 – 1,9, в 1956 – 3,2, в 1957 – 4,6, а в 1958 – 7,1 тыс. ц. Это всё также составляло около 1 % общекамчатского объёма. При этом доля лососёвых за 1955–1958 гг. сократилась с 44,3 до 6,8 %. Нарращивание добычи шло за счёт сельди, камбалы и трески, запасы которых тоже являлись не бескрайними. Это было понятно и стало причиной постепенного увеличения добычи минтая. В 1959 г. его поймали 80,6 тыс. ц, впервые больше, чем трески (69,2 тыс. ц). Доля «голубоглазого», как его окрестили добытчики и обработчики, поднялась до 3,5 % [8, л. 46].

15 декабря 1959 г. состоялось совещание партийно-хозяйственного актива рыбацкой отрасли полуострова. Его главная цель – поиски путей увеличения объёмов вылова рыбы и морепродуктов. Правительство страны поставило перед недавно обновлённым Камчатрыбпромом (КРП) ещё небывалую задачу: добыть их в предстоящем 1960 г. не менее 2 800 тыс. ц. «Ловить есть что», – заявил научный сотрудник Камчатского отделения (КО) ТИНРО И. А. Полупотов, обративший внимание собравшихся на новые объекты: палтус, минтай, окунь, бычки и терпуг [9, № 298]. Мало использовались треска, навага, корюшка и мойва. Их запасы считались весьма значительными и рассматривались как перспективный резерв рыбной промышленности [8. Л. 48].

К 1960 г. был освоен траловый лов минтая с судов Управления тралового и рефрижераторного флота (УТРФ). 23 мая 1960 г. шести камчатским РК по постановлению Совета Министров РСФСР и приказу Дальрыбы предписано произвести 900 т кормовой рыбной муки, «в основном из отходов консервного производства и минтая». Это должно было резко повысить рентабельность предприятий [10, л. 212–213].

В 1960 г. КРП добыл в общей сложности 2 536,4 тыс. ц рыбы и морепродуктов, в том числе 220,5 лосося (всего 8,7 %), 959 сельди (37,8 %) и 80,9 минтая (3,2 %) [2]. Большую часть последнего взяло УТРФ – 77,7 тыс. ц, то есть 96 % [11, л. 62]. Похожий результат был достигнут и в 1961 г. – 82 тыс. ц. В 1963 г. улов «системы» КРП составил 3 512,8 тыс. ц, в том числе 111,1 тыс. ц минтая (снова 3,1 %) [2].

18 января 1964 г. КРП утвердил суточное задание по приёму минтая в объёме 5 250 ц. Он ещё считался малоценной породой, спросом у населения не пользовался, шёл как сырец на приготовление корма скоту. «С ростом животноводства резко увеличивается потребность

в белковых кормах, разнообразностью которых является продукция из минтая, содержащая в большом количестве ценные белки. Уловы минтая увеличиваются из года в год, однако полностью не используется возможность добычи и выпуска кормовой продукции из него, особенно солёного минтая, а также кормового рыбного фарша, законсервированного пиро-сульфитом натрия, и кормовой муки. Большим спросом пользуется солёный минтай, выпуск которого рентабелен для наших предприятий. Кроме того, печень минтая является ценным сырьём для получения жира и витамина А, имеющего огромное народнохозяйственное и медицинское значение». Правда, отмечено, что «солёная икра минтая высоко ценится на международном рынке», но тут же признано, что «в настоящее время минтай добывается в незначительном количестве и транспортируется на сдачу в Петропавловский рыбокомбинат безо льда и с большим перегрузом трюмов, что приводит к порче сырца и большим потерям печени и икры».

Директорам Усть-Камчатского (В. И. Шандуре), Озерновского (В. В. Гаврилову), Октябрьского (Н. Г. Шибину), Пымтинского (А. В. Белоногу), Кихчикского (И. И. Ивченкову), Кировского (В. Д. Королёву) и Крутогоровского (А. И. Петрущенко) РК приказано: весь принимаемый минтай разделять, печень морозить блоками. Их обязательно глазировать льдом и отгружать на Петропавловский РК (директор А. К. Миронов). Всю собранную икру солить в строгом соответствии с технологической инструкцией и техническими условиями, составленными ещё 26 ноября 1960 г. (Знатоки говорили, что эти документы были подготовлены под руководством известнейшего специалиста – профессора И. В. Кизеветтера.) Готовый товар отгружать Дальрыбсбыту во Владивосток и Находку [12, л. 42–46].

Вот здесь открывается одна из страниц моей семейной истории, тоже переплетённой с хроникой освоения выпуска высококачественной пищевой продукции из минтая.

4 марта 1964 г. на Озерновском РК (директор В. В. Гаврилов, главный инженер В. А. Бирюков, главный технолог И. Т. Баженов) *впервые на Камчатке началось производство солёной минтаевой икры* (успешный опыт по этой части состоялся ещё в декабре 1963 г.). Вот как об этом вспоминал В. А. Бирюков:

«...В это время рыбокомбинат принимал много минтая и перерабатывал на муку. Минтай не считался ценной пищевой рыбой. Но с

некоторых пор для нас стала ценной икра минтая. Мы решили попробовать приготовить её. Я помню эту первую пробную икру. Собрались в консервном цехе, принесли минтая, распотрошили его, и, как это обычно делается в домашних условиях, вилкой разделали ястыки. Женщины собрались, с любопытством смотрят, что будет дальше. А мы-то с Виталием Васильевичем Гавриловым – астраханцы, мы знаем, как из воблы икру делать, из сазана. Причем, такая икра готовится сухим посолом, а не в тузлуке. Так мы поступили и с минтаевой. А её как посолил – тут же и есть можно. Но мы выждали некоторое время. Принесли хлеб, стали пробовать – кто с опаской, кто с интересом. Попробовали. Вкусно! “И что дальше?” – спрашивают женщины. Я пошутил: “А дальше жить будем!”...» [13, с. 64–65].

Совсем скоро стало ясно, что такое производство приносит выгоду. 19 марта 1964 г. об этом рассказала старший мастер консервного цеха Озерновского РК Е. Е. Литвяк. За счёт выработки икры комбинат уже имел с каждого центнера сырца 61, а за счёт печени – 80 руб. прибыли. Каждые 100 ц разделанного минтая приносили 257 руб. чистой прибыли, а такое же количество неразделанного, пущенного на тук, – 77 руб. убытка. Для выпуска совершенно новой продукции – пробойной солёной икры – были использованы возможности цеха закусовых консервов. Готовую икру тщательно перемешивали с растительным маслом и расфасовывали в бочки по 50 кг. Переработкой сырца и приготовлением икры занимались две комплексные смены по 30–32 чел. Они обрабатывали до 100 ц сырца и давали 3–3,5 ц икры в сутки. «За сравнительно небольшой промежуток времени коллектив консервного цеха освоил производство пробойной солёной икры из минтая и уже выпустил её более 56 ц. В этом, безусловно, большая заслуга работниц, занятых на разделке минтая, – Клавдии Кошкарёвой, Цой Сун, Валентины Литейкиной, выемщиц Прасковьи Козко, Ксении Костырь, Екатерины Чучупай, Ольги Красноносеньких и других. Тон во всём задают мастера З. М. Евсейчик и Л. В. Мокрова. И как обрабатывать, и как людей расставить – они в этом настоящие “кудесницы”. Большую помощь в освоении технологии выработки икры, правильности соблюдения инструкции оказывает нам и заведующая химической лабораторией Н. А. Гаврилова» [14, № 68].

А 29 апреля 1964 г. были поощрены работники центральной лаборатории КРП в Петропавловске:

заведующая О. А. Авдоница, её заместитель В. А. Малинина, инженеры М. Г. Павлова, П. С. Тебекин и Н. А. Селезнёва, старший инженер А. М. Мишутина, инженер-радиолог В. П. Бокова и уборщица Л. Г. Жигалова. В 1963 г. они «проделали некоторую работу», в частности, успешно завершили опыты по созданию новых видов продукции – паст из минтая. Это признано имеющим «большое государственное значение» [15, л. 278].

В плане развития новой техники на 1964–1965 гг. по КРП отмечено, что в 1963 г. все РК освоили разделку минтая «по выемке печени» [16, л. 17–18].

31 октября 1964 г. КРП утвердил меры по добыче и обработке минтая на четвёртый квартал 1964-го и на 1965 г. «Считать главной задачей коллективов... и производственных отделов КРП обеспечение выпуска наиболее рентабельной продукции из минтая за счёт расширения её ассортимента. В том числе: пищевого фарша, пробойной и ястычной икры, копчёностей, кулинару, мороженого минтая, пищевых деликатесных паст; полного сбора печени для выработки витаминизированного жира» [17, л. 303–319]. В 1964 г. икра минтая впервые была отправлена на экспорт [18, л. 125–130].

18 августа 1965 г., «придавая особое значение работам по получению пищевого продукта из минтая», поставлена задача перед Петропавловским РК: до 10 сентября приготовить первую партию обесшкуренного филе в 15 т. «Замораживание производить брикетами весом 0,5 кг в целлофановой упаковке». Совсем недавно на комбинате завершили испытания импортных разделочных машин «Баадер-38» и отечественных «ИШМ», показавших отличные результаты [18, л. 232]. 19 ноября комбинат получил задание по выпуску в предстоящем 1966 г. минтаевой икры с «ранее небывалой расфасовкой в стеклянную банку по 60 г (две унции)» [19, л. 272–273].

В 1965 г. УТРФ добыло 2 191,8 тыс. ц сырца, в том числе 231,5 минтая [20, л. 144]. Как видно, на долю этой непритязательной рыбки пришлось уже более 10,6 % улова крупнейшего рыбацкого предприятия нашего полуострова.

В апреле 1966 г. утверждён план проведения экспериментальных технологических работ на РК. Среди них – определение потерь при хранении до отгрузки минтаевой икры в бочках и кормового фарша [21, л. 39–42].

27 октября 1966 г. намечены меры по приёму и обработке минтая с декабря 1966 по май 1967 г. Предстояло взять 1,2 млн ц (по 10,2 тыс. ц в сутки на берег и по 1,3 тыс. ц на плавбазы УТРФ).

Выпустить продукции (тыс. ц): 4 – пищевого филе, 3,6 – пробойной икры (в том числе 1,5 на экспорт), 10 – солёной и мороженой печени, 301,7 – кормового фарша, 600 – парного (в том числе 200 на экспорт). Экспортную икру намеревались фасовать в бочку по 25 л, для внутреннего рынка – в банку № 22 (140 г) [22, л. 32–35]. На Петропавловском РК заработал цех по выработке филе, здесь же собрали оборудование по доработке муки-полуфабриката, доставляемой с БМРТ.

План по добыче рыбы в 1966 г. КРП выполнил на 102,8 %. Поймано 5 045,4 тыс. ц, из них 171,7 лосося (3,4 %) и 1 018,2 минтая (20,1 %) [23, л. 1–3]. В этом году минтай ловили только в Охотском море.

В конце октября 1967 г. утверждён очередной план подготовки предприятий КРП к минтаевой путине в декабре 1967 и первом полугодии 1968 г. Предстояло принять и обработать 1 170 тыс. ц, в том числе 360 тыс. – на береговых базах, 155 тыс. – на плавбазах УТРФ, 655 тыс. – на судах других управлений. Для повышения рентабельности предстояло (тыс. ц): разделить не менее 378, приготовить 3,4 филе, 2 пробойной икры, 9,3 мороженой и солёной печени, 272,4 кормового фарша [24, л. 374].

В 1967 г. предприятия КРП в общей сложности поймали 5 091 тыс. ц рыбы, из них 1 126,4 минтая. Как видно, он постепенно занимал всё большую и большую долю в общем улове, снова составив 22,1 % от его полного объёма. Пищевой продукции выпущено 2 723, технической – 1 174 тыс. т. В этом году минтай ловили не только в Охотском, но и в Беринговом море. Средний рыболовный траулер (СРТ) «Ропша» УТРФ добывал его специально для обрабатывающих предприятий Петропавловска – комбината и жестянобаночной фабрики [25, л. 32; 26, л. 22–28].

12 февраля 1968 г. утверждён план поставки торговле области в начавшемся году в количестве 20,5 т минтаевой икры [27, л. 238]. 28 февраля в Петропавловске, в УТРФ, провёл совещание министр рыбного хозяйства СССР А. А. Ишков. Он, в частности, подчеркнул необходимость более рационального использования сырца минтая. Из него надо выпускать больше филе, помимо уже привычных фарша, печени и икры [28, № 27]. В 1968 г. в Камчатской области поймано 5 187,8 тыс. ц сырца, из них минтая – 1 555,7 тыс., то есть 30 % [29, л. 25].

В 1968 г. в состав УТРФ начали поступать большие траулеры нового типа – БМРТ пр.

394РМ – так называемые «мукомолы», или «жиромучные», первый из них – «Лучегорск». Они были способны переработать до 100 т сырца в сутки, направляя 40 т на заморозку и 60 – в муку. На лове минтая с СРТ опробована новая конструкция траля.

В январе 1969 г. директор КО ТИНРО А. К. Евдокимов охарактеризовал минтай как «важную рыбу для среднего флота». «Его запасы в Охотском и, особенно, Беринговом морях позволяют значительно увеличить уловы. В 1967 г. японцы добыли в Беринговом море 5,5 млн ц, огромное количество. Рыбаки Камчатки, Приморья и Сахалина предпочитают вести промысел минтая у западного побережья полуострова. Запасы его там значительны, но не настолько, чтобы ему выдержать такую нагрузку, какую получает в последние годы. Нужно обязательно осваивать запасы минтая в Беринговом море, тем более что минтай и сельдь – конкуренты в питании» [30, № 13].

По решению МРХ СССР от 13 января 1969 г. о рациональном использовании минтая на выпуск пищевой продукции решено произвести на береговых предприятиях опытные партии и отгрузить в Москву 1,5 тыс. ц филе и 0,2 тыс. ц фарша. «Опорным предприятием» для этого назначен Октябрьский РК [31, л. 95]. 3 апреля 1969 г. к показу на ВДНХ СССР в Москве утверждены образцы продукции КРП, в том числе филе минтая, произведенное на судах Управления океанического рыболовства (УОР) [32, л. 60].

Из пойманных в 1969 г. 5 905,3 тыс. ц рыбы на лосось пришлось – 246,5 (всего 4,2 %), а на минтай – 1 676 (или 28,4 %) [29, л. 25].

28 января 1970 г. для расширения ассортимента пищевой продукции и «безусловного выполнения госплана» директору Петропавловского РК А. К. Миронову приказано дать в первом полугодии 150 т фарша и 60 т филе минтая. Для этого до 1 февраля подготовить разделочное отделение холодильника, до 20 февраля – установить станок для распиловки крупных блоков мороженого фарша на куски по 500 г для последующей упаковки в картонную коробку. Крупные блоки паковать в полимерные пакеты при помощи вакуумной машины «Негро» [33, л. 52]. 1 апреля 1970 г. началось внедрение отраслевого стандарта ОСТ 152-70 «Фарш рыбный пищевой мороженный из минтая» [34, л. 21].

20 апреля, в преддверии 100-летия со дня рождения В. И. Ленина, установлены объемы производства товаров и консервов «расширенного ассортимента в мелкой, красочно оформ-

ленной таре» на 1970 г. Поставлена задача: дать не менее 340 т минтаевой икры. Но всё же многими минтай полноценной пищевой рыбой ещё не считался. Об этом косвенно свидетельствует выступление 18 марта 1970 г. на партийно-хозяйственном активе рыбаков области капитана-директора БМРТ «Камчатская правда» УОР, депутата Верховного Совета СССР Н. В. Сотникова. Он, в частности, заявил: «Мы же в настоящее время на минтай навалились. Не от хорошей, конечно, жизни. Рады бы брать пищевую, да где?» [35, № 77]. Окончательно и бесповоротно «съедобным» минтай стал лишь в середине 1970-х гг.

В 1971–1972 гг. Петропавловский судоремонтно-механический завод построил станок для обработки ястыков икры минтая. Проект разработан в Камчатском филиале Центрального проектно-конструкторского и технологического бюро (КФ ЦПКТБ, начальник В. В. Гаврилов) на основе рацпредложения А. С. Колотыгина. Станок производительностью до 150 кг в час установлен на Петропавловском РК [36, л. 30; 37, л. 66].

18 сентября 1972 г. работники этого предприятия премированы за освоение нового вида продукции из минтая – «Соломки из рыбного теста». Она «мелко» фасовалась – по 20 г в полиэтиленовые пакетики. Задание на июль комбинат перевыполнил, дав 3 тыс. упаковок вместо намеченных 2 тыс.; в августе приступил к массовому выпуску, ежемесячно производя по 30–35 кг. В рознице пакетик стоил 8 коп. Суммами от 20 до 40 рублей премированы 13 человек, в том числе: заведующая лабораторией А. В. Амосова, главный технолог Е. Н. Себякина, мастер кулинарного цеха Г. И. Фокина, работницы Р. М. Щеголькова, Т. И. Никитина, А. М. Зернова, слесарь В. И. Жигульский [38, л. 154].

13 декабря 1972 г. установлено задание по добыче, приёму и обработке минтая в путину 1972/73 гг. Силами УОР и УТРФ предполагено поймать, а также принять от колхозов 229,7 тыс. т. Суточная норма направления в обработку – 1 582 т. Объём продукции (в т): 1 675 мороженой обесшкуреной, 314 икры, 1 474 печени, 55 957 мороженой, 12 751 кормового фарша, 18 243 кормовой муки. Не менее 20 тысяч условных банок (туб) консервов из печени должны дать большие траулеры «Математик», «Малки», «Лучегорск», «Хайрюзово» Управления океанического рыболовства. «Для безусловного выполнения заказ-нарядов по икре на экспорт необходимо приступить к выпуску с началом появления в уловах мин-

тая с ястыками третьей стадии зрелости». КФ ЦПКТБ до 1 января 1973 г. приказано завершить разработку проекта поточной механизированной линии для выпуска пробойной минтаевой икры [39, л. 123–126].

Серьёзные организационные меры по резкому увеличению объёмов пищевой продукции из минтая предприняты в 1974 г. В их числе: выдача заказа КФ ЦПКТБ на привязку к шести плавбазам УТРФ линий для приготовления так называемого «балычка», или «спинки», и икры; проведение собраний на каждом промысловом и обрабатывающем судне и в цехах РК, где разъяснять коллективам их задачи по важности использования минтая в пищу.

Намечен выпуск в 1975 г. (т): 59 тыс. мороженого балычка, он же «спинка», 0,8 тыс. икры всех видов обработки, 10 соломки из рыбного теста, 105 сушёно-вяленого балычка, 0,3 тыс. филе, 60 кулинарии. Кроме этого (туб): 4 750 консервов в томатном соусе из обжаренного балычка, 3 тыс. консервов «Тефтели» и «Котлеты рыбные», 5 тыс. консервов «Завтрак туриста» [40, л. 180].

В 1974 г. гослов добыл 583 тыс. т рыбы, в том числе 333 940 пищевых пород. Больше всего в числе последних (вот он и стал съедобным) минтая – 176,5 тыс. т (то есть 52,8 %). Колхозы заготовили ещё 59 928 т [41, л. 1–6]. По-прежнему значимым оставалось дальнейшее расширение ассортимента и увеличение объёмов выпуска пищевой продукции. Успешно в этом направлении двигался БМРТ «Приамурье» УОР, экипаж которого приготовил 680 т балычка высокого качества, БМРТ «Мыс Осипова» дал его 735 т, отгруженного первым сортом.

В марте 1975 г. случился, было, «рецидив»: 19-го числа объявлен строгий выговор заместителю начальника УТРФ, самовольно, без разрешения управления КРП, переведшего в Охотоморской экспедиции (ОМЭ) группу СРТ с лова пищевых пород на лов минтая. «Подобные действия рассматриваются как непонимание важности добычи пищевой рыбы, как грубое нарушение исполнительской дисциплины». Но уже 24 марта руководство КРП «реабилитировалось» перед «голубоглазым». В плане внедрения новой техники и передовой технологии на 1975 г. по заданию Дальрыбы предусмотрена разработка технологии и выпуск консервов из минтая в томатном соусе и томатно-масляной заливке, пельменей из минтая в УТРФ; вяленой икры минтая в пакетиках и копчёного балычка на Петропавловском РК и жестянобаночной фабрике [42, л. 68, 76].

14 апреля 1975 г. оценён ход выполнения прошлогоднего задания по значительному увеличению выпуска пищевой продукции из минтая. Итоги первого квартала показывали, что оно решается успешно. Лучшие результаты имеет УТРФ – при плане 8,1 тыс. уже дано 9 267 т мороженой спинки, произведено 497 т икры вместо 350, при этом выросло качество. На протяжении всего квартала в ОМЭ на плавбазах, помимо флагманских специалистов, находились работники управления флота: главный инженер С. Д. Ярошевский, заместитель начальника управления П. К. Кривошеев и другие. Они возглавили доводку оборудования, совершенствование технологии, решали вопросы организации труда и обеспечения качества продукции. Похуже дела обстояли в УОР. Несмотря на значительный прирост выпуска, с заданием на первый квартал это управление не справилось – вместо плановых 7,9 тыс. дало 7 340 т спинки, ещё более слабые показатели были по икре. Береговые предприятия затаили начало выпуска консервов из спинки. Поставлена задача на второй квартал: УТРФ и УОР дать по 12 тыс. т спинки, РК – 2 175 туб консервов.

За большую работу по переоборудованию плавбазы «Советская Сибирь» УТРФ и получение отличных результатов на выпуске спинки минтая премированы капитан-директор В. Е. Юрпольский, его помощник по производству Г. Г. Мищенко, первый помощник капитана Е. И. Морозов, главный механик А. А. Корж, начальник лаборатории В. Ш. Корнейчук, а также члены экипажей других судов. Для поощрения работников КФ ЦПКТБ, оказавших большую помощь в разработке документации по переоборудованию плавбазы «Советская Бурятия», в привязке готовых линий на базах «Орочон», «50 лет Октября» и «Северный полюс» в распоряжение начальника филиала В. В. Гаврилова выделены 500 руб. [42, л. 187–191].

Очередные меры по «резкому увеличению» производства пищевой продукции из минтая предприняты 10 октября 1975 г. За восемь месяцев этого года из общего приёма сырца в 338 тыс. т на пищевые цели направлены 112,7 тыс., то есть 33,3 % (за 1974 г. – всего 24 тыс. ц). Выпущено (в т): 29 542 спинки, 19 копчёных, 781 икры, 16 кулинарии и 5 510 туб консервов. Мало дали копчёной и кулинарной продукции Петропавловский РК и жестянобаночная фабрика, не собирали печень и икру Октябрьский и Крутогоровский РК. Новое задание предусматривало выпуск (в т): 55 350

спинки, 1 150 икры, 0,2 тыс. вяленого и копчёного балычка, 0,5 тыс. филе и 16,4 тыс. туб консервов в томате [43, л. 126].

В 1975 г. КРП добыл 647 278 т сырца, в том числе 414 040 минтая (64 %). Годовая консервная программа выполнена на 100,4 %, всего дано 109 098 туб, среди них 4 451 минтая в томате и 175 – из печени минтая. Ассортимент произведённого из минтая (в т): 37 468 балычка, 1 628 филе, 29 сушёно-вяленых и 802 икры [44, л. 4, 9].

Перелом отношения к «голубоглазому» в газетном очерке «Балычок минтая» хорошо отразил камчатский писатель Н. В. Санеев. «По всему чувствовалось – минтай в эту путину, ещё раз подчёркиваю, пищевой минтай, обрёл, наконец, "равноправие" со всеми остальными породами рыб. Несколько позже в этом пришлось убедиться, толкаясь из любопытства у витрин рыбных отделов в городах и посёлках, где побывал во время отпуска.

В ряде магазинов Бабушкинского района Москвы, окраинного района столицы, к "спинке" минтая просто трудно было продрагаться. Чистое мясо и все тушки одна в одну, как отмеряны. Заикнулся насчёт печени и икры из этой рыбы, в ответ услышал: "Бывают изредка. Но быстро расхватывают". В шахтёрском городке Донбасса, где прилавки магазинов никогда не страдали от нехватки рыбных товаров, покупатели твёрдо произносили, что им нужно взвесить. Освоились, значит, раскусили. В магазины Туапсе минтай ни в каком виде не проник. Зато в девяти километрах, в приморском посёлке Гизель-Дэре горкой возвышались консервные банки с этикеткой "Минтай"... "Раскусили" его, поняли, что из него можно делать, когда основательно "повыдергивали", потрясли запасы океана...

И вдруг в минувшем году произошёл взрыв. Внесла его новая технология переработки минтая. Выработка из него "спинки"... сразу вывела минтай в разряд пищевой рыбы, причём, пользующейся большим спросом у потребителя... Выпуск балычка стал самой злободневной задачей рыбаков, особенно в зимнюю путину. Этому было подчинено и техническое перевооружение плавбаз, заводов, БМРТ и некоторая перестройка в организации труда. Резко встал вопрос о комплексном использовании минтая: это и балычок, и икра, и печень, и мука из отходов... Обретение минтаем популярности как пищевой продукции предъявило свой счёт и к добытчикам. Ведь они, по существу, понятия не имели о качественных категориях в приложении к мин-

таю. Какой бы он не был – крупный, мелкий, смешанный, только что выловленный или передержанный, – всегда оставался первосортным. И расценка существовала также одна. Значит, критерием в определении экипажей – победителей соревнования – выступал только вал.

Но в этом году предпочтение отдавалось "балычным" пароходам. Так окрестили в экспедиции экипажи судов, которые добывали крупный минтай и доставляли его на плавбазу в свежайшем виде. Таким уловам дают (и правильно делают) "зелёную улицу" при сдаче. И расценки на рыбу выше. Появились первые ростки материального поощрения соревнующихся. В распоряжение плавбаз выделены специальные премии для экипажей судов, добившихся лучших результатов в сдаче качественного сырца на выработку балычка. Так что валу, при нынешнем подходе, приходится основательно тесниться, уступая дорогу качественным показателям» [45, № 202].

Выпуск мороженой спинки вырос с 9 367 т в 1974 г. до 37 468 т в 1975-м, или вчетверо; икры – почти вдвое; освоен выпуск консервов «Спинка минтая в томатном соусе». На 15,2 % увеличилось производство консервов «Печень минтая натуральная», вяленой продукции с 0,2 т в 1974 г. до 2,8 т в 1975 г, кулинарии – в 1,7 раза. Тем не менее, задание Дальрыбы осталось невыполненным. На плавбазах УТРФ собрано печени всего 1 % от веса разделанного на спинку сырца, а на больших траулерах УОР – лишь 0,6 % [46, л. 148]. В 1975 г. УТРФ повысило удельный вес пищевого сырца на 16,1 % против 1974 г., чему в значительной мере способствовало увеличение выпуска спинки (в 4,8 раза) [47, л. 18–22].

В 1976 г. производство и ассортимент продукции снова расширились. 16 февраля в части мороженых товаров основным направлением признано приготовление филе и рыбы спецразделки. Для повышения качества и удлинения сроков их хранения решено наладить применение защитных глазировочных покрытий на основе водных растворов полимеров. Уделено внимание массовому выпуску кулинарии в виде пудингов, хлебцев горячего копчения, зельцев,пельменей, колбас с использованием фарша минтая, пасты «Океан» и различных вкусовых добавок [48, л. 160–167]. 22 июня 1976 г. на Петропавловском РК начались испытания модернизированного автомата системы Егорова по расфасовке минтаевой икры в банку № 22 [49, л. 23].

12 октября 1977 г. руководство теперь производственного объединения «Камчатрыбпром»

(ПО «КРП») утвердило решение совещания о развитии консервного производства, прошедшего 23–30 сентября на Озерновском РК. В частности, показано, что за годы девятой пятилетки (1970–1975) все камчатские РКЗ переведены на круглогодичный режим работы, в том числе за счёт использования в качестве сырья мороженой спинки минтая. В 1976 г. в Октябрьском РК внедрена первая на полуострове автоматическая линия непрерывного приготовления томатной заливки для закусовых консервов. Правда, росла доля убыточной продукции, достигая по консервам: в 1976 г. – 37,7, а в 1977 г. – уже 44,8 %. Особенно большой удельный вес убыточного производства приходился на продукцию в томате («Завтрак туриста» и из минтая). На Октябрьском РКЗ он составлял 61,9, а в Озерновском – 49,2 % от всего объёма товара [50, л. 107]. Плановая советская социалистическая экономика, целью которой являлось не извлечение сиюминутной наживы, а «всемерное удовлетворение потребностей людей», могла себе это позволить.

Освоение выпуска новых видов консервов, увеличение их выпуска продолжено и в десятой пятилетке (1976–1980). К этому времени технология производства консервов из спинки минтая в томатном соусе была хорошо отработана. По предложению специалистов ПО «КРП» внесены изменения в технологическую документацию в части режимов термической обработки и рецептуре соуса. Признано, что вырабатываемые

по технологии, отработанной на предприятиях КРП, консервы из спинки минтая имеют хороший товарный вид и вкусовые качества. Большая заслуга в этом принадлежала технологам и работникам лаборатории Октябрьского РК – Э. А. Подмарьковой, В. П. Поляковой и М. В. Беломоиной [51, № 276].

В январе 1978 г. на отправлявшейся в ОМЭ плавбазе «Советская Бурятия» Петропавловской базы тралового флота (ПТБФ) собирались линии по выпуску балычка из минтая производительностью 70 т в сутки и по выпуску консервов «Печень минтая натуральная». Это был ещё один, новый вид продукции. 2 февраля 1978 г. установлено задание Петропавловскому рыбозаводу (так теперь именовался бывший комбинат, директор И. А. Велицкий) о расширении ассортимента консервов. В их число, среди прочих, должны войти: тефтели и фрикадельки в томатном соусе и минтай, бланшированный в белом соусе [52, л. 4, 169].

А 10 апреля 1979 г. «голубоглазый» достиг «пика своей карьеры» – консервы «Печень минтая натуральная», производимые на судах ПТБФ и Океанрыбфлота, были представлены к присвоению государственного Знака качества СССР [53, л. 143].

Вот только несколько эпизодов из истории вхождения в повседневный оборот лишь немногих, давно нам привычных пищевых продуктов, ныне заполняющих прилавки магазинов.

1. ГАКК [Государственный архив Камчатского края]. Ф. Р–106. Оп. 1. Д. 125.
2. Статистические сведения о работе АКО, КГРТ и ГКРП, 1928–1960 гг. : рукопись. [Б. м., б. г.]. Из собр. авт.
3. *Фирюлин М. И., Фирюлин А. М.* Холодильное хозяйство рыбной отрасли Камчатки: история развития // Вопросы истории рыбной промышленности Камчатки. Петропавловск-Камчатский, 1999. Вып. 1. С. 64–78.
4. ГАКК. Ф. Р–470. Оп. 1. Д. 48.
5. Там же. Д. 186.
6. Там же. Д. 55.
7. Там же. Д. 417.
8. Там же. Д. 637.
9. Камчатская правда. 1959. Годовая подшивка.
10. ГАКК. Ф. Р–470. Оп. 2. Д. 39.
11. Там же. Ф. Р–275. Оп. 4. Д. 109.
12. Там же. Ф. Р–470. Оп. 2. Д. 676.
13. *Бирюков В. А.* Камчатка: моя жизнь и судьба. Записки губернатора. Петропавловск-Камчатский : Новая кн., 2010. 408 с.
14. Камчатская правда. 1964. Годовая подшивка.
15. ГАКК. Ф. Р–470. Оп. 2. Д. 677.
16. Там же. Д. 678.
17. Там же. Д. 679.
18. Там же. Д. 823.
19. Там же. Д. 824.
20. Там же. Ф. Р–275. Оп. 4. Д. 417.
21. Там же. Ф. Р–470. Оп. 2. Д. 970.
22. Там же. Д. 972.

23. ГАКК. Ф. Р-470. Оп. 2. Д. 1041.
24. Там же. Д. 1108.
25. Там же. Ф. Р-275. Оп. 4. Д. 509.
26. Там же. Д. 481.
27. Там же. Ф. Р-470. Оп. 2. Д. 1242.
28. За высокие уловы. 1968. Годовая подшивка.
29. ГАКК. Ф. Р-470. Оп. 2. Д. 1488.
30. За высокие уловы. 1969. Годовая подшивка.
31. ГАКК. Ф. Р-470. Оп. 2. Д. 1380.
32. Там же. Д. 1381.
33. Там же. Д. 1525.
34. Там же. Д. 1526.
35. Камчатская правда. 1970. Годовая подшивка.
36. ГАКК. Ф. Р-470. Оп. 2. Д. 1652.
37. Там же. Д. 1778.
38. Там же. Д. 1781.
39. Там же. Д. 1782.
40. Там же. Д. 2037.
41. Там же. Д. 2069.
42. Там же. Д. 2122.
43. Там же. Д. 2125.
44. Там же. Д. 2148.
45. Камчатская правда. 1975. 26 авг.
46. ГАКК. Ф. Р-470. Оп.2. Д. 2205.
47. Там же. Д. 2207.
48. Там же. Д. 2206.
49. Там же. Д. 2208.
50. Там же. Д. 2334.
51. Камчатская правда. 1977. 24 нояб.
52. ГАКК. Ф. Р-470. Оп. 2. Д. 2484.
53. Там же. Д. 2601.