

# Омулевые страсти-мордасти Слюдянки

Почему Слюдянка торгует омулем? Ответ вроде бы напрашивается сам собой: ведь рядом Байкал. Однако из разговоров с торговцами рыбой нашему корреспонденту удалось установить более вескую причину, толкающую их на это занятие.

Как себя помнит Слюдянка, с первых дней ее основания жители ловили, солили, вялили, коптили и торговали омулем. Для этого в прошлом поселка, а теперь города на берегу Байкала омулевый промысел является своеобразной визитной карточкой. Люди со всех четырех концов света если и знают Слюдянку, то по двум приметам – старинному монументальному зданию вокзала и бесчисленному количеству торговцев на перроне, несущим свою трудовую вахту днем и ночью, в летнюю жару и зимние морозы. Нетрудно догадаться, что самый ходовой товар – байкальский деликатес омуль.

## Столпотворение на вокзале

Каждые сутки на станцию прибывает до десятка пассажирских поездов дальнего следования. И при любой остановке поезда на перроне вокзала происходит настоящая куча мала народа. Торгующее население Слюдянки от мала до велика с азартом бросается на штурм вагонов, откуда неторопливо появляются пассажиры. На каждый вагон приходится как минимум по 5–10 торговцев, обгоняющих друг друга с криками, наперебой: "Покупаем омуля! Горячего копчения! Холодного! Солёный! Вяленый! Свежий!"

Торговцы насаждают на пассажиров, облепляют их, словно рой мух, загораживают им проход. Омуль предлагается в таком изобилии, что глаза разбегаются и дико разыгрывается аппетит у человека, равнодушного к этому продукту. Соблазненные вступают в дальнейший торг и выбирают рыбицу каждый по своему вкусу и кошельку. В зависимости от способа приготовления и по весу цена омуля разнится от 10 до 25 рублей за штуку.

Но вот объявляют об отправлении поезда. Торговая суэта и давка не только не утихают, а наоборот, разгораются с новой силой. В оставшиеся минуты-секунды некоторые умудряются уговорить несговорчивого или запоздавшего пассажира и продать ему пару-тройку хвостов.

Порой это делается на бегу, когда поезд уже тронулся, и обмен омуля на деньги поспешно осуществляется через открытые окна вагонов. Ушел поезд – и на перроне постепенно воцаряется спокойствие. Торговцы подсчитывают выручку, аккуратно перекаладывают непроданного омуля в садках и изредка обмениваются репликами.

Галина, женщина средних лет, по всему видно, довольна: ей удалось сбыть крупную партию и сразу в одни руки.

На вопрос мужчины-пенсионера: "Ну как навар, Маша?" – последовал ответ его одногодки: "Пяток продала. Чой-то плохо берут..."

Девушке-студентке Светлане и ее бабушке на этот раз не повезло: как они ни старались, покупатели обошли их стороной.

Через несколько минут привокзальная площадь Слюдянки больше чем наполовину обезлюдела. Многие торговцы разошлись и разъехались по домам, для того чтобы вернуться к прибытию очередного поезда. Те, кто остался, живут на окраине города, и покидать свои места им не с руки. Они продолжают вялотекущую торговлю в надежде на случайного покупателя. И действительно, к ним изредка подходят и берут один-два хвоста.

## Как в Слюдянке зарабатывают на кусок хлеба

Слюдянка – город повальной безработицы. Кроме железной дороги, все фабрики, карьеры и прочие производства давно стали. Практически все рабочее население города предоставленно собственной участи, и

зарабатывает на кусок хлеба каждый как умеет. Одним словом, беспросветная слюдянская жизнь заставила людей осваивать новую профессию. Примеров таких не счесть.

Почти любой из нынешних торговцев омулем лет десять-пятнадцать назад работал на каком-нибудь из предприятий местной промышленности. Потом лишился работы и вынужден был податься на вокзал.

Она представилась просто:

– Наташа.

На вид ей лет пятьдесят. Омuleм торгует с середины 90-х годов. До этого работала на слюдяной фабрике и мечтала о полноценной пенсии. Ее мечта не сбылась, и после недолгих раздумий и приготовлений она подалась в мелкую коммерцию.

– Рыбу покупаю у перекупщиков. Килограмм стоит рублей 20–25. Коптильня у меня дома во дворе. Коптим всей семьей. Торгую я одна, ну, бывает, дочка помогает, – поделилась своими заботами Наташа. – Раньше, когда я начинала торговать, выгоды было больше. Сейчас нас сотня, а то и поболее бери, а тогда – никакой конкуренции. Пассажилов пруд пруди, всего омуля считали. Торгую и летом, и зимой. Никуда не денешься. Цены в магазинах огромные – и на продукты, и особенно на детские вещи, а у меня внуки растут не по дням, а по часам. Любую шмотку купить – проблема, несколько сотен подавай. А где их взять? Вот и торгую омулем.

– И какой заработок?

– На хлеб и квас хватает. Ну, вчера рублей на 70 продала, сегодня поменьше. День на день не приходится. А так примерно полторы тысячи в месяц. Но все равно лучше на фабрике работать, чем омулем торговать.

У Егора Алексеевича, примостившегося со своим товаром в тени коммерческого киоска, другой вариант, но тоже не от хорошей жизни. Он работает в поселке Посольск на рыбном заводе. Зарплату там выплачивают натурой, а он на Слюдянском вокзале реализует ее в деньги.

– Заводской омуль хуже частного, – говорит Егор Алексеевич. – На заводе его обрабатывают, прессуют, выжимают соки. Зато он крупный, отборный. Расходится помаленьку. Вот сию с утра, почти все продал. Послезавтра на завод ехать, мне там задолжали зарплату на тысячу. На эти деньги выдадут два ящика омуля. Буду им целый месяц торговать.

### **Рецепт от торгующего дедушки**

По соседству с Егором Алексеевичем расположился еще один торгующий дедушка. Имя и отчество отказался называть, а в остальном оказался довольно разговорчивым. Свое интервью посвятил одной теме. Очень подробно и толково рассказал о том, как правильно солить и коптить омуля, чтобы из него получился первосортный продукт.

Прежде всего рыбу нужно основательно выпотрошить и очистить. Эта операция требует предельной тщательности и дотошности. Все лишнее до крупинки должно быть удалено, при этом приходится выскребать внутренности чайной ложечкой. Не работа, а сплошная канитель, потому что отнимает уйму времени. Потом очищенного омуля солят – и в коптильню.

Для того чтобы он покрылся золотистой корочкой и был приятен на вкус, при копчении в качестве дров можно использовать только определенные сорта дерева. Лучше всего осину или вишню и ни в коем случае смолье или березу. Омuleм горячего копчения готов через два-три часа, на холодное копчение уходит до двух и более суток. Но цена того и другого омуля одинакова.

### **Гера и компания**

Несколько в стороне от основной массы коробейников, прямо под железнодорожным виадуком, расположились старожилы слюдянской омулевой торговли – три пожилые женщины и среди них баба Гера. Ее имя, наверное, знает каждый житель Слюдянки. Еще бы – она промышляет торговлей около вокзала уже сорок лет.

– О-о, я начинала в 1960 году. Продавала леденцы, варенную картошку, овощи. И омулем стала тогда же торговать из-под полы, – поделилась своими воспоминаниями баба Гера. – В ту пору все строго было, милиция нас гоняла, но Слюдянка всегда омулем славилась.

Несмотря на все запреты, местные выходили на Байкал и снабжали нас рыбой. Одно время на вокзале государственные киоски стояли, и никакой давки за омулем не было. Потом Байкал чехам продали, они все выловили. До восьмидесятых годов омуль почти исчез. А потом на прибыль пошел. Сейчас омуля много, бери сколько хочешь.

В торгующую компанию под руководством бабы Геры кроме двух подруг входят еще ее дочь и внука. Они предлагают покупателям омуля местного улова. Он хоть и мелкий, но очень вкусный. Большинство же торговцев пользуются услугами посредников, которые завозят свой товар в Слюдянку с дельты Селенги, Малого моря, из Посольска и других байкальских поселений.

Ближе к середине июля начинается путина, при хорошем улове, как в этом сезоне, следует оптовое падение цен на омуля. Но надеяться, что он станет дешевле в розницу, не следует. Торговцы со Слюдянского вокзала ориентируются на цены в магазинах, которые также не собираются сбавлять свои обороты.

### Почитатели и хулители омуля

Еще совсем недавно широкая известность омуля как лакомой рыбы не выходила за пределы Иркутской области и Бурятии. Сейчас же круг его потребителей значительно расширился. Пассажиры, следующие мимо Слюдянки в западном и восточном направлениях, теперь охотнее покупают байкальскую белорыбицу, чем селедку. Предпочитают омуля горячего копчения. Он вполне сгодится и на завтрак, и на обед, и на ужин, а равнять его с пресловутой китайской лапшой вообще не приходится.

Москвичи, питерцы и красноярцы (не говоря уж об иркутянах) в последнее время превратились в рьяных почитателей этой байкальской рыбы и частенько покупают ее на заказ в особо крупных количествах. Их не пугает дальность расстояния, потому что при правильном хранении копченый омуль не теряет своих вкусовых качеств в течение нескольких суток.

Естественно, как и любая коммерция, торговля омулем в Слюдянке не обходится без трудностей и препон. Люди на перроне постоянно в центре бдительного внимания городской администрации, СЭС, служащих вокзала, работников станции и частных коммерческих киосков. И всем они мешают, доставляют лишние хлопоты, вызывают начальственное раздражение.

По мнению городской администрации и СЭС, торговцы омулем своим непрезентабельным видом портят репутацию города, железнодорожникам создают проблемы с безопасностью движения поездов. У частных коммерсантов, торгующих на вокзале, отбивают потенциальных покупателей. За подобные прегрешения их гоняют, наказывают, штрафуют, а поручают это неблагодарное дело транспортной милиции.

Транспортная же милиция не хочет быть козлом отпущения и по отношению к торговцам омулем старается проявлять максимум лояльности. Вот что сказали по этому поводу сотрудники ЛОВД станции Слюдянка:

– Мы живем в городе среди людей. Знаем их нужды и заботы. Знаем, что они торгуют омулем не от распрекрасной жизни. С формальной точки зрения, мы должны их гонять, но, если рассуждать по-житейски, на торговлю мы просто закрываем глаза. Гонять бабушек с кошелками – не милицейское дело. У нас и так обязанностей невпроворот. Охранять общественный порядок на вокзале и станции и так некому, а тут наседают со всех сторон: принимайте меры! Мы что – должны лишать людей последнего куска хлеба!?

Как рассказали сами торговцы, в настоящее время по отношению к ним наблюдается спад репрессий и происходит это во многом благодаря упорству работников линейного отделения милиции станции. Поэтому торговля идет своим заведенным порядком, без сбоев. Прибывают пассажирские поезда, и, к общему удовлетворению покупателей и продавцов, копченый, вяленый, соленый и свежий омуль уходит по назначению.

Павел Мигалев

Автор: Артур Скальский © Копейка ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 7135 30.09.2003, 19:11 📄 211

URL: <https://babr24.com/?ADE=9313> Bytes: 10631 / 10573 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- Джем
- ВКонтакте
- Одноклассники

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:  
[irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24\_link\_bot  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: @bur24\_link\_bot  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: @irk24\_link\_bot  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: [krsyar.babr@gmail.com](mailto:krsyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

#### СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)