

Виктор Камбалин: Мы забыли вкус березового сока

Нынешняя анархия, творящаяся в сибирской тайге, можно сказать, достала до печенки заведующего кафедрой экономики и организации охотничьего хозяйства Иркутской государственной сельхозакадемии Виктора Камбалина.

Если в доперестроечные времена существовала система, может и не совершенная, но все же позволяющая грамотно использовать таежные дары, то ныне от нее остались лишь ностальгические воспоминания.

— Последний коопзверопромхоз на территории области, если не ошибаюсь, почил, светлая ему память, в 1994 году. Госпромхозы тоже развалились. Вместо прежней заготовительной сети — мелкие заготконторки, не способные выдать качественную продукцию. В основном закупают пушнину у охотников, чтобы тут же быстренько перепродать. И по всей Сибири такая картина. Приезжал недавно шеф Красноярского охотнадзора, жаловался: некуда девать шкуры бобра. Представляете, его специально туда завезли, расселили, массу сил положили, чтобы он прижился, а когда он не в меру расплодился, то оказался никому не нужен. А бобровый мех, между прочим, — эталон носкости.

— К нам в Приангарье их, кажется, тоже завозили для расплода?

— Было такое. Но у нас бобров не столь много, чтобы вызывать охотничий интерес, и живут они в основном в заказнике. У нас проблема — ондатра. Мы ее, как и бобра, тоже специально расплодили, тогда же спрос на мужские ондатровые шапки был огромный. Он и сейчас есть, но заготовители, нацеленные на мировой рынок, нос воротят от шкурок бобра и ондатры. На западе их мех не востребован, на аукционы не принимается. А для внутреннего рынка надо переработку организовывать, пошив. Это немалые затраты, которые мелкие заготовители просто не потянут. Вот и плодится ондатра в свое удовольствие.

— Когда-то основную прибыль коопзверопромхозам приносила отнюдь не пушнина, а заготовка дикоросов: грибов, ягод и, особенно, кедровых орехов. Что-то сохранилось в области от этой хозяйственной деятельности?

— Чрезвычайно мало. В 70–80-х годах весь Восточный Саян гудел по осени от сборщиков орехов, а сейчас тишина. Лет пять назад я со студентами ездил в Тайшетский район. Год выдался урожайным, мы набили, наверное, тонн семь орехов. Но что удивительно, кроме нас, в кедрачах никого не было. Коопзверопромхозы, конечно, понимали свою выгоду, но, лишившись оборотных средств, просто не могли организовать сбор орехов. Там же велики первоначальные затраты: завоз людей, продукты, горючее, машины... А брать кредиты — дело разорительное. Так постепенно все и замерло. Сегодня я могу со всей уверенностью сказать, что единственное предприятие во всей Сибири и на Дальнем Востоке, осуществляющее промышленную заготовку кедровых орехов, — это «Таежная компания».

— Это где, в каком районе?

— К сожалению, не у нас в области, а в Забайкальском крае, Красночикойском районе. Основал компанию Михаил Михайлов. Был он в свое время штатным охотником местного коопзверопромхоза, потом рыбоинспектором. Не захотел смириться с мерзостью запустения, да и сыграла, видно, еще староверческая закваска — и создал пять лет назад свое предприятие. Они и пушниной немножко занимаются, и заготовкой мяса диких животных, и коней разводят... Но главное, конечно, орех. Красночикойские кедрачи издавна знамениты своими орехами. В отличие от наших, сильно зараженных и сибирским шелкопрядом, и огневкой, там леса стоят чистенькие и урожай приносят обильный.

— Орехи собирают на продажу?

— В том-то и дело, что нет. Все пускают в производство — масло кедровое давят. Еще по старинке,

механическим способом. Масло прекрасное, на вкус лучше оливкового. А уж по своим целебным свойствам, по набору витаминов ему и равных нет. Цена, конечно, высокая: 300-граммовая бутылочка стоит 400 рублей. Но спрос такой, что на иркутских рынках за такую же бутылочку уже по 700 рублей просят. И что интересно, ничто у Михайлова не пропадает даром. Из оставшегося после выжимки жмыха делают кедровую муку, которая, смешанная с обычной, придает тесту особый вкус. Скорлупу мелют и готовят ароматную витаминную добавку в чайную заварку. Даже шелуху с орешек пускают в дело – набивают ею подушечки.

– Вместо гусяного пера?

– Подушечки особые, способствующие восстановлению слуха. У них это все без обмана: есть заключения специалистов, все нужные сертификаты. Можно сказать, на научной основе.

– А сбором и переработкой грибов, ягод «Таежная компания» занимается?

– Нет, на это у них просто не хватает сил. Сейчас-то Михайлова спасают два его магазина, выручку с которых, когда прижмет, он перебрасывает на производство. Мы с ним недавно встречались, вижу: устал человек крутиться. В прошлом году в Красночуйской тайге орехи были неважные, пришлось докупать у нас, в Нижнеудинском районе. А это, сами понимаете, лишние затраты. Я уверен, да и не только я, а все мои коллеги того же мнения: без государственной поддержки нам таежную ниву не поднять.

– С чего вы предлагаете начать?

– С создания государственного унитарного предприятия (ГУП), способного комплексно заготавливать и перерабатывать недревесные ресурсы леса. Областное правительство уже ведет переговоры с сельхозакадемией о разработке такого проекта. Его стоимость примерно около ста тысяч рублей. Если нам выделят такие деньги, мы готовы немедленно приняться за работу.

– И что он, на ваш взгляд, будет представлять из себя?

– Я считаю, что это должно быть крупное производство, располагающее современными перерабатывающими мощностями. Лучше всего разместить его в Иркутске, а по области создать сеть заготовительных пунктов, которые бы поставляли сырье для переработки. Я как-то посмотрел, как у нас частники выделывают оленьи камусы. Технология такая же, как 200 лет назад, все ручками, ручками. А мир давно уже изобрел машины, с которыми по качеству и скорости ни одни ручки не сравнятся. Оснастить хорошим оборудованием, наладить выделку шкурок и белки, и колонка, и той же ондатры, которой, как я говорил, расплодилось великое множество. Шапки шить, сапожки из камуса, которым никакой мороз не страшен...

– А кто этим будет заниматься, опыт-то растеряли?

– Опыт рядом, в Якутии. Там уже не первый год действует агроконцерн «Саха булт» (Якутская пушнина), который в своих цехах великолепно шкурки выделывает и шьет из них прекрасные меховые изделия. Совсем не зазорно поехать к ним и поучиться грамотной постановке дела. Все можно воскресить – было бы желание. Почему бы не наладить производство брусники, протертой с сахаром? Или соленых грибов? Мы сегодня, стыдно сказать, используем лишь 10 процентов ягодников и 20 процентов грибов, произрастающих в наших лесах. А при громадном обилии березняков добываем лишь один процент березового сока. Одно лишь предприятие в Шелехово, остатки бывшего коопзверопромхоза, занимается его заготовкой. А ведь в березовом соке и свежесть леса, и целебный набор витаминов.

– Вы подсчитывали, какова стоимость этого проекта?

– Думаю, примерно 50 миллионов. Оборудование, помещение, штат не менее 80 человек. Это – считая заготовителей в районах. Но выгода-то очевидна. Во-первых, используем по максимуму лесные ресурсы, которыми нас природа наградила в изобилии, а мы их неразумно транжирим. Во-вторых, областной бюджет получит дополнительный источник дохода, который, уверен, с лихвой перекроет первоначальные затраты. А в-третьих, к делу будет приставлена масса людей. Ведь сегодня если прибавить к официальной безработице скрытую, то ее уровень в некоторых районах достигает 20–30 процентов. Люди просто маются от безделья. А с появлением ГУПа с его заготовительными пунктами жители лесных районов обрели бы надежду на круглогодичный заработок. Зимой – охота, весной – сбор папоротника, черемши, осенью – грибы, ягоды...

– А почему бы не взять на себя всю эту деятельность охотхозяйствам? Ведь их в области вроде бы немало.

– Примерно сто. Разных форм собственности. Но охотничье дело неприбыльное. Рентабельность где-то пять

процентов, ну, от силы десять. Своих перерабатывающих мощностей они не имеют, занимаясь в основном перепродажей добытой пушнины. Даже свои прямые функции не могут выполнить. Например, они обязаны регулировать численность волков. А мы видим, что численность волков за последние пару десятков лет выросла втрое. У них нет денег на охрану леса от браконьеров, от пожаров... Нет, им не потянуть заготовительную деятельность. Требуется, повторяю, мощное специализированное государственное предприятие, способное взять у природы то, что она сама нам протягивает.

Автор: Александр Павлов © Областная газета ЭКОНОМИКА, ИРКУТСК 👁 3886 20.04.2011, 12:15

URL: <https://babr24.com/?ADE=93128> Bytes: 8414 / 8414 Версия для печати Скачать PDF

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Александр Павлов.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)