



В августе исполнилось 95 лет со дня образования Быстринского района

потенциал в сельском хозяйстве. О том, как развивался район, можно узнать от первых руководителей района с интервалом всего в 8 лет.

Из статьи А. А. Евстифеева, первого секретаря Быстринского РК КПСС «В центре Камчатки» (1988 год)

Быстринский район был образован решением Камчатского революционного комитета № 19 от 12 августа 1926 года.

Становление района проходило в Советское время со всеми присущими стране трудовыми победами и достижениями. За первый период были созданы десятки новых предприятий и организаций — среди них совхозы, госпромхоз, рыбоооп. Активно велось жилищное строительство, развивалась энергетика, тепличное хозяйство. Но ведущей отраслью явилось исконное занятие местного населения — оленеводство. Достаточно сказать, что численность оленьего стада была почти в 3 раза выше нынешней.

Уже к 1970-м годам совхозы производят около 1700 цн молока, 5300 цн мяса, 150 тысяч яиц. На полях выращивают более 1000 цн картофеля.

В 1971 году в селе Эссо образован дорожный ремстройучасток.

В 1976 году введена в строй дизельная электростанция.

Высшего подъема промышленность района достигла к середине 1980-х годов. В 1984 и 1985 годах Быстринский район признан победителем Всесоюзного социалистического соревнования. Ему вручено переходящее Красное знамя ЦК КПСС, Совета Министров СССР, ВЦСПС и ЦК ВЛКСМ.

А в конце 1980-х — начале 90-х годов начался спад производства, и резко обострились экономические проблемы.

Сегодня Быстринский район развивается как один из центров туризма на Камчатке и имеет большой

«По призыву партии в колхозы идут работать коммунисты. Добрую память о себе в 50-е годы оставили Иван Павлович Беляев, Иван Данилович Волков, Виктор Тимофеевич Емельянов, Евгений Викторович Михайлов, возглавлявшие в те годы колхозы.

Девушки и парни национальных сел осваивают новые профессии. Появились свои мастера животноводства, картофелеводы и овощеводы. Среди них Марина Николаевна Ичанга, Пелагея Борисовна Адуканова, Мария Ильинична Коеркова. Но ведущей отраслью по-прежнему оставалось оленеводство.

Многие мастера оленьего дела за высокие показатели в социалистическом соревновании были удостоены высокой чести — стали участниками Всесоюзной сельскохозяйственной выставки достижений народного хозяйства. Среди них: Иннокентий Гаврилович Коерков, Конон Макарович Дыгдычев, Гавриил Михайлович Ичанга, Андрей Алексеевич Прончев, Гавриил Прокопьевич Баркавтов. Позднее Конон Макарович Дыгдычев был награжден высшим орденом страны — орденом Ленина, Андрей Алексеевич Прончев стал кавалером ордена «Знак Почета», его жена Марина Николаевна награждена медалью «За трудовую доблесть». Сегодня можно назвать не один десяток простых тружеников района, чей труд отмечен правительственными наградами.

В то же время в колхозе имени Молотова (село Анавгай) было положено начало развитию теплич-

Возведем мост через пропасть

Размышления главы администрации Быстринского района Г. П. Девяткина в канун 70-летия образования района. (1996 год)

«К сожалению, падение производства во всех отраслях хозяйства района продолжается. Более того, еще крупнее стали неплатежи, задолженность предприятий друг другу. Только в бюджетной сфере государство задолжало нам более 10 миллиардов рублей.

Олень поголовье в районе сегодня 11,5 тысяч. Такого малого стада у нас никогда не было. Падение составило 3,4 тысячи оленей. Снизилось производство мяса, молока... На гран закрытия деревообрабатывающего предприятия ГПХ «Быстринский».

Увеличились авиаперевозки в местном аэропорту. Ежедневные полеты в Корякский округ обнадеживают и есть интерес взять в будущем аэропорт в муниципальную собственность.

Не первый год детский сад «Брусничка» работает с городскими детьми и имеет от этого небольшой доход.

Пока что не оправдались наши туристические планы. Мы сумели спасти автобусный маршрут до

Петропавловска, но ожидаемого прилива туристов пока нет. Нужна хорошо продуманная программа по туризму...

Планируется создать десяти — двадцатиместный платный профилакторий.

Я понимаю, что огромные психологические нагрузки, непонимание всего происходящего, крушение надежды и идеалов, утрата смысла жизни, пустота — все это в душе у многих... строить придется нам. Сообща.

Надо сделать крен на производство, а оно должно дать финансы на завтра.

Почему мы пошли на строительство малой ГЭС? Получить стабильность в энергоснабжении района — это важно, так как цены на электроэнергию растут непомерно быстро, это подрывает финансовые возможности и без того бедствующих предприятий и организаций...

(Печатается с сокращениями.)

«Абориген Камчатки», № 5 от 9 августа 1996 г.

Эвенские запреты-обереги

Оленей, если их загрызли волки, для еды не берут, камус и шкуры тоже не берут, потому что волки тогда постоянно резать оленей будут.

Нельзя про медведя говорить плохо, дразнить его. Медведь все слышит, и поэтому хвастливого убьет.

Если медведь убьет человека, то его одежду, седло, уздечки от его лошади — все вещи брать нельзя, так как медведь будет охотиться за тем человеком, который взял вещи убитого.

Если медведь не убегает от охотника, то значит, что он сам дает себя убить. Это хорошо.

Так говорят, если человек стоит на берегу реки и рыбачит, и на той стороне появится медведь и тоже смотрит, — это знак того, что, если человек убьет медведя, то будет жить долго, а если нет, то человек сам умрет.

Предки говорили, если весной обивают оленя для еды, то кружку крови надо вылить в реку, чтобы много рыбы было в это лето.

Беременной женщине нельзя по лесу одной ходить, а то медведь вырвет плод.

Нельзя маленького ребенка подвешивать на дерево, когда мать собирает ягоду, муравьи высосут кровь. Надо положить ребенка на землю.

Если костер горит, а сбоку уголек сидит, то скоро гости появятся. Уголек аккуратно золой посыплют (его кормят). Ломать его нельзя, он сам упадет.

ного хозяйства на базе термальных источников. В небольшой примитивной тепличке агроном Степанида Павловна Михайлова впервые вырастила помидоры и огурцы. К тепличному овощеводству большой интерес проявляли местные жители. Впоследствии анавгайские женщины Инданова Любовь Петровна и Коеркова Любовь Михайловна станут лучшими тепличницами совхоза «Анавгайский». Любовь Михайловна Коеркова награждена медалью «За трудовую доблесть».

В 50-60 годах на экономической карте района появляются новые предприятия, которые сегодня определяют экономику Быстринского района. Ведется интенсивное освоение земель. Машины корчуют, пашут, сеют. Вместе с русскими на них работают эвены и коряки. Среди них... Ион Алексеевич Ичанга. С 1969 года начал свою биографию совхозный поселок в райцентре — центральная усадьба совхоза «Быстринский». Совхозы с помощью государства набирают силу.

Из года в год растет продуктивность оленеводства. Так, например, в 1935 году в районе было реализовано мяса 12,9 центнера, в 1942 году — 162, в течение 1962—

1967 годов — в пределах 3200—3500 центнеров ежегодно, а с 1968 года по настоящий период продается государству оленьего мяса 3500—4500 центнеров в год. Всего за годы XI пятилетки было продано государству 21507 центнеров мяса, т.е. в среднем по 4300 центнеров в год.

Год от года укрепляется материальная база сельского хозяйства, растут основные фонды совхозов. Сегодня оленеводческие звенья оснащены передвижными электростанциями, меховыми юртами, радиостанциями, снегоходами «Буран», радиоприемниками. Улучшаются условия жизни оленеводов в тундре и на центральной усадьбе совхозов. В VIII пятилетке в совхозах появилась новая отрасль сельскохозяйственного производства — птицеводство.

В 1971 году в селе Эссо образован дорожный ремстройучасток. В 1976 году введена в строй дизельная электростанция, позволившая значительно увеличить объемы работ в строительстве, давшая круглосуточный свет населению, механизмируются животноводческие фермы, в 1969 году образовано государственное промысловое хозяйство, которое ныне заготавливает и перерабатывает продукции

более чем на 1 миллион рублей в год. Охотничье хозяйство ставится на строгую государственную основу. Помимо промысла ценного пушного зверя, госпромхоз занимается его учетом и переселением, ведет заготовку и переработку рыбы, дикорастущих ягод, грибов и другой продукции. В 1968 году начал свою биографию промысловый участок по использованию глубинного тепла Земли. Первым потребителем стала средняя школа-интернат. Сегодня быстринцы не мыслят свою жизнь без надежного, чистого, удобного во всех отношениях источника тепла. В эти же годы образовалось коммунальное хозяйство.

Экономический потенциал района помог решить социальные вопросы. Были построены большинство ныне существующих двенадцатиквартирных домов, здание средней школы, больничный комплекс, начато строительство районного Дома культуры. За это десятилетие жители получили более 13 тысяч квадратных метров жилья. Растет население.

Сегодня в районе самая высокая рождаемость в области — 29 детей на 1000 человек населения.

За годы Советской власти совершенно изменился быт, культура населения района. Сегодня наши села вполне современны, благоустроены, красивые. Растет благосостояние семей. Быстринцы имеют возможность плодотворно трудиться, получать образование, интересно отдыхать, заниматься спортом.

Широко развернута сеть культурных учреждений. Действует детская музыкальная школа с филиалом в селе Анавгай, центральная библиотечная система с книжным фондом около 30 тысяч экземпляров. В жизнь и быт населения прочно вошли электричество, водопровод, радио, телевидение, регулярно доставляется почта, обслуживают район вертолеты и самолеты. Завершается строительство мостов и дорог, которая уже сегодня круглогодично связала район с областными центрами. Успехи, достигнутые в социально-экономическом развитии, получили высокую оценку. По итогам работы в 1984, 1985 годах и XI пятилетки в целом Быстринский район признан победителем Всесоюзного социалистического соревнования, ему вручено переходящее Красное знамя ЦК КПСС, Совета Министров СССР, ВЦСПС и ЦК ВЛКСМ.

Эвенские блюда

Топленый олений жир (тэринэ)

Внутренний жир оленя предварительно мелко нарезать, затем растопить в котле. Хранить растопленный жир в промывном желудке забитого оленя. Можно употреблять его в течение нескольких месяцев, т.к. своих качеств он не теряет, добавляя в супы или заправляя им сушенное или вяленое мясо.

Вяленое мясо (ылтэ)

Свежую мякоть задней ноги оленя нарезать тонкими длинными пластинами и повесить на деревянные вешала. Под ними развести огонь с дымокурком, чтобы отогнать от мяса мух. Вяление желательнее производить в солнечную погоду, а вешала расположить на обдуваемом ветром месте.

Вялить мясо надо до тех пор, пока он не станет жестким и не крошится корочкой. Хранить вяленое мясо лучше в кожаном мешке (чумэ или ылык).

Такое мясо эвены заготавливали впрок для тех случаев, когда оленеводам, охотникам или рыбакам некогда возиться с приготовлением пищи, а также для тех периодов, когда в рационе отсутствует свежее мясо. Вяленое мясо при правильном приготовлении и хранении пригодно к употреблению в течение 1,5–2 лет.

Рыбная мука (ултэ)

Рыбу лососевых или других пород отварить до полуготовности, поместить в таз, отделить мякоть от костей и слегка размять на небольшие кусочки, которые затем подвялить или подсушить на шкуре под солнцем и на ветру. Массу постоянно перемешивать. Готово блюдо, когда мякоть полностью высохнет. Употреблять рыбную муку можно в сухом виде, а можно залить кипятком.

Таким образом, рыба заготавливается впрок, что очень выручает зимой, когда наступают периоды длительных пур и время отела оленей.

Из книги «Национальные блюда народов Камчатки». П. — К., 1993
Домна Григорьевна Солодякова (Адуканова)