

ПРИКАСПИЙСКАЯ  
КОММУНА

ОРГАН ГУРЬЕВСКОГО ОБКОМА, ГОРКОМА КП КАЗАХСТАНА  
ОБЛАСТНОГО СОВЕТА ДЕПУТАТОВ ТРУДЯЩИХСЯ

№ 164 (5829)

ВОСКРЕСЕНЬЕ

16

АВГУСТА

1953 г.

Цена 20 коп.

# Мастер икорного дела

—Золотые руки!—говорят про Георгия Тимофеевича Кириллова рыбники Урало-Каспия, любясь изготовленной им икрой. Более четверти века отдал он этому трудному, но почетному делу. Икорный мастер — специальность, приобретаемая годами. Чтобы стать им, нужно полюбить это нелегкое, кропотливое дело, иметь призвание к нему.

Недаром об икорных мастерах говорят, что они люди особого таланта. Немало людей отсеялось от этого производства, лишь немногие освоили специальность, стали мастерами икорного дела. На Урало-Каспии их насчитываются единицы. И среди них т. Кириллов.

В начале весенней путины этого года цехмастер т. Кириллов получил задание — изготовить 400 центнеров зернистой и паюсной икры. Вручая задание, управляющий Северо-Каспийским краснорыбным комбинатом т. Глебов сказал:

—Вот вам, Георгий Тимофеевич, задание. Помните, оно не только большое по объему, — надо дать продукцию высшего и первого сортов. Выполните?

—Выполню, — уверенно ответил т. Кириллов. — От других не отстанем!

Началась путина. К рыбоприемному пункту «Образцовый», стоявшему у острова Пешного, одна за другой подходили приемки, груженные рыбой и икрой. Особенно много сырца и икры привозили кормприемщики т.т. Типаков, Хрулев, Афанасьев и другие. Пункт был завален рыбой. В отдельные дни приемки доставляли по 100 — 150 пудов одной

только икры, добытой гурьевскими, баксайскими и новобогатинскими рыбаками.

Сухощавый, уже пожилой человек не смущался. Вместе со своими помощниками Николаем Пурахиным и Расей Афанасьевой он добросовестно и быстро обрабатывал всю поступавшую икру.

В маленькой икорной палатке тесно и неудобно. Надо взвесить, рассортировать, разложить по переделам, а затем обрабатывать икру. Для выработки икры мастера-наставники комбината раз-

работали специальные правила и рецептуру. Они лежат в основе работы т. Кириллова. Но каждый день приносит много неожиданностей, не предусмотренных правилами. Нужно придумывать что-то свое, чтобы икра вышла нужного качества.

В чем же заключается искусство икрятника? Прежде всего, в умении определить качество сырца, его способность к восприятию посола. При этом учитываются все моменты — и порода рыбы,



и сорт ее, и даже район, где она была выловлена. Известно, что жирная икра менее устойчива в посоле.

Но самое главное в работе икорного мастера — умение уловить момент созревания икры. И здесь его искусство сказывается во всей полноте. Готовность продукта он определяет не только на вкус, но и ощупью. Причем успех дела решают буквально секунды. Передержал какую-то неумовимую долю времени — и икра потеряет свое качество, станет сухой, рассып-

чатой. Такая икра идет в низшие сорта. Поторопится мастер с ее выемкой — и опять-таки икра окажется забракованной, будет жидкой, как колесная мазь. Но это еще не все. Важнейшее значение имеет отжимка тузлука из икры и т. д.

Всем этим в совершенстве владеет Георгий Тимофеевич. Он умеет, как многие мастера, и определить качество сырца, и уловить ту долю секунды, от которой зависит качество продукции, и в норму отжать туздук.

Икорная палатка. Здесь безукоризненная чистота, и люди работают в белоснежных халатах и таких же колпаках. Взвешенную и отсортированную по цвету и переделам икру т. Кириллов обрабатывает специальной солью в алюминиевых вазах и откидывает на решета. Затем икра в решетах ставится на стечку. После этого она складывается в банки, они закрываются крышками и отжимаются. Откройте крышку после отжима и вы увидите ровный светлосерый или темносерый слой икринок. Если у вас хватит терпения, то вы даже сможете сосчитать их, потому что зернышко отделено от зернышка.

В первом полугодии через руки икрятника т. Кириллова прошло более 250 центнеров икры. Строгий санитарный режим, правильная разделка рыбы и пробивка икры, высокое мастерство т. Кириллова обеспечили значительное перевыполнение плана сортности икры.

Партия икры приготовлена. Нарядные голубые банки с зернистой икрой, опаянные красной резиной, и тяжелые дубовые боченки с паюсной глянцевитой и маслянистой икрой складываются на лед, в трюмы быстроходных катеров «Снайпер», «Охотник» и другие. С грузом икры они берут курс на Астрахань.

А мастер икорного цеха Г. Т. Кириллов снова принимается за работу. И так из года в год, из путины в путину.

В. БЕЛУНИН.