
АЛЕКСАНДР АРЦИБАШЕВ

СЫЩЕТСЯ ЛИ ХОЗЯИН ТАЁЖНЫХ ЗАКРОМОВ?

Каждый раз по осени звоню в старинное уральское село Всеволодо-Благодатское, что на севере Свердловской области. Интересуюсь у таежников-промысловиков об урожае кедровых орехов, грибов, брусники, клюквы, жимолости, черники, голубики, морошки... Сам вырос в тех местах. Раньше в селе была контора госпромхоза. Местный люд кормился, считай, за счет леса. В каждом дворе – лари с орехами, кадки с моченой брусникой и солеными груздями, в сенях – вязки сушеных подосиновиков и подберезовиков, мороженная клюква. Заготовители принимали лесную снедь за копейки. Ворчали, но несли. Куда деваться? Больше заработать негде.

Помню широкую плешину сопки и черные избы с резными наличниками, тесовыми заплотами, дымящими трубами. В центре возвышалась деревянная церковь. Село основал во второй половине XVIII века сенатор Всеволод Алексеевич Всеволожский, задумавший построить здесь медеплавильный завод и заняться промывкой золотосодержащих песков на реке Стрелебной. Первыми переселенцами были мастеровые с Пожевского завода, купленного Всеволожским у баронов Строгановых. Со временем рудники и прииски закрыли, а народ так и остался в таежном краю. Между прочим, телефонную линию провели сюда еще до революции 1917 года. Так что таежники были в курсе всех дел, происходящих в мире.

С горбачевской “перестройкой” госпромхоз зачах. Правда, восстановили заповедник “Денежкин камень”. Новую контору срубили на краю села, в которой не раз доводилось ночевать, беседовать с егерями. Зарплата у мужиков – 5000 рублей. Понятно, настроение невеселое. И с приработком стало туго: в заповеднике запрещено заготавливать орехи, грибы, ягоды. Отправляются на промысел в дальние кедрачи по Ивдельскому тракту.

На этот раз трубку сняла директор заповедника Анна Евгеньевна Квашнина.

– Какие цены на орехи? – удивилась моему звонку. – Не скажу точно. Год неурожайный (кедр плодоносит раз в четыре года). Конечно, для себя немного припасли, а на рынке орехов не видела и о цене ничего не могу сказать.

– Прошлый год за ведро просили 500 рублей, – напомнил я.

– Думаю, сейчас намного дороже...

– А брусника есть?

– Ягод больше.

– Хватит зверушкам?

Квашнина засмеялась:

– Найдут чем полакомиться...

Вообще-то лесной промысел не из легких. Отмахай-ка за день 15–20 километров по тайге! Болота, буреломы, горные речки... Двухведерная пайва

больно режет плечи. К вечеру ноги – что чугуны. И все-таки в сезон народ не упускает случая пошаркать, заготовить грибами, ягодами. Не только на Урале, но и в Сибири, на Вологодчине, Брянщине, Смоленщине, в Костромской, Архангельской, Кировской, Новгородской, Рязанской, Пензенской, многих других областях. Испокон веку лес кормил народ.

До ельцинских “реформ” в Центральном статистическом управлении велась отчетность по заготовкам дикорастущей продукции. Хоть редко, но все-таки, бывало, этот вопрос обсуждался на заседаниях правительства. В 1996 году отчетность отменили, и проблемы заготовительной деятельности Центросоюза (старейшей общественно-хозяйственной организации) мало кого волнуют.

А зря. Даже в таком благодатном крае, как Кубань, где кругом сады, и то есть что заготавливать в лесу. Скажем, грушу-дичку. Из нее получается ни с чем не сравнимый взвар. Доводилось пробовать напиток. Вкус необыкновенный! А еще здесь собирают алычу, шиповник, кизил, боярышник...

Поблизости от поселка Бетта, что под Геленджиком, сам ходил за алычой. Ведрами носили с братом, жившим в тех местах. Народ заготавливал ягоды и для себя, и на продажу. Не уверен, была ли поблизости заготконтора? Однако краевой потребсоюз обязан ежегодно отчитываться о закупках дикорастущих плодов и лекарственно-технического сырья.

Вспомнил про это, когда на сельскохозяйственной выставке “Золотая осень” увидел на стенде Краснодарского крайпотребсоюза банки с напитком из груши-дички. Подошел к девушкам и попросил налить стаканчик. Сделал глоток – и такой необыкновенный аромат во рту...

Разговорились с председателем правления крайпотребсоюза Владимиром Ивановичем Харламовым.

– Спрос на дикоросы не упал. Компоты из груши-дички, шиповника, яблок с удовольствием берут санатории, дома отдыха, пансионаты. У нас – восемь консервных заводов. Неплохой приработок для населения. Я бы сравнил дары природы с тыквенными семечками. Та же “твердая валюта”. Сколько приносят – все принимаем. Даже не торгуемся по цене.

– А где больше заготавливают дикоросов?

– В Отрадном, Мостах, Лабинске, Горячем Ключе, Курганинске... В предгорной зоне.

– В каких объемах?

– Говорить не хочется... Поменьше, чем в прежние годы. Это же не хлеб, не мясо, не молоко – побочная продукция. Заготовим – хорошо, нет – ну и спрос такой. Впрочем, как и по лекарственно-техническому сырью. Фармацевтические фабрики переключились на крупных поставщиков. Что им наши мизерные объемы? Так же похоронили заготовки пушнины, козьего пуха, овечьей шерсти, кожсырья...

– Сколько же заготконтор в крае? – поинтересовался у Харламова.

Он опять уклонился от прямого ответа:

– Тридцать пять стационарных заготпунктов...

– Ну а все-таки заготконтор-то сколько?

– Пятнадцать.

– Значит, не в каждом районе?

Харламов тяжело вздохнул:

– Заготовительная сеть сократилась втрое. Прижилась новая форма закупок продукции от населения: магазин-заготпункт. Принес ягоды, плоды – продавец запишет в тетрадку. Можешь купить что-то другое. Своеобразный товарообмен. Вообще-то и раньше на дары природы смотрели как на что-то второстепенное...

На выставку приехали с дарами природы и из других мест. Был весьма удивлен, когда увидел на прилавке красочные упаковки с сушеными подберезовиками и подосиновиками, баночки с маринованными моховиками, маслятами, рыжиками. Продукция – из “Рязского погребка”, что на Рязанщине. Не подвели и сибиряки. На стенде Иркутской области красовались корзинки с кедровыми орешками, баночки с облепихой, клюквой, брусникой в меде...

Неподалеку увидел внушительную экспозицию Республики Саха (Якутия). Познакомился с заместителем начальника департамента перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства Афанасием Алексеевичем Поповым.

- Якуты – знатные промысловики, – говорю ему. – Чем угощаете?
- Афанасий Алексеевич улыбнулся:
- Больше на бруснику нажимаем... Проще и собирать, и хранить. До двухсот тонн перерабатываем на пищекомбинатах. Делаем сиропы, варенья, джемы. Закупаем смородину, голубику, землянику.
- Раньше, наверное, объемы были больше?
- Как сказать... Отставали от республиканского потребсоюза, а ныне вот вырвались вперед.
- По какой цене закупаете ягоды?
- Бруснику по 25–30 рублей за килограмм. Голубику, землянику – подороже. В основном несут ягоды школьники. За день успевают набирать по полтора-два ведра. Прикиньте: на сколько потянет? Солидный приработок для семьи! Хорошо поставлено дело в Усть-Алданском, Чурапчинском, Амгинском районах. Планируем организовать закупки дикоросов на севере: в Усть-Янском районе, где много смородины и морошки, пищекомбинат в Батагае с цехом переработки даров природы.
- А грибы, орехи?
- Кедрочей мало. Не сравнить с Иркутской областью или Красноярским краем. А вот грибов много пропадает.
- Почему?
- Могли бы заготавливать, но трудно со сбытом...

Такой вот был разговор. Тема для меня не новая. Еще тридцать лет назад я ездил с экспедициями газеты "Советская торговля" на Алтай, в Иркутскую область, Красноярский край с целью изучения запасов дикорастущих грибов, ягод и орехов, выяснял, как в Сибири поставлено дело с заготовками даров природы. По данным Ботанического института имени В. Л. Комарова, с учетом доступности территорий, естественных потерь от потребления животным миром, товарные ресурсы грибов в наших лесах составляют 200 тысяч тонн, плодов – 150, ягод – 150, клюквы – 50 и кедровых орехов – 55 тысяч тонн. 80% этого богатства приходится на долю Сибири и Дальнего Востока. А осваивается не более 5%.

"... Скоро после Енисея начинается знаменитая тайга. Сила и очарование тайги не в деревьях-гигантах и не в гробовой тишине, а в том, что разве только одни перелетные птицы знают, где она кончается", – писал Антон Павлович Чехов, пересекая на перекладных Восточную Сибирь по пути на остров Сахалин.

Территория Восточной Сибири занимает площадь 7,2 млн кв. километров. Край наиболее крупной сырьевой базы для развития заготовок дикорастущей продукции, меда, лекарственных трав. Казалось бы, уж здесь-то не должно ощущаться недостатка в дарах леса. Тем не менее на прилавках местных магазинов они появляются от случая к случаю. Другое дело – рынок. Тут торговцы предложат и соленые груздочки, и маринованные маслята, и сухие белые, моченую брусничку, варенье разных сортов (из черники, голубики, смородины), каленые кедровые орешки и еще много чего. Глаза разбегутся. Правда, за все это частники и цену ломают немалую. Но народ берет: полезно для здоровья. Не сравнить с провизией из супермаркетов. Там все нашпиговано консервантами, эмульгаторами, красителями, вызывающими тяжкие заболевания. Закономерен вопрос: что ж мы так плохо осваиваем то, что дарит природа-матушка?

Говорят: хлопотное дело. Возни много, а доход – невелик. Раньше заготовками дикорастущей продукции, помимо Центросоюза, занимались министерства пищевой промышленности, лесного хозяйства, местной промышленности, орссы, урссы, ряд других организаций. Координации между ними не существовало. Действовали наособицу. И тем не менее объемы закупок были намного выше, чем сейчас.

Передо мной данные за 1984 год. В целом по России было заготовлено: дикорастущих плодов и ягод – 51 тыс. тонн, клюквы и брусники – 11, грибов – 14, орехов – 11, меда – 10 тыс. тонн. А что сейчас? Выяснить это практически невозможно. Только Роспотребсоюз все еще собирает с мест информацию о заготовках. В 2005 году кооператорами закуплено 1,3 тысячи тонн плодов и ягод, 607 тонн грибов и 113 тонн орехов.

А вот картина в разрезе областей. По ягодам в лидерах Карельский потребсоюз – 251 тонна, у Новгородского – 209, Тверского – 128, Вологодско-

го – 120, Архангельского – 111 тонн. Грибов больше всех заготовил Красноярский потребсоюз – 147 тонн, Кировский – 62, Пермский – 43, Нижегородский – 33, Коми – 32, Приморский – 31 тонну, а Иркутский – только 18 тонн, Вологодский – 9, Владимирский – 7 тонн. Что касается орехов: на счету Тувинского потребсоюза 42 тонны, Красноярского – 21, Иркутского – 9, Приморского – 8, Хакасского – 7, Кемеровского и Тюменского – по 6 тонн. А у алтайцев вообще – 0.

Вспоминается поездка на Телецкое озеро – жемчужину Горного Алтая. Святые места! Хребты с убеленными снегом вершинами, хрустальные водопады, живописные альпийские луга, вековая кедровая тайга, знаменитый Чуйский тракт. В свое время известный писатель Владимир Чивилихин бился за создание Кедрограда, сохранение уникальных лесных боров, комплексное освоение природных богатств. Увы, поговорили-поговорили о проблеме и забыли.

А меж тем в начале XX века кедровый промысел в России приносил немалый доход. Орехи заготавливали миллионами пудов. В целом урожай их оценивался в 1,6–2,5 млн тонн. Понятно, много поедали зверушки и птицы, но и пропадало продукции прилично. И все же заготовки велись более интенсивно. В одном только Бийске закупалось у населения до 6,5 тыс. тонн кедровых орехов.

К кедру относились бережно, не вырубали десятками тысяч гектаров, как ныне. Наоборот, крестьяне разводили кедровые сады близ поселений. Окультуренные кедровники были в окрестностях Верхотурья, Тобольска, Екатеринбург, Омска, ряда других сибирских городов. В конце XIX века директор лесного департамента некто Никитин, инспектируя сибирские ведомства, восхищался кедровой рощей у села Протопопова близ Томска. Площадь ее составляла 400 гектаров. Ежегодный доход от продажи орехов превышал 300 рублей. Мощные кедрачи стояли рядом со старыми деревеньками по рекам Туре и Тагилу, на берегах Князьпинского озера, у зимовий Боронского и Тулайки, что на Северном Урале.

Обычно сбор орехов начинался при полной зрелости шишек. Не дай Бог, если кого заметят в бору раньше срока. Намнут бока – ой-ё-ёй! Шишкарили артелями по 10–20 человек. Обивали шишки колотушками и шестами. Собирали и шелушили на специальных терках. Провеянный орех засыпался в мешки и вывозился из леса на лошадях. С дальних урочищ – сплавливали по рекам на плотах.

В начале августа 1921 года вышло постановление Совета труда и обороны за подписью В. И. Ленина “Об организации сбора и заготовки дикорастущих масличных семян и об использовании их для переработки в маслобойной промышленности”. Главсельпрому поручалось организовать повсеместно в РСФСР заготовку дикорастущих масличных семян, немедленно приступить к закупке кедровых орехов и строительству маслобойных заводов. Из расчета первоначальной заготовки продукции до 2 млн пудов авансом выдавались из специального фонда необходимые для промысла товары. Для реализации этой директивы в системе Высшего Совета народного хозяйства был создан Кедропром. В течение короткого времени он построил три маслобойных завода: в Бийске, Новониколаевске (Новосибирске) и Томске. Кедровые орехи перерабатывались на растительное масло, халву и муку для кондитерских изделий. Позднее (в 1931 году) вышло постановление “О мероприятиях по развитию кедроореховых хозяйств”.

К сожалению, идею, как уж не раз бывало в России, извратили. Вместо использования денег по прямому назначению, чиновники Кедропрома транжирили средства на постройку контор и жилых домов; на промысловые базы финансов не хватило. К тому же столкнулись и с нехваткой специалистов, способных решать задачи по комплексному освоению тайги.

Интерес к кедру был не случаен. По данным Кедропрома, содержание жиров в масличном сырье распределялось следующим образом (в процентах): подсолнух – 43, лен – 37, хлопок – 34,7, конопля – 32,6, кедровый орех – 59,9. Как видим, кедр – вне конкуренции. Почему же заглох древний промысел? Стали ленивее? Или легче за нефть и газ закупать продовольствие за рубежом?

Таежные закрома ждут рачительного хозяина. Только вот что-то долго он сыскивается...

Забытый вкус моченой брусники

В природе все взаимосвязано – причины и следствия. Применительно к разговору об освоении ресурсов дикорастущих плодов, ягод, грибов, орехов и других побочных продуктов сибирских лесов диалектика такова: с сокращением населения в таежных поселках уменьшаются и объемы заготовок даров природы. Впрочем, та же тенденция и в сельскохозяйственном производстве. Едешь по Транссибу, и тоска одолевает. Особенно бросается в глаза упадок на селе после Иркутска. Дальний Восток, можно сказать, давно кормится за счет китайцев, успешно осваивающих приамурские нивы. Об этом мало говорится вслух, но узелок затягивается все туже и туже...

Почему мы отворачиваемся от Сибири? Не так давно здесь еще было 150 коопзверопромхозов. Заготавливалось до трети всей пушнины, большое количество грибов и ягод, лекарственно-технического сырья. Действовала целая лесная индустрия! Например, в 1981–1984 годах государственные закупки клюквы и брусники организациями потребительской кооперации в среднем за год составляли: в Тюменской области – 603 тонны, Томской – 220, Сахалинской – 256, Хабаровском крае – 232, Якутии – 175 тонн; дикорастущих плодов: в Красноярском крае – 705, Иркутской области – 283, Приморском крае – 230 тонн; грибов: в Сахалинской области – 253, Приморье – 164, Хабаровском крае – 141 тонна. Причем кооператоров критиковали за нерасторопность: дескать, могли бы заготавливать больше. А что сейчас? Заготавливаем крохи...

Листаю старые блокноты из командировок по Сибири. Раньше журналистам перемещаться было куда проще. Ничего не стоило преодолеть на попутной машине из Красноярска до Минусинска свыше тысячи верст. Или на теплоходе по Енисею до Дудинки. Четыре дня плавания. Беседы с охотниками-промысловиками, заготовителями, сдатчиками, руководителями предприятий, представителями местных властей... Сколько впечатлений в памяти! Ярцево, Атаманово, Енисейск, Большая Бурта, Казачинское, Игарка. Скажем, в Туруханском районе, помимо кооператоров, заготовками дикорастущей продукции занимались три госпромхоза: Северо-Туруханский, Южно-Туруханский и Вороговский. По берегам рек – заросли смородины, жимолости, черемухи. Грибов – коси косой! Отправляли лесную снедь в порт Игарки, где народу побольше и сбыт получше. Приемные пункты были чуть ли не в каждом селе. Например, в Ворогове только сухой черемухи заготавливали до шести тонн! Активно привлекали к сбору ягод школьников. Не хватало бочек под продукцию – возили их почему-то в Сибирь из Европейской территории России. Такой существовал парадокс! Ежегодно заводы производили десятки миллионов этих бочек, поставляя их предприятиям пищевой и рыбной промышленности. И все равно не хватало. Бочки были липовые, дубовые, буковые, кедровые, осиновые, березовые – в зависимости от предназначения. Не знаю, сохранились ли где бондарные цехи, но в последние годы, замечал, в ходу все больше тара из полимерных материалов. Солить грузди в такой посудине я бы поостерегся... Но об этом чуть позже.

Чем же занимались промысловики? Запомнился разговор с тогдашним директором Енисейского коопзверопромхоза Иннокентием Петровичем Коноваловым.

– Конечно, основная статья дохода – это добыча пушнины, – соглашался он. – Но и про дикоросы не забываем. Ежегодно заготавливаем до 15–20 тонн ягод, столько же грибов. А еще орехи, лекарственные травы...

– Маловато, – возразил я. – Ресурсы-то позволяют закупать куда больше.

– Не хватает людей, – развел руками собеседник. – Край-то ведь огромный...

В таежных урочищах каждый год строились все новые и новые промысловые базы, сюда завозились грибоварочные котлы, сушилки. Цех переработки того же Енисейского коопзверопромхоза ежегодно вырабатывал 2,5–3 тонны варенья, фасовал свыше 100 тысяч банок меда. Немало дикорастущей продукции шло на экспорт, принося кооператорам приличную выручку. К сожалению, за годы “реформ” умудрились развалить материально-техническую базу десятков коопзверопромхозов. А разве сегодня нельзя зарабатывать на лесном промысле? Спрос-то на грибы, ягоды, кедровые орехи отнюдь не упал. Думаю, любой столичный ресторан охотно закупил бы соленые грузди,

волнушки, маслята... Или моченую бруснику. Но у кого? Не с рук же брать у уличных торговцев! Вот если бы предложение поступило от солидной заготовительной организации, тогда другое дело. Сейчас повсеместно на селе создаются торгово-сбытовые кооперативы, и кое-где, наряду с закупками сельхозпродукции, активно занялись и заготовкой даров природы. И правильно.

Огромные возможности по заготовкам дикоросов в Томской области. Здесь знаменитое Васюганское болото площадью 53 тыс. кв. метров, крупные реки Обь, Томь, Чулым, более 600 озер. В заготовительный сезон открывают 235 стационарных и 110 передвижных приемных пунктов. Имеются 150 холодильных камер, 315 сушилок. Доставляют дикоросы из тайги везедами, баржами, катерами. Скажем, в 2006 году приняли от сборщиков 3,5 тыс. тонн грибов, 6 тыс. тонн ягод и 3,4 тыс. тонн кедровых орехов.

Мудро поступил губернатор Томской области Кресс, сориентировав население на лесной промысел. А где еще заработать копейку? Люди хлынули в тайгу целыми поселками. Даже пьющие на время “завязывают” с зельем и устремляются в лес. Число сборщиков переваливает за 150 тысяч, но на постоянной основе заготовкой дикоросов заняты около 4 тысяч человек. За лето на грибах и ягодах семья может заработать 150–200 тыс. руб. Неплохо. Есть кому сдавать дары природы. В области – 30 частных заготовительных компаний. Ворочают миллионами, поставляя орехи, грибы и ягоды на экспорт. Например, в поселке Кузовлево фирма “Сава” выпускает в месяц до тысячи тонн сока из черники, брусники, жимолости. В Москве продукция идет влет. Грибы научились замораживать и отправлять в торговлю рефрижераторами. Надо сказать, что лесной промысел – дело тяжелое. Полазь-ка по тайге денек-другой! Комарье, мошка, слепни... Да и на медведя, рысь можно напороться. Но таежники народ бывалый, к трудностям привык и худо-бедно кормится за счет леса.

Как-то мне попала на глаза книжка “Лесные побочные промыслы”, изданная в 1928 году. Из нее узнал, что потребление грибов в стране в то время достигало 1 миллиона тонн. Сушеные белые грибы поступали на рынок из Ярославской (особенно значителен был сбыт в уездах: Пошехонском, Мышкинском, Даниловском, Любимском), Московской, Владимирской, Смоленской губерний... Из Костромы – подгруздки. Соленые рыжики шли из Твери и Карелии. Только Каргопольский уезд Олонецкой губернии отправлял до 20 тыс. пудов рыжиков. В целом до революции на экспорт отгружалось 600 тонн грибов, 1500 тонн клюквы и брусники и 2000 тонн орехов.

Пожалуй, многие горожане теперь уже и не знают, что, помимо черники, голубики, смородины, малины, клюквы, земляники, облепихи, есть еще и такие редкие ягоды, как княженика (напоминает вкус ананаса), морошка (растет на северных моховых болотах), мозжуха (употребляют предварительно замороженную), костяника, толокнянка, куманика, кизил, барбарис, бирючина (используют в виноделии), боярышник, бузина (хороша как начинка для пирогов и для киселей), лавровишня, крушина... Поистине, бесценное богатство под ногами! Раньше ведь народ лекарствами не пользовался – лечился тем, что дает природа. И ученые доказали, что при питании одной лишь мясной пищей в организме человека накапливаются соли щавелевой и мочевой кислот, ведущие к перерождению кровеносных сосудов, болезням суставов и преждевременной старости. А лесные ягоды выводят шлаки и служат источником всех витаминов.

... Хорошо помню, как отец впервые взял меня с собой в тайгу. Было мне лет десять. Долго ехали на лесовозе по “лежневке” – дороге из еловых плах, настеленных среди пропастных болот, пока не поднялись в горы. Впереди виднелись отроги Уральского хребта, подернутые седой пеленой. Справа и слева – величавые сопки, с кедровниками, сосновыми борами, лиственницей, пихтачами, березняками. На десятки верст – синеющие просторы. Добравшись до самой дальней лесной деляны у сопки Крив, взвалили на плечи пайвы и двинулись по квартальной просеке. Шли часа два. Вскоре достигли скал, заросших зелено-глянцевым брусничником. Сначала попадались отдельные куртинки рубиновых ягод, но чем выше поднимались в горы, тем краснее и краснее становилось вокруг. Для меня было загадкой: как это на камнях может расти брусника? Крупная, сочная, крепкая – величиной с вишню!

Зимой в горах выпадают большие снега, в иных ущельях торчат лишь макушки деревьев, много болот. А раз избыток влаги, значит, и растительность

богатая. Брали бруснику лежа. Горстями сыпали в котелки, а потом и в пай-вы. Ягоде не было обору! Больше никогда в жизни не доводилось мне видеть подобного чуда. Много было в тайге черники, голубики, жимолости, морошки. Сколько могли вынести сладкой снеди? Ведро три. Похоже, в эти места ягодники не добирались, и все это богатство каждый год уходило под снег...

Ныне ситуация изменилась. Не только горожане, но и селяне обзавелись машинами. Увы, далеко не каждого привлекает сбор дикорастущих ягод. Раньше толкала в лес нужда – заработать лишнюю копейку, а сейчас большинство предпочитает покупать продукты на рынке, довольствоваться обычным набором продуктов. Разве те, кто победней, по-прежнему отправляются в лес на промысел.

Беседую с председателем правления “Комипотребсоюза” Светланой Михайловной Терещенко.

– Не все опустили руки, – говорит она. – Например, неплохо налажены заготовки дикоросов в Мыёлдинском сельпо Усть-Кулонского и Спасо-Порубского потребительском обществе Прилузского районов. Худо-бедно нынче закупили у населения 110 тонн клюквы, брусники, черники. А в Кайгородском потребобществе нажимают на грибы. Сохранили грибоварню. Солят, бланшируют, сушат. По соседству – хладокомбинат, который выделяет кооператорам деньги в счет предоплаты за продукцию. Вот уж пятый год кайгородцы приезжают торговать дарами природы на ярмарку “Золотая осень” в Москву. Продукцию раскупают быстро. Нынче выручили 500 тысяч рублей. Согласитесь, неплохо? Заготконтор, как таковых, в районах не осталось. Что они раньше представляли собой? Директор и бухгалтер с печатью. Ни хранилищ, ни холодильников, ни транспорта. Одни бумажки перекладывали. Сейчас – упор на стационарную торговую сеть в глубинке, где продавцы принимают от населения излишки сельхозпродукции и грибы, ягоды. Не помешали бы льготные кредиты на развитие материально-технической базы. Такая надежда появилась с началом реализации национального проекта “Развитие АПК”, но банки требуют залог. А где его взять? Есть над чем задуматься...

Аналогичные мысли высказывала и заместитель председателя правления Владимирского потребсоюза Алла Викторовна Моргаева:

– Недавно провели областной семинар по заготовкам дикорастущей продукции. Пригласили руководителей райпо, наиболее активных сдатчиков, представителей органов местного самоуправления. Речь шла о том, как увеличить объемы закупок. Например, в Муроме сумели не только сохранить заготконтору, но и расширить заготовки дикоросов, в частности лекарственно-технического сырья. Директором здесь работает потомственный кооператор Алексей Александрович Волков – человек энергичный, грамотный, предприимчивый. У него и грибоварня, и сушилки, и склады. Заготавливает рябину, шиповник, подберезовики, подосиновики, маслята, белые грибы. Значит, при желании можно вести дело прибыльно? Это доказали также Никологорское потребительское общество, “Лакинское подворье”, “Меленки”... Вот и надо найти возможность поддержать кооперативы. Непонятно, почему потребкооперация вообще “выпала” из национального проекта. Ныне на рынке неразбериха. Едешь летом по трассе – стоят машины сбочь дороги, и заезжие ловкачи принимают у сборщиков все подряд: лисички, моховики, опята... Вываливают грибы из корзин в общую кучу. Ни квитанций, ни чеков не выдают. Полукриминальный бизнес. Куда сбывают закупленное – неизвестно. Нередко обманывают сдатчиков. Разве это дело...

А кто виноват? В прежние годы владимирские кооператоры открывали в летнюю пору до 450 грибоварочных пунктов. Причем оснащали их высокопроизводительными котлами ЦСК-39, аэродинамическими и огневыми сушилками. За сезон заготавливали свыше 2000 тонн грибов! Сборщикам не было нужды выходить с корзинками на трассы – все собранное несли на грибоварни. Там работали умелые специалисты. Особенно спорилось дело у Григория Георгиевича Садкова из села Мошок Судогодского района. Как-то съездил к нему.

Грибоварня Садкова находилась за околицей. Помимо нее, в селе было еще четыре. У каждой – свои сборщики, в том числе школьники старших классов. С их помощью заготавливалось ежегодно до 50 тонн грибов. Весь световой день грибовар на ногах, а то еще и в сумерках принимает продукцию. Заслушаешься, как возьмется рассказывать о своем ремесле:

– Загодя делаю припасы, – говорил Григорий Георгиевич. – Обычно начинаю с тары. Готовлю ее не на средний, а на хороший урожай. В крупных бочках грибы сильно крошатся, и, кроме того, тяжело их переставлять. Поэтому всегда под рукой бочата емкостью 20–50 литров. С ними проще. Сам же и ремонтирую, если обруч сползет или клепка треснет. Для этого имею необходимый бондарный инструмент. С наступлением жарких дней закатываю бочки под навес и заливаю водой. Чтобы вода не “зацвела”, добавляю в нее соль. Затем пропариваю с можжевельником, отбивающим посторонние запахи. Так учили деды. Перво-наперво разбираю грибы по видам. Червивые и дряблые – в сторону! Переросшие, но крепкие белые, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички откладываю для сушки. Сушить тоже надо уметь. Идеально подходит для этого русская печка. Протоплю хорошенько, чуть выжду, пока спадет жар, и раскладываю грибы в один слой шляпками вниз на сито или противень, выстланные сухой соломой. Ставлю в под и слегка выдвигаю задвижку, чтобы протягивало воздух. Хорошо высушенные грибы на ощупь слегка гнутся, не крошатся. А солю и мариную обычным холодным способом, известным большинству хозяек. Горячим способом перерабатываю лишь волнушки, чернушки, свинушки и опята. Делаю это, когда особенно много грибов. Валуи и скрипицы отвариваю в течение часа. Перед каждой новой партией отвар сливаю. После бланшировки два-три раза окатываю ключевой водицей и только потом солю. Вишь, какая морока-то...

Таких специалистов, как Садков, на Владимирщине было немало. В сезон все население подключалось к промыслу. Первыми давали знать о появлении строчков и сморчков пастухи. Эти грибы шли на экспорт, а стало быть, хорошо оплачивались. Тот же Садков заготавливал ежегодно 80–90 тонн грибов! Вот каких мастеров мы потеряли... Освоить это ремесло не так-то просто.

В Алтайском и Приморском краях одно время активно закупали папоротник орляк, который отгружался в Японию и Корею. Собранные в конце весны и в начале лета сочные стебли этого растения очень богаты витаминами. Их трижды солят и только потом укладывают в бочки. Обжаренный с луком в растительном масле папоротник напоминает по вкусу белые грибы. Поставки его на экспорт превышали тысячу тонн. А кто мешает делать это сегодня?

Вообще для начала следовало бы определиться с возможными объемами заготовок дикорастущей продукции. Помнится, такие исследования в ряде сибирских регионов проводили проектно-изыскательные экспедиции Главкооппушнины Центросоюза. Полученные данные использовали при составлении производственных планов коопзверопромхозов. Ныне, похоже, до этого никому дела нет. А зря. Тайга, по сути, остается нетронутой целиной.

Вникая в проблемы заготовок даров природы, я, конечно же, не мог не встретиться с большим русским писателем Владимиром Алексеевичем Солоухиным. Его книгами “Владимирские проселки”, “Третья охота”, “Трава” и другими зачитывались и в городе, и в деревне. Сколько новых грибников и ягодников отправились в леса после прочтения этих произведений! Невозможно остаться равнодушным, когда читаешь у Солоухина: “Пока перебираешь грибы, вспомнишь о каждом, где нашел, как его увидел, как он рос под кустом или деревом. Еще раз переживешь радость от каждой находки, особенно если были находки редкие и счастливые. Еще раз проплывут перед глазами все картины грибного леса, все укромные лесные уголки, где теперь тебя нет, но где все так же хмурятся темные ели, все так же лопочут на своем языке тронутые багрянцем осины...”

Россия в этом отношении – уникальная страна. Только сибирские леса занимают около 997 миллионов гектаров. Несметные кладовые продовольственных ресурсов! И не использовать их сполна, по меньшей мере, расточительно. Сама жизнь заставит нас по-новому взглянуть на старинный лесной промысел. Батюшка-лес не единожды выручал народ и, думаю, еще не раз выручит.

Без бондаря не обойтись

Испокон веку обыкновенная деревянная бочка была незаменимой вещью на крестьянском подворье. По своей значимости она, пожалуй, относилась к тому же ряду необходимых в хозяйстве предметов, что и плуг, борона, теле-

га, коса, серп, топор. Впрочем, тут следует оговориться: речь идет не вообще о бочках, подобие которых привыкло рисовать наше воображение в виде длинных штабелей бочковой тары у магазинов, столовых, пивных, а о целой разновидности некогда широко использовавшихся в быту бондарных изделий, как то: кадки, ушата, бадьи, лохани, шайки, окоренки, дежи, кублики, сбойки, жбаны, чаны, буты, дошники, мазницы, цветочницы и многое другое.

На первый взгляд может показаться, что все эти мудреные названия лишены какого бы то ни было смысла и логики. Бочки и бочки. Разве что по размерам и форме несколько различны. Но, оказывается, дело не только в этом.

Деревенский житель редко когда вдавался в рассуждения о природе той или иной вещи своего обихода, но зато определенно знал, для чего каждая предназначена и как с чем следует обходиться. Из поколения в поколение передавался неписанный, но строгий в своем исполнении порядок ведения крестьянского хозяйства. Вот и бочки. Каждая из них имела определенное предназначение в быту и отличалась от других не только по внешнему виду, но и по многим другим, более глубоким признакам, имеющим, конечно же, свой смысл и свою логику.

Скажем, кадки всегда шли под различные соленья, квашения, моченья, маринования. Буты и чаны использовались в виноделии. В кубликах засаливали сало. Дежа была необходима при замесе теста на хлеб. Шайки и окоренки держали в русских банях, из лоханей поили скот...

Но опять же кадка кадке рознь, в зависимости от того, что конкретно предполагалось в ней хранить. В одном случае это могла быть дубовая кадушка, в другом – буковая, липовая, кедровая, осиновая, еловая, пихтовая, ольховая, осокоревая, лиственничная, березовая, сосновая, ивовая и так далее.

Мед, к примеру, исстари держали в липовых бочках. Однако под соленья и квашения эти бочки уже не годились – от рассола они быстро чернели, а стало быть, и гнили. Не использовали их и в виноделии. Здесь предпочтение отдавалось дубу. Как известно, древесина дуба играет не последнюю роль в будущем характере и букете вина (особенно коньяка), так как сама непосредственно участвует в процессе его созревания.

В то же время для мочения яблок дубовые бочки не подходили. Вернее, в них замачивали яблоки, предварительно обложив дно и стенки бочки ржаной соломой-старновкой. Причем иногда сюда добавляли еще и ржаные отруби. Не сделай этого – яблоки будут жесткими, грубыми и невкусными. В данном случае наличие в древесине дуба большого количества танина и других дубильных веществ оказывало уже нежелательную услугу, нежели это имело место при возделывании коньяка. Старновка же, напротив, как бы “снимала” их губительное действие и придавала яблокам неповторимый аромат и кисло-сладкий терпкий вкус. Возможно, здесь сказывалось и нечто иное – не берусь утверждать.

Так вот, даже в буковую бочку сметливый хозяин никогда не залил бы мед. Через какое-то время она обязательно “отпотеет”: мед в виде мельчайших капель выступит на наружных стенках и, таким образом, может оказаться на полу. А это прямой убыток. Объяснялось все просто. Мед имеет свойство сушить древесину. При высыхании в бочках образуются щели, они-то и дают течь.

Иное дело липа. Ее белая, легкая, мягкая древесина не коробится, не трескается, хорошо поддается обработке, а значит, является прекрасным бочарным материалом. И не только бочарным. Где-то я прочел, что в Древнем Риме липа широко использовалась и как материал для резьбы. Из нее делались чудесные резные украшения интерьеров комнат, посуда и другая утварь. На тоненьких липовых дощечках писали письма, а в России – даже картины на народные сюжеты – лубки...

Но все-таки главное богатство липы – мед, золотисто-желтый, с тонким нежным ароматом, целебный и неповторимый по вкусу. Среди деревьев-медоносов липа не имеет себе равных: 800 килограммов меда может дать гектар липняка, а дальневосточная липа такета – до одной тонны. Ну и как тут не вспомнить целебный липовый чай, толченые почки, которые прикладывали к застарелым язвам, липовый цвет, с успехом применявшийся для лечения простудных и других заболеваний.

Теперь давайте представим такую картину: вы оказались на пасеке, и хозяин решил угостить вас медом. Выставлены две посуды. Одна – обычная алюминиевая фляга, другая – двухведерный липовый бочонок. В обеих один

и тот же мед, но тем не менее, уверен, ложка ваша обязательно потянется к деревянному бочонку. Хотя бы из чисто эстетических соображений, не говоря уже о том, что, обладая целебными свойствами, древесина липы как нельзя лучше подходит для хранения чуда природы – пчелиного меда.

Подобные параллели можно провести и в отношении других пород древесины. Взять, к примеру, пихту. В народной медицине пихта и другие хвойные издавна применялись при лечении болезней легких. Сибирские ученые обнаружили, что во всех частях этого дерева находится эфирное масло и аскорбиновая кислота. В хвое пихты содержится эфирное масло, которое служит сырьем для камфоры, широко применяемой в медицине.

Или лиственница. В Иркутском институте органической химии Сибирского отделения Академии наук из лиственничных отходов путем химической обработки удалось получить новое органическое вещество – дигидрокверцитин. Оно укрепляет кровеносные сосуды, активизирует деятельность печени, оказывает на организм человека поливитаминное воздействие.

Из этого вполне можно сделать вывод, что использование нашими дедами бочек определенных пород дерева под те или иные продукты было продиктовано не столько отсутствием в то время синтетических материалов, а, скорее всего, заботой о качестве продукции. В конечном же счете – заботой о своем здоровье.

Заинтересовавшись этой темой, я заглянул в две-три энциклопедии и вычитал там еще кое-какие сведения о бочках: оказывается, в России до XVII века почти повсеместно бочка употреблялась в качестве хлебной меры. На Белоозере она составляла четвертую часть воза. Служила бочка и мерой жидких тел. Если объем ее не оговаривался, то его принимали за сорок ведер.

Бочарная посуда, употребляемая в различных местностях, отличалась разнообразием названий, зачастую зависящих от этнографических особенностей: бочонка, баклажка – в Астрахани; бочаты, баклушки – в Перми; барилка – в западных областях; кадки, фаски, джки – в южных областях; чаны, куфы, куввы, шайки, ряшки – на Витебщине; рядки, коновки – в Минске.

Изготовление бондарных изделий было развито как кустарный промысел в 130 уездах 30 губерний. Центром производства считалась Казанская губерния, Космодемьянский уезд, где почти половина деревень занимались бондарным промыслом. Затем следовали Владимирская, Нижегородская, Ярославская, Симбирская и Рязанская губернии. Славилась также ижевские и оренбургские бондари.

В морском деле деревянная бочка служила для поддержания верхнего конца цепи якоря. Чтобы бочку увидеть издали, ее красили в белый или красный цвет. Иногда бочки ставили вместо бакенов. Отсюда выражение “пройти бочки”, “держат на бочку”, “стать на бочку”.

В Тобольской губернии бочка даже употреблялась для охоты на водоплавающую дичь. Делалось это так. В середине озера, посещаемого дикими утками, посредством камней и якорей бочка погружалась на столько, чтобы верхний край ее выступал из воды не более как на четверть аршина. На этом месте устраивали бойницы для стрельбы, которые служили одновременно и отверстиями для доступа воздуха в бочку. Охотник влезал в нее. Сверху высыпалась земля, укладывались дерн и водоросли. На воду пускался манчук (чучело). Налетающие птицы принимали возвышающийся над водой край бочки за островок. Спускались к нему и делались добычей охотника.

На изготовление бочек и других бондарных изделий шла специальная древесина. Не просто древесина, но так называемый бочарный, или бондарный, тес. Необходимые качества его – способность хорошо и прямо колотьясь. Помимо этого, он должен обладать достаточной плотностью и прочностью и как можно меньше содержать веществ, растворимых в тех жидкостях, для хранения которых предназначается посуда, изготовленная из этого леса.

Согласно способу заготовки различали колотый бочарный лес (более дорогой) и пиленный, а по назначению или употреблению – идущий на бока посуды или на дно. В этом месте следует хотя бы вкратце сказать о том, что, собственно, представляет собой бочка. Если говорить популярным языком, то бочка – это сосуд, собранный из отдельных планок-клепок, скрепленных между собой обручами и образующих остов изделия. Одно или два днища заправляют в специальные углубления (уторы), образованные в клепках, затем осаживают обручи – и бочка готова.

Интересно, что даже сама клепка в различных местностях именовалась по-разному. Например, в Новгородской – ладами, в Орловской – бочковкой, в Курской – лотком. Или еще кадочным тиском, штебнем, тонью, донной клепкой, донником, полуйкой. Причем, в зависимости от размеров, клепка подразделялась на многочисленные сорта: баковник, бочковка, трость, кадочник, бондарка, двухмедловка и трехмедловка; анкерь, шамойка, лагунник, липка, липовка, липовый тесок, клепчина, шуйка, денча, соловка и т. д. Но мы уже слишком углубились в технологию и отошли от основной темы. Закономерен вопрос: а какое значение имеет деревянная бочка сегодня, в веке стекла, металла и пластмасс? Может быть, ее с успехом могут заменить другие емкости? Далеко не всегда.

Бочки по-прежнему необходимы в виноделии, при засолке огурцов и помидоров, квашении капусты, мочении яблок, брусники, мариновании грибов, солении рыбы. Одним словом, от бочки во многом зависит сегодня, будет ли наш стол богатым и разнообразным.

Помнится, у нас, на Урале, каждый хозяин по осени запасался бочкой квашеной капусты вперемешку с хрустящими кочанами, бочкой огурцов, бочкой соленых груздей да еще моченой брусникой, клюквой, морошкой. Все это держалось в стайках, специально отгороженных от скота уголках, чтобы не прихватил мороз. До чего же вкусны были зимой только что вынутые из бочки грибки и ягоды!

Крестьянский двор... Издавна это понятие ассоциировалось с добротным приусадебным участком, запахом парного молока, гоготаньем гусей, криком петухов на зорьке. Но в последние годы в деревнях как-то меньше стали уделять внимания припасам продукции из собственных огородов. Больше надеются на магазины. Причем нет-нет да и выскажут продавцу претензию: мол, что это за огурцы у вас – крупные, вялые, невкусные? Раньше, бывало...

Нельзя, разумеется, распространять это положение на все деревни и села, на все крестьянские дворы. Многие и сейчас предпочитают запастись овощами и плодами из собственных огородов. Но теперь стало большой проблемой достать деревянную бочку. В магазинах они бывают редко, не всегда купишь и на рынках. Как же быть?

Когда-то почти в каждой деревне имелся свой бондарь. Профессия эта считалась одной из самых уважаемых и почетных. Да это и понятно. Представьте себе человека мастеровитого, гордого своим искусством “понимать” дерево, насквозь просмоленного ароматом свежей стружки. Источник вдохновения, который заставляет его тратить многие годы жизни ради того, чтобы оживить кусок дерева, даровать людям радость, это сама природа. Неудивительно поэтому, что большинство бондарей, с которыми мне приходилось встречаться, оказывались людьми добрыми, чуткими, отзывчивыми и, конечно же, влюбленными в свое дело.

Сегодня профессия бондаря одна из самых редких. Многие, даже из взрослых людей, совершенно не имеют о ней представления. Бондарное дело в деревне, можно сказать, стало монополией престарелых людей, что особенно печально: им подчас некому передать свое умение. Не готовят бондарей и профессионально-технические училища. Само слово-то “бондарь” звучит архаически.

Кстати сказать, то же самое можно отметить и в отношении многих других забытых профессий: шерстобитов, валял, овчинников, печников, корзинщиков, рогожников, сундучников, колесников, шорников. Вроде бы и действительно все эти ремесла канули в Лету, как память о кондовой Руси. Но, с другой стороны, нет-нет да и услышишь жалобы крестьян: не можем достать вожжей, седел, супоней, саней, телег, хомутов, не стало даже подковочных гвоздей. Подумаешь: и впрямь, не рано ли свернули все эти производства?

Что касается бочек, еще 10–15 лет назад их в больших количествах выпускала промышленность: свыше 45 миллионов. Они в основном поставлялись предприятиям пищевой и рыбной промышленности, заготовительным организациям потребительской кооперации, различным орсам и урсам. Правда, качество изделий было уже не то, что прежде. Собирали их из клепки различных пород древесины, с наличием сучков, сколов, трещин. Поэтому перед тем как затаривать продукцию, заготовители вынуждены были вкладывать в бочки специальные полиэтиленовые мешки, иначе рассол бы вытек. Продукция при этом, естественно, теряла свой вкус и как бы “задыхалась” в мешках.

Ну а сейчас вовсе отказались от деревянных чанов и бочек – квасят капусту, солят огурцы и помидоры в полиэтиленовых емкостях. Долго придерживались старинных технологий на столичных плодоовощных объединениях, но и тут сдались. Разговорились как-то с заместителем генерального директора ЗАО “Гагаринское” Александром Николаевичем Прокопенко.

– На нашей базе было четыре квасильно-засолочных отделения, – вспоминал он. – В каждом стояло по 12 дубовых дошников емкостью по 10 тонн. Закладывали на зиму огромное количество продукции. Надкусишь огурец – он хрустит! А какой дух исходил от капусты, чесночка! Естественно, каждый год приходилось подновлять дошники: где клёпка лопнет, где дно прохудится... Приезжали бондари из глубинки и устраняли изъяны. Подготовка бочек под засолку – дело непростое: их тщательно мыли, запаривали с можжевельником, бросали в воду раскаленные камни... Потом постепенно перешли на тару из полимеров.

– Вкус-то у продукции наверняка иной? – заметил я.

Собеседник тяжело вздохнул:

– Понятно, дерево – это живое, а химия она есть химия... Но куда деваться? Леспромхозы почти перестали производить бочки, да и бондарей заметно поубавилось...

Схожая картина и в ЗАО “Красная Пресня”, объединившемся с акционерным обществом “Дашковка” Серпуховского района. Здесь перерабатывают до 200 тонн овощной продукции. От старых дошников тоже избавились, но все-таки часть дубовых и буковых бочек сохранили. Емкость их – около тонны. Как сказал генеральный директор Виктор Иванович Таранин, закупают бочки где-то на Украине. Сам он родом из села Отскочное Липецкой области и, конечно же, понимает, что капустку, заквашенную в деревянной бочке, не сравнить с той, что в пластмассовой таре.

Судя по статотчетности, кое-где деревообрабатывающие предприятия продолжают выпускать бочковые комплекты и заливные бочки, но очень мало. Разве самые истовые бондари еще при деле... Жаль будет, если вовсе заглохнет древний промысел.