



ЦЕНА ПОТЕРЬ

Каждую осень мы, студенты Рязанского медицинского, проводили на уборке урожая. В тот год квартировались в селе Дурново. Девушки собирали картошку, следуя за плугом, который выворачивал землю с клубнями. Юноши готовили бурты. Длина — метров пятнадцать. Ширина — пять. Глубина — около двадцати сантиметров. Работа нехитрая. Командовал нами ветхий старец, одетый в залатанную телогрейку.

Я бы, может, не вспомнил рязанские бурты, если бы не разговор, который однажды мы вели с тем ветхим старцем вместе с моим однокурсником Юрием Уховым. Старик показывал, как надо готовить бурт к эксплуатации. Одной лишь ямы, оказывается, недостаточно. Нужно посередине котлована вырыть канавку. Сверху набросать хворосту, с тем чтобы получилось нечто вроде трубы. Это для вентиляции. Мы рыли и никак не могли понять смысла такой вот вентиляции. Не сегодня-завтра ударят морозы. В этих местах они доходят до тридцати. А бурты — под открытым небом. Какая уж тут вентиляция! Вот и спросили мы с Уховым у нашего, так сказать, прораба: мол, кому нужна такая труба? Старик ответил: «Чтобы воздух гулял. Чтобы не запрело». А потом, во время перекура, вдруг честно признался: «Все равно ничего не поможет. Все сгниет, как всегда. Все двадцать тонн».

Мы продолжали работать. Обкладывали гору картошки соломой. Сверху набрасывали сырую землю. И знали, что все напрасно. Знали не только потому, что нам об этом сказал умудренный жизненным опытом крестьянин, а потому, что у нас самих был уже свой опыт: в феврале нас посылали перебирать картошку, и мы своими глазами видели, что к чему.

Известно, что картошки у нас хватает. По ее потреблению мы занимаем первое место в мире. Называем вторым хлебом. Наш общесоюзный бурт вмещает без малого сто миллионов тонн. Цифра, конечно, фантастическая. Она говорит о размахе, о богатстве страны. И нас выручает именно «фантастич-

ность» этого самого богатства. Какие бы ни были потери в буртах, рассеянных по необъятной стране, мы знаем, что «второго хлеба» хватит нам. Спокойны. Сознаем, что слишком велика гора. Целый Эверест! Есть потери, а хватает картофеля. Но есть еще и потери во время транспортировки, в торговле — «усушка-утруска». В одной из работ, посвященных проблемам сокращения потерь скоропортящихся сельскохозяйственных продуктов, говорится: «Потери картофеля и овощей от производства до реализации составляют 30 процентов».

Я перебрал кучу книг, брошюр, диссертаций, авторефератов, целый ворох газетных и журнальных статей, и у меня сложилось впечатление, что потери сельхозпродуктов чуть ли не неизбежны. О них пишут так, словно мы бессильны перед необузданной стихией — землетрясением или наводнением. Рок, и только. Мрачные цифры потерь в статистических сводках можно обнаружить рядом с каждым, без исключения, продуктом. Не имеет значения география. Капусты, например, чуть ли не по всей стране в одинаковой степени гниет до 35 процентов, а в отдельные годы потери бывают значительно выше. Уже через полтора месяца хранения «товарность» некоторых корнеплодов снижается наполовину, а потери в весе из-за испарения влаги достигают 47,3 процента. После длительного хранения морковки потери достигают иногда 40–50 процентов. «Несмотря на то что продолжительность транспортирования находится в пределах восьми — двенадцати суток, обнаруживаются значительные потери массы, порча и пересортица (перевод в нестандарт), достигающие нередко двадцати — сорока процентов». Чуть ли не везде говорится о том, что почти 100 процентов гнили — за счет поврежденных плодов. При этом многие авторы отмечают, что особо сильно страдают лучшие, наиболее крупные плоды.

Хотелось бы напомнить, что потери в основном подсчитываются к концу зимы, когда подводятся итоги заготовок и реализации. Но вот, скажем, основной сорт яблок нечерноземной полосы — антоновка обыкновенная — уже через два месяца хранения начинает портиться. Около 20 процентов — нестандарт... А дальше процесс гниения уже идет в геометрической прогрессии.

В журнале «Консервная и овощесушильная промышленность» (1982, № 7) отмечается: «Потери сырья в консервной промышленности страны составляют до шестидесяти процентов поступающих на предприятия плодов, ягод и овощей». Ка-

залось бы, чего там-то, в консервной промышленности, терять? Ведь для того эта самая промышленность была человечеством придумана, чтобы сокращать потери. Ан нет, там их еще, оказывается, больше!

Не верилось: слишком большая цифра. Побывал на многих консервных заводах страны и Армении. Цифры всюду разные. Одно неизменно: потери велики. Причины? Конечно, «объективные». Все то, что не успевают вывозить потребителю, отправляется в перерабатывающие пункты, где уже забиты груженными машинами все площадки. А в некоторых местах машины выстраиваются прямо на улице. Стоят сутки или двое, а то и трое. На дорогу течет сок. Никуда не денешься: у завода не хватает мощностей. И находят выход. «Чтобы избежать больших потерь, многие хозяйства вынуждены отправлять в промышленные центры плоды и овощи в недозревшем виде», — читаю в одной из центральных газет.

Строки эти мне комментирует директор Ереванского консервного завода Э. Ширинян: «Любая хозяйка, прежде чем взяться за консервирование плодов и овощей на зиму, отбирает лучшее. Мы же на заводе подчас имеем дело с... отходами. Слов нет, тяжело сознавать, какие большие потери допускаются в самом начале, но это все же лучше, чем после того, как продукция окажется в тысячах банок. И если наша продукция пользуется успехом в стране и даже во всем мире, то только потому, что мы, подобно той хозяйке, отбираем перед консервированием плоды и овощи».

Двадцать пять процентов потерь, 40 процентов, 60 процентов. Нет надобности переводить их в абсолютные цифры. И без того цифр слишком много. Но как можно обойтись без них, если они указывают на то, какая часть урожая погибла! Четверть или половина потерь — это ведь равнозначно тому, что четверть или половину обрабатываемой земли в нашей стране кто-то у нас отнял. И не просто отнял землю, но и труд людей. Наверное, несложно подсчитать, сколько людей напрасно трудились на полях, сколько рабочих напрасно производили сельскохозяйственные машины, удобрения. Стоит огромных расходов и ликвидация потерь: бесплатно гниль никто не будет нагружать, вывозить, разгружать — эти же самые 20, 40, 60 процентов.

Работая над этими заметками, я бывал на колхозных рынках Еревана и Москвы. В Ереване я по плодам безошибочно определяю географию. Вот эти яблоки из Аштарака, а груши из

Егварда, картофель из Красносельска, морковь из Котайка. Круглый год корнеплоды на ереванском рынке имеют отменный товарный вид. Чистые, сочные, упругие. У продавца котайской моркови спрашиваю о том, как ему удается сохранить в таком вот отличном виде товар. «А ты, — говорит он, — приезжай в Абовянский район, к нам в Котайк или соседний Арамус — и увидишь собственными глазами».

Я поехал в Абовянский район, разузнал. Корнеплоды хранят там в земле. Это просто и ясно. Куда труднее их мыть. Дело происходит зимой. Бывает, у себя дома и килограмм трудно отмыть от грязи. А тут ведь тонны. Вот местные Кулибины и смастерили «стиральную машину». Взяли отрезок трубы, приставили к ней мотор с валом и приварили к валу две лопасти-лопаты. Сварили дно. Получилось нечто вроде бочки с мотором. Туда вливают воду, засыпают морковь и нажимают на кнопку. И через несколько минут достают чистенькие красненькие морковки. И никакой другой хитрости. Нечто подобное в Красносельском районе делают с картошкой. На мой вопрос о том, сколько процентов идет в гниль, ответили: «Ноль». Ни одной картофелины! И добавили: «Дураков нет».

Возвращался домой, и меня одолевали мысли. Вот создали предприимчивые люди в своих дворах целые специализированные плодоовощные хозяйства, а местные руководители даже не подумали о том, как привлечь этих заинтересованных и знающих толк в деле людей к сохранению государственного урожая. Уж наверное никто бы не прогадал, если бы сохранили миллионы тонн овощей и фруктов. Да и экономия была бы намного больше, чем средства, которые пошли на стимулирование предприимчивых людей.

Разумеется, я не предлагаю наспех варить повсеместно днища к трубам и приделывать к ним моторы с лопастями. Покупателю все равно, каким способом будут мыть и вообще сохранять товарный вид сельскохозяйственной продукции. Главное, чтобы она была и чтобы имела соответствующее качество. Коротче, нет, как говорится, другой альтернативы: сохранить урожай овощей и фруктов до последней картофелины, до последнего яблочка.

Мы любим ссылаться на объективные причины. Заместитель министра плодоовощного хозяйства СССР пишет о том, что нам нужно иметь десять тысяч авторефрижераторов, а пока их значительно меньше. Это, конечно, плохо. Но вот в другом

месте читаешь о том, что даже имеющиеся рефрижераторы не используются полностью.

Нередко можно слышать сетования на то, что у нас не хватает тары, что качество ее никуда не годится, что практически некому централизованно заниматься решением этой проблемы. И вот читаешь официальную справку: «Четырнадцать министерств и ведомств имеют свыше тысячи «своих» предприятий, занимающихся выпуском тары. Более сотни научно-исследовательских и проектных организаций работают в сфере тарного дела...» Уж сколько говорилось, что в стране не хватает холодильников. Планируются, проектируются, строятся, из года в год растет их число. Об этом свидетельствует статистика. И все равно не хватает. Но вот читаешь — и глазам своим не веришь: «Имеющиеся холодильные емкости у нас используются на шестьдесят — шестьдесят пять процентов». Удивительно ли, что до 35—40 процентов продукции портится? По признанию самого министра плодоовощного хозяйства, сделанному им в газете «Известия», в стране портится каждый пятый — шестой плод. Так неужели нельзя сделать все возможное и даже невозможное, чтобы спасти эти миллионы? Дело, разумеется, не под силу одному Министерству плодоовощного хозяйства. Ну, а если всем нам вместе?

Мы как-то даже привыкли к потерям. Я сам не раз ловил себя на мысли о том, что это неизбежность, — до встречи с Гегамом Снапяном. Наверное, о таких, как Гегам, и придумана газетная рубрика «Разговор с интересным собеседником». «Заведующий отделом технологии хранения, сушки и промпереработки плодов Армянского НИИ виноградарства, виноделия и плодоводства, кандидат технических наук» — так написано на его визитной карточке.

Гегам начал с того, что одних только плодов и ягод наша страна производит около семидесяти килограммов на душу населения, и цифра эта приближается к биологической норме, разработанной физиологами. Если мы, продолжая увеличивать вал, сумеем сохранять урожай, то практически в ближайшие годы будет решена проблема обеспечения населения витаминами.

— В том-то и дело, что «если сумеем сохранять урожай», — вставил я.

— Но жизнь все равно заставит нас сделать все возможное, чтобы не было больших потерь. И это в наших силах: вот сообщила же ваша газета, что в Литве, точнее — городе Клайпеде,

хозяйственники добились того, что ни овощи, ни фрукты там не портятся. Совершенно не портятся и поступают к потребителю в прекрасном виде. Да, у нас множество сложностей, но именно поэтому нужны высочайшая организация управления и научный подход к любому процессу. Можно ли сослаться на природные условия или огромность территории страны, если только в результате небрежного сбора урожая механические повреждения получает ощутимое количество процентов плодов? Я думаю, проблему эту нужно попытаться решить уже сейчас. Она имеет прямое отношение к трудовой дисциплине, к воспитанию чувства ответственности.

И первое, что надо делать повсеместно: нельзя привлекать к уборке урожая учащихся, студентов, рабочих, служащих, не проведя с ними хотя бы элементарной подготовительной работы.

— В своей книге вы пишете о конструктивных особенностях хранилищ с регулируемой газовой средой. Имеются ли у вас точные расчеты, показывающие эффективность этого способа хранения?

— Хранилища с регулируемой газовой средой позволяют в два-три раза сократить потери сельхозпродукции только от микробиологических и физиологических заболеваний. Экономический эффект до двухсот пятидесяти рублей на каждую тонну плодов... Метод этот позволяет более равномерно снабжать население свежими овощами и фруктами в течение всего года. При этом резко сокращается численность персонала, который привлекают, чтобы перебирать продукцию в самом процессе хранения.

Самая главная задача — равномерное снабжение населения. В течение всего года. Витаминами нельзя наесться впрок.

Без фруктов и овощей невозможно говорить о здоровье людей, особенно растущего организма. Недавно в одном из медицинских изданий опубликованы интересные сведения: «...Эпидемиологи обнаружили, что в тех районах земного шара, где население употребляет в пищу большое количество овощей и фруктов, являющихся богатыми источниками аскорбиновой кислоты, частота заболеваний злокачественными новообразованиями сравнительно низкая». Так что трудно завязать цену потерь овощей и фруктов.

Гегам Снапян прочитал мне еще целую лекцию о показателях оптимальной зрелости плодов. Никогда не знал, что этих показателей великое множество, как не знал и того, какое огромное значение для хранения продукции имеет именно опти-

мальная зрелость. Ибо применение самых что ни на есть современных способов хранения может сводиться к нулю, если плоды убраны слишком рано или слишком поздно. Доказано, что преждевременный сбор урожая — это заведомые потери до 12 процентов.

Расспрашивал я Гегама и о дорогих моему сердцу персиках. Выяснилось, что причина больших потерь этого хрупкого фрукта — не только наши большие расстояния. В конце концов сами по себе расстояния не могут быть ни виной, ни бедой. Нигде в мире персик больше четырех дней в пути не бывает. У нас он путешествует иногда и три недели. Есть вопросы куда важнее. В Италии персиков — около двухсот сортов. И это выгодно. Один сорт поспевает позднее, другой — годится для транспортировки только на короткие расстояния. Есть сорта, которые идут сразу на стол. Есть, которые используются только для переработки.

Знакомясь с цифрами потерь, думаешь: а вот если бы эти самые потери, прежде чем стать потерями, стали бы консервами? Речь, разумеется, идет не только о персиках. Специалисты считают, что консервированные овощи и фрукты, особенно в пору витаминного голода (конец зимы — начало весны), просто незаменимы: «Консервы, которые могут быть приготовлены из самого высококачественного сырья, достигшего необходимой степени зрелости и вкусовых качеств, способны обеспечить питательность не хуже, если не лучше, своих переработанных «собратьев», качество которых колеблется в весьма широких пределах к моменту поступления на рынок».

Известно, что земля всегда рождает высококачественную продукцию. Если даже в силу неблагоприятных условий плод уродился плохой и мелкий, то все равно это высококачественное сырье со всеми своими биологическими свойствами. Продукция начинает терять свои качества после уборки. Остается одно: придерживаться главной стратегии, направленной на успешное хранение продукта, — строить и создавать холодильные фруктохранилища непосредственно вблизи уборки урожая. Потому что хранение в местах производства овощей и фруктов снижает потери до 15 процентов и сокращает расходы по заводу и хранению продуктов. Специалисты предлагают и другой способ хранения плодов. Собственно, сам способ стар как мир. Нам только остается его возродить. На промышленной основе. Возродить специализированное плодородческое хозяйство производства сухофруктов.

Хозяйка, которая знает потребности своей семьи, не станет консервировать недоброкачественное сырье и тем более перерабатывать лишнее. У нас же подчас заготавливают и без расчетов. В печати уже рассказывалось, как один совхоз по договору с местным трестом столовых и ресторанов закладывал в три раза больше картофеля, чем требовалось.

Вот еще одна официальная справка: «На средства, которые государство ежегодно теряет в результате порчи при хранении всего лишь одного процента выращенного картофеля, плодов, овощей и винограда, можно было бы построить 1740 крупных картофелехранилищ с активной вентиляцией емкостью 2300 тонн каждое или 560 консервных заводов мощностью 1 млн. банок». Это только 1 процент!

Не пора ли делать практические, творческие выводы из тех цифр, которые мы насчитали?