

KI996025



Владимир Степанов

письма О ХЛЕБЕ

В этой брошюре
автор В. С. Степанов
ведет заинтересован-
ный разговор о значе-
нии хлеба в нашей
жизни.



Брошюра рассчитана
на массового читателя.

В. СТЕПАНОВ

ПИСЬМА О ХЛЕБЕ

Архангельск
Северо-Западное книжное издательство
1983

Степанов В. С.

Письма о хлебе. — Архангельск; Вологда: Сев.-Зап. кн. изд-во. Вологод. отд-ние, 1983. — 104 с.

В этой брошюре писатель из Вологды В. С. Степанов ведет заинтересованный разговор о значении хлеба в нашей жизни, на примерах Вологодчины и Северного Нечерноземья размышляет о некоторых возможностях улучшения дел в хлебопечении, в торговле, разумного использования хлебобулочных изделий в каждой семье, каждым из нас. Брошюра рассчитана на массового читателя.

С $\frac{11101}{M157(03)-83}$ —8—83 0802010203

© Северо-Западное книжное издательство, 1983 г.

ЭТО КАСАЕТСЯ КАЖДОГО (ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ)

О ЗНАЧЕНИИ хлеба в нашей жизни, о необходимости экономного, бережливого отношения к нему сказано вроде бы предостаточно. Вышли содержательные книги известного современного писателя Михаила Алексева «Цена ему — жизнь», знатного хлебороба, дважды Героя Социалистического Труда Александра Гиталова «Дума о хлебе», первоцелинника Федора Моргуна «Хлеб и люди» и «Расскажи, поле...», десятки книг и брошюр других известных авторов.

К ним можно приплюсовать многочисленные коллективные сборники рассказов и очерков, книги агрономического и экономического характера, брошюры о передовом опыте, а также несметное число журнальных статей, телевизионных передач и газетных материалов. А сколько места отводится теме хлеба в художественных и публицистических произведениях, в партийных, статистических и других официальных документах!

Практически каждый человек может сейчас получить исчерпывающую информацию о хлебе и советы о том, как надо с ним обращаться. И автору этой брошюры думалось: зачем же писать еще?

Однако совесть говорила свое: нельзя молчать и оставаться равнодушным, когда затрагиваются понятия священные, такие же, как наша Земля, Отчизна, Мать. Не будь в нас этих неугасимых, согревающих душу огней — мы перестали бы быть людьми, потеряли бы право на высочайшее звание Человека. И чтобы этого не произошло, о священном надо напоминать и напоминать, надо хранить и лелеять эти чувства в себе, воспитывать их в детях.

Если бы хлеба и самых разнообразных изделий из него всегда имелось с избытком, если бы повсюду с любовью и трепетом относились к любому его кусочку, о хлебе можно было бы только слагать восторженные благодарные строки. Однако не секрет, что часть хлеба нашей стране приходится закупать, а мы нередко видим, как надкушенный или зачерствевший батон выбрасывается, пропадает.

А неизжитые еще факты потерь хлеба на полях и дорогах? А случаи пренебрежительного отношения, равнодушия и расточительства? А бездумное скармливание хлеба и булок птицам, собакам, домашнему скоту?

Чтобы оставаться честным перед самим собой, перед людьми и перед самим Хлебом, будить эти чувства в других, писать и говорить о хлебе надо.

К хлебу мы привыкли. Он дешев, его, как правило, хватает всем. Оттого некоторым кажется, особенно молодежи и детям, что он был всегда и всегда будет. Как же, мол, иначе-то? Не может-де быть иначе.

Писать надо, чтобы напомнить: иначе было и бывает.

И еще. Не все ведь ясно представляют себе, что хлеб не только постоянный спутник человека в течение тысячелетий, но и основа его существования, один из краеугольных камней нашей цивилизации. Не все помнят слышанное, может быть, не раз, что в хлебе содержится большая часть тех пятидесяти веществ, которые жизненно необходимы для человека, и в этом хлеб несравним ни с каким другим продуктом. Не все хотя бы приблизительно знают и то, во что обходится хлеб.

Не все... Но честные, глубоко мыслящие и чувствующие люди задумывались о сущности хлеба как в дни достатка, так и в лихую годину. Великий русский ученый К. А. Тимирязев писал, к примеру, так:

«Многим ли, действительно, приходила в голову мысль, что ломоть хорошо испеченного пшеничного хлеба составляет одно из величайших изобретений человеческого ума, одно из тех эмпирических открытий, которые позднейшим научным изысканиям приходится только подтверждать и объяснять. В самом деле, из сотен тысяч растений, населяющих землю, нужно было найти то, которое представляет наилучшее сочетание неизвестных веществ (белков и углеводов), соединенных в органах растений, легко собираемых и сохраняемых...»¹

Это поистине гимн хлебу и человеку, сложенный человеком пытливого мысли, человеком науки. А вот другие строки, вылившиеся из самого сердца, проникнутые душевным теплом, согретые чистым чувством и наполненные глубоким смыслом:

Черный хлеб с печного пода,
Он — не просто лишь ломоть,
А радушие народа
И земли родимой плод.

Это строки из поэмы поэта-вологжанина Александра Романова, так и названной — «Черный хлеб» и получивший одну из литературных премий.

Что тут трогает? Тут и землю родимую видишь, и печь русскую, и умелые руки хозяйки, испекшей каравай, и ее радушие, щедрость, и кровную связь свою со всем этим почувствуешь. И задумаешься светло и строго.

Почаще бы печатать такие строки, донести бы их смысл и эмоциональный накал до каждого человека!

¹ Тимирязев К. А. Избр. соч. М., 1948, т. II, с. 286.

И ЗАВЯЗАЛСЯ РАЗГОВОР...

1

В 1981 ГОДУ вологодская областная газета «Красный Север» опубликовала несколько статей о необходимости бережливого отношения к хлебу. Авторами их выступили полеводы, механизаторы, труженики города и села, хорошо знающие цену хлебу. Со своими раздумьями выступил в газете и автор этих строк.

Казалось бы, ничего особенно нового в публикациях не было: просто приводились примеры из истории, положительные и отрицательные факты из сегодняшней жизни, к читателям обращались с призывом высказать свои суждения, поделиться хорошим опытом, наблюдениями, тем, что наболело, внести предложения. Не раз уж проходили такие обсуждения через печать в связи с каким-нибудь злободневным вопросом.

Однако в этот раз результаты превзошли все ожидания. Отношение к хлебу, оказывается, взволновало очень и очень многих, если не всех. И многим было что сказать. В газету писали люди самых различных профессий и возрастов. Много было в этих письмах интересных, ценных мыслей, предложений или просто сообщений.

Так, словно бы в ответ на упреки, что-де в первую очередь ребяташки не ценят хлеб, в газете было рассказано, как в Кадниковском детском доме № 1 провели устный журнал «Хвала хлебу» и оформили по его материалам стенды, начали коллективное чтение книги «Дорога жизни» о том, как доставлялся хлеб в

блокадный Ленинград; как ребята с помощью взрослых навели образцовый порядок в своей столовой.

И как бы для сравнения и укора тут же сообщалось о том, какова обстановка продолжает оставаться в средней школе того же города Кадникова, в первую очередь в ее столовой. Прямо противоположная наблюдалась там картина. После обеда в столовой царил форменный беспорядок, видеть который постороннему было неприятно, но к которому хозяева, видимо, давненько привыкли. На столах, в тарелках, на стульях, даже на полу — всюду валялись куски хлеба, порой даже ненадкусенного. Немало имелось в школе, в классах, кабинетах и коридорах наглядных пособий, плакатов, листовок, то есть того, что мы называем наглядной агитацией. Но о хлебе в них — ни слова.

Забегая вперед, скажу, что через некоторое время в газете были помещены ответы, полученные из Кадниковского горисполкома и органов народного образования. В них подробно сообщалось о принятых мерах по улучшению воспитательной работы с учащимися, о намеченных планах по пропаганде бережливого отношения к хлебу. Остается только надеяться, что эти меры не будут временными.

Приходили письма, публиковались их обзоры или отдельные заметки о том, какие мероприятия проводятся в учебных заведениях области по теме «Хлеб — наше богатство». Но, пожалуй, подробнее и интереснее всех получилось сообщение из средней школы № 23 города Вологды.

«В нашей школе самый первый классный час нового учебного года положил начало серьезному разговору о бережном отношении к хлебу», — так начинала свою корреспонденцию Т. Макарова, организатор внеклассной работы этой школы. Далее она подробно рассказала, как учащиеся 5 «б» класса предложили провести операцию «Хлеб», после чего каждый прио-

нерский отряд и комсомольский коллектив школы получили задания по конкретному участию в ней. Провели обсуждение материалов из газет «Красный Север» и «Пионерская правда», посвященных хлебу; ребята разыскивали в книгах рассказы и стихи о продукте номер один и о хлеборобах. По инициативе комсомольцев восьмого класса по школьному радио прозвучал цикл передач на эту тему. В библиотеке была оформлена выставка литературы. Проводились беседы в классах с чтением стихов и инсценировками. Ребята угощали вкусным хлебом, испеченным мастером хлебокомбината А. Г. Небольсиной, матерью одной из учениц школы. В старших классах прошли устные журналы. Все ребята прочли книгу Л. И. Брежнева «Целина». А в плане дальнейших мероприятий — встречи с передовыми хлеборобами, поездка в колхоз «Родина». Ученики стали чаще писать сочинения о хлебе. В столовой уже не увидишь ни одного недоеденного кусочка...

Очень содержательное и поучительное, на мой взгляд, письмо. И оно не единственное. Появилась информация, что даже в Вологодской школе подготовки начальствующего состава МВД СССР прошла конференция на тему «Слово о хлебе», на которой выступили не только курсанты, но и гости: защитник Ленинграда Ф. И. Галкин, главный агроном колхоза «Родина» В. Л. Самулин, секретарь комитета комсомола Вологодского хлебокомбината Г. А. Галкина. Душистый каравай, изделия из черствого хлеба, всевозможные батоны и булочки — все можно было не только увидеть в зале, но и отведать. Уместными были в этом заздравном слове хлебу стихи, пословицы и кадры кинохроники.

Чудом, которое дается каждому, называли хлеб читатели в своих письмах, святыней нашей, олицетворением жизни на земле, эталоном испытания на физи-

ческую и нравственную стойкость человека. И многие говорили о том, что если неуважительно относятся к хлебу дети, то в этом повинны лишь взрослые, которые должны бы постоянно подавать добрый пример, но порой ведут себя как раз наоборот.

«Что я могла сказать внуку?!» — восклицает вологжанка З. Задумкина, рассказывая, как во время прогулки с внучонком по набережной Кедрова увидела на берегу картонную коробку, а в ней горку буханок выброшенного забусевшего хлеба. Большую жизнь прожила эта женщина, немало видела трудностей и лишений, цену хлебу знает. Так пишет она сама, а вот объяснить внуку поступок взрослых она не могла. Слов не нашлось от возмущения и горечи.

Заинтересованно и очень обстоятельно написала в газету Е. Плешкова, старший приёмсдатчик груза и багажа станции Вологда-1. Говоря о рачительном расходовании хлеба, она подмечает: «...Больше всего отходов бывает после выходных и праздников. Именно в эти дни чаще всего и забываем о бережливости. Будем откровенны: собирая застолье, заранее «напашем» гору кусков. А хлеба в праздники идет немного: к чаю непременно подадут торты, пироги, различные печенья... И остается хлеб».

Очень верное замечание, не правда ли? Сразу чувствуется, что писала это письмо отличная хозяйка. Причем хозяйка с государственным подходом к делу. Не зря она не поленилась привести в своем письме такие расчеты ученых:

Если в семье, состоящей из четырех человек, ежедневно будет выброшено всего лишь сто граммов хлеба, то в год это составит 36,5 килограмма. Для всей страны такие потери в каждой семье потребуют: распахать и засеять дополнительно 1,3 миллиона гектаров, вырастить на каждом из них по 16 центнеров зерна, намолотив в общей сложности 2 миллиона 78 ты-

сяч тонн хлеба. Для хранения такого количества потребуется 104 элеватора емкостью по 20 тысяч тонн каждый. Чтобы превратить эту пшеницу или рожь в муку, нужно целый год работать несколькими крупными мельницами. А чтобы из полученной муки испечь хлеб и булки, следует запастись 18 тысячами тонн прессованных дрожжей, 30 тысячами тонн поваренной соли. К этому следует добавить немалое количество сахара, солода, молока, мака, яиц. А расходы электроэнергии, затраты на перевозку зерна, муки, хлебобулочных изделий, накладные расходы торговли... Вот какой огромный труд, какие невероятно громадные затраты пускаем мы на ветер, бросая в мусор всего лишь один ломтик хлеба...

Задумайтесь над этими цифрами, дорогие хозяйки, когда приметесь «ревизовать» свои хлебницы и наводить чистоту на кухне. Золотая цена у того хлеба, который вам нередко хочется незаметно выбросить. А бережливость всегда начинается с самого малого.

И еще одну очень любопытную мысль старалась провести в своем письме Е. Плешкова. Она пишет:

«Я знаю, что многие хозяйки в субботние и воскресные дни, в праздники любят постряпать. Очень правильно делают. В магазинах продаются полуфабрикаты печенья, кексов, тортов... На них немного расходуется муки. И если хозяйка испечет эти лакомства, не нужно будет покупать батоны и булки. Экономится и хлеб.

Нетрудно заметить: выпечкой печенья, домашних тортов, кексов во многих семьях с увлечением занимаются не только хозяйки, а и мужья, дети. Моя дочь-восьмиклассница любит печь бизе. Такое лакомство приготовит, что, как говорится, пальчики оближешь.

А недавно зашли в гости к своим друзьям. За чаем угостили нас фигурным печеньем. Его внешний вид очень привлекателен, а о вкусовых качествах и гово-

рять не приходится. Оказывается, испек печенье сын наших друзей — пятиклассник.

Разумеется, такое можно встретить в семье, в которой бережно относятся к хлебу, не допустят, чтобы ломоть хлеба оказался «лишним».

К этому превосходному рассуждению можно бы добавить: и дети в таких семьях вырастут настоящими людьми, рачительными и радушными хозяевами.

Житель Вологды А. В. Пасенов обращает в своем отклике внимание на то, что многие расточительно расходуют не только хлеб, но и крупы, макаронные изделия, кладут их на тарелки горкой, сверх меры. А к чему? Чтобы до половины выбросить...

Вологжанка В. С. Корнилова пишет о таком печальном факте. На улице имени Герцена есть приемный пункт хлебных отходов. Но приносят сюда хлебные корочки только пожилые люди. Молодые обременять себя такими заботами не желают. А ведь именно в молодых семьях и образуется больше всего хлебных отходов. Значит, молодые хозяева и просто молодые люди хлеб выбрасывают. В лучшем случае — в ведра для пищевых отходов, которые время от времени выставляются на лестничных площадках многоквартирных жилых домов. В худшем — куда попало.

«А ведь хлебом совесть проверяется!» — делает не очень веселый вывод В. С. Корнилова. Невеселый, назидательный, но правильный. И не мешало бы кое-кому почаще проверять свою совесть, испытывать ее на сухой, с плесенью горбушке хлеба, чтобы лично удостовериться в степени своей порядочности, и заняться, пока не поздно, самовоспитанием.

Некоторая часть откликнувшихся ограничилась жалобами на несвоевременный завоз хлеба в магазины, на появление в продаже черствых буханок и булок, на то, что порой требуется купить лишь полкилограмма хлеба, а приходится брать полную буханку.

Спасибо им и за такие сигналы. Ни один из них не был оставлен без внимания и последствий.

Нельзя же терпеть такого положения, когда, например, в магазине села Талицы Кирилловского района хлеба порой не было по два-три дня. Поэтому возмущение автора письма, участника Великой Отечественной войны Л. А. Мишинцева вполне справедливо.

Кстати, таких сигналов из глубинных мест поступило довольно много, а работники торговли реагируют на них весьма спокойно. Сообщат, правда, что продавец или работник пекарни, сельпо предупрежден, а о действенных мерах по улучшению транспортировки хлебобулочных изделий на всех маршрутах умалчивают. И так до следующего сигнала. А перебои на час-два в торговле хлебом, особенно в утреннее и вечернее время, отмечаются даже в самой Вологде.

По-деловому, со множеством фактов написал в редакцию о хлебе старший госинспектор Вологодского областного управления Госторгинспекции И. Рзаев, а закончил его мудрыми словами известного поэта Расула Гамзатова:

«Хлеб — это жизнь, он вечен, как мать, как Родина. Человек растит хлеб, а хлеб — человека. Воспитывает и проверяет его на зрелость и мужество».

Можно сказать, что все те, кто прислал свои отклики на материалы о необходимости бережного использования хлеба, вполне проявили свою гражданскую зрелость, показали себя людьми неравнодушными, подлинными патриотами. Да иначе и быть не могло. Такой уж у нас народ.

Но это вовсе не значит, что вопрос исчерпан. Подавляющее-то число читателей ведь не откликнулось вообще! Что думают они? В основном, конечно, соглашаются. А вдруг есть среди них равнодушные? Должно быть, есть. Не зря же обнародован факт: семь

миллионов тонн хлеба ежегодно выбрасывается у нас в мусорное ведро.

И еще. Со дня принятия постановления партии и правительства о мерах по более экономному расходованию хлеба прошло уже несколько лет. За это время каждый человек так или иначе слышал об этом, читал публикации, принимал участие в беседах, встречах, конференциях. А до полного порядка еще далеко. Об этом говорят навеселые свидетельства очевидцев о том, как валяются целёхонькие, но уже замерзшие батоны в сугробах у центральной площади Северодвинска, утерянные по дороге уже собранные хлебные отходы в Вологде, или небрежное — кидком-броском — обращение с хлебом в магазинах и столовых других городов и поселков.

Значит, еще надо продолжать бить тревогу. И напоминать, что в блокадном Ленинграде погибло от голода свыше 600 тысяч человек, и о нынешней цене хлеба, о кровавых мозолях хлеборобов и о тех, кто тащит буханки прямо в свой личный свинарник, приравнивая свой рацион к рациону скота.

И главное — добиваться результатов.

А письма о хлебе продолжают поступать, их публикуют. Однако откликаться, сигнализировать, находясь в позе наблюдателя или просто потребителя хлебных изделий, — занятие не из тяжелых. Труднее с хлебом работать, вносить свой вклад в разумное и экономное его использование.

Об этом, а также о других письмах о хлебе и пойдет наш дальнейший разговор.

ХЛЕБ В ТЫСЯЧЕ ЛИЦ

2

В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ программе СССР на период до 1990 года сказано, что за время, прошедшее с мартовского (1965 г.) Пленума ЦК КПСС, в стране значительно увеличилось производство зерна, среднегодовой валовой сбор его возрос со 130 миллионов тонн до 205 миллионов тонн. Производство мяса (в убойном весе) выросло с 9,3 миллиона тонн до 14,8 миллиона, молока — с 65 миллионов тонн до 93 миллионов, яиц — с 29 миллиардов штук до 63 миллиардов. Овощей стало производиться в 1,6 раза больше, плодов и ягод — в 2,6 раза и винограда — в 2 раза.

Все это позволило при увеличении населения страны по сравнению с 1965 годом на 35 миллионов человек существенно повысить уровень потребления продуктов питания. Повсеместно обеспечено бесперебойное снабжение населения хлебом, хлебобулочными и макаронными изделиями, сахаром. Потребление мяса и мясopодуKтов возросло в среднем на душу населения на 41 процент, молока и молочных продуктов — на 25 процентов, яиц — в 1,9 раза, овощей — на 35 процентов. Рацион питания советского человека по калорийности соответствует физиологическим нормам.

Теперь партия ставит задачу: используя возросший экономический потенциал страны, обеспечить в возможно сжатые сроки устойчивое снабжение населения всеми видами продовольствия, существенно улучшить структуру питания советских людей за счет наиболее ценных продуктов.

В одиннадцатой пятилетке, наряду с удовлетворением потребностей населения в хлебе, хлебобулочных и макаронных изделиях в широком ассортименте, картофеле и сахаре, намечается полностью обеспечить спрос на такие продукты, как крупа, кондитерские изделия, маргарин, яйца и рыба, улучшить снабжение мясом, молоком, растительным маслом и плодоовощной продукцией.

В двенадцатой пятилетке предусматривается заметно поднять потребление мяса, растительного масла, овощей на основе дальнейшего увеличения производства.

Рацион нашего питания будет сбалансирован по всем компонентам значительно лучше. Пока же, не секрет, в нем относительно много хлебных продуктов (до 130 килограммов в год на душу населения), картофеля и меньше требующегося количества мясной, молочной, овощной продукции, а также фруктов, винограда и ягод, содержащих ценные питательные вещества и витамины. Поэтому и спрос на них остается высоким.

Возможности ликвидации этой временной диспропорции чрезвычайно широки. Основной путь, конечно, — это расширение и совершенствование, интенсификация производства в колхозах и совхозах, улучшение действия всего агропромышленного комплекса. Но большой вклад в общее дело могут внести и уже вносят подсобные хозяйства промышленных предприятий, личные подсобные хозяйства граждан, садово-овощеводческие кооперативы, развитию которых в последнее время уделяется все больше внимания. Выполнение Продовольственной программы страны — задача миллионов, задача всех.

По-моему, любой из нас — в душе коренной земледелец, ибо от земледельца, а не от завоевателя пошло государство Российское. Оттого мы так любим свои

края, родную природу. А таких, кто претенциозно заявляет: «Копаться в земле да в наземе — не по мне!» не так уж много. Да и те, если копнуть поглубже, в своих заявлениях искренни не до конца. Нет же такого человека, у которого не дрогнуло бы сердце и не потеплело бы в груди при виде тучного золотого поля, увесистых спелых колосьев и у которого не захолонула бы душа, если бы он ступил на поле, где хлеб сгорел на корню, или увидел бы вбитые в грязь стебли и те же колосья после градобоя, или рассыпанное зерно на пыльной дороге, или тот же батон на помойке. Самый далекий от труда хлебороба человек почувствовал бы в этих случаях горечь.

Нет, неистребимо в нас это чувство, как и неудержимое стремление людское сотрудничать с землей, тяга к ней. Оттого до восхода солнца поднимаются и спешат к окну, за которым термометр, вглядываются с тревогой в колебания барометра не только секретари сельских райкомов, председатели колхозов и директора совхозов, агрономы, бригадиры и механизаторы, но и их жены, дети. Этой же заботой живут сейчас и миллионы горожан, шефствующих над селом.

Очень полезно знакомство с земледелием для молодежи, если организовать дело с толком. Именно там, на полях, в любую погоду, а не посредством чтения книг и газет, не с помощью радио и телевидения, узнают они, как растет и как дается хлеб, насущное из насущных. Несколько часов работы на поле или на току дадут молодым горожанам во много раз больше впечатлений и пищи для раздумий, нежели ежедневные внушения в пределах города. Лучше один раз увидеть, да еще притронуться своими руками, чем сто раз услышать, — гласит народная мудрость.

Так что напрасно всплескивают руками и горюют, бранят каких-то начальников сердобольные городские мамы и бабуся, если их юное здоровое чадо, виде-

шее хлеб только в магазине да на столе, будет вдруг направлено на день-другой на сельские работы даже не в самую благоприятную погоду. Не убьется чадо и не заболеет, а вернется окрепшим и поумневшим, научившимся ценить труд других и на практике познавшим цену и вкус хлеба. И вряд ли после этого оно будет отодвигать от себя корку. Оно остановится, прежде чем швырнуть в соседа горбушкой из побуждений бездумного озорства. Оно задумается, остановится и не швырнет. Только таким путем можно поднять подростков и всех тех, кто не видит в хлебе цены, до высоких нравственных критериев истинных хлеборобов и хозяев народного добра.

Не от недоедания или бедности, которых нет теперь, и тысячи горожан устремляются на окраины жилых микрорайонов, на пустыри, чтобы вскопать там грядку-другую, посадить картофель. Не по той же ли причине тысячи горожан в переполненных автобусах после рабочего дня едут на свои участки в садово-овощеводческих кооперативах, которые у нас на Севере любовно зовутся дачами. Их влечет и радость труда на земле, и возвращенные своими руками цветы и ягодники, овощи и картофель.

Не ради скарденности загружают они себя, а ради любимейшей работы на свежем воздухе. Ну, а если они обеспечат себя овощами и ягодами — торговые организации легче удовлетворят спрос других покупателей. В конце концов неважно, в колхозе выращен картофель или в кооперативе горожан. Важно, что он — второй хлеб, и когда в продаже много хорошего картофеля, расход хлеба резко сокращается.

Третьим или четвертым хлебом не окрестили пока ни овощи, ни ягоды. Но они — помощники хлеба, его заменители, его подспорье, его союзники и тесные сотрудники. В тысяче лиц может выступать хлеб, оставаясь самим собой и в то же время преображаясь, пре-

вращаясь в не менее ценные, а порой и незаменимые продукты. Это в первую очередь мясо, яйца, молоко, спрос на которые удовлетворяется сполна еще не везде. Не случайно и животноводческие фермы называют продолжением хлебного поля.

В своем очерке «Северная дача» я приводил расчеты того, что дает этот «дачный» участок площадью три-четыре сотки за один сезон:

| | |
|-----------------------|-------------------|
| картофель | — от 75 до 150 кг |
| капуста | — до 100 кг |
| морковь | — 10—20 кг |
| помидоры | — до 20 кг |
| огурцы | — до 30 кг |
| земляника (клубника) | — 15—20 кг |
| малина садовая | — 10—20 кг |
| смородина и крыжовник | — 10—15 кг |

К тому же, что за «дача» без грядки лука и чеснока, без укропа и щавеля, без хрена и репы, без редиски и гороха! У всех родится черноплодная рябина. Кое-кто умудряется получать приличные урожаи вишен, яблок и даже... южных кабачков, другого «тонкого продукта». Всего и не перечислишь. Ведь у каждого «дачника» свои вкусы, свои пристрастия.

И я не видел, чтобы кто-то учитывал все это, хотя бы ради самого учета, ради интереса. И городские или районные власти даже не знают, сколько же под городом, в районе этаких «дач», точно не знают. В газете как-то в начале 1982 года промелькнули сведения, что в Вологодской области насчитывается-де 103 садоводческих товарищества, в которых состоит 16 790 чле-

нов. И еще 43 800 семей работают на коллективных огородах. Но цифры эти, кроме количества товариществ, округлены не зря и полного доверия не вызывают. Я своими глазами видел, как в товариществах-кооперативах рядом с тремя участками и домиками как-то незаметно возникают четвертые, пятые... Расширяются границы, «дачи» плотным кольцом окружают города, подступают к ближним деревням, разрастаются во все незанятые углы, отвоевывая и занятые, пуская усы, как клубника или лесная грибница. И сколько их сегодня? Сколько отпочкуется завтра? Никто не знает.

Многие из прочитавших мой очерк с приведенными выше подсчетами урожая «дачного» были не согласны, считая, что цифры у меня если не сильно занижены, то во всяком случае взяты очень осторожно, что сборы урожая у большинства «дачников» едва ли не в два раза больше. Но главное тут не в скрупулезном учете, а в помощи, которая оказывается «дащикам» еще очень плохо, особенно в транспорте, в сооружении подъездных путей, приобретении органических удобрений и стройматериалов для домиков, а также посадочного материала. На «дачах» и с вредителями культурных растений, овощей и ягодников борются кто как может, и агротехнику каждый ведет по-своему. А не одна сотня агрономов, живущая и работающая в Вологде, считает коллективные сады и огороды не своей заботой. Частники, мол, из любого положения сумеют выкрутиться.

Приусадебные участки жителей села в несколько раз больше, и урожай там снимается, понятно, более весомый, хотя и эти участки не страдают от избытка помощи со стороны, в том числе и агрономической. (Газетные советы специалистов не в счет.) И работать на них удобнее, они рядом с жильем, с хлевом, не как «дачи», закинутые за десяток-полтора километров, ку-

да добираться надо по часу и больше в переполненных автобусах, с пересадками.

В перспективных и просто здравствующих деревнях, у жителей некоторых центральных усадеб колхозов или совхозов, в первую очередь у старожилов можно увидеть столь богатые участки-загороды и палисадники, нередко с пасеками, что думается, уж не на них ли глядя писал Виктор Астафьев свою превосходную «Оду русскому огороду»! Побольше бы таких огородов! Меньше бы требовалось нам хлеба, обильнее были бы столы и в селе, и в городе. Здесь учетом, может быть и не всегда полным, занимаются сельсоветы. И вот ведь что получается по их данным. Площадь приусадебных участков колхозников, рабочих совхозов и служащих — 43,5 тысячи гектаров. В 1981 году эти участки дали 324 тысячи тонн картофеля и 58 тысяч тонн овощей (более половины валового производства области). Эти хозяйства производят третью часть молока и мяса. Вот ведь какие силы таит в себе деревенское подворье, порой невзрачное, без въездных красочных арок и даже ворот и, уж конечно, без красочной наглядной агитации с цифрами обязательств по производству, продаже, экономии или освоению государственных капиталовложений, потому что этих вложений нет, а наглядная агитация не нужна.

Но уныло выглядят приусадебные участки в пустеющих или вовсе опустевших деревнях. Порой это сплошное царство чертополоха в человеческий рост. Снизился у жителей этих деревень всепобеждающий когда-то тонус деятельности, увяло созидательное начало. Ну разве посадит старушка пару грядок картошки. А товарка и соседка ее, приезжающая на лето из города, тоже. На другое сил не осталось. И интереса. И десятки тысяч гектаров земли, рыхлой, веками удобрявшейся огородной земли, не дают теперь ни единого морковного хвостика, ни одной ягоды. И везут в эти

края хлеб... И мясо везут в места с когда-то богатейшими кормовыми угодьями. И многое другое... Везут все то, что вывозилось отсюда еще при жизни моего поколения.

Личное хозяйство держится у старожилков в перспективных деревнях, просто у здоровых и хозяйственных жителей села. Большинству же — новоселам, молодежи — все надо начинать сначала. И начать-то теперь легче, чем прежде. Помогают! Казалось бы, все условия для ведения личных подсобных хозяйств создаются теперь в новых сельских поселках трестов Птицепром и Скотопром, во многих совхозах других ведомств и колхозах. И поле вспашут, только сади картошку, дорогой товарищ, для себя, нет семян — дадим, сади и выращивай, а потом ешь, а коли будет излишек, с выгодой сдашь в сельпо. И участок по типу «северной дачи» выделяют, помогут удобрениями и стройматериалами для домика, и сараи для содержания скота построят, и поросят привезут, — купи, пожалуйста, и выращивай. И коров, телок могут продать желающим на льготных условиях. Совхозам разрешено, а колхозам рекомендовано выдавать молодым семьям молодняк скота для личного подсобного хозяйства бесплатно (!) и оказывать помощь в строительстве надворных построек, если члены этих молодых семей работают в совхозе (колхозе). Такого не было никогда.

Совхозам и другим предприятиям по согласованию с комитетами профсоюзов разрешено погашать до 50 процентов кредита, предоставляемого на приобретение коров и телок рабочим и служащим, а также учителям и врачам, пенсионерам местным за счет средств фонда экономического стимулирования. Молодым, значит, бесплатно, пожилым и старым — за полцены. Вот ведь как стимулируют!

Цыплят и утят, а с 1982 года и гусят доставят в

любой сельсовет, причем птица эта самая высокопродуктивная хоть на яйценоскость, хоть на мясо (не больше сотни яиц дает в год хохлатка домашних пород, не меньше 250 даст кура с птицефабрики): купи за бесценок, только выращивай, будь с живностью. Короче говоря, обеспечивай себя продуктами, как делал раньше любой крестьянин, излишки продавай государству, соседу или вези на рынок. Только в 1981 году населению Вологодской области продано 109 тысяч поросят и более 215 тысяч голов молодняка птицы. Колхозы и совхозы предлагают тысячам семей заключать договоры на выращивание и откорм скота, на закупку молока.

Отчего такой размах и многообразие форм предлагаемого сотрудничества с личным хозяйством, которое не так уж давно почти не одобрялось, во всяком случае, не поощрялось и даже облагалось высокими налогами? Да оттого, что работа эта теперь планируется. Так делают в соответствии с постановлением ЦК КПСС и Совета Министров СССР от 14 сентября 1977 года «О личных подсобных хозяйствах колхозников, рабочих, служащих и других граждан и коллективном садоводстве и огородничестве». Передовиков этого дела хвалят, отстающих критикуют. Здесь, как и в общественном секторе, где-то есть успехи, а где-то позиции сдаются. По-моему, и причины тут общие: наличие или отсутствие коллективной и личной заинтересованности. И не обязательно материальной. И еще — совпадение или расхождение общих и личных интересов.

Молодые хозяйки в основном со средним, а то и более высоким образованием, еще в школьные и студенческие годы привыкшие к маникюрам и педикюрам, доить коров, кормить поросят и чистить хлев не согласны. Они и так неплохо теперь зарабатывают. Мужьям — в основном некогда, да и наперекор жене

идти не хочется. Легче сходить за продуктами в магазин, тем более, что государство вроде бы обязано снабжать всех трудящихся, подрастающих, учащихся и пенсионеров продуктами через сеть торговли и общественного питания, а продавать эти продукты и обеды положено всем, кто имеет возможность за них заплатить.

Но на селе много пожилых людей, привыкших к своему личному хозяйству. Многие даже и представить не могут свою жизнь, если во дворе нет скота. Новое жилье одинаково дают и молодым, и пожилым. Но вот беда, в большинстве показательных поселков дома построили по-городскому, в пять этажей или чуть пониже. Заводить рядом с ними сараи для коров, свинарники и прочие курятники-«шанхай» вроде бы и не пристало. Строить за пределами жилой зоны? Далеко получится, неудобно, непривычно, без присмотра окажутся скот и птица. В старых-то деревнях хозяева через бревенчатые стены слышат и чувствуют, что делается в хлевах. А тут? С балкона наблюдать? И с балкона не видно. Да и какая же хозяйка согласится раз десять в день считать лесенки с четвертого или пятого этажа, когда в руках у нее ведра с парным молоком или пойлом? Вот и приходится нынешнего крестьянина, переселившегося в «новую деревню», обеспечивать не только хлебом, но и мясом, молоком, яйцами, а то и картофелем с овощами. В последнее время, правда, много говорят о проектах и строительстве домиков на одну-две семьи со всеми надворными постройками, подсобными помещениями, кладовками, приусадебным участком. Есть уже в иных местах целые улицы из таких домов. Но когда-то еще эти улицы будут способны принять всех сельских жителей, всех молодоженов, прибывающих с учебы, переселяющихся из города? Трудно сказать. К тому же молодежь, на которую вся надежда нашего села, в руках

которой его будущее, в подавляющем большинстве случаев хочет жить в квартирах и домах городского типа со всеми удобствами: пусть даже и на пятом этаже. Таково у этого подавляющего большинства понимание культуры быта.

И так получается. Живет человек в дальней перспективной деревне. Почта, магазин, медицинское учреждение, школа для детей — едва ли не за тридевять земель. Зато рядом много удобной земли для выпаса скота и заготовки кормов. Переезжает семья в перспективное село, в жилой микрорайон при животноводческом комплексе, в центральный поселок колхоза или совхоза — почта, магазин, медицинское учреждение, даже ветеринарный пункт, школа — все почти рядом или совсем рядом, но нет полянок, где бы пасся скот, не найти и пастуха. Раньше этим хозяевам трудно было сдать в заготовительную организацию излишки молока, мяса, картофеля — далеко все было, плохие дороги и нет транспорта, да и в заготконтору не знаешь как угадать к приемному дню и часу. Теперь и эта проблема снимается. Да вот беда — скот держать становится почти невозможно. И большинство переселяющихся, как говорят, «нарушают» свою скотину, расстаются с нею навсегда. Поэтому, несмотря на многочисленные посулы о помощи со стороны колхоза или совхоза, несмотря на выдаваемые ссуды, число коров в личных хозяйствах продолжало уменьшаться и в последние пять лет. Планы закупок молока у населения не выполняются.

А много или мало 100 тысяч поросят, выращиваемых населением ежегодно? Порядочно, пожалуй. Это один поросенок на каждых пять-шесть жителей села. Но ведь к этим сельчанам надо прибавить еще семерых-восьмерых горожан, которые держать свиней не имеют возможности, а мясо им требуется не меньше, чем жителям села. Так что каждого выращенного поро-

сенка надо вроде бы делить на 12—14 человек. Не велика доля достанется каждому, причем обязательно неравная. Кто-то и вообще будет обделен. Но даже и при справедливой дележке не каждую неделю сварить мясные щи, не говоря о жарком.

В личных хозяйствах на селе можно бы откармливать поросят и гораздо больше. Многие и лелеют мечту купить их, малышей, по дешевке, в начале весны, чтобы откармливать их уже летом, когда проще решается проблема корма: иные на одной крапиве и прошлогодней картошке умеют откормить борова пудов на 6—8. Но достаются в этот срок поросята далеко не всем желающим. На жалобу одного жителя Вологодского района из управления сельского хозяйства облисполкома ответили, что да, полугодовая заявка от населения района выполнена в первом полугодии 1982 года на покупку поросят только на 60 процентов, что принимаются дополнительные меры.

Разговор об этих мерах идет давно. А в 1981 году 43 тысячи семей колхозников и работников совхозов области вообще не имели скота в личном хозяйстве. В Вашкинском, Междуреченском, Харовском и Шекнинском районах было продано только по одному поросенку в среднем на пять семей, а в Кирилловском и Усть-Кубинском — на десять.

Теперь ставится задача в ближайшие один-два года продажу поросят населению удвоить, довести до 200 тысяч. Но для этого надо восстановить все мелкие свинофермы в тех районах, где нет специализированных совхозов. Задачу эту ставят то же управление сельского хозяйства и тот же облисполком, которые еще совсем недавно осмеивали эти мелкие свинофермы и санкционировали их ликвидацию.

Но легко сказать: восстановить. Нужны помещения, нужны свиноматки, нужны опытные свиарки. А ничего этого, да и кормов в придачу, в хозяй-

ствах нет, и никто другой всего этого им не припас, не сберег. Вот ведь к каким издержкам, к какой беде приводят поспешные перестройки и специализации с переспециализациями и переподчинениями.

С поросятами легче: выкормил за сезон и сдал, часть мяса оставив для себя. Один мой знакомый пенсионер, бывший руководящий работник ряда районов, подсчитал, что если житель села будет откармливать и сдавать по три поросенка в год (а иные умудряются делать и это), то он обеспечит себе денежный доход в 160—180 рублей в месяц. Только за счет откорма поросят. Неплохо. Даже очень.

Сложнее содержать другой скот, особенно крупный рогатый. Но и его содержат, особенно люди хозяйственные, привычные, расчетливые и предусмотрительные крестьяне старого закала и трудолюбия. Они обеспечивают молоком и мясом себя, зачастую — родственников и друзей, продают излишки на рынке и государству. Архангельская областная газета рассказала летом 1982 года о том, что жительница деревни Федотовской Котласского района Александра Ефимова Югова в прошлом году сдала «вроде бы и незаметно для себя, бидончик за бидончиком, около тонны молока, и еще бычка весом в шестьсот килограммов... Но это, как выяснилось... не все. Их подворье обеспечивает молоком и мясом еще три семьи родственников». И далее: «Таких крепких личных хозяйств на территории Забелинского сельсовета около сотни. В среднем за год они продают государству 25 тонн мяса и около семидесяти тонн молока».

Нетрудно подсчитать, учитывая действующие ныне высокие закупочные цены, что эти хозяйства только от продажи излишков молока и мяса государству получают по две-две с половиной тысячи рублей. Да еще с родственников что-то получают в виде взаимопомощи-отдачи, да сами на эти продукты денег не тратят. Вот

и получается, что писатель, выпускающий в год средней величины книгу, зарабатывает столько же, сколько Александра Ефимовна Югова выручает от государства за излишки молока и мяса.

Впечатляющее сравнение, не правда ли? А ведь по статистическим данным, в нашей зоне доход от личного подсобного хозяйства (в ценах на валовую, произведенную, а не только проданную продукцию огорода и хлева) в среднем составляет 24 процента совокупного дохода семьи. Остальные 76 процентов складываются из зарплаты и премий на основной работе, пенсий и пособий. Вот ведь куда заводит арифметика, если дальше-то считать! Далеко она заведет, к новым удивляющим открытиям и сравнениям. Я предоставляю эту возможность поудивляться умеющему считать читателю.

Чем же кормит скот Александра Ефимовна Югова? И подобные ей? Газета сообщает, что «заготовители пошли Юговым навстречу — продали им полторы тонны комбикормов». Затраты? Да. Но чистый доход с них получается не меньше 60 копеек с рубля. А сено Юговы косят бесплатно, им выдан «ордерок» на покос за поскотиной, «без процентов», которые раньше отдавались совхозу. Причем ордер выписан сразу на пять лет. Остается только руки приложить, потрудиться, чтобы самим жить в хорошем достатке и продавать излишки для других или одаривать родственников. Такого не было никогда.

По отчетным данным за 1981 год, в личных подсобных хозяйствах жителей Вологодской области имелось почти 60 тысяч коров, 236 тысяч овец и коз, около 30 тысяч кроликов. Кто-то развернул дело на манер Юговых, кто-то ведет его поскромнее, потому что у каждой деревни и у каждой семьи свои возможности и особенности. Есть деревни, где нет пастбищ, в других — не могут найти пастуха для личного ско-

та, у многих престарелых жителей просто не хватает сил. А у кого-то все это есть, да некуда девать продукцию. Вот что написал в редакцию житель деревни Васильевское Сокольского района тов. Крашенинин:

«На территории нашего Чучковского сельсовета расположены два совхоза — «Чучковский» и «Ершовский». У рабочих, служащих, пенсионеров имеется свыше 150 коров. Многие из владельцев скота могли бы часть молока продавать государству. Но оба совхоза не хотят по-настоящему организовать это дело. Моя корова, например, дает ежедневно по 10—13 литров. Куда нам столько! Мы с женой пенсионеры и ходить постоянно на молокозавод, что в четырех километрах, не в силах. Вот и думаешь: зачем же держать корову, коли некуда девать молоко?»

Да, держать корову теперь можно. Заготавливать для нее сено стало не так сложно, как приходилось Ивану Африкановичу Дрынову и жене его Катерине в повести Василия Белова «Привычное дело». Теперь можно обеспечить сеном и «за проценты», и за счет дополнительной оплаты, и ордера на закрепление сенокосных участков стали выдавать. Желающий сено обязательно накосит. Это изменение обстановки опять же продиктовано постановлением ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О дополнительных мерах по увеличению производства сельскохозяйственной продукции в личных подсобных хозяйствах граждан», принятом в январе 1981 года.

Многие поблажки делались и до этого постановления. Лет шесть тому назад, когда я был корреспондентом центральной газеты, мне пришлось выехать в одну лесную деревеньку (центр давно закрывшегося лесопункта) Вожегодского района. Жалобщик, не рабочий и не колхозник, а инвалид-пенсионер средних лет, сетовал на плохую работу местного магазина. Магазин, действительно, работал не по правилам,

товары разбирались, а зачастую и продавались у продавщицы на дому, но 60 рублей своей пенсии жалобщик все же отоваривал и еще худо-бедно прокармливал многодетную свою семью, в которой никто ни на какой службе не состоял. Но не на одну же пенсию питалось и одевалось восьмеро человек? Конечно, нет. В хозяйстве у них содержалось одиннадцать (!) голов крупного рогатого скота, которые летом так и паслись день и ночь под открытым небом, благо луговина для них была огорожена изрядная, в несколько гектаров.

Ни в какие нормы не укладывалась эта цифра одиннадцать. Но все о ней знали и все махнули на нее рукой. Лишь бы новых жалоб не писал хозяин, лишь бы сам кормился, не выпрашивал бы дополнительных подачек, говорили мне в райисполкоме. Конечно, одиннадцать коров, телок и бычков прокармливали восьмерых неработающих, хотя по возрасту и состоянию здоровья четверо из них могли бы и трудоустроиться.

Словно бы для сравнительного анализа, и семья продавщицы магазина была почти такого же состава, состояла из хозяев и детей примерно одинакового возраста. Только здесь на ответственной работе находились старшие, по всему было видно, что и ребяташки в этой семье — деятельные помощники. И подворья этих хозяев разительно отличались. Одно полуразвалившееся и запущенное, другое — добротное отстроенное, с гаражами под автомобиль и мотоциклы, с хлевами, стогами сена, с охотничьим снаряжением и даже с молодым медведем на цепи, который на моих глазах сцапал и свернул шею одной из бесчисленных кур.

Нет, не магазин кормил эту семью. Товаров здесь было крайне мало, хлеб завозился не каждый день. Кроме керосина, это были пачки соли, мешки сахара, пакеты круп и тому подобное заводской расфасовки.

Трудно с таким товаром обещивать или обсчитывать, а если прикарманишь его — сам и расплатишься. Полная чаша в этом доме обеспечивалась умением работать, желанием работать, высоким жизненным тонусом, энергией и интересом ко всему, инициативой. И старшие сыновья выглядели в этой семье не подростками-бездельниками, а любознательными и сообразительными хозяевами, познавшими все радости труда и удовольствие от его плодов, как и тайны подступающего к окнам векового ельника со всеми его щедрыми дарами, в том числе и с сенокосами, с выпасами для скота.

Это когда выгон и сенокос рядом. Но ведь в личном хозяйстве, если в нем обрабатывается хоть несколько соток земли, будет еще картофель и кое-что другое с огорода. У всех остаются какие-то пищевые отходы со своего стола, с кухни. А если сенокос далеко или житель села во время сенокосения был занят другим делом (доил или пас тех же коров, убирал комбайном хлеба и т. д.), ему, как правило, в порядке дополнительной оплаты выделялось колхозом или совхозом уже заготовленное сено, солома. В 1981 году сена и соломы таким образом владельцам скота было выделено по области 84 тонны, а старая, веками проверенная крестьянская норма сена на корову — около трех тонн в зиму (напомню, что коров в личных хозяйствах имелось тогда менее 60 тысяч). Кроме того, на длительное пользование (по ордерам) сельским жителям было предоставлено 26 тысяч гектаров сенокосов, а по планам 1982 года должно быть отведено еще 33 тысячи гектаров.

Казалось бы, проблема кормов снимается, а с нею — и другие. Ан нет. Многим и хотелось бы держать скот... Но если невозможно реализовать излишки, если соседи или родственники сами имеют коров

или нет соседей и родственников, нуждающихся в молоке и мясе, или вообще их нет, тогда как?

Говорят: что ни город — то и нор. У деревень эта черта прорисовывается сейчас еще резче. Где-то молоко сдавать удобно, близко, легко, а где-то все наоборот. Прекрасно отлажена эта взаимосвязь, это дело в селе Новленском под Вологдой. А в Тотемском районе, в Сямженском, Никольском, Кичменгско-Городецком в прошлом году подолгу бездействовали и вообще были закрыты по 15—25 приемных пунктов, к которым люди давно привыкли. Вовсе не организовывали приемку молока у населения в деревнях и поселках, входящих в систему Скотопрома, во многих селениях Свинопрома и Птицепрома (а как же, специализация тут не та!), в поселках лесозаготовителей — тоже.

Областное объединение молочной промышленности давно взяло курс на ликвидацию своей, когда-то всеохватывающей сети сепараторных приемных пунктов, прикрываясь проверенным лозунгом концентрации и специализации производства, а значит — и повышения его эффективности, и сотни жителей глубин лишаются возможности продавать государству и вообще продавать излишки молока.

Эти организационные неудобства и неурядицы во многом влияют на то, что скота у населения с каждым годом становится все меньше и меньше. Вроде и не столь сильна теперь эта тенденция, но действовать продолжает. Лишь сорок семей из ста, работающих в колхозах и совхозах, держат теперь коров. Почти 43 тысячи таких семей отказались от любого скота вообще. Старикам заниматься этим становится трудно и не к чему, если некуда девать излишки, а молодежь в значительной части устраивает свою жизнь без дополнительных хлопот по хозяйству. Ей мечтается и видится жизнь не та, полная тягот и ли-

шений, которую прожили их отцы и деды. И мечты эти сейчас вполне осуществимы.

Нет, не дают пока ожидаемых результатов все вводимые меры: льготы, кредиты, погашение их целиком или наполовину за счет совхозов, ордера на сенокосы и т. п. Навязываемая кем-то со стороны помощь всегда вызывает недоверие, в чужое бескорыстие люди как-то не привыкли верить. К тому же на памяти многих бесчисленные зигзаги, перестройки, пересмотры подхода к оценке личного хозяйства, изменения в закупочных ценах, в самой организации закупок. И коли оптимального стабильного варианта тут нет, то трудно быть уверенным в своих расчетах на завтрашний день, исходя только из сегодняшней обстановки. Это уж из области психологии, которая формируется прошлым и не склонна к резким метаморфозам.

Это понимают все, не мое это открытие. А коль понимают, то и продолжают гнуть свою линию. В областных сельскохозяйственных органах знают: нелегко сдать бычка, пригонишь его на приемный пункт, а пункт этот закрыт, работает почему-то в другие дни. И так раз и два, и... Но бычка сдают всего раз, выростил до подходящего веса — и сбыл с первой или с третьей попытки. А молоко надо сдавать каждый день, и лучше бы после каждой дойки, как оно и было в послевоенные годы, когда приходилось выполнять обязательный «молочный» налог каждому, кто держал корову: молоко принимали на каждой ферме, а ферма имелась в каждой деревне.

Теперь бывает всего по две-три фермы-комплекса на двадцать и более деревень. Расстояния от нескольких сот метров возросли до десятка километров (от сдатчика до приемщика). А коли это уяснили в областных инстанциях, то ставятся задачи к улучшению. По-новому стали глядеть на потребкооперацию,

ее обязали строить на селе пункты закупок сельскохозяйственной продукции с холодильными низкотемпературными камерами. 15 таких пунктов должно уже действовать в 1982 году. В идеале пока видится один такой приемный пункт на 300—350 дворов сельчан. Построить, конечно, можно, строить теперь научились, силы есть. Только будут ли эти пункты задействованы на полную мощность? Много ли останется и на селе людей с излишками пищевых продуктов?

Проблемы остаются. И рождаются новые. В том числе и «кормового» характера.

ХЛЕБ И ХЛЕБ

3

ВETERАН Великой Отечественной войны, член КПСС с 1942 года Д. Коркин написал так: «В Никольске в хлебном магазине и в хлебных отделах других магазинов можно наблюдать такую картину: покупатели набирают сразу по 6—10 буханок, а то и целый мешок. Крупы тоже берут мешками. Всем ясно, что этот печеный хлеб идет в корм скоту... Между тем в магазинах висят объявления, сообщающие о нормах отпуска товаров...

Нынче поощряется откорм скота в личных хозяйствах, и это правильно. Но это не значит, что можно откармливать хлебом по 3—4 свиньи в год и сдавать мясо в комиссионный магазин по три рубля за килограмм. Слишком выгодно хозяевам — слишком невыгодно государству».

Такой же гражданской обеспокоенностью проникнуто письмо А. А. Шулевой из Нюксенского района, которая давно уже на пенсии, но не оставляет поистине святого дела — выпекает хлеб для своих земляков. И пишет она с горькой обидой:

«Кто не потел на хлебном поле, тот не знает и его истинную цену. В войну недосыпали, недоедали, работали от зари до зари, чтобы помочь фронту. Неужели все это забыто?! Для нас хлеб уберут, смеют, затарят в мешки, везут за сотни километров... Невелика наша сельская пекарня, а муку везут из Вологды, Саратова, Иванова... Одна перевозка чего стоит. А мы свежий хлеб, только из печи — скоту, на помойку...

И мои сельчане покупают по семь-восемь буханок. У нас на пекарне выпечка ручная, формы большие, поэтому буханка весит полтора килограмма. Восемь буханок — двенадцать килограммов. Ясно, что не себе столько берут, а скоту...»

Писем таких много. Да практически каждый, кто заглядывал в сельские магазины, все это видел сам. И почти никто из жителей деревень, имеющих в подсобном хозяйстве скот, даже и не отрицает, что скармливают корове, поросенку, овцам готовый покупной хлеб. И все понимают, что доступность хлеба не должна бы давать право на расточительное к нему отношение, а поступают иначе. Сплелись тут в единый клубок соображения экономичности, доводы психологии и совести, затягивают друг на друге петли, и нет такого кончика, дернув за который, можно бы все сразу распутать и поставить на свои положенные им места, заставить не душить друг друга, а по-доброму сотрудничать. А может, есть такой кончик?.. Но об этом чуть ниже.

Как-то по итогам 1979 года сопоставили отчетные и проверочные данные. И оказалось, что в городе Великом Устюге расходуется в сутки на каждого человека (именно расходуется, а не потребляется человеком) по 574 грамма хлеба, а в сельской местности Великоустюгского района — по 1233 грамма, то есть больше чем в два раза. О чем это говорит? Неужели о том, что деревенские жители так уж привержены к хлебу? Или вообще едят они вдвое больше по сравнению с горожанами? Да ничуть. Дело обстоит даже наоборот во многом. Просто масса хлеба на селе идет скоту.

Еще более разительна эта разница в крупных городах и в районах, имеющих в основном сельское население. Так, в Вологде хлеба потреблялось по 397 граммов на душу населения, в Череповце — даже по

378 (а ведь из этой же пайки брали кусочки и сельчане, приезжающие в город на рынок с товаром или за покупками, и всякие проезжие, и гости), а в Никольском районе — по 1215, а в Бабушкинском — по 1311 граммов на человека, хотя людей сюда приезжает на время во много раз меньше, чем в города. Причина этой разницы только одна: не содержат на городском асфальте и бетоне ни коров, ни свиней, ни овец, ни домашнюю птицу, оттого и хлеба покупают вдвое-втрое меньше.

Что это, привычка, традиция? Нет и нет. Не кормили прежде крестьяне свой скот чистым печеным хлебом со своего стола. Согласно, коркой с ладони иногда баловали. Но ведь такой кусок для любимого коня, для привередливой овцы был редчайшим лакомством! В подавляющем большинстве случаев обходились и без него, как и вообще обходятся сейчас на крупных фермах или комплексах, где содержатся порой десятки тысяч животных и продуктивность их намного выше, нежели у старого единоличника. Коров ведь зачастую вообще держали ради навоза, на молоко, как на основной продукт питания, ставку не делали, и коров называли навозницами.

Не привычка тут действует и не традиция, а та легкость, с которой можно теперь купить хлеб, широчайшая его доступность, очень низкая цена и те же повсеместные нарушения норм отпуска хлебопродуктов в одни руки. Раньше хлеб берегли, потому что и выращивали, и мололи, и выпекали его своими руками. Огромных трудов он стоил, а не нынешних копеек.

Впрочем, на эти факты обратил внимание и обобщил их известный современный публицист Юрий Черниченко еще несколько лет тому назад. В очерке «Про картошку» он пишет: «По всему Нечерноземью он, колхозник, как и совхозный его собрат, покупает

хлеб в селпо и вливает его, так сказать, в приусадебное свое животноводство. И не фигуральный какой-то хлеб, а самый настоящий печеный, чистый, какого его деду и до рождества не хватало, скармливает свинье, корове — и имеет при этом сорок семь копеек прибыли на рубль. Вот и пиши наш брат о священном почтении к хлебу, поминай те крошки «со стола в ладонь», когда сельская пекарня годами методически работает на хлев!»

И далее: «Да закупочные цены на мясо таковы, что мужику выгоднее бычка живьем продать и на вырубку покупать мясо в гастрономе, — когда такое бывало?! В магазине кило говядины — два рубля, а государство платит за него три с полтиной. Такие цены — замаскированное повышение зарплаты в колхозе-совхозе, бюджетный дождик на усадьбу: разводи, выращивай, не ленись»¹.

Ниже мы еще вернемся к этим мыслям и проиллюстрируем их на последних примерах нашего северного Нечерноземья. А пока лишь можно сказать: годы, прошедшие после публикации очерка Ю. Черниченко, ничего у нас в этом деле не изменили, положение даже усугубилось.

Так вот и роняется престиж хлеба.

При этом многим будто и невдомек, что крупный рогатый скот, в силу своих биологических особенностей, к хлебу непривычен. Ему нужен материал для жвачки, то есть трава и сено, ну — силос, солома, наконец. Зернопродукты в излишке организмом этих животных усваиваются плохо и не полностью, не дают ожидаемой отдачи, снижают молочную продуктивность, приводят к излишнему ожирению и вообще отрицательно влияют на организм, в том числе на его воспроизводящие способности.

¹ Черниченко Ю. Д. Про картошку. Сборник очерков. М.: Советский писатель, 1982, с. 10—11.

Трудно предположить, что не знают ничего об этом владельцы скота, так сказать, индивидуальный сектор. А может, и не вполне отчетливо знают, зоотехнической-то помощи, обслуживания они не получают. Они надеются на опыт предков или соседей. А чаще просто из всех зол обычно выбирается самое меньшее, из всех трудностей — наиболее легко преодолимая. Не каждый день — так через день можно купить хлеб. Не у себя — в соседнем селе. И в райцентр на автобусе или попутной машине прокатиться все легче, чем сенокосничать на дальнем угодье, а потом вывозить это сено, или выращивать соток пять корнеплодов, не говоря уж о ячмене на приусадебном участке. Готовый хлеб обходится дешевле всех других кормов и, что не менее важно, в десятки раз легче.

Конечно, хозяева испокон угощали свой скот теплым пойлом, в которое подбалтывали негодную на хлеб муку, отруби. Теперь муки, отрубей и других зерновых отходов в личных хозяйствах нет, потому что и зерно на приусадебных участках не выращивают (легче купить готовый хлеб!). На выручку могли бы прийти известные теперь всем комбикорма, один из массовых продуктов первичной переработки зерна. И комбикормовая промышленность как в стране, так и в каждой области создана. Только доступны ли эти комбикорма для всех владельцев скота? И следует ли сельскому частнику и тут надеяться на государственную промышленность? Не слишком ли многого он хочет, и так наделенный льготами?

«Тот, кто добросовестно трудится в общественном производстве, кто излишки продукции со своего подворья продает государству, заслуживает того, чтобы имел возможность приобрести комбикорма для птицы, поросенка, — пишет житель Устюжны А. И. Белов. — В такой привилегии особенно нуждается население города, которое занимается откормом животных. В го-

родских условиях зерно на корм скоту не вырастишь...»

А. И. Белов имеет в виду население городов-райцентров, в первую очередь, со старой застройкой, где дома в основном собственные, с огородами и хлевушками. Но он забыл отметить, что зерно на корм скоту не выращивает и житель села на своем участке. В другом же все у него правильно. Только слово привилегия надо бы заменить. Не привилегия тут должна действовать, а жизненная необходимость.

Можно согласиться и с теми авторами писем, которые утверждают, что без хлеба, а точнее — без фуражных зерновых продуктов скот выращивать трудно, особенно на мясо. И чтобы избавиться от соблазна легко решить проблему за счет печеного хлеба, действительно нужны комбикорма, нужны в том же достатке, как и хлеб, причем сбалансированные по питательным компонентам, обогащенные витаминами и стимулирующими добавками, что и умеет делать промышленность.

Такие комбикорма производятся и у нас. Так, Вологодский комбинат хлебопродуктов выпускает их более 178 тысяч тонн в год. Только направляются эти комбикорма в основном на птицефабрики, в совхозы и колхозы области. Правда, часть их выделяется и для сельских магазинов. Для продажи населению. В 1981 году было предназначено около 22 тысяч тонн комбикормов. Но на каких условиях? Положением четко обусловлено: если житель села продал государству центнер мяса, он получает право на покупку двух центнеров кормов через потребкооперацию. Но ведь животное-то на мясо сначала надо чем-то выкормить! Это уже труднопреодолимая преграда. Многие, особенно из тех, кто личным хозяйством лишь начинает обзаводиться, поэтому и отказываются от возни со скотом.

А бывает зачастую, что и взамен на мясо купить нечего. Местные руководители все же в основном думают об общественном животноводстве, на фермы комбикорма привезут обязательно, а для населения — не хватает, мол, транспорта. По этой причине только в первом квартале 1981 года в магазины Кичменгско-Городецкого района не было доставлено из Великого Устюга с базы 180 тонн комбикормов и примерно столько же для жителей Никольского района.

Раз нарушаются договорные условия — теряется вера, скота в личных хозяйствах становится меньше. А кто все же не уповает на молоко из магазина, тот скармливает своему скоту готовенький хлеб тысячами буханок. Хлеб ведь — не комбикорма. Не подвези его вовремя — ЧП, к ответу призовут виновных и впредь такого не допустят. Хлеб всегда есть. И как показывают подсчеты, в ряде районов каждая семья скармливает за год скоту до 600 и более килограммов хлеба, выпеченного для людей. А что, мол, делать, если нет комбикормов?

В областном управлении хлебопродуктов, в облпотребсоюзе можно найти цифры, которые свидетельствуют: в последние годы фонды комбикормов для продажи населению стали увеличиваться. Это верно. Но фонды должны еще быть отоварены, то есть получены не бумажки с цифрами, а сами комбикорма в натуре, доставлены в магазин и проданы. Причем работа эта, продажа, должна быть регулярной, как и хлебная. Но значительная часть комбикормов завозится на Вологодчину из других областей, где, понятно, в первую очередь думают о собственных нуждах, а поэтому не выдерживают планов поставок по срокам и объемам. За первый квартал 1981 года потребкооперация по фондам должна была получить и продать населению 5600 тонн комбикормов, а выделили ей только 4346 тонн. И так из квартала в квартал,

из года в год. И не изжиты еще случаи, когда по распоряжению райпотребсоюзов комбикорма из фондов розничной торговли отдавались колхозам и совхозам. Так недавно было в Чагодощенском и ряде других районов. И не потому, что население не брало эти комбикорма (их свободно за прилавком и не увидишь!), а посчитал кто-то руководящий возможным нарушить законы: не до частников, мол, если колхозный скот кормить нечем. Подобные рецидивы негативного отношения к личным подсобным хозяйствам, как к нежелательному наследию проклятого капитализма, нет-нет да и дают о себе знать. Не всем еще одержимым служебным рвением и находящимся под влиянием давно осужденных представлений приходит в голову, что в итоге-то получается вред нашему общему делу.

Не так уж часто услышишь, что комбикорма продают населению по договорам и за сданное молоко, как делалось частично в Кюмьянском сельсовете Грязовецкого района. Здесь и планы заготовок излишков продукции выполняют, и поросят продают на выращивание всем желающим, и даже добиваются выделения комбикормов сверх фондов. Но Кюмья — в часе езды от Вологды по хорошей дороге. В глубинке же все обстоит куда сложнее.

По той же причине далеко не всегда хотят жители села обзавестись домашней птицей. Цыплят инкубаторная станция треста Птицепром доставляет в деревни для продажи самых высокопродуктивных пород. И утят тоже. Но — суточных. И перед селянином сразу встает вопрос: а чем их кормить? Нечем. Правда, работники станции могут продать специальные комбикорма для молодняка птицы, но лишь на два-три дня. Это мало кого устраивает. Вот и приходится вологодским птицеводам везти молодняк в соседние области, даже в Тулу. Там почему-то покупают охотнее.

Специально для населения, для мясных целей на некоторых птицефабриках стали разводить гусей. Водоемов на Вологодчине много, травы и водорослей — тоже. И если цыпленок, даже мясной породы, прирастает за пару месяцев в среднем на 800 граммов, то гусь может достигнуть веса 4 килограммов. Но — опять требуются специальные корма. А пока, как подметил поэт Виктор Коротяев, у нас, как правило, «один петух на всю деревню...» Бывает, нет и одного.

Хотелось бы верить, что с пуском мощного завода комбикормов в Шексне производительностью в тысячу тонн продукции в сутки, строительство которого находится в стадии завершения, обстановка изменится к лучшему. Существенным подспорьем должна стать и натуроплата работникам села, восстановить которую было решено на майском (1982 г.) Пленуме ЦК КПСС.

Но во всем должна быть инициатива самих людей. Без их горячей заинтересованности в быстрейшем решении задач Продовольственной программы дела будут идти не столь успешно, как хотелось бы и как они могут идти. Очень важны также организация и умение.

Вспомним еще раз хотя бы о тех же пустующих теперь приусадебных участках. Вернуть их к жизни по силам не только колхозам и совхозам, но и самим жителям, школьным коллективам. Перепахать бы их, перекопать, очистить от сорняков и засадить, к примеру, репой.

Кстати, что мы знаем о репе? Репка, которую когда-то посадил дед? Небольшой кругленький корнеплод со смешным хвостиком? Детская забава? Достойная внимания взрослого человека разве лишь потому, что раз в год мы съедим ее ломтик? Скажем, что вроде вкусная штукавина и забудем как не стоящую серьезного к ней отношения?

Пожалуй, именно так судят о ней многие, если не

все, в иных краях. Мало ведь кому ведомо, что когда-то репа была на пьедестале, как нынче картофель, а при внедрении, выражаясь нынешним языком, которого на Руси были бунты протеста. Специалисты полагают, что репа должна занимать и еще займет достойное ее место в нашем пищевом рационе, потому что непритязательный этот овощ — верный страж нашего здоровья.

Около сорока веков возделывает репу человек и должен быть только благодарен ей. В античные времена древние греки жертвовали репу Аполлону, принося ее в храмы на оловянных блюдах. А сам Аполлон, согласно преданиям, учил, что репа стоит не меньше серебряного слитка ее величины. И люди верили, дивясь непостижимому чуду, как из крохотного зернышка-семени за каких-то несколько недель вырастает увесистый корнеплод.

И в отечественном овощеводстве репа — одно из самых древнейших растений. Ее первой высевали на гаях, при подсечном земледелии, как это делалось в Карелии еще в прошлом веке. Очагом разведения плоских желтомясых реп являлся как раз Север русских земель.

О репе сложено множество загадок, чаще других растений ее можно встретить в русских сказках. Ели репу пареную, вареную, с квасом, с маслом и просто так, сырую. Иногда и заквашивали ее наряду с капустой. При неурожае жита репу подмешивали в хлеб, и он получался куда вкуснее и питательнее, чем с примесью лебеды.

В 1817 году вышла книга Василия Левшина «Огородник», в которой говорится: «Корень репы прохладителен, отверзает утробу и довольно питателен. Сок из свежих реп, на терке истертых, выдавленный и подваренный с сахаром, составляет верное средство

от цинги во рту; мазание оных опухших и кровь источающих десен исцеляет их дни в два».

Да и сейчас многим известно: кто регулярно ест репу — у того крепкие зубы. Сок томленной репы хорош от простуды. Еще более питательна и богата витамином С брюква, гибрид репы и капусты, причем этот витамин сохраняется в ней даже при варке и при зимнем хранении. На кормовые цели не так давно широко возделывался турнепс, а теперь — новый капустно-брюквенный гибрид.

Сортов репы столь много, что это не раз ставило в тупик ученых ботаников. Но есть сорта, отлично приспособленные к разным климатическим и почвенным зонам. В наших местах хорошо растут репы типа Петровской, которая может дать более 400 центнеров корнеплодов с гектара.

И агротехника возделывания репы отработана была давным давно, хотя теперь о ней мало знают даже многие агрономы. В том же «Огороднике» сказано: «Семена для сева должно метать с золою, чтобы по причине их мелкости не рассеять густо, и чтобы они не падали кучками...» Кстати, на Севере в даль стародавнюю репные семена рассеивали изо рта. Так и говорили: плевать репу. Умелые плевалыщики, наряду с другими мастерами ремесел, были в немалом почете, приглашались как соседями «поплевать», так и жителями весьма отдаленных деревень.

Выращивать репку! Каким увлекательным занятием могло бы это стать для ребятишек! На все лето! И вдобавок — чрезвычайно полезным, нужным, воспитывающим... Впрочем, по-своему хорош любой овощ и по праву может претендовать на должное место в каждом огороде, в севообороте. О репе я рассказал лишь к примеру. Главное — сохранить интерес, тонус, умение, опыт.

Не усмехнется ли, прочтя эти строки, иной чита-

тель. Даже сельский. Не спросит ли он: а зачем? Зачем, действительно, кустарщина и прекраснородушные рассуждения, если давно созданы областные объединения совхозов с вывеской «Плодоовощхоз», призванные по науке выращивать плоды с овощами в широком ассортименте и сполна обеспечивать ими магазины с еще более примелькавшейся вывеской «Плодоовощторг»? Зачем, если есть свои грядки, думать о заброшенных? А коли нет своих, так есть деньги, с которыми можно любому идти в любой магазин?

Зачем выращивать кур и гусей, коров тоже, если в колхозах и совхозах платят теперь за работу деньгами, на которые в магазинах обязаны продавать и мясо, и молоко с маслом и сырами? Ведь для того и деньги выдаются, чтобы на них покупать в первую очередь продукты питания!

Нет в магазинах мяса и масла? Хорошо, купим хлеб и будем кормить им поросенка для мяса и корову для молока. Не по совести скармливать хлеб скоту? Правильно. Но дайте тогда другие корма на хлебной основе, дайте современные комбинированные, составленные по рецептам академиков ВАСХНИЛ. Почему сам не создаю кормовую базу для личного скота? Некогда, занят и устаю на основной работе по своей специальности. И возможности не всегда есть. И вообще. Отстаньте от меня со своими советами и увещеваниями заводить обширное личное хозяйство со всеми видами живности. У меня есть обязанности по службе, за выполнение которых мне платят деньги и на эти деньги я имею право жить по своему усмотрению.

Деньги у жителей села есть. И немалые. Не случайно, любой желающий в колхозе или совхозе может купить автомобиль. И покупает без городских очередей: и тут льготы. Мотоциклы теперь имеются почти у каждого сельского подростка. Мотоциклами управ-

ляют в деревнях даже дошкольники. Мебель, телевизоры, сложные бытовые приборы — в каждой деревенской избе, как в хорошей городской квартире. Одежда — та же, что и в городе. И все за деньги, выданные в колхозной или совхозной конторе. Денег много, на все хватает и еще на книжки идут. В любом сельском районе Вологодчины на душу населения можно насчитать по 2—3 тысячи рублей вкладов в сберкассах. Немало денег держится и на руках. А ведь деньги — это тоже хлеб, пока они не обесценились.

Купить — быстрее и легче, нежели произвести, сделать что-то своими руками. И покупают. Сельский житель в основной массе своей из производителя и продавца продуктов питания превратился в покупателя, в потребителя.

Личным подсобным хозяйством он занимается не столько для производства пищевой продукции как таковой, а опять же либо ради денег, либо оттого, что мало этой продукции стало в магазинах. Не главное это для него занятие, а так, временное, от нужды. Просто он хочет жить, как легче, если полной легкости не дают деньги. А решить кормовую проблему легче всего с помощью печеного хлеба.

Итак, по 600 килограммов буханок из магазина на каждую семью не едокам, а скоту, каждый год. Дополнительным валютным дождиком, замаскированными капиталовложениями в хозяйство жителей села назвал это Ю. Черниченко. Но это же можно назвать и бесхозяйственностью, прямым расточительством. Это же и средство обогащения некоторой части населения за счет государственного хлеба. Норма прибыли получается очень уж высокой. Комбикорма-то по себестоимости обходятся государству гораздо дешевле, а эффект их при откорме скота практически тот же, что от хлеба, если не выше, когда они научно сбалансированы по компонентам. При таком подходе как не огор-

чаться тому, что быстрый рост государственных капиталовложений в сельское хозяйство Нечерноземья не оборачивается на Вологодчине достаточным приростом продукции. Обязательно огорчишься. Только кто виноват?

И замаскированные капвложения не помогают. Тенденция к уменьшению поголовья скота в личных хозяйствах остается. Уже один этот факт говорит, что либо поздно хватились, либо опять допускаются ошибки. По-моему, налицо и первое, и второе.

Я вот сам обзавелся «дачей», без скота, конечно. Из живности на ней обитают только лягушки и дрозды, пожирающие насекомых и червей наравне с ягодами, которые еще не успели вызреть. Я хочу окультурить свой участок, поросший кустарником и покрытый кочками, будто бы свитыми из проволоки. Мне позарез нужны разные удобрения, семена и саженцы, но нигде ничего не продается. Торгуют только какими-то семенами на рынке смуглые южане, а мне и сами торговцы и товар их кажутся сомнительными.

Есть в городе магазин «Природа». Там кое-что продают в пакетиках. Тоже кот в мешке. Конкретных советов о каждом сорте получить невозможно. Разве что старых «дачников» наслушаешься. На селе с этими делами и того хуже. Глухо.

Совсем недавно пригородный совхоз «Майский» как раз специализировался на выращивании и продаже населению семян и саженцев высокосортных культур. Приедешь туда — богатейший был выбор. Теперь — почти ничего. И много дороже. На звонки отвечают: не приезжайте, ничего нет. Совхозу изменили специализацию с креном на цветоводство. Не хочется выступать против цветов, но как же быть с самым-то насущным? Без него ведь и цветы ни к чему.

И еще почему-то, по аналогии с выставками цветов наверное, вспоминаются сельскохозяйственные

выставки. В самом деле, экспонаты и информация о сортах овощей, к примеру, об агротехнике их выращивания заменила бы сотни лекций и бесед агитаторов вместе с газетными призывами. Но редки эти выставки, мало кто знает о них, и обозревают экспозиции чаще всего сами участники выставок, специалисты да небольшой круг приглашенных особо. А жаль.

И еще вспоминаются рынки. Бедны они и служению целям пропаганды, помощи любителям не обязаны. В некоторых райцентрах, не говоря уж о поселках, трудно даже разыскать рыночные строения. А и разыщешь — так увидишь поломанные прилавки и редко встретишь торгующего.

Во многих лицах выступает хлеб, дающий начало всему, самой жизни начало. О том, чтобы купить поросенка для откорма, большинство горожан не мечтает: некогда этим заниматься, нет условий кормить его и готовым хлебом, многие бы не согласились, даже если он и давал бы полтинник прибыли на рубль затрат. Зато многих привлекают сообщения газет о вновь поставленных задачах. Например:

«Руководителям совхозов «Майский», «Политотдел», «Осаново», «Заречье», «Тепличный», «Овощной» надо, начиная с текущего года, обеспечивать выращивание рассады томатов, капусты, огурцов в размерах полной потребности населения. Объединению Сортсеменоводств следует принять меры по увеличению продажи населению семян овощных культур, а объединению Вологдаплодоовощхоз — продажи саженцев плодовых и ягодных культур».

Автор этих слов — Л. Вологдин, первый заместитель председателя облисполкома. Это успокаивает. И обнадеживают перечень и сами названия совхозов и организаций. Солидные названия и вроде как от земли, а значит, в них знают цену хлебу и его лицам.

Р. С. Когда автор этой брошюры считал, что только что прочитанная вами глава закончена, и поставил точку, его домашние принялись читать ему вслух следующий диалог:

«— Мои родители продают помидоры в Гомеле, — рассказывает восьмиклассница. — И я с ними ездила.

— Сколько стоят первые помидоры?

— Смотря куда везти. 7 рублей, 10, 25.

— Что говорят покупатели, увидев такую цену?

— Говорят, дорого.

— А ты?

— Дорого — не покупайте».

Автор брошюры заинтересовался и выяснил, что читали ему беседу корреспондента со школьниками Цюрупинского района Херсонской области, с пионерами и комсомольцами. Вот продолжение ее:

«— На что тратятся заработанные деньги?

— Когда исполнится 14 лет, мальчикам родители дарят мопеды, мотоциклы. Девочкам — золотые сережки, колечки. После десятого класса — машину.

— И многие семьи имеют легковые машины?

— Да, наверное, в каждом втором дворе стоит.

— В нашей школе есть мальчик. Он наследник двух домов. Уже гараж построили для его будущей машины. А он пока еще шестиклассник.

— После окончания школы родители дарят детям сберкнижки».

Это откровения ребят. А вот что говорит в этой же публикации знаменитый овощевод Ганжа Максимовна Ганоцкая:

«За сезон семья выручает с приусадебного участка несколько тысяч рублей. В селе появилось много таких людей, которые сидят дома, работают только на своем огороде. Во время уборки урожая нам позарез нужны рабочие руки, хотя бы на несколько часов в день. В прошлом году был большой урожай огурцов.

Так я по дворам ходила, просила каждого: придите, помогите совхозу. Многие отказались. Половину урожая пришлось отправить на свиноферму. Зато на собственном огороде ни один огурец не пропал».

А вот слова председателя Цюрупинского райисполкома Н. В. Заболотного:

«— Государство выделяет семье участок земли... некоторые хозяева вместо того, чтобы засеять свой огород разными овощами, завести скот, птицу, всю площадь занимают самой дорогой на рынке культурой — ранними помидорами. Их продают по сверхвысоким ценам, и государственная земля превращается в источник личных сверхприбылей. Ради них люди увольняются с работы и даже своих детей-школьников не пускают на трудовую летнюю практику. На совхозных полях и фермах не хватает рабочих рук, бывает, что некому печь хлеб. А люди, думающие только о своем огороде, приходят в магазины и возмущаются: «Где хлеб?» Так деньги, личный доход становятся важнее интересов общества, совести».

В какой бы, вы думали, газете это опубликовано? В «Пионерской правде»(1) за 23 июля 1982 года. Тут задумаешься!

И вспомнишь тех самых гонцов за сверхприбылями. На наших северных рынках они доминируют! Приглядишься к ним и приходишь к выводу: малограмотные, эгоистичные и не весьма культурные это люди. Не лучшие представители юга. И даже «тысячные» дубленки и дорогие меховые шапки, в которых щеголяют эти стяжатели зимой и летом, не могут скрыть, сколь неопрятны они. Большинство покупателей смотрит на них с презрением, а им и это хоть бы что.

Впрочем, от многих жителей и наших северных городов, ездивших на шефскую помощь селу, особенно в горячую уборочную пору, можно услышать: «Мы в поле работаем, а колхозники копают карто-

фель на своих приусадебных участках или по грибы, за клюквой направляются. А после той же клюквой торгуют и в Вологде, и на юг ее везут, и картошку свою сдают в сельпо за хорошие деньги — по 30 копеек за килограмм, а потом возмущаются: почему, мол, в магазинах не всегда имеется в продаже картошка по государственной цене!»

Вот ведь какое лицо может приобрести хлеб, если пропускать его без зазрения совести через рынок и через хлеб.

НА ПЕРЕПУТЬЕ

4

СКОРО исполнится двадцать пять лет, как Мария Ивановна Четверухина пришла работать на Вологодский комбинат хлебопродуктов. Она завоевала почетное звание ударника коммунистического труда и постоянно его подтверждает. За многолетний добросовестный и плодотворный труд в 1970 году Мария Ивановна была удостоена самой высокой правительственной награды — ордена Ленина.

Не так уж много в наших краях кавалеров этого ордена. О большинстве из них широко известно. А о М. И. Четверухиной вспоминают редко, и хорошо знают ее только родные и близкие, друзья и товарищи по работе. Почему-то не принято писать о работниках ее профессии, которая и в самом деле именуется довольно буднично: выбойщица муки. Конечно же, о важности этой работы говорить надо, и я еще вернусь к этому ниже.

Вологодский комбинат хлебопродуктов входит в состав областного управления хлебопродуктов Министерства заготовок РСФСР. Управление — это не просто контора, а довольно сложный и мобильный организм с разветвленной сетью подразделений, располагающий десятками складов, множеством механизмов, контрольно-измерительных приборов. Тут трудятся тысячи людей.

Управление — это ключевое, пожалуй, звено, в котором сосредоточиваются, хранятся, частично перерабатываются, а затем распределяются по городам, рай-

онам и торгующим организациям запасы зерна, муки, круп. Через его подразделения люди получают хлеб.

В. И. Ленин отмечал, что решить задачу снабжения населения хлебом в громадной стране с худыми средствами сообщения, с разъединенным крестьянством было неимоверно трудно, и эта задача больше всего причиняла нам хлопот. Теперь, конечно, условия совсем не те, что в 20-х годах. Хлеб производится в крупных коллективных социалистических хозяйствах на промышленной основе, неизмеримо лучше стало транспортное сообщение, но территории наши остаются громадными и ничуть не умалается важность задачи снабжения хлебом всех. Наоборот, с ростом потребностей и запросов людей задача эта усложняется.

Сначала хлеб надо заготовить, поэтому период уборки урожая — горячая пора и для работников управления хлебопродуктов. В эти дни распахнуты ворота всех приемных пунктов, наготове сушилки, зерноочистительное оборудование, склады и транспортеры. Приемщики вооружены чуткими приборами и инструментами. И заполняются государственные закрыма без задержек.

Приятно, конечно, принимать зерно, очищенное от примесей, достаточно сухое. С ним легче. Но погода и другие обстоятельства зачастую заставляют колхозы и совхозы отправлять зерно государству неотсортированным и непросушенным, прямо с поля. Иные просто спешат выполнить первую заповедь, спешат даже чрезмерно, ссылаясь на то, что уж очень сложным складывается комплекс сельскохозяйственных работ в конце лета и начале осени. У других просто слабо сушильное хозяйство или мало оборудования для сортирования зерна, мало людей. Хлебоприемные пункты принимают все, что привезут.

Конечно, возможности этих пунктов тоже не без-

граничны. В дни пик склады можно с верхом засыпать сырым и засоренным зерном, которое будет сразу поставлено под угрозу порчи. Но на выручку приходит опыт, к тому же разрабатываются и утверждают графики доставки хлеба, согласованные с поставщиками и транспортниками. Служит это одной цели — наилучшей сохранности убираемого урожая.

Интересы государства и колхозов или совхозов учитываются и в системе закупочных цен на зерно в зависимости от его качества. Сдаешь зерно высоких кондиций — получаешь большую цену и полный (иногда даже с плюсом) зачет в выполнение плана и обязательств. Или наоборот. Нередко случается, что направи́л колхоз или совхоз для продажи государству грузовик, скажем, с тремя тоннами свеженамолоченного зерна, а в зачет плана ему пойдет всего около двух, а то и полутора тонн. Остальное списывается на излишнюю увлажненность и мусор. Соответственно снижается и оплата. Выращенное зерно может стать убыточным.

И в то же время хлеб можно сдать с прибылью, с доначислением к фактическому весу. Так, колхоз «Родина» и ряд других хозяйств уже много лет подряд не позволяют себе выполнять государственный план продажи хлеба некондиционным зерном. Зерно сдается только подработанным. Эти поставщики получают больше денег, у них относительно снижаются грузоперевозки. В них увеличиваются возможности повышения оплаты труда людей, создавать финансовые резервы для дальнейшего развития, оставлять у себя некондиционные зерноотходы на фураж, а до этого — высокопроизводительно используется сушильная и зерноочистительная техника. Такая постановка дела служит как повышению эффективности производства в целом, так и разумному использованию хлеба.

Немаловажное значение имеет тут и воспитатель-

ный, психологический фактор. Ведь только тот, кто дает государству высококачественное зерно, отборное, может с чистой душой и с гордостью рапортовать о выполнении планов и обязательств. И не может считать себя подлинным патриотом, кто поступает иначе. Жаль, что на это обращают еще мало внимания.

Однако зерно на Вологодчину поступает преимущественно из других, более хлебных областей и краев страны. К тому же между различными, обычно соседними, регионами проводится широкий обмен сортами и видами хлебопродуктов, чтобы ассортимент их повсеместно был широким. Так что горячая пора у работников управления хлебопродуктов случается не только в дни уборки. Начеку им надо быть постоянно.

Сотни тысяч тонн зерна, муки, круп, комбикормов и других хлебопродуктов перевозится по железной дороге, водным путем, с помощью специального автотранспорта. И тут постоянно и повсеместно нужны контроль, глаз да глаз как за количеством, так и за качеством. Казалось бы, немало стараются у нас работники метрологической службы, органы надзора за стандартами и измерительной техникой, и все же при взвешивании одного и того же количества зерна на железнодорожных, автомобильных весах и весовых устройствах других систем результаты могут существенно отличаться один от другого. Того и гляди возникнет недостача или излишек. Так что с самого начала приходится все утрясать и согласовывать. С хлебом у нас строго.

На страже качества стоят не только те, кто принимает или хранит зерно. Тут всегда готовы прийти на помощь, а то и самостоятельно вмешаться работники различных инспекций, санитарной службы, микробиологи, специальные отряды по защите хлебопродуктов. И боже упаси, какая буча поднимется, если в зерне будут обнаружены признаки обитания клеща, долго-

носека или других вредителей! Такие ЧП чрезвычайно редки, но не исключаются. Не везде ведь уже полностью ликвидированы вредители сельхозкультур на полях. Оттого они могут проникнуть и на зерносклады. Но перед ними на всех этапах ставятся всевозможные, порой дорогостоящие преграды. Все профилактические затраты и мероприятия проводятся по плану, но не ради него, а в интересах людей, которые должны получать только добротный хлеб.

Бывает и такое, когда по недосмотру отправителей или транспортировщиков часть хлебопродуктов теряется или портится в пути. Потери обнаруживаются и относятся на счет виновных при взвешивании, а за качеством получаемой продукции следят тоже внимательно. Так, в 1978 году на Белозерское хлебоприемное предприятие пришли груженые баржи из Саратова и Псковской области с тысячами мешков. На глазок эти хлебопродукты не принимали. И оказалось, что в одной барже подмочено 155 мешков высокосортной пшеничной муки, а в другой — 80 мешков крупы. В дело вмешались работники юридической службы, специалисты ветбаклабораторий. В итоге крупа была признана токсичной и подлежала уничтожению. Муку еще можно было использовать, но не для выпечки хлебобулочных изделий.

Поставщики и речники возместили стоимость испорченного по их вине хлеба. Но радости от этого никто не испытал, ни у кого не возникло даже чувства восторжествовавшей справедливости, что-де виновные наказаны поделом, а правые признаны правыми. Всех одинаково угнетало одно: потерян хлеб...

Именно хлеб! Его же не возместишь деньгами, которые так и остаются деньгами, но не заменяют хлеба.

Читатель может сказать: уж слишком давний это случай, можно бы привести и посвежее. Но — еще раз подчеркиваю: такие ЧП очень редки. Оттого и помнят

о них долго, и значимости своей они не теряют. Их передают из уст в уста, от поколения к поколению, предостерегая от возможных ошибок новичков и молодежь.

Многие сотни и тысячи тонн хлеба приходится какое-то время хранить, но не больше установленного срока. Тут необходим постоянный контроль за температурой, влажностью, за возможным появлением грызунов и других вредителей. Авралы поднимаются в тех случаях, когда обнаруживается прогрызенный мешок.

Постоянно в исправности сушильное хозяйство. Чуткие приборы регистрируют температуру зерна на всех уровнях хранения, регулярно берутся пробы на влажность. На менее загруженных складах всегда в ходу термоштанги. Порчи продукции по этим причинам в последние годы не отмечалось.

Для более надежного хранения зерна его подвергают теперь прогрессивному методу активного вентилирования и охлаждения с помощью специальных установок.

Хлеб в системе управления хлебопродуктов находится как бы на перепутье, на полпути от поля до потребителя, едока. Он хранится, но не лежит мертвым капиталом, его перерабатывают рядом со складами и элеваторами.

Круглосуточно работает Вологодский комбинат хлебопродуктов, выпуская за четыре смены 470 тонн комбикормов для скота и птицы. В таком же режиме действует Череповецкий комбинат, вырабатывающий обдирную муку, а также мельница обойного помола в Великом Устюге и Грязовецкий малогабаритный завод универсальных комбикормов. Зерно местных заготовок перерабатывается на муку в Никольске. (Все эти незамысловатые сведения приводятся и еще будут приводиться для тех, кто ничего не знает об управле-

нии хлебопродуктов, а таких незнающих большинство. Это большинство и не подозревает о том, сколько людей, сколько техники задействовано, сколько средств тратится только ради того, чтобы хлебом был обеспечен каждый сегодня и повсеместно имелся бы надежный запас на завтра и послезавтра).

Сотни тысяч тонн зерна, муки, крупы и других хлебопродуктов проходят через руки работников предприятий управления. Как говорят, у хлеба не без крох, зерно или мука — материалы сыпучие, могут утечь в любую щелочку. Но потерям народного достояния повсеместно поставлены надежные преграды. Этим требованиям соответствуют проекты и исполнение специальных зданий и сооружений, на это направлены инженерная мысль и поиск рационализаторов, пропаганда лучшего опыта, воспитание бдительности у кладовщиков и охраны. Жаль, что незаметна их работа и мало о них знают, мало благодарят.

Некоторые могут сказать: а зачем этих людей расхваливать? Они просто выполняют свои обязанности. К тому же на их рабочих местах многое механизировано. Зерно перелопачивать вручную не приходится.

Да, это так. Хлебопродукты поступают в основном в закрытых вагонах и самотеком разгружаются в хранилища с помощью инерционных устройств, мехлопат. Но подчеркнем: разгрузка должна производиться без потерь. Механические универсальные погрузчики используются при погрузке зерна, муки или комбикормов в автохлебовозы. Все эти устройства герметичны, как и различные бункера на погрузочно-разгрузочных площадках. Теперь даже мука в стандартные мешки затаривается механическим способом со строгой механической же дозировкой по весу.

Но, во-первых, от людей, обслуживающих все эти механизмы, требуется не меньшее знание и умение, чем от тех, кто работает с помощью машин на про-

мышленных предприятиях или в колхозах и совхозах. Во-вторых, потери здесь были бы слишком дороги: ведь технологический материал — хлеб и только хлеб. Значит, и ответственность неизмеримо выше. Соответствующим должен быть и почет, и уважение.

Для сведения незнающих: в перерабатывающих цехах комбинатов или мельниц зерно перед помолом обязательно промывают. На первом месте тут, конечно, соображения стерильной чистоты. Но промывка помогает и в другом. Оказывается, при ней зерно можно увлажнить и оставить показатель влажности не тем, что требовался при хранении, а более высоким, в пределах допусков при передаче на помол. Каждому ясно, что из сухого зерна муки получится меньше, а из увлажненного больше (по весу), а следовательно, и готового хлеба.

Увлажнение зерна перед помолом в оптимальном варианте не только увеличивает выход конечной продукции, но и повышает ее качество. Только благодаря этой прогрессивной технологии на предприятиях управления условно экономится за год до 1800 тонн зерна. А такое количество зерна в наших северных условиях могут произвести и продать государству лишь несколько колхозов или совхозов.

Казалось бы, в этой отрасли все обстоит благополучно. Сокращаются нормы отходов и потерь. Общий выход муки и круп из тонны зерна превышает плановый показатель на 0,88 процента. Но живые люди не застрахованы от ошибок или недосмотров, а механизмы могут выйти из строя.

У нерадивых или неумелых работников контролеры находили в хранилищах россыпи муки, мешки, попорченные грызунами, снег, занесенный в открытые двери и щели. Не изжиты случаи, когда отдельные партии хлебопродуктов хранятся дольше предель-

ного срока. При проверках, как правило, недостатка не выявляется, зато нередко обнаруживаются излишки.

Работники хлебоприемных предприятий и хранилищ объясняют возникновение излишков не тем, что они-де обвешивают клиентов при отпуске, а допустимой разницей в показаниях весов различных систем (железнодорожных, автомобильных, автоматических и т. д.) и бережным хранением. Выявленные излишки каждый раз обязательно приходятся по акту, а руководящие работники предприятий, имеющих излишки, частично, а то и полностью лишаются премиальных. Это действенная мера повышения ответственности и служебной дисциплины.

Разносторонние проверки, в том числе и по линии ОБХСС, проводятся регулярно и своевременно. Они практически исключают возможности для злоупотреблений и тем более для хищений. Да и не всякому доверяется работа с материальной ответственностью за хлеб. Оттого всем памятен случай, происшедший несколько лет тому назад на Вологодском комбинате хлебопродуктов. Там, как положено, зачищали в очередной раз силосы элеватора. В результате зачистки получился ворох мелкой невзрачной на вид пшеницы весом 14,8 тонны. В зерне к тому же просматривались признаки порчи. Использовать такую пшеницу на пищевые цели не решились. Ее бы можно было переработать на комбикорма, однако и этого не сделали. Хуже того, этот остаток пшеницы (в народе такое зерно называют охвостьем и используют на фураж) оказался погруженным в вагон, а поверх нее — насыпали комбикорм для кур. Через некоторое время вагон поступил в адрес Великоустюгской птицефабрики. Птицеводы содержимое вагона проверили и, как и надо было ожидать, пшеницу обнаружили. От комбикормов они ее отделили и выгрузили на открытую пло-

щадку, дабы вагон не простаивал, а взять пробу для анализа на качество удосужились лишь через семь суток. В итоге пшеница была признана третьей степени порчи, пригодной лишь на технические цели. Однако работники птицефабрики решили ее судьбу по-своему — самовольно вывезли на свалку и уничтожили. Вот вся цепочка халатного отношения к партии зерна.

Факт был оценен со всей принципиальностью, прежние заслуги и благополучие в хранении в счет не принимались. Началось следствие по линии прокуратуры, было возбуждено уголовное дело. В результате тогдашний директор комбината Н. Торопов получил партийное взыскание и лично возместил причиненный государству ущерб, начальник элеватора Р. Бреус освобожден от занимаемой должности.

Такие уж строгие порядки действуют в системе заготовок и хранения хлебопродуктов. Винават — отвечай в полную меру, потому что утраченного хлеба не вернешь. Но это единственный за многие годы серьезный неприятный случай. О нем напоминают в назидание другим.

На майском (1982 г.) Пленуме ЦК КПСС при обсуждении Продовольственной программы страны справедливо отмечались недостатки в работе предприятий системы заготовок и переработки сельскохозяйственной продукции. Эти недостатки, трудности характерны и для предприятий Вологодского управления хлебопродуктов. Почему, например, в начале 1982 года Вологодский комбинат не справлялся с государственным планом переработки зерна? Причин много.

Изнашивается старое оборудование, а запчастей к нему уже не производится, отчего раздобыть их чрезвычайно сложно. Ясно, что снижения производительности в таких условиях практически не избежать, пока предприятия не будут перевооружены новой техникой.

Или еще более серьезная причина. Значительная часть кадровых рабочих, умеющих эксплуатировать старые машины, ушла и уходит на заслуженный отдых. А молодежь, особенно специалисты, на комбинате не задерживались, стремились уволиться и уехать. Снова зададимся вопросом: почему? Ну, работа с хлебопродуктами не из легких. Но главное — слабая перспектива на получение жилья.

Комбинат три года не получал средств хотя бы на доленое участие в строительстве жилых домов. И молодые люди уезжали туда, где квартирами их обеспечивали, в основном в Моздок и Краснодар, в богатые южные края. Правда, недавно и для Вологодского комбината было введено в строй общежитие на 226 мест. И что интересно, три этажа в этом пятиэтажном здании пришлось отдать молодоженам, которые, конечно же, мечтают об отдельных квартирах и имеют на них право наряду с работниками других отраслей.

С заселением общежития положение на комбинате стало поправляться. А то ведь обстановка грозила серьезным срывом. Случалось, мельницу обслуживали всего 5—6 человек в смену, тогда как для нормальной работы требуется 11—12. Это первый шаг. Но должны бы последовать и другие: незамедлительная реконструкция основного производства, проект на которую имеется давно, и новое, благоустроенное жилье.

Серьезной помехой в выполнении заданий по переработке было невыполнение сроков поставок зерна из других областей. Порой запас его оставался всего на двое-трое суток, а по нормативам при переработке на муку он должен быть трехмесячным и при выработке комбикормов — на 15 дней. По этой причине чаще положенного приходилось перестраивать оборудование на производство новых видов или сортов хлебопродук-

тов, что влекло за собой большие потери времени, сырья и снижение качества.

Немалые трудности испытывают комбинаты и мельницы управления, а также хранилища в повседневном материально-техническом снабжении. Не удовлетворяются заявки на приобретение редукторов, электродвигателей, запчастей к автомобилям. И совсем уж безотрадное положение сложилось с заменой такого несложного механизма, как кузов к рассевам машин ЗРМ. Нет их нигде, ни новых, ни списанных, а старое обрудование без них способно только стоять мертвым капиталом, хотя по планам оно должно работать и давать продукцию. А задания по переработке зерна не снижаются и в период реконструкции.

В течение уже многих лет предприятиям управления крайне мало выделялось разгрузочных устройств. Как без рук теперь производственники без автокранов. А именно их в Вологде и в Шексне предприятия управления хлебопродуктов не имеют вовсе. Вот и приходится почти каждый день выпрашивать эти автокраны у более обеспеченных соседей хотя бы на часок-другой. Сложно это и накладно. Но так продолжается вот уже 15 лет.

Инженеры, механики и шоферы также хорошо помнят, что по фондам Министерства заготовок грузовые автомобили поступали к ним только в 1971 и 1972 годах. После этого — не было. Оттого вместо грузовиков приходится использовать тракторы с прицепами агрегатами, а это не всегда удобно.

Проблема внутритехнологического транспорта остается острой не только из-за нехватки автомашин. Грудами металлолома называют слесари вроде бы только что изготовленные цепные транспортеры, которые поступают с завода «Продмаш» из Одессы. Из этих куч сначала надо выбрать все пригодное, многое добавить и переделать, прежде чем начать монтиро-

вать транспортер, не говоря уже о пуске его в действие.

Это повсеместные трудности приемщиков, хранителей и переработчиков зерна. А в Череповце добавляется еще своя, местная. Рабочие руки в этом городе нарасхват, на ряде предприятий и организаций люди получают заработок с дополнительным коэффициентом. Работники комбината хлебопродуктов оказываются при этом в проигрыше. Ясно, что такая обстановка не способствует привлечению и закреплению кадров.

Комбинат со своими задачами все же справляется. И тут надо отдать должное его директору, который сумел организовать службу управления и весь коллектив так, что производство всегда обеспечено всем необходимым. За последние годы здесь построено много нового, внедряются передовые технологические приемы и оборудование. Более двадцати лет директорствует на комбинате Ю. К. Купцов, и коллектив видит в нем надежного, заботливого руководителя.

Работникам Вологодского комбината тоже есть на кого опереться, с кого брать пример. Многому можно поучиться и многому учатся молодые у М. И. Четверухиной, о которой упоминалось выше, и у работницы той же профессии Н. Ф. Кузнецовой, тоже ветерана, недавно отмеченной медалью «За преобразование Нечерноземья РСФСР». Они, как и многие их подруги из смен, обеспечивающих работу мельницы, выбойщицы муки. Так уж называется их специальность, но не подумайте, что они выбивают муку, остатки ее из порожних мешков. Наоборот, они обслуживают довольно точные автоматы, которые дозируют муку и засыпают ее в мешки, а затем автоматически их зашивают. Работа требует постоянного внимания и напряжения, как на конвейере, глубокого знания автоматов и еще заботы о том, чтобы ни одна горстка муки не просыпалась, не пропала.

Хлеб сам заставляет уважать себя, относиться к нему с благоговением. Хлеб воспитывает. Поэтому отличных людей на предприятиях управления хлебопродуктов много. Среди них рядовой рабочий, вальцераз Ю. П. Братенков. С 1956 года связал он свою судьбу с судьбой хлеба и не раскаивается. Он должен по всем правилам готовить к работе мельничные валки, дело свое изучил давно и на этом не успокоился. По его рационализаторским предложениям на мельнице сделано несколько существенных усовершенствований, а сам он с честью носит звание ударника коммунистического труда, награжден медалями и орденом Трудового Красного Знамени.

Итак, несмотря на то, что условия могли бы быть и лучшими, хлеб все же вовремя и в должных объемах заготавливается, по правилам хранится и в срок перерабатывается. А главное — доставляется затем во все уголки обширной территории Вологодчины. Им сполна обеспечивается (и с запасом) каждый житель, хотя он и не вполне представляет, сколько труда кладет на это множество людей и во что это обходится государству.

— Теперь, когда задания по реализации Продовольственной программы во всех планах и организационно-технических мероприятиях выделяются отдельной строкой, выдвигаются на первое место, многие трудности в нашей работе должны быть в ближайшее время устранены, — сказал главный инженер управления В. И. Сорокин. — Это не только радует нас, но в свою очередь обязывает работать еще более четко, качественно, производительно, экономно. А с хлебом иначе и нельзя. Это наш долг перед страной и перед народом.

У ГЛАВНЫХ ХЛЕБОПЕКОВ

5

ХЛЕБ выпекают в пекарнях, на заводах и комбинатах различных систем и ведомств: в сельской потребительской кооперации, в подразделениях рабочего снабжения (урсах и орсах) лесозаготовителей, железнодорожников, речников и т. д. Но главным хлебопек-ком, владельцем наиболее крупных и совершенных предприятий по выработке хлебобулочных изделий выступают республиканские министерства пищевой промышленности с их областными управлениями. Именно они обеспечивают хлебом население и самых крупных городов, и многих райцентров, рабочих поселков.

С них бы и надо начать разговор. Но сначала хотелось бы привести некоторые сведения общего характера, определяющие постановку дела и у нас на Севере. Во многих официальных публикациях сообщается, например, что отличительная черта хлебопекарной промышленности в нашей стране — это изготовление изделий из чистого природного сырья. Никаких заменителей-суррогатов.

В некоторых зарубежных странах, в частности, в западноевропейских, муку отбеливают и бродируют для придания хлебу товарного вида, а ради ускорения технологического процесса применяют химические разрыхлители и сухие дрожжи. Такой хлеб завидно бел, мягок и порист. Но главное ведь — вкус! А по этому показателю он во многом уступает русскому караваю. У нас технология такова, что полностью сохраняются природные элементы зерна, к тому же ши-

роко используются закваски и опары как традиционные, так и новые, которые придают хлебу неповторимый вкус и аромат.

У нас еще в годы первых пятилеток были построены заводы, которые и до сих пор даже на Западе считаются непревзойденными по их функциональному назначению.

Хлебом у нас обеспечены все, а «хлебные» проблемы еще есть. Это быстрое черствение, упаковка, хранение, качество выработки, внешний вид изделий, сроки реализации и т. п. Ну, и разъяснительная работа с народом. Все должны со всей ясностью понимать, что постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР о более экономном расходовании хлебулочных изделий нацелено не на то, чтобы хлеба на нашем столе стало меньше. Наоборот, оно ориентирует на еще лучшее удовлетворение спроса, на исключение потерь на производстве, в торговле, на сокращение отходов в нашем домашнем хозяйстве и в столовых, а коли отходы все еще есть, то и на разумное их использование.

Всюду, где бы мне ни приходилось побывать, с кем бы ни беседовать (я имею в виду государственные учреждения и предприятия), мне говорили о серьезных мерах, принимаемых как по улучшению качества хлеба и торговли им, так и по его экономии и рациональному использованию. И все же... Идут письма с претензиями и предложениями:

Вот что писали жители Вологды:

«Цену хлебу я знаю: и голодовку пришлось переживать, и работал после войны в МТС, и сейчас имею к нему отношение — я хлебный раздатчик в орсе СЖД. И вот на что обращаю особое внимание. Пишут о бережливом отношении к хлебу часто, но обычно — о потреблении хлеба. А я считаю, что нужно внимательнее относиться к нему при выпечке.

Выпекают на хлебозаводе ржаные буханки, например. Партия — хорошая, партия — с подгорелой коркой. Значит, неравномерно давалась температура при выпечке. Бывает очень горелый хлеб. Куда его? Конечно, в отходы.

Почему так происходит, не знаю: я все-таки не специалист. Может, необходимо оснастить производство какими-то контролирующими приборами, может, оборудование нуждается в обновлении. Но вижу: ведь партия на партию продукции не похожа. Значит, многое зависит от людей, работающих на хлебозаводе.

И. Булин.»

«В магазины хлеб очень часто поступает такого низкого качества, что и в руки брать не хочется. Корка твердая, хоть топором руби, а внутри почему-то непеченный. Значит, количество покупаемого хлеба зависит не только от умения вести домашнее хозяйство, а и от профессионального мастерства пекарей. Разве можно мириться с тем, что пока хлеб режешь... половина отправляется в отходы.

В. Глебов.»

А. Мазин сетует на плохое качество и деформированные буханки хлеба по цене 16 и 12 копеек. З. Комлякова хотела бы чаще видеть на прилавке подовый хлеб... Такого же плана сигналы и из других мест. А. Сизова из Шексны задается вопросом: «Чем объяснить, что так много хлеба идет в отходы? Не отсутствием ли контроля за качеством? Не безнаказанностью ли наших хлебопеков?» И сама же отвечает: «Посмотрите, какие батоны привозят в магазины Шексны из Череповца. Каждый батон — увесистое полено, а не мягкая, свежешающаяся булка белого хлеба». А группа жителей села Нюксеница недовольна

не только непропеченным или подгорелым хлебом, но и повышенной его кислотностью...

Перечислять, пересказывать содержание подобных сообщений можно бы долго. Но не будем этого делать — общий смысл их и суть претензий почти одинаковы: хлеб плохо испечен, хлеб продается зачерствевшим, повысить спрос с пекарей, покончить с их безнаказанностью...

Возражать против таких претензий и предложений, конечно, не сто́ит. Но надо учесть, что каждый жалуется по поводу отдельных фактов, запомнившихся ему лично, и что авторы сигналов очень мало осведомлены о причинах некоторых недостатков. К своей работе, к себе они порой куда менее требовательны. И все же — они правы. Но, еще раз говорю, во всем надо разобраться. Только с этого начинается устранение огрехов.

Да было бы всем известно, так и делается на любой пекарне, на любом хлебозаводе. По каждому сигналу, по каждой жалобе проводится что-то вроде расследования и виновный обязательно получает взыскание, нередко отражающееся на его зарплате. Так что о безнаказанности серьезного разговора заводить не следует.

Повысить спрос... Да, требования ко всем работникам хлебопечения должны быть очень высокими. Хлеб покупают и употребляют в пищу миллионы людей, и брака в этом деле быть не должно. Требования и предъявляются достаточно высокие, даже жесткие. Только надо учитывать при этом возможности и условия.

Оборудование на наших ведущих хлебозаводах сейчас вполне современное. Работая на нем, можно бы гарантировать выполнение всех показателей как по количеству, так и по качеству. Но... Недостает в этой отрасли промышленности людей. Профессия хлебопе-

ка многим по душе, особенно женщинам, в том числе и молодым. Но работать на пекарнях зачастую приходится ночью. Это устраивает далеко не всех, в первую очередь семейных, имеющих малолетних детей, а то и ревнивого супруга... И в выходные дни приходится идти на работу, чтобы всегда был на прилавках свежий хлеб... Только по этой причине многие не желают идти на хлебозаводы, а другие увольняются отсюда.

Острую и хроническую нехватку кадров давно уже переживает Вологодский хлебокомбинат. Дело дошло до того, что в горисполкоме утверждается разрядка, во исполнение которой многие предприятия и организации должны передавать часть своих людей на какое-то время в цеха, где выпекаются хлеб и булки. Этой не очень-то приятной повинностью стараются «обложить» те организации, в которых люди имеют представление о хлебопечении: торги, столовые и т. п. Но одного представления мало. И вот с этих-то ни в чем не повинных людей повысь-ка спрос! А их ежедневно направляют на хлебокомбинат по 60—70 человек!

В Вологодской области нет училища или иного учебного заведения, где готовили бы хлебопеков. Такие училища есть в Москве, Ленинграде, Иванове, Горьком, но и туда наша молодежь на учебу ехать не хочет: непрестижной стала профессия пекаря. И агитировать, направлять не рискуют: вдруг молодежь не вернется...

В 1981 году, наконец, была введена доплата тем, кто занят на выпечке хлеба в выходные дни и в ночные смены, но и это не привлекло на хлебозаводы новые кадры. И на голодном пайке продолжает оставаться управление пищевой промышленности по жилью. В этой системе работает в области не одна тысяча рабочих и служащих, а капиталовложения на

жилые таковы, что в год их хватает на строительство всего двух-трех новых квартир. На сооружение детских дошкольных учреждений средств не выделялось уже несколько пятилеток подряд.

И все же спрос с работающих высок. Возврат хлеба из магазина, случаи недоброкачественной выпечки — это очень нечастые ЧП. Мало того, что по жестким требованиям работают отделы технического контроля. К хлебопекам частенько и без предупреждения наведываются различные проверочные комиссии. Трудно даже перечислить все организации, имеющие право контроля. Только качество готовой продукции исследуют пять авторитетных инспекций, каждая не по разу в год. Проверка обычно длится десять дней, и все эти дни обстановка царит не из спокойных. В объективных трудностях проверяющие разбираться не желают, просто не обращают на них внимания. К примеру, все печение — в соответствии с требованиями нового ГОСТа должно быть в картонной упаковке. А целлюлозно-бумажные и картонные комбинаты планы свои зачастую не выполняют и срывают поставки. Перестанешь выпускать печение — не исполнишь плана. Будешь выпускать — нарушишь ГОСТ. И в том и в этом случае грозит материальная и дисциплинарная ответственность. Получается так: работать надо, но работать нельзя. Где выход?

Но представители инспекций тоже правы: все, что касается хлеба, должно отвечать строжайшим правилам. Поэтому по результатам проверок часть продукции обязательно бракуется, часть изымается из реализации и не засчитывается в выполнение плана, виновные наказываются, представляется перечень неотложных дел, которые надо сделать для улучшения положения.

Отмеченные недостатки начинают устранять, но не успевают обычно еще справиться с ними, как при-

езжает следующая комиссия. И все повторяется, причем с ужесточением требований. Многие директора предприятий и специалисты занялись подсчетом, сколько же рабочего времени отнимают у них проверки? Средний показатель получается такой: до 40 процентов.

А есть ведь инспекции не только по качеству. Есть по санитарии, использованию оборудования, организации социалистического соревнования, внедрения передового опыта и т. д. и т. п. И еще журналисты, народный контроль...

И все же согласимся с авторами жалоб: хлеб мы частенько едим не столь вкусный, какой хотелось бы и какой мы когда-то ели, запомнили. Оттого и недовольство, и жалобы. Следует разобраться и в этом, чтобы не во всем винить одних хлебопеков.

Непропеченного, сырого, кислого, пересоленного, сильно деформированного хлеба в системе предприятий пищевой промышленности практически не выпускается. Так считает руководство управления. И тут дело даже не в особом искусстве хлебопеков, а в оборудовании, в агрегатах непрерывного действия с автоматической дозировкой и контролем. Но даже ведущие специалисты управления и работники торговли согласны, что хлеб бывает в продаже не совсем свежий, поэтому и не очень вкусный, внешний вид его малопривлекателен. Почему? И тут действует ряд причин.

Как говорят знатоки, хлеб полноценно «живет» всего пять-шесть часов, а дальше начинает «вянуть»: утрачивает аромат, вкус, мягкость... Говорят, в научно-исследовательских учреждениях пробовали различные упаковочные материалы — влагостойкую бумагу, пергамент и даже жестяные банки на манер консервных. Пришли к выводу, что булочки в течение нескольких дней остаются свежими, если их упаковать

в термоусадочную пленку. Но где эту пленку взять. В наших краях большинство не видело ее и даже не слышало о ней.

Пока действуют такие нормы: срок реализации мелких булочек 10 часов, батонов — 16. Хлебопекарные предприятия работают круглые сутки, а магазины — только днем. И у тех и у других нет специального транспорта, который выделяет только автоуправление. Заявки хлебопеков и работников торговли на автотранспорт удовлетворяются полностью далеко не всегда. Машины к тому же могут поломаться в рейсе. Поэтому срываются графики завоза хлеба в магазины. К тому же во многие магазины по утвержденному графику хлеб должен завозиться всего один-два раза в день, а в иных сельских уголках он появляется на прилавке даже не каждый день. А таких магазинов, где в течение всего рабочего дня имеется свежий и даже теплый хлеб, даже в областном центре раз-два и обчелся. Так что не во всем виновен хлебопек.

Можно бы нарисовать для сравнения две картины: как выглядит готовый хлеб в заводском цехе, как он пахнет... и каким он предстает перед покупателем в магазине. Но следует ли рисовать? Это способен вообразить каждый. Разница, как говорят, очень и очень... И не в пользу второй картины.

Кто познакомится с реальной обстановкой, того не надо будет убеждать, что при существующей системе развоза хлебобулочных изделий по магазинам невозможно обеспечить ни должное количество продаваемого хлеба, ни ассортимент. Ни в одном магазине! Ведь при современных масштабах выпечки, да еще на высокопроизводительном современном оборудовании каждая смена изготавливает лишь один вид изделий. По ассортименту же в продаже их должно быть больше десятка. Значит, больше десятка надо и выпекать. Но смен-то на хлебозаводах в сутки — только четыре!

И еще не менее важная причина: качество основного сырья, муки. Когда пошла об этом речь с начальником областного управления пищевой промышленности А. Е. Титовым, он выложил на стол журнал «Крокодил» (№ 34, за декабрь 1981 года) и раскрыл его на 10-й странице, где под рубрикой «О хлебе — с солью» был опубликован фельетон специальных корреспондентов Ю. Борина и Гр. Крошина «Желанный ГОСТ». Привожу его полностью, потому что в нем упоминается Архангельск и содержание его можно бы целиком отнести к обстановке и в Вологодской области. Итак:

«А было так. Соавторы, посланные порознь в Архангельск и в сибирский городок Тулун (на берегу реки Ия в Иркутской области), зашли, не сговариваясь, в булочную с целью покупки чего-нибудь съестного на ужин.

Но, видно, не ту булочную выбрали. И в Тулуне и в Архангельске хлеб оказался плохо пропеченным, а по форме сильно смахивал на шляпу, уцененную с большим опозданием.

И как-то так уж совпало, что именно в дни пребывания там соавторов местные торговые инспекции по качеству на Тулунском хлебозаводе забраковали десятую часть всего проверенного хлеба, а на Архангельском комбинате и вовсе пятую.

Ясное дело, спецкоры наострили перья, после чего завязалась оживленная беседа на известную тему ОТК: Отчего Такое Качество?

— Ну, во-первых, из-за нарушения технологии выпечки, — поведали в Архангельске, — во-вторых, из-за плохой работы машин. В-третьих, самое главное, мука, из которой...

А вот что сказали тулунцы:

— Основные причины брака — это, конечно, на-

рушение технологии выпечки, и барахлят машины. Ну, и еще мука, из которой...

Возвратившись в редакцию и обменявшись впечатлениями, мы поняли, что тут чего-то не того. И направились в Минторг РСФСР к самым главным инспекторам по качеству хлебопродуктов.

— И часто у вас так бывает? — спросили мы исполняющую обязанности начальника отдела А. М. Лаврищеву.

— С браковкой хлеба? Да, к сожалению, бывает частенько. В Бурятии, например, на Усть-Баргузинском заводе браковано изрядное количество изделий. На Губкинском хлебокомбинате в Белгородской области несколько тонн хлеба пошло в переработку...

— А в чем же дело?

— В чем? — Анна Макаровна вздохнула. — Практически везде одно и то же: нарушение технологии выпечки, неработающие машины, да и мука, пшеничная хлебопекарная мука. В ней подчас все дело. Но... Про нее вам никто — ни мы, ни торговля, ни даже сами хлебопеки — точно не скажет, какая она должна быть. То есть какие требования к ней надо предъявлять, чтобы из нее наверняка получился пышный, вкусный и стройный по форме каравай. Понимаете?

Очень хотелось бы понять, но увьи!..

И тогда соавторы решили провести эксперимент: испечь что-нибудь этакое. Но поскольку в хитром пекарном деле мы не мастаки, обратились к помощи ученых мужей.

Для эксперимента было взято небольшое количество пшеничной муки Лисичанского и столько же Саратовского комбинатов хлебопродуктов. А в лаборатории Всесоюзного научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности из каждой партии муки нам взялись испечь по отдельному караваю.

И вот хлеб готов. Одна буханка (из лисичанской муки) получилась румяной, высокой, с гладкой, золотистой, аппетитной корочкой, а другая (из муки саратовской) — расплывчатая, мятая, как та шляпа...

— Вообще-то не всегда хлеб из лисичанской муки лучше, чем из саратовской. Бывает и наоборот. Смотря какая партия, — уточнили ученые.

— А как заранее определить ее качество? То есть годится ли она для хлеба или нет?

— А никак, — разочарованно разводит руками завлабораторией Т. И. Шкваркина. — Мы-то, конечно, знаем, какая нам нужна мука, но забраковать муку, не отвечающую нашим хлебопекарным требованиям, не можем сегодня: нет на нее ГОСТа... Понимаете?

А мы снова не понимаем... И тогда нам подробнейшим образом, как первоклассникам, было разжевано, что когда пшеничную муку для будущих батончиков и булок еще только готовят на мельнице, то бдительно следят, чтобы эта мука имела нужную влажность, крупноту помола, чистоту и ряд других свойств «характера», которые определены для такой муки очень давно, еще аж в 1938 году, временными нормами тогдашнего Наркомата заготовок. И вот если мука этим требованиям отвечает, хлебная инспекция благополучно ее пропускает для изготовления хлеба. Потом из этой одобренной муки на заводе выпекают батон, который уже другая инспекция — торговая — бракует. По какой причине? А очень все, оказывается, просто. Дело в том, что в тех самых временных нормах сорокалетней давности нет требований, учитывающих хлебопекарные свойства муки, то есть вообще не гарантировано, что из этой отличной муки получится столь же отличный батон или буханка. А раз эти требования не ставятся мельничным работникам, то тех и не особенно волнует эта проблема. Смешно, правда?

— Не смешно.

— Временные нормы на муку, которыми все сейчас пользуются, — грустно подытожила Татьяна Ивановна, — давно устарели: ведь за эти сорок с лишним лет условия и на мельницах и на хлебозаводах сильно изменились.

Конечно, наука для нас — большой авторитет, но на этот раз, честно признаемся, мы не поверили. Неужели и впрямь такая ситуация? Захватив обе буханки, мы двинулись в Госстандарт СССР. Где же, как не в этой высокой инстанции, могут нам точно сказать, каково положение сейчас со стандартизацией муки для пшеничного хлеба? И правда ли, что этого стандарта нет уже более сорока лет?

— Правда, — подтвердила куратор хлебопекарной промышленности И. Е. Борзенкова, взглянув на наши караваи.

— Но спрашивается: неужели так трудно за десятки лет выпустить ГОСТ, в котором поставить все точки над «і»?!

— Мы-то хоть завтра. Но вот два союзных министерства — Минзаг и Минпищепром — никак между собой не договорятся. Пищевики требуют, чтоб в этом стандарте были основные показатели муки для хлебопечения, а заготовители возражают. Боятся, видимо, что не смогут их обеспечить. Так и спорят. С довоенных времен...

— Так, может быть, наконец Госстандарту взять это дело в свои руки и...

— Конечно, уж пора, — согласились с нами в Госстандарте. Больше того, уже действует рабочая группа по выработке ГОСТа. Но вот заготовители, основные разработчики этого документа, что-то тянут...

— А может быть, Министерству заготовок СССР взять да и...

— Конечно, давно нужен этот ГОСТ, — согласил-

ся с нами и начальник Главмуки Минзага В. Г. Кулак. — Мы его уже вовсю разрабатываем, чтоб потом согласовать с пищевиками, но вот пищевики с этими своими хлебопекарными показателями... Не хотят пойти нам навстречу!

— Так, может быть, Минпищепром?..

— Конечно, — согласен с нами и начальник Упр. хлеба В. В. Кочергин. — Уж нам-то, как и покупателям, больше всего нужен этот ГОСТ! Но что мы можем поделать, если основные разработчики стандарта — Минзаг — никак не хотят понять, что от этих показателей напрямую зависит качество будущих батончиков и саек? А Госстандарт не может до сих пор на них повлиять...

Так мы убедились, что все эти десятки лет в трех солидных инстанциях не сидят сложа руки. Торговля бракует у хлебопеков нестандартные буханки, на что имеет все основания и полное право. Хлебопеки пытаются браковать муку, на что имеют все основания и никаких прав. Тогда они апеллируют к своему вышестоящему начальству — Минпищепрому, на что имеют и основания и полное право. Начальство периодически ставит вопрос перед Госстандартом: когда же наконец будет ГОСТ? Госстандарт с той же периодичностью адресует этот вопрос союзному Минзагу, который медленно разрабатывает стандарт, так как мешают хлебопеки. А те иначе не могут, так как торговля знай себе бракует нестандартные буханки, на что имеет все основания и полное право... И так далее по кругу (см. выше).

И все при деле. А дела нет. Больше того: по сведениям хлебопеков, из-за отсутствия стандарта страна теряет сегодня до 20 килограммов на каждой тонне готовых изделий! Понимаете?

Лично мы отказываемся понимать.»

Так заканчивается этот несмешной фельетон.

Действительно, сложившуюся ситуацию понять трудно, а работать надо. Причем не просто работать, а обеспечивать население отличным хлебом и булками, хотя полных условий для этого нет.

На местах обстановка выглядит еще более запутанной. Управление хлебопродуктов передает муку управлению торговли, а то — переадресовывает ее управлению пищевой промышленности. Затем управление торговли берет у управления пищевой промышленности выпеченный хлеб из своей фактически муки. И все друг у друга продукцию могут забраковать или не могут, так как на муку нет ГОСТа. Со времени появления публикации в «Крокодиле» до того момента, когда писались эти строки, никаких перемен не произошло.

Все заинтересованные управления об этом знают, но и подзабудут порой. И вот руководящие торговые работники возьмут и упрекнут пищевиков:

— Закормили вы и нас и народ забайкальским хлебом! Неужели нельзя выпекать другой? Этот же приелся! Надо же выдерживать ассортимент!

А пищевики торжествуяще отвечают:

— Но вы же дали нам только обойную муку! Она грубого помола. Хлеб из нее быстро черствеет, а что-нибудь другое испечь невозможно.

И работники торговли умолкают.

ГОСТ на муку, конечно же, будет утвержден и вступит в действие. Но и в отсутствие его можно ведь сделать немало для улучшения качества хлебобулочной продукции. Такие попытки предпринимаются постоянно и порой довольно успешно.

Не первыми, правда, в стране, но и наши северные хлебопеки освоили один из важнейших прогрессивных приемов. Испокон веков мука замешивалась на воде, а теперь вместо нее стали в широких масштабах использовать молочную сыворотку, благо на молочных

заводах она считается отходом и имеется в немалых количествах. Оказывается, в этой сыворотке содержится до пяти процентов сухих веществ, в составе которой бесценные аминокислоты и микроэлементы, обогащающие хлеб. Такой хлеб лучше усваивается организмом, медленнее черствеет, лучше по вкусу и запаху.

Министерство пищевой промышленности правильно сделало, установив конкретные задания по выпечке хлеба на сыворотке. Вологжане с этими заданиями справляются. И поскольку сухие вещества сыворотки как бы заменяют часть муки, только за этот счет в первом полугодии 1982 года было условно сэкономлено почти 30 тонн муки.

Более экономному использованию сырья и повышению качества готовой продукции способствует также технология выпечки хлеба с использованием жидких заквасок и больших густых опар. Задания выполняются и по этим показателям. Все это в какой-то мере позволяет сглаживать не всегда высокое качество муки, но не до конца. И уж совсем непреодолимой трудностью стало то, что очень мало выделяется муки ржаной, без которой полноценного черного хлеба не выпечешь.

Вместе со всеми озабочены хлебопеки и рациональным использованием сырья, в первую очередь муки, всемерной ее экономией. А резервы здесь немалые, стоит только по-хозяйски, умно подойти к делу. И вот ведь какая интересная арифметика получается. Жители Вологды вроде и не заметили, что буханки хлеба стали весить не килограмм, а 900, 800 и даже 700 граммов. То, что цена стала на копейку-другую ниже, тоже никого не взволновало: мало ли перемен в ценах в зависимости от качества продукции и затрат на нее! И подавляющее большинство хозяек как брало буханку на день-два для своей семьи, так и про-

должало. И хлеба всем хватало и хватает. Только в управлении пищевой промышленности подсчитали, что за первое полугодие 1982 года хлеба продано на 2,5 тысячи тонн меньше, чем за тот же период предыдущего года. И это при значительном росте населения города и его окрестностей.

Значит, семья (средняя) вполне обходится 700-граммовой буханкой хлеба в сутки вместо килограммовой. Автор брошюры обсудил этот факт (когда узнал о нем) с одним из своих друзей, и тот сказал:

— Замечал я, что у нас обычно оставалась черстветь горбушка или пара кусочков почти каждый день. А теперь этого нет. Сухари, гренки изготовить не из чего. И не валяется ни корки.

Что ж, хорошо, что не валяется. И можно только радоваться, когда так вот довольно просто можно достичь ощутимых результатов, если тщательно учитывать спрос и размеры потребления и соответственно определять оптимальный вес изделий. Теперь только за счет этого каждый год в управлении пищевииков расход муки сокращается на три и более тысячи тонн.

Постепенно увеличиваются объемы бестарной перевозки в автомуковозах от центральных складов на периферийные хлебозаводы взамен доставки в мешках. Все наверняка представляют, насколько «усердно» вьедается мука в ткань мешка, в мешковину. Даже при самой добросовестной выбойке каждый опорожненный мешок все же удерживает в себе 40—50 граммов муки. Таким образом бестарная перевозка обеспечивает экономию 40 килограммов муки от каждой тонны. Объемы ее по Управлению пищеπροма достигают 70 процентов.

Почему не 100 процентов? Да потому, что для этого нужны склады, оснащенные соответствующим оборудованием. А таковые сооружены не везде. В Тотьму и Бабаево (центры крупных районов) муку до сих пор

приходится транспортировать в мешках. Не ко всем точкам еще ведут хорошие автомобильные дороги, отсутствие которых — давнишний бич и тормоз в развитии северного Нечерноземья.

И производственная база пищевиков нуждается в перестройке. В крупных городах — Вологде, Череповце, Соколе — и здания цехов выглядят современными, и оборудование новейшее. А в большинстве райцентров, особенно в удаленных, они похожи на хозяйство довоенных разнопромартелей, только обветшавшее. Надо бы все это обновить, привести в соответствие с требованиями времени, но как? Достаточных государственных капиталовложений на эти цели не выделяется. Правда, выход есть. Это ссуды Госбанка. Но их надо уметь использовать.

В этой связи хотелось бы привести для иллюстрации два примера. По ссудам стройки ведутся хозяйственным способом. Значит, не от государства получай по фондам стройматериалы и многое другое, а ищи. Слабосильный райпищекombинат практически ничего найти не в состоянии. Нужна помощь, заинтересованность райкома партии и райисполкома, областного управления. Такая согласованность совместных усилий проявилась несколько лет тому назад в Чагодощенском районе. В результате были построены новые производственные помещения, задействовано хорошее оборудование. Пищевое дело в районе как бы шагнуло на два-три десятка лет вперед.

Чагода — рабочий поселок. А Никольск — такой же райцентр, только именуется городом. И там решили взять ссуду на создание новой базы местной пищевой промышленности. Этого требовала и обстановка: Никольск — место глубинное, без круглогодичной транспортной связи с областным центром, раньше кормило само себя, теперь — нет, известная речная операция «Юг» его выручает на многие месяцы, хотя хле-

бом свежим и прочими хлебопродуктами, пряниками, вафлями не обеспечивает. Ссуду взяли. Закупили на 10 тысяч рублей стройматериалов, а дальше дело не пошло, не сумели. А банк, как ему и предписано, досрочно забрал свою ссуду, так как получатели ее оказались не способными использовать государственную помощь по назначению.

Предприятия пищевой промышленности — главные хлебопеки — обеспечивают все же только города и близлежащие селения. В более удаленных местах, с трудностями во много раз большими, работают пекарня потребкооперации и разных урсов. И пекарни у них, бывает, такие, что обслуживают их всего два-три человека, причем пожилые. Уйдут на пенсию — заменить трудно, порой вовсе некем. Молодые да образованные на пекарню идти не желают. Тем более работа в ночь. И недостатков там, если подходить строго, можно выявить больше. Некоторые из тех, кто работает в этой системе, говорят:

— Приходите, выявляйте, если есть право. Да и сами бы поработали на нашем месте... Тогда бы всё лучше поняли.

Но, коли есть такие мнения, то и контроль должен быть на должной высоте. Потому что мы имеем в виду ХЛЕБ — пищу миллионов, пищу всех!

6

ОН РЕГУЛЯРЕН, многосторонен и, пожалуй, действительно находится на высоте. Причем проверяющие наделены большими правами. Не будь этих прав, не знали бы мы и того, что в 1981 году Государственной инспекцией по качеству товаров и торговле по делам РСФСР только на хлебопекарных предприятиях всех систем и ведомств Российской Федерации было забраковано 2,6 процента изделий, в том числе на заводах и пекарнях Роспотребсоюза — почти 7 процентов хлеба и булок. Следует сказать, что наши северные хлебопеки еще не выбрались из бесславных рядов бракоделов.

Выше приводились факты, объясняющие, в основном, почему потребители далеко не всегда довольны продукцией Вологодского хлебокомбината. Говорилось также о смягчающих вроде обстоятельствах и объективных трудностях. А старший госинспектор Вологодского областного управления Госторгинспекции И. Рзаев после проведенной проверки писал несколько иначе:

«Представьте такую ситуацию: одинокий пожилой человек покупает к чаю... целый батон. Конечно, половина его будет черстветь. Кто виноват?

Кто-то будет винить, наверное, и этого человека, кто-то — хлебокомбинат за то, что не выпускается хлебная «мелочь». А появившись на прилавках магазинов эта сама «мелочь» — никого не потребует вины, и хлеб будет сохранен.

Это — не благое пожелание. Вологодский хлебокомбинат обязан выпекать изделия весом и по триста, и по пятьдесят граммов — булочки «Столичная», «Кунцевская», другие изделия, сухари, баранки, бублики, сладкую «Соломку».

Есть это все на прилавках магазинов? Есть лишь кое-что и в незначительных количествах. Не случайно вологжане теперь ловят момент, когда завезут сдобу в магазины.

Вот точные цифры. Вологодский хлебокомбинат за первые два месяца 1982 года выполнил план по выпуску изделий массой 300 граммов лишь на 74 и 56 процентов, массой 50 граммов — на 74 и 61 процент, диетических изделий — на 44 и 16 процентов.

Руководители комбината называют много «объективных» причин, сдерживающих производство. Вероятно, здесь, как и на каждом предприятии, действительно, есть свои трудности. Но есть и неразворотливость.

Булочки «Столичная» и «Кунцевская» вырабатываются на импортной, купленной за валюту, механизированной линии. Так вот, коэффициент использования этой линии составил в 1981 году лишь шесть процентов. Бездействует с 1980 года комплексно-механизированная линия «Соломка», способная выпекать тонну сладких палочек в сутки. Между прочим, на такой же линии в Череповце ежедневно изготавливается полтонны «Соломки».

По непонятным причинам и без согласия торгующих организаций прекращена на комбинате выработка бубликов. Если не выполняется план на хлебокомбинате, то и в магазинах, понятно, случаются ассортиментные перебои. В первом квартале 1982 года была проверена работниками госторгинспекции организация торговли в 26 хлебных магазинах и отделах. В семи магазинах не оказалось сухарей, в пятнадца-

ти — сушек, в пяти — баранок, в пяти — булочек. При чем отсутствовали в магазинах эти изделия от двух до тридцати дней. Стало быть, это не случайные перебои.

Экономия хлеба зависит и от его качества. Чем ниже качество, тем больше отходов. Недавние проверки, проведенные работниками госторгинспекции, выявили нередкие случаи, когда продукция комбината поступала в торговую сеть с грубыми производственными дефектами. По этой причине к предприятию были применены санкции: исключено из выполнения плана 46 тонн хлеба на сумму 7,3 тысячи рублей, тысяча рублей изъята в госбюджет.

Но урок, видимо, не пошел впрок. И нынче продолжается выпечка хлеба подгорелого, кислого на вкус, с разрывами мякиша, с отклонениями (в меньшую сторону) массы от нормы.

Такая продукция, называемая на деловом языке нестандартной, тоже попадает в конце концов в отходы.

В каждом отдельном случае можно найти технологическую причину брака. Но почему такой хлеб попадает на прилавки магазинов? Этот вопрос в первую очередь нужно адресовать работникам ОТК комбината. Видимо, они не в полной мере сознают ответственность перед государством и земляками, если идут на компромисс с бракоделами.

Большими возможностями влиять на качество продукции располагают и магазины. Ведь торговле дано право не принимать некачественную продукцию, применять к бракоделам штрафные санкции. К сожалению, работники торговли почти не пользуются своими правами — не желают «ссориться» с поставщиками. Нередко на прилавках оказывается черствый хлеб. Нарушаются правила его хранения в магазинах, а также сроки хранения на комбинате. А в результате

тонны выпеченного хлеба идут в переработку. Разве это по-хозяйски?

Хлебобулочные изделия завозятся в магазины раз в сутки, хотя по правилам должны завозить их два-три раза в сутки. Говорят, не хватает транспорта. Причина, конечно, уважительная. Но транспорт можно высвободить, организовав прогрессивный способ доставки хлеба в специальных контейнерах, что сэкономит значительное время на погрузке. Решение вопроса зависит от согласованных действий руководителей автоколонны № 1116, хлебокомбината, предприятий торговли и общественного питания».

Таково мнение ответственного работника областного управления Государственной торговой инспекции. Мнение строгое, не принимающее во внимание никаких трудностей. Положено быть хлебу на прилавке магазина всегда свежему, вкусному, ароматному, красивому и аппетитному с виду, да еще в обязательном ассортименте по сортам и по весу — будь любезен обеспечить. Хлеб — насущная пища миллионов, пища всех. И не принимаются инспекторами никакие оправдания, хотя бы и выглядели они совершенно объективными. Инспекции неважно, есть на самую широкоупотребляемую муку ГОСТ или нет. Она стоит на страже качества хлеба. Ее не интересует, много или мало специальных машин в городской автоколонне № 1116, которая обеспечивает перевозку огромной массы самых разных грузов для сотен клиентов, а не только хлебокомбината и магазинов. Так же и с контейнерами для перевозки хлеба. Нет их, а должны быть. И точка. Потому что так будет лучше для дела, лучше для каждого потребителя хлеба.

Порой такая жесткая требовательность выглядит даже очень уж суровой, бескомпромиссной. Но допустить компромисс в таком важнейшем вопросе, как качество хлеба, и будет открыта одна, а затем и следующая

щие лазейки для расхлябанности и безответственности, которых в хлебопечении быть не может.

Не оправдание, не аргумент в устах руководителей хлебопексов для инспекции и острая нехватка кадров на хлебозаводах и пекарнях, и сложная обстановка с жильем. Эти проблемы должны решаться руководящими городскими и областными органами.

Определяющее значение для качества хлебобулочных изделий имеет, конечно, мука, поставляемая управлением хлебопродуктов, его предприятиями. Как этот вопрос, так и потери муки, зерна в пути, тоже одна из главных забот контролеров. В Великом Устюге они, например, с удовлетворением отметили, что на железнодорожной станции задействована система бункеров для бестарной приемки продукции, подобная же установка внедрена на хлебозаводе № 2, на хлебозаводе № 1 — новая машина для выбойки мешков. Это свело потери до минимума.

Но само качество муки еще оставляет желать лучшего. Анализы не раз показывали, что в ней повышенное содержание водорастворимых веществ и недостает клейковины, нередко она неудовлетворительна по хлебопекарным свойствам, по внешнему виду и состоянию мякиша в готовом изделии. Даже в комбикормах процент протеина ниже нормы, в них мало вводится мела, соли и других необходимых компонентов.

Об усилении борьбы за бережливость повсеместно издаются приказы, разработаны конкретные мероприятия, но все же еще не покончено с распылом муки. Так называемые сметки (кучки пылевидной муки, оседающие на транспортерах, на других частях оборудования, а порой и на стенах) уничтожаются без взвешивания. Да и нелегко наладить точный учет, если не всегда имеются измерительные приборы и системы. А если и имеются, то... На Сокольском хлебоприем-

ном предприятии на 1 января 1980 года 77 процентов средств измерения были признаны проверяющими негодными, а на Харовском — 77,3 процента. Это в первую очередь весы, гири, термометры, электроприборы, влагомеры, разные счетчики и формы.

Весь путь движения зерна, муки, других хлебопродуктов и готовых изделий особенно строго контролируется с 1979 года. И результаты сказаться не замедлили. Уже в 1980 году муки израсходовано меньше по областному управлению торговли на 444 тонны и крупы на 942 тонны, по облпотребсоюзу сэкономлено 201 тонна муки. При этом количество населения не уменьшилось, и никто не остался без хлеба. Сыграли свою роль и контролеры, и усилившаяся забота и ответственность тех, кто отвечает за хлебопродукты, и новые способы перевозки, и прогрессивные приемы выпечки. В то же время и возврат готовых изделий по черствости снизился на 5,8 тонны.

Но работники инспекций и народные контролеры раз за разом проводят проверки, часто идут и по старым следам. При этом скрупулезно отмечают как крупницы положительного, так и новые промахи. Так, в течение многих лет отмечалась хорошая работа хлебопеков в городе Кадникове. В газете «Красный Север» о них опубликовали подробный репортаж, очень тепло рассказав о скромных мастерах пекарни. Но эти скромницы «забыли» рассказать корреспонденту, что примерно за полгода до этого и у них было ЧП, о котором, правда, широко не оповещалось. Тогда пришлось отправить на переработку 150 килограммов раменского хлеба, 96 килограммов нарезных батончиков высшего сорта и 44,8 килограмма хлеба других сортов. И причина была установлена сразу: густой замес и недопек, плохие дрожжи, для хранения которых не имелось холодильника.

Кадников — невдали от областного центра, на ас-

фальтированной дороге. Тут недостатки можно устранить быстро. Город Кириллов — в три раза дальше, и здесь уже все сложнее. Проверяющие отмечают, что пряники здешний райпищекомбинат выпускает подгорелыми, шероховатыми, слипшимися, мятыми, с рваными краями. Анализы рецептуры (по содержанию сахара, жира, золы и т. д.) не проводились, потому что и оборудования у кондитеров такого не имелось.

Негодный хлеб, которым всюю торговали, был обнаружен в Устюжне. Буханки с трещинами, оплывшие, с горелыми корками и липким кислым мякишем. Брак из реализации изъяли (причем не в первый раз), исключили из выполнения плана проданный хлеб на сумму более 2500 рублей. Но ведь этот хлеб был уже продан.

В 1980 году в одной из сельских пекарен Верхояжского района браком были признаны все 100 процентов хлебобулочных изделий. На райпищекомбинате одновременно были забракованы все пряники. Причина? Нарушение правил технологии. Изделия весили меньше нормы, имели неправильную форму. Здесь соль в тесто добавляли как попало, даже в сухом виде, что недопустимо.

В акте от 27 ноября 1981 года проверяющие не забыли ни одной мелочи, упомянули о всем хорошем, полезном, что имеется на хлебокомбинате в Харовске. Отметили даже, что «ежемесячно проводятся санитарные дни». И тут же честно сказали, что в хлебобулочном цехе и даже в лаборатории развелось много тараканов.

Серьезным предупреждением прозвучало заключение контролеров из Чагоды о том, что хлебозавод орсастеклозавода пришел в аварийное состояние, что хлеб ржаных сортов при выпечке здесь портится, отчего государство понесло в 1981 году более пяти тысяч рублей убытка. Тут требуются кардинальные меры.

А в системе лесурса надо бы просто повысить требовательность, навести порядок. Контролеры отмечают, что в пекарнях Семигороднего и Монзенского леспромхозов многие недостатки не устранялись и после проверок. И почти в каждом акте можно найти нарекания на качество хлеба, на нарушения правил приемки, перевозки и хранения.

Соблюдаются ли нормы отпуска хлеба в одни руки в магазинах? Контролируют изредка и это. Зашли наугад в магазин села Богородское Усть-Кубинского района, и один человек купил сразу 16 килограммов. А норма отпуска два килограмма.

По всем результатам проверок следуют, конечно, принимаемые меры, наказания. В инспекции и другие органы контроля, в редакции газет об этом поступают сообщения. Но до коренного улучшения дел доходит не всегда.

Вот областное управление общественного питания отчитывается об отходах и их использовании. Вроде бы все делается как надо. Но в сводке значится, что хлеба в пищевых отходах содержится всего 0,87 процента. Конечно же, это сильно заниженная цифра. При этом не учитываются такие хлебные отходы, как крупа, макароны, вермишель.

В столовых и ресторанах сам хлеб можно теперь взять по своему аппетиту, а не обязательную норму. Но вот вермишели, макарон вам положат точно по калькуляции. И не меньше. Хоть ешь, хоть оставляй. И ценность, труд многих людей идет в отходы. Причем выявлено, что правила оформления документов на отходы почти повсеместно не соблюдаются. Отходы без взвешивания отправляют на сторону, на подсобные хозяйства, а можно ли получить от них выручки и пользы больше — этим практически никто не озабочен. Лишь бы с рук сбыть.

Но портится в столовых и самый настоящий хлеб,

особенно если он привезен свежим, еще теплым. «Буханка на полу...» — так озаглавили контролеры свой отчет о рейде по столовым Вологды, опубликованный в «Красном Севере» 30 сентября 1981 года, и рассказ свой начали о столовой № 20 городского треста столовых, ресторанов и кафе. На буханку, брошенную в подсобном помещении, здесь никто не обращал внимания, на нее едва не наступали. Спешили, мол, да и случайность это. Но в шкафу контролеры увидели уже более двадцати буханок, сваленных в кучу. Хлеб этот был трехдневной давности, свалили его горячим, он измялся, а после его и резать стало трудно: крошится, и все тут...

Почти во всех столовых хлеб посетителям приходится брать с подноса, тянуться за ним одной рукой (другая-то занята подносом с блюдами!), а нарезан и наложен он наспех. За куском тянутся другие, потому что буханка разрезана не всегда до конца, куски ломаются, падают, крошатся... И нигде нет специальных вилок, чтобы взять ими хлеб. Нет на нарезанном хлебе марли или салфеток, зато летом почти в каждой столовой немало мух. Во многих столовых даже нет хлеборезок. Не соблюдаются, как видим, самые элементарные требования, о которых и говорить-то вроде бы не надо, как и о том, что положено мыть руки.

В последнее время в областном центре появились вывески, извещающие, что тут можно сдать зачерствевшие остатки хлеба. Но пунктов таких крайне мало, они зачастую закрыты и в рабочее время люди к ним не идут. Это не тот «Вторхлеб», за создание которого А. В. Гиталов начал ратовать еще в 1972 году. В Вологде под пункты приема отведены отдельные ларьки или старые помещения. В других городах, в том числе и в Архангельске, как сообщалось в печати, зачерствевший, оказавшийся лишним хлеб принимают у людей непосредственно в продовольственных магази-

нах. Это, конечно, для многих удобнее, но... Лишь первый шаг к «Вторхлебу».

А вопрос назрел давно и требует решения на местах. Леонид Ильич Брежнев в докладе о Продовольственной программе говорил: «Касаясь борьбы с потерями, хотел бы заметить, что ее надо вести и в сфере потребления. Нечего греха таить, отходы в общественном питании, в санаториях и домах отдыха непомерно велики. Все эти учреждения, как известно, обеспечиваются продуктами в первую очередь. Так и следует делать. Но из-за плохого качества приготовления пищи, отсутствия фасованных полуфабрикатов, а нередко из-за недобросовестности работников большие количества ценных продуктов питания идут в отходы или попадают не по назначению. Бережное отношение к продуктам, их экономии — это признак высокой культуры потребления».

Можно добавить, и культуры вообще, воспитанности, уважения к людям, к их труду. А кто не уважает людей и их труд — тот недостоин уважения и сам.

Поэтому долг наш, человеческий долг, — помнить об этом постоянно, добиваться того, чтобы об этом помнил каждый наш знакомый, ребенок и подросток. А для этого необходимо в первую очередь следить за собой, подавать добрый честный пример. Тут многое может сделать как директор треста столовых или магазина, так и официант, домохозяйка, каждый человек.

ХЛЕБ В НАШЕМ ДОМЕ

7

В ДНИ работы XIX съезда ВЛКСМ по радио и телевидению часто передавались беседы с участниками этого форума лучших представителей нашей молодежи. Эмоционально говорили они, но в то же время — по-хозяйски, а нередко и мудро. Особенно мне запомнился ответ одного из делегатов — строителей Байкало-Амурской магистрали на вопрос о трудностях. Жаль, что не удалось записать его имени и фамилии, а ответил он примерно так:

— Самое трудное — когда не знаешь, как надо делать дело, как работать. Поэтому очень важно постоянно пополнять свои знания и умения.

Эти рассудительные слова молодого человека, уже набравшегося некоторого жизненного опыта (а опыт, осмысление ценностей жизни быстрее всего приходят в деятельности, в труде), вполне можно отнести к тем, кто начинает самостоятельно распоряжаться хлебом.

В самом деле, бывалые хозяйки умеют многое, и хлеб в их руках, как правило, обретает вторую жизнь. А вот молодежь, молодожены... У них хлеб — это сокровище, это средоточие жизненных сил — может быть употреблен неразумно и не принести той радости, которую он в себе заключает, но которую надо суметь раскрыть, суметь ею распорядиться и донести до окружающих. То есть речь снова идет о культуре потребления.

Хлеб на нашем столе. Правильно, красиво нарезанный, разложенный, поданный и поставленный на до-

стойное его место, — он способен затмить куда более изысканные блюда, может многое рассказать о себе, вызвать уважение. И наоборот, неряшливые ломти и горбушки, положенные небрежно и в ненужном изобилии, обязательно будут способствовать появлению чувства пренебрежения.

К великому огорчению, нередко приходится видеть, как за едой, особенно где-нибудь вне дома или столовой, хлеб даже не режут, а грубо отламывают от буханки или белого батона бесформенные куски. На землю сыплются крупные крошки. Неаппетитные с виду куски или твердые корки попросту отбрасываются. Та же участь ждет и остаток.

— Не домой же его нести! — рассуждают иные туристы, охотники, командированные и тому подобные лица.

А домой нести надо. Многие из вас, дорогие читатели, наверное, знают, что такое «лисишкин хлеб». Я его помню хорошо. Вернется отец с пожни, с дальнего сенокоса, из леса, а мы, малышня, уже спешим к нему. И вот он достает из сумки кусочки недоеденного хлеба, взятого с собой на обед. И пусть кусочки помялись в бумаге, пусть зачерствели, они нас радуют.

— Это лисичка мне подарила и просила передать вам в подарок. А это — от зайчика, — приговаривал отец, наделяя нас. И буйное ребячье воображение начинало работать вовсю. Зримо представлялись и лисичка и зайчик, добрые и красивые, хотелось любить их и дружить с ними. А кусочки хлеба мы, конечно, тут же съедали, даже если не были голодны. Как не отведать такого подарка!

О воспитательном значении «лисишкина хлеба» говорить, наверное, не надо. Попробуйте провести такой эксперимент со своими детьми, и убедитесь, что, кроме возникновения взаимной радости, любви к

зверькам и природе, он воспитывает еще и уважение к хлебу.

О хлебе, об отношении к нему, обращении с ним необходимо помнить постоянно. Но при этом надо знать и правила этикета как тем, кто угощает, потчует, так и тем, кого приглашают воспользоваться этим угощением. Позволю себе смелость привести здесь несколько советов культурных, бывалых и знающих людей.

Хлеб, нарезанный аккуратными тонкими ломтиками, ставят на стол в специальной хлебнице или корзиночке. Ставят обычно посередине стола так, чтобы всем незатруднительно было до него дотянуться.

Батон режут поперек, формовой хлеб разрезают вдоль на две половины и потом уже нарезают тонкими ломтиками. Горбушки и куски с отставшей или подгорелой коркой гостям не подают.

На торжественных приемах хлеб раскладывают на пирожковые тарелки (маленькие тарелки, которые ставят слева от остальных). Каждому гостю отдельно: 3—4 кусочка белого корочкой влево и 3—4 кусочка черного корочкой вправо.

И еще из житейского опыта :

Старайтесь покупать хлеба столько, сколько требуется вашей семье. Помните, что вчерашний хлеб полезнее свежего, теплого, только что испеченного.

Хранить хлеб лучше всего в специальной хлебнице. Ее нужно не реже одного раза в неделю тщательно очищать от крошек, промывать слабым раствором уксуса и хорошо высушивать.

Если вы положите в хлебницу нарезанное яблоко, кусочек очищенного картофеля или немного соли, то хлеб будет черстветь медленнее.

И все же по причине различных случайностей (обе-

дали не дома, были в гостях, уехали в срочную командировку и т. п.) часть хлеба остается черстветь. Зачастую черствым идет хлеб на переработку из остатков в столовых и ресторанах, в школах и детских дошкольных учреждениях, после возврата из магазина.

Что же с ним делать?

Вологодская областная газета «Красный Север» 30 сентября 1981 года сообщила, что пришла в редакцию работница городской столовой № 12 и принесла необычный каравай. Это была настоящая булка, пышная, с аппетитными корочками. А заведующая столовой Р. Катрохова затем рассказала «биографию» этого хлеба, название которого — пирог деревенский мягкий.

Оказывается, рецептура и технология приготовления этого пирога была разработана великоустюгскими кулинарами и утверждена приказом управления общественного питания облисполкома еще в ноябре 1980 года. После этого и началось освоение выпуска этого лакомства в Вологде, благодаря чему значительно сократились отходы хлеба.

Технология приготовления пирога по силам всем. Для каравая весом 500 граммов надо иметь 125 граммов черствого ржаного хлеба, 260 граммов муки высшего сорта, по 5 граммов дрожжей и сахара, 50 граммов сметаны и очень немного растительного масла и маргарина для смазки. Столовая № 12 выпекала за год около десяти тысяч таких пирогов. И приходится только сожалеть, что ее примеру последовали далеко не все предприятия общественного питания. А спрос на такую продукцию — небывалый.

Как видим, такой пирог можно выпечь и в домашних условиях. А как быть, если нет времени или той же высокосортной муки, дрожжей? Легче, конечно, выбросить негодный с виду кусок хлеба, тем более, что стоимость его меньше копейки и всегда можно

купить свежий. Но гораздо лучше использовать дома и его, этот кусочек или несколько их. Множество блюд будет вкуснее и питательнее с этими кусочками. Используйте их, и вы обретете чувство хозяина, испытаете радость, даже себя начнете больше уважать и ценить. Но использовать-то надо уметь!

И опять на помощь придут советы знатоков, умельцев и специалистов. Преподаватель Вологодского профессионального торгово-кулинарного училища, инженер-технолог В. Пабузин дает, например, такие рекомендации:

Не надо спешить избавиться от черствого хлеба, оставшегося дома. Прежде всего такой хлеб можно освежить, сделать его снова вкусным, аппетитным продуктом. В умелых руках черствый хлеб преобразуется в полезные и вкусные блюда. Многие из них легко приготовить за несколько минут, другие требуют времени и определенного мастерства. Но во всех случаях необходимо помнить, что, принимаясь за приготовление блюд из черствого хлеба, мы не только разнообразим наш стол, но и оказываем должное внимание одному из важнейших продуктов человеческого труда — хлебу. Итак:

Как освежить хлеб. Один из способов освежения хлеба заключается в следующем: в кастрюлю наливают немного воды, ставят на дно решетку (вместо нее можно использовать дуршлаг), на нее кладут нарезанный ломтиками черствый хлеб (он не должен касаться воды), кастрюлю закрывают крышкой и ставят на огонь. Через 5—7 минут после того, как вода закипит, кастрюлю снимают и берут из нее хлеб, опять мягкий и ароматный.

Пудинг из хлеба с яблоками. Черствый пшеничный хлеб (без корок) нарезать кубиками с ребром в 1 сантиметр, положить в кастрюлю и залить теплым кипяченым молоком, смешанным с сырыми желтками и

сахаром. Яблоки очистить от сердцевин и кожицы, нарезать ломтиками и смешать с подготовленным хлебом. Добавить взбитые белки и осторожно перемешать. Подготовленную массу выпечь в формочках, смазанных маслом.

Для приготовления пудинга нужно: 500 граммов хлеба, 5 сырых яиц, 800 граммов молока, примерно столько же яблок, 200 граммов сахарного песка, 50 — сливочного масла и 30 — сухарей, которые тоже можно насушить из черствого хлеба.

Яичница с черным хлебом. Черный хлеб без корок нарезать кубиками или ломтиками и поджарить. На хлеб выпускают яйца так, чтобы желток остался целым, посыпают солью и продолжают жарить до готовности. При подаче необходимо полить сливочным маслом. Черствую булку или батон также можно нарезать кусочками, смочить в смеси сырых яиц, молока и сахара. Затем обжарить на сливочном масле или маргарине.

Гренки из пшеничного хлеба. Хлеб нарезать мелкими кубиками и подсушить в духовке. Такие гренки подают к супам-пюре.

Приготовить такое блюдо, как видим, очень просто. Исходным материалом может служить и **черный хлеб**. Если нет духовки, можно поджарить кусочки на сковородке без масла, можно посыпать их сахарным песком или посолить (кому как нравится). Гренки хороши также к бульонам, вторым блюдам, к чаю, молоку, кефиру, квасу.

Суп из ржаного хлеба. Черствый ржаной хлеб нарезают ломтиками и сушат сухари. Затем слегка поджаривают их, заливают кипятком и оставляют на 1—1,5 часа. Процеживают. Сухари протирают через сито и разводят полученным хлебным настоем. Добавляют промытый изюм, сахарный песок, корицу (можно и без нее), нарезанные ломтиками яблоки, предва-

рительно удалив из них сердцевину с семенами, и варят 15 минут. Вводят клюквенный сок и охлаждают. Можно подать со сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Хлеб ржаной — 600, изюм — 100, сахарный песок — 150, клюква — 100, яблоки — 200, сливки — 150, сахарная пудра — 50 (все в граммах).

Запеканка из сухарей и яблок. Белый черствый хлеб, нарезанный ломтиками, подсушивают, а затем замачивают в смеси яиц и молока. Яблоки (лучше антоновские) нарезают тонкими ломтиками и перемешивают с сахарным песком. Дно и стенки формы или сковородки выкладывают замоченными в смеси яиц и молока ломтиками хлеба. Затем рядами кладут подготовленные яблоки и ломтики хлеба; на каждый ряд хлеба кладут кусочек сливочного масла. Верх разравнивают, смазывают сливочным маслом (можно посыпать нарезанными орехами), посыпают сахарным песком. Запекают в духовке. Сухари — 500, яйца — 3 штуки, молоко — 400, яблоки — 1000, масло сливочное — 50, сахарный песок — 200, орехи грецкие (ядро) — 50 (все в граммах).

Запеканка из ржаного хлеба. С черного обдирного или ржаного хлеба срезают корки; мякиш натирают на терке с мелкими отверстиями и прогревают со сливочным маслом (1/2 нормы). Добавляют сахарный песок, корицу и все перемешивают. На оставшемся припускают до полуготовности очищенные и нарезанные ломтиками яблоки.

На смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями сковороду кладут слоями подготовленные хлеб и яблоки. Заливают смесью молока с яйцами и запекают до образования поджаристой корочки.

Сухари — 500, сахарный песок — 150, яблоки — 500, масло сливочное — 120, молоко — 200, корица — 0,5 (все в граммах).

Попробуйте приготовить эти блюда, отведайте их и вы убедитесь, что они вкусны и питательны. А вот еще несколько рецептов, выбирайте на вкус.

Хлебный суп по-крестьянски. Сухие хлебные корки (300 г) поджарить в жире (4 столовые ложки) с мелко нарезанным луком (2 головки) и петрушкой. В кастрюлю налить полтора литра воды. Положить поджаренные хлебные корки, соль (по вкусу) и довести до кипения. Затем осторожно влить три растертых яйца. При этом суп непрерывно помешивают.

Грибная похлебка. Приготовить грибной отвар. Натереть на терке черный черствый хлеб. Искрошить 1 луковицу и пожарить в растительном масле. Потом смешать с протертым хлебом и тушить несколько минут.

Соединить смесь с грибным отваром, добавить соль, перец. Прокипятить. Заправить сметаной.

Вместо хлеба можно взять мелко истолченные сухари, но не слишком много, чтобы похлебка не была густой.

На 200 граммов ржаного хлеба — 30 граммов сухих грибов, литр грибного отвара, две средние луковицы, 2 столовых ложки растительного масла, 4 столовых ложки сметаны. Соль и перец по вкусу. Рецепт рассчитан на четыре порции.

Золотая каша. Намочить в молоке (полстакана) белый черствый хлеб (полное блюдо). Натереть на мелкой терке 1—2 морковки. Соединить с моченым хлебом. Добавить 1 яйцо, соль и сахар по вкусу, ложечку масла или маргарина. Все тщательно перемешать и запечь на сковороде.

Клецки с овощами. Булку размочить в молоке и отжать. Затем смешать с тремя яйцами. Добавить 3—4 столовые ложки муки, немного сахара, 3 столовые ложки маргарина или другого жира, немного мускатного ореха. Соль по вкусу.

Варить в соленом кипятке. Клецки должны свободно плавать в воде. К ним подают тушеные овощи.

Пудинг. Черствый белый хлеб (без корок) замочите в молоке на 40—50 минут. Разотрите, добавьте взбитые яйца, сахар. Можно положить консервированные ягоды (без косточек) или изюм.

Полученную массу выложите в сотейник, неглубокую кастрюлю или специальную форму, смазанную маргарином и обсыпанную сухарями, и запекайте в духовке. Подавать на стол, полив ягодным сиропом или вареньем, посыпав сахарной пудрой.

На батон: полтора стакана молока, два яйца, 100 граммов ягод.

Хозяйкам, наверное, интересно, какие советы дают по использованию зачерствевшего хлеба московские кулинары, по праву считающиеся лучшими в стране. Все их рекомендации перечислить трудно. Ограничимся некоторыми из них.

В сентябре 1981 года Мосхлебторг организовал в трех булочных столицы выставку-дегустацию блюд, приготовленных из черствого хлеба. Готовили их повара Высших кулинарных курсов. Вот их некоторые рецепты и технология:

Кисель из ржаного хлеба. Черствый ржаной хлеб залить водой и довести до кипения, слегка охладить, протереть, добавить сахар, промытые сухофрукты, проварить до размягчения, добавить корицу и крахмал, разведенный холодной водой. Довести до кипения, охладить. Можно подавать со сливками или мороженым.

Хлеб ржаной — 40, сухие фрукты — 15, сахар — 25, крахмал — 5, корица — 0,05 (в граммах).

Тартинки с помидорами и сыром. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной в 1 сантиметр и обжа- рить на масле. Сверху положить помидоры, нарезан-

ные кружками, посыпать тертым сыром и запечь. Подавать горячими.

Хлеб пшеничный — 200, помидоры — 200, сыр — 40, масло или маргарин — 40 (в граммах).

Оладьи из сухарей. Сухари разломать и залить горячим молоком. Добавить соль, сахар, яйца, дрожжи и поставить для брожения на 2—3 часа. Из готового теста изжарить оладьи. Подавать с маслом, сметаной или медом. Изюм кладется в тесто.

Пшеничные сухари — 200, молоко — 300, сахар — 40, маргарин — 30, изюм — 20, сметана — 25 (в граммах), одно яйцо.

Москвичи советуют также гренки жарить на растительном масле и посыпать растертым с солью чесноком. Попробуйте!

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|----|
| Это касается каждого (вместо предисловия) | 3 |
| И завязался разговор... | 6 |
| Хлеб в тысяче лиц | 14 |
| Хлеб и хлев | 34 |
| На перепутье | 52 |
| У главных хлебопеков | 66 |
| Контроль, контроль | 84 |
| Хлеб в нашем доме | 94 |

Степанов Владимир Степанович

ПИСЬМА О ХЛЕБЕ

Редактор И. М. Королев

Оформление художника Р. С. Климова

Художественный редактор А. С. Мазурин

Технический редактор Н. Б. Буйновская

Младший редактор В. И. Пригодина

Корректор Н. К. Галкина

ИБ-405

Сдано в набор 10.02.83 г. Подписано в печать 21.06.83 г. ГЕ04271.
Форм. бум. 70×108/32. (бум. тип. № 1). Гарнитура школьная.
Печ. высокая. Физ. печ. л. 3,25. Усл. печ. л. 4,55. Уч.-изд. л. 4,579,
Тираж 2000. Заказ № 4722. Цена 15 коп.

Северо-Западное книжное издательство,
Вологодское отделение, 160000, Вологда, Урицкого, 2.
Областная типография, 160000, Вологда, ул. Челюскинцев, 3.

15 коп.