

41. СОБИРАТЕЛИ

Городские внуки деревни Борск, приезжая на лето к бабушкам-дедушкам, лазают за чужими яблоками ... в лес. Чудо-лес расположен в ряду деревенских усадеб. Там березы-осины встали так густо и высоко, что делается темновато-страшновато. Невероятными кажутся крупные яблоки и бордовые вишни, выросшие, вестимо, не на березах и осинах, а на родных деревьях. Под вишней можно встретить розовый, в белую крапинку, мухомор, под яблоней — увидеть грибные корешки, свежеобрезанные ножом, что означает, что рано утром хозяин сада-леса, прозванный тут Геолог, обошел свои владения, собрал боровики, подберезовики, сыроежки, отправился за пределы деревни, в большой лес, откуда придет не скоро.

Он действительно геолог. Закончив институт, полтора десятка лет работал в Сибири в геологических партиях, где пристрастился к ежедневному приему спирта. Уволенный, отторгнутый семьей, он вернулся на родину. Родителей уже не застал, за усадьбой ухаживала сестра, жившая в райцентре. Поселившись в родной хате, геолог проигнорировал сад-огород. Заброшенная земля поросла лебедой и лопухами, после сорняки стал вытеснять первичный владелец территории — лес. Когда человек не мешает, природа самовосстанавливается шустро. Через двадцать лет Геолог собирал в своем саду грибы.

Чтобы каждый день пить дешевые "чернила", тоже нужны деньги. Три раза Геолог пытался работать на колхозных стройках. Куцый заработок как раз обеспечивал регулярное винопитие, однако толку с вечно пьяного строителя не было. Изгнанный из колхоза, Геолог освоил родственную специальность — собиратель даров леса. С утра до полудня собирал грибы и ягоды, после полудня — продавал на шоссе.

В пять часов вечера Геолог, коричневый, как индус, тощий и длинный, как веревка, тихий-многозначительный, как пень, сидел на крыльце сельмага, пару минут отдыхал от многокилометрового трудового дня. Заходил в магазин, брал бутылку вина, буханку хлеба, банку солянки (консервированное мессиво из капусты, моркови и еще чего-то). Шел к себе в хату, утонувшую в саду-лесу, выпивал полбутылки, съедал полбанки и полбуханки, оставляя вторые половинки на утро, молниеносно засыпал...

Такой жизни уже двадцать лет! Я законспектировал ее не для того, что показать опустошительность пьянства. Наоборот, перед нами — ренессанс. Ренессанс собирательства на пороге двадцать первого века. СОБИРАТЕЛЬСТВОМ МОЖНО ЖИТЬ. При условии, если ходить только в кирзовых сапогах, носить лишь фуфайку, иметь одни штаны, потерять навыки

земледелия, забыть о семье и прочих человеческих обязательствах, не тратиться на зубную пасту и мыло. Собирательством можно жить круглый год, если помнить, что засушенные грибы зимой дороже, если все лето собирать в природе пустые бутылки, накапливать на зимний период.

Чувствую, мой вывод требует более благопристойного примера, нежели пьяница. Перед нами — правильная учительница младших классов. Вот стоит под березой начальная школа в лесной деревеньке. Вот школьный контингент — пятеро ребятшек от семи до десяти лет. И вот сентябрь. Начало учебного года и пик грибного сезона. Грибов — разбегаются глаза, трясутся от волнения руки, радуется душа. Нищий деревенский люд рыскал в лесу. Душа учительницы, тоже нищей, тоже рвалась из класса в лес.

Решение последовало трезвое: на неделю школу закрыть, детей учить собирать грибы. Поскольку грибы — не только азарт, но и деньги, решение учительницы простиралось дальше, глубже. По согласованию с райпотребсоюзом женщина открыла в деревне грибоварочный пункт, куда сырье сдавали и школьники, и их родители.

Радовались все! Доярки и трактористы за десяток дней получили на грибоварочном пункте больше, чем за полгода в колхозе. Учительница, поработав грибоваром, увидела, что такое справедливая зарплата. Дети явились на занятия в обновках, со “жвачкой” в карманах.

Так каков же вывод? Праздник пришел в школу не с первым сентябрем, а с грибным урожаем. Если следующий год будет щедрым на грибы, школа из учебного заведения вновь превратится в школу собирательства, в ШКОЛУ ВЫЖИВАНИЯ. Когда государство бросает своих граждан, взрослых и детей, граждане возвращаются из государства в природу, зная, что природа их поддержит. С кем по грибки, с тем и по ягодки!

Грибы растут в деревне, а их и в городе знают. Это присказка к тому, что собирательство издавна занимает традиционно серьезную позицию в белорусской экономике. Законодательно регулируя повинности крестьян, великие князья ВКЛ опускались до таких мелочей, как ягоды, орехи, грибы, хмель, губа... “Устава на волоки” 1557 года разрешала собирать “овоцу лесного всякого” только “робятам малым и невестам”, мужчинам делать сие запрещалось. Мужчины как сильные работники могли собрать сверх разумных норм, навредить природе, чем в конечном счете подорвать экономику государства.

“Инвентарь” 1764 года предписывал крестьянам “вносить оброк с каждой тяглой волоки: 1 гуся, 4 каплунов, 1 копу яиц, 1/2 солянки хмеля, 100 боровиков, ягоды всех видов в урожайные годы и орехи, а также должны сдавать 2 копы дранок, 10 больших кусков лубка для покрытия стругов, 1 копу шолговья, 10 жердей, 4 веревки из лыка...” Сколько же нужно было служивых, чтобы все из дотошного перечня собрать, отвезти куда следует, сберечь, использовать по назначению! Полон важности гриб и весома ягодка, коль они встали наравне с такими обязанностями подданных, как насыпка плотин, строительство мостов, возведение замков, сторожевая охрана, перевозка товаров и почты своими подводами “как исстари, куда прикажут”.

Собирательство как древняя и примитивная форма хозяйственной деятельности человека в средние века уживалось у белорусов с совершенными формами государственного устройства, не противоречило цивилизации, не обедняло природу. Благодаря высокочтимому грибку, Беларусь сохранила леса, в то время как Европа со своими лесами расправилась еще в 12-13 веках, лишилась охоты, положила на земледелие, периодически подвергалась неурожаю и голоду. Белорусы по-черному не голодали никогда. В поле вымокла бульба — в лесу нальется орех. Вместо мяса гарантирован гриб. Сад не дал яблок — болото подарит клюкву.

Европа совершенствовала земледелие, проводила мелиорацию. Белорусы ждали грибного дождя, искали грибные места, боготворили грибную поджарку. ТАМ до неба подняли технологию производящего хозяйствования на земле, ТУТ по-старинке почитают присваивающее хозяйствование и потому жестоко зависят от неба. У НИХ — продовольственное изобилие, у НАС — у кого детки, у того и ягодки, а кто одинок и немощен, у того хлеб и вода. Белорусский лес сегодня переполнен доисторическими собирателями. В поисках подножного пропитания идут и идут белорусы.

В середине девяностых годов собирательство в Беларуси обрело новое дыхание. Ввиду скудости продовольственного рынка грибы и ягоды сделались товаром и поднялись в цене. Возникли фирмы по скупке “лесных даров” у населения, перепродаже внутри страны и за рубеж. Этим бизнесом занялось даже Управление делами президента.

Белорусы получили шанс, припрятанный в лесу. Чтобы быстро найти его, ловко подцепить и положить в корзинку, они вооружаются граблями, тяпками, гребешками, которыми скубут, рвут ягодники и грибницу, уничтожают мох и подлесок, сокращают жизнь березам и соснам. Собиратели не понимают, что, уничтожив лес, останутся без шанса.

Собирательство, став народнохозяйственной отраслью современной Беларуси, свидетельствует о первобытном состоянии экономики страны, об

отсутствии в обществе экологического сознания, о крайнем обеднении народа. В Чечне, где разрушено все, рабов используют главным образом на строительстве и на сборе черемши (лесного чеснока). Проданная на городских базарах, она приносит рабовладельцу прибыль. У рабов-собирателей черемша до кости разъедает руки, ослепляющей болью режет глаза.

Белорусский народ понимает, что собирательством унижен до положения раба. Два десятилетия в одном полесском совхозе правил директор Ш. Кровосос народа. Наконец его сняли. Я слушаю комментарий старушки: "Пошла по ягоды. Вижу, в лесу ходит Ш. Когда был директором, то не ходил. Носит мешочек с грибами. Ест чернику. И губы у него от черники синие, как у человека." Что удивило старушку? То, что этот небожитель ест грибы и чернику, как ест она.

Собирательством, как мы видели, можно жить, пить, одеть детей. Счастливы ли люди, вынужденные жить собирательством, смотреть в лесу только под ноги, не замечая его красоты? Нет у них счастья. Без счастья и в лес по грибы не ходи. Так горько шутит над собой народ-сбиратель. Присказка моего отца при виде дымящейся сковороды с грибами была неизменной: если бы гриб был мясом, то его ел бы волк.

Главный заготовитель дикорастущего продовольствия — Белкоопсоюз. Ответственный работник мощной организации сформулировал мне ее задачу кратко: обеспечить свои предприятия сырьем для промышленной переработки, насытить предприятия общественного питания товарами собственного производства. Технология переработки дровяня, как само сырье: варка, соление, квашение, консервирование.

На внутреннее потребление идет 90 процентов заготовленных грибов и ягод, за рубеж — 10. Белкоопсоюз забирает у населения 70-80 процентов ягод и 20-25 процентов грибов. Грибы сельский житель оставляет в основном себе. Точнее, не себе, а для продажи на рынке, что выгоднее. Сухой гриб во многих деревенских семьях держит скудный бюджет, сулит надежду.

Не возмущайтесь, горожане, если за ожерелье боровиков мужчина в кирзовых сапогах и в старом полушубке попросит больше, чем вы ожидали. Возможно, это Геолог из Борска. Но скорее всего это глава многодетной семьи, от мала до велика собиравшей грибы все лето и сейчас ожидающей за тяжелую работу долгожданного вознаграждения в виде тетрадок, ручек, ботиночек, платица, булочек с изюмом и вожделенной кока-колы... Не лишайте собирателей редкого праздника.

Я попросил сведения о заготовках даров природы за весь послевоенный период. Таковых, к сожалению, не нашли. Самые старые сведения относятся к концу пятидесятых годов. Если сравнить их с современными, то в собирательстве просматриваются тенденции:

ГРИБЫ. Больше всего грибов заготавливается (значит, собирается населением) в Гомельской области. Она держит первенство много лет. Подкреплю цифрами. Гляну в 1961 год. В Брестской области заготовлено 99 тонн грибов, в Витебской — 315, в Гродненской — 141, в Минской — 660, в Могилевской — 793, в Гомельской — **1804**. Загляну и в грибной 1998-ой. Брестская область поставила на общепитовский стол 155 тонн грибов, Витебская — 143, Гродненская — 127, Минская — 245, Могилевская — 139, Гомельская — **234**.

После Чернобыльской катастрофы "грязная" Гомельская область несколько умерила грибную страсть, но все-таки опережает "чистые" области. Белорусы едят радиоактивные грибы. Специалист потребкооперации убеждал меня, что заготовители контролируют в сырье уровень загрязнения. Однако я помню: они контролируют всего 20-25 процентов. А остальные 75-80? Кое-что наспех проверят на рынках, а главную долю население потребляет без контроля.

Гриб безумно любит накапливать радиацию, а белорусы не прекращают безумно любить этот гриб. Рыночная цена гриба-нечистика настолько высока, что сравнялась с ценой здоровья народа.

ЯГОДЫ. Белкоопсоюз заготавливает чернику, голубику, бруснику, клюкву. В послечернобыльские годы больше других областей чернику, эту самую активную накопительницу радиации, собирала, сдавала, ела самая "грязная" область — Гомельская. Это продолжалось до 1991-1992 годов, когда приоткрылась правда о Чернобыле. Гомельчане несколько охладели к чернике, однако позабыть ее не смогли.

Заглянем в урожайные годы. 1993-ий: в Брестской области заготовлено 824 тонны черники и голубики, в Витебской — 476, в Гомельской — 420, в Гродненской — 195, в Минской — 994, в Могилевской — 333. 1998-ой: Брестская область сдала 1724 тонны черники и голубики, Витебская — 262, Гомельская — 407, Гродненская 166, Минская — 855, Могилевская — 294.

Официальные цифры успокаивают: основные закупки черники ведутся в "чистых" зонах. Но, кроме цифр, существуют реалии. Не принятую заготовителями страшную чернику население не выбросило, а съело. Съело и клюкву. Однажды знакомые из Псковской области подарили моей семье баночку своей клюквы. Я решил проверить ее на пункте радиационного

контроля. Чтобы сравнить с белорусской. Женщина в белом халате, проверив мою клюкву, удивилась. Проверила еще и спросила: "Где вы взяли чистую клюкву? В Беларуси такой нет."

После Чернобыля Европа сказала: "Прощай, черника!" Их черника намного чище белорусской, но ради будущего с ней без колебаний расстались. Белорусы не только не расстались со светящейся ягодой, но даже не задумались. Ныне черники заготавливается столько, как в дочернобыльские семидесятые годы. Но батька недоволен, потому что сельские магазины убоги, масла нет, колбаса дорогая. Как только батька увидит Владыко (председатель Белкоопсоюза), так кричит: плохо работаешь! Уволю! Твою кооперацию национализирую! Что остается делать бедному Владыко? Масло и колбасу он не производит. Он старается заполнить полки магазинов солянкой сборной овощной с грибами и консервированным черничным соком с цезием и стронцием согласно внутрибелорусским нормативам, разрешающим населению потреблять радиацию внутрь.

Напомню: 10 процентов лесных продуктов Белкоопсоюз отправляет за границу. На этом можно хорошо заработать. В 1999 году власти обязали Белкоопсоюз сдавать продукцию на реализацию за рубеж только фирме "БелЭк" Управления делами Президента, хотя другие фирмы давали за экспортные грибы больше. Изолированное государство, не умея торговать произведенным товаром, не имея валюты, намерилось получать валюту за товар, выросший в лесу. Но зачем Европе наши сомнительные грибы?

Европа завалена продуктами питания, к ним понадобились экзотические приправы, соусы, украшения. Наши грибы Европа подвергает глубокой переработке, получая из них чистейшие концентраты и вытяжки. Гриб для Европы — не продукт питания, а гурманский каприз. Десять лет мак не родил, а голода не было. Европа не голодала бы без гриба, даже если бы он не родил никогда. Сытая Европа обратила внимание на наш гриб из-за его непривычного запаха и вкуса. Это обогащает гастрономический букет, улучшает аппетит.

В Азии гриб до недавнего времени служил ... настроению. Коренные народы Сибири, где съедобных грибов изобилие, обходили их стороной. Пользовались только ядовитые мухоморы. В качестве наркотика. Сейчас в Азии грибы едят. Научили русские и белорусы. Грибок под водочку — наркотик еще лучший, чем мухомор, чукчу валит с ног, сводит со свету.

Давая за наши грибы хорошие деньги, Европа ввела более жесткие, чем у нас, требования по нормам радиозагрязненности. Варили-варили в Вилейке три тонны лисичек, проверили, а нормы — не европейские. Стали варить еще... Продавали во Францию строчки и сморчки, радовались валюте, да

вдруг французы решили провести тщательные исследования и обнаружили в грибах вреднейшую кислоту. Теперь строчки и сморчки навевают им ужас, а мы, белорусы, их собираем и едим. Зная, что там убийственная кислота.

В древности собиратели были любознательны, энергичны, осторожны. Они пробовали и оценивали в природе все, чтобы съесть. Они знали о природе очень много, иначе была возможность попробовать яда и умереть. Собиратели, давшие толчок земледелию и охоте, были ответственны перед своими детьми, перед будущим многонациональным разноцветным человечеством. Шесть-семь тысяч лет назад человечество уже создало все современные злаки, овощи, фрукты. Белорусы их не освоили вполне.

Чем ниже уровень производительных сил, тем выше роль собирательства. В Беларуси она колоссальна. Кроме грибов и ягод, белорусам еще предстоит на своей территории собрать воедино экономику, культуру, ответственность. Народ-собиратель пока не собрался в нацию. Он оправдывается, что, мол, не поклоняясь до земли, и грибка не поднимешь. Вопрос: сколько же можно кланяться?!

2000