Юлия СКРИПНИК, фото автора

Тишина, туман и россыпи «красного золота»

Сезон сбора крупноплодной клюквы близится к финишу. Единственное хозяйство Пинского района, где ягоду собирают в промышленных объемах, собрало уже 70 процентов урожая.





Производственный участок «Полесские журавины», который с мая этого года входит в состав ОАО «Парохонское», находится в деревне Селище Пинского района. Здесь клюквенные плантации занимают порядка 80 гектаров. Однако урожай собирают примерно с 60 гектаров. Некоторые поля с молодыми ягодниками еще ждут своего часа – плодоношение наступает на третий или четвертый год после посадки.

Собирают «красное золото» двумя способами: сухим (ручным) и мокрым (полумеханизированным). В этом сезоне изначально попробовали ручной сбор, но в итоге отказались от такого подхода. По словам начальника производственного участка Александра Савило ***(на фото)***, это оказалось весьма трудозатратным и экономически невыгодным:

– За один килограмм собранной ягоды человеку нужно заплатить два рубля, а хозяйству с учетом всех надбавок придется потратить больше. Это очень серьезно удорожает ягоду при реализации. Я вам откровенно скажу: собирать клюкву – это тяжелый труд, и людей, готовых так работать, практически не осталось, поэтому мы оставили только промышленный сбор ягод мокрым способом.

Что он собой представляет? Плантации, или, как их называют, чеки, затопляют водой, после чего специальная техника мотовилами сбивает ягоды с кустов. Благодаря тому, что внутри клюква полая, она всплывает на поверхность водной глади, создавая яркий ковер.

Пока тракторы-амфибии работают в чеке, сборщики, обутые в высокие резиновые сапоги, дожидаются окончания работ на берегу, согреваясь горячим чаем. В тот день, когда корреспондент «Зари» была в хозяйстве, после холодной ночи над полями стоял густой туман, а температура воды была не выше семи градусов. Работе погода не помеха. Выяснилось, что в холодной воде работники находятся до шести часов в день, стягивая понтонами клюкву к берегу. Там сооружают небольшой «бассейн» из плавучих заграждений и загружают собранный урожай через транспортир в прицеп, перед этим очистив его от сорняков и мусора.

На уборке задействованы две бригады, в каждой – когда пять, когда семь человек. Вне воды помогают им три тракториста.

На вопрос, хватает ли человеческого ресурса, Александр Савило отвечает отрицательно и добавляет:



– Выходим из положения. Если надо, привлекаем строителей нашего хозяйства и других работников. Заключаем с сезонными рабочими договоры подряда.

Качеством крупноплодной ягоды начальник доволен. Хотя, говорит, погодные условия очень серьезно повлияли на урожай.

– Нынешний сезон сложился не хуже, чем прошлогодний. Погода, конечно, преподносила свои сюрпризы. Весной были возвратные заморозки, летом – засуха. Я думаю, должны выйти к уровню прошлого года и собрать около 100 тонн ягод.

Пройдя первичную очистку прямо у кромки берега, полесская клюква транспортируется на линию первичной сортировки. Здесь ее моют, очищают от растительных примесей. Крепкая пурпурная ягода отборного калибра попадает в ящики для дальнейшей реализации или заморозки. Витаминный продукт останется внутри страны.

– Часть пойдет для собственного производства вяленой клюквы, часть – на реализацию населению. Не надо забывать, что клюква – это сырье для перерабатывающих предприятий. У нас заключен договор со Стародорожским плодоовощным заводом. Если будет потребность ягоду отправить на экспорт, не откажемся, – сказал начальник производственного участка Александр Савило.