

МАЛАДЗІЛЬНЫЯ ЯГАДКІ...

«Тут я хоць бачу, што збіраю»

На сайце Інстытута пладаводства я ўбачыла аб'яву, што 20 чэрвеня пачынаецца самазбор бружмелю. Пра гэтыя сінія ягады, якія знешне і па смаку нагадваюць буякі ды чарніцы, упершыню даведалася амаль два гады таму. Прыехалі з мужам да фермера па саджанцы. Набылі ўсё, што заплавалі, а ён і кажа: «Во вазьміце два кусцікі бружмелю, не пашкадуецца». Сёлета на тых кусціках з'явіўся першы ўраджай — жменька ягад. Наесціся ўдасталы пакуль не атрымаецца, таму ўзялі вядзерцы і выправіліся сям'ёй у Самахвалавічы. Агарагародок месціцца за 13 кіламетраў ад Мінска. Выехалі раненька, думалі, будзем першыя. Але ў 9.00 каля плантацыі з бружмелем ужо стаяла з дзясятка машын з мінскімі нумарамі.

— Бружмель — першыя ягады, якія саспяваюць у Беларусі: сезон звычайна пачынаецца ў канцы мая — пачатку чэрвеня, — распавядае па дарозе на ягадную плантацыю старшы навуковы супрацоўнік аддзела ягадных культур РУП «Інстытут пладаводства» Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі Марына ПІГУЛЬ. — Але сёлета ў сувязі з такой позняй халоднай вясной тэрміны расцягнуліся. Людзі не маглі дачакацца: многія тэлефанавалі і пыталіся: калі ўжо можна прыязджаць?..

«А для мяне збор ягад — своеасаблівая медытацыя пасля гарадскога шуму. Тут свежае паветра, сонечна, спакойна, паслухайце, як птушкі заліваюцца на ўсе лады», — кажа жанчына гадоў 40 у ружовым капелюшы.

Перш чым пачаць збіраць, па парадзе Марыны Пігуль, ладзім дэгустацыю. Бо нават на суседніх кустах ягады могуць адрознівацца. Смак вар'іруецца ад кіслага да кісла-салодкага і салодкага. Сустракаецца бружмель і з лёгкай гарчынкай. Як патлумачыла спецыяліст, гэта прыкмета характэрна для пэўных сартоў.

— Каму на варэнне, то можна збіраць усе ягады, — кажа Марына Пігуль. — Калі ж паласавацца, канешне, хочацца больш дэсертнага сорту. Бяспрэчна, лепш за ўсё есці ягады ў свежым выглядзе. У халадзільніку бружмель можа праляжаць тыдзень-два пры ўмове, што ягады сухія і цэлыя, без разрыву скуркі. Каб захаваць даўжэй, я, напрыклад, пераціраю бружмель з садавымі суніцамі і замарожваю. На мой погляд, гэтыя ягады вельмі каштоўныя для варэння.

Пакуль мы смакуем ягадкі (дарэчы, есці іх тут можна ў неабмежаванай колькасці, ніхто над табой не стаіць і ў рот не зазірае), на поле падцягваюцца ўсё новыя і новыя людзі з вядзерцамі. Многія з іх, як і мы, тут упершыню. «Я з сынам прыехала, — ахвотна ўступае ў размову бабуля з кічкам,

**(Заканчэнне.
Пачатак на 1-й стар.)**



Нашы вядзерцы пацягнулі на два кілаграмы, заплацілі мы за іх 20 рублёў.

якая схавалася ў цянёк, каб перадыкнуць. — Неяк не падумала адзела ва ўсё чорнае, спякота. Па тэлевізары перадавалі, што можна прыехаць сюды пазбіраць бружмель. Я пра гэтыя ягады раней не чула. Залезла ў інтэрнэт, пачытала. Аказваецца, гэта ягада маладосці. Кажу сыну, ён не так даўно на пенсію выйшаў: «А давай з'ездзім, амаладзімся хоць» (смяецца).

Яшчэ адзін мужчына гадоў сарака прыехаў пазбіраць ягады з братам. «Калі ехаў, было столькі энтузіязму, — кажа. — Ажно пяцілітровае вядро ўзяў. Думаў, зараз хуценька назбіраю. Але вось ужо гадзіна прайшла — добра калі літр будзе. Без досведу збіраць цяжка. У нас на лецішчы ёсць некалькі кусцікаў бружмелю, але на іх ягады нейкія кіславатыя. А тут я знайшоў салодкі сорт. Вось звязу хоць крыху жонцы пакаштаваць».

Маю ўвагу прыцягнула вялікая сям'я: акрамя бацькоў з дзецьмі, збіраць ягады прыехалі таксама іх бабулі і дзядулі: «Не раз чулі — самазбор, самазбор. Вось і вырашылі паспрабаваць. Хочам паболеі назбіраць. Каб і паесці было, і намарозіць на зіму. Так атрымаецца значна танней. Не ведаем, праўда, ці вытрымаюць тут дзеці больш як гадзіну...»

Сустрэла на ягаднай плантацыі і мінчан, для якіх самазбор ператварыўся ў сапраўдную традыцыю. Прыязджаюць сюды штогод па некалькі разоў з дзеткамі, бяруць з сабой сабак. Для многіх гэта такая своеасаблівая прагулка, від сямейнага адпачынку. «Я на рынках ужо даўно ягады не купляю, бо гэта кот у мяшку, — кажа жанчына, якая прыехала разам з мужам і сынам-школьнікам. — Тут жа я хоць бачу, што збіраю». «А для мяне збор ягад — своеасаблівая медытацыя пасля гарадскога шуму. Тут свежае паветра, сонечна, спакойна, паслухайце, як птушкі заліваюцца на ўсе лады, — кажа жанчына гадоў 40 у ружовым капелюшы. — Я вось тут, зірніце, у кусціку з ягадамі знайшла гняздо, відаць дразды звілі. Кажуць, яны вельмі любяць ласавацца бружмелем».

Тыя людзі, якія тут на першы раз, прывезлі з сабой услончыкі,

каб зручней было збіраць ягады, вярэчкі, каб не трымаць вядро ў руках. Мы падрыхтаваліся горш, але гэта, як я жартую, выдатная магчымасць праявіць вынаходлівасць: замест вярэчкі, у прыватнасці, мы выкарысталі матузкі, якія выцягнулі з красовак. І яшчэ: калі надумаліся ехаць у Самахвалавічы збіраць ягады, раю надзець штаны і шарпэтки, бо не ўсе ўчасткі яшчэ абкошаныя, можна ўлезці ў крапіву.

Ад бружмелю да хенамелесу

Праз дзве гадзіны стомленыя, з сінімі рукамі і вуснамі, але загарэлыя і навітаміненыя, накіроўваемся да альтанкі, дзе касір Вераніка СЯК узважвае ягады. Нашы вядзерцы пацягнулі на два кілаграмы, заплацілі мы за іх 20 рублёў.

— Кошт у нас у параўнанні з той жа Камароўкай прыемны, — кажа Марына Пігуль. — На рынку за паўлітровы слоічак бружмелю вы заплаціце 12 рублёў. У нас жа кілаграм каштуе 10 рублёў. Гэта



Не падаваюцца высокія цэны на ягады — можна набыць танней у два разы. Але для гэтага збіраць іх прыйдзецца самастойна.

пакуль першыя ягады, потым цэны зменшацца. Плюс яшчэ ў тым, што ў нас тут ягадкі чыстыя, без усялякай хіміі, бо вы ж ведаеце, што можна зараз купіць на рынку, асабліва прывязное.

Людзі імкнуцца ў Самахвалавічы не толькі каб сэканоміць, але і каб мець выбар. Тут можна пакаштаваць усе ягады і збіраць толькі той сорт, што спадабаўся. У краме ж ці на рынку даводзіцца набыць тое, што ёсць. На ўчастку, дзе мы збіралі ягады, як я пасля даведалася, было больш за 30 сартоў бружмелю. Сярод іх і два беларускыя селекцыі, выведзеныя ў Інстытуце пладаводства: «Зинри» і «Сіньявокая». Усяго ж пад бружмель у

Інстытуце пладаводства выдзелена больш за пяць гектараў зямлі, на якіх расце і вывучаецца каля ста розных сартоў гэтых ягад.

Марына Пігуль прызналася, што бружмель — яе самая любімая ягада.

— Яны суперкаштоўныя па сваім складзе — недарэмна іх называюць ягадамі жыцця, маладосці. Бружмель утрымлівае ў чатыры разы больш антыаксідантаў, чым чарніцы, а па колькасці вітаміну С не саступае лімону. Ёсць у гэтых цуда-ягадах і селен — «элемент маладосці», які рэдка сустракаецца ў жывой прыродзе. Ён абараняе нашу імунную сістэму, павышае супраціўляльнасць арганізма розным вірусам і бактэрыям. А ў саюзе з вітамінамі Е і С запавольвае старэнне клетак. Больш за тое, гэтыя ягады не выклікаюць алергіі, не павышаюць узровень цукру ў крыві, таму іх можна есці нават пры цукровым дыябеце. Таксама бружмель спрыяе нармалізацыі абмену рэчываў і ціску, павышае ўзровень гемаглабіну. Праўда, для беларусаў гэтыя гаючыя ягады пакуль нязвыклыя. Але, думаю, гэта справа часу.

— Там не менш сёння першы дзень самазбору, а людзі едуць і едуць... — заўважаю я.

— Ніколі яшчэ столькі людзей не было на бружмель. Звычайна ажыятаж на маліны, чарэшні, парэчкі... — кажа касір.

У Самахвалавічах, акрамя бружмелю, можна пазбіраць і іншыя сезонныя ягады.

— Неўзабаве паспеюць суніцы садавыя (ці клубніцы, як гэтыя ягады называюць у народзе), — расказвае Марына Пігуль. — Потым парэчкі (чырвоныя, чорныя, белыя), агрст, маліны летнія (яшчэ ў нас ёсць рэмантантныя, але яны даюць ураджай пазней — восенню), абляпіха... Карацей, можна далучыцца да самазбору пачынаючы ад ранняга бружмелю і заканчваючы чарнаплоднай рабінай, глогам, хенамелесам японскім (айва), якія пладаносяць у кастрычніку. Наогул, у нас шырокі асартымент — усяго аддзелам вырошчваем 29 ягадных культур.

— А буякі ці можна ў вас пазбіраць?

— Буякоў толькі сёлета пасадзілі паўгектара, будзем чакаць ураджая некалькі гадоў.

Прынамсі я ўбачыла толькі адзін мінус самазбору ў Самахвалавічах. Гэта тое, што прыехаць пазбіраць ягады можна толькі ў будні дні з 9.00 да 16.00. «Былі гады надта ўраджайныя на чорныя парэчкі, чарэшні, дык тады мы працавалі і ў суботу. Як будзе сёлета, не ведаю, паглядзім», — разводзіць рукамі касір Вераніка.

У пошуках свайго фермера

Традыцыя самазбору даволі папулярная за мяжой. Напрыклад, мая сястра, якая жыве ў Амерыцы, месіца таму даслала здымкі пляменніка на клубнічным полі. Ездзяць сям'ёй да мясцовых фер-

мераў збіраць клубніцы ўжо не першы год. Пляццэць пяць долараў з чалавека за ўваход, атрымліваюць картонныя каробкі з ручкай. Спецыяльны трактарок вьезе іх на вялізнае поле. Ніхто там на варэнне вёдрамі ягады не збірае, — кажа Наташа. — У асноўным людзі прыязджаюць дзеля забавы, паказаць гарадскім дзецям, як растуць клубніцы, паесці іх з градкі. Купляць назбіраныя ягады зусім неабязкова. Іх з задавальненнем забяруць у краме, дзе, дарэчы, можна пакаштаваць і варэнне, і пасцілу, і выпечку з джэмам з сезонных ягад ці садавіны (там яшчэ ў сезон ладзяцца самазборы персікаў, яблыкаў). На тэрыторыі фермы ёсць драўляныя арэлі, каруселі, прадаюцца мяшчкі з камянямі, змяшанымі з пяском, якія можна прамываць у вадзе праз сіта. Дзецям гэта вельмі падабаецца. Чым не ідэя для нашых буйных фермераў, як з вырошчвання і збірання клубніц зрабіць бізнес-забаву.

«Бружмель — першыя ягады, якія саспяваюць у Беларусі: сезон звычайна пачынаецца ў канцы мая — пачатку чэрвеня».

Ведаю, што ў Чэхіі таксама людзі замест таго, каб набыць ягады на рынку, збіраюць іх на спецыяльных фермах. Ахвотных няма, таму там нават стварылі спецыяльную клубнічную карту, дзе месцы самазбору абазначылі маленькімі клубнічкамі. І кожны можа выбраць найбліжэйшую да свайго месца пражывання ферму. Там можна набыць і ўжо сабраныя работнікамі ягады, але гэта будзе каштаваць удвая даражэй, чым пры самазбору.

У нас пакуль масавы самазбор фермеры не практыкуюць, у інтэрнэце я знайшла адзінкавыя аб'явы. Але ведаю ад знаёмых, што пры жаданні знайсці свайго фермера цалкам рэальна. Прынамсі, яны некалькі гадоў таму на рынку пазнаёміліся з жанчынай, якая прадавала маліны. Цяпер штогод ездзяць да яе на ўчастак збіраць ягады самі. Я таксама вырашыла пашукаць, дзе, акрамя Самахвалавіч, бліжэй да дому можна пазбіраць клубніц. У інтэрнэце трапіла на аб'яву фермера з Дзяржынскага раёна, які вырошчвае экалагічна чыстыя ягады і гародніну. Летася, у разгар клубнічнага сезона, ён прадаваў ягады па шэсць рублёў за кілаграм. Тых жа, хто хацеў купіць танней, запрашаў да сябе на клубнічнае поле са сваёй тарай. Пры ўмове ўласна-ручнага збору кошт аўтаматычна змяншаўся удвая. «Прыязджалі людзі, якія збіралі хто 10, хто 15 кілаграмаў. І мне добра (не трэба наймаць людзей), і зборшчыкам. Якія-ніякія, а новыя ўражання: збор ягады на прыродзе — чым не адпачынак! Цяпер жа не магу вам нічога абяцаць, патэлефануйце прыкладна праз тыдзень. З мінулага восені я не быў нават на полі, хварэў вельмі моцна. Толькі з бальніцы выпісаўся, пакуль вакол дома абкошваю, потым туды паеду». Я магла б, вядома, пашукаць іншага фермера, але мне вельмі хочацца падтрымаць менавіта гэтага. Таму абавязкова пазваню яму дзямі.

**Надзея ДРЫНДРОЖЫК,
фота аўтара.**