

## Главный скарб

В США — кукуруза, во Франции — вино и сыры, в Узбекистане — хлопок, в Беларуси — картофель. Мы умеем не только выращивать его, но и удерживаем пальму первенства по потреблению. Чем наша картошка отличается от заграничной и как сегодня обстоят дела с ее производством, выясняла корреспондент «НГ»

### Допетровское приобретение

Почему и когда нас за глаза стали называть «бульбашами», сегодня не сможет ответить ни один историк. Хотя кое-какие детали относительно того, когда белорусы впервые распробовали вкус картошки, имеются.

— Петр I тут ни при чем. Он привез картофель из Голландии в Российскую империю в конце XVII века, но мы тогда не были ее частью. Ученые говорят, что диковинные клубни появились на белорусских территориях лет за сто до Петра, — рассказывает генеральный директор Научно-практического центра НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству кандидат сельскохозяйственных наук Вадим Маханько. — Если российских крестьян буквально силой заставляли выращивать картофель, то на наших столах он довольно быстро стал основой многих блюд.

Любопытный пример из прошлого: во второй половине XIX века на белорусские земли прибыли солдаты из Сибири и только у нас впервые попробовали картошку. К слову, в это время в наших губерниях насчитывалось уже более 160 предприятий, занимавшихся переработкой картофеля: одни получали крахмал, другие — спирт, третьи — сушили.

На рубеже XIX и XX столетий на белорусов приходилось не менее четверти валового сбора картофеля во всей Российской империи.

— Эта культура долгие годы была и остается гарантом нашей продовольственной безопасности. Вспомните голод 1930-х или оккупацию во время Великой Отечественной войны. Только картошкой и спасались, — подчеркивает ученый.

Кстати, мы не единственные в мире, кто считает картофель национальным продуктом. Не менее трепетное отношение к нему у бельгийцев. Про них в Европе ходят такие же шутки, как и про нас на постсоветском пространстве.

По словам гендиректора НПЦ по картофелеводству и плодоовощеводству, идеальные условия для выращивания картошки — в Австралии. Там подходящий климат и отсутствует большинство вредителей и болезней, встречающихся у нас. Причем австралийские фермеры всерьез считают, что, если урожай менее 100 тонн клубней с гектара, нет смысла заниматься производством картофеля. Для сравнения: в Беларуси средний показатель — 23 тонны, мировой — 16.

— Золотым веком отечественного картофелеводства можно считать рубеж 1970—1980-х годов. Тогда в лучшие сезоны из страны уходило до миллиона тонн клубней по всем республикам СССР. Климатические условия для выращивания были благоприятнее. С тех пор средняя температура подросла, и хотя, казалось бы, всего на градус-полтора, но растет количество экстремальных погодных явлений, осадки и солнце стали более агрессивными — все это добавило на полях около трех десятков новых болезней, — объясняет Вадим Леонидович.

Интересно, что полвека назад соотношение объемов выращиваемой картошки на сельхозпредприятиях и приусадебных участках было примерно одинаковым. Сейчас более 80 % общего количества бульбы в стране белорусы получают на собственных огородах. Почему?

— До распада Советского Союза практически все хозяйства у нас занимались картофелем. При этом каждый колхоз или совхоз знал, сколько он должен вырастить и загрузить в вагоны к определенному числу. После распада огромной страны логистика была практически полностью нарушена. Пока выстраивали новую, потеряли львиную долю рынков сбыта, так как многие бывшие советские республики стали наращивать объемы производства у себя, — поясняет Вадим Маханько. — Тогда же народ стал сажать больше картофеля на огородах.

### Заслуженное признание

Одна из основных проблем отечественного овощеводства — отсутствие своего семенного материала. Фермеры и госпредприятия нередко сетуют на то, что приходится закупать его за границей. В картофельной сфере дела идут куда оптимистичнее: 70—75 % бульбяных площадей страны засажены белорусскими сортами.

— Многие помнят полевые шедевры — «темп», «лошицкий», «огонек», «белорусский ранний». Первые два когда-то занимали треть советских посадочных площадей. Ни одному голландскому, американскому или бельгийскому сорту такое признание и не снилось, — говорит Вадим Маханько. — В СССР было несколько мощных селекционных центров. Наши ученые специализировались на производстве картофеля, из которого получались хороший крахмал и спирт.

Но 30 лет назад сортовую линейку пришлось расширять. Появились всеми любимые «ласунак» и «скарб». К слову, «скарб» — непревзойденный по хранению сорт. После уборки может лежать в благоприятных для прорастания условиях и не прорасти в течение 120 суток. Это заслуга исключительно белорусских селекционеров. В то время как в Европе вовсю применяются ингибиторы — химические средства, которые не дают развиваться росткам.

Забавная история приключилась во второй половине 1990-х годов. Тогда из некоторых западных стран к нам приходили фуры с гуманитарной помощью. Внутри были не фрукты и не макароны, а... картошка! Наши любопытные и рачительные люди не только придирчиво оценивали ее вкус, но и попытались размножить на своих огородах. Правда, ни один клубень росточка так и не пустил. Вот так мы и узнали, что такое настоящая «химия» (хотя у нас ингибиторы в любом виде до сих пор запрещены).

По разным оценкам, в мире существует от 10 до 15 тысяч сортов картофеля. Однако, по мнению ученых, чтобы в полной мере закрыть потребности, хватило бы и 50

### С фиолетовой мякотью

Вадим Маханько не скрывает: современная селекция уделяет много внимания товарному виду картофеля и его технологичным качествам. Не последнюю роль играют форма, глубина глазков, характер поверхности, так как от них зависит количество отходов при чистке. Поэтому лидерство у легендарного «скарба» уже перехватил среднеранний и технологичный «бриз». В топ также входят «манifest», «журавинка» и «уладар».

— Вкус — дело третье. Но и о нем нельзя забывать, — замечает ученый.

Урожайность, кстати, далеко не определяющий показатель в выборе сорта. Производители гонятся не за максимальными, а за стабильными показателями. Им нужно, чтобы всегда были стабильные 45—50 тонн, а не 80 в одну осень и 15 в другую.

Огородникам специалисты советуют не забывать обновлять раз в три года семенную базу.

— А вот обновлять сортовой состав совсем необязательно. Тут уж как кому нравится, — говорит ученый. — У нас, например, в конце года будет представлен сорт картофеля с фиолетовой мякотью. Слухи о нем ходят давно, но название новинки — пока секрет.

Известно лишь, что такой картофель богат антиоксидантами, а Американская ассоциация онкологов уже признала его лечебным продуктом.

Мимо кассы

Торгующие картофелем не одно десятилетие признаются: его стоимость остается неизменной на протяжении долгих лет — примерно сто долларов за тонну. Впрочем, как всегда, неплохие доходы приносит не столько выращивание, сколько переработка продукта. Но если в XIX веке кассу делали на спирте, сегодня в цене полуфабрикаты.

— В Толочине заканчивается строительство первого в Беларуси завода по производству картофеля фри. Пока же мы вынуждены ежегодно импортировать 4000 тонн продукта из Польши, Германии и Голландии. Не один миллион долларов, увы, проходит мимо нас, но скоро это исправим, — уверен Вадим Маханько. — Годится наша картошка и для другого фастфуда. Во всяком случае, крупнейшая частная компания по производству чипсов в Беларуси не отказывается от отечественного сырья.

С импортозамещением в этой сфере можно прийти до максимума, а вот с экспортом дела обстоят сложнее. Сегодня из страны вывозят около 350 тысяч тонн картофеля. Покупатель год от года меняется. В 2019-м основной объем ушел к украинцам и молдаванам. В этом году уже начались поставки в Россию.

Да, цифры экспорта не те, что были лет сорок назад. Но и площадей, отведенных под картофель, значительно меньше: 24 тысячи гектаров у крупнотоварных производств и 8—10 тысяч гектаров у фермеров. Есть два лидера.

— Толочинский консервный завод сажает картошку на 900 гектарах, при этом урожайность в последние 4 года не опускается ниже 50 тонн/га.

Там высокая доля механизации и продуманная складская логистика — роботы даже сетки затаривают, — рассказывает ученый. — Еще один интересный пример — КФХ «Диана» в Шкловском районе. Это фермерское хозяйство, которое не уступает по площадям и урожаю государственным.

Реально ли в нынешних условиях построить в Беларуси картофельный бизнес с нуля? Только при наличии больших инвестиций. В 1990-х проще было стартовать с небольшими затратами. Определяющим являлся ручной труд, топливо и средства для обработки стоили гораздо дешевле, а рентабельность порой доходила до 300 %. Теперь же, когда все максимально автоматизировано и продовольственные рынки имеют четкую иерархию, пробиться гораздо сложнее.

При этом обидно, что в наших магазинах, особенно сетевых, по-прежнему не так уж и часто увидишь клубни, радующие глаз. А сколько разочарования порой испытываешь, когда начинаешь чистить купленную картошку, — если не ядовито-зеленоватая сверху, так с темными пятнами внутри или побитая проволочником и прочими вредителями и болезнями. Хорошо еще, если «уцелевшие» картофелины окажутся вкусными, а не напоминающими кусок вареного мыла. Гораздо больше шансов купить хорошую бульбу на рынке, у частников или фермеров. И раз уж картошка стала нашим устойчивым брендом, надо держать марку. К тому же игроков на картофельном поле сегодня предостаточно.

МНЕНИЕ

Алла Костень, учитель, Брестская область:

— Свою жизнь без картошки не представляю. Она кормилица нашей семьи не только в прямом, но и в переносном смысле. После войны бабушка возила картошку в Украину и меняла на муку. А уже в начале 1990-х мы с одноклассниками брали по мешку-два, прыгали в поезд Минск — Брест и ехали до конечной. Тамбур был забит ценным товаром под завязку. На брестском рынке в те годы покупатель находился быстро.

В 1994-м вышла замуж, и главным источником дохода в семье, опять же, стала картошка. Сажали немало, колхоз давал землю: нам с мужем — 40 соток, свекрови — 20 и столько же бабушке. На семью — 80 соток! Чаще всего копали руками, но иногда выручала техника: вытрясут урожай на поле, и ты пару дней его потом собираешь. Труд тяжелый, зато за «картофельные» деньги в те непростые времена удалось купить холодильник и мебель, материалы для строительства дома.

Сажаем картошку до сих пор и каждый год сдаем излишки перекупщикам — то на муку или сахар обменяем, то копейку выручим.