

С грядки — в рот



Летние помидоры с поля идут по 80 рублей за кило. Когда на них маркировка «Био»

На томатах мы увидели богомола

Кубанский фермер Иван Новичихин первым из южных овощеводов получил минувшей весной международный сертификат института ICEA на выращивание экологически чистой продукции. Свои огурцы, помидоры, перцы, баклажаны он даже в августе реализует по «зимним» ценам. На биоферме Новичихина в почёте дедовские рецепты и уважение к любой божьей твари.

Вкус детства

Накануне нашей поездки в Молдованское, общаясь по телефону, Иван Новичихин допытывался у меня, какое отношение имею к сельскому хозяйству, и сыпал специальной терминологией. Поэтому я не сомневался, что буду иметь дело с первоклассным агрономом. Кому ж ещё взбредёт в голову выращивать урожай без гербицидов-пестицидов в наш век сплошной химизации, как не знатоку особенностей каждой быллинки.

Ошибся. Оказалось, Иван Александрович ещё три года назад имел к сельскому хозяйству отношение куда более отдалённое, чем я, много лет писавший про заботы селян.

— По специальности я, как и моя супруга Татьяна, строитель, — признался Новичихин, приглашая на экскурсию по своему огороду. — Занимался бизнесом в Таганроге. А три года назад нас потянуло к земле, к натуральным вкусным продуктам, которые мы ели в детстве. Захотелось, чтобы и дети наши, а у нас уже их было двое, выросли на здоровой пище. Такой еды в городе я найти не мог. И часто возвращался домой с рынка с пустой сумкой: на прилавках красивое и несъедобное.

Всё как у людей

В Крымском районе сторонники «зелёного движения» Новичихины поселились в нужный момент. Тут как раз разворачивался масштабный инвестиционный про-

ект по развитию туризма, виноградарства и производства экологичных продуктов питания. Последним направлением занялась фирма «Чистая еда».

— Так мы нашли друг друга, — говорит Иван, шагнув вместе с нами в арочную теплицу, где ещё недавно в кассетах грелась разнообразная рассада, а теперь сушится чеснок рокамболь для осенней посадки.

«Чистая еда», выкупившая в районе приличные площади земли, предложила Новичихину взять в аренду 20 га за околицей, которые после колхоза лет десять никто не пахал, не засеивал. Вариант оказался очень удачным, считает Иван. Почва, забывшая «вкус» химпрепаратов, идеально подошла для органического земледелия. Заглядывая в соседние теплицы, где зреют помидоры и огурцы, Новичихин срывает плоды и сразу отправляет их в рот, предлагая и нам следовать его примеру.

— А туалет тут близко? — опасливо интересуется редакционный

водитель Сергей Троицкий.

— Их же ничем не брызгали, — успокаивает Иван Новичихин. И в теплицах, и на грядках открытого грунта всё, казалось бы, как и у людей. Только, пожалуй, кусты перца и баклажана ростом поменьше, а на листьях помидоров, огурцов и капусты чаще видны следы болезней и дырки от вредителей. Один из кустов болгарского перца с жёлтыми плодами даже рухнул. Мы думали, под тяжестью урожая. Оказалось, корень подъеден. — На войне не без убитых, — признаёт Иван Новичихин.

Богомол, квакша и другие

Присмотревшись, замечаем и другие отличительные особенности биофермы. В теплице на томатах нам попался богомол, которого на прочих огородах под плёнкой вряд ли разыщешь, там он неизбежно окажется жертвой опрыскивания. Богомол — пер-

вый помощник фермера Новичихина: поедает тлю и бабочку совку – страшного карантинного вредителя.

На огороде под плёнкой часто наткнешься на лягушек. Они истребляют слизней – опасных врагов огородника, подьедающих рассаду. Оказалось, земноводных доставляет сюда четырёхлетний сын фермера Петя, вылавливая их в ближайшем озере, откуда на огород поступает вода для капельного полива.

– В прошлом году из теплиц я выносил трёхлитровые банки этих слизней, – комментирует Иван Александрович. – Делал для них ловушки под досками, поливал пивом или кефиром, тогда они хорошо лезут. И собирал вручную. Теперь не собираю. Квакша, прудовая лягушка и жаба не оставили мне работы. Пополняет штат помощников Иван Новичихин и через Лазаревскую станцию защиты растений, откуда ему поставляют энтомофагов. Это хищные насекомые, истребляющие вредителей огородных культур.

– Что самое интересное – энтомофауна, когда ты химией не пользуешься, сама приходит к тебе, – делится открытием Иван Александрович. – В результате порог вредоносности не превышает. И это хорошо. Чем меньше влазишь, тем проще работать.

Враг колорадского жука

Подтверждение мы обнаружили на баклажанной плантации. Грозю огородников – колорадского жука нашли здесь без особого труда. Но обилия его не наблюдалось, а слегка подьеденные им отдельные листочки не выглядели обречёнными. Разгадку обнаружили тут же, на соседнем стебле: к полосатому вегетарианцу крался красный клоп с крестом на спине.

– Это хищник перилиус, – пояснил Новичихин. – Он настигает жука, хоботом впивается, клец – яд парализует жертву, затем выедаёт внутренности. И очень эффективно снимает яйцекладку. Приходит и всю высасывает. История прописки этого клопа в Крымском районе довольно поучительна. Как рассказал Новичихин, перилиуса завезли сюда в 1980-х годах из Америки, с родины колорадского жука, где у вредителя картошки существуют естественные враги. Попытались здесь районировать. Но результаты признали отрицательными и перешли на химические способы борьбы, которые клопа убивают тоже. Тем не менее часть за-

везённого перилиуса здесь уцелела, сама по себе районировалась. На сельские огороды, где распыляют химпрепараты, они носа не суют. Там у крестьян урожай баклажанов. А к Новичихину летят с открытой душой. На баклажанных грядках мы встретили и серую самочку перилиуса, слегка смахивающую на клопа-черепашку, и целый выводок красных клопчат, которых сперва приняли за личинок колорадского жука.

Кстати, Иван Новичихин строго-настрого запрещает своим работникам убивать любых представителей фауны, дабы по ошибке не уничтожить «своих».

А навоз-то без червей

Побродив по огороду, мы нигде не увидели навоза. Как же органическая ферма обходится без органики? Ведь минеральные подкормки здесь исключены. Как выяснилось, навоз с нынешних МТФ – тоже.

– Я завозил его сюда с фермы-интенсивки, – говорит Иван. – Буртовал, компостировал. Жду, а черви не заводятся. Бактериальной среды нет. Взял пробы, отправил в лабораторию. Результат: превышение ПДК по антибиотикам, тяжёлым металлам. Там же коровы на препаратах. Компост пришлось вывезти с огорода и выбросить. Принцип органического земледелия допускает навоз лишь с органической фермы.

Так что кормит свои овощи Иван Новичихин вытяжкой из мягких сорняков, которые собирают с огорода при ручной прополке: щерица, портулак, крапива... Забитые на треть зеленой столитровые бочки заливают водой и оставляют бродить, периодически помешивая. А затем разбавляют литр на 10 литров и поливают.

Кроме того, фермер включает в севооборот различные сидераты – горчицу, рожь, люпин, эспарцет, донник белый.

– У меня земля хорошая. Но в доступной форме элементов питания немного, – обращает внимание Новичихин. – Нужно выводить их из недоступной формы в доступную. Это делается путём высадки определённых культур. Допустим, горчица насыщает одним элементом, рожь – другим. Так системой севооборота ты удерживаешь среднее плодородие.

Урожай диктует цену

Обильных урожаев на органических грядках не бывает. Тут всё понятно. Фермер Новичихин жёстко ограничен в выборе средств стимулирования и защиты растений. И эти средства, надо признать, не всегда выручают. На одном из огуречных участков мы увидели пустую шпалеру. Оказалось, едва заплодоносив, растения пали жертвой ложной мучнистой росы. Пришлось всю обречённую плантацию выдрать с корнем и посеять другой сорт – «феникс плюс», выведенный на Крымской опытной станции. Говорят, он более устойчив к этой самой росе. Но недобор зеленцов уже неизбежен.

– За теми, кто шарашит химпрепаратами, я никогда не угонюсь, – подчёркивает Иван Новичихин. – Они не несут таких потерь из-за болезней и вредителей. С гектара на шпалере они получают 60 тонн огурца. Легко. А мне дай бог 10 тонн собрать. Урожай диктует цену. Свои преискуранты фермер не называет. Обусловлено это отношениями

с основным заказчиком продукции, который не любит афишировать ценовую политику. Но помимо «Чистой еды» у Новичихина есть прочие покупатели, которые забирают с его огорода в среднем каждый пятый овощ. Органического фермера они находят по сайту Новичихина в интернете и через знакомых. От них-то мы и узнали, что почём у Ивана. В разгар сезона, в августе, цены в привычном понимании зашкаливают. Огурцы и помидоры с поля – 80 рублей за кило, перец и баклажан – 70. В торговых сетях Москвы и Питера под маркой «Био» они стоят уже вдвое дороже.

Волонтёры

В теплицах и на грядках открытого грунта копошилось много людей: пололи, пасыновали, удаляли больную листву, убирали урожай, поштучно укладывая в ящики. На 10 соток закрытого грунта у Новичихина 1 работник, на открытых плантациях нагрузка побольше – 1 работник на 1 га. Нанимает людей фермер из самого Молдованского и из соседних



Иван Новичихин - первый органический фермер на юге России

селений. Приученные дома «шарашить химией», некоторые матерятся, когда Иван приучает их к настоям табака, мыльным растворам, золе и прочим дедовским методам. А тятками машут что есть силы, не разбирая, что под ногами. Такие кадры Новичихин не любит.

— Для растений очень важно, с каким настроением человек приходит на грядку, — убеждает он. — Если злится и матюкается — это одно. Если работает с удовольствием — совсем другое. Он вкладывает положительную энергетику в эти продукты. Вот почему Иван Новичихин так ценит волонтеров, которые находят его через сайт и едут со всей России — поучиться биоземледелию, а заодно отведают чистой пищи. Сторонники «зелёного движения». За этот сезон уже 20 человек побывало. Из Москвы, Питера, Ростова, Калининграда. Живут в палатках неделями. Как выразился Новичихин, «работают без денег, за идею». Первые приехали ещё весной, когда фермеру «даже угостить их было нечем». Большинство из них лишь на картинках видели, как овощи растут. Тем не менее именно им фермер поручает самую кропотливую и ответственную работу. Например, опускание огуречных плетей в теплице.

Когда растения заболели ложной мучнистой росой, а химия под запретом, поясняет Новичихин, их всё же можно спасти, оборвав большую листву и опустив стебли на землю. На шпалере должны остаться лишь оконечные части ростков с зелёной листвой высотой не более полуметра, которые надо заново подвязать. Дело, требующее усидчивости, терпения и аккуратности. Поспешность приводит к повреждению стеблей — вся работа насмарку.

— Если нанимать людей за деньги, получится баснословно дорого, — признаёт Иван. — А двоих волонтеров я поставил. Научил. Сначала шло тяжело. Но в итоге вышло в лучшем виде. Я им очень благодарен.

В палатке рядом с огородом знакомимся с очередным волонтером. Александр Карышев приехал из Москвы.

— Помогаю собирать огурцы, помидоры, баклажаны, — говорит волонтер. — Приехал по рекомендации товарища, он до меня здесь был. Сказал, что здесь эко, всё натуральное. Можно попробовать, какие овощи на самом деле должны быть. Попробовал. Разница действительно есть. Всё, что растёт, в использовании волонтеров. «Пусть хоть объедятся, мне не жалко», — радуется бескорыстным помощникам



Плоды без химии — товар штучный



Огурцы на этой делянке пали жертвой мучнистой росы



В теплице много ручного труда

Иван. Супруга фермера печёт для агротуристов деревенский хлеб из цельнозерновой пшеницы. Гости успешно совмещают работу с отдыхом: в родниковом озере, откуда поступает вода для полива грядок, с удовольствием купаются.

— Мы с волонтерами в интернете переписываемся, по скайпу общаемся. Дружеские отношения, — радуется Иван.

Сертификат из Италии

Право маркировать свою продукцию как «Био» Новичихин получил минувшей весной. До этого 3

года доказывал, что она свободна от гербицидов-пестицидов. Таков порядок сертификации органических продуктов, заведённый в Евросоюзе. Зачем он обратился именно туда, если его овощи покупают в России? Да затем, отвечает фермер, что в нашей стране до сих пор нет нормативных документов, подтверждающих экологическую безупречность продуктов.

Хорошо ещё, что один из крупнейших в Европе сертифицирующих органов, итальянский, имеет информационный офис у нас в Санкт-Петербурге. Туда-то и об-

ратился 3 года назад Иван Новичихин через сайт питерского экологического союза.

— По регламенту в Евросоюзе такая система разработана, — рассказывает фермер. — Если человек собирает биологическим земледелием заниматься, он должен пройти период конверсии. Это как раз 3 года, в течение которых хозяйство должно заниматься таким земледелием — не применять химию, удобрения и всё остальное. Первый год тестируют: все анализы забирают. Второй год — проверяют соответствие. В третий дают подтверждение: био или не био. И всё это время ты платишь инспекторам по 1600 евро за каждый визит на твои поля, ещё не имея права ставить знак соответствия на свою продукцию. А они приезжают по три раза в год. Без предупреждения. Вот мы тут разговариваем, подъехала машина, выходят ребята и берут анализы везде — плодов, листьев, стеблей, земли, пожнивных остатков, семян, воды — всего, чем пользуешься. Если что-то малейшее не то нашли — это уже предписание.

Количество культур тоже имеет значение, продолжает Новичихин. Каждую проходят по списку. Есть навигатор. Привязка координат сеточная. То есть невозможно сказать: здесь растут помидоры, а их здесь нет. У инспектора карта. Пришёл. Ага, помидоры. Какие? Сорт? В какой срок посажены? Что выросло? Какими болезнями болеют? Идёт сверка с журналом.

— Я для себя так понимаю: если в Европе знак «Органик» стоит, то человека отмочалили капитально, — подытоживает Иван Новичихин.

В Крымском районе несколько фермеров проходили конверсию. У некоторых, говорит Иван, инспектора забраковали землю: превышение ПДК по вредным элементам столь велико, что не позволит использовать её под биопродукты ещё долгие годы. Новичихину повезло. Теперь он — поставщик элитной пищи, обладающий европейским сертификатом.

Предписано: отгородиться от соседей

Маркировка «Био», открывшая фермеру путь в самые престижные супермаркеты, не позволяет почивать на лаврах. Как выяснилось, инспекторы продолжают его «мочалить». Их внезапные визиты, теперь уже за подтверждением сертификата, продолжаются с преж-



Урожай – под надёжной охраной

ней регулярностью и ценой. – В июне снова был инспектор с проверкой, – говорит Новичихин. – Выдал 2 предписания. За моим полем обнаружил частный сад, где хозяин применяет химическое опрыскивание от вредителей. Велел отгородиться от него полосой из деревьев. Готовлюсь к посадке. Второе предписание касалось стада сельских коров, что пасутся на соседнем с фермерским участке. Этот заброшенный клочок земли Иван планирует закультивировать и тоже пустить под овощи. Инспектор велел перегородить проход на эту землю от деревенской живности, которую, как он подозревает, нынешние крестьяне лечат не отварами зверобоя, а антибиотиками из ветаптеки. – Я исполняю эти указания с пониманием, – спокойно реагирует Новичихин. – «Био» есть «Био». Тут всё должно быть безупречно. Что касается расходов на инспекторов, то фермеры района решили приглашать их вскладчину, тогда выходит дешевле. Помимо Ивана Новичихина органическим земледелием занялись здесь ещё несколько КФХ. Только они специализируются не на овощах, с которыми уж очень много мороки, а на других культурах.

«С агрономами не дружу»

Напоследок спрашиваю фермера, как он познаёт азы огородничества. Консультируется у известных агрономов?

– С агрономами у меня как-то не получается дружить, – ответил Иван Александрович. – Они выучены в аграрном университете. У них мозг заточен на химию. Приходят: Ваня, как всё тут страшно! Ты идёшь против законов агрономии! У тебя ничего не вырастет! Я им: ребята, всё, вы свободны. Подсказать они мне не могут. Только жажнуть гербицидом умеют.

А самое интересное, – продолжает Новичихин, – что этот агроном потом приезжает сюда: Вань, продай овощей. Я ему: «с тебя тариф двойной, ты умничал тут». А он: «Твои помидорки хорошие, вкусные». Фермер нащупывает собственную систему органического земледелия, черпая знания из интернета, расспрашивая старожилы, которые огородничали до наступления сплошной химизации. Ассортимент на фермерском поле сегодня насчитывает 15 наименований – от картошки до петрушки. От некоторых видов овощей, к примеру кабачков, цветной капусты, он вы-

нужден был отказаться, поскольку «здесь очень много желающих эти овощи скушать». Свой огород он называет экспериментальной площадкой, на которой предстоит сделать ещё много открытий.

– Для поддержки штанов зарабатываю, а великих денег нет, – признаётся Иван. – Больше приходится вкладывать – в теплицы, в аренду земли, в покупку техники. Денежный оборот пока не в мою пользу. Мне ещё лет 5 тарабасить, пока доходы пойдут.

Что путь выбран верный, Новичихин не сомневается.

– Должна быть какая-то оправная точка, чтобы верить, – говорит он. – Двигаться дальше, наращивать. Ошибаться и не бросать. Для меня главная поддержка – это люди, которые хотят эту продукцию, приезжают за ней. Это волонтеры, которым опостылела несъедобная пища, и они едут помогать мне. Меня это воодушевляет.

Остаётся добавить, что мы с удовольствием отведали разнообразных овощей экспериментальной фермы. Ароматных, удивительно нежных и вкусных. Прямо с грядки, как в детстве. Туалет никому не потребовался.

Николай ГРИТЧИН

с. Молдованское, Крымский р-н, Краснодарский край

Фото Александра Корсунского



Самец-перилиус и его детки