

Источник: газета "Тихоокеанская Звезда" 25 мая 2002 г. Автор: А.Савченко

Добрый человек из Силедии обещает накормить всех.



«Слышишь ли ты, друг мой, мелодию о лесных достояниях, исходящую от продуктовой Силедии?! Это и есть Силедиана. Да вольется она в тебя мудростью Природы, от рода одарившей тебя и всех тебе подобных первоисходным питанием, и да всколыхнет в душе твоей добродетель», - обращается Анатолий Григорьевич Измоденов, ученый-ресурсовед, профессор, главный научный сотрудник ИВЭП ДВ РАН, в предисловии к своей книге «Силедия». Он напоминает лесного Гомера не только торжественным стилем изложения, но и внешним видом - белоснежной бородой и пронизательными глазами. Самое интересное, что выглядит он моложе своих лет. В тайгу он уходит без съестных припасов и вообще питается исключительно натуральными продуктами. Березовым соком, побегами трав, цветочной пылью. А когда он однажды во время своих научных опытов попал в камнепад, а затем едва живой прополз несколько километров до спасительного жилья, то все переломы, а их у него было 25, зажили на нем чудеснейшим образом. Благодаря таинственным снадобьям, которые он нашел в лесу.

Все, что он сегодня делает, кажется, на первый взгляд, простым, но необыкновенным. С некоторых пор хабаровский Мичурин, а он достоин такого имени, открыл человечеству новую науку с мелодичным названием - Силедия. Учение о растениях и пище - о всем нам знакомых лесных дарах, которые и по сей день остаются для нас непознанными.

- Анатолий Григорьевич, как вы дошли до жизни такой, открыли новую науку - Силедию?

- Родилась Силедия в лесах бассейна озера Гасси. Тогда, когда амурская черепаха кучками да рядочками кладку делала, а секач-кабан кусты насекал в кедрачах. Когда рядом кабаньих пастух - тигр лоснился полосатой шерстью, а изюбр трубил свою любовную песню. Тогда-то и пришло ко мне слово - Силедия. Сильва - это лес, а едия - еда. Я считаю, что растение - продукт извечный, а мы от этой первозданной пищи как люди пошли. С ранней весны до поздней осени в лесу можно увидеть необыкновенное чудо - ломаются от плодов ветви ореха маньчжурского, кедры - от смолистых шишек, гроздья иссиня-черного винограда, красного лимонника, папоротник, грибы, ягоды. Вы только представьте, что на Дальнем Востоке произрастает 1710 видов всевозможных растений, которые можно употреблять в пищу, а мы используем не более пяти процентов от этого числа. Из них: 226 - овощных, 142 - плодово-ягодных, медоносов и соков - 271, все остальное - грибы и целебье. Это целые фабрики или конвейер урожаев, которые можно снимать круглый год. К примеру, в январе - свидину, шульту, чагу, пихтовую лапку, зимний хвощ, а в мае - пыльцу ольхи и лещины, цвет ивы, кору, луб, березовый сок, черемшу, папоротник и даже мед.

- Но лесные растения известны были давно. Народ собирал их без научных рекомендаций и пособий, которые вы пишете. Что же нового вы изобрели, если люди рвут тот же папоротник не по Измоденову, а как придется?

- Я основал науку, которой не было, - лесное сельское хозяйство. Конечно, о том, как собирать траву, было известно с древнейших времен, я только создал свою систему, которая приводит разрозненные знания в стройный вид.

- На рынках появились черемша, папоротник, ландыш. Все это с некоторых пор заготавливается в таких объемах, что на продажу уходят десятки Силедий. Какой выход предлагаете вы?

- Когда я вижу целые сумки, рюкзаки, ведра, набитые уже помятыми «дармами леса», то у меня возникает вопрос: зачем их рвут в таких количествах? Если хотите иметь барыш, то выращивайте цветы на своем огороде.

У меня ни одно растение не вызывает такое ощущение душевной легкости, светлости, чистоты, как ландыш, источающий какой-то щемящий аромат. Я считаю это не меньшим преступлением, чем выдирать живописные полотна из музейных рам. С папоротником у нас тоже проблема. Его практически извели массовыми заготовками. Вместо того, чтобы дать ему расти в естественных условиях, выжигают траву. С некоторых пор наш орляк не берут японцы, закупают его в... Монголии. А они кое в чем разбираются. Какие витамины могут произрастать на обугленной земле? То же и с черемшой, и с кедровыми орехами. Я считаю, что необходимо создавать в лесу плантации тех же ландышей, грибов, папоротника, чтобы снизить коммерческий пресс на природу.

- Как же правильно добывать березовый сок?

- Да, любят у нас березу, но оторопь берет, когда в лесу текут реки березовых слез. Порезаны, поцарапаны, иссечены топорами. Считается, чем больше дырка, тем больше натечет. Где только такой бурав достают, после которого остается целое дупло? Отверстие должно быть не более 15 миллиметров, а глубина - от трех-шести сантиметров, не больше. Чем береза толще, тем вход глубже.

- Почему все же береза плачет именно весной? Откуда столько сока - 250 литров в сутки?

- Я тоже когда-то задался этим вопросом: почему у тополя и ивы, которые перегоняют через себя тонны воды, сок не течет, а желтая береза, к примеру, за сезон дает его две с половиной тонны? Известно, что дерево берет воду из почвы и поднимает ее на десятки метров. Но откуда в апреле, когда земля пронизана кристалликами льда, в стволе и ветках столько влаги? Не означает ли это, что она хранится еще с осени, а затем, после зимней спячки, наступает истечение пасоки? И какая должна быть сила, чтобы гнать ее снизу вверх? Самое удивительное, что она течет по всей березе сразу. Какими хитростями сладкая капля оказалась наверху - в кроне? Загадка остается до сих пор неразгаданной.

- Есть ли у вас его рецепт по Измоденову?

- Для себя я готовлю «березок» около 8-12 градусов. В сок надо засыпать сахар из расчета три килограмма на десять литров, добавить туда полстакана томатной пасты и горсть пшена. Ну а все остальное - дело времени. Скажу по секрету, березовое вино лучше всяких мускатов. Кажется, что это просто приятная вода, а она живая. Бывалые таежники, чувствуя недомогание, идут к березе. Медведь и тот лижет сладкую кору. Попробуйте попить его с месяц, сразу омолодитесь. А если смочить лицо горсткой живительного сока? После нескольких омовений кожа станет бархатной.

- Зачастую мед, который мы покупаем на рынке, не соответствует ни цвету, ни запаху, ни вкусу. Есть ли у вас свой секрет, как его выбирать?

- Капните его на ноготь пальца, если можно на нем написать химическим карандашом букву «М», то он наверняка не настоящий. Он должен быть густым, стекать длинными тягучими каплями. Запах тоже ни с чем не спутаешь. Вообще, самый лучший мед по своим вкусовым качествам - липовый.

- Одни говорят о том, что леса у нас много, другие предрекают нам сырьевую катастрофу. Так ли это на самом деле?

- Стоит пролететь вдоль Сихотэ-Алиня, чтобы убедиться, что наши «зеленые легкие» значительно поредели. За последние десять лет выгорели миллионы гектаров, а безудержная гонка за «долларовым бревном» не оставляет нам надежды на то, что эта ситуация изменится к лучшему.

- Так сбылась ли ваша голубая мечта - Силедия получила свое признание в среде ученых и чиновников?

- Я пробиваю эту идею уже полвека и, к сожалению, еще стою на пороге. Я мечтаю издать свою Силедиану - три книги, которые ждут своего читателя. При нынешнем «природопользовании» уже лет через сто о том же ландыше можно будет только мечтать. Запретить грабеж моя наука не в силах, но спасти от полного исчезновения Силедию можно. Уже создан проект закона «О лесных продуктах Хабаровского края», должны появиться свои ученики - лесопромышленники. На Дальнем Востоке уникальный генофонд, который можно переносить из леса на дачи, - актинидии, лимонник, абрикос, жимолость, виноград и другие. Если, к примеру, разумно использовать только семь лесных продуктов, то от их реализации можно получить больше доходов, чем от лесозаготовок.

Александр САВЧЕНКО.