
□ Пыхтя и отдуваясь заводский паровозик подтащил к засолочному пункту несколько вагонов, груженных капустой. Выстроилась цепочка людей и из рук в руки, как по конвейеру, сбрасывались тугие вилки в большой закром. На смену разгруженным вагонам паровозик привез новые. Поблескивая на солнце, в перемежку с сортами 1 и 2, лежит «московская ранняя», «Слава». Белые, зеленоватые и с фиолетовыми прожилками вилки. Сколько их здесь! Богатый урожай капусты собрали в этом году подсобные хозяйства завода, где заместителем директора завода по рабочему снабжению тов. Ситцевой.

□ В засолочном пункте царит веселое оживление. Непрерывно стучат ножи в умелых руках женщин, занятых переборкой листьев, очисткой вилок. Говор и смех ни на минуту не смолкают в заготовительном цехе. Рядом с большим столом, за которым выстроились переборщицы, стоят вагонетки. Сюда сбрасывается капуста, очищенная от грязных листьев. Когда вагонетки заполняются, их увозят в следующий – переработочный цех. Увозят и листья, промывают в специальном чане и бросают в резальную машину. Устроенная по принципу мельничных жерновов, машина перерабатывает 8 тонн листьев в час. Успевай только наполнять ее ненасытную пасть!

□ В другой части здания установлена вторая резальная машина. Здесь перерабатывают вилки, превращая их в мелкое крошево. Деревянной лопатой по жолобу катают капусту прямо в машину, 6 тонн в час – вот выработка механического резчика капусты.

□ В специальных гнездах стоят огромные чаны, емкостью в 14-15 тонн каждый. Их здесь десятки. Прямо с машин капуста сбрасывается в чаны, трамбуется. Укладываются специи: на 15 тонн – 1 кг. перца, килограмм гвоздики, столько же корицы и тмина. В каждый чан засыпают 450 кг. соли и такое же количество моркови. Когда чан заполнен, его прикрывают марлей, капустным листом, ставят грузило. Начинается процесс брожения. Чтобы капуста не отдавала горечью, смывают пену, пробивающуюся наружу. На чанах установлены трубы, делаются проколы для доступа воздуха. Но вот проходит 13 дней, брожение кончается и готова соленая капуста.

□ Засолить 60 тонн в сутки – нелегко, если учесть, что наряду с опытными работниками пункта в заготовительном цехе трудятся новички, присланные из других предприятий управления рабочего снабжения. Наиболее трудоемкая операция – очистка капусты. Норма здесь – тонна на человека. Марфа Петрова, Паня Ушнова, Катя Гордеева, Феня Нечкина и Мария Строганова с нормой управляют за 5 часов.

□ Подавальщицами на машинах работают Нюра Спирина и Мария Фролова. С невероятной быстротой сбрасывают они капусту на металлические жернова, где она мгновенно перемалывается.

□ Лучшей засольщицей на пункте заслуженно считается Наталья Ивановна Ряпусова. Уже немолодая женщина, она охотно передает свой опыт, учит как сохранить богатый урожай капусты, чтобы и через полгода она была такой же сочной и вкусной, как после процесса брожения.

□ Феня Бурдакова, Тася Яковлева, Саша Буланова, Лиза Васильева и Надя Рябинина – лучшие стахановки засолочного пункта. Они ведут за собой других. Девушки понимают: от их отличной работы сегодня – зависит питание многотысячного коллектива в течение целой зимы.

□ Засолочный пункт это по существу завод. Шутка сказать переработать здесь и еще в нескольких местах 1800 тонн капусты – в два раза больше, чем в прошлом году. Но цифры не пугают коллектив.

□ – Сделаем, – уверенно заявляет Саша Буланова – бригадир по чистке. Сделаем, – вторит ей руководитель базы и фактический начальник засолочного пункта Михаил Васильевич Потапов. – Завод получит отличную капусту, и в достаточном количестве.

□ * * *

□ День подходит к концу. Ярко горят огни юпитеров. При их свете в засолочном пункте, расширенном на десятки метров (всего здесь площади тысяча двести кв. мт.), работает ночная смена. В белых халатах и таких же косынках девушки складывают возле своих рабочих мест горки капусты, проверяют остры ли ножи. Нужно не уступить первой смене, не подкачать. Почти одновременно поднимаются ножи, на стол падают листья и чистые витки летят в вагонетки, чтобы на машинах превратиться в крошево, а потом – в сочную капусту, чтобы рабочий завода, съедая свою порцию, мог сказать:

□ – Молодцы! Засолили по-домашнему.

□ А. БЕЛОЦЕРКОВСКИЙ.