

# ЖИВОТНОВОДСТВО, КОРМОПРОИЗВОДСТВО, КОРМЛЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ТЕХНОЛОГИЯ КОРМОВ

УДК 637.5

## ПОТРЕБЛЕНИЕ КОНИНЫ В ПИЩУ СЛАВЯНАМИ

**Н.С. Яковчик**, доктор с.-х. наук, доктор эконом. наук, профессор,  
**Е. В. Садыков**, соискатель

*Учреждение образования «Белорусский государственный аграрный технический университет», г. Минск, Республика Беларусь*

## CONSUMPTION OF HORSE MEAT TO FOOD BY SLAVICS

**N. S. Yakovchik, E. V. Sadykov**

**Аннотация.** В статье приведены исторические данные об использовании мяса лошадей в питании древних славян, а также рассказано о потреблении конины в настоящее время и полезных свойствах этого продукта.

**Ключевые слова:** конина, пища, запреты, белок, холестерин, жир.

**Abstract.** The article gives historical data on the use of horse meat in the diet of the ancient Slavs, as well as the consumption of horse meat at present and the beneficial properties of this product.

**Key words:** horse meat, food, bans, protein, cholesterol, fat

Славяне использовали лошадей с древнейших времен. Будучи язычниками, они с удовольствием ели конину и угощали ею своих многочисленных богов. Несколько позднее лошадь стала главным животным, которое приносили в дар богам (вместо быка). Вкушение мяса лошади, а прежде всего жеребца, вне всякого сомнения, имело решающее культовое значение в дохристианскую эпоху. Жертвоприношение коня есть всего лишь ритуальное съедение его мяса.

Опираясь на археологические материалы, можем смело утверждать, что конина вместе со свиной, мясом рогатого скота, птицы и зверьем широко употреблялась в пищу раннеславянскими племенами и другими, родственными или соседними этносами, в частности представителями зарубинецкой культуры. Археолог М. Тимченко, анализируя материалы раскопок на территории Среднего Приднепровья, приходит к выводу, что в некоторых местах было потребление конины в пищу киево-русским населением, в других же – только использование лошади как транспортно-хозяйственного животного.

Более определенно и ясно утверждает, что конина, безусловно, входила в состав пищевых продуктов древнерусского населения археолог А. Потапов, который тщательно проанализировав все остатки с раскопок древнего Чернигова. Он считает, что конина в IX- XIII веках была повседневной пищей определен-

ных слоев горожан. Жители ремесленно-торгового района в 4 раза больше ели конину, чем князья и их окружение: в процентном отношении к общему числу особей на долю лошади приходилось от 41,1 до 30 %.

В рукописях XVI-XVII вв. ("Домострой", "Роспись царским кушаньям") упоминаются только отдельные деликатесные блюда из конины (холодец из лошадиных губ, отварные конские головы). В дальнейшем с развитием молочного скотоводства все более широко использовались молоко и продукты, получаемые из него.

С развитием земледелия, ремесел, торговли использование лошадей получает иное направление – сельскохозяйственное, транспортное, военное. Тем не менее, в древних государствах – Персии, Греции и Римской империи – мясо молодого жеребенка считалось одним из самых изысканных блюд.

Состав мясной пищи наших предков не был одинаков в разные периоды развития. Особенно это проявилось с принятием христианства на Руси. Оно провело глубокую борозду между «чистой» и «нечистой» мясной пищей.

В силу экономических и социальных причин, стихийно, а в последующем в законодательном порядке, после специальных государственных указов конское мясо перестали употреблять в пищу. На Руси убой лошадей на мясо прекратился в X веке. Разрешение на употребление конины в пищу в европейских странах последовало лишь в XIX веке.

Запрет не касался дичи – диких лошадей. Мясо дикого коня – тарпана, немалое количество которого водилось в степной и лесостепной областях Восточной Европы в разные периоды, не вызывало отвращения.

О потреблении мяса тарпанов в середине 18 века сохранилось свидетельство знаменитого французского инженера Гильома Левассера де Боплана, который оставил потомкам ценное произведение "Описание Украины": "В этих же местах водятся олени, лани и дикие козы, которые ходят стадами, а также дикие кабаны чудовищного роста, дикие лошади, живущие табунами по 50-60 [голов], которые довольно часто вызывали у нас тревогу, так как издали мы принимали их за татар. Лошади эти не способны к труду; даже будучи приручены смолоду, они не годятся для работы, а только для пищи; мясо их очень мягкое, нежнее телячьего, но на мой вкус оно не так приятно и [даже] безвкусно. Местные жители, которые едят перец так, как мы горох, приправляют его таким образом, что эта пресность теряется. Поскольку старые лошади не поддаются приручению, они годятся только для бойни, где их мясо продается наравне с воловьим и бараньим".

Некоторые исследователи выдвигали предположение, что пищевые запреты имели сугубо рациональный, хозяйственный характер, например, приводя факт отказа от потребления верблюжатины кочевниками Аравийской пустыни, поскольку верблюд – их главная рабочая скотина. Попытки объяснить запрет на конину активным развитием земледелия на территории Украины на рубеже 1 и 2 тысячелетий и потребностью в лошадях как тягловой силе не убедительны хотя бы потому, что для вспашки на тяжелых киевских почвах использовались преимущественно волю. Однако воловину (как говядину в целом) охотно употребляли в пищу, кониной же гнушались и в те времена, и позже. Не

приходится искать корни этого запрета в связи с институтом тотемизма, а о каких-то гигиенических мотивах также говорить не приходится.

В российских и украинских архивах второй половины IX и первой половины XX вв. встречаем апокрифические легенды, где поясняется, почему христианском народу не следует употреблять конину. На Полесье рассказывали, что когда младенца Иисуса Христа спрятали в яслях, то волы и коровы не заделали ни стебля, ни соломинки, оставшись голодными, чтобы преследователи не выявили Божественное дитя, козы и овцы оставили немного сена и соломы, а лошади же съели весь корм. В награду за это Господь благословил крупный рогатый скот в пищу христианам, а лошадей проклял. Козы и овцы остались где-то посередине между благословением и проклятием и получили право быть пищевым продуктом. Что касается свинины, то позднее, уже в зрелом возрасте, Иисус избрал место тайника от врагов хлев, что якобы также побудило его объявить свиней благословенными животными, достойными того, чтобы их употребляли христиане. Так или иначе, эти легенды демонстрируют народные представления о запрете на конину.

Естественно предположить, что запрет на потребление мяса домашней лошади стал следствием переосмысления славянами стародавних пищевых традиций под влиянием новой религии и не связан с хозяйственными или иными мотивами.

Суть дела, таким образом, не в хозяйственных или иных культурных сдвигах и не в прямых действиях христианства, а в переосмыслении под влиянием христианства древних языческих знаковых систем культуры, в частности и пищевых запретов. Культ коня, тесно связан с солярными культами, оказался важнее, чем другие представления с периферии дохристианской культуры и религии.

В настоящее время, в связи с широким развитием интенсивного промышленного выращивания скороспелых видов животных, таких как птица, свиньи и, в какой-то мере крупный рогатый скот, производство конины практически во всем мире уступает производству мяса этих животных в натуральном выражении и в основном используется в качестве добавки при изготовлении некоторых сортов колбас (например, сервелата) для придания некоторой вязкости и упругости, а также пикантного привкуса.

Но в мире имеются регионы, где конина широко используется в качестве основного мясного продукта питания. Сегодня конина доступна во Франции, в Бельгии и Швеции, где объем продаж конины превышает объем продаж баранины. Во Франции потребление конины составляет 0,4 процента от всего потребляемого мяса. В стране около 750 мясников, специализирующихся на конине, и около 11 тысяч фермеров, которые выращивают лошадей для продажи мяса. Основная часть конины, которая производится во Франции, вывозится в Италию. Итальянцы едят в два раза больше конины, чем французы, и любят мясо молодых лошадей, тогда как французы предпочитают красное мясо более зрелых лошадей.

Недавно конина стала модным «трендом» в Париже – несколько модных парижских шеф-поваров добавили конину в меню популярных ресторанов.

Исторически сложилась традиции потребления мяса лошадей в азиатских странах, в том числе и у наших ближайших соседей Киргизии, Казахстане и Монголии.

На территории России конина производится в Республике Алтай, Рязанской области, Республике Саха (Якутия), Красноярском крае, Удмуртской республике, Краснодарском крае, Республике Бурятия, Кировская области, Тюменской, Курганской, Омской, Свердловской, Брянской области.

В связи с возрастающей потребностью населения в получении разнообразных и качественных продуктов питания, производство конины, как одного из видов диетических мясных продуктов растет и остро ощущается потребность в мясе лошадей.

Несмотря на то, что в настоящее время в нашей республике имеется 19 племенных сельскохозяйственных предприятий по коневодству, прогнозы по развитию этой отрасли весьма не оптимистичны.

Так, за последние 10 лет количество лошадей уменьшилось на 100 тыс. голов и на начало 2017 года составило 56 тыс.

Ежегодное сокращение в общественном секторе достигает от 7 до 12 %, поэтому при непринятии государством соответствующих мер по поддержке коневодства вряд ли можно рассчитывать на эффективное дальнейшее развития данной отрасли.

На мясоперерабатывающие предприятия Республики Беларусь в 2016 году поступило 221 т мяса конины, за два месяца 2017 года – 25 тонн. Данное сырье используется для производства консервов, дорогих сортов колбас (солями “Александрийская”, “Казанская”, “Дзержинская”, “Сунджук по турецки”), его включают в рецептуру других мясных и мясосодержащих продуктов питания.

Мясо лошадей содержит крайне мало углеводов и богато ценным, легко усваиваемым белком. Белок конины идеально сбалансирован, обладает уникальным аминокислотным составом, что позволяет конскому мясу усваиваться человеческим организмом в несколько раз быстрее, чем, например, говядина. Именно это дает возможность использовать конину для детского питания, наряду с кроликом и индейкой, в отличие от курятины, которая часто вызывает аллергию, или плохо усваиваемой детьми свинины.

В конине мало холестерина. Более того, оно обладает свойством снижать уровень холестерина в крови. В его составе присутствуют витамины, в том числе А, С, витамины группы В. Конина богата железом, что позволяет использовать ее в питании больных анемией. По мнению медиков, конина обладает также желчегонным эффектом.

Органические кислоты, в большом количестве содержащиеся в конине, улучшают работу пищеварительной системы, стимулируют метаболизм.

Конский жир считается отличным средством для восстановления функции печени после перенесенного гепатита. В нем содержится большое количество ненасыщенных жирных кислот. По мнению диетологов, конский жир занимает место посередине между животными и растительными жирами. В

отличие от свиного или бараньего жира, конский отлично усваивается организмом, не раздражая пищеварительный тракт.

Конина крайне редко вызывает аллергию. Это особенно полезно для тех, кто страдает аллергией на белки куриного яйца и коровьего молока, часто сопровождающиеся перекрестной аллергией на говядину и куриное мясо.

Учитывая полезные свойства мяса лошадей, перспективы использования конины в рационе питания увеличиваются. Для нашей республики конина может стать не только востребованным продуктом внутри страны но и очень доходным экспортным товаром. А для этого необходимо увеличивать поголовье мясных пород лошадей и усилить государственную поддержку мясного направления коневодства.

### Литература

1. Журавлев, О. П. Животноводство у славянского населения восточноевропейской лесостепи во второй половине I тыс. н. э. / О.П. Журавлев // ВИС. – 1998. - Вып. 12. - С. 34-44.
2. Конина [Электронный ресурс] // Аграрный центр Томской области. – Режим доступа: [http://agroconsul.tomsk.ru/na\\_zametku/horses/konina/](http://agroconsul.tomsk.ru/na_zametku/horses/konina/). – Дата доступа: 13.03.2017.
3. Корзун, И. Как питались наши предки / И. Корзун // Дом и сад. – 1997. – Май. – С. 11.
4. Ляховская, Л. П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня / Л. П. Ляховская. – М. : МСП, 1996. – 461 с.
5. Мясное коневодство [Электронный ресурс] // Профессиональное животноводство. – Режим доступа: <http://cjzone.ru/loshad/myasnoe-konevodstvo/>. – Дата доступа: 12.03.2017.
6. Новгородский, Т. А. Теоретические аспекты изучения традиционной культуры питания / Т. А. Новгородский // Славяне и их соседи: археология, нумизматика, этнология : сб. ст. / Белорус. гос. ун-т, Гуманитар.-экон. негос. ин-т ; науч. ред. А. А. Егорейченко. – Минск, 1998. – С. 104–110.
7. Пашук, З. Н. Традиции и кухня славян / З. Н. Пашук. – Минск : Выш. шк., 1994. – 383 с.
8. Рассадников, А.Ю. Система мясного питания древнего населения позднего бронзового века южного Зауралья (по археозоологическим материалам) / А.Ю. Рассадников // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Социально-гуманитарные науки. – 2016. – Вып. 1. – С. 110-113.