

МОТИВАЦИЯ ЖИВОТНЫХ.

Литература

1. Ковальчикова, М. Адаптация и стресс при содержании и разведении с.-х. животных / М. Ковальчикова, К. Ковальчик. – Москва, 1978. – 271 с.
2. Бажов, Г. Н. Биотехнология интенсивного свиноводства / Г. Н. Бажов, В. И. Комлацкий. – Москва : Росагропромиздат, 1989. – 269 с.
3. Гильман, З. Д. Свиноводство / З. Д. Гильман. – Минск : Урожай, 1989. – 230 с.
4. Ноздрин, Н. Т. Выращивание молодняка свиней / Н. Т. Ноздрин, А. Ф. Сагло. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 144 с.
5. Нетеса, А. И. Убойные и мясо-сальные качества свиней в зависимости от состава рационов / А. И. Нетеса // Повышение качества продуктов животноводства. – Москва : Колос, 1982. – С. 188-192.
6. Почерняев, Ф. К. Выращивание поросят : учебная книга оператора-свиновода / Ф. К. Почерняев, Ф. В. Квасницкий, Г. М. Почерняева. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 86 с.
7. Взаимосвязь этологических и конституциональных характеристик свиноматок с их продуктивностью / А. Н. Шацкая [и др.]. // Учёные записки УО «БГАВМ». – 2013. – Т. 49, вып. 2, ч. 1. – С. 330-333
8. Комлацкий, В. И. Этология свиней / В. И. Комлацкий. – 2-е изд. – СПб : Лань, 2005. – 368 с.
9. Изучение поведения сельскохозяйственных животных в производственных условиях : методические рекомендации по изучению поведения сельскохозяйственных животных / В. И. Великжанин [и др.]. – Ленинград, 1975. – 55 с.

Поступила 27.03.2017 г.

УДК 637.5:636.1

Н.С. ЯКОВЧИК, Е.В. САДЫКОВ

КОНИНА В РАЦИОНЕ НАШИХ ПРЕДКОВ

РУП «Институт повышения квалификации и переподготовки кадров АПК» УО «БГАТУ»

В статье изложены исторические примеры использования конины в рационе славян. Опираясь на археологические материалы, а также учитывая полезные свойства мяса лошадей, авторы показали перспективы развития продуктивного направления коневодства в Беларуси.

Ключевые слова: конина, состав мяса, рацион славян, продуктивное коневодство.

N.S. YAKOVCHIK, E.V. SADYKOV

HORSE MEAT IN MENU OF OUR ANCESTORS

RUE «Institute for advanced training of staff in agricultural and industrial complex» BSATU

The article contains historical examples of horse meat in menu of the Slavs. Relying on ar-

chaeological materials, and also taking into account the useful properties of horse meat, the authors showed prospects for development of productive direction of horse breeding in Belarus.

Keywords: horse meat, meat composition, menu of the Slavs, productive horse breeding.

Славяне использовали лошадей с древнейших времен. Об этом свидетельствуют археологические находки и письменные источники как древнерусского, так и иноземного происхождения.

Первые рисунки, изображающие лошадь, относятся к ледниковому периоду. Из этих изображений видно, что это животное играло важную роль в жизни древних людей (попадались изображения лошадей рабочих и верховых).

Конь (комонь, клюся, тарпан) – одно из самых почитаемых у славян животных. Белые и рыжие кони считались посланниками тепла и солнечного света, всякого блага. Резные фигурки коньков на крышах охраняли жилища славян от вредных духов и враждебных навий. В виде чудесных коней представлялись все значительные явления природы – ветра, облака и грозовые тучи, быстрый проблеск молнии. Крылатый конь в мифологии разных стран мира символизировал солнце, им могли обладать и управлять лишь истинные герои. Лошадь стала олицетворением Неба и плодородной Земли, мужской силы и женского начала.

Будучи язычниками, славяне и сами с удовольствием ели конину и приносили в жертву своим многочисленным богам. Вкушение мяса лошади, прежде всего жеребца, вне всякого сомнения, имело решающее культовое значение в дохристианскую эпоху. Жертвоприношение коня – всего лишь ритуальное съедение его мяса [1-5].

Опираясь на археологические материалы, можем смело утверждать, что конина вместе со свиной и говядиной, мясом птицы и зверей широко потреблялась 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 [6].

Более определённо и ясно утверждает, что конина входила в состав пищевых продуктов древнерусского населения археолог А. Потапов. Он, тщательно проанализировав все остатки с раскопок древнего Чернигова, считает, что конина в IX-XIII веках была повседневной пищей определённых слоев горожан. Жители ремесленно-торгового района в 4 раза больше ели конину, чем князья и их окружение: в процентном отношении к общему числу употреблённых в пищу особей на долю лошади приходилось от 41,1 до 30 % [2, 3].

Древние летописи, рассказывавшие о судьбах государства, войнах и бедствиях, тем не менее, иногда упоминали факты, так или иначе, связанные с продуктами и питанием.

В 971-м году во время голода дороговизна была такая, что голова конская стоила полгривны. Интересно, что летописец говорит не о говядине, не о свинине, а о конине. Хотя происходит дело во время вынужденной зимовки войска князя Святослава на пути из Греции, но факт всё же примечателен. Значит, запрета на употребление в пищу конины на Руси не было, но употребляли её, вероятно, в исключительных случаях. Так, Ипатьевская летопись, рисуя образ князя-воина Святослава Игоревича, рассказывает о том, что он не брал в поход ни котлов, ни мяса, а только, изрезав конину, жарил её на углях. Когда же его войску пришлось зазимовать в Белобережье, и начался голод, то люди спасались кониной, которая стоила очень дорого.

Весьма значимыми являются и показания летописцев о голодных годах спустя одно-два столетия после введения христианства на Руси. В голодные годы «ядаху люди письмо липовъ, инии мхъ, конину» (1128), «трупиа обрезающе ядаху, а друзии конину, псину, кошкы» (1230).

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 всё более широко использовались молоко и продукты, получаемые из него [3, 7, 8].

С развитием земледелия, ремёсел, торговли использование лошадей получает иное направление – сельскохозяйственное, транспортное, военное. Тем не менее, в древних государствах – Персии, Греции и Римской империи – мясо молодого жеребёнка считалось одним из самых изысканных блюд у патрициев [1].

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: с середины 19 в. в период бурного развития железнодорожного транспорта и паровозных сообщений потребность в лошадях, как в живой тягловой силе, значительно уменьшилась. Воспроизводство поголовья начало превышать спрос, что явилось поводом для принятия

государственных актов, разрешающих убивать лошадей и употреблять конину в пищу (в Дании – в 1830 г., в Австрии – в 1854 г., во Франции – в 1867 г., в Англии – в 1889 г.).

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.

В ледниковый период дикая лошадь служила для человека объектом охоты и наряду с другими промысловыми животными являлась источником питания. И потом в течение длительного времени она оставалась только мясным животным.

Особенно гордился удачливостью в охоте на диких коней Владимир Мономах (1053-1125 гг.), тогда удельный князь Черниговский: «А вот что в Чернигове делал, – писал князь, вспоминая молодость, – коней диких своими руками вязал я в пущах – десять и двадцать живых коней, а кроме того, подъезжал по равнине, ловил своими руками тех же диких коней...».

Мясо диких лошадей охотно потребляли в разные времена, о чём свидетельствуют и археологические материалы. Лошади были мелкие, высотой в холке около 125-127 см. В первых веках н. э. характер использования лошадей и в этом регионе стал постепенно изменяться. Их уже применяли в военных целях как транспортных, а с развитием земледелия и как рабочих животных. В связи с этим, важное значение придавали росту и массивности лошадей, от которых зависят их сила и другие рабочие качества. К концу первого тысячелетия н. э. средняя высота в холке лошадей, останки которых были обнаружены при раскопках в разных районах европейской части СССР, увеличилась до 131-133 см. В раскопках древнего Новгорода (X-XI вв.) 96,5 % обнаруженных костей принадлежало лошадям, имевшим высоту в холке от 120 до 144 см. Крупные лошади (ростом 144-152 см) были редки, впрочем, как и мелкие (ниже 120 см в холке) [9].

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 неспособны 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, приправ-

ляют 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».

На одной из башен собора Святой Софии в Киеве до наших дней сохранилась фреска с изображением охоты на дикого коня тарпана.

Некоторые исследователи выдвигали предположение, что пищевые запреты имели сугубо рациональный, хозяйственный характер, например, приводя факт отказа от потребления верблюжатины кочевниками Аравийской пустыни, поскольку верблюды – 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 неубедительны хотя бы потому, что для вспашки на тяжёлых киевских почвах использовались преимущественно волы. 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 [10, 11].

В российских и украинских архивах начала XX в. встречаем апокрифические легенды, где поясняется, почему христианскому народу не следует употреблять конину. На Полесье рассказывали, что когда младенца Иисуса Христа спрятали в яслях, то волы и коровы не задели 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 хлеб, 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 факторами.

В пользу гипотезы о зависимости потребления конины от внедрения христианства свидетельствует и такой факт. В древнеисландской рукописи (древнейший список датируется учёными 1260-м годом), где даётся жизнеописание королей Норвегии тех пор, встречаем описание жертвенного пира язычников, которые соблазняют конунга христиа-

нина есть с ними вместе конину: «Бонды насели на конунга, говоря, что он должен съесть конины. Конунг решительно отказался. Тогда они попросили его отпить ухи из конины. Но он отказался. Тогда они предложили ему съесть жира с этого варева. Однако он отказался и от этого ... Сигурд ярл сказал, что он их помирит ... он попросил конунга открыть рот над дужкой котла, на которой осел пар от ухи из конины, так, что дужка была жирная. Тогда конунг подошёл к котлу, положил платок на его дужку и открыл рот над ней ... Но никто не лишился удовольствия». В другом эпизоде Один (языческий бог), превратившись в старца-гостя, безуспешно пытается соблазнить христианина Олава-конунга, подсовывая ему под видом говядины конину, чтобы осквернить короля. В этих материалах ярко прослеживаются представления о связи язычества с употреблением конины и о противопоставлении этим обычаям традиций христианства. Не исключено, что эти представления в Скандинавии произошли от древнего культа коня и обрядов, связанных с ним. В одной и той же этнической среде то, что для нехристиан является своим, у христиан уже считается чужим [10].

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 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 сельскохозяйственных животных, таких как птица, свиньи и в какой-то степени крупный рогатый скот, производство конины практически во всем мире, за исключением стран и регионов с традиционно развитым табунным коневодством, 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 [1, 4, 10].

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 объём продаж конины превышает объём продаж баранины. Во Франции потребление конины составляет 0,4 % от всего потребляемого мяса. В стране около 750 мясников, специализирующихся на конине, и около 11 тысяч фермеров, которые выращивают лошадей для продажи на мясо. 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 в 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, растёт и остро ощущается в нём потребность.

Несмотря на то, что в настоящее время в нашей республике имеется 20 племенных сельскохозяйственных предприятий по коневодству, большие перспективы спортивного, досугового коневодства, 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 дальнейшее эффективное развитие данной отрасли.

На мясоперерабатывающие предприятия Республики Беларусь в 2016 году поступило 221 т конины, за два месяца 2017 года – 25 тонн. Данное сырьё используется для производства консервов, дорогих сортов колбас (салями «Александровская», «Казанская», «Дзержинская», «Степная», «Сундук по-турецки»), его включают в рецептуру других мясных и мясосодержащих продуктов питания.

Мясо лошадей содержит 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, говядине. Именно это даёт 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 низкий уровень холестерина. Более того, она обладает свойством снижать уровень холестерина в крови. В её составе присут-

ствуют витамины, в том числе А, С, витамины группы В. Конина богата железом, что позволяет использовать её в питании больных анемией. По мнению медиков, конина обладает также желчегонным эффектом [4].

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

Конский жир считается отличным средством для восстановления функции печени после перенесённого гепатита. В нём 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, конский легкоплавок, отлично усваивается организмом, не раздражая пищеварительный тракт [1, 4].

Конина крайне редко вызывает аллергию. Это особенно полезно для тех, кто страдает аллергией на белки куриного яйца и коровьего молока, часто сопровождающиеся перекрёстной 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 продуктивного направления коневодства.

Литература

1. Конина // Аграрный центр Томской области [Электронный ресурс]. – 2014. – Режим доступа: http://agroconsul.tomsk.ru/na_zametku/horses/konina/. – Дата доступа: 13.03.2017.
2. Корзун, И. Как питались наши предки / И. Корзун // Дом и сад. – 1997. – Май. – С. 11.
3. Ляховская, Л. П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня / Л. П. Ляховская. – М.: МСП, 1996. – 461 с.
4. Мясное коневодство // Профессиональное животноводство [Электронный ресурс]. – 2017. – Режим доступа: <http://cjzone.ru/loshad/myasnoe-konevodstvo/>. – Дата доступа: 12.03.2017.
5. 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.
6. Гайдученко, Л. Л. Расчеты величин поедаемой массы тела копытных в археологических исследованиях / Л. Л. Гайдученко, Д. Г. Зданович // Археологический источник и моделирование древних технологий: труды музея-заповедника Аркаим. – Челябинск: Институт истории и археологии УрО РАН, 2000. – С. 45-73.
7. Антипина, Е. Е. Состав древнего стада домашних животных: логические аппроксимации / Е. Е. Антипина // OPUS: междисциплинарные исследования в археологии: сб. ст. – М.: Параллели, 2008. – Вып. 6. – С. 67-86.

8. 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.

9. Антипина, Е. Е. Системы земледелия и размер домашних животных Древней Руси / Е. Е. Антипина, С. П. Маслов // Труды 6-го МКСА. – М., 1998. – Т. 4. – С. 52-60.

10. Новгородский, Т. А. Теоретические аспекты изучения традиционной культуры питания / Т. А. Новгородский // Славяне и их соседи: археология, нумизматика, этнология : сб. ст. – Минск, 1998. – С. 104-110.

11. Пашук, З. Н. Традиции и кухня славян / З. Н. Пашук. – Минск : Выш. шк., 1994. – 383 с.

Поступила 17.03.2017 г.

УДК 574.4/5:539.163:637.5

И.В. ЯНОЧКИН

РАДИОЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ГОВЯДИНЫ В СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ, ОТВЕЧАЮЩИЕ САНИТАРНЫМ ПРАВИЛАМ И НОРМАМ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Государственное природоохранное научно-исследовательское учреждение «Полесский государственный радиационно-экологический заповедник»

В статье рассматривается вопрос определения оптимальных технологических параметров производства говядины в зависимости от концентрации ^{137}Cs в кормах, входящих в состав рациона и состояния кормовой базы.

Разработаны мероприятия, способствующие получению говядины с содержанием ^{137}Cs , не превышающем нормативные требования технического регламента Таможенного союза (200 Бк/кг), на загрязнённых радионуклидами территориях.

Ключевые слова: говядина, рационы, молодняк крупного рогатого скота на выращивании и откорме, цезий-137 (^{137}Cs), коэффициент перехода (K_p).

I.V. YANOSHKIN

RADIOECOLOGICAL ASPECTS OF BEEF PRODUCTION AT AGRICULTURAL ENTERPRISES OF THE REPUBLIC OF BELARUS COMPLYING WITH SANITARY REGULATIONS AND STANDARDS OF THE CUSTOMS UNION

State Environmental Research Institution «Polesye state radiation and ecological reserve»

The paper considers the issue of establishing the most effective technological parameters of beef production based on different concentrations of ^{137}Cs radionuclide in animal feeds and the state of feeding resources in general.

A set of measures has been developed to insure quality beef production in contaminated areas in full correspondence with the requirements of the CU technical regulations, according