

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В РОССИИ The history of the meat industry development in Russia

П. Ю. Фролова, студент

А. А. Кохановский, преподаватель

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Аннотация

Статья представляет краткий обзор истории развития технологий обработки продуктов животного происхождения и производства мяса. Делается вывод о том, что указанные технологии зарождаются в древнерусский период для заготовки мяса на зиму и для военных походов, при Петре Великом впервые нормативно регулируются государством, а в советское время полностью индустриализуются и стандартизируются в связи с развитием массового потребления и массовых армий.

Ключевые слова: история России, история промышленности, пищевая промышленность, мясокомбинат, заготовка мяса, животноводство.

Summary

The article provides a brief overview of the history of animal product processing and meat production technologies. It concludes that these technologies originated in the Early Medieval Russian period for the meat preservation for winter eating and military campaigns. Under Peter the Great, they were first regulated by the state. During the Soviet era, they were fully industrialized and standardized due to the development of mass consumption and large-scale army.

Keywords: history of Russia, industrial history, food industry, meat-processing plant, meat procurement, livestock farming.

Историческую науку всегда интересует проблема генезиса, то есть происхождения и дальнейшего развития определенных общественных феноменов, идей, практик, проблем. Одной из таких проблем, заинтересовавших историков в XX веке в связи со становлением индустриального общества и отраслей его экономики, стало изучение истории добывающей и обрабатывающей промышленности, в том числе отраслей широкого потребления, например, пищевой, где конечный продукт связан непосредственно с конечным потребителем, феноменом рынка и удовлетворением первоочередных (базовых) потребностей всех категорий населения. XXI век с его набирающими популярность крафтовыми, ручными и фермерскими технологиями производства продуктов питания (сыр, колбаса, кондитерские изделия и напитки) поставили перед исторической наукой и вопрос о преемственности доиндустриальных и индустриальных (фабричных) технологий производства продуктов питания, особенно переработки мяса, которое в доиндустриальном обществе почти всегда находилось в дефиците и считалось товаром престижного потребления. Настоящая статья предлагает краткий обзор истории технологий переработки продуктов животноводства и их государственного регулирования в России.

Необходимо отметить, что технология переработки мяса (говядина, свинина) берет свое начало еще в Древней Руси. Первые упоминания о ней в источниках касаются технологии производства колбас из рубленного мяса с добавлением специй и соли. В тот же период IX-XII вв. были изобретены первые методы консервации мяса посредством вяления, засолки и

копчения сырья в крестьянских и княжеско-боярских хозяйствах, что послужило основой для создания современных методов. Для копчения мяса на Руси использовали коптильни из камней, кирпича или металла. Они имели форму высокого столбца, верх которого герметично закрывали крышкой и промазывали все щели глиной. Продукты подвешивали внутрь коптильни на крючья, вбитые в стены камеры. Для копчения обычно использовали деревья лиственных пород, сухие дрова, стружку и опилки. Также для приготовления мяса использовалась технология прожарки на вертеле – длинном твердом стержне, на котором жарили над огнем костра облитые отваром или травяным настоем для придания вкуса большие куски мяса или целые туши, периодически подкручивая его для равномерного воздействия огня [см., напр.: 4]. Технологии переработки мясного сырья в древности были направлены на увеличение срока хранения питательных мясных продуктов ввиду естественного отсутствия холодильного оборудования для возможности более калорийного питания зимой и ранней весной, когда вследствие низкой урожайности зерновых запасы хлеба подходили к концу. Одновременно с заготовкой мяса с той же целью солили рыбу и овощи, количество которых в хозяйствах низовых слоев населения превосходило количество мяса и птицы. Другой целью продления сроков хранения было участие военной аристократии в боевых походах, когда доступа к свежему мясу не было.

В дальнейшем четверть тысячелетия золотоордынской даннической зависимости нанесла серьезный урон как численности и уровню развития восточнославянского населения, так и поголовью скота и методам обработки мяса, способствовав их длительному застою. Освобождение от зависимости не способствовало прогрессу в этой области ввиду сохранения выплат дани Крымскому ханству, отторжению Московского княжества от международных торговых путей и зарождения крепостного права с оброчной и барщинной эксплуатацией крестьян помещиками, снижая стимулы к повышению эффективности ухода за скотом, также подлежащим сдаче в виде оброка. Не внесли развития данной сфере ни разорение страны в Ливонской войне, ни уничтожавшая крестьянские хозяйства эпидемия чумы середины XVI века, ни Великий голод 1601-1603 гг., сопровождавшийся массовым забоем скота для пропитания, ни деградация социума эпохи Смуты, ни повышение пошлин на торговлю солью – главным консервантом той эпохи, ни окончательное принятие крепостного права в 1649 г.

Существенный скачок в развитии мясной отрасли произошел только при Петре I. Император приглашал европейских мастеров, которые привнесли свои, немецкие и голландские, рецептуры, оборудование и технологии. На улицах Петербурга появились мясные лавки, где производили мясные продукты по европейским рецептам. Кроме того, Петр I проводил военные и административные реформы, которым впервые была свойственна западного типа регламентация любой деятельности населения и осуществление бюрократического контроля. В указанной сфере он впервые заложил основы ветеринарно-санитарного контроля качества мяса и регистрации мест его забоя и продажи. Так, указом 1713 года «О непродаже худого мяса» ремесленникам-мясникам запрещался забой больных животных для продажи. Указ 1718 года «О наблюдении порядка за продажей мяса в рядах и в других местах» предписывал «чтобы никакой скотины и живности без свидетельств не били». Указ 1719 года «О битии мясниками скотины в показанном месте» предъявлял строгие требования к контролю качества мясной продукции, заготавливаемой только на одобренных и проверяемых чиновниками бойнях. Военная реформа императора стимулировала открытие первых мясоперерабатывающих мануфактур и введению мясного овцеводства посредством закупки испанских овец. При императрице Елизавете Петровне Сенат издал указ 1749 года о запрете ввоза в россий-

ские порты соленого и копченого мяса из государств, где наблюдался падеж скота [см., напр.: 1, 2].

Расцвет «колбасного дела» пришелся на XIX век, когда начали открываться первые крупные производства. В 1814 г. открывается Московская мясная биржа, где активно развивается торговля мясными изделиями. В 1825 г. в Санкт-Петербурге открывается первая скотобойня, что стало важным событием в формировании мясной промышленности. На мануфактурах проявляется специальное оборудование. Колбасную продукцию продавали в мясных лавках городских торговых рядов. Ее производили с использованием натуральных оболочек из субпродуктов, что способствовало безотходному производству. С ростом потребления колбасных изделий наступает дефицит натуральных оболочек и поиск их искусственных заменителей при сохранении качества и вкуса. Городские сословия второй половины XIX века начинают узнавать колбасную продукцию по названиям и вкусу [см.: 7, с. 35-36].

Одновременно во Франции и Великобритании эпохи Наполеоновских войн изобретают технологию изготовления консервированного тушеного мяса в стеклянных и железных банках для моряков военного флота, испытывающих голодание и смертельно опасный дефицит витаминов в дальних походах. Эти передовые технологии развиваются в Российской империи с началом русского промышленного переворота 1840-х – 1850-х гг. и, в особенности, после отмены крепостного права с началом новой военной реформы, потребовавшей увеличения продовольственных запасов огромной по численности армии. Одними из первых промышленных станков в России становятся машины для производства фарша. В начале XX века Россия осваивает революционный метод хранения «тушенки» и каши с мясом для армии в жестяных консервных банках, изобретенных инженерами в США, которые вошли в систему обеспечения армии и флота в Первую Мировую войну.

Установление Советской власти в России обернулось катастрофой для сферы животноводства, кормопроизводства и мясной индустрии: Гражданская война и сопровождавшие ее голод и эпидемии уничтожали население и поголовье скота, способствовали сокращению посевных площадей и сенокосов, утрате традиционных крестьянских мясных промыслов, передававшихся ранее от поколения в поколение, а международная изоляция блокировала торговлю и обмен технологиями с развитыми странами вплоть до Великой депрессии 1929-1933 гг., которая облегчила проведение сталинской индустриализации закупкой западных предприятий, цехов, станков и оборудования. В 1930-е гг. впервые вводятся государственные стандарты производства пищевых продуктов, направленные на улучшение качества продукции и предписывающие универсальные технологические карты изготовления одинаковой номенклатуры продуктов на любых пищевых заводах, фабриках и комбинатах в любой части страны. В 1930 г. мясоперерабатывающие заводы объединяют в мясокомбинаты, выпуск мяса в которых нормирован директивными государственными планами в рамках хозяйственных пятилеток. В 1936 г. вводится термин ГОСТ (государственный стандарт), который устанавливает четкие требования по производству продукта по всей стране, в том числе на ставшую популярной докторскую колбасу, рецепт которой был разработан в СССР для восстановления организма людей, пострадавших от голода [см., напр.: 3]. Практически впервые рост числа городского пролетарского населения и служащих Красной Армии и Флота способствует развитию идеи государственных ведомственных столовых и кафе, а также городских универсальных магазинов, где население впервые знакомится с заимствованными на Западе мясными полуфабрикатами механизированной обработки: котлетами, пельменями, фаршем, которые отпускались в столовых или в магазинах в замороженном виде для последующего приготовления. Поначалу замыслы Советской власти были рассчитаны на полное

освобождение советских женщин от присущей классовым обществам эксплуатации, в том числе и от работы по дому и на кухне, которая должна была сконцентрироваться на специализированных предприятиях.

Замыслам не суждено было сбыться. Катастрофическую нехватку мяса в колхозах народный комиссар пищевой промышленности А. И. Микоян предложил частично компенсировать введением в системе общепита рыбных дней, а во время Великой Отечественной войны было разрушено более 200 мясокомбинатов, что составляло треть от всего их количества в СССР, когда переработка мясного сырья обвалилась более чем на 50% [см.: 5]. После войны началось длительное восстановление мясокомбинатов, которое завершилось лишь к 1965-1968 гг., также сопровождаясь неудачными экспериментами по стимулированию животноводства в правление Н. С. Хрущева. В 1960-е – 1980-е гг. наблюдается расширение ассортимента мясных продуктов, однако вместе с тем закупка говядины в странах Латинской Америки, сокращение предложения свежего мяса по отношению к консервированному в государственных магазинах и рост цен на него на колхозных рынках. Реакцией на нарастание кризиса являлось принятие в 1982 г. Продовольственной программы СССР, направленной на борьбу с товарным дефицитом.

После распада СССР в 1990-е гг. и проведения радикальной рыночной реформы в стране провозглашаются свободное ценообразование, международная торговля, частное предпринимательство в сферах промышленного производства, общественного питания, торговли и фермерства. В результате количество отечественного и импортного товара, в том числе и продуктов переработки мяса, значительно возросло, как и спрос населения на продукты питания. В этих условиях многие предприниматели, директора мясокомбинатов, владельцы кафе и ресторанов и их заведующие производствами и шеф-повара изобретали новые рецепты новых блюд, полуфабрикатов, закупали зарубежные рецепты или партии копченых колбас, карпаччо эксклюзивных сортов для повышения конкурентоспособности и привлечения платежеспособных клиентов, а другие, напротив, упрощали рецепты, технологии, заменяли натуральные ингредиенты на искусственные заменители, использовали недорогие химические консерванты, меняли соотношение видов мяса в изделиях в пользу менее дорогих или механически обработанных для удовлетворения спроса неплатежеспособных категорий граждан в условиях экономического кризиса. Указанные обстоятельства вынудили правительство разрешить бизнесу использовать ГОСТы факультативно, а с 1996 года – ввести технические условия (ТУ), то есть технологии производства, которые выбирали или придумывали сами производители [см.: 6]. ТУ позволили наводнить внутренний рынок дешевыми замороженными пельменями, котлетами, пирожками и чебуреками с мясом, сырым мороженым фаршем, колбасой, в учреждениях общественного питания отпускать аналоги гамбургеров, чизбургеров, шаурмы и т. п. В настоящее время, когда экономическая ситуация в стране улучшилась, а ассортимент отечественных продуктов переработки мяса и собственных рецептов и технологий расширился, наступил этап ужесточения норм государственного регулирования и самостоятельной работы бизнеса за повышение качества и безопасности товарной продукции всех ценовых категорий.

Таким образом, история развития технологий переработки мяса в России – это путь от зарождения в древнерусском средневековье ремесленных традиций соления и копчения мяса для сохранения на зиму и для военных походов до начала государственной регламентации техники и технологий в этой сфере при Петре I и первых опытов по индустриализации и консервации мясoproductов в XIX в. Индустриализация, создание массового городского общества потребления и массовой же армии в Советский период стали началом стандартизации

и централизации производств на мясокомбинатах по ГОСТам, а радикальные изменения социально-экономических условий 1990-х гг. – эпохой молниеносного расширения ассортимента и адаптации технических условий производства под меняющийся платежеспособный и неплатежеспособный спрос. Именно синтез опыта прошлого и инноваций настоящего позволил сформировать современную отрасль, ориентированную на качество, безопасность и разнообразие продукции.

Библиографический список

1. *Большаков М. А.* 300 лет назад был издан «ветеринарный» Указ Петра I «О наблюдении порядка за продажей мяса в рядах и в других местах». URL: <https://iov.ast.social/news/1015-300-let-nazad-byt-izdan-veterinarnyj-ukaz-petra-i-o-nablyudenii-poryadka-za-prodazhej-mya-sa-v-ryadakh-i-v-drugikh-mestakh.html> (дата обращения: 01.12.2025).
2. История ветеринарии в России в XVIII веке. Управление ветеринарии Алтайского края. URL: <https://vet.alregn.ru/deyatelnost/poleznaya-informatsiya/istoriya-veterinarii-v-rossii-v-xviii-veke/> (дата обращения: 01.12.2025).
3. История развития колбасного производства в России: Елховский мясокомбинат. URL: https://elhovkampk.ru/-article_page_2811 (дата обращения: 01.12.2025).
4. *Маслякова Е. В.* Твоя коптильня. М.: Т-8, 2020. 258 с.
5. Промышленное производство: от эпохи Петра и до Перестройки, от распада СССР до наших дней. URL: <https://www.kp.ru/daily/27023.7/4085767/> (дата обращения: 01.12.2025).
6. Различия ГОСТа и ТУ (технических условий) – МинПромТест. URL: <https://minprom.ru/publikacii/razlichiya-gosta-i-tu-texnicheskix-uslovij/?ysclid=miu2hzorny965269193> (дата обращения: 01.12.2025).
7. *Рогатко С. А.* Торговля и переработка на мясном рынке Санкт-Петербурга во второй половине XIX – начале XX вв. // Современная научная мысль. 2021. № 4. С. 32-38.