

Куда улетели наши утки?

ДОЖИЛИ

Птицы, бывает, даже мёртвые кусаются. Причём хватают за самое чувствительное место – за кошелек обывателя. Достаточно приглядеться к ценникам на мороженых кур в гастрономах. Тем не менее этот некогда широко распространённый и сравнительно дешёвый товар – куриное и утиное мясо – всегда будет желанным для подавляющего числа россиян. Желанным, но всё менее доступным из-за всё более высоких цен. А утиное мясо и вовсе нынче днём с огнём не сыщешь.

«МЯСНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ»

Ещё не выветрилась из памяти знаменитая фирменная ярославская электричка, по поводу которой в народе шутили, дескать, что это такое: «зелёное, длинное, едет, пищит, колбасой пахнет?...» Когда в области стало плохо с мясом, в Москву по распоряжению местных властей стала ходить электричка с дополнительными пятнадцатью вагонами. Ярославцев (а также тверичей, рязанцев, туляков и других провинциалов) москвичи пренебрежительно называли «десантниками» за то, что приезжие с рюкзаками и баулами создавали в гастрономах километровые очереди к мясным прилавкам. Вот так была решена тогдашним первым секретарём обкома КПСС Фёдором Лощенковым продовольственная проблема в отдельно взятой области.

В конце концов Лощенков затеял очередной этап «мясной революции» в области. Великодержавный глаз был положен на Некрасовский район, где возле деревни Шишлово ещё с 50-х годов прошлого столетия рядом с райцентром действовала небольшая птицефабрика, производящая кур. Было решено на её базе создать крупное уткуводческое хозяйство. В соседней Ивановской области на территории бывших армейских казарм уже существовала фабрика по производству уток. В Ярославле в пожарном порядке сформировали из числа специалистов птицефабрики «Север» целый взвод и оперативно десантировали на учение к ивановцам.

Тогдашний директор «Севера» Григорий Константинер, главные зоотехник и инженер Валентин Киселёв и Вячеслав Чернышов, парторг Владимир Печкин и ряд других спецов с месяц примерно изучали повадки и запросы водоплавающей птицы. В посёлке Некрасовское

действовал штаб по проектированию и строительству новой утиной фабрики. Исходили из того, что утки, в отличие от кур, намного неприхотливей в содержании, взрослые особи весят чуть ли не вдвое больше кур, мясо утиное жирное, из него можно приготовить массу вкусных и полезных для здоровья блюд. К примеру, утиное мясо в миллиардном Китае издавна считается одним из лучших продуктов.

В ходе подготовки этого материала довелось беседовать с профессиональными кулинарами и опытными домашними хозяйками. Все в один голос вспоминали, что утку можно приготовить: в яблочном соку; с мёдом; с белыми грибами; по-деревенски (в горшочках); с огурцами; с овощами... Также можно сделать рагу из утки, приготовить мясо со сливами, запечь в духовке, нашпиговать тушку свиным салом, потрохами, натусить с луком, утопить её в винном рассоле, пожарить в томатном соусе и т. д.

Впрочем, «заблудившего» в 70-х уткой первого секретаря обкома КПСС Фёдора Лощенкова в первую голову интересовали... возможные объёмы производства. Была поставлена стратегическая задача – довести выход утятини до четырёх тысяч тонн (!) в год. Силы на сооружение утиного царства были брошены немалые. Крупнейшие предприятия Ярославщины помогали людьми, стройматериалами, техникой. Одновременно готовились кадры для 14 производственно-технологических линий. Короче, запустили производство в срок.

Когда фабрика вышла почти на проектную мощность и стала давать до 3500 – 3700 тонн мяса в год, колбасные электрички в Москву отменили. Магазины области были завалены утиными тушками. Излишки с ярославского стола начали отправлять даже в Москву. Словом, наша утка так высоко взлетела при



фото Анны СОПОВЬЕВОЙ.

директорах некрасовской птицефабрики Александре Данилевском и Владимире Семёнове, что на ВДНХ в павильоне птицеводства для ярославцев было выделено отдельное помещение.

– Принимали экскурсантов из разных уголков страны, – вспоминает бывший директор утиного производства Владимир Евлампиевич Семёнов, ныне работающий в посёлке Некрасовское специалистом территориальной администрации.

Говорят, на ярославских уток, демонстрировавшихся на ВДНХ, приезжал полюбоваться аж сам генсек Леонид Брежнев, одним из его любимых блюд была утиная пастрома. Благодаря некрасовской утиной фабрике цена килограмма утятини в ярославских магазинах опустилась до небывалой «высоты» – 90 копеек (столько же стоил килограмм сахарного песка в то время).

ЗАЛЁТНЫЕ ИЗ КУРСКА

В магазинах Ярославля утку нынче с огнём не сыщешь. Лишь однажды за последние три месяца удалось автору этих строк наткнуться на этих неповоротливых двулапых: на Угличском рынке лежала замороженная утка по цене 160 рублей за кило.

– Откуда же птица? – поинтересовался я у продавщицы.

– Из Курска, вестимо, – сообщила дама в белом колпаке.

До этого я думал, что в Курске водятся одни только соловьи...

А почему же уток не стало в наших краях? Этот вопрос я задал вышеупомянутому бывшему парторгу птицефабрики «Север» в Дубках Ярославского района, а затем жителю посёлка Некрасовское Владимиру Печкину, стоявшему у истоков создания гигантского утиного царства в Некрасовском.

Владимир Печкин ответил обстоятельно:

– Видишь ли, «улёт» уток начался в начале 90-х с «прилётом» «демократов», сразу же проявивших свою ориентацию на запад. Провольственный рынок начал стремительно насыщаться «свинцовыми» американскими окорочками. Сбыт отечественной продукции резко упал вследствие того, что тогдашние директора мясокомбинатов с молчаливого согласия властей стали чванливо отворачиваться от отечественных производителей – не только от птиц, воротивших их носы, но и от коров, свиней. Мол, зачем нам своё мясо, когда из-за бугра предлагают более дешёвое.

Насколько я знаю, из-за этой «политики» мы потеряли более тридцати миллионов голов крупного рогатого скота, захирели свинофермы, «сдохли», сошли на нет постепенно и наши некрасовские утки. Фабрика, правда, полностью своё существование не прекратила, однако профиль

предприятия изменился.

Здесь сейчас снова выращивают кур. Объём производства птицы стал в разы меньше, чем в «застойные» годы. Солидное когда-то предприятие, работавшее раньше в единой упряжке с птицефабрикой «Север», семь раз за годы перестройки меняло название. Сейчас некогда знаменитый некрасовский птичник величают так: филиал «Племенной репродуктор Некрасовский» ОАО «Ярославский бройлер». Уникальный утятник – по сути дела градообразующее предприятие райцентра – общими усилиями вытеснили ненужные сытой и разборчивой Америке окорочка, к этому приложили свою руку чрезмерно придирчивые экологи, а завершила разруху бестолковая, во многом популистская оргперестройка начала 90-х. Собственно, так или примерно так происходило по всей стране...

(Окончание на 2-й стр.)

Куда улетели наши утки?

(Окончание.

Начало на 1-й стр.)

В результате мы, импортирующие более чем 50 процентов мяса, стали сегодня зависимыми от западного рынка. И это сказывается на ценах на продовольствие. Сопоставьте: кило утки в годы застоя тянуло на 90 копеек, курицы – на три рубля, а сейчас утка стоит дороже курицы в полтора-два раза! Только за последние два года цены на корма и электроэнергию выросли в два раза. В то же время цена реализации сельхозпродукции – всего на 10 процентов.

К чему это привело? К то-

му, что большинство тех же птицефабрик стали убыточными. Крупные птичники ещё как-то копошатся, а мелкие – уже на боку лежат.

Так вернутся ли к нам утки? Этот вопрос мы задали заместителю губернатора Михаилу Боровицкому, курирующему в областной администрации среди прочих направлений и сельское хозяйство.

– В сегодняшних реалиях чисто административный нажим, волевые решения, указания, кому что сеять, сажать, выращивать – не совсем корректны и уместны, – сказал Михаил Васильевич. – Что же касается возрождения

той или иной отрасли в сельском хозяйстве, то у каждого вида, будь то куры, овцы, или в данном случае многострадальные утки, свои перспективы. К примеру, без чьих-либо команд в Пошехонском районе переоборудовали куриную птицефабрику и стали производить индеек. Вроде бы не совсем традиционный для россиян продукт, но для него нашлась свободная ниша, индюшатины оказалась востребована на рынке, и пошехонцы вовремя сориентировались. Во главу угла в бизнесе, в сельском хозяйстве в том числе (а чем это не бизнес?) надо руководство-

ваться принципом: выгодно или не выгодно. Тот, кто вкладывает средства в то или иное производство (а это инвесторы, частники, поскольку государство сейчас не вкладывает средства напрямую, а только оказывает поддержку), должен честно уяснить для себя, прикинуть: новое дело принесёт доход или убытки. Если доход, то вперёд! Сегодня, например, стремительно растёт рынок курятины (особенно охлаждённой), хотя далеко ещё не заполнен до краёв. А вот спрос на уток не такой уж широкий, объёмный. А поскольку спрос на более жирное мясо утки

ниже, значит, и продать её те, кто займётся производством этой птицы, не смогут по высокой цене. Опять же надо учитывать, скрупулёзно подсчитать, каков будет выход продукции на единицу корма, прикинуть – что выгодно выращивать. Сейчас востребованы перепелиные яйца – они появились в магазинах.

Конечно, перепелиные яйца – это хорошо. Однако «подеревенски» в горшочке их не приготовишь, да и свиным салом крохотное перепелиное яйцо не нашпигуешь. Совсем другой продукт, извините.

Валерий ПРОХОРОВ.