

Нет худа без бобра

Вычитала новость и удивилась: Минлесхоз рекомендует употреблять в пищу мясо бобров. Поначалу подумала, что это шутка. Однако специалисты лесного хозяйства подтвердили данный факт, пояснив, что численность этих грызунов приближается к 70 000. Такое количество зубастых зверьков наносит вред лесу, дорогам и сельхозугодьям. В соседней Литве, к примеру, жаркое из бобра можно без проблем отведать в любом местном бистро. У нас же пока не разработаны техусловия, позволяющие без сомнений употреблять мясо грызуна в пищу. О необычной судьбе промыслового вида и перспективах его попадания в меню общепита узнала корреспондент «Р».

Чтобы мясо того или иного животного попало в магазины или в заведения общепита, должна быть разработана технологическая документация. Говоря проще, для приготовления котлеток аля-бобер шеф-повару ресторана нужен рецепт.

— Два года назад мы обратились с таким предложением в НПЦ НАН по продовольствию, а также в Институт мясомолочной промышленности, — рассказывает консультант отдела охотничьего хозяйства Минлесхоза Виктор Жолудь. — Разработка техусловий позволит наладить промышленную переработку мяса бобра. И как только это произойдет, у охотников появится заинтересованность и в мехе, и в мясе. К примеру, в Литве такие техусловия уже разработаны, и блюда из бобрятины можно попробовать в кафе и ресторанах. Литовские охотники поставляют мясо оптовикам, те — в торговую сеть и бистро. Кроме того, среди направлений использования животного можно отметить и фармацевтику. Подчеркну: речь не идет о массовом уничтожении грызуна, бобр останется в списке животных нормированных видов. На сегодня его численность по стране колеблется от 60 до 70 тысяч особей.

По мнению профессиональных охотников, мясо бобров обладает прекрасными кулинарными свойствами. В старину оно ценилось как деликатес, особенно задние ноги, печень и хвост. Некоторые, наоборот, говорят, что вкус уж слишком специфический.

Последние три года с бобром борются как с вредителем. Увы, масштабы их деятельности порой вызывают не только восхищение...

— Колонии грызунов могут «вывести из строя» гектары леса, повредить плотины. Поэтому в период охоты на бобра, с 1 сентября по 30 марта, идет их активная добыча — с засады, с подхода, безоружейным способом. В период, когда охота запрещена, но бобры приносят вред — охотоведы их отлавливают и отселяют на другую территорию, — рассказывает Марк Баранский, заместитель директора Гродненского областного БООР. — Когда грызуны расплодились, нам стали доводить план добычи. К примеру, в прошлом году 17 охотхозяйств области планово добыли 480 особей бобра. Кроме того, за путевками обращаются и охотники-любители. Правда, есть тут и проблема: ни шкуры, ни мясо, ни бобровая струя сейчас не пользуются спросом. Охотники используют добычу в личных целях.

Специалист по защите леса Скидельского лесхоза, бывалый охотник Анатолий Панасевич вспоминает: в советские времена бобровая шкура стоила 100 рублей при средней зарплате в 120 рублей. А сейчас охотники отдают ценные шкурки за символическую цену (5 долларов) — чтобы не валялись. Из мяса готовят вкусную тушенку, домашние колбасы, котлеты, супы и даже шашлыки. Получается, мясо бобра, действительно, выгодная добыча. Если учесть, что вес тушки может достигать 30 кг.

А вот высушенная бобровая струя еще лет сто назад считалась чуть ли не панацеей, средством от всех болезней. В виде настоек она применялась для лечения нервных расстройств, а также для повышения «мужской силы». Стоимость бобровой

струи была очень высокой. В 1913 году за струю от одного бобра платили в три раза больше, чем за шкуру. В наше время ее лечебное действие поставлено под сомнение.

Но главное, за что ценят бобра, — его мех. Шубы из него очень теплые и долго носят. Когда-то дамы обожали касторовые шляпки весом не более 50 г. На Витебском меховом комбинате и сейчас шьют шапки, полушубки и шубы из меха бобра. Цена шапок — 1,5—2 млн. рублей, а вот за хорошую шубу придется выложить не менее 15 млн. рублей.

В основном шкурки бобра идут на пошив мужских изделий.

— Шкурки очень востребованы, ведь из них получаются красивые изделия, — утверждает начальник отдела снабжения РПУП «Витебский меховой комбинат» Елена Иташева. — Два года назад мы направляли ходатайство в правительство, чтобы охотхозяйства поставляли нам шкурки бобра. Цены мы устанавливаем сами, и сегодня за одну бобровую шкурку 1-го сорта платим 20—25 долларов. Но пока постоянных поставок у нас нет.

Причина лежит на поверхности.

— На Гродненщине некуда сдать шкурки бобра, а ехать в Витебск достаточно дорого, если у тебя нет при себе пары сотен шкурок, — утверждает Павел Яковчик, охотовед Гродненской районной организационной структуры БООР. — Если бы там за одну шкурку давали по 25 долларов, то я за два дня раздал бы все лицензии. Понятно, что возникают претензии к качеству: где-то брак, второй сорт, и цена, соответственно, падает. К тому же добыча бобра не только трудоемкий, но и затратный процесс. Один капкан обойдется в 300 тыс. рублей, плюс выделка шкурки. На меховом промысле много не заработаешь, поэтому серьезно этим никто сейчас не занимается.

Несмотря на рекомендации Минлесхоза и ценность меха, популяция бобров увеличивается от сезона к сезону. Поможет ли приостановить этот неумный рост гастрономическая составляющая вопроса, покажет время. И аппетиты белорусов. Во всяком случае, разработка техусловий и меню для общепита продолжается.