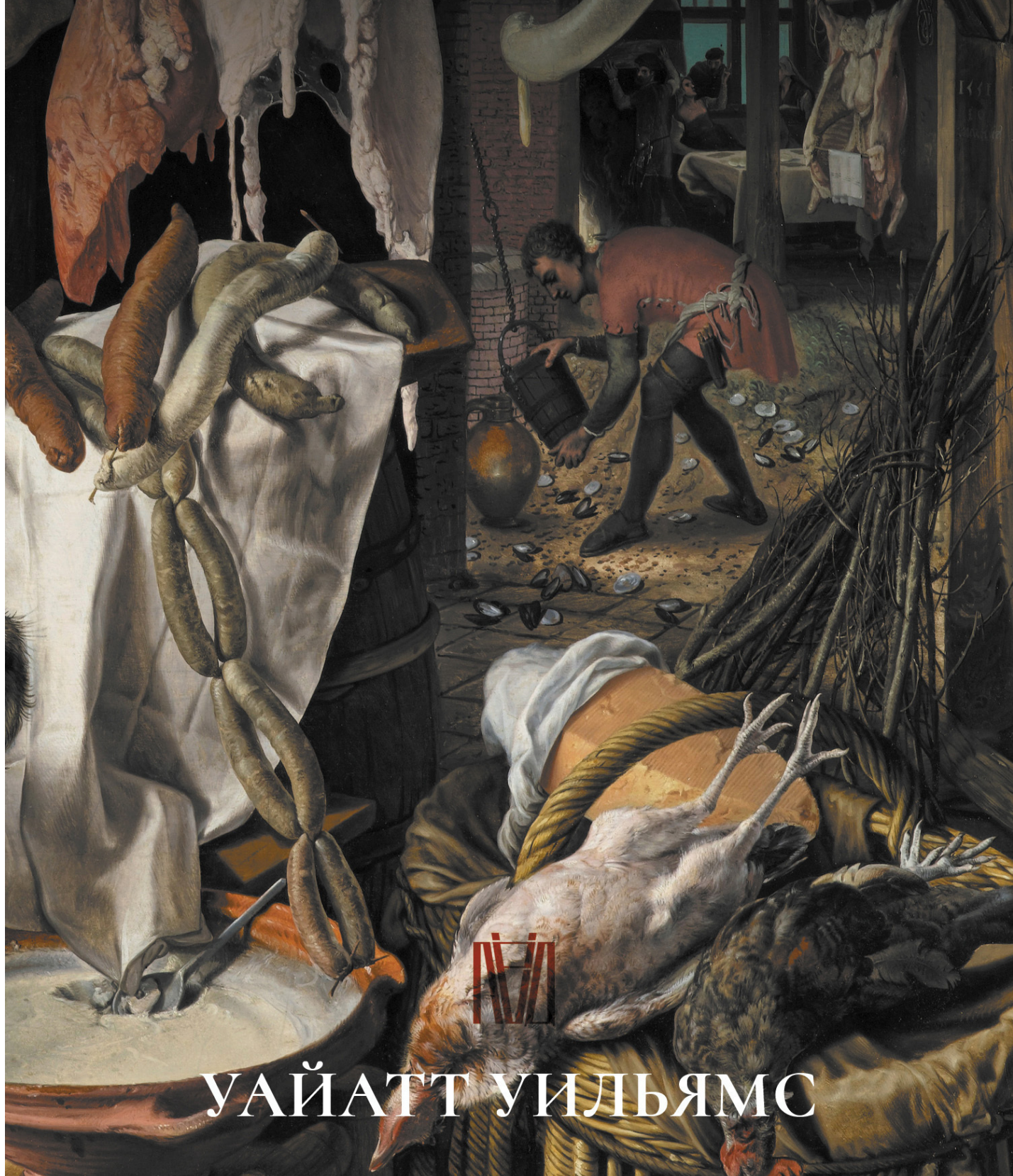


# О МЯСЕ, КУЛИНАРИИ И УБИЙСТВЕ ЖИВОТНЫХ



УАЙАТТ УИЛЬЯМС

Smart

Уайатт Уильямс

**О мясе, кулинарии и  
убийстве животных**

«Издательство АСТ»

2021

УДК 641/642  
ББК 36-9

**Уильямс У.**

О мясе, кулинарии и убийстве животных / У. Уильямс —  
«Издательство АСТ», 2021 — (Smart)

ISBN 978-5-17-147737-0

Уайатт Уильямс хотел написать толстую книгу, которая вышла бы в твердом переплете на плотной бумаге. Каждую главу он посвятил бы отдельным животным, начиная с маленьких птиц: куропаток и голубей, за ними бы шли курицы и утки — и дальше, в порядке увеличения, олени, кабаны и рогатый скот, и так, пока ряд бы не закончился. Книга могла бы стать полевым руководством по поеданию мяса с историями о том, как животные растут и как их убивают; о том, как мясо подготавливают к продаже и распространяют по миру. Читатели могли бы увидеть переплетение жизней людей и животных и сделать сложные выводы об устройстве нашего общества. Он даже выбрал название — «Порядок животных». Однако такую книгу он так и не написал. Он написал другую — ту, что вы держите в руках. В ней Уильямс описывает свое долгое путешествие, чтобы найти ответ на простой вопрос: «Почему мы едим мясо?» В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

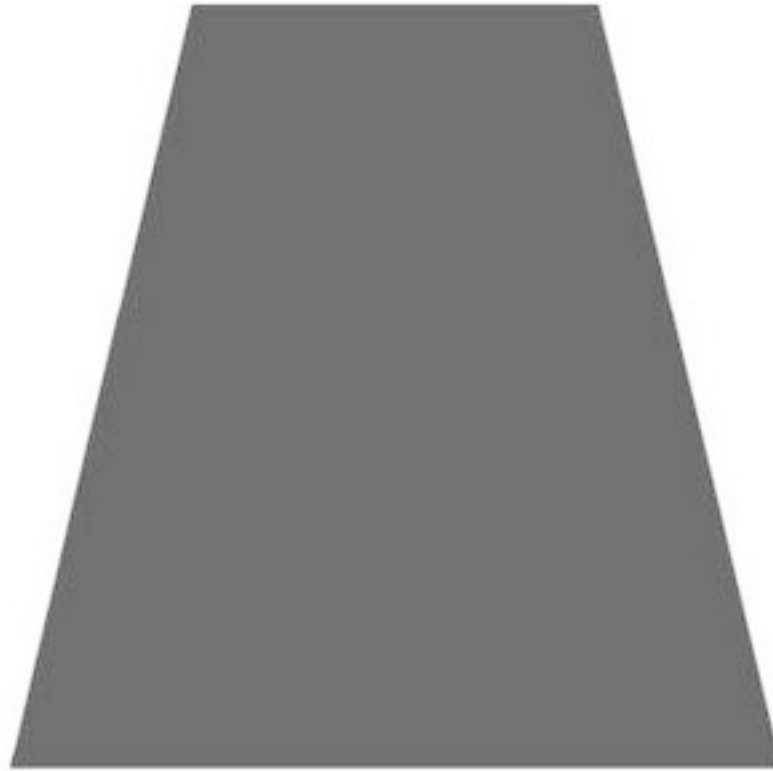
УДК 641/642  
ББК 36-9

ISBN 978-5-17-147737-0

© Уильямс У., 2021  
© Издательство АСТ, 2021

# Содержание

Этимология	6
Раз	9
Конец ознакомительного фрагмента.	12



SMART

**Уайатт Уильямс**  
**О мясе, кулинарии и убийстве животных**

*Посвящается К. С.*

*Как зверь любящий  
Всем божеством кости своих рогов:  
Зелень избытка надо мной.  
Джеймс Дикки – «Спрингер Маунтин».*

Wyatt Williams

SPRINGER MOUNTAIN: MEDITATIONS ON KILLING AND EATING

© 2021 Wyatt Williams

© А. Р. Авагян, перевод, 2022

© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2023

## ЭТИМОЛОГИЯ

Некоторые люди в Китае едят собак. Другие воздерживаются по буддистской традиции. Во Вьетнаме рестораны, подающие собак, предложат вам разнообразные варианты приготовления и подачи: тушеная или жаренная на гриле собачатина, кровяная колбаска с арахисом, собачатина в креветочном соусе с лимонграссом. А вот в Либерии собачье мясо считают дичью.

В английском языке есть слово *game* (оно переводится на русский как «дичь» или «игра»), близкое к слову *bushmeat* («мясо диких животных»), описывающее тех животных, на которых охотятся, в противоположность тем, которых выращивают на фермах. Вот только к английской «дичи» не относятся собаки. В Англии на собак не охотятся, они сами участвуют в охотничьих играх. Собаки замечают дичь лучше людей, люди стреляют дичь лучше собак. Англичане ни за что не станут есть собак. Они предпочтут зажарить большой кусок коровы и подать его с тортом, который они называют йоркширским пудингом.

В Лондоне можно найти мясо коровы, тушенное в специях, которое называется карри. Листья карри доставляют в столицу из бывшей английской колонии, Индии, но большинство индийцев не стали бы есть коров. В Индии корова – это священное животное, машины останавливаются на улицах восхититься ее грациозным шагом. Так что многие предпочитают готовить карри с курицей вместо говядины.

Курицы относятся ко всеядным животным, то есть они съедят все, даже другую курицу. Люди тоже всеядны, но у нас есть правило не есть других людей; мы называем это каннибализмом. И нельзя сказать, что люди никогда ничего подобного не делали. Такое точно случалось. Долгое время на таких людей смотрели со страхом и отвращением. А вот курица спокойно будет клевать плоть другой, мертвой курицы, и родственники ее вряд ли будут кого-то осуждать... Курицы едят камни, хотя они и не могут их переварить. Камень попадет в мышечный желудок, круглый орган, синий и гладкий, и там он останется, чтобы помогать курице в переваривании того, что попадет в него потом: жуков, червей, травинок.

В Таиланде сверчков жарят во фритюре со специями. Это блюдо ценят за особую маслянистую текстуру. Кузнечиков, близких родственников сверчков, похожим образом готовят в Мексике, только там их подают с гуакамоле. По ту сторону границы, в США, кузнечиков есть не станут, зато их насадят на крючок, чтобы поймать рыбу. В этом весь фокус. Рыбакам нужно спрятать крючок в теле насекомого, но не убить его. После того как леску забросят, все еще живой кузнечик будет двигаться в воде. Рыба увидит насекомое, а не крючок: она укусит его, и крючок прорежет ей губу. Рыба планировала съесть на ужин кузнечика, но на ужин съедят ее.

Есть давняя история о мужчине, у которого было несколько буханок хлеба и две рыбы. И он накормил этим толпу из тысяч людей, это назвали чудом. Лодки, которые привозят тонны рыбы, сегодня в чудесах не нуждаются. Они полагаются на крюки и сети. С утра перед работой рыбаки поджаривают себе на сковородке немного бекона. Некоторые, конечно, отказываются от этого ритуала в силу духовных убеждений, никоим образом не связанных с чудом с рыбами.

Некоторые верят в высшие силы. Другие просто верят в деньги. Трейдеры делают ставки на стоимость свинины на Уолл-стрит на Манхэттене. И это не хуже, чем облигации или золото. Деньги подходят для еды. В Испании их можно обменять на кусок «пата негра». Кортадоры умеют нарезать эту ветчину так, чтобы она была не толще листа бумаги. Поднесешь ее к свету и увидишь целый мир. Для этого есть много слов в языке. Самое частое из них – *мясо*.

Первое документированное использование английского слова *meat* в значении плоти как еды относится к четырнадцатому веку. Слово встречается мимолетно в одной среднеанглийской поэме, которую позже опубликовали под названием «Чистота: Метафорическая Поэма в Трех Частях о Потопе, Разрушении Содомы и Смерти Валтасара». Название часто сокращается до «Чистоты». Мы не знаем об авторе ничего, кроме его работ, поэтому его просто называют

Поэтом Жемчужины, «Жемчужина» – его самая известная работа. Манускрипт «Чистоты» был обнаружен в рукописи, известной хранителям и исследователям как Манускрипт Cotton Nero A.x. Он хранится в Британской библиотеке. Считается, что он был создан около 1380 года.

«Чистота» – это малоизвестная работа. Обычно говорят о «Сэре Гавейне и Зеленом рыцаре», романе артуровского цикла, которым завершается манускрипт. Но именно в средней части «Чистоты» в пересказе библейской истории о том, как Авраам упрощает Бога сжалиться над Содомом, мы впервые в английском языке встречаем современное слово *meat*, означающее «мясо».

По версии «Поэта Жемчужины», к Аврааму приходят трое мужчин, которые выглядят настолько поразительно, что он решает принять их так, будто перед ним сам Бог. Он просит свою жену Сару испечь хлеба, а слугу – забить ягненка. Дальше следует описание обеда, который он предложил гостям:

Prwe þryftyly þeron þo þre þerue kakez,  
& bryngesz butter wythal & by þe bred settez;  
Mete messez of mylke he merkkez bytwene,  
Syþen potage & polment in plater honest.

Звучит просто – хлеб, масло, мясо, молоко, – но щедрость Авраама так поразила Бога, что после еды он, довольный обедом, решает рассказать Аврааму о своем намерении разрушить пару городов неподалеку, Содом и Гоморру, уничтожив все их население. Авраам озадачен этим. А что, если в Содоме найдется пятьдесят праведников? Стал бы Бог тогда убивать хороших людей вместе с плохими? Бог отвечает, что нет, и это придает Аврааму уверенности. Он начинает торговаться. Он сбивает число до десяти: Бог обещает не разрушать Содом, если в городе найдется десять праведников. Авраам прекращает торги. На этом заканчивается разговор. Почему Богу важны жизни десяти праведников, но девяти еще недостаточно, чтобы убедить его? А если бы праведник был всего один? Нам это не объясняют. В итоге и десяти людей не удается найти, и всех убивают.

Смысл в том, что *mete*, мясо, плоть, которую едят, впервые появляется в английском языке в 1380 году в поэтическом пересказе истории о щедром угощении и мстительном и жестоком Боге. Современное написание слова *meat* впервые встречается у Шекспира спустя два столетия. Первое появление слова *mete* важно для меня, потому что я говорю по-английски. Если бы я говорил по-французски, мне наверняка хотелось бы рассказать вам о первом использовании слова *viande*, которое в то же время обрело схожее значение. Также я мог бы предложить вам историю протогерманского *mati* или древнеисландского *matr*, которые позже привели к *mete*, которое, в свою очередь, стало *meat*.

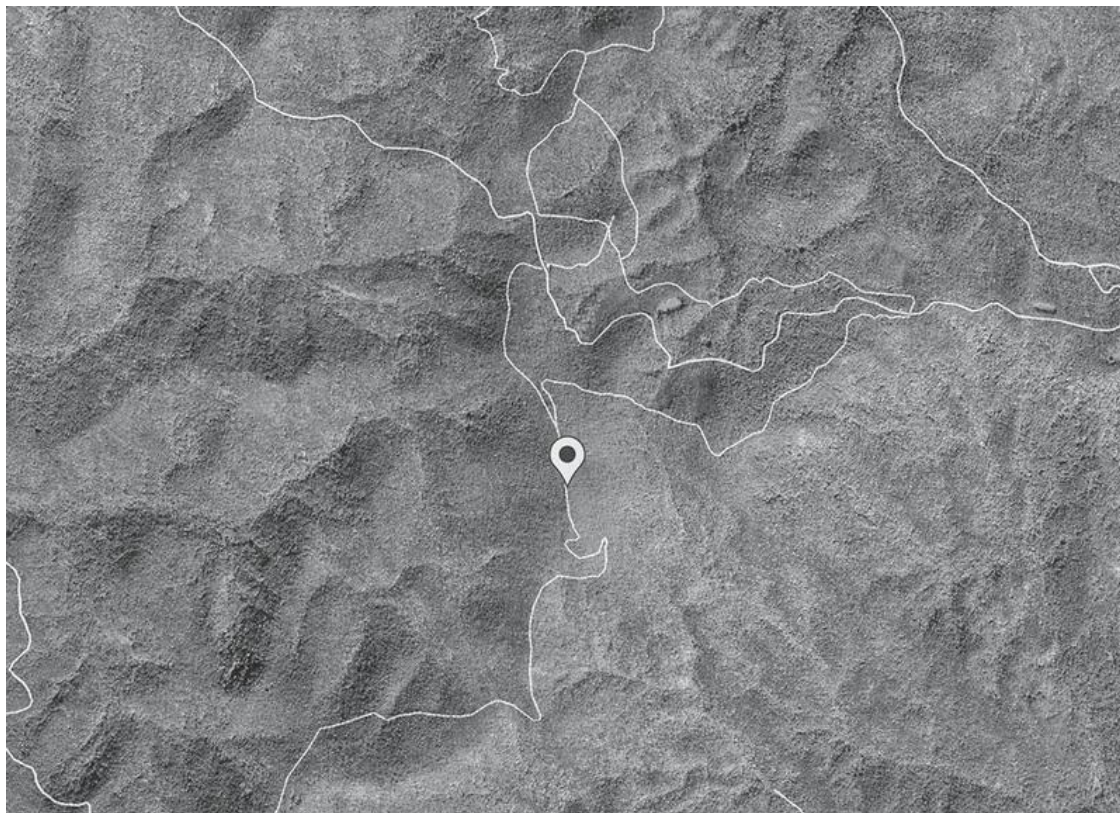
Иногда эти слова обозначали плоть в качестве еды, а иногда и просто любую еду. Слова – это грубые инструменты, мы используем их так, как нам хочется. Я мог бы вернуться во времена, когда мясо еще не было словом, а лишь рисунком: иероглиф в пирамиде, рисунок в пещере. Ведь было что-то до всего этого, до того, как люди стали выдумывать истории о Боге и записывать происходящее. Эту историю мы не знаем сейчас, но она существует в нашем воображении.

Чтобы понять эту историю, нужно представить себе рот. Такой же рот, как у вас. Так же, как и ваш рот, этот рот ест. Рот жуёт, разжевывая небольшой кусок плоти. На это уходит время, потому что кусок этот жесткий. Когда зубы справились со своей работой, а язык и горло проглотили то, что стало с куском, когда рот пуст, губы складываются и издают звук. «Ммм».

Вот так. Этот момент – это начало, если нам обязательно нужно начало. Звук изменился за века, но мы повторяем его, произносим его, убиваем его, едим его. Это непрекращающаяся

и долгая линия, объединяющая нас с нашим прошлым. С одной стороны этой линии – плоть, которую мы распознаем как себя. С другой стороны – плоть, известная нам как еда.

## Раз



Я начал это исследование осенью 2011 года. Офис журнала, в котором я работал, находился в небоскребе в центре Атланты. Я писал о еде, что все еще казалось мне тогда привлекательным. Каждый день в пять вечера я уходил с работы пить коктейли на открытии очередного ресторана. Люди на этих небольших тусовках всегда были одни и те же: несколько одинаковых молчаливых инвесторов, несколько настолько популярных шеф-поваров, что уже давно перестали готовить, множество таких же журналистов, как и я, чье время и внимание покупали за бесплатную еду и выпивку. Во всех меню были дорогие вариации на типичные для южных штатов блюда: фаршированные яйца, маринованная окра, деревенская ветчина и жареные цыплята – их высокое качество подтверждалось локальным происхождением ингредиентов. Мне никогда не подавали просто фаршированные яйца. Мне подавали «Фаршированные яйца со двора в Уондеринг Брук с икрой форели с фермы “Брамлетт Траут”».

Запомнить все эти места нереально. Были эти яйца из Уондеринг Брук или Уисперинг Медоу? Обычно я этого и не помнил. Но с цыплятами таких проблем не было, потому что цыплята всегда были из «Спрингер Маунтин»: запеченный с картошкой цыпленок из «Спрингер Маунтин», пирог из цыплят из «Спрингер Маунтин», паштет из печени цыплят из «Спрингер Маунтин» с виноградным конфитюром. Мне говорили, что «Спрингер Маунтин» – небольшая семейная ферма к северу от Атланты. Говорили, что там выращивали лучших цыплят в истории штата Джорджия. Это название всегда вызывало у меня образ ручья, текущего через леса Блу Ридж. Где же находился этот родниковый рай? Я хотел съездить туда, но никто на этих вечеринках не знал, где находится ферма. Повара там никогда не бывали. Так что я решил самостоятельно найти «Спрингер Маунтин». И целью моего расследования было раскрыть небольшую тайну местного масштаба.

Я начал с поиска адреса фермы в Сети, но нашел только адрес абонентского ящика в Маунт Эйри в Джорджии. На запрос «Ферма “Спрингер Маунтин”» Google Earth показал южную оконечность Аппалачской тропы. На спутниковых фотографиях были только дубы, сосны и тропы, проложенные через горные хребты. Я не нашел ни одной расчищенной полянки на территории в несколько квадратных километров. Я обратился к сайту фермы, но нашел там только адреса тысячи ресторанов, где можно попробовать цыплят, выращенных на фермах «Спрингер Маунтин», но адреса самой фермы не было. Не были указаны и владельцы фермы. Был только номер телефона, но на мой звонок никто не ответил.

Я написал главе местной сельскохозяйственной некоммерческой организации, чтобы узнать, не бывал ли он в «Спрингер Маунтин».

«Никогда там не был. Пару лет назад мы хотели провести экскурсию по их ферме, но нам так и не ответили», – сказал он. А потом он загадочно добавил: «Я давно жду, когда кто-нибудь пристально взглянет в Спрингер».

В конце концов я нашел на сайте Спрингер Маунтин номер факса. После недолгого расследования я установил, что это также факс фирмы Fieldale Farms Corporation.

В отличие от «Спрингер Маунтин», о «Филдэйл» в Сети была информация: руководители компании, семья владельцев, данные о положении компании в отрасли, номера телефонов и даже адрес главного офиса. Я позвонил по указанному номеру. Мне быстро ответили. И вот я уже сижу за столом Тома Хенсли, президента «Филдэйл». Оказалось, он был давним читателем журнала, на который я тогда работал. Он хотел знать, чем он может мне помочь.

Я сказал: «Я бы хотел попасть на экскурсию по ферме “Спрингер Маунтин”».

После небольшой паузы он, кажется, усмехнулся. Мы договорились о дате нашей следующей встречи, и он дал мне адрес своего офиса.

\* \* \*

Когда я приехал к главному офису «Филдэйл» на севере от Атланты, я оказался не у фермы, а у высокого стеклянного здания, ничем не отличавшегося от того, в котором я работал. Я вошел не в ту дверь и, пройдя через несколько коридоров, в конце концов добрался до ресепшен, где увидел знак, на котором было написано «ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ, УАЙАТТ УИЛЬЯМС ИЗ ЖУРНАЛА “АТЛАНТА”». Мне подсказали, как дойти до офиса Тома, где продолжился наш радушный разговор, начавшийся по телефону. Я спросил, как идут дела у фирмы, он сказал, что хорошо, и все в таком духе.

Было трудно не заметить всех цыплят в нашем окружении: керамических цыплят, нарисованных цыплят, металлические вешалки на стенах в виде цыплят. Коллекция выглядела внушительно. В офисе были любые виды цыплят, кроме живых, за которыми я приехал. Я решил, что наш разговор как-нибудь дойдет и до этой темы.

Вскоре меня из офиса Тома проводили в большой зал, где представили Гасу Аррендейлу, владельцу и преемнику наследия «Филдэйл». Гас был одет в удобный черный костюм и кроссовки. У него были волосы чуть длиннее среднего, уложенные в стиле богатых успешных мужчин вроде Ричарда Брэнсона, в те дни, когда им больше не надо поддерживать дисциплинированный образ.

Мы перебросились парой коротких фраз, таких же дружелюбных, как и в разговоре с Томом, и Гас сменил тему. Он говорил медленно, как будто его голос был полон патоки.

«Насколько я понял, ты хочешь написать рассказ о “Спрингер Маунтин”?» – спросил он. Я кивнул.

«Ну что ж, если ты планируешь это сделать, мы должны будем обязательно прочитать его перед публикацией», – сказал он.

Я постарался коротко ему объяснить, что журналисты так не работают.

После непродолжительного молчания он заметил, что как бы я себе это ни представлял, но в истории о ферме «Спрингер Маунтин» никоим образом не должна упоминаться корпорация «Филдэйл Фармс». Эта просьба показалась мне особенно странной, учитывая, что сидели мы в главном офисе «Филдэйл Фармс», который, насколько я понял, был одновременно и главным офисом фермы «Спрингер Маунтин». Я осмотрел комнату, все еще не до конца осознавая смысл того, о чем меня просят.

«Это непростая тема для нас, – сказал он. – Это для удобства потребителей...» – Он помолчал немного и добавил: «Это их запутает».

Затем Гас стал более прямолинейным, перестал растягивать слова и заявил: «Я не хочу начинать с плохой ноты».

В этот момент нашего разговора я сделал надпись в блокноте: одно-единственное слово заглавными буквами: «НАПРЯЖЕНИЕ».

В этот самый момент секретарша объявила Гасу, что ей надо срочно кое-что обсудить с ним в коридоре. Они отошли на несколько минут.

По возвращении настроение Гаса изменилось. Он снова был дружелюбен и спокоен. Он сказал, что с радостью покажет мне, как все устроено, но только в другой день. Я принял это предложение.

Снова повисла пауза. Он кивнул на мои волосы, которые были почти той же длины, что и его.

«Что ж, Уайатт, – сказал он с полной серьезностью, – ты фанат группы Allman Brothers?»

Я ответил, что это так.

«А ты когда-нибудь был в музее Allman Brothers?»

«Гас, я даже не знал, что он существует».

Гас вздохнул и сказал: «Это потому, что он в моем подвале».

Он громко рассмеялся, и я вместе с ним, потому что я совершенно не понимал, о чем идет речь.

«Тебе обязательно надо это увидеть, я покажу тебе, когда ты вернешься сюда на экскурсию».

\* \* \*

В следующий понедельник, в 9 часов утра, я вернулся в офис «Филдэйл». В этот раз я нашел нужную дверь, и ожидавшая меня секретарша провела меня в конференц-зал, где за большим столом сидели несколько человек. Я пришел последним. Мне налили чашку черного кофе и вручили папку с информацией по повестке дня и прочими бумагами. И до того, как я успел ознакомиться с документами или сделать хоть глоток кофе, собравшиеся за столом начали представляться.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.