

О МЯСЕ, КУЛИНАРИИ И УБИЙСТВЕ ЖИВОТНЫХ



УАЙАТТ УИЛЬЯМС

Уайатт Уильямс
О мясе, кулинарии и
убийстве животных
Серия «Smart»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68862684

О мясе, кулинарии и убийстве животных: Издательство АСТ; М.; 2023

ISBN 978-5-17-147737-0

Аннотация

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».

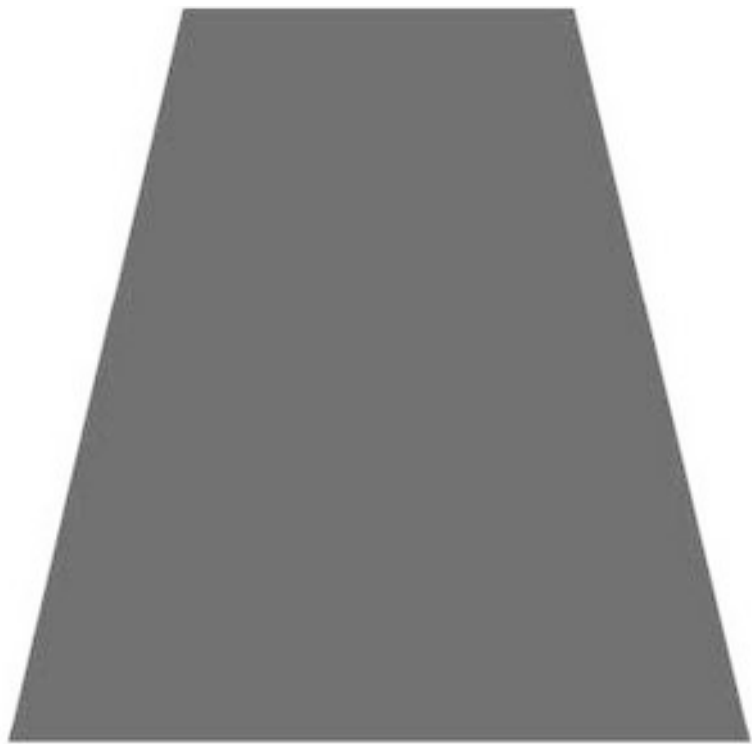
Однако такую книгу он так и не написал. Он написал другую – ту, что вы держите в руках. В ней Уильямс описывает свое долгое

путешествие, чтобы найти ответ на простой вопрос: «Почему мы едим мясо?»

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Этимология	7
Раз	13
Конец ознакомительного фрагмента.	20



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 лемонграссом. 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 несколь-

ко буханок хлеба и две рыбы. И он накормил этим толпу из тысяч людей, это называли 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 сковороде 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

Него А.х. 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 упрощивает 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,
& bryngez 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*.

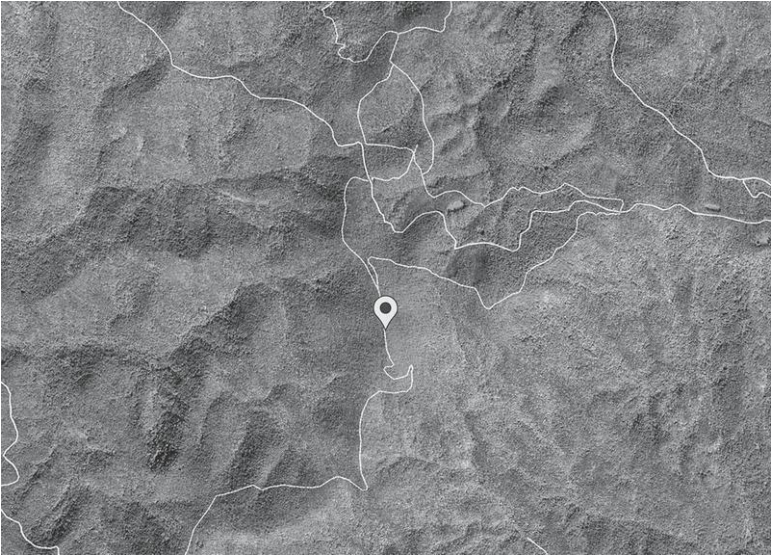
Иногда эти слова обозначали плоть в качестве еды, а иногда и просто любую еду. Слова – это грубые инструменты, мы используем их так, как нам хочется. Я мог бы вернуться во времена, когда мясо еще не было словом, а лишь рисунком: иероглиф в пирамиде, рисунок в пещере. Ведь было что-то

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 жует, 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 гото-

вить, 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 взглянется 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 теле-

фонов 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, УАЙ-АТТ УИЛЬЯМС ИЗ ЖУРНАЛА “АТЛАНТА”». Мне подсказали, как дойти до офиса Тома, где продолжился наш радужный 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 выгля-

дела 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.