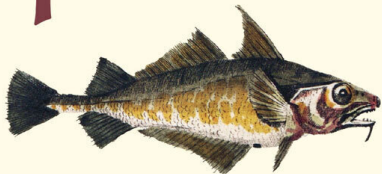


БИОГРАФИЯ РЫБЫ, КОТОРАЯ ИЗМЕНИЛА МИР

Треска



Марк Курлански

Автор бестселлера «Соль. Всемирная история»

Чертовски классная рыба! *Entertainment Weekly*



Марк Курлански

Треска. Биография рыбы, которая изменила мир

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69074368

Треска. Биография рыбы, которая изменила мир: Синдбад; Москва;

2023

ISBN 9785001315063

Аннотация

В книге Марка Курлански скромная треска становится главным персонажем мировой истории. Ради трески европейцы начали пересекать Атлантику – и именно благодаря треске столь дальние плавания стали возможны. Из-за трески велись войны и начинались революции, она служила основой рациона целых народов, от нее зависели экономики разных стран, и колонизация Северной Америки произошла во многом благодаря ей. Автор знакомит читателей с людьми, чья жизнь тесно связана с этой уникальной рыбой, – исследователями, торговцами, писателями, шеф-поварами и, конечно, рыбаками. Он рассказывает о тресковых войнах XVI и XX веков, делится рецептами разных эпох и показывает нам саму треску – ее повадки, эволюцию и, в конечном счете, трагедию. Треска столетиями кормила человека, но теперь нуждается в его помощи: запасы рыбы, казавшиеся неисчислимыми, практически иссякли.

Содержание

Пролог. Вахта на краю земли	6
Часть первая	22
1. В поисках трескового рая	23
Тресковая лихорадка Средневековья	38
Конец ознакомительного фрагмента.	39

Марк Курлански

Треска. Биография рыбы, которая изменила мир

Copyright © Mark Kurlansky 1997

Russian Edition Copyright © Sindbad Publishers Ltd., 2023

© Издание на русском языке, перевод на русский язык, оформление. Издательство «Синдбад», 2023

* * *

ВОПРОС ВОПРОСОВ ДЛЯ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА, ЗАГАДКА, ЛЕЖАЩАЯ В ОСНОВЕ ВСЕХ ОСТАЛЬНЫХ И БОЛЕЕ ИНТЕРЕСНАЯ, ЧЕМ ЛЮБАЯ ДРУГАЯ, – ЭТО ВОПРОС ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕСТА ЧЕЛОВЕКА В ПРИРОДЕ И ЕГО ОТНОШЕНИЙ СО ВСЕЛЕННОЙ.

Томас Генри Гексли. Место человека в природе

ИТАК, ПЕРВЫЙ УРОК, КОТОРЫЙ БИОЛОГИЯ ПРЕПОДНОСИТ ИСТОРИИ, ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ: ЖИЗНЬ – ЭТО СОРЕВНОВАНИЕ, ТО ЕСТЬ ВСЕОБЩАЯ РЕВНОСТЬ ПО ОТНОШЕНИЮ К ЖИЗНЕННО ВАЖНЫМ РЕСУРСАМ. КОГДА ЕДЫ ВДОВОЛЬ, ОНО ПРОТЕКАЕТ МИРНО, ЕСЛИ ЖЕ РТОВ СТАНОВИТСЯ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ЛОЖЕК, –

*ПРИНИМАЕТ ЖЕСТОКИЕ И КРОВАВЫЕ ФОРМЫ.
ЖИВОТНЫЕ ПОЕДАЮТ ДРУГ ДРУГА БЕЗ
ЗАЗРЕНИЯ СОВЕСТИ; ЦИВИЛИЗОВАННЫЕ
ЛЮДИ ИСТРЕБЛЯЮТ СЕБЕ ПОДОБНЫХ В
УСТАНОВЛЕННОМ ЗАКОНОМ ПОРЯДКЕ¹.*

Уилл Дюрант, Ариэль Дюрант. Уроки истории

¹ Пер. А. Черного.

Пролог. Вахта на краю земли (не так уж далеко от Ирландии)

*ДАВНО УЖ И СЕЛЬДЬ ОТ ЭТИХ УШЛА
БЕРЕГОВ,*

*А СКОЛЬКО СКРИПЕЛО ТУТ ПРЕЖДЕ – КТО
Б РАССКАЗАЛ! —*

*ТЕЛЕГ, ОТВОЗИВШИХ В СЛАЙГО НА РЫНОК
УЛОВ,*

*КОГДА Я МАЛЬЧИШКОЙ БЫЛ И ГОРЯ НЕ
ЗНАЛ².*

Уильям Батлер Йейтс. Старый рыбак

Я общаюсь с рыбаками, которые наблюдают за косяками трески у восточного побережья Ньюфаундленда. С рыбаками, которые собрались в море, но забыли взять с собой главный рабочий инструмент – карандаш.

Сэм Ли одет в красную непромокаемую куртку и черные резиновые сапоги; куртка новая и оттого кажется еще ярче. В предрассветной мгле Сэм ведет свой пикап последней модели к пристани, которая тянется до глубокой части гавани, где может причалить рыболовное судно. Склады, магазины для снастей, помещения, где собираются рыбаки, построены прямо на мелководье, на сваях, чтобы не занимать узкую полосу ровной земли между кромкой воды и крутыми скло-

² Пер. Г. Кружкова.

нами невысоких гор. Раньше на этой площадке раскладывали для просушки тысячи выпотрошенных и просоленных тушек трески.

Солить и сушить рыбу здесь перестали почти тридцать лет назад, но Петти-Харбор по-прежнему выглядит как оживленный маленький порт: хозяйственные постройки сгрудились у самой воды, а жилые дома разбросаны по нижней части горного склона.

На причале Сэма ждут Леонард Стэк и Бернард Чейф с фонарями в руках; они шутят насчет обновки Сэма и прикрывают глаза, якобы ослепленные ее яркостью. Ворча по поводу политики правительства в области рыболовства и обсуждая вчерашнюю телепередачу, в которой говорилось о намерении властей снять часть ограничений на придонный лов, они поднимаются на борт десятиметрового бота Леонарда, рыболовного судна с открытой палубой.

На вопрос, правда ли, что куртка-поплавок не даст ему утонуть, Сэм отвечает: «Лучше не проверять!» И это все, что они говорят о черной воде, которая плещется в полуметре от них, за бортом бота, плывущего навстречу первым проблескам сиреневого света в осеннем небе. Треска любит воду этого времени года: ей она кажется теплой. Но теплая для рыбы – это 7 °С. А высота бортов на рыболовном судне не больше двадцати сантиметров. В тот же день в другом поселке были найдены тела двух рыбаков, упавших за борт. Но о таком не принято говорить.

Они направляются в открытое море. Сэм, невысокий темноволосый мужчина с легким румянцем на чисто выбритых щеках, затянут в алый водонепроницаемый костюм. Леонард втиснулся в маленькую рулевую рубку, а Бернард в ярко-оранжевом комбинезоне стоит на открытой палубе рядом с Сэмом и задумчиво смотрит на спокойное море, будто сложенное из темных полированных плиток. Свет понемногу согревает ясное небо. Когда солнце восходит, облаков на небе не остается, и только похожий на сахарную вату туман прячется между скалистыми, но все еще по-сентябрьски зелеными холмами.

Промысловый участок рыбаки находят по береговым ориентирам. Когда бурая скала оказывается на одной линии с колокольней, когда становится виден некий дом или белое пятно на скале, которое они называют «Мадам» (в их воображении оно выглядит как юбка и чепец), рыбаки знают, что можно бросать якорь и приниматься за дело.

Но сегодня они забыли карандаш и потому направляются к другому боту, на котором команда из трех человек уже ловит треску на крючок. Пошутив по поводу жалкого улова, кто-то бросает им карандаш. Теперь они полностью готовы.

Все эти люди работают в *Sentinel Fishery* – единственной организации, имеющей разрешение на вылов трески на Ньюфаундленде. В июле 1992 года канадское правительство запретило придонный лов у побережья Ньюфаундленда, Большой Ньюфаундлендской банки и почти во всем заливе Свя-

того Лаврентия. Придонные рыбы, наиболее ценной из которых считается треска, живут в самом нижнем слое океанской воды. К моменту объявления моратория рыбаки из Петти-Харбора, наблюдавшие быстрое сокращение некогда богатых уловов, уже несколько лет требовали введения запрета. Они говорили (и оказались правы), что траулеры вылавливают последнюю треску в открытом море. В 1980-е годы ученые, работавшие на правительство, игнорировали предупреждения рыбаков, занимавшихся прибрежным промыслом, которые буквально кричали об исчезновении трески. Глухота ученых и властей дорого обошлась и рыбакам, и треске.

Теперь два рыболовных судна из Петти-Харбора участвуют в программе *Sentinel Fishery*, которая позволяет ученым и рыбакам работать вместе. В каждом рыбацком поселке несколько человек выполняют обязанности «дозорных», следящих за численностью трески: они рыбачат и сообщают об улове исследователям. Люди на судне Леонарда ловят и отпускают рыбу – всю, которую им удастся поймать. В то же время команда другого бота должна выловить ровно сто рыбин, вскрыть каждую, чтобы определить пол, и извлечь из головы крошечный камешек *отолит*, который помогает треске сохранять равновесие. По количеству колец на отолите определяют возраст трески.

Завтра или в ближайший погожий день, когда море будет спокойным, команды поменяются задачами. Нет никакого

смысла рисковать жизнью и выходить в море в шторм. За эту работу рыбакам платят совсем немного, но они рады и такому заработку, потому что заняты полезным делом, а не получают пособие по безработице, которое здесь, на морском побережье Канады, называют «пакетом». Другая причина – неослабевающее давление на власти и постоянные попытки людей добиться разрешения на добычу трески. На этой неделе обсуждалась идея позволить каждому ловить несколько штук «просто для еды». Рыбаки из *Sentinel Fishery* своим скудным уловом, состоящим из мелкого молодняка, доказывают, что рыбы недостаточно для возобновления какого бы то ни было промысла.

«Вот так-то. Мы тут на краю земли», – часто напоминает людям Сэм. Рыбаки из Петти-Харбора гордятся тем, что живут в самом восточном рыбацком поселении Северной Америки: это одна из трех особенностей, которыми знаменит Петти-Харбор. Этот маленький поселок – вместе с соседней бухтой и скалистым мысом между ними – расположен ближе всего к той части Северной Атлантики, которая в нынешнем тысячелетии прославилась как место трескового промысла.

Расположение на самом востоке означает, что Петти-Харбор ближе к Ирландии, чем другие города и поселки Северной Америки, и это вторая особенность, которой гордятся его жители. Название Петти-Харбор происходит от французского *petit* – «маленький», но населяют его ирландцы. Пятое поколение жителей Ньюфаундленда говорит с певучим ак-

центом, характерным для юга Ирландии. Такой говор можно услышать по всему побережью Ньюфаундленда, но Петти-Харбор – это Ирландия в миниатюре. Поселок с населением в тысячу человек был построен в устье небольшой речки. На северной стороне живут католики, на южной – протестанты. Граница между ними всегда проходила по маленькому мосту, и население с разных берегов никогда не смешивалось. Сэм, Леонард и Бернард – католики. Но они росли в конце 1950-х – начале 1960-х годов и принадлежат к первому поколению детей, переходивших мост во время игр. Сэм женат на протестантке. Бернард тоже; ему сорок один, и он на пять лет младше Сэма. Единственный социальный конфликт в поселке угас, но после исчезновения трески ему на смену пришли новые проблемы.

По словам Сэма, исчезла не только треска. Он переводит взгляд на горизонт и говорит: «Ни одного кита, ничего». Уже много лет он не видел ни сельди, ни мойвы, которыми питаются горбатые киты. И кальмары, похоже, исчезли. Когда-то рыбаки из Петти-Харбора за час вылавливали в бухте достаточно кальмаров, чтобы использовать их в качестве наживки. Этим утром они насаживали на крючок размороженных кальмаров из магазина.

До своего исчезновения треска подходила летом так близко к берегу, что рыбаки могли ловить ее с помощью особых ловушек – оригинальных конструкций, изобретенных на Лабрадоре в XIX веке. Перегородку из двойной сети кре-

пили перпендикулярно берегу, и треска с обеих сторон плыла вдоль нее, пока не оказывалась в двух больших подводных карманах, закрытых сверху и снизу. Ничто не мешало рыбам покинуть карман, но большая их часть оставалась внутри. Такие ловушки ставили в июле и в августе и поднимали дважды в день. Летом в ловушки, установленные у скалистого берега, попадались тысячи рыб. К моменту объявления моратория на вылов трески 125 рыбаков из Петти-Харбора ставили 75 ловушек вдоль узкого залива, ведущего к поселку.

В сентябре, когда треска уходила в открытое море, начинался сезон поддѣва. Этот способ рыбной ловли был изобретен еще в железном веке. На крючок, привязанный к толстой леске, насаживают наживку и опускают его на дно с помощью свинцового груза весом около ста граммов. В промысловом районе у Петти-Харбора треску ловят на глубине от тридцати до шестидесяти метров. Рыбак наматывает леску на ладонь и, почувствовав поклевку, резко дергает, чтобы крючок прочно зацепился за губу рыбы. Движение должно быть непрерывным – подсечь и сразу вытягивать: ведь если леска хоть на секунду ослабнет, рыба может сорваться. Но от этих рыбаков уйти непросто.

Попавшись на крючок, треска перестает сопротивляться, и ее нужно лишь поднять на поверхность. Мастерство требуется только в первые секунды; остальное – это просто тяжелый труд. Широкими круговыми движениями указательных пальцев обеих рук рыбак должен быстро выбрать около

шестидесяти метров лески. В прежние времена рыбаки выстраивались вдоль бортов: двое со стороны волны, один на противоположной. Открытая палуба и низкий борт упрощали вытягивание рыбы, но при беспокойном море это была опасная работа. Три человека весь день таскали треску весом от трех до пятнадцати килограммов, а то и больше, – одну за другой, без перерыва, пока не заполнялись палуба и оба трюма глубиной в метр. Каждое судно возвращалось с уловом массой от 900 до 1400 килограммов. Было время, когда больше пятидесяти команд из двух-трех человек вели промысел у побережья, непрерывно таская рыбу и обмениваясь шутками.

А вот и третий предмет гордости Петти-Харбора: еще в конце 1940-х местные жители договорились о запрете таких орудий массового вылова рыбы, как ярус³ и жаберная сеть. После введения моратория защитники окружающей среды подчеркивали, что Петти-Харбор принял эти меры за несколько десятилетий до того, как на Ньюфаундленде заговорили о сохранении популяции трески. В 1995 году экологическая организация *Sierra Club* отмечала в своем журнале: «Сменилось уже целое поколение с тех пор, как рыбаки из Петти-Харбора отказались от таких разрушительных методов, как тралы и жаберные сети. В Петти-Харборе разрешены только природосберегающие рыболовные снасти – старые добрые лески с крючком... и ловушки».

³ Ярус – огромный перемет, крючковое орудие лова. – *Здесь и далее – прим. ред.*

Но настоящая причина запрета была другой: для таких методов лова 125 рыбакам просто не хватало места в одной бухте. «Сегодня все говорят, что это было сделано ради сохранения трески, – говорит Сэм. – Но тогда об этом даже не думали. Господи, рыбы было столько, что по ней можно было ходить! Нам просто не хватало места».

Рыбаки острова Ньюфаундленд, ведущие прибрежный промысел, добывают рыбу только в своей бухте. Когда-то, если лодка из Петти-Харбора намеревалась зайти за самую дальнюю скалу в заливе, хозяин должен был получить разрешение у рыбаков из Сент-Джонса, расположенного в соседней бухте. Так было в эру вежливости, до моратория, когда считалось, что рыбы хватит на всех, а единственным яблоком раздора была религия.

После объявления моратория на лов рыбы вежливости стало даже меньше, чем трески. Шесть мелких судов из Петти-Харбора начали в открытую использовать жаберные сети, и потребовалось два года судебных процессов и политического давления, чтобы их остановить.

Коммерческим ловом Сэм, Бернард и Леонард вместе не занимаются. Сэм раньше работал с братом. А компаньон Бернарда, с которым они ловили рыбу двадцать лет, не удосужился получить лицензию на придонный лов, когда это было просто. Она ему была не нужна. Теперь, если придонный лов снова разрешат, власти установят строгую квоту на вылов, а новые лицензии выдавать не будут. Бернард будет

вынужден делить квоту с компаньоном, но ее, скорее всего, не хватит на двоих. «И мне придется сказать человеку, с которым я выходил в море столько лет: “Извини, я должен объединиться с тем, у кого есть лицензия”. Они хотят, чтобы люди перестали ловить рыбу. Но чем же еще здесь заниматься?»

«Раньше это было хорошее место для жизни, – говорит Сэм. – Теперь нет».

«Даже не верится, – соглашается с ним Бернارد, – что несколько лет назад каждый просто занимался своей работой, а до остальных ему и дела не было. Теперь никто не хочет видеть, как другие зарабатывают, а он нет. Все следят за всеми. В поселке и пукнуть нельзя, чтобы кто-нибудь не пожаловался».

Но этим погожим сентябрьским утром, когда солнце прогревает, а море спокойно, работники *Sentinel Fishery* пребывают в хорошем настроении, занимаясь делом, которое всегда было им по душе: вместе с друзьями детства они выходят в море и ловят рыбу.

Однако улов – настоящая катастрофа.

Ньюфаундлендская и лабладорская треска из так называемой северной популяции – это красивая рыба с янтарным леопардовым рисунком на оливкового цвета спине, с белым брюхом и длинной изогнутой полосой между брюхом и спиной. Она гораздо красивее, чем рыба желто-коричневого окраса из исландской популяции. Рыбаки измеряют каждую

треску – длина рыбин от 45 до 55 сантиметров, а значит, им всего по два-три года, и это молодняк, появившийся после введения моратория и еще недостаточно взрослый для размножения. Когда Леонард наконец вытаскивает треску примерно семилетнего возраста длиной 75 сантиметров, что еще десять лет назад было обычным делом, все шутят: «О боже, скорее дайте ему багор! Помогите же ему!»

Растягивая слова на ирландский манер, они шутят о том, что перестали быть настоящими рыбаками. В борт маленького судна ударяет легкая волна, и Сэм притворно стонет: «О-о-о, у меня начинается морская болезнь!» Остальные смеются.

Они ловко вытягивают треску из воды – но не кидают ее на палубу, чтобы быстро насадить на крючок свежую наживку и снова бросить в воду, а аккуратно извлекают крючок, стараясь не травмировать рыбу. Затем выкладывают ее на доску и измеряют рулеткой. Специальное устройство со спусковым механизмом позволяет воткнуть в мясистую часть туловища рядом с передним спинным плавником иглу длиной два с половиной сантиметра и закрепить там пластиковую нить с нумерованной биркой на конце. Это у рыбаков получается не очень ловко.

Сэм снимает с крючка рыбу, она выскользывает у него из рук и падает на палубу. «Ой, извини», – говорит он треске так же ласково, как обычно обращается дома к своему пожилому биглю. Пистолет для мечения рыбы заедает, и Сэм

разбирает его, потом снова собирает. Починка разного рода приспособлений – неотъемлемая часть профессии рыбака. Но пистолет все равно барахлит. Иногда, чтобы прикрепить бирку, рыбу приходится прокалывать три-четыре раза. Это еще одно подтверждение необыкновенной живучести трески. Лосось, например, не пережил бы такого обращения. Но когда рыбаки наконец медленно, головой вперед, опускают треску в воду, она мгновенно уплывает к себе домой, на дно. Для трески морское дно означает безопасность. Вот почему исчезновение этой рыбы связывают с донным тралением.

Пытаясь прикрепить бирку к одной из рыбин, рыбаки протыкают ее несколько раз, и она умирает. Но никто не расстраивается, потому что экипаж проголодался. Бернард опускается на колени перед походной печкой, установленной на корме. Большим рыбацким ножом он нарезает свиной шпик и соленую говядину, чистит и режет картошку. Затем ломает и размачивает галеты и жарит их на свином сале вместе с нашинкованным луком. Затем четырьмя точными движениями ножа с каждой стороны он разделяет рыбу на филе, еще двумя движениями снимает кожу, вскрывает брюхо и, увидев, что это самка, извлекает икру. Держа треску за жабры над планширом, Бернард делает два надреза и вырывает мясистую часть нижней челюсти, «язык трески», после чего бросает остатки в море.

Пока Бернард помешивает содержимое котелка, Сэм карандашом записывает номера бирок и длину рыбин, а Лео-

нард на носу лодки молча вытаскивает из воды одну молодую треску за другой, быстро вращая указательными пальцами в перчатках. «Все удовольствие досталось Леонарду», – притворно ворчит Бернард.

Бернард выкладывает еду на большой металлический противень, который поставили на доску поперек одного из трюмов, все встают в углубление, предназначенное для улова, берут пластиковые вилки и начинают есть, продвигаясь от краев к центру. Блюдо, которое называют «хлеб рыбака», получилось монокромным, с серовато-белым свиным жиром, такого же цвета картофелем и чуть более темными кусками соленой говядины. На их фоне выделяются белоснежные ломти свежей трески. Рыбаки выросли на этой еде, и, как это часто бывает в кругу давних друзей, еда из детства навеивает общие воспоминания.

Эти люди говорят не о спорте и не о школьных командах; они даже не интересуются хоккеем. В детстве они каждое утро, еще до рассвета, выходили с отцами в море. Возвращались к полудню и шли в школу, но занятия заканчивались с появлением на небе первой тучи: нужно было бежать на берег к вешалам, где сушилась на солнце соленая треска, и переворачивать рыбу кожей вверх, чтобы защитить ее на случай дождя.

Они обсуждают не спорт, а то, как ловили рыбу и как мерзли зимой. Дело не в изменении климата: просто в те времена не было легкой микрофибры, которая удерживает теп-

ло тела, и ничто не защищало пальцы, перебиравшие леску, с которой капала ледяная вода. И все это – в то время года, когда слишком мало солнца и даже просто дневного света, чтобы согреться. Уловы были хорошими и в январе, но с того момента, как в 1957 году рыбакам стали выплачивать пособие по безработице начиная с 15 декабря, этот день стал последним днем промысла – до следующей весны. Впоследствии дату перенесли на 15 ноября.

Но они хорошо помнят зимний промысел. «Боже, – говорит Берnard, – мы выходили в море в снегопад. Промерзли до костей. Тогда еще не было этой современной одежды. Только шерсть. Или была, но мы не знали».

«Нет, – качает головой Леонард. – Не было».

«Боже, как было холодно!»

«Но у нас не было выбора».

«И соленой говядины тоже».

Разговор переходит на любимую тему местных жителей: насколько вреден их рацион. Основа традиционной кухни Ньюфаундленда – свиной жир. Здесь всё готовят на жиру, а потом еще приправляют шкварками – обжаренными кусочками шпика.

«Полезно для артерий, – смеется Берnard. – Знаете, как говорит мой брат? Ставишь что-нибудь перед ним, а он спрашивает: “А это полезно?” Если отвечаешь “да”, он говорит: “Тогда я не буду”».

Рыбаки заканчивают трапезу – Сэм и Берnard делят меж-

ду собой икру, Леонард доедает «язык» – и возвращаются в порт. Они поместили всего сорок рыб, и самая большая была длиной 75 сантиметров. Десять лет назад она едва дотянула бы до среднего размера. И только три особи из сорока оказались достаточно зрелыми для нереста.

Экипаж другой лодки с помощью трех лесок поймал сотню штук общим весом 170 килограммов. Получается, что средний вес рыбы меньше двух килограммов, а раньше в это время года уловы были одними из самых больших – по триста штук общим весом под 1400 килограммов.

Рыбаки откладывают материал для ученых, а остальную рыбу распределяют по пакетам, примерно по пять килограммов в каждом. Пятикилограммовый пакет рассчитан на одну треску, но в большинство поместились две или три. Когда оба судна подходят к причалу, их уже ждут человек пятьдесят, дисциплинированно выстроившихся в очередь; в основном это жители других городов.

Это Канада. Стоящие на берегу люди имеют работу или получают социальное пособие – теперь чаще второе. Они не голодают, просто истосковались по вкусу местного продукта. Крупные рыболовные компании – те самые, что до введения моратория использовали донные тралы и выловили последнюю треску, – теперь импортируют мороженую треску из Исландии, России и Норвегии. Но эти люди привыкли к свежей, белой и нежной рыбе, «в которой еще жилки подрагивают», как выразилась дочь одного из рыбаков. Сэм одна-

жды отправил партию трески в Новый Орлеан, и шеф-повар ресторана потом жаловался, что рыба слишком свежая и рас-слаивается. Только в рыбацких поселках знают вкус настоящей свежей трески, с толстыми белыми хлопьями мякоти, легко отделяющимися друг от друга.

Но даже ограничение в четыре с половиной килограмма на покупателя не помогает. Несколько человек остаются без трески, и один из них спрашивает рыбаков: «А куда увозят остальную рыбу?»

Беда в том, что людям в Петти-Харборе, на краю Северной Америки, не повезло, и они оказались в самом конце тысячелетней истории бесконтрольного промысла трески.

Часть первая

Сага о рыбе

*ЯЩИКИ С КОПЧЕНЫМИ СЕЛЕДКАМИ,
НАНТСКИМИ САРДИНАМИ НА ПОДСТИЛКЕ
ИЗ ЛИСТЬЕВ, СВЕРНУТАЯ КОЛЕЧКОМ
ТРЕСКА, ВЫСТАВЛЕННЫЕ ПЕРЕД ТОЛСТЫМИ,
ВУЛЬГАРНЫМИ ТОРГОВКАМИ, ВЫЗЫВАЛИ
МЫСЛЬ О ТОМ, ЧТО ХОРОШО БЫ УЕХАТЬ
ПУТЕШЕСТВОВАТЬ...⁴*

Эмиль Золя. Чрево Парижа

⁴ Пер. Н. Гнединой.

1. В поисках трескового рая

ДЕЛО, КАК НАРОЧНО, ПРОИСХОДИЛО В ПЯТНИЦУ, И НА ВСЕМ ПОСТОЯЛОМ ДВОРЕ НЕ НАШЛОСЬ НИЧЕГО, КРОМЕ НЕБОЛЬШОГО ЗАПАСА ТРЕСКИ, КОТОРУЮ В КАСТИЛИИ НАЗЫВАЮТ АБАДЕХО, В АНДАЛУСИИ – БАКАЛЬЯО, В ИНЫХ МЕСТАХ – КУРАДИЛЬО, В ИНЫХ – ФОРЕЛЬКОЙ⁵.

Мигель де Сервантес. Дон Кихот

Говорят, средневековые рыбаки ловили даже метровую треску, причем в те времена это случалось довольно часто. И людей не особо удивлял тот факт, что треска умеет разговаривать. Поражало то, что она говорила на неизвестном языке. На баскском.

Эта баскская легенда отражает любовь басков не только к своему изолированному языку, непонятному для остального мира, но и к атлантической треске, *Gadus morhua*, которая никогда не водилась в баскских или даже испанских водах.

Баски – загадочный народ. Они с незапамятных времен жили в северо-западной части современной Испании и на крошечной территории на юго-западе Франции, и загадкой остается не только язык, но и само происхождение этого народа. Согласно одной из гипотез, эти розовощекие, темново-

⁵ Пер. Н. Любимова, Ю. Корнеева.

лосые и длинноносые люди были иберами, коренными жителями Пиренейского полуострова, которых захватчики вытеснили в гористую местность, зажатую между Пиренеями, Кантабрийскими горами и Бискайским заливом. А может быть, это и есть их настоящая родина.

Они пасут овец на невероятно крутых зеленых склонах гор, суровых, но необыкновенно красивых. Они поют песни и сочиняют книги на своем языке, *эускара батца*. Возможно, это самый древний из живых языков континентальной Европы и один из немногих – наряду с эстонским, финским и венгерским – не принадлежащих к индоевропейской семье. У басков есть свой традиционный вид спорта – хай-алай, и даже свой головной убор – баскский берет, который больше любого другого берета.

Сегодня земли басков занимают три провинции Франции и четыре провинции Испании, но баски всегда настаивали на том, что у них своя страна, и называли ее Эускади. Окружавшие их более могущественные народы и государства – кельты, римляне, королевства Аквитания, Наварра, Арагон и Кастилия, а впоследствии испанская и французская монархии, диктатуры и республики – пытались подчинить и ассимилировать их, но все потерпели неудачу. В 1960-е годы, когда на их древнем языке, запрещенном диктатором Франсиско Франко, можно было говорить разве что шепотом, баски тайне модернизировали его, чтобы расширить сферу употребления, и в наши дни, когда в мире насчитывается всего

800 тысяч носителей эускара батуа, на нем ежегодно публикуется порядка тысячи книг, причем почти треть из них написана баскскими авторами, а остальное – переводы.

Nire aitaren etxea / defendituko dut. / Otsoen kontra... (Отстою отчий дом. / От волков...⁶) – так начинается стихотворение известного поэта Габриеля Арести, одного из основоположников современного баскского языка. Баски сохранили независимость, несмотря на угнетение и войны, потому что им столетиями удавалось поддерживать сильную экономику. Баски не только скотоводы, но еще и моряки, известные своими успехами в торговых делах. В Средние века, когда европейцы потребляли много китового мяса, баски отправлялись в далекие неизведанные моря и добывали китов. Они преодолевали огромные расстояния благодаря тому, что находили косяки трески и засаливали богатый улов, получая питательный продукт, не портившийся во время продолжительного плавания.

Баски не первыми придумали солить треску. Несколько столетиями ранее викинги на своих кораблях добирались из Норвегии до Исландии, Гренландии и Канады, а как известно, именно в тех водах обитает атлантическая треска. В X веке Торвальд Асвальдссон и его своенравный сын Эрик Рыжий, которых изгнали из Норвегии за убийство, прибыли в Исландию, где убили еще нескольких человек и снова были изгнаны. Приблизительно в 985 году они отплыли от черно-

⁶ Пер. В. Луарсабишвили.

го лавового берега Исландии на маленьком открытом суденышке с небольшой командой. Даже в середине лета, когда стоят белые ночи, море в этих местах серое, с белыми бурунами на волнах. Но под парусами и на веслах маленькая команда добралась до земли ледников и скал, где воды кишели опасными айсбергами, ярко-голубыми, как яйца малиновки. Весной и летом от ледников откалывались глыбы. Они падали в море с грохотом, напоминающим раскаты грома, который эхом разносился по фьордам, и порождали громадные волны. Эрик, мечтавший колонизировать эту землю, попытался приукрасить ее достоинства, назвав Гренландией (Зеленой землей).

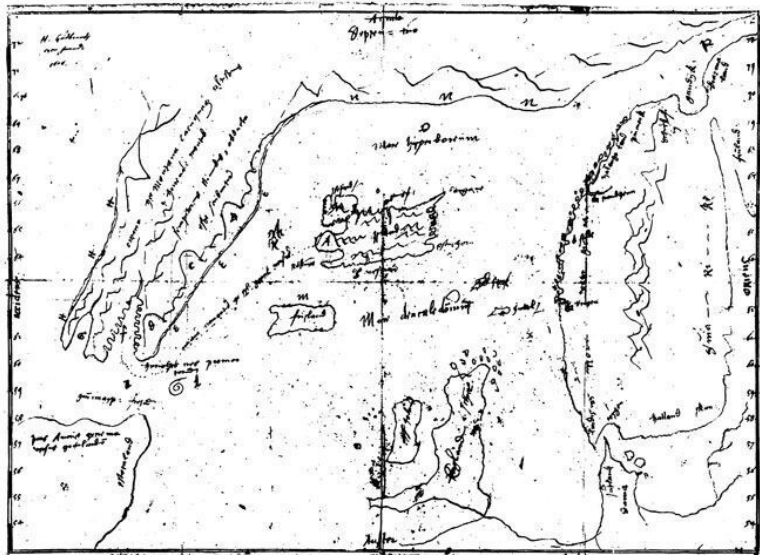
Почти тысячу лет спустя китобои из Новой Англии будут петь:

*Гренландия, бесплодный край,
Где ни травинки нет,
Где вечные снега и льды,
Где лишь хвостами бьют киты
И редок солнца свет...⁷*

Эрик колонизировал негостеприимную землю, а затем попытался расширить свои владения, но поранил ногу и был вынужден остаться. Его сын, Лейфур, впоследствии ставший известным как Лейф Эрикссон, открыл землю, которую на-

⁷ Пер. В. Федорова.

звал Хеллуланд (Земля плоских камней), – вероятно, это был пустынный и скалистый берег Лабрадора. «Я не видел ни клочка почвы, хотя приставал во многих местах», – напишет Жак Картье почти шесть столетий спустя. Отсюда Лейф и его товарищи повернули на юг, к землям, которым они дали названия Маркланд (Земля, покрытая лесом) и Винланд (Земля виноградных лоз). Мы точно не знаем, где это. Маркланд мог быть Ньюфаундлендом, Новой Шотландией или Мэном – все они покрыты лесами. Но в Винланде викинги нашли дикий виноград, который впоследствии никто не видел ни в одном из этих мест.



В 1606 году исландский епископ Гвюдбрандюр Тодлауксон нарисовал схематичную карту Северной Атлантики, на которой Гренландия изображена в виде дракона с хищной зубастой пастью. На современных картах Гренландия имеет другую форму, но именно так остров выглядит со стороны южных фьордов, которые рваными ранами прорезают высокие горы на несколько километров вглубь. Королевская библиотека, Копенгаген

На Ньюфаундленде были найдены остатки лагеря викингов. Возможно, на этой менее суровой, чем Гренландия, земле им встретились местные жители, настолько жестокие и враждебные, что викинги посчитали невозможным здесь обосноваться (поразительный вывод для тех, кого регулярно изгоняли за привычку убивать людей). Пятьсот с лишним лет спустя племя беотуков с Ньюфаундленда не позволило Джону Каботу отойти от корабля дальше чем на расстояние полета стрелы. Беотуки явно не ошиблись в оценке европейцев, поскольку вскоре после отплытия Кабота португальцы обратили их в рабство, а французы и англичане вытесняли вглубь материка, охотились на них и за несколько десятилетий полностью уничтожили.

Как же викингам удавалось выживать в лишенной зелени Гренландии и каменистом Хеллуланде? Откуда они брали запасы продовольствия, чтобы добраться до неизведанных земель (где не осмеливались заходить вглубь материка для

пополнения припасов), а затем вернуться назад? Чем питались викинги в пяти экспедициях к берегам Америки между 985 и 1011 годами, описанных в исландских сагах? Они могли путешествовать ко всем этим далеким и бесплодным землям, потому что научились заготавливать треску, подвешивая ее на морозном зимнем воздухе и высушивая, пока она не теряла четыре пятых своего веса и не становилась похожа на твердую дощечку. Потом они отщипывали от нее куски и жевали – как галеты. Еще в IX веке, до Эрика Рыжего, викинги в Исландии и Норвегии научились сушить треску в огромных количествах, причем не только для себя: излишки они продавали в Северной Европе.

У басков, в отличие от викингов, была соль, и они засаливали треску перед тем, как ее высушить. А поскольку при таком способе заготовки рыба хранилась лучше, баски могли путешествовать дальше, чем викинги. Имелось и еще одно преимущество: чем дольше срок хранения продукта, тем проще им торговать. К началу XI века баски значительно расширили рынок и сделали его поистине международным, выходящим далеко за пределы северного ареала обитания трески.

В Средиземноморье, где не только есть залежи соли, но и достаточно солнца, чтобы добывать ее из морской воды, идея использовать соль для сохранения продуктов возникла давно. Еще в древности египтяне и римляне солили рыбу, что позволяло им успешно развивать торговлю. Соленое мя-

со также пользовалось спросом, и римская провинция Галлия славилась соленой и копченой ветчиной. Прежде чем сосредоточиться на треске, баски иногда солили китовое мясо; обычно его готовили с горохом, а самым ценным считался китовый язык, который тоже солили.

До появления холодильников еда портилась очень быстро, что было настоящим проклятьем и серьезно сдерживало торговлю многими продуктами, особенно рыбой. Когда баскские китобойи попытались солить треску тем же способом, что и китовое мясо, выяснилось, что технология и продукт прекрасно подходят друг другу, поскольку треска практически лишена жира и, будучи как следует просоленной и высушенной, почти не портится. Она хранится дольше красного китового мяса, а также сельди – жирной рыбы, которая была популярна в соленом виде в Средние века.

Конечно, даже высушенная соленая треска испортится, если долго хранить ее при относительно высокой температуре и влажности. Тем не менее для Средних веков срок ее хранения был необычайно долгим – чудо, сравнимое с изобретением в XX веке процесса быстрой заморозки, который впервые был опробован именно на треске. Треска не только хранилась дольше другой соленой рыбы, но и была вкуснее. Засоленная, высушенная (или высушенная в засоленном виде), а затем вымоченная, она имеет слоистую мякоть и даже в наш век холодильников нравится многим людям гораздо больше, чем свежая. Для бедняков, которые редко могли

позволить себе свежую рыбу, соленая и сушеная треска была дешевой и качественной едой.

Широкие возможности для басков открыло распространение католической веры. В Средние века церковь установила постные дни, когда верующим запрещалось иметь половые сношения и есть мясо, но разрешалась «холодная» пища. Рыба обитает в воде и поэтому считается холодной – как и мясо водоплавающей птицы и китов; все прочее мясо относится к «горячей» пище. Баски уже продавали китовое мясо католикам по постным дням, в число которых входили все пятницы (поскольку Христа распяли именно в пятницу), а также сорок дней Великого поста и другие даты религиозного календаря. В общей сложности мясо было под запретом почти половину дней в году, и эти постные дни в итоге превратились в дни солено-сушеной трески. Треска стала почти религиозным символом – своего рода проводником христианского благочестия.



Края скамьи из церкви Святого Николая в городе Кингс-Линн на побережье Северного моря в Норфолке; резьба с изображением ловли трески датируется приблизительно 1415 годом. Музей Виктории и Альберта, Лондон

Каждую пятницу баски получали хорошую прибыль. Но откуда бралась вся эта треска? Баски, скрывавшие даже свое происхождение, умели хранить секреты. Но к XV веку делать это стало труднее, поскольку треска стала необычайно прибыльным товаром и торговцы со всей Европы искали новые места обитания этой рыбы. Треска водилась и у побережья Исландии, и в Северном море, но скандинавы, тысячи лет добывавшие ее в этих водах, никогда не встречали там басков. Жители Британских островов, еще с римских времен ловившие треску в открытом море, не видели басков и в XIV веке, когда британские рыбаки начали заходить в воды Исландии. Бретонцы, пытавшиеся повторить путь басков, начали говорить о некоей земле за морем.

В 1480-х годах разгорелся конфликт между купцами из Бристоля и Ганзейским союзом. Этот союз был основан в Любеке в XIII веке, чтобы устанавливать правила торговли и защищать интересы купеческого класса в северогерманских городах. На средневерхненемецком языке *Hanse* означало «товарищество». К союзу присоединялись всё новые города, и в конце концов Ганза распространила свое влияние по всей Северной Европе, включая Лондон. Контроли-

руя устья главных рек, от Рейна до Вислы, текущих на север из Центральной Европы, Ганзейский союз контролировал и значительную часть европейской торговли, особенно на Балтике. К XIV веку Ганза расширилась на север до самой Исландии, на восток до Риги и на юг до Венеции.

На протяжении многих лет союз играл в Европе позитивную роль. Он противостоял притязаниям монархов, боролся с пиратством, прокладывал каналы и строил маяки. В Англии членов союза называли *Easterling*, поскольку они приходили с востока (*East*), и их хорошая репутация нашла отражение в слове *sterling*, производном от *Easterling*: одно из его значений – «надежный».

Тем не менее в защите своей монополии на торговлю Ганзейский союз был безжалостен и не стеснялся применять силу. В 1381 году в Англии толпы восставших людей охотились за представителями Ганзы, убивая всех, кто не мог произнести слова *bread* («хлеб») и *cheese* («сыр») без иностранного акцента.

Ганза монополизировала торговлю сельдью на Балтике и в XV веке попыталась повторить этот успех с сушеной треской. К тому времени сушеная треска уже стала одним из главных товаров в Бристоле. Хорошо защищенная, но сложная для навигации гавань Бристоля стала крупным центром торговли благодаря своему расположению на полпути между Исландией и Средиземноморьем. Это был главный порт для таких товаров, как пресно-сушеная треска (стокфиск) из Ис-

ландии и вино, особенно херес, из Испании. Но в 1475 году Ганзейский союз перекрыл бристольским купцам доступ к исландской треске.

Томас Крофт, богатый таможенный чиновник из Бристолья, пытавшийся найти новый источник трески, объединил усилия с бристольским купцом Джоном Джем, который был одержим идеей, весьма популярной в Бристолье того времени: он верил, что где-то в Атлантическом океане есть остров под названием Хай-Бразил. В 1480 году Джей отправил свой первый корабль на поиски острова, который, по его плану, должен был стать базой для ловли трески. В 1481 году Джей и Крофт снарядили еще два судна, «Тринити» и «Георг». Никаких сведений о результатах этого предприятия не сохранилось. Крофт и Джей хранили тайну, как баски. Они не объявили об открытии острова Хай-Бразил, и в историю это путешествие вошло как неудачное. Однако компаньоны нашли богатые источники трески, так что в 1490 году, когда Ганзейский союз решил начать переговоры о восстановлении торговли с Исландией, Крофту и Джейу это было уже не интересно.

Где же они брали треску? Ее привозили в Бристоль уже в высушенном виде, но засушить столько рыбы на палубе корабля невозможно. Суда покидали Бристольский залив и направлялись в море на запад от Ирландии, но поскольку там не было участков суши, чтобы сушить рыбу (Джей так и не нашел Хай-Бразил), то все предполагали, что треску Крофт

и Джей где-то покупают. Таможенникам было запрещено заниматься внешней торговлей, и Крофта привлекли к суду. На слушаниях он заявил, что добывал треску далеко в Атлантическом океане, и был оправдан, так и не раскрыв секрет.

К радости британской прессы недавно историки обнаружили одно любопытное письмо. Оно было отправлено Христофору Колумбу через десять лет после тресковой кампании Крофта, когда Колумб принимал поздравления по поводу открытия Америки. Письмо от бристольских купцов дает основание предположить, что он прекрасно знал: те уже побывали на Американском континенте. Неизвестно, ответил ли Колумб купцам. Но в этом не было необходимости. Рыбаки хранили секреты – в отличие от путешественников, которые рассказывали о своих открытиях всем и каждому. Колумб объявил, что Новый Свет принадлежит Испании.

В 1497 году, через пять лет после того, как Колумб наткнулся на Карибские острова, когда искал западный путь к богатым пряностями землям Азии, из Бристоля отправился в плавание Джованни Кабото, но не за разгадкой бристольского секрета, а в надежде найти путь в Азию, который не нашел Колумб. Кабото был генуэзцем, но в историю вошел под английским именем Джон Кабот, поскольку предпринял это путешествие по поручению короля Генриха VII. Англичане жили на севере, вдали от «дороги специй», и поэтому были вынуждены платить очень высокую цену за восточные

пряности. Кабот верно рассудил, что британская корона и бристольские купцы охотно профинансируют поиски северной дороги специй. В июне, всего через тридцать пять дней в открытом море, Кабот нашел землю. Но это была не Азия, а протяженное скалистое побережье, идеально подходившее для засолки и засушки рыбы. Это был берег моря, буквально кишевшего треской. Кабот посчитал, что изобилие трески свидетельствует о богатстве этой «новонайденной земли», Ньюфаундленда, и объявил ее владением английского короля. Тридцать семь лет спустя в эти края прибыл Жак Картье, который «открыл» устье реки Святого Лаврентия, установил крест на полуострове Гаспе и объявил всю эту территорию владениями Франции. Он также сообщал о присутствии тысячи баскских рыболовных судов. Но сами баски, желавшие сохранить важный секрет, никогда не предъявляли прав на новые земли.

*Треска дает сто тыщ ящ,
А курица – одно.
Но не кудахчет рыба
О том, что свершено.
Треску все презирают,
Кур перевозносит пресса,
Еще раз подтверждая:
Реклама – двигатель прогресса.*

Неизвестный американский автор

Тресковая лихорадка Средневековья

*СУШЕНУЮ ТРЕСКУ ЕДЯТ С ГОРЧИЧНЫМ
СОУСОМ ИЛИ ПОЛИВАЮТ РАСТОПЛЕННЫМ
НЕСОЛЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.*

*Гийом Турель по прозвищу Тайеван. Мясная книга (Le
Viandier), 1375*

Тайеван, главный повар французского короля Карла V, оставил свои заметки в виде рукописного свитка. Как и почти все повара после него, он считал солено-сушеную треску грубой пищей, которую следует обогащать жирами, а свежую треску – пресной и требующей улучшения вкуса за счет приправ. Он предложил рецепт приготовления свежей трески, а также несколько рецептов соуса *жанс*, в котором отразилась мода того времени на специи.

ФРАНЦИЯ: СВЕЖАЯ ТРЕСКА

Разделявают и готовят, как барабульку, с добавлением вина; едят с соусом. Иные кладут в соус чеснок, иные нет.

РЕЦЕПТЫ СОУСА ЖАНС

Жанс с коровьим молоком: добавь молотый имбирь и яичные желтки в коровье молоко и вскипяти.

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.