

ТОП-10 ЛУЧШИХ КНИГ ГОДА ПО ВЕРСИИ NEW YORK TIMES

МАЙКЛ ПОЛЛАН

# ДИЛЕММА ВСЕЯДНОГО

---

Шокирующее исследование рациона  
современного человека

---



ЛЕГЕНДАРНЫЕ  
КУЛИНАРНЫЕ  
КНИГИ

Поллан хочет, чтобы мы по крайней мере знали, что именно мы едим, откуда взялась эта еда и как она попала на наш стол. Он также хочет, чтобы мы делали осознанный выбор еды и несли за него ответственность. Это замечательная цель, и благодаря этой книге она становится достижимой.

THE WALL STREET JOURNAL

## Annotation

Вы когда-нибудь задумывались о том, как еда попадает на наш стол? Вы купили продукты в супермаркете или на фермерском рынке? А может быть, вы сами вырастили помидоры или привезли гуся с удачной охоты? Или заказали бургер в ближайшем ресторане фастфуда? У любого блюда есть своя история, и, прежде чем стать почетным гостем на нашем ужине, оно переживает свою историю. Майкл Поллан, известный американский писатель-публицист, изучил 3 глобальных способа получения пищи человеком: промышленная пищевая цепь, где главную роль играет кукуруза, большие и локальные частные хозяйства, а также собирательство и охота. Каждый из этих способов был детально изучен автором, кроме того, Майкл самостоятельно добывал себе обед согласно принципам каждой пищевой цепи, делился не только результатами своей «практической» работы, но и изучал морально-этические вопросы выбора еды человеком. Человек – существо всеядное, и то, какую еду мы выбираем каждый день, влияет не только на наше здоровье, но и на наше выживание как целого вида, а также на среду нашего обитания.

---

- [Майкл Поллан](#)
  - 
  - [Введение](#)
    - [Расстройство национального пищевого поведения](#)
  - [Часть I](#)
    - [Глава 1](#)
      - [1. Натуралист в супермаркете](#)
      - [2. Кукуруза идет](#)
      - [3. Возвышение \*Zea mays\*](#)
      - [4. Союз с человеком](#)
      - [5. Кукурузный секс](#)
    - [Глава 2](#)
      - [1. Один с сошкой, 129 с ложкой](#)
      - [2. Строим кукурузный город](#)
      - [3. Исчезающие виды](#)
      - [4. И восходит солнце](#)

- [5. Чума дешевой кукурузы](#)
  - [6. Мудрец из Пердью](#)
  - [7. Кривая Нейлора](#)
- [Глава 3](#)
- [Глава 4](#)
  - [1. Мегалополис для крупного рогатого скота](#)
  - [2. На пастбище. Уэйл, Южная Дакота](#)
  - [3. Интенсивный откорм. Гарден-сити, штат Канзас](#)
- [Глава 5](#)
  - [1. Отделение зерен: мельница](#)
  - [2. Повторная сборка: переработанные продукты](#)
- [Глава 6](#)
- [Глава 7](#)
- [Часть II](#)
  - 
  - [Глава 8](#)
    - [1. Зеленые акры](#)
    - [2. Гений места](#)
    - [3. Промышленная органика](#)
  - [Глава 9](#)
    - [1. Пастбище в супермаркете](#)
    - [2. От Народного парка до Petaluma Poultry](#)
    - [3. Вниз по течению от промышленной органической фермы](#)
    - [4. Знакомьтесь: Роза, органическая курочка свободного содержания](#)
    - [5. Моя органическая промышленная еда](#)
  - [Глава 10](#)
    - [1. Понедельник](#)
    - [2. Вечер понедельника](#)
    - [3. Понедельник, ужин](#)
  - [Глава 11](#)
    - [1. Вторник, утро](#)
    - [2. Вторник, после обеда](#)
  - [Глава 12](#)
    - [1. Среда](#)
  - [Глава 13](#)

- [1. Среда, после обеда](#)
  - [2. Четверг, утро](#)
- [Глава 14](#)
- [Часть III](#)
  - 
  - [Глава 15](#)
    - [1. Серьезные игры](#)
    - [2. Мой спутник Вергилий](#)
    - [3. Охотник](#)
  - [Глава 16](#)
    - [1. Съедобное и осмысленное](#)
    - [2. Человек всеядный](#)
    - [3. Страх перед едой](#)
    - [4. США: Национальное расстройство пищевого поведения](#)
  - [Глава 17](#)
    - [1. Диалоги в стейк-хаусе](#)
    - [2. Дилемма вегетарианца](#)
    - [3. Страдания животных](#)
    - [4. Счастье животных](#)
    - [5. Веганская утопия](#)
    - [6. Чистое убийство](#)
  - [Глава 18](#)
    - [1. Прогулка по лесу](#)
    - [2. Каннабиноидный момент](#)
    - [3. Готов. Или не готов?](#)
    - [4. Моя свинья](#)
    - [5. Разделка мяса](#)
  - [Глава 19](#)
    - 
    - [1. Пять лисичек](#)
    - [2. Загадочные грибы](#)
    - [3. Работа на гари](#)
  - [Глава 20](#)
    - 
    - [1. Планирование меню](#)
    - [2. На кухне](#)

- 3. За столом
  - Благодарности
  - Источники
-

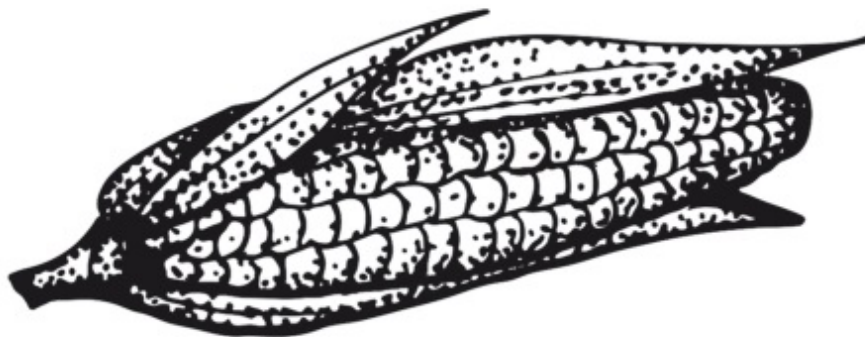
**Майкл Поллан**

**Дилемма всеядного: шокирующее  
исследование рациона современного  
человека**

*Посвящается  
Джудит и Айзеку*



Alia Malley, photo All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form. This edition published by arrangement with Penguin Press, an imprint of Penguin Publishing Group, a division of Penguin Random House LLC



«Выдающаяся книга Майкла Поллана “Дилемма всеядного” представляет собой масштабную работу, приглашающую поразмышлять о моральных последствиях, которые имеют наши нынешние привычки в питании. Поллан, как пилигрим, проходит непростой путь, исследуя современные пищевые цепи, устанавливая стандарты пищевой этики».

*The New Yorker*

«Книга Поллана – манифест думающего едока. В своей работе он затрагивает широкий спектр вопросов, начиная с причуд и табу, связанных с приемом пищи, и кончая уходом от животного начала не только в еде, но и в нас самих. По ходу изложения он внимательно следит за своими эмоциями и мыслями, чтобы понять, как они влияют на то, что он делает, и то, что он ест. Это помогает ему больше узнать о предмете исследования и лучше разъяснить его нам. Его подход отличается честностью и глубоким самоанализом. Его мотивы просты, мысли ясны, а манера письма убедительна. В общем, осторожнее там за обедом!»

*The Washington Post*

«Майкл Поллан убедительно доказывает, что самую странную еду можно найти прямо за углом, в местном McDonald's... Блестящий анализ “кукурузной диеты”, распространившейся в послевоенный период».

*The New York Times*

«Поллан хочет, чтобы мы по крайней мере знали, что именно мы едим, откуда взялась эта еда и как она попала на наш стол. Он также хочет, чтобы мы делали осознанный выбор еды и несли за него ответственность. Это замечательная цель, и благодаря “Дилемме всеядного” она становится достижимой».

*The Wall Street Journal*

«Умно, прозорливо, забавно, а часто и глубоко».

*USA Today*

«“Дилемма всеядного” – это амбициозная, невероятно привлекательная и временами тревожащая читателя попытка заглянуть за стены, приблизить нас к истинному пониманию того, что мы едим и в более широком смысле что мы должны есть... Автор интересуется не только тем, как потребляемое влияет на потребителей, но и тем, как мы, потребители, влияем на то, что мы потребляем... Это занимательный и запоминающийся труд. Прочитавшие эту замечательную и умную книгу почти наверняка обнаружат, что их способность наслаждаться пищей не ослабла, а усилилась».

*San Francisco Chronicle*

«Читать эту книгу – одно удовольствие».

*The Baltimore Sun*

«Увлекательное путешествие вверх и вниз по пищевой цепи. Скорее всего, теперь вы по-другому будете читать этикетки на замороженных полуфабрикатах, копаться в заказанном стейке или решать, следует ли покупать органические яйца. И уж, конечно, вы навсегда измените свое отношение к чикен макнаггетс... Поллан не читает нравоучений; это слишком вдумчивый писатель и слишком упрямый исследователь, чтобы подчиняться идеологии. Он также любит юмор и приключения».

*Publishers Weekly*

«Майкл Поллан отслеживает обратный путь вашего обеда по той пищевой цепи, по которой этот обед пришел. Редкое приключение!»

*O, The Oprah Magazine*

«Поллан — настоящий художник слова... Он дарит читателю осмысленный и богатый текст, увлеченность своей темой, интересные истории, страсть журналиста-исследователя, умение подшучивать над собой и взвешенные оценки исторического контекста... Это отличная журналистика в лучшем смысле этих слов».

*Christianity Today*

«Первоклассная работа, написанная с душой и чувством... Поллан необыкновенно изящно разъясняет трудные проблемы естествознания; кажется, что он был рожден для того, чтобы написать эту книгу».

*Newsweek*

«В потрясающей новой книге Поллана прекрасно освещаются этические, социальные и экологические последствия того, как и что мы едим».

*The Courier-Journal*

«От фастфуда к “большой” органике, от местных продуктов до обеда с винтовкой в руках – Поллан видит надежды и опасности, которые сопровождают сегодня наш обед».

*The Arizona Daily Star*

«Глубокое и многостороннее исследование рациона человека и эволюции капитализма до общества потребления».

*The Hudson Review*

«Что мы будем есть? Майкл Поллан решает этот фундаментальный вопрос с большим остроумием и здравым смыслом, рассматривая социальные, этические и экологические последствия четырех различных систем питания. И приходит к выводу о том, что хорошее питание может стать удобным методом изменения мира».

*Эрик Шлоссер, автор книг “Нация фастфуда” и “Косяковое безумие”*

«Заслуженно популярная книга “Дилемма всеядного” может изменить вашу жизнь. Я не шучу!»

*Austin American-Statesman*



# Введение

## **Расстройство национального пищевого поведения**

### ***Что у нас сегодня на обед?***

Моя книга представляет собой длинный и довольно путанный ответ на этот, казалось бы, простой вопрос. В ходе работы над книгой мне захотелось выяснить, почему столь элементарный вопрос оказался таким сложным. Похоже, культура дошла до точки, в которой все наши знания о еде сменились замешательством и тревогой. Каким-то образом самое элементарное действие – выяснить, что мы будем сегодня есть, – стало требовать для своего выполнения значительной помощи со стороны экспертов. Как же нам удалось дойти до жизни такой? Почему приходится затевать журналистское расследование, чтобы выяснить, откуда взялась наша пища, и приглашать диетологов, чтобы определить меню обеда?

Для меня абсурдность этой ситуации стала очевидна осенью 2002 года, когда с американского обеденного стола мгновенно исчез один из самых древних и уважаемых продуктов, созданных человеческой цивилизацией. Я, конечно, говорю о хлебе. Американцы практически в одночасье изменили свои пищевые привычки. Коллективный припадок – только так можно назвать эпидемию карбофобии – боязни углеводов, которая мгновенно охватила страну. Она в один миг вытеснила общенациональную липофобию – боязнь жиров, знакомую нам по временам администрации президента Джимми Картера (39-й президент США, 1977–1981, от Демократической партии. – *Ред.*). А эра липофобии длилась с 1977 года, когда комитет Сената США выпустил набор «диетических рекомендаций», предупреждавших американцев, любящих говядину, что им нужно отказаться от красного мяса. Так мы покорно и сделали...

Что обусловило эти кардинальные изменения? Настоящая буря из книг о диетах, научных исследованиях и... всего лишь одной статьи в журнале. Публикации, многие из которых были вдохновлены позднее дискредитировавшим себя доктором Робертом К. Аткинсом (Robert C.

Atkins, 1930–2003), принесли американцам долгожданное известие о том, что теперь они могут есть больше мяса. Похудеть можно только тогда, когда откажешься от хлеба и пасты! Поддержку диетам с высоким содержанием белков и низким содержанием углеводов оказали результаты нескольких новых эпидемиологических исследований, в которых было показано, что диетическая «ортодоксия», господствовавшая в США с 1970-х годов, может оказаться неправильной. Нет, это не жир делает нас жирными, как утверждало официальное мнение: мы, оказывается, полнели как раз от тех углеводов, которые поглощали, чтобы оставаться стройными! Условия для очередного колебания диетического маятника созрели летом 2002 года, когда New York Times Magazine опубликовал статью о новом исследовании, тема которого была вынесена на обложку: «А что, если не жир, делает вас жирным?» За несколько месяцев полки супермаркетов пополнились новыми продуктами, а меню ресторанов были переписаны, чтобы отразить новую диетологическую мудрость. Безупречная репутация бифштекса была восстановлена, а хлеб и паста – два самых полезных и приятных продукта, известных человеку, – приобрели негативную этическую окраску. В стране разорились сотни пекарен и фирм по производству лапши, а мы быстро забыли о существовании бесчисленного числа совершенно нормальных блюд.

Безусловно, такое насильственное изменение привычек в еде среди носителей культуры целого народа служит признаком общенационального расстройства пищевого поведения.

Уверен, что этого никогда бы не произошло в культуре, которой присущи глубоко укоренившиеся традиции кулинарии и еды. Но такая культура, наверное, не почувствовала бы необходимость создания «августейшего» законодательного органа, призванного формулировать какие-то «диетические рекомендации» для всей страны – или, если уж говорить начистоту, каждые несколько лет затевать политическую борьбу за пересмотр конструкции официального, одобренного правительством сооружения под названием «пищевая пирамида». Страна со стабильной кулинарной культурой не будет каждый январь в угоду шарлатанам (или носителям здравого смысла) обстреливать миллионы своих граждан новыми книгами о новых диетах. Она станет

невосприимчива к качаниям маятника спроса на продукты, характеризующиеся как ужасные, к продуктам «прекрасным» и обратно. Она не будет каждые несколько лет превозносить одни недавно обнаруженные питательные вещества и демонизировать другие. Она не будет путать протеиновые батончики и пищевые добавки с регулярным питанием или сухие завтраки с лекарствами. Ее жители, скорее всего, не будут съедать пятую часть блюд в автомобилях или ежедневно кормить каждого третьего ребенка из окошка фастфуда. И, конечно, ее граждане никогда не станут такими тучными, как мы.

Представители такой культуры не будут шокированы известиями о том, что существуют на свете другие страны, например Италия и Франция, где проблемы питания решаются с использованием таких диковинных и ненаучных критериев, как удовольствие и традиции. Страны, в которых люди едят всякие «нездоровые» продукты питания и – о чудо! – при этом чувствуют себя здоровее нас и наслаждаются едой сильнее, чем мы. Мы с удивлением смотрим на этот феномен и рассуждаем о так называемом французском парадоксе: как могут люди, которые едят такие с очевидностью токсичные продукты, как фуа-гра или невероятно жирный сливочный сыр, быть стройнее и здоровее нас? Мне кажется, имеет больше смысла говорить об «американском парадоксе»: почему мы, американцы, одержимые идеей здорового питания, остаемся такими нездоровыми?

В той или иной степени вопрос о том, что бы такое съесть на обед, снова и снова возникает перед каждым всеядным животным. Если вы поедаете почти все, что может предложить природа, то решение вопроса о том, что съесть именно сейчас, неизбежно вызывает беспокойство, особенно в том случае, когда некоторые из потенциально съедобных продуктов могут вызвать болезни или попросту вас убить. Об этой дилемме всеядного задумывались еще такие мыслители, как Жан-Жак Руссо (1712–1778) и Жан Антельм Брийя-Саварен (1755–1826). Но со всей ясностью данная проблема была сформулирована лишь тридцать лет назад в работе Пола Розина, ученого-психолога из Пенсильванского университета. Я заимствовал у него термин «дилемма всеядного» (*omnivore's dilemma*) для названия своей книги потому, что, как мне представляется, именно эта дилемма является особенно мощным инструментом анализа современных проблем, связанных с питанием.

В 1976 году в статье под названием «Выбор еды крысами, людьми и другими животными» (*The Selection of Foods by Rats, Humans and Other Animals*) Розин рассмотрел ситуацию, в которой оказывается всеядное существо, и сравнил ее с положением «специализированного» едока, для которого вопрос обеда решается как нельзя более просто. Так, сумчатый медведь коала не беспокоится о том, что он будет есть: если «это» выглядит как эвкалиптовый лист и имеет аромат и вкус эвкалиптового листа, то «оно» и составит обед – кулинарные предпочтения коала раз и навсегда «вшиты» в его гены. Но у всеядных, таких, как мы (и крысы), значительная часть умственных усилий и огромное количество времени уходит на выяснение того, какие из многочисленных потенциальных блюд, предлагаемых нам природой, безопасны. Мы полагаемся на громадные резервы памяти и способность к распознаванию, чтобы оградить себя от ядов (не от этого ли гриба мне стало плохо на прошлой неделе?) и перейти к самым питательным растениям (красные ягоды сочнее и слаще зеленых). Вкусовые рецепторы также активно помогают нам в этом деле, сигнализируя о сладости (энергия углеводов) и о горечи, которая часто определяется токсичными алкалоидами растений. Врожденное чувство отвращения удерживает нас от поглощения таких продуктов, которые могли бы нас заразить, например от протухшего мяса. Многие антропологи считают, что мозг человека эволюционировал в сторону большего объема и сложности именно для того, чтобы помочь ему справляться с дилеммой всеядности.

Быть «универсальным» едоком – это, конечно, великое благо, но это и вызов природе, который позволяет человеку успешно осваивать практически все среды, существующие на планете. Всеядность также предполагает получение удовольствия от разнообразия выбора. Но слишком большой выбор приносит с собой сильный стресс и приводит к возникновению своего рода манихейской точки зрения на пищу: весь мир разделяется на хорошее (съедобное) и плохое (несъедобное).

Если крыса делает такой важный выбор более или менее самостоятельно, то человек сначала определяет, что именно находится перед ним, а потом вспоминает, какие объекты являются пищей, а какие – отравой. Человек как всеядное животное имеет в дополнение к чувствам и памяти еще одно неоценимое преимущество: это культура, которая хранит опыт и накопленную мудрость бесчисленных

дегустаторов, живших до нас. Мне не нужно экспериментировать с грибом, который сегодня имеет говорящее название «бледная поганка» (*Amanita phalloides*). Мне известно, что первый бесстрашный поедатель свежих омаров как-то не очень хорошо кончил. Наша культура систематизирует правила «умной» еды, укладывая их в сложную структуру из табу, ритуалов, рецептов, манер и кулинарных традиций, которые избавляют нас от необходимости заново решать дилемму всеядности при каждом приеме пищи.

Как мне представляется, одна из причин национального расстройства пищевого поведения Соединенных Штатов состоит в том, что к нам вернулась дилемма всеядности, причем вернулась вместе с почти атавистическим чувством мести. Да, в любом американском супермаркете вы видите изумительный пищевой ландшафт, напоминающий рог изобилия. Но, увы, нам снова приходится опасаться того, что некоторые из этих привлекательных и вкусных кусочков могут нас убить. Может быть, не так быстро, как ядовитый гриб, но все-таки убить. Невероятное изобилие пищи в Америке усложняет проблему выбора. В то же время многие из инструментов, с помощью которых люди раньше решали дилемму всеядности, сегодня потеряли свою актуальность или совсем не работают. Будучи относительно новой нацией, сотканной из многих групп разнообразных иммигрантов, каждая из которых прибывала в Новый Свет со своей собственной культурой еды, американцы никогда не имели единой, сильной и стабильной кулинарной традиции.

Отсутствие устойчивой культуры потребления пищи делает нас особенно уязвимыми к льстивым речам диетологов и маркетологов, для которых дилемма всеядного – не столько дилемма, сколько возможность заработать. Часто эта дилемма используется в интересах пищевой промышленности – сначала она обостряет наши опасения по поводу того, что мы едим, а затем успокаивает нас предложением новых продуктов. Иными словами, наша растерянность в супермаркете неслучайна; причина возвращения дилеммы всеядных коренится в современной пищевой промышленности. Работая над этой книгой, я проследил, куда ведут эти корни, когда прошел в обратном направлении весь путь нашей еды вплоть до кукурузных полей штата Айова.

Сегодня у полок супермаркета и за обеденным столом мы противостоям не одной, а многим дилеммам всеядности; часть из них –

древние, часть – новые, которые раньше невозможно было и представить. Что мне съесть? Органическое яблоко или обычное? Если органическое, то местное или импортное? Рыбу – выловленную или выращенную? Трансжиры или масло (или это ненастоящее масло?). Должен ли я быть «плотоядным» или вегетарианцем, и если вегетарианцем, то лактовегетарианцем или веганом? В эпоху охоты и собирательства человек, найдя в лесу новый гриб, обращался к своей памяти, чтобы определить его вкусовые свойства. Сегодня, набивая пакеты в супермаркете, мы уже не так уверены в наших знаниях, поэтому тщательно изучаем этикетки и чешем в затылках, пытаюсь понять смысл сочетаний «полезно для сердца», «отсутствуют трансжиры», «неклеточное содержание» или «свободный выпас». Что такое «естественный вкус гриля»? Третичный бутилгидрохинон (ТБНҚ)? Ксантановая камедь? Что это за термины, откуда они пришли в наш мир?

При написании книги «Дилемма всеядного» я исходил из того, что лучший способ ответить на эти вопросы – вернуться к истокам и проследить для небольшого количества реальных продуктов те пищевые цепи, которые ведут от земли до тарелки. Мне хотелось изучить получение и потребление пищи в наиболее фундаментальных формах, проще говоря – в виде череды актов поглощения, которые имеют место в природе с участием поедающих и поедаемых. («Вся природа, – писал английский писатель Уильям Ральф Индж (1860–1954), – это спряжение глагола «есть/питаться» в активном и пассивном залогах».) В этой книге я пытаюсь подойти к вопросу «что у нас будет на обед?» как натуралист, используя «длиннофокусные» объективы экологии и антропологии, а также более «короткофокусные» и привычные линзы собственного опыта.

Моя позиция заключается в том, что люди, как и любые другие существа на Земле, есть звено в пищевой цепи, и наше место в этой пищевой цепи (или паутине) в значительной степени определяет наши характеристики как живых существ. Наша всеядность во многом определила и нашу природу, и нашу душу, и наше тело – так, мы имеем зубы и челюсти всеядных, которые одинаково хорошо подходят и для отрывания кусков мяса, и для измельчения семян. Удивительные наблюдательность и память человека, а также его любопытство и занятая им позиция экспериментатора по отношению к естественному

миру во многом связаны с биологическим явлением всеядности. Им же обусловлены и различные адаптационные механизмы: мы эволюционировали, чтобы победить другие существа и съесть их – отсюда возникли наши навыки охоты и приготовления пищи на огне. Некоторые философы утверждают, что ненасытность человека определила не только нашу дикость, но и нашу цивилизованность. Механизм тут такой: существо, которое знает, что может съесть кого угодно (в том числе, в частности, и других людей), особенно нуждается в этических нормах, обычаях и ритуалах. Мы не только то, что мы едим, но и то, как мы едим.

Вместе с тем очевидно, что люди заметно отличаются от большинства других едоков нашего мира. С одной стороны, мы приобрели способность существенно изменять пищевые цепи, от которых зависим, с помощью таких революционных технологий, как приготовление пищи на огне, применение охотничьего оружия, сельское хозяйство и консервирование продуктов. Кулинария открыла перед нами новые горизонты повышения съедобности путем перевода различных растений и животных в более удобоваримые формы. Нам, в частности, удалось преодолеть многие из барьеров химической защиты, которыми обороняются от поедания другие биологические виды. Развитие сельского хозяйства позволило значительно преумножить популяцию нескольких наших любимых съедобных видов и, следовательно, нашу собственную популяцию. Наконец, совсем недавно промышленность помогла нам создать совершенно новую пищевую цепь специально для человека: она тянется от искусственных удобрений для почвы до банки с супом, которую можно разогреть в микроволновке и вставить в подстаканник в машине. Последствия этой революции для нашего здоровья и мира природы нам еще только предстоит осмыслить.

Книга «Дилемма всеядного» рассказывает о трех главных пищевых цепях, благодаря которым мы сегодня существуем: это промышленная цепь, органическая цепь и цепь, в создании которой участвуют охотники и собиратели.

Это три разные пищевые цепи, но делают они примерно одно и то же: связывают нас через пищу с плодородием земли и энергией Солнца. Иногда бывает трудно понять, как именно осуществляется эта связь.

Но, оказывается, даже твинки, золотистый бисквит с кремовым наполнителем, взаимодействует с миром природы. Как учит экология (и как я пытаюсь показать в этой книге), в природе все взаимосвязано – даже твинки с Солнцем.

Экология также учит, что жизнь на Земле можно рассматривать как конкуренцию видов за обладание солнечной энергией, которая была захвачена зелеными растениями и превращена в сложные органические молекулы. Пищевая цепь представляет собой систему передачи этой энергии видам, у которых отсутствует уникальная способность к фотосинтезу, имеющаяся у растений. Одна из тем данной книги – вопрос о том, как промышленная революция, связанная с окончанием Второй мировой войны, изменила не только пищевую цепь, но и сами базовые правила пищевой «игры». Промышленное сельское хозяйство ликвидировало полную зависимость получаемых нами калорий от Солнца и заменило ее чем-то новым (под тем же Солнцем): пищевой цепью, в которой большая часть энергии заимствуется из ископаемого топлива. (Другое дело, что эта энергия тоже когда-то поступила от Солнца, но в отличие от энергии солнечного света ее запасы конечны и не возобновляются.) В результате такого нововведения заметно увеличилось количество пищевой энергии, доступной человеку как виду. Это обстоятельство представлялось благом для человечества, ибо позволяло увеличить его численность. Но за все приходится платить. Вскоре мы обнаружили, что обилие пищи не уводит в прошлое дилемму всеядного. Напротив, нынешнее изобилие только усугубляет ее, создавая новые проблемы и вызывая новые тревоги.

В трех частях этой книги прослеживаются три основных типа пищевых цепей человека, которые ведут от растения или группы растений, получающих энергию путем фотосинтеза солнечных лучей, до блюда на обеденном столе, находящегося в конце данной цепи. Обратив хронологический порядок, я начинаю изложение с анализа промышленной пищевой цепи, поскольку именно она сегодня связана с нами сильнее всего. Кроме того, на сегодняшний день это самая большая и самая длинная цепь. Отличительной чертой промышленной пищевой цепи является использование монокультуры, поэтому в данном разделе рассматривается только одно растение – *Zea mays*, гигантская тропическая трава, которую мы называем кукурузой. Именно она стала основой промышленной пищевой цепи и, как

следствие, современной диеты. Итак, в данном разделе прослеживается извилистый путь одного бушеля товарной кукурузы, выращенной на поле в штате Айова, до конечного пункта цепи – фастфуда, который съедается в машине, идущей по шоссе в округе Марин, штат Калифорния.

Во второй части книги исследуется пищевая цепь, которую я назвал пастбищной, или пасторальной, чтобы отличить ее от промышленной. Точнее, там я рассматриваю отдельные альтернативы промышленному производству продовольствия и классическому ведению сельского хозяйства, которые возникли в последние годы. Такие подходы называют по-разному: органическими, местными, биологическими и даже сверхорганическими или заорганическими (beyond organic). Объявленные доиндустриальными, подобные методы на самом деле удивительным образом оказываются постиндустриальными. Я полагал, что смогу без проблем проследить одну такую пищевую цепь; она начинается на полностью инновационной ферме в штате Вирджиния, на которой я работал прошлым летом, и заканчивается чисто местной едой, приготовленной из животных, выросших на здешних пастбищах. Однако, двинувшись вдоль этой цепи, я сразу же обнаружил, что ни одна ферма, ни одна «полностью органическая и целиком местная» еда не может сейчас существовать вне сложного, нелокального, разветвленного, имеющего долгую историю альтернативного сельского хозяйства. В связи с этим мне пришлось также проанализировать пищевую цепь, в названии которой образовался оксюморон, то есть сочетание слов с противоположными значениями: «промышленная органическая еда». Таким образом, в «пасторальном» разделе книги рассматривается естественная история двух очень разных «органических» обедов. Все ингредиенты для первого обеда были взяты из местного супермаркета Whole Foods (а там бывают продукты из самых дальних мест, вплоть до Аргентины). Во втором случае прослеживается судьба обеда, все компоненты которого представляют собой продукцию фермы Polyface, расположенной в поселке Свуп, штат Вирджиния.

В последнем разделе, озаглавленном «Личная пищевая цепь», исследуется своего рода неопалеолитическая пищевая цепь, тянущаяся от лесов Северной Калифорнии до блюд, приготовленных мной (почти) исключительно из тех продуктов, которые я добыл на охоте, нашел в

лесу или вырастил сам. Хотя мы, люди XXI века, по-прежнему включаем в свой рацион немного пищи, добытой и собранной самостоятельно (в частности, пойманную рыбу и собранные грибы), мой интерес к этой пищевой цепи носил скорее философский, нежели практический, характер. Я надеялся пролить новый свет на то, что и как мы едим «сейчас», погрузившись в историю и проанализировав, что и как мы ели «тогда». Для того чтобы приготовить «исторические» блюда, мне пришлось выяснить, как выполнять некоторые незнакомые мне действия, например охотиться на дичь, искать в лесу грибы или срывать плоды с растущих в городе деревьев. При этом я был вынужден столкнуться с самыми элементарными вопросами и дилеммами, стоящими перед человеком как существом всеядным. Каковы моральные и психологические последствия убийства, приготовления и поедания дикого животного? Как в лесу отличить вкусное от смертельно опасного? Каким образом кухонная алхимия превращает сырые природные продукты в высшие достижения человеческой культуры?

В конце книги я прихожу к мысли, что в результате моих приключений мне удалось приготовить идеальную еду. И не потому, что все блюда хорошо получились (по моему скромному мнению, они получились хорошо). Нет, причина – в ином. Обед, на приготовление которого ушло столько сил и времени и которым я наслаждался в компании моих коллег, собирателей и охотников, дал мне редкую для современной жизни возможность. Это возможность пообедать, зная, что все, что ты ешь, ты добыл сам. Впервые в моей жизни я оказался в состоянии заплатить за еду ее полную кармическую цену...

По мере того как в ходе работы над книгой рождались описания трех моих путешествий и четырех обедов, в изложении появилось еще несколько тем. Одна из них – необходимость признать, что существует фундаментальное противоречие между логикой природы и логикой производства – по крайней мере, того производства, которое сложилось к настоящему времени. Мы чудовищно изобретательны в том, что касается собственного питания, но используемые нами технологии в самых разных аспектах вступают в противоречие с теми методами, которыми действует природа. Так, мы стремимся к максимальной эффективности за счет посадки идентичных сельскохозяйственных культур или выращивания животных одного вида. Природа так никогда

не делает: по вполне понятным причинам она исповедует разнообразие. Огромное число медицинских и экологических проблем, возникающих в нашей продовольственной системе, обязаны своим рождением попыткам упростить сложную природу. На концах любой пищевой цепи имеются биологические системы – например, участок земли и человеческое тело, которые связаны между собой так, что здоровье одного из них почти в буквальном смысле зависит от здоровья другого. Многие проблемы здоровья и питания, с которыми мы сталкиваемся сегодня, имеют корни на фермах, а за этими проблемами нередко стоят конкретные проявления политики правительства, о которых мало кто из нас знает.

Я не хочу сказать, что, строя свои пищевые цепи, человек лишь в последнее время вступил в противоречие с логикой биологии. Большой ущерб природе наносили и древнее сельское хозяйство, и еще раньше охота. Но никогда люди, занимавшиеся сельским хозяйством или охотой, не уничтожали виды, от которых они зависели. В глупостях, которые мы делаем для того, чтобы получить пищу, нет ничего нового. Но все-таки новые безумства, которые мы совершаем сегодня при построении промышленной пищевой цепи, имеют совсем иные масштабы. Мы заменяем солнечную энергию энергией ископаемого топлива. Мы запираем миллионы сельскохозяйственных животных в тесных загонах. Мы пичкаем этих животных кормами, которые они за все время эволюции никогда не ели. Мы предлагаем нам самим пищу настолько новую, что даже не можем это осознать. Все перечисленное приводит к тому, что риски, связанные с нашим здоровьем и здоровьем природного мира, становятся беспрецедентными.

Еще одна тема, точнее посылка, затрагивается в этой книге. Способ, которым мы поглощаем пищу, отражает самое глубокое взаимодействие с миром природы. Ежедневно за едой мы превращаем природу в культуру, преобразуя тело природы в наши тела и умы. Сельское хозяйство сделало больше для изменения окружающего мира, чем любые другие действия человека, – оно изменило не только пейзажи, но и состав флоры и фауны Земли. Наше питание связывает нас с десятками видов растений, животных и грибов; вместе с ними мы эволюционировали так, что наши судьбы тесно переплелись. Многие из этих видов развивались для того, чтобы удовлетворять наши желания, и прошли сложный период одомашнивания, что позволило им и нам

процветать вместе – друг без друга мы бы никогда не достигли такого преуспеяния. Но не менее тесными и гораздо более загадочными представляются наши отношения с «дикими» видами живых существ, которые мы используем в пищу – от грибов, собранных в лесу, до дрожжей, на которых подходит хлеб. Питание делает нас похожими на других животных – и оно же отличает нас от них. Иными словами, питание – это наша основная характеристика, детерминант нашей жизни.

Пожалуй, наиболее тревожным и грустным в производстве современной «промышленной» еды является то, что оно тщательно затушевывает все отношения и связи с природой. Чтобы перейти от курицы (*Gallus gallus*) к чикен макнаггетс, нужно покинуть мир природы и отправиться в долгое путешествие от одного акта забвения к другому. Вряд ли на свете существует более дорогостоящее путешествие, причем мы платим очень высокую цену не только за то, чтобы забыть о страданиях животных, но и за то, чтобы забыть о своих собственных радостях. Забвение или незнание – вот что является основой, на которой строятся промышленные пищевые цепи. И эта основа совершенно непрозрачна; если бы мы могли увидеть, что делается «по ту сторону», за все более высокими стенами нашего индустриального сельского хозяйства, то, несомненно, изменили бы структуру своего питания.

«Питание – это агрокультурный акт», – замечательно точно сказал американский писатель Уэнделл Берри. Но питание – это также и экологический, и политический акт. То, что и как мы едим, в значительной степени определяет пользу, которую мы извлекаем из мира. Наши действия реально изменяют этот мир. Это очень простая истина, хотя в последнее время многое было сделано для того, чтобы скрыть этот очевидный факт. Питаться с полным сознанием всего того, что происходит в этой цепи? На первый взгляд кажется, что это непосильное бремя, но на практике мало что в жизни приносит столь большое удовлетворение. А вот удовольствие от поглощения промышленной еды, о которой ты ничего не знаешь, – радость мимолетная. Многие люди сегодня заглатывают пищу на своем конце промышленной пищевой цепи без единой мысли о мире в целом; с очевидностью, эта книга не для них. Более того, в ней есть строки, которые испортят им аппетит. Но для всех остальных это книга о

радостях, которые мы получаем от еды. От приобретенных знаний эти радости становятся только сильнее.



# **Часть I**

## **Промышленная пищевая цепь: кукуруза**



## Глава 1

# Растение. Победа кукурузы

### 1. Натуралист в супермаркете

Кондиционированный воздух... Никаких запахов... Гул люминесцентных ламп... На первый взгляд американский супермаркет имеет не очень много общего с природой. И все-таки это не что иное, как пейзаж (правда, рукотворный), в котором присутствует множество растений и животных.

Я говорю не только о разделанной продукции в мясном отделе. Речь идет также о флоре и фауне самого супермаркета. Их представители находятся в самых с экологической точки зрения ярко выраженных зонах этого пейзажа, и для выявления данных видов нет необходимости обращаться к путеводителю. Вот тут обитают лук, лук-порей, картофель и баклажаны, вон там – яблоки, бананы и апельсины... Продуктовый отдел, омываемый свежей утренней росой (она выпадает каждые пять минут), – это единственный уголок в супермаркете, где мы можем воскликнуть: «О, как щедры дары матери природы!» Наверное, именно такое восхищение мешает нам задуматься о том, почему на входе в этот сад радостей земных, изобилующий фруктами, овощами, а иногда и цветами, покупателя встречают автоматические двери...

Загляните за зеркальную перегородку в мясной отдел – и вы столкнетесь с новыми обитателями магахинного ландшафта. Виды, к которым они принадлежат, определить чуть сложнее, но можно: здесь – курица и индейка, там – мясо овец, коров и свиней. Впрочем, в мясном отделе признаки видов уже начинают размываться: говядина и свинина чаще всего предстают перед нами в виде правильных геометрических фигур без костей и без крови. В последние годы некоторые геометрические фигуры просочились и в овощной отдел супермаркета, где вместо прежней картошки, «инкрустированной» прилипшей землей, вас встречают девственно-белые картофельные кубики, а мелкая морковь принимает вид одинаковых аккуратно обрезанных шариков. Однако в целом и флора, и фауна здесь еще сохраняют свои видовые

признаки, и не нужно быть большим натуралистом, а тем более ученым-диетологом, чтобы понимать, какие продукты вы кладете в свою тележку...

Но сделайте еще несколько шагов — и вы окажетесь в тех «регионах» супермаркета, где видовая принадлежность продуктов становится все более и более туманной. Вот тут раскинулись каньоны из сухих завтраков и приправ. Там, в морозильной камере, громоздятся горы полуфабрикатов, которые «заменят вам домашнюю еду», и пакеты с безвкусными бобами. Широки просторы, занимаемые безалкогольными напитками, высоки встающие среди них скалы из снежков... Наконец, к каким видам можно отнести принципиально неклассифицируемые готовые пироги и сухие завтраки, откровенно синтетические забеливатели кофе и «бисквиты» твинки, которые еще ждут своего Линнея? Что это? Растения? Животные?!

Но, может быть, все не так плохо, как кажется? Ведь каждый знает, что даже никогда не черствеющий бисквит твинки делается из... Правда, я с ходу не могу сказать, из чего именно он делается, но ведь наверняка из чего-то ранее живого, правда? Ведь вроде бы мы пока еще не научились синтезировать продукты из нефти — по крайней мере, напрямую...

Когда вы смотрите на супермаркет глазами натуралиста, то сначала кажется, что его отличает поразительное биоразнообразие. Как же много различных растений и животных (а также грибов) обитает здесь, на половине гектара земли! Какой лес, какие прерии могут сравниться с нашим супермаркетом? В одном только отделе «Фрукты-овощи» представлены сотни различных видов товаров, а в мясном отделе их еще больше... И это разнообразие только увеличивается: так, во времена моего детства в этом отделе не было итальянского цикория радиккьо, не было полутора десятка видов грибов, не было киви, маракуйи, дурианов и манго. Да, в последние несколько лет фруктово-овощной отдел супермаркета сильно расширился за счет ряда экзотических тропических плодов. Что же касается фауны, то теперь в удачный день вы найдете в магазине помимо говядины мясо страусов, перепелов и даже бизонов. Если же вести речь о рыбе, то в современном супермаркете можно «выловить» не только лосося и креветок, но и сома с тилапией.

Натуралисты рассматривают биоразнообразие как показатель здоровья среды. Приверженность современного супермаркета идее разнообразия и богатства выбора, казалось бы, отражает, если не создает, именно такую здоровую экологическую ситуацию...

Если не считать соли и нескольких синтетических пищевых добавок, то каждый съедобный продукт в супермаркете является звеном в пищевой цепи, которая начинается на конкретном поле с конкретным участком почвы (реже – на конкретном участке акватории), расположенном где-то на планете Земля. В отделе «Фрукты-овощи» эти цепи чаще всего представляются довольно короткими и легко обозримыми. Как написано на бирках, прикрепленных к сетчатым мешкам, этот картофель был выращен в штате Айдахо, а вон тот лук доставлен сюда с фермы, которая находится в штате Техас... В мясной секции цепи становятся длиннее, а их структура – менее прозрачной: этикетка обычно ничего не говорит о том, что данный стейк рибай сделан из мяса бычка, родившегося в Южной Дакоте и откормленного в загоне, расположенном в Канзасе, зерном, выращенным в штате Айова. А вот для того, чтобы иметь дело с пищевыми продуктами глубокой переработки, вы должны стать решительным детективом от экологии. Чтобы проследить все более запутанные и неясные связи, соединяющие бисквит твинки или немолочные «сливки» с реальными растениями, которые выросли где-то на планете Земля, придется немало поработать. Но, наверное, в принципе и эти связи можно отследить...

Так что же обнаружит экологический детектив в американском супермаркете? Сумеет ли он проследить обратный путь продуктов от тележки покупателя до конкретного участка земли? Эти проблемы стали занимать меня несколько лет назад, после того, как я понял, что больше не могу отвечать на простой вопрос «что мы будем сегодня есть?», не ответив на два других, еще более простых вопроса: «что именно я ем?» и «где именно на Земле родилась моя еда?». Не так давно человек мог ответить на эти вопросы без помощи журналиста. Сегодня, с распространением пищевых продуктов, полученных промышленными методами, происхождение почти любой еды стало настолько сложным и неясным, что для выяснения мест рождения ее компонентов требуется помощь экспертов.

Когда я делал первые попытки проследить производственные цепочки, по которым проходит наша еда (точнее, пища из супермаркета

или заведений фастфуда, которую сегодня чаще всего ест большинство из нас), мне казалось, что мои исследования приведут меня в большое число мест и к большому разнообразию исходных продуктов. Действительно, я посетил множество штатов и проехал много миль. Однако мои походы вдоль самых разных производственных цепочек почти обязательно приводили меня примерно в одно и то же место: я оказывался на поле фермы, расположенной где-то на Среднем Западе США, в американском «кукурузном поясе». То разнообразие продуктов, тот широкий выбор, который демонстрирует американский супермаркет, оказывается, базируется на удивительно узкой биологической основе, состоящей из небольшой группы растений.

При этом здесь доминирует представитель одного вида: это гигантская тропическая трава *Zea mays*, известная большинству американцев как кукуруза.

Кукурузой питается бычок, который становится стейком. Кукурузу едят куры и свиньи, индейки и ягнята, сомы и тилапии. Все чаще кукурузу ест даже плотоядный по своей природе лосось – фермеры произвели «тюнинг» этой рыбы, и теперь она свыклась с кукурузным кормом. Яйца сделаны из кукурузы. Когда-то молоко, сыр и йогурт давали молочные коровы, пощипывавшие травку на лугу. Сегодня эти продукты, как правило, получают из молока коров голштинской породы, которые всю свою трудовую жизнь проводят в закрытых помещениях, привязанные к доильным аппаратам. И эти коровы едят кукурузу.

В продуктах, подвергшихся глубокой переработке, присутствие кукурузы принимает еще более сложные формы. Скажем, наггетсы из куриного мяса – это не что иное, как кукуруза на кукурузе. Мало того, что курица, давшая мясо для наггетсов, выросла на кукурузе. Кукурузу содержит и большинство других компонентов: модифицированный кукурузный крахмал, который склеивает наггетсы, кукурузная мука, входящая в кляр, кукурузное масло, на котором обжариваются кусочки. Гораздо менее очевидно, что из кукурузы можно получить также разрыхлитель, лецитин, моно-, ди- и триглицериды, придающие продукту привлекательный золотистый цвет, и даже лимонную кислоту, которая сохраняет наггетсы «свежими».

Запивая куриные наггетсы практически любым безалкогольным напитком, купленным в супермаркете, вы добавляете к съеденной кукурузе еще немного кукурузы. Ведь известно, что начиная с 1980-х годов практически все газированные напитки и большинство фруктовых напитков, продаваемых в супермаркетах, подслащивают кукурузным сиропом с высоким содержанием фруктозы (high-fructose corn syrup, HFCS) – более того, после воды такой кукурузный подсластитель является их основным компонентом. Взяли вместо сладкого напитка пиво? Но вы снова пьете кукурузу, ведь алкоголь в пиве получен сбраживанием глюкозы, взятой из кукурузы. Прочитайте список ингредиентов, приведенный на этикетке любого переработанного продукта, и если вы знаете химические названия присутствующих в нем веществ, то за многими из них обнаружите все ту же кукурузу. Модифицированный крахмал и немодифицированный крахмал; сироп глюкозы и мальтодекстрин; кристаллическая фруктоза и аскорбиновая кислота; лецитин и декстроза, молочная кислота и лизин; мальтоза и сироп с высоким содержанием фруктозы; глутамат натрия и многоатомные спирты (полиолы); карамельный краситель и ксантановая камедь... Все эти мудреные названия следует читать одинаково: «кукуруза». Кукуруза находится в забеливателях кофе и в сырном соусе Cheez Whiz, в замороженном йогурте и в «ТВ-ужине» (обеде из замороженного полуфабриката, который продается в алюминиевой фольге. – *Ред.*), в засахаренных фруктах, кетчупах и леденцах, в супах, снеках и смесях для выпекания тортов, в глазури и посыпке для мороженого, в сиропах и острых соусах, в майонезе и горчице, в хот-догах и в сосисках «болонья», в маргарине и в спредах, в салатных заправках и в приправах, даже в витаминах – ну, и в твинки, конечно, тоже. Из сорока пяти тысяч наименований продуктов, предлагаемых сегодня в среднем американском супермаркете, более четверти содержат кукурузу! То же справедливо и относительно непищевых товаров: все, от зубной пасты и косметики до одноразовых пеленок, мешков для мусора, чистящих средств, прессованного угля, спичек, батареек, до глянцевой обложки журнала, который бросился вам в глаза на кассе, – самая настоящая кукуруза. Даже в том случае, когда в продуктовом отделе нет в продаже кукурузы, ее там немало: она – в растительном воске, который придает огурцам блеск, она – в пестицидах, ответственных за идеальный вид продуктов, она

присутствует даже в картонных ящиках, в которых продукты привозят в магазин. Да и сам супермаркет – это в значительной степени кукуруза: она входит в материалы, из которых делают полки и фурнитуру, она – в линолеуме, стекловолокнах и клее, использовавшихся при постройке здания. Все это в немалой степени продукты переработки кукурузы.

Значит, и мы тоже?

## 2. Кукуруза идет

Потомки майя, живущие в Мексике, до сих пор называют себя людьми кукурузы. Это не метафора, а признание прочной зависимости от чудесной травы, которая является основным продуктом питания этих людей на протяжении почти девяти тысяч лет. Сорок процентов калорий, которые мексиканец поглощает за день, поступает непосредственно из кукурузы – в основном в виде лепешек. Так что, когда мексиканец говорит: «Я – маис» или «Вон идет кукуруза», это просто констатация факта: вещества, из которых состоит тело мексиканца, в значительной степени связаны с этим растением.

Для американца вроде меня процесс формирования организма всегда был связан с совершенно иной пищевой цепью, которая, впрочем, также начиналась на кукурузном поле. И то, что я не ощущаю себя «человеком кукурузы», говорит либо о недостатке воображения, либо о торжестве капитализма – а может, о том и другом сразу. Действительно, нужно иметь некоторое воображение, чтобы распознать початок кукурузы в бутылке кока-колы или в бигмаке. Пищевая промышленность проделала большую работу, чтобы убедить нас, что сорок пять тысяч различных товаров – единиц хранения в супермаркете (семнадцать тысяч новых каждый год!) – это и есть подлинное многообразие, а вовсе не хитрая перестановка молекул, извлеченных из одного того же растения.

Всем известен афоризм «Ты есть то, что ты ешь». Если это правда, то мы в основном являемся кукурузой – точнее, продуктами ее переработки. Это положение можно научно доказать: те же ученые, которые выяснили состав древних диет путем анализа мумифицированных человеческих останков, могут проделать то же самое, используя срезанный волос или ноготь, взятые у вас или у меня. Сегодня наука позволяет определить содержание различных

стабильных изотопов углерода в тканях человека. Эти изотопы (вернее, их соотношения), по сути, являются «подписями» разных видов растений, которые первыми поглощают углерод из воздуха и вводят его в пищевую цепь. Стоит проследить некоторые этапы этого сложного процесса, поскольку они помогут приблизиться к пониманию того, как кукуруза сумела покорить нашу диету. Этот анализ также поможет выяснить, почему именно кукуруза захватила на земле территорию, большую, чем занимает любой другой одомашненный вид (включая нас самих).

Углерод – наиболее распространенный элемент не только в человеческом теле, но и в телах всех живых существ на планете – нам, землянам, присуща углеродная форма жизни. (Как выразился один ученый, углерод обеспечивает количественную составляющую нашей жизни, ибо является основным структурным элементом живой материи, в то время как менее распространенный азот обеспечивает качество этой жизни... Но об этом – потом.) Те атомы углерода, из которых мы состоим, первоначально находились в воздухе как части молекул диоксида углерода ( $\text{CO}_2$ ). Для того чтобы собрать эти атомы и ввести их в молекулы, необходимые для поддержания жизни, то есть в углеводы, аминокислоты, белки и липиды, существует единственный способ – фотосинтез. Состоит он в том, что клетки зеленых растений, используя солнечный свет, соединяют атомы углерода, взятые из воздуха, с водой и атомами других элементов, находящихся в почве. В результате образуются простые органические соединения, которые лежат в основе каждой пищевой цепи. Иными словами, растения создают жизнь прямо из воздуха – и это не только фигура речи.

При этом в кукурузе процесс фотосинтеза идет иначе, нежели в большинстве других растений. Эти отличия не только делают кукурузу более эффективным преобразователем энергии. Оказывается, особенности фотосинтеза у кукурузы позволяют сохранить идентичность атомов углерода даже после того, как они превратились в молекулы, составившие напитки Gatorade (общее название напитков, производимых компанией PepsiCo&. – *Ред.*), закуски Ring Dings и гамбургеры, а потом и тела людей, питавшихся этими продуктами. Там, где большинство растений в процессе фотосинтеза создают соединения, которые имеют по три атома углерода, кукуруза (и небольшое число других видов) составляет соединения с четырьмя

атомами углерода. В 1970-х годах ботаники условно объединили растения, обладающие такими «талантами», в группу, которая так и называется – C-4.

Процесс объединения четырех атомов углерода по сравнению с процессом объединения трех атомов углерода дает растению важное преимущество – более эффективный и экономичный фотосинтез. Такая экономичность особенно важна в тех районах, где царствуют высокие температуры и ощущается нехватка воды. Для того чтобы забрать атомы углерода из воздуха, растение должно открыть так называемые устьица, то есть микроскопические отверстия в листьях, через которые растения поглощают и испускают газы. При этом каждый раз, когда открывается устьице, растение теряет драгоценные молекулы диоксида углерода и воды. Представьте, что каждый раз, когда вы открываете рот, чтобы что-то съесть, вы теряете определенное количество крови. В идеале вы бы старались открывать рот как можно реже и глотали столько пищи, сколько смогли бы поместить в рот за один укус. Это, по существу, и делает растение, работающее по механизму объединения четырех атомов углерода. Приобретая в течение каждого акта фотосинтеза дополнительные атомы углерода, кукуруза может ограничить потерю воды и «зафиксировать» – то есть взять из атмосферы и связать в полезные молекулы – значительно больше углерода, чем другие растения.

По своей сути история жизни на Земле – это история конкуренции между видами, которые стремятся захватить и сохранить как можно больше энергии. В случае растений эта энергия поступает непосредственно от Солнца, в случае животных – при употреблении в пищу растений и травоядных животных. Энергия запасается в виде молекул, содержащих углерод, и измеряется в калориях. Калории, которые мы поглощаем с початком кукурузы или бифштексом, представляют собой сгустки энергии, когда-то захваченные растением. Существование механизма захвата четырех атомов углерода помогает объяснить победу кукурузы в этом конкурсе: немногие растения могут производить столько органических веществ и калорий при одних и тех же количествах солнечного света, воды и основных элементов, сколько доступно кукурузе. (97 % своей массы кукуруза получает из воздуха, 3 % – из земли.)

Впрочем, специфика этого хитрого процесса не может объяснить, как ученые узнают, что данный атом углерода попал в кость человека после фотосинтеза в растении одного вида (скажем, в кукурузе), а другой пришел из салата или пшеницы. Оказывается, ученые могут сделать это, потому что не все атомы углерода созданы равными. Некоторые из них, так называемые изотопы углерода, имеют бо́льшую атомную массу, чем обычный углерод-12, ядро которого состоит из шести протонов и шести нейтронов. Скажем, в ядре изотопа углерода с атомной массой 13 – шесть протонов и семь нейтронов. Ученые установили, что по какой-то причине в том случае, когда растение проводит фотосинтез по схеме группы С-4, оно поглощает больше изотопов углерода-13, чем растения группы С-3, которые демонстрируют заметное предпочтение более распространенному углероду-12. Жадные до углерода растения группы С-4 не могут позволить себе различать изотопы, и поэтому в итоге в них оказывается относительно больше углерода-13. Таким образом, чем выше отношение числа атомов углерода-13 к числу атомов углерода-12 в организме человека, тем больше кукурузы было в его рационе или в рационе животных, которыми он питался. (Насколько известно, относительное содержание углерода-13 на состояние человека влияет мало.)

Как и следовало ожидать, сравнительно высокая доля углерода-13 была найдена в организмах мексиканцев, у которых кукуруза является основным продуктом питания. Жители США едят гораздо больше пшеницы, чем кукурузы: 52 килограмма пшеничной муки против 5 килограммов кукурузной муки на человека в год. Европейцы, которые колонизировали Америку, считали себя «людьми пшеницы» – в отличие от «людей кукурузы», с которыми они воевали: пшеница на Западе всегда считалась самым изысканным, самым «цивилизованным» зерном. Даже сегодня, если предоставить американцам выбор, то большинство из нас, скорее всего, назовут себя «людьми пшеницы» (за исключением, возможно, гордых кукурузоедов из штатов Среднего Запада, но и среди них таких «людей кукурузы» вряд ли будет больше половины). Впрочем, сегодня сама идея отождествлять себя с растением кажется немного старомодной: хорошо звучит термин «люди говядины», не так хорошо – «люди цыплят» (хотя, наверное, их в стране гораздо больше). Но углерод-13 не обманешь: исследователи,

которые сравнивали относительное содержание изотопов углерода в тканях и волосах североамериканцев с такими же данными по мексиканцам, сообщают, что сейчас именно нас, северян, следовало бы называть истинными людьми кукурузы. «Судя по результатам изучения пропорций изотопов, – говорил мне Тодд Доусон, биолог из Беркли, который проводил подобные исследования, – мы, североамериканцы, должны быть похожи на кукурузные чипсы с ножками». Действительно, мексиканцы сегодня наслаждаются гораздо более разнообразной углеродной диетой, чем мы. В Мексике животные до сих пор едят траву – ведь до недавнего времени у мексиканцев кормить скот кукурузой считалось настоящим святотатством. Большая часть белка поступает на стол мексиканцев вместе с бобовыми культурами. Наконец, они до сих пор добавляют в напитки не кукурузный сироп, а тростниковый сахар...

Так что, когда сегодня говорят «Кукуруза идет», имеют в виду нас, североамериканцев.

### **3. Возвышение *Zea mays***

Как так получилось, что трава из Центральной Америки, неизвестная в Старом Свете до 1492 года, «колонизировала» нашу землю и наши тела? В мире растений история кукурузы – одна из ярчайших историй успеха. Я говорю «в мире растений», потому что неясно, является ли победа кукурузы благом для остального мира – в этом еще нужно разбираться. Так или иначе, кукуруза – герой собственной истории, и хотя мы, люди, сыграли лучшую роль второго плана в фильме о восхождении кукурузы к мировому господству, было бы неверно считать, что при съемках этого фильма мы всегда действовали в наших собственных интересах.

Скажу больше: есть все основания полагать, что это не мы возделываем кукурузу, а кукурузе удалось приручить нас.

До некоторой степени это положение справедливо для всех растений и животных, принимающих участие в большой сделке с людьми, которую можно называть совместной эволюцией, хотя мы называем ее сельским хозяйством. Люди полагают, что именно они создали сельское хозяйство – как будто это такое же наше изобретение,

как двойная бухгалтерия или лампочка накаливания. На самом деле с тем же успехом можно рассматривать сельское хозяйство как блестящую (хотя и бессознательную) эволюционную стратегию, «выработанную» самими растениями и животными. Стратегия эта состоит в том, чтобы заставить нас продвигать их «интересы». Некоторые свойства растений желательны для людей. Используя этот факт, растения «поняли», что можно приспособить данный вид млекопитающих для того, чтобы не только распространить свои гены по всему миру, но и переделать обширные участки этого мира, чтобы они лучше подходили для данных видов флоры. При этом ни одна группа растительных видов не получила от сотрудничества с людьми больше, чем съедобные травы, и никакая трава не получила от сельского хозяйства больше, чем *Zea mays*. Сегодня кукуруза стала в мире важнейшей из зерновых культур.

Оглядываясь назад, успех кукурузы легко объяснить, но вряд ли кто-нибудь смог бы предсказать ее судьбу в тот майский день 1493 года, когда Христофор Колумб впервые описал ботанические «странности» растения, которое он нашел в Новом Свете и отослал ко двору Изабеллы Кастильской. Он писал королеве о невероятно высокой траве с колосьями толщиной в руку человека, в которых «зерна расставлены природой в изумительном порядке, а по форме и размеру напоминают горох; в молодом возрасте эти зерна белы». Но самым заметным в ранней истории кукурузы оказалось то обстоятельство, что она служила основным продуктом питания для людей, которых пришельцы в скором времени победили и почти полностью истребили.

По всем правилам жизни кукуруза должна была разделить их судьбу, как это произошло с другими местными видами, в частности с бизонами. Их пришельцы презирали и целенаправленно истребляли бизонов именно потому, что они были «кладовыми для индейцев», как говорил генерал Филипп Шеридан, который командовал американскими войсками, продвигавшимися на Дикий Запад. «Уничтожьте эти виды, – советовал Шеридан, – и прерии захватят стада нашего крупного рогатого скота и наши веселые ковбои». План Шеридана предполагал преобразование всего континента: белый человек должен был принести в Новый Свет собственные, связанные с ним виды – коров и яблони, свиней и пшеницу, не считая сопутствовавших им сорняков и микробов. Задача белого человека

состояла в том, чтобы везде, где это возможно, помогать вытеснять местные растения и животных, связанных с индейцами. И действительно, биотическая армия европейцев сыграла в победе над аборигенами Америки едва ли не большую роль, чем винтовки.

Однако высокая трава *Zea mays* продемонстрировала пришельцам такие ботанические преимущества, которые позволили ей сохраниться и процветать даже после того, как сосуществовавшие с кукурузой коренные американцы были уничтожены. Парадокс: кукуруза, без возделывания которой американские колонисты, скорее всего, никогда бы не выжили, не говоря уже о процветании, пережила исчезновение тех людей, с которыми вместе росла и развивалась. Но что поделаешь... Выгода побеждает благодарность – так, по крайней мере, обстоит дело в мире флоры... Но прошло время, и растение побежденных покорило победителей.

Американцам хорошо известна история о том, как индеец Скванто (Squanto) весной 1621 года научил отцов-пилигримов сажать кукурузу. Колонисты сразу признали ее ценность: как оказалось, кроме «индейского зерна», в Новом Свете никакое другое растение не могло так быстро дать с клочка земли столько пищи. (Первоначально в английском языке словом «corn» называли зерна любого вида, даже крупинки соли – отсюда, например, происходит сочетание *corned beef*, «мясо с крупинками», солонина. Но прошло не так уж много времени, и *Zea mays* присвоила это слово себе – по крайней мере, в США.) Тот факт, что кукуруза была хорошо приспособлена к климату и почвам Северной Америки, дало ей преимущество над европейскими зерновыми культурами, несмотря на то что хлеб из кукурузы получался ужасный. За сотни лет до того, как на Американский континент прибыли отцы-пилигримы, растение распространилось из центральной части Мексики, где оно предположительно возникло, на север вплоть до нынешней Новой Англии, где индейцы культивировали его еще в 1000 году нашей эры. По пути кукуруза, чья невероятная генетическая изменчивость позволяет быстро адаптироваться к новым условиям, стала «своей» практически во всех микроклиматических зонах Северной Америки. Вне зависимости от условий – жара или холод, влажность или сушь, песчаные или тяжелые почвы, короткий день или длинный – кукуруза с помощью своих индейских «союзников»

эволюционировала так, что не только выживала, но и процветала в любой среде.

А вот пшеница, не имевшая такого опыта выживания в местных условиях, хотя и старалась изо всех сил приспособиться к суровому климату континента, преуспевала далеко не всегда. Нередко она давала настолько низкие урожаи, что поселения, строившие свою жизнь на этой главной культуре Старого Света, попросту вымирали. Одно зернышко кукурузы, посаженное в землю, дает более 150 (а иногда и более 300) тучных зерен, в то время как урожайность пшеницы даже в самых благоприятных условиях остается меньше 50:1. (В условиях избытка земли и низкой стоимости труда урожайность зерновых сельскохозяйственных культур рассчитывалась как отношение числа собранных зерен к числу высаженных.)

Можно сказать, что кукуруза в конце концов победила «людей пшеницы» благодаря своей универсальности, которая особенно высоко ценилась в новых поселениях, затерянных вдали от цивилизации. Это растение одновременно поставляло поселенцам готовые к употреблению овощи и запасы хорошо сохраняющегося зерна, давало источник волокна и корм для животных, топливо для печей и опьяняющее зелье. Кукурузу можно употреблять «зеленой», то есть в свежем виде, обдирая ее початки уже через месяц после посадки, или собирать осенью, можно хранить зерно неопределенно долгий срок и перемалывать его в муку по мере необходимости. Из размятой и ферментированной кукурузы можно сварить пиво или переработать ее в виски; какое-то время на новых рубежах кукурузный виски был единственным источником алкоголя. (Традиционно виски и свинина рассматривались как «концентраты» кукурузы, причем первый был концентратом ее калорий, а второй – концентратом содержащегося в ней белка; еще одно достоинство обоих продуктов состояло в том, что их приготовление сокращало запасы кукурузы и поднимало ее цену.) Ни одна часть большой травы не пропадала: из листовой обертки початков плели коврики и веревки, большие листья и стебли давали хороший силос для скота; кочерыжки служили дровами или использовались вместо туалетной бумаги. (Отсюда американский вульгаризм corn hole, «кукурузная дыра».)

«Именно благодаря кукурузе волны пионеров-переселенцев последовательно накатывались на все новые и новые территории, –

пишет мексиканский историк Артуро Уорман. – После того как поселенцы полностью раскрыли все секреты и оценили потенциал кукурузы, им стали не нужны коренные американцы». Иными словами, индеец Скванто передал белому человеку оружие, которым тот потом уничтожил индейцев. «Без высокой урожайности индейской кукурузы, – отмечал английский писатель Уильям Коббет, – колонисты никогда бы не смогли создать мощную нацию». Кукуруза, писал он, есть «величайшее благо, которое Бог когда-либо даровал человеку».

Зерна высоко ценимой как продукт питания кукурузы обладали и такими качествами, которые делали их отличным средством создания запасов. После удовлетворения своих потребностей фермер мог выйти на рынок с излишками кукурузы. Сухие зерна кукурузы – это идеальный товар, который легко транспортировать и практически невозможно испортить. Двойственная природа кукурузы – она и пища, и товар – позволила многим фермерам, возделывавшим кукурузу, совершить скачок от натурального хозяйства к рыночной экономике. Двойственность кукурузы оказалась очень удобной и для работорговли; кукуруза была и валютой, на которую в Африке покупали рабов, и пищей, которой кормили этих рабов во время их перевозки в Америку. Иными словами, кукуруза – это уникальное «протокапиталистическое» растение.

#### **4. Союз с человеком**

Если американцы, как коренные, так новоиспеченные, сильно зависели от кукурузы, то обратная зависимость, зависимость растения от американцев, была не просто сильной, а полной. Без поддержки со стороны пришельцев из Европы растение было бы обречено на вымирание, потому что без людей, которые каждую весну сажают эту культуру, она исчезает с земли за несколько лет. Нестандартное устройство листовой обертки початка, благодаря которому кукуруза становится для нас таким удобным источником зерна, ставит само растение на грань выживания. Кукуруза полностью зависит от одного млекопитающего, которое имеет руку с оттопыренным пальцем и которое этой рукой умеет удалять листья обертки, отделять семена от початка и сажать их в землю.

Проведем эксперимент: посадим в землю целый початок кукурузы и посмотрим, что будет. А будет вот что: даже если какое-то зерно сумеет прорасти и пробиться через удушающие листья обертки, оно неизбежно погибнет в куче других зерен еще до того, как даст второй лист. В отличие от большинства одомашненных растений, которые умеют выживать без посторонней помощи, кукуруза полностью связала свою судьбу с человеком с того момента, когда эволюция даровала ей уникальную конструкцию початка, завернутого в листья. Как известно, представители нескольких древних сообществ считали нужным поклоняться кукурузе, но, по правде говоря, дело должно было обстоять «с точностью до наоборот»: это ведь кукуруза попала в полную зависимость от нас, людей. Но за этим проявлением слепой веры эволюции в наши возможности последовало щедрое воздаяние.

Очень хочется думать, что кукуруза создана человеком – настолько тесно она связана с нами и настолько разительно отличается от любых других растений.

Удивительно, но факт: в мире нет ни одного растения, которое может претендовать на роль дикорастущей кукурузы.

Ведь даже теосинте, сорная трава, от которой, как считается, произошла кукуруза (индейцы называли эту «мать кукурузы» словом науатль), не дает никаких початков. Как и большинство других трав, теосинте несет горсть своих крошечных «голых» семян в колоске, расположенном на стебле, – в общем, выглядит как что угодно, но только не как кукуруза. По мнению современных ботаников, несколько тысяч лет назад сорняк теосинте подвергся череде резких мутаций, которые превратили его в кукурузу. Генетики подсчитали, что основные отличия теосинте от кукурузы можно объяснить изменениями всего лишь в четырех хромосомах. Взятые вместе, эти мутации обусловили, по словам ботаника Хью Илтиса, «катастрофическую гендерную трансмутацию»: произошла передача функций женских органов растения от верхней части травы к огромному обернутому листьями початку, находящемуся в середине стебля. При этом мужские органы остались в метелке.

Такая причудливая перестройка структуры имела для этой травы тяжелейшие последствия. Центральное расположение «на полпути» движения соков по стеблю позволяет початку захватывать гораздо

больше питательных веществ, чем в том случае, если бы он был на вершине. В результате метаболизм активизируется настолько, что становится возможным быстрое производство сотен гигантских семян. Однако при этом семена оказались в ловушке из жесткой «обертки», в результате чего растение потеряло способность к самовоспроизводству. Иными словами, «смена пола» привела теосинте к катастрофе. Эти причудливые и неадекватные изменения быстро завели бы растение в эволюционный тупик, если бы где-то в Центральной Америке один из этих мутантов случайно не попался на глаза человеку. Этот человек, скорее всего, искал, что бы такое съесть, и в поисках съедобных зерен освободил початок от окружающих его жестких листьев. Так незаметная ботаническая катастрофа в мире без людей стала невероятным эволюционным благом в мире, где люди уже обитали. Сегодня, чтобы обнаружить теосинте, нужно долго бродить по отдаленным горным районам Центральной Америки, зато кукурузу, потомка мутанта теосинте, легко обнаружить едва ли не в любом месте Земли – главное, чтобы оно было обитаемым.

## 5. Кукурузный секс

Ботанические термины «самоопыление» и «ветровое опыление» («перекрестное опыление») и близко не годятся для описания удивительного по красоте «кукурузного секса». Метелка на вершине растения представляет собой скопление мужских органов – сотен подвесных пыльников. В течение нескольких летних дней они выпускают мучнистую желтую пыльцу. Выпускают с переизбытком – от 14 миллионов до 18 миллионов пылинок на каждое растение, по 20 тысяч на каждое будущее зерно кукурузы. (Колоссальная избыточность – это проявление общего правила, которому следует природа, работая с мужскими генами; как говорится, «береженого бог бережет» или «много мало не бывает».) Метром ниже метелки эту пыльцу ждут женские половые органы, сотни крошечных цветов, выстроившихся аккуратными рядами вдоль миниатюрного, обернутого листочками початка, который торчит вверх из основания листа, расположенного посередине между метелкой и землей. Что характерно, «мужские» пыльники напоминают цветы, а «женский» початок – фаллос, и это далеко не единственная странность в «сексуальной жизни» кукурузы.

Каждый из цветочков, расположенных на початке (их там насчитывается от четырехсот до восьмисот), потенциально может развиваться в зерно. Но это произойдет только тогда, когда зернышко пыльцы найдет путь к «своей» завязи. Задача осложняется тем, что пыльца должна преодолеть значительное расстояние, а также наличием плотных листьев, в которые завернуты початки. Чтобы преодолеть последнее препятствие, каждый цветок посылает к кромке листьев обертки одну липкую нить, похожую на шелковую. Ее предназначение – поймать свою крупинку пыльцы. Нить выходит за пределы листовой оболочки початка в тот самый день, когда из кисточки появляется облако желтой пыли...

Далее происходят еще более удивительные вещи. После того как зернышко пыльцы пролетает по воздуху и опускается на увлажненный кончик шелковой нити, его ядро делится на две части, создавая пару близнецов. Оба они обладают одним и тем же набором генов, но играют совершенно разные роли в создании зерна кукурузы. Работа первого близнеца состоит в том, чтобы проложить тоннель – микроскопическую трубку, ведущую вниз по центру шелковой нити. Когда это дело сделано, второй близнец начинает скользить по трубке вниз, мимо листьев обертки, в ожидании встречи с цветком. Путешествие на расстояние от пятнадцати до двадцати сантиметров занимает у него несколько часов. По прибытии в цветок второй близнец сливается с яйцеклеткой и формирует эмбрион – зародыш будущего зерна кукурузы. После этого наступает очередь первого близнеца: войдя в уже оплодотворенный цветок, он участвует в формировании эндосперма – большой крахмалистой части зерна. Таким образом, каждое зерно кукурузы является продуктом сложной «любви втроем», а крошечные чехлы ядра, расположенные на узком конце початков, – это остатки цветов, к которым по шелковым каналам так никогда и не проникла пыльца. Выполнив свои функции в течение единственного дня – дня оплодотворения, остатки шелковых нитей высыхают, превращаясь в конечном счете в красновато-коричневые путаные патлы. Примерно через пятьдесят дней после этого зерна кукурузы достигают стадии спелости. [Мой рассказ о сексуальной жизни кукурузы взят из книг Бетти Фасселл «История кукурузы» (Betty Fussell. The Story of Corn, 1992) и Фредерика Сарджента «Растение кукуруза» (Frederick Sargent. Corn Plants, 1901).]

Сложный процесс «кукурузного секса», в частности то обстоятельство, что пыльца кукурузы для завершения своей миссии должна преодолеть большое расстояние по открытому пространству, во многом объясняет причины союза кукурузы с человеком. Ведь человеку не составляет никакого труда перенести пыльцу кукурузы на ее цветок, а отсюда остается лишь маленький шаг до намеренного скрещивания одного растения кукурузы с другим – с прицелом на поощрение в потомстве тех или иных признаков. Задолго до того, как ученые поняли механизм гибридизации, коренные американцы знали, что, взяв пыльцу кисточкой с одного растения кукурузы и напылив ее на шелковые нити другого, можно создать новое растение, сочетающее в себе черты обоих родителей. Видимо, именно американские индейцы стали первыми в мире селекционерами растений и именно они вывели буквально тысячи различных сортов кукурузы, пригодных для всех мыслимых способов использования и видов окружающей среды.

Теперь посмотрим на эту историю с другой точки зрения. Итак, кукуруза оказалась первым растением, заставившим человека так плотно заниматься ее сексуальной жизнью. Для вида флоры, чье выживание зависит от того, насколько хорошо он может удовлетворить постоянно меняющиеся желания своего единственного спонсора, это оказалось отличной эволюционной стратегией. Многие другие одомашненные виды могут выдержать длительный период пренебрежения со стороны человека, но кукуруза всегда отвечает на плохое или хорошее отношение к себе – и отвечает быстро. Обычно одомашненный вид выясняет, что человек является его союзником, с помощью медленного и расточительного по ресурсам процесса – дарвиновского механизма проб и ошибок. Скрещивание обеспечивает гораздо более быстрый и эффективный процесс образования контура обратной связи между растением и человеком. Позволив человеку вступать с собой в союз, кукуруза «научилась» уже в следующем поколении обеспечивать в точности те качества, которые человек от нее требует.

Можно сказать, что именно благодаря своей «отзывчивости» кукуруза привлекла к себе столь пристальное внимание человека и захватила такую обширную среду обитания. В частности, необычный механизм размножения растения, в который легко вмешаться человеку, позволил кукурузе приспособиться к очень разным хозяевам: обществу

коренных американцев (точнее, к очень разным обществам, занимавшим территории от Южной Мексики до Новой Англии), обществу колонистов-поселенцев и рабов, а также многим другим обществам, состоявшим из кукурузоводов. Великое множество таких общественных организмов успело появиться и исчезнуть с того времени, как первый кукурузовод впервые случайно обратил внимание на уродливого представителя теосинте. А кукуруза их всех пережила...

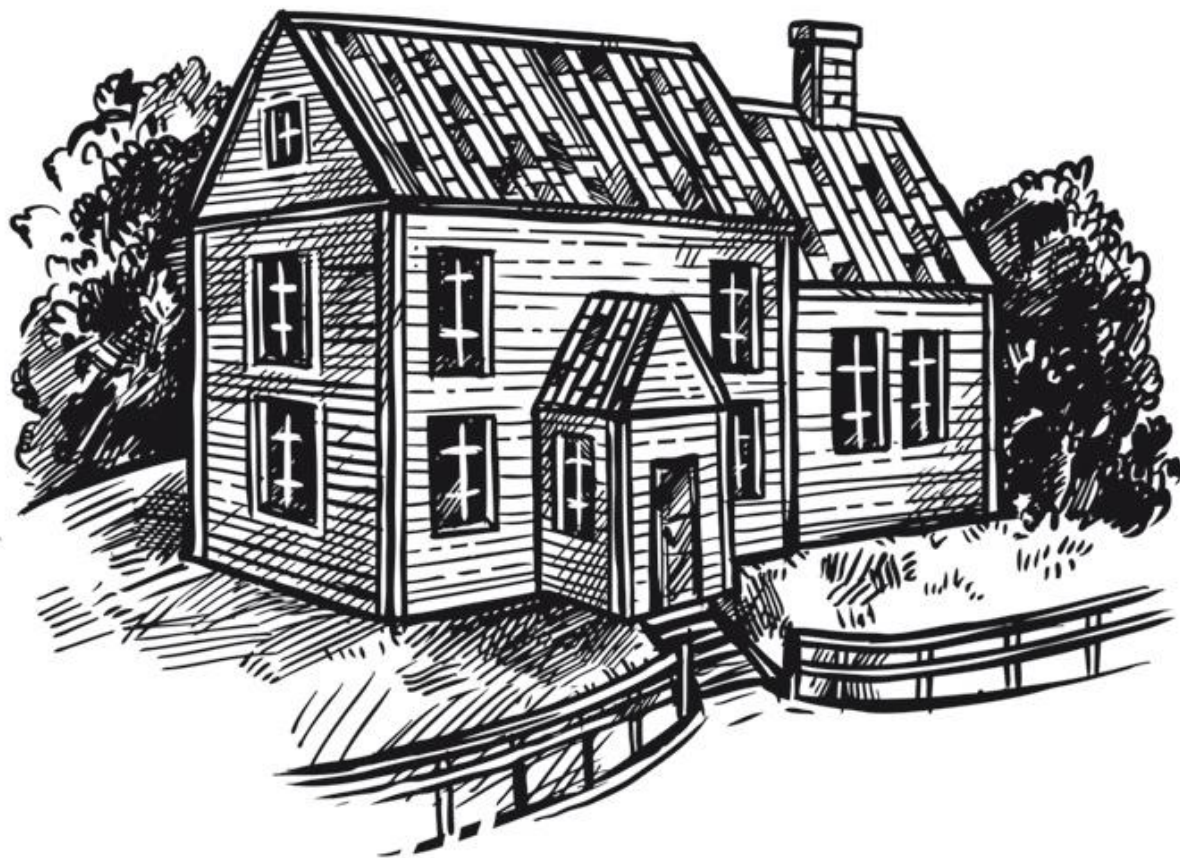
Итак, кукуруза успешно адаптировалась к самым разным средам, созданным человеком. Но лучше всего прошла у нее адаптация к нашей нынешней среде обитания – миру индустриального потребительского капитализма, то есть миру супермаркетов и франшиз фастфуда. На сегодняшний день такая адаптация представляет собой лучшее эволюционное достижение этого растения. Правда, чтобы обеспечить свое процветание как элемента промышленной пищевой цепи в той мере, в которой она сегодня его демонстрирует, кукурузе пришлось освоить совершенно новые и невероятные трюки. В частности, ей было необходимо приспособиться не только к людям, но и к машинам, которые они сделали. Растения должны были научиться подниматься вверх строго вертикально, не сгибаясь, и стоять единообразно, как солдаты в строю. Кукуруза должна была увеличить на порядок собственную урожайность, вырастая плечом к плечу с другими растениями в плотном каре – по меньшей мере тридцать тысяч стеблей на полгектара. У кукурузы должен был развиться аппетит к ископаемому топливу в виде удобрений – продуктов нефтехимической промышленности. Она должна была научиться поглощать различные синтетические вещества. Но еще до того, как освоить эти трюки и найти для себя место под солнцем капитализма, кукуруза должна была превратиться в нечто доселе невиданное в мире флоры – в форму интеллектуальной собственности.

Присущий кукурузе «свободный секс» позволил людям делать с ее генами практически все что угодно, кроме одного: владеть ими. Для потенциально «капиталистического» растения это стало главной проблемой. Я могу скрестить два растения кукурузы, чтобы создать растение с какой-то особенно нужной мне характеристикой. Более того, я могу продать вам эти особые семена и получить прибыль. Но, увы, я могу сделать это только один раз: кукуруза, которая выросла из моих особенных семян, будет постоянно и бесплатно воспроизводить

нужные черты и передавать их новым поколениям. Тем самым мой бизнес в самые короткие сроки придет к концу. Трудно контролировать средства производства, когда продукт, который вы продаете, сам может бесконечно себя воспроизводить. Трудно совместить императивы биологии с императивами бизнеса.

Но «трудно» не значит «невозможно». Уже в начале XX века американские селекционеры поняли, как можно поставить воспроизводство кукурузы под жесткий контроль и защитить семена от копирования. Растениеводы обнаружили, что, когда они скрещивали два растения кукурузы, происходившие из инбредных линий (то есть от предков, которые сами были исключительно самоопыляемыми в течение нескольких поколений), их гибридное потомство демонстрировало некоторые весьма необычные характеристики. Во-первых, все семена первого поколения (F-1, как говорят селекционеры) давали генетически идентичные растения, что, помимо всего прочего, облегчало механизацию. Во-вторых, эти растения демонстрировали гетерозис, или увеличение жизнеспособности гибридов. Проще говоря, такая кукуруза давала бо́льший урожай, чем любой из ее «родителей». Но главное открытие селекционеров состояло в том, что семена, произведенные этими гибридами, были «неполноценными»: уже растения второго поколения (F-2) мало походили на растения в первом поколении. В частности, их урожайность падала на треть по сравнению с «родительской», что делало зерна F-2 практически непригодными для посева.

Таким образом, гибридная кукуруза смогла предложить своим селекционерам то, чего не могло в то время дать никакое другое растение: биологический эквивалент патента. Теперь, вместо того чтобы оставлять часть урожая на семена, фермерам каждую весну приходится покупать новые семена; вместо того чтобы зависеть от своих растений, фермеры теперь зависят от сельхозкорпораций. А корпорации, «отбив» свои первоначальные инвестиции в выращивание, тщательное хранение, исследования и разработки, промоушн, рекламу, продолжают улучшать растение, год от года повышая его урожайность. Таким образом, с появлением технологии производства гибридов F-1 стало возможным переделывать природу в интересах капитала, и возделывание *Zea mays* вступило в промышленную фазу. Со временем кукуруза втянула в этот процесс всю американскую пищевую цепь.



## Глава 2

### Ферма

#### 1. Один с сошкой, 129 с ложкой

Первая неделя мая, штат Айова, кукурузное поле. Грохочущий трактор «International Harvester» 1975 года выпуска тянет за собой широченную восьмирядную сеялку. Пытаться в таких условиях удержать руль – это все равно что направлять корабль поперек покатых волн в море из темного шоколада. Трудно вести трактор по прямой и одновременно следовать инструкциям на этот счет, которые выдает сидящий рядом с вами фермер. Особенно трудно – в том случае, когда у вас обоих уши заткнуты салфетками Kleenex, призванными заглушить рев дизеля. Управляя кораблем, вы должны следовать указаниям компаса или извивам береговой линии.

На севе кукурузы нужно следовать борозде, оставленной в земле на предыдущем проходе специальным диском – он установлен на конце стального штыря, прикрепленного сзади к вашей сеялке.

Отклонились от прямой линии – и кукурузные рядки заколебались, перекрывая друг друга или отдаляясь друг от друга. И в том и в другом случае вам обеспечена щедрая мера насмешек со стороны соседей-фермеров и... падение урожайности. А здесь, в краю кукурузы, урожайность, измеряемая в бушелях с акра, есть мера всех вещей.

Трактор, который я веду, принадлежит Джорджу Нейлору. Он купил его новеньким в середине 1970-х годов, когда в свои 27 лет вернулся в округ Грин, штат Айова, на семейную ферму площадью 130 гектаров (потом он прикупил еще 60 гектаров). Нейлор – крупный человек с круглым лицом и седой бородкой. Когда я разговаривал с ним по телефону, его скрипучий голос и безапелляционные высказывания («Это просто самая наглая брехня! Только в New York Times остались дураки, которые считают, что Фермерское бюро защищает американских фермеров!») заставили меня ожидать встречи с кем-то

значительно более злобным, чем застенчивый человек, который спустился из кабины трактора, чтобы поприветствовать меня прямо в поле. Мы стояли посреди поля и в середине серого дня, угрожавшего закончиться дождем. Нейлор был в типичной фермерской бейсболке, желтой фланелевой рубашке и синем полосатом комбинезоне – такого рода наряды любят железнодорожники, которые считают их самой неброской одеждой на свете. На первый взгляд Нейлор показался мне скорее добрым увальнем-медведем из фильма «Хозяин горы» (Gentle Ben), чем ярким фермером-популистом из американских прерий. Не думал я тогда, что простое упоминание компании Cargill или имени Эрла Батца, бывшего министра сельского хозяйства, способно вызвать у Нейлора такую бурную реакцию...

Почва в этой части штата Айова – одна из лучших в мире. Она представляет собой многослойный пирог из аллювиальных суглинков толщиной около 60 сантиметров. Первый вклад в образование такой структуры сделало Висконсинское оледенение, отступившее из этих мест десять тысяч лет тому назад. Затем толщина почвы нарастала со скоростью от 2,5 до 5 сантиметров за десятилетие благодаря травам прерий – бородачу Жерара (*Andropogon gerardii*), лисохвосту (*Alopecurus*), ковылю (*Stipa*) и прутьевидному просу (*Panicum virgatum*). Прерии, поросшие высокими травами, – вот что представляли собой эти земли до середины XIX века, когда здешний дерн был впервые потревожен плугом поселенца. Дед Джорджа, шахтер, перевез свою семью в Айову из английского графства Дербишир в 1880-е годы в надежде на лучшую жизнь. Вид жирной земли, которая поднимается перед лезвием плуга, а потом падает позади него густой черной полосой, как след за кораблем, должен был поддержать его надежду. И земля не подвела: она оказалась для земледельца настоящим сокровищем. Это черное золото залегает настолько глубоко, насколько вы можете его вспахать; оно простирается далеко, насколько может видеть глаз. В других местах после вспашки можно увидеть иные слои почвы, когда-то нанесенные или смытые при повреждении дерна. Здесь же глубина однородного верхнего слоя почвы вместо обычных 30 сантиметров составляет едва ли не 60.

С 1919 года, когда дедушка Джорджа купил ферму Нейлор, ее история тесно связана с историей американского сельского хозяйства XX века, с его достижениями и бедствиями. Бизнес Нейлоров

начинался как хозяйство одного фермера, работавшего на свою семью путем разведения дюжины различных видов растений и животных. Первый Нейлор, конечно, выращивал и достаточное количество кукурузы. Но, кроме нее, он выращивал и другие овощи, фрукты, а также овес, многолетние травы, люцерну, чтобы кормить свиней, коров, кур и лошадей – тракторы того времени. В тот год, когда дед Джорджа Нейлора прибыл в городок Чердан, штат Айова, на своей ферме жил каждый четвертый американец. Его земля и труд позволяли ему прокормить не только свою семью, но и 12 американцев сверх того. Прошло менее ста лет, и сегодня на фермах живет лишь два миллиона американцев – но они производят достаточно продовольствия, чтобы накормить всех остальных. Внук Нейлора, не выращивая на своей весьма типичной ферме в штате Айова ничего, кроме кукурузы и сои, демонстрирует настолько высокую производительность, что, по сути, кормит еще 129 американцев. В пересчете на одного работника Нейлор и другие американские фермеры достигли самой высокой производительности труда в истории человечества.

При этом Джордж Нейлор находится на грани разорения! Правда, дела у него идут лучше, чем у многих его соседей. (Отчасти это связано с тем, что фермер по-прежнему работает на тракторе 1975 года выпуска.) Парадокс состоит в том, что данная ферма одновременно может прокормить 129 человек, живущих «снаружи», но не может прокормить четверых своих обитателей. Ферма Нейлора выживает благодаря зарплате Пегги Нейлор, которая работает в одной из социальных служб в городке Джефферсон, и ежегодной правительственной субсидии, которая поступает из Вашингтона, округ Колумбия. Сегодня ферма Нейлоров не может в буквальном смысле прокормить семью Нейлоров, как это было при деде Джорджа. Дело в том, что Джордж в основном производит не съедобные продукты, а товары, которые нужно переработать или пустить на корм скоту, и только потом они превратятся в пищу для людей. Ситуация напоминает корабль в открытом море: вода, вода, везде и всюду вода – и нет ни капли воды для питья. Как и большинство хозяйств штата Айова, который в настоящее время ввозит 80 % пищевых продуктов, ферма Джорджа представляет собой продуктовую пустыню – если не считать даров своего огорода, кур-несушек и нескольких фруктовых деревьев.

Те 129 человек, существование которых зависит от Джорджа Нейлора, – это все люди чужие, живущие на дальнем конце пищевой цепи. А сама эта цепь настолько длинна, извилиста и запутана, что у производителя и потребителя нет никаких шансов узнать хоть что-то друг о друге. Спросите одного из этих 129 едоков, откуда взялся его стейк или бутылка содовой, и он скажет: «Из супермаркета». Спросите Джорджа Нейлора, для кого он выращивает свою кукурузу, и он ответит вам: «Для военно-промышленного комплекса». И оба будут по-своему правы.

Я прибыл на ферму Джорджа Нейлора как никем не избранный представитель его «группы ста двадцати девяти». Мне было интересно узнать, кого и что я найду на дальнем конце пищевой цепи, которая обеспечивает мне возможность жить. Конечно, не существует способа выяснить, является ли именно Джордж Нейлор тем человеком, который вырастил ту кукурузу, которой накормили того бычка, что стал бифштексом на моем столе. Или пошла ли именно его кукуруза на сырье для изготовления подслащенной безалкогольной шипучки, которую пьет мой сын. Или сделан ли из кукурузы Нейлора хоть один из дюжины ингредиентов куриных нагетсов. Каждое из девяноста тысяч зерен, составляющие бушель кукурузы (один бушель кукурузы весит примерно 25 килограммов. – *Ред.*), имеет свою судьбу, каждое идет по своей тропке, одной из бесчисленного количества тропок, пронизывающих продовольственную систему страны. Но, подобно тому как при каждом вдохе человек имеет шанс вдохнуть частицу последнего вздоха Цезаря, так и одно из зерен кукурузы, выращенное на ферме Нейлора, может добраться до меня – а если не до меня, то до вас обязательно... Ведь именно на этом кукурузном поле в штате Айова (или на других подобных полях) рождается большая часть того, что мы съедаем...

## 2. Строим кукурузный город

День, когда я приехал, оказался единственным ясным днем за всю неделю, поэтому мы с Джорджем провели большую часть этого дня в кабине его трактора, пытаюсь одновременно познакомиться и засеять кукурузой последние 65 гектаров, оставшихся в хозяйстве свободными. Через пару недель после нашей встречи он перешел на работу с

соевыми бобами. На этих полях две культуры сменяют друг друга год за годом – таков здесь классический севооборот, заведенный еще в 1970-х годах. (Именно с того времени соевые бобы начали играть роль второй опоры, на которой стоит промышленная система производства еды. Соя изначально тоже шла на корм скоту, но затем проложила путь к человеку и теперь входит в две трети всех переработанных пищевых продуктов.) Большую часть дня я протрясся на импровизированной грубой подушке, которую Джордж смастерил для меня из рваных мешков для семян, но через некоторое время он позволил мне сесть за руль трактора...

Вперед, назад и опять вперед, по полмили за каждый заход... Сев кукурузы меньше всего напоминает не только сев, но даже обыкновенное вождение трактора. Скорее это выглядит как шитье нескончаемого покрывала или заполнение страницы в тетради повторениями одного и того же предложения. Проход за проходом... Снова и снова... Снова и снова... Однообразие усугубляется монотонным ревом двигателя, лучшие годы которого остались в далеком прошлом... Через некоторое время ты впадаешь в гипнотический сон. Но каждый проход через это поле, пока еще безликое и ровное, – это еще один гектар, засеянный кукурузой, еще тридцать тысяч семян, которые попадают одновременно в восемь рядов через пары дисков из нержавеющей стали, а затем заравниваются роликами, упрятывающими семена в бороздах...

Сорт семена, которыми мы засеивали поле, назывался Pioneer Hi-Bred 34H31. Каталог компании Pioneer Hi-Bred характеризовал этот сорт как «адаптированный гибрид со значительным агрономическим и урожайным потенциалом». Отсутствие при описании данного сорта ярких эпитетов, обычных для каталогов семян, по-видимому, отражало тот факт, что сорт 34H31 не содержал так называемого гена YieldGard («защитник урожая»), присущего генно-модифицированной кукурузе от компании Monsanto. Pioneer тогда как раз продвигал именно такие сорта, и потому генно-модифицированной кукурузе 34B98, упомянутой на той же странице, составители каталога уже приписывали «выдающиеся показатели урожайности». Несмотря на заманчивые обещания производителей семян, Нейлор в отличие от многих своих соседей не выращивает генно-модифицированные организмы. Он инстинктивно не доверяет нынешней технологии («Они балуются с

триллиардами лет эволюции») и не считает, что за мешок семян стоит платить лишние двадцать пять долларов в виде «налога на технологию». «Конечно, урожайность вырастет, но все, что ты сверху получишь за эту кукурузу, нужно будет вернуть обратно в виде премии за семена. И мне непонятно, почему я должен отмывать деньги для компании Monsanto». Нейлор считает, что продажа генно-модифицированных семян – это последняя глава в старой истории обмана. Фермеры, стремясь увеличить урожай, принимают от компаний очередные инновации, но тут же обнаруживают, что максимальную выгоду от увеличения производительности труда получают не они, а как раз те компании, которые продали им эти инновации.

Впрочем, даже без добавления трансгенов, обеспечивающих такие качества, как устойчивость к поражению насекомыми, стандартный гибрид F-1, с которым имеет дело Нейлор, и так творит технологические чудеса, гарантируя на почвах Айовы урожайность кукурузы 180 бушелей с акра. Один бушель – это примерно 25 килограммов зерна, так что урожайность по массе составляет около 9 тонн с гектара; так, поле, которое мы с Джорджем засеяли в тот день, даст 816 466 килограммов кукурузы. «Неплохо для одного дня сидячей работы!» – подумал я тогда (хотя, конечно, до того, как в октябре с поля будет собран урожай, здесь придется поработать еще несколько дней).

Один из способов рассказать историю этой фермы – проследить устойчивый рост урожая кукурузы. Нейлор не имеет ни малейшего представления о том, сколько бушелей кукурузы с одного акра собирал его дед, но известно, что в среднем в 1920-х годах урожайность кукурузы составляла примерно 20 бушелей с акра (1 тонна с гектара). Примерно такие же урожаи собирали в старину и коренные американцы, то есть индейцы. Кукурузу тогда сажали квадратно-гнездовым способом с широкими проходами между рядами, чтобы фермерам было легко проводить культивацию, проходя между рядами в разных направлениях. Гибридные семена появились на рынке в конце 1930-х годов, когда на ферме работал отец Джорджа. «Ну, вы слышали, конечно, такие истории, – перекрикивал Джордж грохот трактора. – Они уговорили его занять пару акров новым гибридом, и, когда старая кукуруза полегла, гибрид, слава богу, остался стоять. На гибридах урожаи у отца удвоились, в 1950-е годы он получал по 70–80 бушелей с акра (3,5–4 тонны с гектара)». При Джордже урожайность удвоилась

еще раз; в отдельные годы он собирал по 200 бушелей кукурузы с акра (10 тонн с гектара). Были ли в истории другие «одомашненные» виды, которые так умножали бы свою продуктивность? Только один – коровы голштинской породы...

Размышляя о «высоком урожае», я пришел к выводу, что это довольно абстрактное понятие, и задумался о том, что означает увеличение урожайности на уровне растения. Оно что, дает больше початков? В початках оказывается больше зерен? «Ни то, ни другое», – объяснил мне Нейлор. Оказывается, повышение урожайности современных гибридов кукурузы связано с тем, что при посеве зерна можно класть ближе друг к другу. Скажем, на полях Джорджа густота растений составляет 60 тысяч на гектар, тогда как во времена хозяйствования его отца она едва достигала восьми тысяч. Если посадить так густо старые, негибридные, сорта природного опыления, то выросшие длинные и тонкие стебли загубят друг друга в соперничестве за солнечные лучи, и в конце концов многие растения просто полягут на ветру. Гибриды же специально выведены так, что имеют более толстые стебли и более сильную корневую систему. Они крепче стоят в гуще растений и лучше выдерживают механизированную уборку урожая.

Мне современные гибриды кукурузы напоминают жителей большого города – они тоже вырастают среди множества себе подобных и не поддаются воздействию городского стресса.

Казалось бы, конкуренция между отдельными растениями должна нести угрозу покою переполненного кукурузного «мегаполиса». Но современное кукурузное поле – это скорее строй, чем толпа. Дело в том, что каждое растение на этом поле, будучи гибридом F-1, генетически идентично любому другому. И, поскольку ни одно растение не имеет унаследованного конкурентного преимущества по сравнению с любым другим растением, делить им нечего, и такие ценные ресурсы, как солнечный свет, вода и питательные вещества из почвы, распределяются между ними, можно сказать, справедливо. На таком поле нет альфа-растений, которые отбирают у своих собратьев свет или удобрения. Иными словами, поле, засеянное гибридными

растениями первого поколения (F-1), можно назвать воплощением социалистической утопии.

Когда думаешь о местных бескрайних полях как о кукурузных городах, Айова начинает выглядеть немного по-другому. Получается, что земля здесь заселена густо, как Манхэттен, для той же цели, что и Манхэттен: чтобы максимально дорого продать недвижимость. Конечно, мы можем увидеть здесь какой-то тротуар или обочину, но это не меняет общей картины. При этом, хотя по любым разумным определениям Айова представляет собой сельскохозяйственный штат, она развита сильнее, чем многие города: невозделанные, поросшие, как и встарь, высокой травой прерии занимают всего 2 % территории штата. Каждый клочок остальной земли полностью преобразен человеком. И единственное, что отсутствует в этом рукотворном ландшафте, – это сам человек.

### **3. Исчезающие виды**

Легко сделать вывод, что «демографический взрыв», обусловленный ростом популяции кукурузы в таких местах, как штат Айова, «вытесняет» отсюда не только другие растения, но и животных, а в конце концов и людей. Когда дедушка Джорджа Нейлора прибыл в Америку, население округа Грин составляло 16 467 человек. Судя по результатам последней переписи населения, сегодня оно уменьшилось до 10 366 жителей. Можно назвать много причин, приведших к депопуляции американской фермерского пояса, но главная из них – торжество кукурузы (к счастью или к сожалению – это зависит от точки зрения).

Когда на этой земле хозяйничал дед Джорджа Нейлора, его типичная для Айовы ферма была домом для целых семей различных растений и животных. Кукуруза тогда занимала лишь четвертое место в списке наиболее распространенных видов. На первом месте шли лошади, потому что на каждой ферме были необходимы тягловые животные (на всю Америку в 1920 году насчитывалось всего 225 тракторов). Далее следовали крупный рогатый скот, куры и только потом кукуруза. После кукурузы в списке шли свиньи, яблоки, травы, овес, картофель и вишни; во многих хозяйствах Айовы также выращивали пшеницу, сливы, виноград и груши. Такое разнообразие

позволяло фермеру не только кормить себя и свою семью, но и содержать саму ферму – откармливать домашний скот, поддерживать плодородие почвы и т. п. Подобное хозяйство легко выдерживало обвал на рынке одной из сельскохозяйственных культур. Наконец, пейзажи Айовы полностью отличались от тех, что мы видим сегодня.

«Тут везде были заборы, – вспоминает Джордж, – и, конечно, пастбища. Скот был у каждого, так что большую часть года фермы были в зелени. Раньше пашню никогда надолго не оставляли». Сейчас же большую часть года – от сбора урожая в октябре до появления ростков кукурузы в середине мая – округ Грин, что значит «зеленый», стоит черный, словно залитый гудроном, и кажется лишь немногим более похожим на природный ландшафт, чем тот же гудрон. Даже в мае зеленеют лишь лужайки, окружающие дома, узкие межи, отделяющие одну ферму от другой, да придорожные канавы. Заборы снесли, когда отсюда исчез скот, то есть в 1950-е и 1960-е годы, или когда животных перевели в закрытые помещения, как совсем недавно поступили в Айове со свиньями. Теперь свиньи проводят всю свою жизнь в алюминиевых сараях-ангарах, установленных над выгребными ямами. Результат: по весне округ Грин представляет собой однообразный пейзаж: обширные пашни, на которых лишь кое-где виднеются домики усадеб, и то их становится все меньше и меньше. А так – море черного цвета с одинокими островками зеленой травы, на которых высятся деревья. Без заборов, изгородей и других препятствий, говорит Нейлор, ветры в Айове сегодня дуют с такой свирепостью, которой у них никогда не было.

Кто виноват в том, что окружающий ландшафт так изменился? Не только кукуруза. Скорее всего, еще и трактор, который оставил лошадей без работы. А вместе с лошадьми исчезли поля, засеянные овсом, и часть пастбищ. Каждый урожай кукурузы давал средства, которые шли прямо в карман фермера. Когда в середине века урожайность кукурузы начала расти, у людей возникло искушение отводить под это чудо как урожайную культуру все больше и больше земли. И, поскольку все фермеры в Америке думали примерно одинаково (к тому же государственная политика поощряла выращивание кукурузы), результат оказался предсказуемым: цены на кукурузу упали. Казалось бы, это падение должно было привести фермеров к мысли сажать меньше кукурузы, но экономика и

психология тружеников сельского хозяйства оказались таковы, что произошло как раз обратное.

Наплыв дешевой кукурузы, начавшийся в 1950–1960 годах, сделал выгодным содержание скота на откормочных площадках, а не на пастбищах, а также разведение кур на гигантских птицефабриках, а не во дворах. Фермеры Айовы не смогли конкурировать с площадками промышленного откорма скота, создание которых они сами и поощряли собственной дешевой кукурузой. В результате с ферм исчезли птица и крупный рогатый скот, а с ними пастбища, сенокосы и заборы. На их месте фермеры стали высаживать культуру, которая за один урожай может принести больше, чем любая другая, то есть все ту же кукурузу. И всякий раз, когда цена кукурузы проседала, они сеяли ее чуть больше, чтобы покрыть свои расходы и остаться на плаву. Результат: к 1980-м годам диверсифицированные семейные фермы в Айове ушли в историю, а кукуруза стала подлинной королевой полей.

(Посадка кукурузы на том же поле второй год подряд влечет за собой предсказуемые неприятности в виде распространения насекомых и болезней, поэтому с 1970-х годов фермеры Айовы чередуют кукурузу с соевыми бобами. В последнее время, однако, цены на бобовые упали, а среди растений распространились болезни, поэтому некоторые фермеры возвращаются к рискованному севообороту «кукуруза по кукурузе».)

Итак, с помощью своих «союзников» из числа людей и растений (точнее, с помощью политики, проводимой фермерами, и соевых бобов) кукуруза изгнала с земли животных и их кормовые культуры и постепенно заняла их загоны, пастбища и поля. После этого она начала вытеснять со «своей» земли людей. Радикально упрощенная схема выращивания кукурузы и сои не требует столько человеческого труда, сколько его требовалось на старой диверсифицированной ферме – особенно если фермер может позволить себе использовать 16-рядные сеялки и химические гербициды. Да, собственно говоря, и так ясно, что один человек, занимающийся монокультурой, может обработать гораздо больше посевных площадей, тем более что ему теперь не нужно заботиться о домашних животных, так что этот человек вполне может куда-нибудь уехать на выходные или даже подумать о том, не провести ли зиму во Флориде...

«Выращивание кукурузы – это только езда на тракторе и опрыскивание», – говорил мне Нейлор. При этом для того, что «поднять» пятьсот акров (200 гектаров) промышленной кукурузы, ему сегодня нужно ездить на тракторе по полям и опрыскивать их всего лишь несколько недель в году. По мере того как хозяйство разрослось, постоянно падающие цены на кукурузу уже не могли поддерживать жизнь большого количества людей, и в конце концов они начали уезжать в другие места, уступая свои земли гигантской траве.

Сегодня Чердан – это практически город-призрак, окна большинства домов на его главной улице стоят с заколоченными ставнями. Парикмахерская, продуктовый рынок, местный кинотеатр – все это в последние годы закрылось. Пока еще действуют кафе и скудный рынок, но большинство людей предпочитают проехать десять миль до Джефферсона, чтобы купить продукты там, или заскочить за молоком и яйцами на одну из автозаправок, где есть магазин сети Kum&Go. В местной средней школе уже не могут собрать бейсбольную команду или музыкальную группу, потому что там мало учеников. А уж для того, чтобы собрать одну команду по американскому футболу, требуются усилия четырех местных средних школ, так что в результате команда Rams представляет Джефферсон – Скрантон – Патон – Чердан. Единственное предприятие, которое работает в Чердане без перерыва, – это элеватор, бетонный небоскреб без окон, который высится на дальнем конце городка. Он работает потому, что с людьми или без них, но кукуруза продолжает прибывать, и с каждым годом ее становится все больше и больше...

#### **4. И восходит солнце**

Конечно, рассказывая историю быстрого распространения кукурузы, я ее немного упростил; на самом деле кукуруза была не столь самодостаточной культурой, как я о ней говорил. Как известно, существует множество американских историй о том, что кто-то где-то достиг невиданного успеха исключительно благодаря своим собственным усилиям. Но чем больше вы анализируете подобные истории, тем чаще замечаете, что в критические моменты их героям протягивало руку помощи федеральное правительство. Формы этой

помощи могли быть разными: патенты, монополия, налоговые льготы и т. п.

Я изобразил кукурузу отважной и амбициозной особой, этакой героиней-одиночкой. Но на самом деле в критические моменты кукуруза получала поддержку извне – как экономическую, так и биологическую.

Вот причина того, что даже в Айове я встречал фермеров, которые не только не уважают свою кормилицу, но и говорят с отвращением, что кукуруза – это «королева велфера» (велфер в США – это политика материальной помощи нуждающимся. – *Ред.*).

Великий поворотный момент в новейшей истории кукурузы и, как следствие, поворотный момент в индустриализации нашего питания можно датировать с точностью до дня. Этот поворот произошел в тот день 1947 года, когда огромный завод по производству боеприпасов в Масл-Шолсе (Muscle Shoals), штат Алабама, переключился на изготовление химических удобрений. После войны правительство США столкнулось с огромным избытком нитрата аммония, основного ингредиента взрывчатых веществ. Но тот же нитрат аммония (аммиачная селитра) оказался отличным источником азота для растений. Поначалу избытки этого химического вещества использовали для опрыскивания лесов с целью помочь развитию американской лесозаготовительной отрасли. Но потом агрономы в Министерстве сельского хозяйства США нашли аммиачной селитре лучшее применение и стали распространять ее по сельскохозяйственным районам в качестве удобрения. Развертывание производства химических удобрений (а наряду с ними и пестицидов, которые делались из ядовитых газов, разработанных когда-то для боевого применения) стало результатом усилий правительства по переводу военной машины на мирные рельсы. Как говорит в своих выступлениях индийская активистка фермерского движения Вандана Шива, «мы до сих пор доедаем объедки со стола Второй мировой войны».

Наибольшую выгоду от этого перехода получила гибридная кукуруза – она ведь является самой жадной и потребляет больше удобрений, чем любая другая сельскохозяйственная культура. Несмотря на то что новые гибриды имели гены, позволяющие выжить в переуплотненных «кукурузных городах», даже самая богатая почва

Айовы никогда бы не смогла прокормить тридцать тысяч голодных растений кукурузы на одном акре (около половины гектара) – это навсегда подорвало бы ее плодородие. Чтобы сохранить свои земли при распространении «кукурузной эпидемии», фермеры в те времена, когда работал отец Джорджа Нейлора, были вынуждены тщательно следить за севооборотом. Точнее, они перемежали кукурузу с бобовыми (которые добавляют азот в почву) и никогда не засевали одно и то же поле кукурузой чаще двух раз в пять лет, а наряду с минеральными удобрениями использовали навоз скота. До изобретения синтетических удобрений количество кукурузы, которое можно было вырастить на одном акре земли, строго ограничивалось количеством азота, содержащегося в почве. Собственно говоря, сами гибриды были разработаны еще в тридцатых годах прошлого века, но заметного роста урожайности кукурузы не было до пятидесятых годов, когда с химическими удобрениями познакомилась кукуруза. Вот тогда-то и произошел взрыв урожайности этой культуры.

Открытие возможности искусственного синтеза азотосодержащих соединений изменило все. И речь здесь не только о кукурузе, кукурузоводческих фермах или системе питания. Это открытие изменило все течение жизни на нашей планете! Хорошо известно, что земная жизнь зависит от азота; атомы азота – это строительные блоки, из которых природа собирает аминокислоты, белки и нуклеиновые кислоты. С помощью соединений азота передается генетическая информация; можно сказать, что инструкции о продолжении жизни на Земле написаны азотными чернилами. (Именно поэтому ученые говорят об азоте как об элементе, обеспечивающем качество жизни, тогда как углерод обеспечивает ее количественные показатели.) Запас усвояемого азота на Земле ограничен. Несмотря на то что атмосфера Земли на 80 % состоит из азота, все его атомы разбиты на тесные пары молекул  $N_2$ , не вступающих во взаимодействие с другими атомами и, следовательно, бесполезны для поддержания жизни. Не случайно немецкий химик Юстус фон Либих говорил, что атмосферный азот «равнодушен ко всем другим веществам». Для того чтобы азот стал полезен для растений и животных, его неразлучные атомы нужно разделить, а затем присоединить их к атомам водорода. Химики называют процесс заимствования атомов азота из атмосферы и их объединения в молекулы, полезные для живых существ, «фиксацией».

Только в 1909 году немецкий химик еврейского происхождения Фриц Габер понял, как фиксировать атмосферный азот. До того времени весь полезный азот на Земле либо связывался почвенными бактериями, живущими на корнях бобовых растений (например, гороха, люцерны или акации), либо, реже, образовывался при ударе молнии, в результате которого мизерная часть азота в воздухе фиксировалась и выпадала на землю небольшим благодатным дождем.

Географ Вацлав Смил написал замечательную книгу о Габере, названную «Обогащая Землю» (Enriching the Earth). В ней автор отмечает, что «без азота невозможно вырастить ни зерновые культуры, ни человека». До изобретения Фрица Габера все живое, что могла прокормить Земля (в частности, давать урожаи сельскохозяйственных культур, и как следствие, поддерживать численность населения), было ограничено тем количеством азота, какое могли зафиксировать бактерии и молнии. К 1900 году европейские ученые поняли, что если не удастся найти способ связывать природный азот, то человеческую популяцию вскоре ждет очень болезненная остановка роста. Скорее всего, такое же наблюдение, сделанное китайскими учеными несколько десятилетий спустя, заставило Китай открыться Западу. В 1972 году, сразу после поездки в эту страну президента США Ричарда Никсона, китайское правительство сделало крупный заказ на строительство 13 больших заводов по производству химических удобрений. Без них Китай вряд ли выжил бы...

Именно поэтому не кажется преувеличением утверждение Смита, что процесс фиксации азота, так называемый процесс Габера – Боша (Карл Бош коммерциализировал идею Габера), является наиболее важным изобретением XX века. По оценке Смита, если бы не изобретение Фрица Габера, то мы не досчитались бы двоих из каждых пяти людей, живущих сегодня на Земле. Мы легко можем представить себе мир без компьютеров или электричества, отмечает Смил, но без синтетических удобрений миллиарды людей просто никогда бы не родились на свет. Похоже, когда Габер дал нам возможность фиксировать азот, люди заключили с природой нечто вроде фаустовской сделки...

Фриц Габер? Имя это не очень известно. Я, например, никогда не слышал о нем, несмотря на то что Габеру в 1920 году была вручена Нобелевская премия по химии – «за синтез аммиака из составляющих

его элементов» (читай – за повышение стандартов сельского хозяйства и благосостояния человечества). Но причина неизвестности Габера – не в малой важности его работы, а в отвратительном эпизоде из биографии ученого, который заставляет вспомнить о сомнительных связях между современной военной промышленностью и индустриальным сельским хозяйством. Во время Первой мировой войны Габер работал на немецкую армию, и его химические исследования поддерживали надежды Германии на победу. После того как Британия перекрыла поставки в Германию нитратов из Чили (а они были важным компонентом в производстве взрывчатых веществ), технологии, созданные Габером, позволили немцам продолжать делать бомбы из синтетического нитрата аммония. Позже, когда германская армия погрязла в окопах Франции, Габер снова поставил свой гений химика на службу дьяволу: он разработал боевые отравляющие газы – аммиак, а затем хлор. (Позже он создал и еще один отравляющий газ, «Циклон Б», который при Гитлере использовался для убийства заключенных в концлагерях.) 22 апреля 1915 года, пишет Смиль, Габер лично прибыл «на линию фронта, чтобы руководить первой газовой атакой в военной истории». «Триумфальное» возвращение ученого в Берлин несколько дней спустя обернулось трагедией: жена Габера, тоже химик, не вынесла того, что ее муж работает на войну, и застрелилась из офицерского пистолета Габера. В 1930-е годы Габер как еврей (хотя и принявший христианство) был вынужден бежать из нацистской Германии. Больной и подавленный, он умер в номере одной из гостиниц швейцарского Базеля в 1934 году. Историю пишут победители; возможно, именно поэтому имя Габера было фактически вычеркнуто из истории науки XX века – в Университете Карлсруэ, где он сделал свое главное открытие, нет даже мемориальной доски.

История Габера воплощает в себе парадоксы современной науки, показывая, что наши манипуляции с природой являются обоюдоострым оружием, а один и тот же человек, одна и та же область знаний могут приносить как добро, так и зло. Габер дал миру и новый, жизненно важный источник плодородия, и невиданное до этого ужасное оружие. Как написал биограф ученого, «оба они созданы одной и той же наукой и одним и тем же человеком». История Габера подтверждает, что у любого благодеяния есть обратная сторона – вот и в этом случае

благодетеля сельского хозяйства нельзя отделить от производителя химического оружия...

Когда человечество научилось фиксировать азот, зависимость плодородия почвы от энергии Солнца сменилась новой зависимостью – от ископаемого топлива. Дело в том, что процесс Габера – Боша, то есть синтез аммиака из азота и водорода, происходит только при высоких температурах и давлениях и в присутствии катализатора. Создание высоких температур и давлений требует громадных объемов электроэнергии, а водород, который участвует в реакции, получают из нефти, угля или, как сегодня, из природного газа, то есть из ископаемого топлива. Правда, эти виды топлива также были созданы миллиарды лет назад благодаря Солнцу, но они не являются возобновляемыми в том смысле, в каком бобовые снова и снова могут питаться солнечными лучами. (В природе азот фиксируют бактерии, живущие на корнях бобовых культур. Они «обменивают» крошечные капельки сахарного сиропа на азот, в котором нуждаются растения.)

В 1950-е годы, в тот день, когда отец Джорджа Нейлора впервые внес в почву нитрат аммония, на его ферме произошла тихая экологическая революция. До этого здесь существовал локальный, управляемый Солнцем цикл плодородия. Бобовые «кормили» кукурузу, которую поедая скот, а тот, в свою очередь, своим навозом удобрял землю, на которой снова вырастала кукуруза. Теперь этот цикл был сломан. Фермер мог сеять кукурузу хоть каждый год и на тех посевных площадях, которые определял он сам, – у него отпала необходимость и в бобовых культурах, и в навозе. Теперь он мог купить плодородие в мешке, содержимое которого состояло из компонентов, родившихся не сейчас и не на его ферме, а миллиард лет назад где-то на планете.

Ферма освободилась от прежних биологических ограничений, ею стало возможно управлять на промышленных принципах, как фабрикой, которая преобразует исходный продукт – химические удобрения в конечный продукт – кукурузу. Теперь на ферме больше не нужно было генерировать и постоянно возобновлять ее собственное плодородие путем сохранения разнообразия видов, так что синтетические удобрения открыли путь к монокультуре. Фермер мог позволить себе заменить природные процессы эффективностью машины и экономичностью большой фабрики. Когда-то возникновение сельского хозяйства назвали первым отпадением человека от его

природного состояния. Изобретение искусственных удобрений, безусловно, заслуживает названия второго резкого отпадения человека от природы. Фиксация азота позволила пищевым цепям уйти от логики биологии и принять логику промышленности. Фигурально говоря, вместо того чтобы питаться исключительно солнечной энергией, человечество начало прихлебывать нефть.

Что характерно – кукуруза прекрасно приспособилась к новому промышленному режиму возделывания. Она научилась потреблять в огромном количестве энергию ископаемого топлива и давать взамен все возрастающее количество энергии в виде пищи. Более половины всего связанного азота, производимого сегодня, идет на питание кукурузы, чьи гибриды могут использовать его лучше, чем любые другие растения. Выращивание кукурузы, которое с биологической точки зрения всегда было процессом усвоения солнечного света и превращения его в еду, сегодня в немалой степени стало процессом превращения в пищу ископаемого топлива. Этот сдвиг объясняет в том числе изменение цвета земли в сельской местности. Greene County, Зеленый округ, сегодня больше не зеленый, по крайней мере полгода, потому что фермерам, которые могут купить искусственные удобрения, не нужно больше засеивать поля покровными культурами, чтобы захватить в течение года побольше ценного солнечного света. Сегодня фермер «подключен» к другому источнику энергии – энергии ископаемого топлива. Но если суммировать всю энергию, которая требуется для производства удобрений, пестицидов, топлива для тракторов, сушки и транспортировки собранной кукурузы, то окажется, что на производство одного бушеля промышленной кукурузы требуется от одного до полутора литров нефти, или около 450 литров нефти на гектар площади, засеянной кукурузой (по некоторым оценкам, намного больше). Иными словами, на производство одной калории пищи требуется больше одной калории, извлеченной из ископаемого топлива. Между тем до появления химических удобрений на ферме Нейлора производили более двух калорий пищи на каждую затраченную калорию энергии. В общем, с точки зрения экономической эффективности промышленного производства очень плохо, что мы не умеем пить нефть напрямую...

С точки зрения экологии промышленный способ производства продуктов питания чудовищно дорог. Но экологические стандарты у

нас больше не работают.

И пока энергия ископаемого топлива настолько дешева и доступна, правит бал не экология, а экономика: с экономической точки зрения выгодно производить кукурузу именно таким промышленным методом. Старый способ выращивания кукурузы с использованием плодородия, дарованного Солнцем, можно назвать биологическим эквивалентом бесплатного обеда: обслуживание медленное, порции сильно урезаны. На фабрике же время – деньги, и урожай решает все...

Одна из проблем фабрик в сравнении с биологическими системами состоит в том, что первые, как правило, загрязняют окружающую среду. Мало того что гибриды кукурузы сами имеют зверский «аппетит» к продуктам переработки ископаемого топлива, фермеры еще и «перекармливают» их, то есть вносят гораздо больше удобрений, чем эти растения могут усвоить. И это несмотря на то, что иногда фермеры впустую расходуют большую часть удобрений, за которые заплатили свои деньги. Почему это происходит? Ключевое соображение проще всего сформулировать так: «а вдруг?». А вдруг окажется, что удобрения не внесли в нужное время года? А вдруг их смоят с поля дожди? Наконец, часто фермеры вносят большое количество удобрений просто для того, чтобы чувствовать себя спокойнее. «Говорят, нужно вносить только сто фунтов на акр... Ну, не знаю... Я вношу до двухсот. Лучше перебрать, чем недобрать, – едва ли не застенчиво объяснял мне Нейлор. – Если хотите, это такая форма страхования урожая...»

Но что происходит с сотней фунтов синтетического азотного удобрения, не усвоенного кукурузой Нейлора? Некоторая часть испаряется и попадает в воздух, откуда потом проливается кислотным дождем, способствуя глобальному потеплению. (Нитрат аммония превращается в закись азота, типичный парниковый газ.) Какая-то часть удобрений попадает в сточные воды. Когда я зашел на кухню Нейлоров выпить стакан воды, Пегги проследила, чтобы я набрал воду из специального крана, соединенного с расположенной в подвале системой фильтрации, действующей по принципу обратного осмоса. Что касается остальной части избыточного азота, то весенние дожди смывают его с полей Нейлоров в дренажные канавы, откуда он в итоге попадает в местную речку Раккун. Вместе с водой азот затем достигает реки Де-Мойн и распространяется вплоть до города Де-Мойн, все жители которого, конечно, пьют воду из реки Де-Мойн. Весной, когда

поток азота достигает максимума, власти города информируют о том, что возможно появление синюшности у детей, и предупреждают родителей, что давать детям воду из-под крана небезопасно. Причины этой синюшности состоят в том, что нитраты, содержащиеся в воде, преобразуются в нитриты. Последние связываются с гемоглобином крови, понижая ее способность переносить кислород к мозгу и вызывая посинение кожи... Похоже, я был не прав, утверждая, что мы не можем пить нефть напрямую; кое-где это уже происходит...

Прошло менее ста лет после изобретения Габера, но оно уже полностью изменило экологию Земли. Более половины мировых поставок связанного азота в настоящее время осуществляется человеком. (Если только вы не выросли на органических продуктах питания, то большая часть того килограмма азота, который присутствует в вашем организме, была зафиксирована в процессе Габера – Боша.) «Мы нарушили глобальный круговорот азота, – пишет Смил, – нарушили сильнее, чем даже углеродный цикл». Эффект от такого вмешательства может оказаться менее предсказуемым, но не менее важным, чем последствия глобального потепления, вызванного нарушением углеродного цикла. Поток синтетического азота удобряет не только фермы, но и леса и океаны, действуя в пользу одних видов (главные бенефициары – кукуруза и водоросли), но в ущерб бесчисленному множеству других. Так, нитраты, которые Джордж Нейлор внес на свое кукурузном поле в Айове, уходят вниз по течению Миссисипи в Мексиканский залив, где наносят смертельный удар морской экосистеме. Поток азота стимулирует быстрый рост водорослей, а водоросли душат рыбу, создавая «гипоксическую», или мертвую, зону. Ее размер уже превысил площадь штата Нью-Джерси и продолжает расти. «Удобрять» мир, мы изменяем состав видов, обитающих на нашей планете, и уменьшаем ее биоразнообразие.

## **5. Чума дешевой кукурузы**

На следующий день после того, как мы с Джорджем Нейлором закончили посадку кукурузы, начались дожди, поэтому большую часть времени мы проводили за кухонным столом. Пили кофе и говорили о том, о чем всегда говорят фермеры: о низких ценах на сырье; об отсталой сельскохозяйственной политике; о неблагополучных фермах,

которые едва сводят концы с концами. Нейлор вернулся на свою ферму в то время, которое для американского сельского хозяйства потом оказалось «добрым старым временем». Тогда цены на кукурузу находились на рекордно высоком уровне, и казалось, что человек может действительно заработать себе на жизнь ее выращиванием. Но к тому времени, когда Нейлор был готов отправить свой первый урожай на элеватор, цена бушеля кукурузы вследствие небывалого урожая вдруг снизилась с трех долларов до двух. В силу этого Нейлор не стал выходить со своей кукурузой на рынок и придержал ее в надежде, что скоро произойдет отскок цен. Но цены продолжали падать всю зиму и следующей весной... Если принять во внимание фактор инфляции, то получается, что эти цены продолжают падение до сих пор. В наши дни цена бушеля кукурузы примерно на доллар ниже его реальной стоимости, и это великое благо для всех, кроме фермера-кукурузовода. Я надеялся, что Джордж Нейлор поможет мне ответить на такой вопрос: если сегодня в Америке выращивается так много кукурузы, что рынок не готов оплачивать стоимость ее производства, то почему каждый фермер, находясь в здравом уме, продолжает акр за акром увеличивать площади под этим растением?

Насколько я понял, вопрос этот оказался очень сложным, и, чтобы ответить на него, нужно понять, как сформировалась наша порочная экономика, для чего необходимо учесть по крайней мере три обстоятельства и ответить на три вопроса. Почему у нас сложилась порочная экономика сельского хозяйства, которая, казалось бы, бросает вызов классическим законам спроса и предложения? Почему наша сельскохозяйственная политика слабо учитывает психологию фермеров? Наконец, почему революция в сельскохозяйственной политике началась в тот самый момент, когда Джордж Нейлор купил свой первый трактор? А революция действительно состоялась: правительственные программы, которые когда-то были ориентированы на ограничение производства и поддержание уровня цен (следовательно, на поддержание фермеров), в один «прекрасный» момент при администрации Никсона незаметно переключились на поддержку роста производства кукурузы и снижение цен. Иными словами, вместо того чтобы поддерживать фермеров, правительство за счет этих фермеров начало поддерживать кукурузу. Кукуруза, которая к этому времени уже получала биологическую субсидию в виде

синтетического азота, теперь стала получать и экономическую субсидию. Этим была обеспечена окончательная победа растения над землей и системой производства продовольствия.

Какие перспективы имеются у Нейлора с такой сельскохозяйственной политикой? Они были намечены еще в истории, которую рассказал ему его отец. Дело происходило зимой 1933 года, на пике депрессии. «Мой отец привез кукурузу в город и узнал, что вчера ее цена была десять центов за бушель, а сегодня элеватор ее просто не берет: цена упала до нуля, – рассказывал Нейлор. – Когда отец рассказывал о соседях, потерявших свои фермы в 1920–1930 годах, у него в глазах всегда стояли слезы». Характерно, что аграрная политика Америки во время Великой депрессии была скорректирована – причем не так, как сегодня многие считают. Она не была направлена на то, чтобы побудить фермеров производить больше пищи для голодного народа. Ее цель была спасти самих фермеров от катастрофических последствий перепроизводства продовольственных продуктов, ибо тогда фермеры производили намного больше продукции, чем американцы могли позволить себе купить.

В общем, для тех, кто занимается сельским хозяйством, «тучные» годы создают столь же серьезные проблемы, как и неурожайные, поскольку перепроизводство зерна приводит к коллапсу цен и разорению фермеров. А ведь эти люди еще понадобятся обществу, когда с неизбежностью вернутся голодные годы... Да, когда дело доходит до еды, природа может сделать из классической экономической теории спроса и предложения настоящее посмешище. Я, конечно, имею в виду не природу в виде хорошей или плохой погоды, а природу человеческого тела, которое может потреблять только определенное количество пищи вне зависимости от того, много или мало ее вокруг. Со времен Ветхого Завета, в котором рассказывается история о семи тучных и семи тощих коровах, человечество разработало разные стратегии выравнивания разрушительных колебаний сельскохозяйственного производства. Одна из рекомендаций Библии – создавать запасы зерна. Это не только гарантирует, что люди не останутся без еды, если засуха или мор погубит урожай. Такая мера поддерживает крестьян, ибо убирает продукты с рынка при щедром урожае.

Что характерно – примерно такие же программы поддержки сельского хозяйства реализовывались в рамках «Нового курса» (New Deal) – экономической политики, проводимой администрацией президента Франклина Рузвельта начиная с 1933 года. Для кукурузы и других продуктов длительного хранения правительство устанавливало базовые цены, исходя из стоимости производства этих продуктов. Всякий раз, когда рыночная цена падала ниже этого базового показателя, фермеру предоставлялся выбор. Вместо того чтобы выбрасывать зерно на слабый рынок (и тем самым ослаблять его дальше), фермер, используя свой урожай в качестве залога, мог взять кредит у правительства, что позволяло ему сохранить свою кукурузу, пока цены не восстановятся. В этот момент он продавал кукурузу и возвращал кредит. Если же цены на кукурузу оставались низкими, то фермер мог попытаться сохранить деньги, которые он получил: для этого в счет погашения кредита он должен был отдать правительству свою кукурузу. Последняя при этом поступала в зернохранилища, которые обеспечивали (странный термин!) всегда нормальное состояние запасов (Ever-Normal Granary). Другие программы, действовавшие в рамках «Нового курса», например, те, что осуществляла Служба охраны почв (Soil Conservation Service), были ориентированы на предотвращение перепроизводства (и, как следствие, эрозию почв) путем поощрения фермеров, не возделывающих наиболее экологически уязвимые участки своих земель.

Эта система сохранялась в более или менее постоянном виде до 1970-х годов, когда Джордж Нейлор вернулся на свою ферму. Система достаточно хорошо поддерживала цены на кукурузу от падения в условиях стремительного роста урожайности в XX веке. Излишки выводились с рынка с помощью так называемых безвозвратных ссуд – государственных ссуд фермерам под залог продукции без права возмещения возможных потерь государства при реализации заложенной продукции. Стоило это правительству сравнительно немного, так как большую часть кредитов фермеры в итоге погашали. Когда цены поднимались (например, из-за плохой погоды), правительство продавало кукурузу из своих хранилищ, что помогало одновременно оплатить продовольственные программы и сгладить неизбежные колебания цен.

Как уже говорилось выше, эта система сохранялась в более или менее постоянном виде до 1970-х годов. Почему «более или менее»? Потому что начиная с 1950-х годов предпринимались попытки демонтировать фермерские программы «Нового курса», и с каждым новым законом о сельском хозяйстве из этих программ удалялась одна подпорка за другой. Дело в том, что почти с самого начала политика поддержки цен и ограничения производства имела могущественных противников. Это были, во-первых, сторонники невмешательства в экономику, которые не понимали, почему к сельскому хозяйству нужно относиться иначе, чем к любому другому сектору. Во-вторых, это были предприятия пищевой промышленности и экспортеры зерна, которые выигрывали от перепроизводства и низких цен на зерновые. Наконец, эта была коалиция из политических и бизнес-лидеров, которые по разным причинам считали, что для благополучия Америки (по крайней мере, для их собственного благополучия) в стране нужно уменьшить число фермеров.

Дело в том, что для Уолл-стрит и Вашингтона американские фермеры уже давно превратились в политическую проблему. По словам историка Уолтера Карпа, «по крайней мере со времен Гражданской войны в США самыми непокорными, самым независимыми, самыми республикански настроенными американскими гражданами были мелкие фермеры». А с началом общенародных волнений в 1890-х годах фермеры пошли общим курсом с рабочим движением, вместе проверяя корпорации на прочность. Повышение продуктивности сельского хозяйства предоставило традиционным противникам фермеров возможность наконец «разобраться» со своими оппонентами. Теперь, когда Америку могло прокормить меньшее число фермеров, настал момент «рационализировать» сельское хозяйство, позволить рыночным ценам беспрепятственно падать – и тем самым вытолкнуть фермеров с земли. Поэтому и Уолл-стрит, и Вашингтон стремились внести в сельскохозяйственную политику такие изменения, из-за которых на нацию обрушилась бы «чума дешевой кукурузы» (это слова Джорджа Нейлора, во многом человека старой фермерской закалки). Последствия этих изменений мы сейчас видим вокруг нас – ну и внутри нас тоже...

## **6. Мудрец из Пердью**

Эрл Бац, носивший прозвище Rusty (злой, хрипатый, ржавый), – второй министр сельского хозяйства в Администрации Ричарда Никсона. Наверное, нет другого человека, который бы сделал больше Баца для организации того, что Джордж Нейлор назвал «чумой дешевой кукурузы». В каждой газетной статье об Эрле Баце, а их было множество, имя высококвалифицированного экономиста в области сельского хозяйства, окончившего элитный Университет Пердью, неизменно сопровождалось эпитетом «цветной» – так авторы напоминали о расистских высказываниях Баца. Невоздержанность на язык и низкопробный юмор этого деятеля убедили многих в том, что он является другом фермеров. Но мне кажется, что гораздо больше о его симпатиях говорит тот факт, что Бац входил в совет директоров компании Ralston Purina – крупного производителя кормов для домашних животных. Сейчас Баца помнят в основном по расистской шутке, которая в 1976-м, выборном, году стоила ему должности. Но до того Бац совершил революцию в американском сельском хозяйстве, перестроив пищевую цепь производством дешевой кукурузы.

Бац возглавил Министерство сельского хозяйства в тот период американской истории, когда цены на продукты питания поднялись настолько высоко, что стали реально «разогревать» политическую ситуацию. И Бац сделал все для того, чтобы этого больше никогда не случилось. Осенью 1972 года Россия, пострадавшая от череды катастрофических неурожаев, приобрела 30 миллионов тонн американского зерна. Бац помог организовать эту сделку в том числе в надежде дать толчок ценам на зерно, чтобы избавить беспокойных американских фермеров от искушения голосовать за демократа Джорджа Макговерна и перетянуть их голоса в республиканский лагерь. План был выполнен и даже перевыполнен: неожиданный всплеск спроса, совпавший с периодом плохой погоды в фермерском поясе США, поднял цены на зерно до невиданных в истории высот. Именно тогдашние цены на кукурузу и подтолкнули Джорджа Нейлора к возвращению на семейную ферму...

Итак, продажа зерна России осенью 1972 года и последовавший за этим всплеск доходов сельхозпроизводителей привели к тому, что фермеры проголосовали за Никсона, и это помогло ему переизбраться на пост президента. Но к следующему году эти высокие цены разнеслись по всей пищевой цепочке вплоть до супермаркетов. К 1973

году уровень инфляции по бакалейным товарам достиг исторического максимума. Домохозяйки стали выходить из супермаркетов на демонстрации протеста. Фермеры начали забивать птицу, потому что не могли позволить себе купить корма по тогдашним ценам. Цены на говядину вышли за пределы досягаемости потребителей из среднего класса. Некоторые продукты оказались в дефиците, а кое-где на рынках появилась в продаже конина. Летом 1973 года в журнале U.S. News and World Report вышла статья под характерным заголовком «Почему в стране изобилия начался продуктовый ажиотаж?» (Why a Food Scare in a Land of Plenty?). Никсон, спровоцировавший этот потребительский бунт, отправил Эрла Баца на его подавление.

Мудрец из Пердью приступил к работе по перестройке американской системы производства продовольственных товаров путем снижения цен и заметного уменьшения числа американских фермеров. Давние мечты агробизнеса (дешевое сырье) и политиков (меньше беспокойных фермеров) теперь стали официальной политикой правительства.

Бац не делал секрета из своих начинаний: он призвал фермеров засеивать поля «от межи до межи» и советовал им «укрупнять хозяйства или уходить». Считая крупные фермы более производительными, Бац пытался заставить фермеров объединять свои земельные угодья (еще один его лозунг звучал так: «Приспособиться или умереть»). По словам Баца, фермерам нужно было научиться считать себя не фермерами, а агробизнесменами. С чуть меньшим шумом Бац приступил к демонтажу политики «Нового курса» по отношению к фермам; эта работа облегчалась тем, что, повторимся, цены в то время были очень высоки. Сначала Бац ликвидировал систему компенсационных зернохранилищ, а с принятием в 1973 году закона о сельском хозяйстве начал полную замену «Нового курса» с его базовыми ценами, кредитами, государственными закупками зерна и незасеянными землями. Новоиспеченная система Баца оказалась системой прямых выплат фермерам.

На первый взгляд переход от кредитов к прямым платежам не кажется существенным – так или иначе, правительство по-прежнему обещает, что при низких ценах фермер получит за свой бушель кукурузы определенную сумму. Но на самом деле выплаты

непосредственно фермерам были делом революционным, и сторонники такой политики, безусловно, это понимали. Дело в том, что таким образом убиралась основа для определения цены зерна. Вместо того чтобы выводить зерно с падающего рынка, как это делали старые кредитные программы и федеральные зернохранилища, новые субсидии поощряли фермеров продавать свою кукурузу за любую цену – все равно правительство компенсирует разницу. Или, как потом выяснилось, некоторую часть этой разницы, ибо почти каждый выходивший с тех пор закон о сельском хозяйстве понижал целевую цену, определенную предыдущим законом. Делалось это, как заявляли власти, исключительно для того, чтобы американское зерно было более конкурентоспособным на мировых рынках. (Начиная с 1980-х годов написание законов о фермерских хозяйствах взяли в свои руки такие крупные покупатели зерна, как компании Cargill и Daniels Midland [ADM]. Это предсказуемо привело к тому, что такие законы стали отражать интересы скорее указанных компаний, чем фермеров.) Вместо того чтобы поддерживать фермеров, правительство теперь субсидировало каждый бушель кукурузы, который может вырастить фермер. Это вынуждало американских фермеров выращивать больше, больше и еще больше кукурузы...

## **7. Кривая Нейлора**

Я не уверен в том, что даже сейчас многие американские фермеры точно представляют, откуда именно на них обрушиваются удары судьбы. Разговоры о конкурентоспособности и свободной торговле убедили многих из них в том, что дешевая кукуруза – это спасение. К тому же о достоинствах дешевой кукурузы любят порассуждать некоторые фермерские организации. Но, так или иначе, со времен высоких цен на кукурузу в начале 1970-х доходность ферм почему-то постоянно снижается вместе с ценами на кукурузу. Это заставляет миллионы фермеров все глубже залезать в долги, из-за этого каждую неделю в стране оказываются банкротами тысячи хозяйств. Экспорт же даже при падающих ценах едва превышает 20 % урожая. По оценкам Университета штата Айова, вырастить бушель кукурузы в штате стоит примерно 2,5 доллара; при этом в октябре 2005 года элеваторы в штате Айова платили по 1,45 доллара за бушель. Таким образом, типичный

местный фермер продает зерно примерно на доллар дешевле, чем тратит на его выращивание. Тем не менее зерно продолжает прибывать, каждый год его собирают все больше и больше.

Как такое возможно?

Джордж Нейлор изучил этот вопрос и нашел на него убедительный ответ. Его часто просят выступить на встречах по проблемам кризиса фермерских хозяйств или на слушаниях по фермерской политике, и там Джордж всегда рисует свой график, объясняя, в чем состоит суть вопроса. Сам Нейлор называет этот график кривой Нейлора. («Помнишь кривую Лаффера? Ну да, примерно такая же, только это правда».) Главное предназначение кривой Нейлора – показать, почему падение цен на сельскохозяйственную продукцию заставляет фермеров увеличивать производство вопреки всем законам рационального экономического поведения.

«У фермеров, которые сталкиваются со все более низкими ценами, есть только один путь. Если они хотят поддерживать свой уровень жизни, оплачивать свои счета и обслуживать свои долги, то единственный выход – производить больше». Для того чтобы семья фермера выживала, в ее бюджет каждый год должно поступать определенное количество денежных средств. Если цена кукурузы падает, то единственный способ остаться при своих – это продать больше кукурузы. Поэтому фермеры, говорит Нейлор, отчаянно пытаются повысить урожайность – любым путем. Они губят свои земли, они вспахивают и засевают неудобья, они применяют все больше азота – и все для того, чтобы выжать из своей земли еще несколько бушелей кукурузы. Но чем больше бушелей произведет каждый фермер, тем ниже упадут цены, раскручивая еще один виток порочной спирали перепроизводства. И при всем при этом фермеры-кукурузоводы по-прежнему меряют свой успех в бушелях с акра, и эта величина растет даже тогда, когда они оказываются на пороге разорения.

«Свободный рынок никогда не действовал в сельском хозяйстве и никогда не будет действовать, – говорит Нейлор. – Экономика семейной фермы сильно отличается от экономики компании. Когда цены падают, компания может уволить людей, может остановить заводы, может выпускать меньше гаджетов и т. п. В конце концов рынок найдет новый баланс между спросом и предложением. Но спрос на продукты питания

не эластичен; люди не едят больше только потому, что еда стоит дешево. А увольнение фермеров не способствует сокращению предложения. Вы можете меня уволить, но нельзя уволить мою землю, потому что найдется какой-то другой фермер, которому больше нужны деньги или который думает, что будет вести хозяйство лучше, чем я. Он придет и будет возделывать эту землю. Даже если я выйду из бизнеса, моя земля будет продолжать производить кукурузу».

Но почему кукуруза, а не что-то еще? «Здесь, в Айове, мы находимся в нижней части промышленной пищевой цепи. На этой земле мы производим энергию и белок, которые в основном потребляют животные. Выращивание кукурузы – наиболее эффективный способ производства энергии, выращивание соевых бобов – самый эффективный метод получения белка». Возможность перехода на какие-то другие культуры Нейлор грубовато отвергает: «Что я буду здесь выращивать? Брокколи? Салат? Мы вдолгую вкладываемся только в кукурузу и сою. Единственный покупатель сельхозпродукции в городе – элеватор, и он платит мне только за кукурузу и соевые бобы. Что говорит мне рынок? Он говорит: выращивай кукурузу и соевые бобы – и точка. Так же поступает и правительство, которое рассчитывает свои различные выплаты и субсидии на основе урожайности – чего? Кукурузы!»

Так «чума дешевой кукурузы» распространяется все дальше и дальше. Она способствует обнищанию фермеров – как здесь, так и в странах, в которые мы экспортируем кукурузу. Она губит землю, загрязняет воду и в конце концов обескровливает Федеральное казначейство, которое теперь тратит до пяти миллиардов долларов в год, субсидируя дешевую кукурузу. Но, несмотря на то что эти субсидии идут к фермеру (и составляют сегодня почти половину чистого дохода фермы), казначейство субсидирует на самом деле покупателей дешевой кукурузы. «Правительство всегда будет управлять сельским хозяйством, – говорит Нейлор. – Остается только один вопрос: управлять в чьих интересах? Сегодня это делается в интересах Cargill и Coca-Cola – и уж точно не в интересах фермера».

После обеда, когда мы с Джорджем продолжали обсуждать сельскохозяйственную политику (не думал, что я могу заниматься этим так долго), внезапно зазвонил телефон. Билли, соседу Джорджа, нужен был человек на огромную кукурузную сеялку. Пока мы добирались до

места, Нейлор успел немного рассказать мне о Билли. «У него есть все эти последние игрушки: двенадцатирядная сеялка, семена от компании Roundup Ready, новый комбайн от компании John Deere и т. п., – Джордж закатил глаза. – В общем, Билли в долгах как в шелках». Джордж считает, что сумел выжить на ферме и не скатиться в долговую яму только потому, что нянчился со своим антиквариатом – комбайном и трактором – и не поддался соблазну расширить дело.

Простоватый человек лет пятидесяти в бейсбольной кепке, из-под которой торчали седые волосы, Билли показался мне достаточно веселым парнем, особенно с учетом того, что он все утро провозился с порвавшимся тросом трактора. Пока они с Джорджем разбирались с поломкой, я осмотрел его сарай, действительно набитый самой современной сельхозтехникой. Я спросил Билли, что он думает о кукурузе Bt, которую сеет. Этот сорт – продукт генной инженерии, он сконструирован так, что сам производит свой собственный пестицид. Билли подумал и сказал, что это лучший сорт. «Я с этих семян получаю по 220 бушелей с акра (11 тонн с гектара. – *Ред.*), – похвастался он. – Что ты на это скажешь, Джордж?»

Джордж собирал с акра чуть меньше двухсот бушелей. Но он был слишком вежлив, чтобы сказать, что в пересчете на акр он почти наверняка получит больше денег, вырастив меньшее количество кукурузы, но затратив на это меньше денег. Но в Айове право хвастаться всегда принадлежит человеку, собирающему самый большой урожай, даже если этот урожай его разоряет.

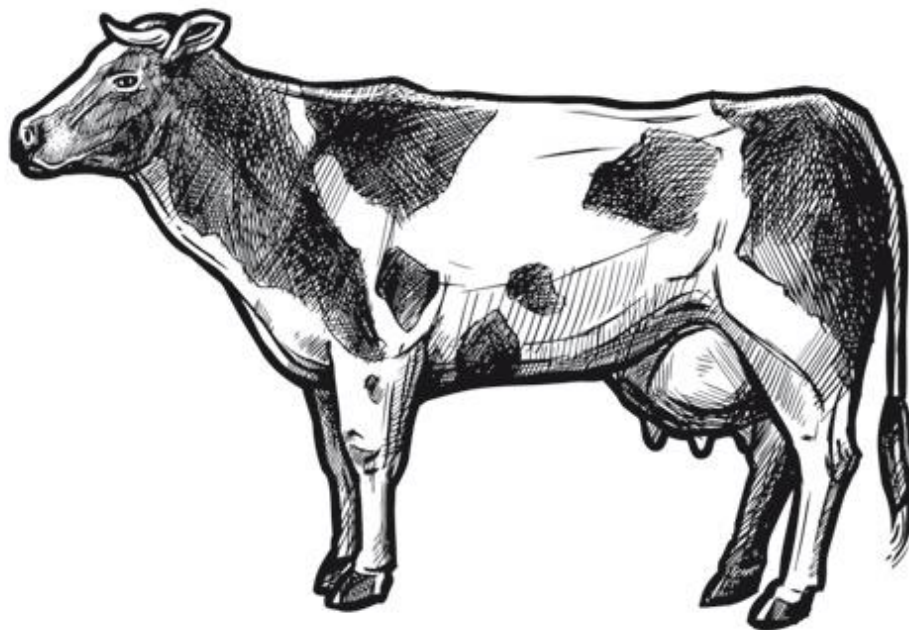
В ангаре, расположенном через дорогу, я заметил блестящий хромовый «нос» автотягача с прицепом и спросил Билли, зачем он ему. Он объяснил, что взял подработку – перевозки на большие расстояния, чтобы сохранить ферму на плаву. «Придется немало поездить, чтобы заплатить за все эти игрушки», – усмехнулся он.

Джордж бросил на меня гордый взгляд, в котором читалось: «Ну, что я тебе говорил?» Но мне стало жалко Билли – особенно когда я подумал, сколько еще ему предстоит сделать, чтобы сохранить свою ферму. Я вспомнил строчку американского Генри Дэвида Торо: «Люди стали орудиями своих орудий». А может быть, этот фермер, наматывая ночные мили на межштатной автомагистрали № 80, все-таки задумается о том, как он дошел до жизни такой и на кого сейчас на самом деле работает? На банк? На компанию John Deere? На Monsanto?

На Pioneer? На Cargill? Двести двадцать бушелей кукурузы с акра – это поразительное достижение, но оно не принесло Билли такого процветания, как этим компаниям.

Ну и, конечно, есть еще сама кукуруза. Если бы она могла иметь собственное мнение, то, несомненно, подивилась бы абсурдности этой ситуации и порадовалась бы большущей удаче, которая ей привалила. Ведь кукуруза стала исключением из обычных законов природы и экономики.

А в эти законы встроены жесткие механизмы, мешающие дикому, бесконтрольному распространению вида по планете. В природе популяция схлопывается и гибнет, когда у нее не остается запасов пищи. На рынке переизбыток товара угнетает цены до тех пор, пока либо рынок не поглотит этот излишек, либо дальнейшее производство товара не потеряет всякий смысл. И только кукурузу люди освободили от любых ограничений: даже если выращивание кукурузы означает для них верное разорение, они все равно увеличивают ее производство с максимально возможной скоростью.



## Глава 3

### Элеватор

В один весенний день я посетил элеватор в городе Джефферсон, штат Айова, куда Джордж Нейлор каждый год в октябре сдает свою кукурузу. Над городом висело светло-серое небо, моросил дождь. В этой части штата Айова каждый элеватор представляет собой заметную вертикаль, которую видно на много миль вокруг. Наш элеватор выглядел как тугая связка из бетонных башен без окон и дверей. В тот дождливый день серое небо почти не контрастировало с башнями, делая их большие цилиндры едва видимыми. Что выделялось на пути следования моей машины, которая с грохотом перевалила через железнодорожный переезд и въехала под бело-зеленый знак «Iowa Farmers Cooperative», – так это ярко-желтая пирамида размером с цирковой шатер, притулившаяся у основания элеватора: гора зерна мокла под дождем.

В прошлом году в этой части Среднего Запада случился небывалый урожай, и увиденная мной куча представляла собой последние из миллионов бушелей кукурузы, которые переполняли элеваторы с октября. Даже сейчас, спустя семь месяцев, кукуруза в Айове по-прежнему была в избытке. Я тщательно осмотрел устройство, похожее на портативный эскалатор, которое перебрасывало тонны кукурузы через стенку открытого железнодорожного вагона. Обходя гигантскую кучу, я обнаружил, что золотые зерна кукурузы встречались здесь повсюду: они были втоптаны в грязь шинами и сапогами, плавали в лужах дождевой воды, раздавленными блинчиками лежали на стальных рельсах. Большая часть этого зерна предназначалась для птицефабрик и перерабатывающих заводов, так что о его чистоте и сохранности никто особо не беспокоился. Тем не менее при виде такого количества пищи, валяющейся в липкой грязи, я не мог не почувствовать в глубине души смятение и тревогу...

На следующий день в городе Эймсе я беседовал с мексиканско-американским агрономом Рикардо Сальвадором, профессором Университета штата Айова. Профессор рассказал мне, что, впервые увидев, сколько кукурузы высыпается в октябре на дороги штата Айова,

он испытал схожие чувства. Фермеры везут зерно в город в больших открытых грузовиках, которые чередой тянутся по дорогам округа, и за каждой машиной идет плотный «дождь» из желтых зерен. «Честно говоря, мне тогда это показалось омерзительным. В Мексике даже сегодня нельзя допустить, чтобы хоть зернышко кукурузы упало на землю; это считается почти святотатством». Профессор привел мне отрывок из хроники писателя XVI века Бернардино де Саагуна, в котором выражено благоговение ацтеков перед кукурузой:

«Увидев сухие зерна маиса, разбросанные по земле, они быстро собрали их, причитая: “Се наша снедь здесь страдает, она лежит и плачет. Если мы не подберем ее, то она обвинит нас пред Господом нашим. Она может сказать: “О Господь наш, этот вассал не подобрал меня, когда я лежала разметанной по земле. Покарай его!”», и он может насладиться на нас голод...»

Думаю, реакция агронома, как и моя реакция, обусловлена тем, что мы смешиваем понятия кукурузы-еды и кукурузы-товара. На первый взгляд эти термины близки, но в действительности они кардинально различаются. То, что собирает с полей Джордж Нейлор, и то, что кучей громоздится у элеватора, – это так называемая товарная кукуруза № 2, всемирно признанный товар, который выращивают везде (а значит, нигде конкретно). Его обменивают, им торгуют, спекулируют, его принимают в качестве капитала по всему миру. Конечно, товарная кукуруза № 2 выглядит как та кукуруза, которую вы едите. Она непосредственно восходит к кукурузе, которой ацтеки у Саагуна поклонялись как источнику жизни. Но, по сути, товарная кукуруза № 2 – это даже не сырье для пищевой промышленности, это абстракция. Сухие зерна этой кукурузы разгрызть невозможно, но если вы замочите их в воде на несколько часов, то обнаружите, что они меньше всего напоминают кукурузу и по вкусу скорее похожи на крахмал с легким кукурузным привкусом.

На самом деле в этой куче смешаны самые разные виды кукурузы: Pioneer Hi-Bred 34H31 от Джорджа Нейлора, генетически модифицированная 33P67 от его соседа Билли, кукуруза, выращенная с применением гербицида атразин, и кукуруза, выращенная с применением гербицида метолахлор. Товарная кукуруза № 2 – это такой наименьший общий знаменатель; это всего лишь этикетка, которая говорит вам, что содержание влаги в этой кукурузе не

превышает 14 % и что менее 5 % ее зерен повреждены насекомыми. В остальном это кукуруза без качеств; единственное, что имеет значение, так это ее количество. Такая кукуруза не должна вызывать благоговения или сентиментальных чувств, да ни у кого в Айове она их и не вызывает (один совестливый агроном – не в счет).

Товарная кукуруза, которая представляет собой и экономическую абстракцию, и биологический продукт, была изобретена в Чикаго в 1850-х годах.

[Я следую прекрасному описанию процесса появления продовольственных товаров, приведенному в книге Уильяма Кронона «Природный метрополис: Чикаго и Великий Запад» (William Cronon. *Natures Metropolis: Chicago and the Great West*, 1991).] До этого кукурузу покупали и продавали в джутовых мешках, на которых чаще всего были написаны названия ферм, где ее вырастили. Можно было проследить путь мешка с фермы в Айове на мельницу на Манхэттене, где из нее делали муку, или на молочную ферму в Бруклине, где кукурузу съедала корова. Иными словами, тогдашняя ситуация отличалась от сегодняшней, поскольку фермерам приходилось думать о покупателях, беспокоиться о том, чтобы их кукуруза нашла свой путь к нужному месту за нужное время – то есть до того, как она испортится, будет украдена или обесценится. Фермеры должны были беспокоиться и о качестве своей кукурузы, так как клиенты платили только после того, как проверяли содержимое мешков. Таким образом, в США до 1850-х годов фермер владел своими мешками с кукурузой вплоть до того момента, когда покупатель принимал поставку, а значит, именно фермер рисковал тем, что за время пути от фермы до стола (или корыта) могло случиться что-то непредвиденное. Хорошо или плохо, но через эти мешки покупатель кукурузы в любой точке Америки был связан с конкретным производителем, работавшим на конкретном участке земли.

С появлением железных дорог и изобретением элеватора (по существу, это большой вертикальный склад, который заполняется с помощью ленточного конвейера и освобождается через патрубков) мешки стали проблемой. Теперь появился смысл заполнять железнодорожные вагоны и элеваторы с помощью конвейера. Кукурузу перестали считать содержимым определенного числа отдельных мешков, которые кто-то должен был перевозить. Теперь она получила

статус свободно текущей субстанции, которую можно перекачивать туда или сюда с помощью насоса. Кукуруза вышла из мешков, перемешалась и превратилась в одну большую золотую реку. Эта река вытекала из ферм на рынок Чикаго, а оттуда поступала покупателям в любую точку мира. Но, прежде чем принять эту новую безликую и безымянную кукурузу, покупатели должны были получить определенные гарантии ее качества.

Прорыв произошел в 1856 году, когда Чикагская торговая палата создала свою систему классификации кукурузы. Теперь палата гарантировала, что любой образец кукурузы № 2 был столь же хорош, как и любой другой образец кукурузы № 2. Если кукуруза отвечала стандартам Палаты, а потребители доверяли эти стандартам, то у них не было никаких оснований выяснять, откуда эта кукуруза родом и кто ее вырастил. Сам этот стандарт был весьма минималистским: он указывал лишь допустимые уровни повреждения насекомыми, загрязненности, посторонних веществ и влажности кукурузы. В силу этого производители и селекционеры теперь могли бросить все свои силы на получение все больших и больших урожаев. До того как заработали товарные стандарты, у фермеров существовал целый арсенал качеств кукурузы, которыми они гордились: большие початки, крупные зерна, ровные ряды, различные цвета зерен и т. п.; даже высота растений кукурузы была предметом гордости. Теперь эти показатели не имели никакого значения; единственный параметр, которым можно было похвастаться, – это «столько-то бушелей с акра». Конечно, в то время никто не мог предвидеть, что решения Чикагской торговой палаты изменят направление эволюции *Zea mays*. Но случилось именно так: с этого момента селекция стала ориентироваться на единственное требование – урожайность. Можно сказать, что качество кукурузы уступило место количеству.

С изобретением товарного зерна окончательно разорвались всякие связи между производителем продуктов питания и их конечным потребителем. Товар стал действовать как фильтр, задерживающий качества и историю зерна конкретной фермы и конкретного фермера. Когда Джордж Нейлор приводит свой грузовик к элеватору в Джефферсоне, который в разгар уборки работает двадцать четыре часа в сутки семь дней в неделю, его кукурузу взвешивают, определяют ее сортность, на счет фермера зачисляют сумму, рассчитанную исходя из

сегодняшней цены за бушель, и... и на этом заботы Нейлора о его кукурузе (а на самом деле ответственность за нее и всякие связи с ней) исчезают до следующего года.

За несколько часов к кукурузе Нейлора присоединяются потоки кукурузы с ферм его соседей. Позже этот поток вытекает из Джефферсона и впадает в реку товарной кукурузы, которая течет в основном на восток и на юг от штата Айова и втекает в огромную пасть американской системы производства продовольствия. (Сегодня большая часть этого потока течет дальше на юг, в Мексику.) Наблюдая за широким потоком кукурузы, переливающимся через край хоппера, бункерного грузового вагона для перевозки сыпучих грузов, на котором нарисован сине-желтый логотип компании Cargill, я сообразил, что скоро этот вагон присоединится к составу длиной более мили, который увезет отсюда 440 тысяч бушелей кукурузы (1100 тонн. – *Ред.*). Кажется, я начал понимать, что имел в виду Джордж Нейлор, когда говорил, что выращивает кукурузу «для военно-промышленного комплекса»...

Огромный конус из кукурузы, перед которым я стоял в Джефферсоне, – это, конечно, только малая часть куда бо́льших гор кукурузы, которые каждую осень возникают на тысячах элеваторов, разбросанных по всему американскому кукурузному поясу. Эти горы – продукт поразительной производительности труда американских фермеров– кукурузоводов, которые благодаря технологиям, оборудованию, химикатам, достижениям генетики гибридов и своему умению ухитряются снимать по пять тонн кукурузы с одного акра (около десяти тонн с гектара. – *Ред.*) земли в штате Айова. Все это можно увидеть своими глазами, если приехать в Айову во время уборки урожая. Гораздо сложнее понять, что вся эта кукуруза является продуктом политики правительства, которое сделало больше других для того, чтобы соорудить эту гору и уменьшить цену каждого составляющего ее бушеля.

Этой осенью Джордж Нейлор получит денежный перевод за свою кукурузу не только от Iowa Farmers Cooperative. Второй перевод придет от Министерства сельского хозяйства США. Последнее заплатит примерно по 28 центов за бушель независимо от того, какой будет рыночная цена кукурузы, и значительно больше, если эта цена упадет ниже определенного порога. Скажем, пусть цена бушеля упала до 1,45

доллара, как это случилось в октябре 2005 года. Официальная базовая цена (она же так называемая ставка по кредиту) в округе Грин составляет 1,87 доллара, поэтому правительство отправит фермерам еще по 0,42 доллара на бушель в виде «платежей для покрытия дефицита», а общая сумма доплаты составит  $28 + 42 = 70$  центов за каждый собранный бушель кукурузы. В совокупности на долю федеральных платежей приходится почти половина дохода среднего фермера-кукурузовода из штата Айова. А в целом на эти платежи идет примерно четверть из тех 19 миллиардов долларов, которые налогоплательщики США тратят каждый год на выплаты фермерам.

Легко понять, что эта система ориентирована на поддержание высокого уровня производства и низких цен. Но на самом деле она устроена еще более хитро. В отличие от прежней системы предоставления кредитов для поддержания уровня цен нынешняя побуждает фермеров производить столько кукурузы, сколько они могут, а затем выбрасывать ее на рынок независимо от того, какая там сейчас на нее цена. Иными словами, эта практика неизбежно толкает цены все ниже и ниже, а при снижении цен единственный способ, которым фермер Джордж Нейлор может сохранить свой доход, — это производить еще больше кукурузы. В результате гора кукурузы постоянно растет: в 1970 году в ней было четыре миллиарда бушелей, сегодня — десять миллиардов. Эту гору зерна необходимо как-то перемещать и распределять. Нужно найти людей и животных, которые потребляли бы эту кукурузу; машины, чтобы ее перевозить; новые продукты, в которых ее можно было бы использовать; наконец, страны, способные ее импортировать. Решение этого комплекса вопросов стало и остается главной задачей системы промышленного производства продовольствия — ведь поставки кукурузы постоянно и значительно превышают спрос.

Теперь посмотрим на эти десять миллиардов бушелей товарной кукурузы с другой точки зрения — точки зрения натуралиста (см. Manning, 2004). Натуралист скажет вам, что индустриальное сельское хозяйство вбрасывает в окружающую среду огромные запасы новой биомассы и тем самым создает дисбаланс, своего рода «вакуум наоборот». А как учит нас экология, всякий раз, когда в каком-то месте в природе возникает избыток органического вещества, туда обязательно набегает большие и малые существа, которые потребляют эту

биомассу. Иногда ради такого потребления создаются даже новые пищевые цепи. В нашем случае те создания, которые будут пировать на этой избыточной биомассе, можно разделить на метафорические и реальные. К первым относятся агропромышленные корпорации, иностранные рынки и новые отрасли промышленности (например, производство этанола). Ко вторым – ученые-диетологи, домашний скот и обычные люди, а также широкий спектр микроорганизмов (например, штамм бактерии *Escherichia coli* O157:H7).

Кто участвует в поглощении всей этой избыточной биомассы? Чтобы это понять, придется долго описывать такие на первый взгляд не связанные между собою явления, как расцвет птицефабрик и индустриализация производства нашей пищи, эпидемия ожирения и распространение в Америке пищевых отравлений... Придется также ответить на вопрос, почему в стране, где впервые была «одомашнена» *Zea mays*, крестьяне-*campesinos* оставляют «прирученные» ими растения и бросают фермы, потому что с севера их страну заливают потоки дешевой импортной кукурузы. Таков уж изменчивый и парадоксальный характер у кукурузы, составляющей эту кучу, – она может вызывать одновременно и ожирение, и голод.

Приехав в Айову, я надеялся проследить извилистый путь кукурузы от фермы Джорджа Нейлора до наших тарелок и наших тел. Но здесь я понял, что проследить судьбу конкретного бушеля товарной кукурузы так же невозможно, как проследить путь ведра воды, вылитого в реку. Дополнительные трудности создает то обстоятельство, что широкая золотая река американской товарной кукурузы проходит через руки крайне небольшого числа крупных корпораций. Так, хотя сами компании не любят об этом распространяться, Cargill и ADM вместе закупают около трети всей кукурузы, выращиваемой в Америке.

Собственно говоря, эти две компании сейчас стоят вдоль великого кукурузного пути едва ли не на каждом шагу: они обеспечивают фермеров пестицидами и удобрениями; на них работает большинство элеваторов Америки (элеватор, на который сдает кукурузу Нейлор, – это исключение: он принадлежит кооперативу). Те же компании предоставляют брокерские услуги и обеспечивают ссудами большую часть экспорта. Они выполняют мокрый и сухой помол зерна; они производят корма для скота, а затем забивают откормленных животных; они перегоняют кукурузу на этанол; они производят кукурузный сироп

с высоким содержанием фруктозы и бесчисленное количество других веществ и фракций, которые можно получить из товарной кукурузы № 2. Ах да – еще Cargill и ADM помогают сочинять множество правил, которые регулируют всю эту игру, то есть оказывают значительное влияние на сельскохозяйственную политику в США. Наконец, эти компании являются истинными бенефициарами «фермерских» субсидий, которые поддерживают течение реки дешевой кукурузы – поддерживают в куда большей степени, чем сами фермеры, получающие чеки и вместе с ними осуждение общества за обналичивание этих чеков. Наверное, не случайно Cargill – это крупнейшая частная корпорация в мире...

Именно Cargill и ADM вместе образуют те очень узкие шлюзовые ворота, через которые каждый год проходит великая кукурузная река, причем эти ворота практически невидимы.

Ни одна из этих компаний не продает свою продукцию непосредственно потребителям, поэтому они мало заинтересованы в сотрудничестве с журналистами и встречаются с ними очень редко. Неудивительно, что обе эти компании не позволили мне проследовать за рекой кукурузы, которая проходит через их элеваторы, трубопроводы, цистерны, танкеры, грузовые суда, площадки откорма скота, мельницы и лаборатории, совершая сложный и все более непрозрачный путь к телам потребителей. Причину того, что данный сегмент пищевой цепи оказался, по существу, вне рамок этой книги, мне объяснили просто: речь идет о нашей «продовольственной безопасности».

Тем не менее судьбу бушеля кукурузы с фермы Джорджа Нейлора все-таки можно проследить. Сделать это можно в том случае, если вы готовы рассматривать ее как товар – то есть относиться к этому бушелю не как к конкретному физическому объекту, который можно подержать в руках, а как к абстрактному количеству, к бушелю товарной кукурузы № 2. Важно, что он ничем не отличается от любого другого бушеля, перевозимого в вагонах Cargill или любой другой компании. Так как кукуруза Нейлора смешивается со всеми другими типами кукурузы, выращенной в этом году, общие векторы движения одного бушеля более или менее ясны – это направления движения урожая в целом, то

есть экспорт, фермы для откорма животных, производство кукурузного сиропа с высоким содержанием фруктозы и т. д.

Где же закончат свой путь девяносто тысяч зерен кукурузы? Какая еда получится из них после измельчения, фракционирования, термической обработки и пропускания через кишечники коров, кур и свиней? И (тут я рискну использовать слово, которое может показаться крайне не подходящим по отношению к такому сытному и общеамериканскому понятию, как кукуруза) какие *разрушения* могут вызвать эти девяносто тысяч ядер?

Легко указать места, где большинство этих кукурузных зерен (примерно три из пяти) прекращают свою жизнь: это американские животноводческие фабрики, которые без кукурузы просто не могут существовать. Здесь собраны на откорм сотни миллионов животных, которые когда-то жили на семейных фермах и ранчо, а сегодня обитают в больших ангарах, где превращают кукурузу в мясо, поедая ее столько, сколько могут переварить. Особенно героические усилия потребовались для «переключения» на кукурузу крупного рогатого скота: коровы по своей природе не «кукурузоеды». Но природа не терпит излишков, и поэтому вся кукуруза должна быть съедена...

Итак, на авансцене появляется американский бычок, которого откармливают кукурузой...



## **Глава 4**

### **Откормочная площадка. Производство мяса (54 000 зерен)**

#### **1. Мегapolis для крупного рогатого скота**

Благодаря кукурузе на американском Среднем Западе сформировался пейзаж, который не спутаешь ни с каким другим: летом здесь разворачивается второй по величине американский газон. Зеленый ковер с невероятно высоким ворсом занимает все земли, кроме высохшей поймы реки Миссисипи. Кукуруза колонизировала около 125 000 квадратных миль (около 32 374 850 гектаров) Американского континента, что по площади вдвое больше штата Нью-Йорк. Территории, занятые кукурузой, видны даже из космоса. При внимательном рассмотрении можно, однако, обнаружить и некоторые другие ландшафты, обязанные своим возникновением кукурузе. Я говорю, в частности, о таком удивительном месте, как Гарден-Сити, штат Канзас. Здесь, на Высоких равнинах западной части Канзаса, в начале 1950-х годов были построены первые в США откормочные площадки.

Въезжая в округ Финни по прямой, как стрела, дороге, невольно сбрасываешь скорость – настолько неожиданно вид серовато-коричневых январских прерий вдруг сменяется геометрически четким, почти городским пейзажем – прямоугольниками, огороженными стальными сетками. Эти прямоугольники тянутся насколько видит глаз – а в Канзасе глаз может видеть очень далеко. Я говорю «неожиданно», но на самом деле новый вид предваряет стремительно нарастающий аромат, как в романе Марселя Пруста. Правда, распространяющийся на мили вокруг запах заставляет вспомнить не о коровках и лужайках, а скорее о мужском туалете на автовокзале... И вот наконец Поки Фидерс, население – тридцать семь тысяч... До горизонта тянутся наклонные загоны для содержания крупного рогатого скота, в каждом из которых находится около сотни животных. Они спокойно стоят или лежат в окружающей сероватой грязи – и тут до вас доходит, что это вовсе не грязь... Загоны построены вдоль грунтовых дорог, их огибают

огромные отстойники, которые тянутся к гулко бьющемуся сердцу и единственному ориентиру в этом откормочном царстве. Это периодически шумящий кормозавод, серебристая конструкция которого высится в свете ранней утренней зари, как индустриальный собор среди мясного мегаполиса. Этот завод комбикормов, шумящий по двенадцать часов семь дней в неделю, превращает реку американской кукурузы в корм для скота.

Я приехал в Поки в начале января с немного странным желанием – встретиться с одним его конкретным жителем. Но, пробираясь на арендованной машине через темное море бычьих туш, засомневался, что мне удастся это сделать. Я искал молодого черного бычка с тремя белыми полосками на морде, которого повстречал во время предыдущей своей поездки на ранчо Vale, Южная Дакота, в пятистах милях (800 километрах) к северу отсюда. На самом деле бычок, которого я искал, принадлежал мне: я купил его восьмимесячным теленком на ранчо Блэров за 598,1 доллара и заплатил Поки Фидерс по 1,60 доллара за каждый день его проживания и питания (то есть за всю кукурузу, которую он мог съесть), а также за лекарства.

Но мой интерес к этому бычку не было строго финансовым. Он не был даже гастрономическим. Нет, мой основной интерес к этому животному был познавательным. Я хотел узнать, как при проходе по промышленной цепи питания бушель кукурузы превращается в стейк. Как удалось приспособить корову, существо травоядное по своей природе, к тому, чтобы она помогала избавляться от излишков кукурузы в Америке? Большая часть из каждого бушеля американского товарного зерна (около 60 %, то есть примерно 54 тысяч зерен) идет на корм скоту. А большая часть этой большей части съедается одним из представителей 100-миллионной американской популяции крупного рогатого скота (КРС), тех самых коров, быков и бычков, предки которых в былые времена основную часть своей жизни паслись в прериях.

После Второй мировой войны образ жизни мясомолочного скота в Америке претерпел революционные изменения. В то же время, как большая часть людского населения США переехала из городов в пригороды, скот двинулся в противоположном направлении, в результате чего в таких местах, как штат Айова, возникли густонаселенные животноводческие «города». Эти структуры настолько

отличались от ферм и ранчо, что для их обозначения пришлось придумывать новый термин: площадки интенсивного откорма скота (Concentrated Animal Feeding Operation, CAFO). Оба новых типа поселений – и для людей, и для животных – возникли как результат новой государственной политики. Пригороды в послевоенное время никогда бы не появились без усилий правительства по строительству системы шоссейных дорог, принятию так называемого Закона о Дж-Ай (G.I. Bill), дававшего преференции участникам Второй мировой войны, и федеральных субсидий ипотечных кредитов. «Урбанизация» КРС никогда бы не случилась без дешевой кукурузы, производство которой субсидировалось федеральными властями.

Сама кукуруза выиграла от «урбанизации» скота дважды. Во-первых, по мере того как животные покидали фермы, на них становилось все больше места для кукурузы, которая быстро колонизировала загоны, пастбища и даже скотные дворы, где когда-то держали животных. Фермеры отказывались от разведения животных, потому что просто не могли конкурировать с площадками интенсивного откорма скота. Фермер больше тратил на выращивание кормовой кукурузы, чем площадка тратила на то, чтобы ее купить. Причина была проста: благодаря субсидиям государства товарная кукуруза обычно продавалась дешевле, чем стоит ее выращивание. Еще один выигрыш кукуруза получила от расширения животноводческих фабрик – они поглощали все больше ее излишков. При этом кукуруза нашла свой путь в рацион животных, которые до этого ели ее не очень много (например, крупный рогатый скот) или не ели вообще (так, сейчас к кукурузному корму приучили искусственно выращиваемого лосося). И все это происходит потому, что нужно куда-то девать избыточную биомассу...

С логикой экономики не поспоришь: собрать на площадках интенсивного откорма скота множество животных и накормить их дешевой кукурузой – значит удешевить производство мяса. Действительно, этот подход дал так много дешевого мяса, что многие из нас теперь едят его по три раза в день, тогда как раньше обед с мясом был в большинстве американских домов праздничной трапезой. Не настолько убедительна биологическая логика производства этого дешевого мяса. За свою короткую историю площадки интенсивного откорма уже породили множество экологических и медицинских

проблем: загрязнение воды и воздуха, токсичные отходы, новые смертельно опасные патогены и т. п.

Разведение животных в «старомодных» хозяйствах смешанного типа, например на ферме Нейлора, имеет простой биологический смысл: можно скармливать им продукты жизнедеятельности сельскохозяйственных культур и, наоборот, подкармливать эти культуры продуктами жизнедеятельности животных.

Животные на ферме ликвидируют саму идею отходов, вместо отходов вы получаете замкнутый экологический цикл, существование которого решает все потенциальные проблемы.

С возникновением откормочных площадок произошло одно из самых поразительных явлений в истории сельского хозяйства. Перефразируя высказывание писателя Уэнделла Берри (Берри не только писатель и поэт, но и фермер. – *Ред.*), этот феномен можно описать так: люди взяли одно элегантное решение и создали из него две новые проблемы – проблему урожайности на ферме (ее приходится решать с помощью химических удобрений) и проблему загрязнения окружающей среды (непонятно, решается ли вообще).

Этот биологический абсурд, характерный для всех откормочных площадок, в случае крупного рогатого скота усугубляется вторым витком абсурдности. Дело в том, что животных, адаптированных благодаря длительному естественному отбору к жизни на траве, на площадке приходится адаптировать к кукурузному рациону – причем адаптировать со значительными издержками для их здоровья, для плодородия земли и в конечном счете для здоровья нас, едоков. Зачем так мучиться? Причина? А нет никаких иных причин, кроме того, что: а) кукуруза дает самые дешевые калории и б) кто-то же должен съесть образовавшуюся гору кукурузы. Вот поэтому я и решил проследить путь промышленной кукурузы до бычка, а не до курицы или свиньи: последние всегда прекрасно себя чувствовали на чисто зерновом рационе. А вот короткая жизнь несчастного бычка, которого загоняют за забор и пичкают кукурузой, символизирует триумфальную победу индустриального мышления над логикой эволюции и уже поэтому достойна описания.

## 2. На пастбище. Уэйл, Южная Дакота

Ранчо Блэров, расположенное вблизи города Стерджис (Sturgis), штат Южная Дакота, занимает 5500 акров (2226 гектаров) прерий, поросших низкорослой травой. Земли ранчо находятся в тени знаменитой Медвежьей горы (Bear Butte). К северу от горы, которая резко выступает из равнины, как жирный десятиэтажный восклицательный знак, проходит трасса Бисмарк – Дэдвуд. В местном торфянике видны колеи и выбоины, оставленные дилижансами и животными, проходившими здесь еще в позапрошлом веке. В ноябре, когда я был в этих местах, торф образует пышный ковер из трав, по которому под порывами ветра пробегают золотисто-желтые волны. В золотом море там и сям движутся черные точки: это пасутся коровы и телята породы Ангус.

Эд и Рич Блэры выращивают коров и телят – это, можно сказать, первый этап производства гамбургеров, причем этап, на который мало повлияла современная индустриализация производства говядины. Развитие свиноводства и птицеводства привело к тому, что свиньи и куры проходят весь свой жизненный цикл под одной крышей. Но телята по-прежнему рождаются на сотнях тысяч ранчо, принадлежащих разным владельцам и разбросанных по всему американскому Западу. Почти 80 % крупного рогатого скота, родившегося в США, перерабатывается на мясокомбинатах всего четырех гигантских компаний: IBP, дочерней компанией Tyson; Excel, подразделением Cargill; Swift & Company и National. Однако такая концентрация представляет собой лишь узкий конец воронки, которая начинается широким раструбом, охватывающим всю территорию американских Великих равнин. Могучие корпорации пришли к выводу, что выращивание бычков для последующего откорма требует столько земли (как минимум десять гектаров на голову) и, следовательно, так много капиталовложений, что лучше оставить скотоводство и связанные с ним риски на ранчеров – скотоводов...

Итак, первые шесть месяцев своей жизни бычок № 534 провел на пышных пастбищах рядом со своей матерью, коровой № 9534. Это число обозначает, что она была 34-й коровой, родившейся в 1995 году. При этом, поскольку ни один из ее потомков мужского пола не находится на ранчо достаточно долго для того, чтобы встретиться со

своими братьями, всех их называют одинаково – № 534. Отцом бычка был сертифицированный бык породы Ангус № 1680 по кличке Гар Пресижн, известный тем, что рибай-стейки, приготовленные из мяса его потомков, отличались большими размерами и отличной «мраморностью». Единственный контакт, состоявшийся между быком Гар Пресижн и коровой № 9534, состоял в том, что на ферме за пятнадцать долларов заказали по почте его сперму.

Бычок № 534 родился 13 марта 2001 года за дорогой, в «роддоме» ранчо. Как только 80-фунтовый (36 килограммов) теленок встал на ноги и начал сосать мать, их вдвоем стали выводить на пастбище. Через несколько недель теленок начал дополнять молоко матери своеобразным салат-баром, состоявшим в основном из местных трав: пырея Смита (*Pascopyrum smithii*), схизахириума метельчатого (*Schizachyrium scoparium*), бизоньей травы (*Bouteloua dactyloides*) и зеленого ковыля (*Nassella viridula*).

Наверное, оглядываясь на эти шесть месяцев своей жизни, 534-й воспринимает их как старые добрые времена – конечно, если не считать той субботы в апреле, когда его кастрировали и пометили клеймом. Конечно, человек не знает, о чем думает корова. Но мы по крайней мере можем сказать, что, когда теленок пасется на траве, он делает то, к чему в высшей степени хорошо подготовлен эволюцией. Увы, как ни странно, после октября мой бычок уже никогда не будет иметь возможности пощипать травку...

Коэволюционные отношения между коровами и травами – одно из недооцененных чудес природы. Эти отношения также дают ключ к почти полному пониманию того, что представляет собой современное мясо. С одной стороны, многие травы эволюционировали, сопротивляясь нашествию жвачных животных. С другой стороны, коровы поддерживали и расширяли ареал обитания трав за счет того, что обгладывали деревья и кустарники, которые мешали травам укореняться в почве и поглощать солнечный свет. Животные также переносили семена трав своими копытами и удобряли травы навозом. В обмен на эти «услуги» травы предлагали жвачным эксклюзивные поставки обильных обедов. Почему эксклюзивные? Дело в том, что коровы (а также овцы, бизоны и другие жвачные животные) развили в себе удивительную способность переваривать траву и превращать ее в высококачественный белок. Животным с обычным желудком такое

умение недоступно, но коровы могут это делать, потому что обладают, наверное, самым «продвинутым» пищеварительным трактом, существующим в природе. Рубец – орган размером с большой мяч для фитнеса – по существу, представляет собой бродильный чан на 45 галлонов (205 литров), в котором траву пожирают постоянно обитающие там бактерии. Эти малозаметные герои обитают на дальнем конце пищевой цепи, которая заканчивается гамбургером, и сосуществуют с коровами так же, как травы, которыми питаются животные.

Легко понять, что такая система отлично действует в интересах всех участвующих – трав, бактерий, животных и нас как поедателей этих животных. Минусы? Безусловно, они есть. Так, бесконтрольное содержание скота на выпасах может нанести экологический вред пастбищам. Однако в последние годы фермеры перешли на использование кругооборота пастбищ, что более точно имитирует модель пищевого поведения бизонов – жвачных животных, которые постоянно паслись на этих травах тысячи лет, пока их не вытеснили коровы. Все большее число экологов сейчас считает, что сельхозугодья становятся только лучше, когда на них пасется крупный рогатый скот, но при условии, что его часто перегоняют с места на место. Сегодня самый серьезный ущерб природе наносит содержание крупного рогатого скота в загонах.

Выращивание мяса «на траве» имеет большой экологический смысл. В самом деле, это ведь реальное воплощение самоподдерживающейся пищевой цепи, которая действует без затрат энергии (можно сказать, «на солнечных батареях») и производит продукты питания путем преобразования солнечного света в белок. Правда, подобные преобразования «умеют» выполнять и пропашные сельскохозяйственные культуры, но не здесь. В таких местах, как западная часть Южной Дакоты, климат для них слишком засушливый, почва рыхлая, а ландшафт холмистый, так что выращивание этих сельскохозяйственных культур требует больших объемов орошения, внесения химических удобрений и вызывает эрозию почвы. «Мои коровки могут даже низкокачественный корм превратить в желанный продукт. Если бы не жвачные животные, – Рич широким жестом обводит равнины, расходящиеся от ранчо по всем направлениям, – то все это было бы большой американской пустыней».

Итак, почему бычок № 534 с октября не попробовал ни листочка луговой травы? Если отвечать на этот вопрос одним словом, то этим словом будет «скорость» или, как предпочитают говорить в этой отрасли, «эффективность». Просто у бычков, пасущихся на траве, уходит больше времени на достижение убойной массы, чем у бычков, выращенных на более питательном корме. Уже более полувека животноводство решает задачу сокращения времени пребывания мясных животных в хозяйстве. «Во времена моего дедушки скот забивали в возрасте четырех-пяти лет, – поясняет Рич. – В 1950-е годы, когда скотоводством занимался мой отец, этот срок составлял два-три года. Сегодня он не превышает 14–16 месяцев». Да, это в буквальном смысле слова фастфуд! Но для того, чтобы за 14 месяцев довести массу бычка с 80 до 1100 фунтов (до 500 килограммов), требуются огромные количества кукурузы, белковых и жировых пищевых добавок, а также целый арсенал новых лекарств.

Отлучение теленка от матери знаменует собой судьбоносный момент, когда естественная, эволюционная логика развития жвачных как животных, пасущихся на траве, вступает в противоречие с логикой индустрии. Цель последней – как можно быстрее продвинуть животное к конечной стадии – коробке говядины в магазине оптовой торговли. Эта промышленная логика рациональна и непреодолима: в конце концов, благодаря ей удалось сделать говядину повседневной едой миллионов людей, тогда как раньше она была для них роскошью. И все-таки чем дальше вы будете следовать этой логике, тем более вероятно, что перед вами возникнет вопрос: «А не может ли рациональная логика стать логикой полного безумца?»

В октябре, за две недели до нашего знакомства, бычок № 534 был отлучен от матери.

Отлучение – это, пожалуй, самое трудное время как для животных, так и для хозяев ранчо.

Коровы, разлученные со своими телятами, несколько дней страдают и громко мычат; телята, потрясенные изменением режима содержания и рациона, могут заболеть. Телят отнимают у их матерей по двум причинам. Во-первых, нужно освободить коров, чтобы они снова могли иметь телят (корову № 9534 снова осеменили уже в июне). Во-

вторых, нужно быстрее получить бычков массой 500–600 фунтов (230–270 килограммов), готовых к жизни в загоне.

Животных окружают и загоняют в так называемый промежуточный загон. Здесь они проведут пару месяцев перед тем, как их погрузят на трейлеры и отправят в Поки Фидерс. Промежуточный загон можно считать подготовительным классом школы жизни в настоящем загоне. Здесь животные впервые оказываются прикованными к одному месту, здесь они «привыкают к корыту», то есть учатся есть из кормушки новые и неестественные для них продукты. Здесь рубец бычка впервые сталкивается с кукурузой.

Именно в промежуточном загоне я впервые и познакомился с 534-м. Перед приездом в Уэйл я сообщил Блэрам, что хотел бы проследить судьбу одного из бычков на протяжении всего жизненного цикла. Эд Блэр, старший из братьев, полушутя предложил мне для того, чтобы действительно разобраться в проблемах скотоводства, просто купить выращиваемого бычка. Мне очень понравилась эта перспективная идея.

Эд и Рич подсказали мне, как выбирать животное: у него должна быть широкая прямая спина и крепкие «плечи» – в общем, прочный «каркас», на котором можно нарастить много мяса. Я также сообразил, что в этом море черных коров породы Ангус нужно выбирать бычка с какой-то приметой, чтобы потом легче было найти его в стаде. И почти сразу после того, как я начал разглядывать девяносто с лишним животных, находившихся в загоне, к его ограде подошел бычок № 534 и посмотрел мне в глаза. У него был широкий прочный каркас и особая примета – три заметных белых звездочки на морде. Его я и выбрал.

### **3. Интенсивный откорм. Гарден-сити, штат Канзас**

Переезд с ранчо на скотный двор, который мы с 534-м осуществили в первую неделю января (правда, на разных машинах), был очень похож на переезд из деревни в средневековый город. Да, откормочная площадка – это очень большой город, правда, перенаселенный, грязный и вонючий, с открытыми канализационными канавами, грунтовыми дорогами и удушливой атмосферой – в воздухе здесь постоянно висит пыль.

Урбанизация в мире крупного рогатого скота – это сравнительно недавнее историческое явление, но что-то мне подсказывает, что

современные «коровьи города» должны напоминать людские города в том виде, в каком они существовали несколько веков тому назад, еще не тронутые современной санитарией. Дело тут обстоит так, как было, например, в Лондоне XIV века: в город поступают пищевые продукты, из города выходят потоки отходов, и при этом результаты работы пищеварительных трактов всех обитателей выставлены на всеобщее обозрение. Пребывание обитателей на ограниченном пространстве плюс наплыв «приезжих» со всех концов света вместе с отсутствием санитарии всегда приводили к распространению болезней. Но в отличие от средневековых поселений современные «города» животных не охватывают эпидемии и моровые поветрия. Не охватывают по единственной причине: здесь применяют современные антибиотики.

Большую часть дня я провел в Поки Фидерсе как турист: бродил по улицам, разглядывал обитателей города, осматривал местные достопримечательности, например возвышающийся над городом кормозавод, искал встречи со своим знакомым бычком... В любом городе можно найти уголки живой природы. Обычно они возникают как результат сделок между различными видами живых существ и земель, от которой все мы в итоге зависим. Вспомнив о ранчо, я подумал о том, что там экологические связи проявлялись как нельзя более отчетливо. Местная пищевая цепь строилась на траве: жвачные животные питались травой, трава черпала свою энергию от солнца. Ну, а как обстоит дело здесь?

Длинная тень от завода по производству комбикормов, падающая на город, наводила на мысль, что он построен на излишках американской кукурузы, точнее, на кукурузе и различных фармацевтических препаратах, которые нужно давать жвачным, чтобы они смирились с тем, что их единственным кормом будет кукуруза. Еще на ферме Джорджа Нейлора я понял, что кукуруза, на которой все строится, в данном случае участвует в совершенно другом комплекте экологических отношений, основанных на совсем другом источнике энергии: для того чтобы вырастить столько кукурузы, требуется использовать ископаемое топливо. Так что если считать, что современная площадка интенсивного откорма скота – это «город», базирующийся на производстве товарной кукурузы, то этот «город» плавает в невидимом нефтяном море. Как и почему сложилась столь

своеобразная ситуация? Я пытался найти ответ на этот вопрос весь день, проведенный в Поки...

Естественно, я начал свой тур с кормозавода, огромного центра, где три раза в день с помощью компьютера производится еда для всех 37 000 обитателей «города» жвачных. Каждый день через эту мельницу проходит миллион фунтов корма! Ежедневно каждый час подъезжают к погрузочному люку трейлер за трейлером, чтобы доставить еще пятьдесят тонн кукурузы. Водитель открывает клапан в чреве цистерны, и золотой поток зерна – тонкая струйка великой кукурузной реки, берущей свое начало на Среднем Западе, – начинает течь по желобу в недра кормозавода. С другой стороны здания из автоцистерн закачивают в похожие на башни резервуары тысячи галлонов разжиженных жиров и белковых добавок. В ангаре рядом с мельницей находятся огромные чаны с жидкими витаминами и синтетическим эстрогеном, а также палеты с 50-фунтовыми (23 килограмма) мешками антибиотиков – румензина (Rumensin) и тилозина (Tylosin). Все эти ингредиенты автоматически смешиваются с сеном люцерны и силосом в качестве грубого корма, а затем распределяются по веренице самосвалов, которые три раза в день веером разъезжаются отсюда, чтобы те восемь с половиной миль (14 километров) желобов, которые имеются в Поки, всегда были заполнены кормом.

Грохот, периодически издаваемый комбикормовым заводом, идет от двух гигантских стальных роликов, которые вращаются в противоположных направлениях по двенадцать часов в день. Они дробят пропаренные кукурузные зерна и превращают их в теплые и ароматные хлопья, которые легче перевариваются в коровьих желудках. Это единственный ингредиент корма, который я попробовал, и, надо сказать, он был неплох: хлопья были не такие хрустящие, как Kellogg's, но с более выраженным кукурузным вкусом. Остальные ингредиенты я проигнорировал: это были гидрогенизированный жир (говяжий жир, доставленный сегодня грузовиком с одной из ближайших скотобоен) и белковая добавка, липкая коричневая масса под названием Goor, состоящая из мелассы и мочевины. Мочевина – синтетическое соединение, получаемое из природного газообразного азота; Джордж Нейлор использует похожее вещество на своих полях в качестве удобрения.

Перед тем как посадить вновь прибывших на этот высококонцентрированный рацион, их несколько дней угощают на площадке свежим сеном из высоких трав. [Во время долгого переезда они ничего не едят и потому могут потерять до 100 фунтов (45 килограммов). По этой причине рубцы в их желудках приходится аккуратно «перезапускать».] В течение следующих нескольких недель они постепенно переходят на суточный рацион, состоящий из 32 фунтов (14,5 килограмма) корма, три четверти из которых приходится на кукурузу – почти половина бушеля в день.

Что заставляет вводить кукурузу в меню бычков на этой и вообще каждой второй американской площадке интенсивного откорма? Прежде всего, конечно, цена, но также и политика Министерства сельского хозяйства США. Минсельхоз на протяжении десятилетий стремился избавиться от излишков кукурузы, пропуская максимальное ее количество через пищеварительные тракты мясных животных, которые умеют превращать кукурузу в белок.

Мы привыкли считать кукурузный корм чем-то старомодным. Наверное, это так, если судить по детским воспоминаниям тех, кто вырос на Среднем Западе. Но в любом случае практика кормления коров огромным количеством кукурузы большую часть их жизни не является ни старой, ни особенно приветствуемой.

Главное преимущество такого рациона заключается в том, что кукуруза представляет собой компактный источник калорий, и потому коровы на таком корме быстро набирают массу.

К тому же их мясо становится «мраморным», а вкус и текстуру подобного мяса американские потребители очень любят. Однако мясо животных, которых кормили кукурузой, менее полезно для нас, потребителей, так как содержит больше насыщенных жиров и меньше омега-3-ненасыщенных жирных кислот, чем мясо животных, которых кормили травой. Все большее число исследований показывает, что многие из проблем, связанных с поеданием говядины, обусловлены тем, что ее поставщики – коровы – выросли на кукурузе. (Современные охотники-собиратели, которые кормятся мясом добытых ими диких животных, не имеют наших показателей сердечно-сосудистых заболеваний.) Подобно тому как жвачные животные плохо

приспосабливаются к кукурузным кормам, люди могут плохо переносить мясо жвачных животных, выросших на кукурузе.

Тем не менее система классификации Министерства сельского хозяйства США разработана таким образом, чтобы поощрять производителей мяса с повышенной «мраморностью» (это, конечно, более привлекательный термин, чем «внутримышечный жир», хотя имеется в виду именно он) и таким образом стимулировать кормление крупного рогатого скота кукурузой. Кукуруза настолько глубоко укоренилась во всей системе производства говядины в Америке, что всякий раз, когда я поднимал связанные с этим вопросы перед владельцами ранчо, операторами площадок откорма или даже учеными-зоологами, они смотрели на меня так, как будто я только что прибыл с другой планеты. (Ну, или, может быть, из Аргентины, где, как известно, отличные местные стейки производятся исключительно из животных, питающихся травой.)

С логикой откорма кукурузой не поспоришь – в сложившихся условиях мясные фабрики просто не могут действовать по-другому. Ведь для них важны калории, а кукуруза является самым дешевым и самым удобным источником калорий из всех доступных на рынке. Та же логика безотходного промышленного производства (белок – из белка) диктует и практику использования продуктов переработки скота в корм для новых поколений этого скота. Так, собственно говоря, животноводы и делали, пока ученые не выяснили, что именно в силу популярности такой практики широко распространилась губчатая энцефалопатия крупного рогатого скота (Bovine spongiform encephalopathy), более известная как коровье бешенство. Но поначалу использование продуктов переработки мяса и костей казалось самым дешевым и удобным способом удовлетворить потребности животных в белке (ну и что, что эволюция сделала коров травоядными?). Надо ли говорить, что в Поки и на большинстве других откормочных площадок тоже использовали костную муку, пока в 1997 году американское Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (Food and Drug Administration, FDA, USFDA) не пресекло эту практику.

Теперь мы понимаем, что в то время, как на молекулярном уровне белок можно легко построить из подобного ему белка, на экологическом или видовом уровне все совсем не так просто.

Характерно, что болезни, схожие с коровьим бешенством, были обнаружены в племенах каннибалов, то есть и на этом примере было подтверждено, что поедание плоти представителей собственного вида несет особые риски заражения. Самое поразительное сходство с коровьим бешенством продемонстрировала болезнь куру (kuru), распространенная среди представителей племен Новой Гвинеи, которые ритуально поедали мозги своих умерших родственников. Некоторые биологи-эволюционисты считают, что сама эволюция с помощью такого рода инфекций защищается от каннибализма. Схожие механизмы защиты они видят в том, что животные не едят кал и павших животных своего вида. Иными словами, в ходе эволюции естественный отбор разработал своеобразный набор правил гигиены, который действует так же, как табу в мире людей. В этом смысле одна из самых тревожных особенностей фабрик по производству мяса состоит в той бесцеремонности, с которой они попирают эти эволюционные правила, заставляя животных поедать те вещества и продукты, к которым у них существует глубоко укоренившееся отвращение. Иными словами, мы заставляем их продавать свои инстинкты за антибиотики.

Мне казалось, что история с коровьим бешенством поставила крест на идее кормить скот продуктами его переработки, но я с удивлением узнал, что это не так. Оказывается, в запрете Управления по санитарному надзору на кормление жвачных животных белками жвачных животных есть исключения! Они касаются продуктов, получаемых из крови и жира. Так, моему бычку, вероятно, придется обедать говяжьим жиром, полученным из вторичного сырья с той самой бойни, куда он сам направится в июне. («Ну и что? Жир есть жир», – пожал плечами менеджер площадки откорма в ответ на мой вопрос.) Более того, правила до сих пор разрешают кормить на откормочных площадках нежвачных животных белками жвачных животных – хотя в Поки этого не делают. Переработанные перья, куриный помет, так же как недоеденные остатки, тоже идут на корм скоту, птице, рыбам и свиньям. Некоторые эксперты в области здравоохранения обеспокоены тем обстоятельством, что мясо крупного рогатого скота и костная мука, которая раньше шла на корм коровам, теперь идет на корм курам, свиньям и рыбам. Они утверждают, что если кормить крупный рогатый скот белками из животных, которые ели белки из этого скота, то

инфекционные прионы, ответственные за коровье бешенство, снова могут найти свой путь к мозгам жвачных.

До распространения коровьего бешенства на удивление мало людей, занимавшихся разведением крупного рогатого скота, не говоря уже о широкой публике, знали о существовании странной полузамкнутой пищевой цепи, которая была сконструирована в промышленном агропроизводстве для коров и, следовательно, для любителей говядины. Когда я рассказал Ричу Блэру, как был поражен тем, что, оказывается, коровы едят коров, он ответил: «Честно говоря, для меня это тоже было шоком».

В общем, если сравнивать кукурузу с другими продуктами, которыми мы сейчас пичкаем скот, то она кажется едва ли не идеалом здорового питания. Но использование кукурузы тоже нарушает биологическую или эволюционную логику пищеварения крупного рогатого скота. В день моего пребывания в Поки я провел несколько часов с доктором Мэлом Метцином, квалифицированным ветеринаром, который знает о желудочно-кишечном тракте современной коровы заведомо больше любого мясоеда. Доктор Мэл, как его называют в Поки, руководит группой из восьми сотрудников, которые проводят весь день, передвигаясь верхом по пыльным улочкам животноводческого городка. Зачем? Они выискивают больных животных и пригоняют их в три местных «больницы» для лечения. По мнению доктора, большинство проблем со здоровьем животных, возникающих на откормочной площадке, прямо или косвенно связано с их рационом. «Они созданы для того, чтобы есть траву, — объясняет Метцин, — а мы заставляем их есть зерно».

«Но это не означает, что они не могут приспособиться к нему, — продолжает доктор, — и теперь мы научились выводить коров, которые хорошо себя чувствуют на откормочных площадках». Один из результатов племенной работы, проводимой на ранчо Блэров, как раз и состоит в выведении современных мясных пород животных, которые отличаются способностью съедать большое количество кукурузы и эффективно преобразовывать его в белок, оставаясь практически здоровыми. (Наверное, именно такие гены ценятся у быка Гар Пресижн 1680, отца 534-го.) Другими словами, сейчас выводят такие породы крупного рогатого скота, которые способны поглотить избыток биомассы, производимой на полях Америки. Но коровы еще не

полностью приспособились к этим требованиям, и множество животных, находящихся на откормочных площадках, просто больны. (А те несколько зоологов, с которыми я беседовал, утверждают, что в той или иной степени больны все животные без исключения.)

Самая серьезная неприятность, которая может произойти со жвачным животным, питающимся кукурузой, – это, пожалуй, вздутие живота. Ферментация, происходящая в рубце, дает большое количество газа, который корова обычно отрыгивает, когда пережевывает корм. Но если питание содержит слишком много крахмала и слишком мало грубых кормов, то процесс ферментации в рубце практически останавливается, и там образуется слой пенистой слизи, который может запереть газы. В результате рубец раздувается, как воздушный шар, пока не начинает прижимать легкие животного. Если сразу же не сбросить давление (обычно для этого вводят трубку в пищевод), то животное может задохнуться.

Концентрированный рацион, состоящий из кукурузы, также может вызвать у коров ацидоз, то есть повышенную кислотность. В отличие от человеческого желудка, для которого характерна сильная кислотность, среда в рубце коровы нейтральна. Поступающая кукуруза делает эту среду кислой, вызывая у коровы своего рода изжогу. В некоторых случаях эта изжога может даже убить животное, но обычно она просто делает его больным. Животные, страдающие ацидозом, перестают есть, для них характерны тяжелое дыхание и чрезмерное слюноотделение, они трутся обо все животами и едят грязь. При определенных условиях ацидоз может приводить к диарее, язвенной болезни, вздутию живота, воспалению тканей рубца, заболеваниям печени, наконец, к общему ослаблению иммунной системы. Последнее делает корову уязвимой перед рядом заболеваний, характерных для животных, содержащихся в загонах: пневмонией, кокцидиозом, энтеротоксимией, полиомиелитом и т. п. Таким образом, современные коровы, как и современные люди, оказываются восприимчивы к целому набору относительно новых болезней, рожденных цивилизацией, – если, конечно, содержание в загонах подпадает под понятие цивилизации...

Бычки редко проживают на откормочном рационе более 150 дней, что, по-видимому, близко к максимальному сроку, который они могут вытерпеть. «Я не знаю, как долго можно держать их на таком рационе, прежде чем возникнут проблемы», – говорит доктор Метцин. Но другой

ветеринар сообщил мне, что из-за такой «диеты» в конечном счете «раздувается печень» и животное гибнет. Действует еще один механизм: со временем кислотная среда разъедает стенки рубца, в результате чего бактерии попадают в кровь животного и переносятся в его печень, где они вызывают абсцесс и ухудшают функционирование этого жизненно важного органа. Известно, что абсцесс печени наблюдается у 15–30 % коров, отправляемых на убой; а доктор Мэл сообщил мне, что в некоторых загонах этот показатель достигает 70 %.

Что позволяет животным в загоне остаться здоровыми (или относительно здоровыми) – так это антибиотики. Румензин стабилизирует кислотность в рубце, что помогает предотвратить вздутие и ацидоз, а тилозин (это форма эритромицина) снижает вероятность возникновения инфекций в печени. Сегодня большинство антибиотиков, продаваемых в Америке, используется в кормах для животных. Сейчас общепризнанно, что постоянное применение антибиотиков прямо приводит к возникновению новых суперштаммов, устойчивых к данным антибиотикам. Общепризнанно всюду... кроме сельского хозяйства. В дебатах же по поводу использования антибиотиков в этой отрасли обычно схватываются сторонники только клинического и общего, внеклинического использования препаратов. Сторонники первого метода не возражают против лечения больных животных антибиотиками. Они просто не хотят, чтобы лекарства теряли свою эффективность, поскольку на промышленных фермах их используют не как лекарства, а как стимуляторы роста здоровых животных – повсеместное использование антибиотиков в загонах для скота как раз и закрывает эти различия.

Сторонники общего применения антибиотиков подчеркивают, что последние хорошо действуют на больных животных, но они забывают, что эти животные, скорее всего, вообще бы не заболели, если бы их не кормили одной кукурузой.

Я спросил доктора Мэла, что произойдет, если исключить из корма для скота антибиотики типа румензина и тилозина, как это предлагают некоторые эксперты в области здравоохранения. «Тогда мы будем иметь более высокий уровень падежа скота (сейчас в среднем по отрасли он составляет около 3 %) и не такой быстрый набор массы. Мы просто не

сможем так интенсивно их откармливать», – ответил доктор. Иными словами, тогда изменится (и замедлится) вся система откорма. «Ну а если вы дадите им много травы и больше места, то я потеряю работу».

Мое первое впечатление от загона № 63, где проводил последние пять месяцев своей жизни мой бычок, можно сформулировать фразой: «С учетом всех факторов это, в общем-то, неплохой объект не подвижности!» Загон находился достаточно далеко от завода комбикормов, здесь довольно тихо, видна водная гладь... Да, я действительно думал, что это пруд или резервуар, пока не заметил на поверхности коричневую пену. То, что я принял за водохранилище, в терминах откормплощадки называется иначе: навозохранилище. Я спросил работника площадки, почему бы просто не распределить жидкий навоз по соседним фермам? «Фермеры будут против, – пояснил он. – В этом навозе столько азота и фосфора, что он просто убьет их посевы». Работник еще не сказал, что отходы содержат тяжелые металлы и остатки гормонов. Эти стойкие химические вещества стекают в ручьи и реки, а потом ученые обнаруживают там рыб и земноводных с аномальными половыми признаками. Так что площадки вроде Поки – это еще и крупные заводы по переработке коровьего навоза, бывшего бесценного источника плодородия, в токсичные отходы.

Загон, в котором жил 534-й, был удивительно просторный, размером с хоккейную площадку. Вдоль дороги шел бетонный желоб, куда засыпали корм, с другой стороны площадки находились корыта с пресной водой. Я перелез через перила и оказался среди девяноста бычков. Они отступили на несколько шагов и остановились посмотреть, что я буду делать.

На мне был тот самый свитер морковного цвета, который я носил на ранчо в Южной Дакоте, – мне казалось, что так моему бычку будет легче меня узнать.

Найти его оказалось непросто: все морды, которые смотрели на меня, были либо полностью черными, либо носили незнакомые мне рисунки из белых отметин. Но потом я увидел его – с тремя белыми звездочками. Бычок № 534 стоял далеко позади всех. Я начал осторожно пробираться к нему через расступавшуюся массу из черных бычков. Наконец мы с ним оказались рядом и молча посмотрели друг на друга. Узнал ли он меня? Нет, ни единой искры не промелькнуло в

его глазах. «Ну что ж, – сказал я себе, – значит, ничего личного! Ведь, в конце концов, 534-го и его товарищей по площадке ценят за мраморное мясо, а не за привязанность к человеку».

Мне показалось, что глаза у № 534 немного покраснели. Доктор Метцин объяснил, что у некоторых животных это случается: раздражает пыль в загоне. Эта проблема становится особенно острой в летние месяцы, когда каждый шаг бычка поднимает облака пыли, так что рабочим приходится постоянно поливать загон водой, чтобы осадить эту пыль. Тут мне пришлось напомнить себе, что это не обычная пыль, как и грязь на площадке – это не обычная грязь. Нет, эта пыль – высохшие фекалии. Ну, а если забыть о воздухе – устраивает ли такая жизнь в загоне его обитателя № 534? Не могу сказать, что я много знаю об эмоциях бычков, чтобы с уверенностью утверждать, что 534-й страдал, скучал или был ко всему безразличен. Но я бы не сказал, что он выглядел счастливым...

Да, он явно хорошо питался. С тех пор как мы виделись в последний раз, мой бычок поправился на пару сотен фунтов (примерно на 100 килограммов), да и внешне сильно изменился: раздался «в плечах», а в центре стал толстым и круглым, как бочка. В общем, теперь он был больше похож на бычка, чем на теленка, несмотря на то что его первый день рождения был всего два месяца назад. Доктор Метцин порадовался виду и формам 534-го. «Из него получится красивая говядина», – заметил он (шутка!).

Если бы я достаточно пристально посмотрел на своего бычка, то, наверное, смог бы представить себе, как его черную тушу рассекают белые линии, словно на схеме «разделка говядины». Вот ростбиф из костреца, вот стейк из пашины, вот ребра с хребтом, вот длинная вырезка, а вот грудинка... Один из подходов к № 534 – можно назвать его откормочным, или промышленным, – сводится к тому, что его рассматривают как впечатляющую машину для переработки товарной кукурузы № 2 в куски говядины. Отныне и до дня его убоя шесть месяцев спустя 534-й будет преобразовывать по 32 фунта (около пятнадцати килограммов) корма в четыре фунта (около двух килограммов) привеса, то есть новых мышц, жира и костей. Так, по крайней мере, написано о 534-м в компьютерной программе, которую я видел на заводе по производству комбикорма. Именно соотношение поглощаемой массы корма к привесу определяет сейчас эффективность

промышленного животноводства. Надо сказать, что по сравнению с другими мясными животными крупный рогатый скот крайне неэффективен. Так, у кур, наиболее эффективных «преобразователей», два фунта кукурузы превращаются в один фунт мяса, поэтому куриное мясо и стоит меньше, чем говядина. В указанном смысле Поки Фидерс действительно представляет собой завод, который превращает дешевое сырье в менее дешевую готовую продукцию, причем превращение это идет настолько быстро, насколько позволяет используемый здесь механизм – метаболизм крупного рогатого скота.

Впрочем, сравнение с заводом и машинами не столько раскрывает, сколько скрывает особенности стоящего передо мной существа. У него, конечно, другая, совершенно другая роль – этот бычок невидимыми нитями связан с другими животными, растениями и бактериями, а также с землей и солнцем. Он – звено в пищевой цепи, нить в широко раскинувшейся сети экологических отношений. Если посмотреть с такой точки зрения, то все, что происходит в этом загоне для крупного рогатого скота, предстает в совершенно ином свете. Этот бычок не так уж далек от нашего мира, как может показаться на клочке земли, расположенном где-то в глуши штата Канзас.

С данной точки зрения сразу видно, что здоровье этих животных миллионами нитей неразрывно связано с нашим собственным здоровьем. Неестественно насыщенный кукурузный рацион, который подрывает здоровье бычка и заставляет его толстеть, таким же образом подрывает здоровье людей, которые будут есть его мясо. Антибиотики, которые эти животные потребляют с кукурузой, борются с бактериями в их кишечниках и будут продолжать бороться вне их, в окружающей среде. В итоге они создают новые штаммы резистентных бактерий, которые когда-нибудь заразят нас и будут успешно сопротивляться тем лекарствам, с помощью которых мы будем пытаться избавиться от инфекции. Мы живем в той же микробной экосистеме, что и животные, мясо которых мы едим, поэтому все, что происходит с ними, происходит и с нами...

Вот я стою на большой куче навоза, в которой имеет обыкновение спать 534-й. Мы не очень много знаем о том, как ведут себя гормоны, попавшие в эту кучу. Но мы кое-что знаем о бактериях, которые могут перейти из навоза в почву, а оттуда – в наши гамбургеры. При скорости, с которой происходят забой и переработка скота (а на

мясоперерабатывающем заводе, куда попадет 534-й, она составляет 400 голов в час), рано или поздно некоторые из бактерий попадут в мясо, которое мы едим. А ведь в навозе, на котором я стою, есть бактерия, которая смертельно опасна для человека. Я говорю о кишечной палочке *Escherichia coli* O157:H7. H7 – это относительно новый штамм обычных кишечных бактерий (никто не видел его до 1980 года). Этот штамм просто процветает в желудках крупного рогатого скота загонного содержания: его носят в кишечниках 40 % этих животных. При этом попадание в организм человека всего лишь десяти таких микробов может вызвать смертельную инфекцию; размножаясь, они производят токсин, который разрушает почки.

Большинство микробов, которые из кишечника коровы пробираются в нашу пищу, погибнут от сильных кислот, имеющихся в наших желудках, – ведь эти бактерии привыкли жить в кислотно-нейтральной среде рубца. Но кукуруза, которой кормят животных в загонах, создает в их желудках почти такую же кислую среду, как в желудке человека.

И именно в этой новой, техногенной среде образовались новые, кислотоустойчивые штаммы кишечной палочки, в том числе *Escherichia coli* O157:H7. Эта палочка – еще одно существо, которому природа поручила работу по уничтожению избытка биомассы, производимой фермерским поясом. Проблема только в том, что палочка, приспособившись к кислотной среде в наших желудках, начинает убивать нас самих. Сделав благодаря кукурузе среду в рубце кислотной, мы разрушили один из самых важных барьеров, которые стояли в нашей пищевой цепи на пути инфекции. Так решение очередной проблемы превратилось в новую проблему.

Правда, недавно выяснилось, что процесс подкисления рубца можно обратить и тем значительно уменьшить угрозу *Escherichia coli* O157:H7. Джим Рассел, микробиолог из Министерства сельского хозяйства США, работающий в Корнельском университете, обнаружил, что перевод бычка за несколько дней до забоя с кукурузы на траву или сено уменьшает популяцию *Escherichia coli* O157:H7 в кишечнике животного на 80 %. Но такое решение (как, опять трава?!) посчитали совершенно непрактичным в Министерстве сельского хозяйства США. Там предпочитают использовать для борьбы с бактериальным

загрязнением облучение, то есть, по существу, пропагандируют стерилизацию.

Так бумерангом возвращается к человеку кукуруза, этот дешевый корм, который во многих отношениях оказывается вовсе не таким уж дешевым. Пока я стоял у загона № 63, перед ним остановился самосвал, из которого полился в желоб золотой поток корма. Черная масса двинулась к кормушкам на обед. Те 1,60 доллара в день, которые я заплатил за трехразовое питание моего бычка, – это только малая часть расходов. В этой сумме, в частности, не учитываются затраты, связанные с преодолением устойчивости бактерий к антибиотикам или последствий пищевых отравлений, вызванных *Escherichia coli* O157:H7. В ней не принимаются во внимание затраты налогоплательщиков на субсидии фермерам, которые позволяют Поки дешево покупать корма. Наконец, безусловно, при таких расчетах не учитываются многочисленные экологические издержки, вызванные дешевой кукурузой.

Я по-прежнему стоял рядом с 534-м. Он опустил свою большую голову в поток свежего зерна. Как странно, подумалось мне, что мы вдвоем с этим бычком стоим по уши в навозе где-то в Канзасе, в каком-то далеком захолустье с прекрасным видом на навозную лагуну. Потом я подумал о других местах, связанных с этой площадкой, через которые протекает река товарной кукурузы, и понял, что, конечно, захолустье-то оно захолустье, но не очень далекое. Мысленно прослеживая путь кукурузы от этой кормушки до мест, где она выросла, я вспомнил, как стоял в центре территории площадью в 125 000 квадратных миль (32 миллиона гектаров), занятой монокультурой и пребывающей под постоянным дождем из пестицидов и удобрений. Я бы мог проследить за тем, как азотные удобрения стекают вниз по Миссисипи и попадают в Мексиканский залив. Здесь они добавляют свой яд в отравленную зону размером 8000 квадратных миль (около двух миллионов гектаров), где кислорода так мало, что не растет ничего, кроме водорослей. А потом можно было бы проследить пути удобрений, необходимых для выращивания кукурузы, а также дизельного топлива и пестицидов, которые делают из нефти, вплоть до нефтяных месторождений в Персидском заливе...

У меня недостаточно богатое воображение, чтобы при взгляде на моего бычка представить себе баррель нефти, но именно нефть

является одним из наиболее важных ингредиентов в современном производстве мяса. В этом смысле буровая установка в Персидском заливе, безусловно, является звеном в пищевой цепи, которая проходит через этот (или любой другой) загон с крупным рогатым скотом. Бычок № 534 начал свою жизнь как часть пищевой цепи, которая получала всю энергию от солнца – именно оно питало те злаки, которыми, в свою очередь, питались он и его мать. Когда 534-й переехал из ранчо в загон, от травы к кукурузе, он присоединился к промышленной пищевой цепи, «запитанной» от ископаемого топлива и, следовательно, находящейся под защитой американских военных (расходы на их содержание тоже не подсчитывались при определении стоимости дешевой еды). Известно, что пятая часть нефти в Америке идет на производство и транспортировку продовольствия. Вернувшись домой из Канзаса, я попросил знакомого экономиста, который специализируется в области сельского хозяйства и энергетики, по возможности точно рассчитать, сколько нефти потребуется для того, чтобы мой бычок дорос до убойной массы. Оказалось, что, продолжая съедать по 25 фунтов (около 11 килограммов) зерна в день до достижения массы 1200 фунтов (544 килограмма), 534-й потребит за свою жизнь эквивалент 35 галлонов (132 литра) нефти, то есть почти баррель.

Вот что сделала товарная кукуруза с коровой: она провела индустриализацию этого чуда природы! Жвачное животное, организм которого питался солнечным светом и травой прерий, превратилось в агрегат, в очередную машину, работающую на ископаемом топливе. Правда, еще корова умеет страдать...

Стоя в загоне вместе с моим бычком, я не мог себе представить, что когда-нибудь мне снова захочется попробовать мясо одной из этих машин по производству белка. Голод – это было последнее чувство, которое я испытывал в Поки. Тем не менее я знал, что, когда пройдет достаточно времени и запах этого места покинет мои ноздри, я снова буду есть говядину с откормочных площадок. Сегодня употреблять в пищу промышленно произведенное мясо – почти героический поступок, составной частью которого является незнание (или, в моем случае, забывание). Но я выехал из Поки, полный решимости обязательно проследить путь этого мяса до какого-нибудь стола, чтобы своими глазами увидеть эту пищевую цепь или по крайней мере понять,

как далеко она тянется. Было интересно узнать, каким мне теперь покажется вкус говядины «загонного» происхождения, не почувствую ли я в ней вкус кукурузы. А может быть... Сейчас мы знаем, что вкус – это не столько молекулы, танцующие на языке, сколько процессы, происходящие в мозгу. Так, может быть, я почувствую во вкусе мяса какой-никакой намек на нефть? «Ты есть то, что ты ешь...» – трудно спорить с этой очевидной истиной. И все же, как показала моя поездка на площадку интенсивного откорма скота, это высказывание нужно бы дополнить: «Ты есть то, что ел тот, кого ты ешь». Так что то, что мы есть, – это не только мясо, но и промышленная кукуруза № 2, и даже нефть.



## **Глава 5**

### **Перерабатывающее предприятие.**

#### **Производство сложных продуктов (18 000 зерен)**

##### **1. Отделение зерен: мельница**

А вот это действительно странно: оказывается, мы съедаем очень малую часть из десяти миллиардов бушелей кукурузы, собираемых каждый год. Конечно, какая-то доля зерен промышленного маиса идет на кукурузную муку. Но большая часть кукурузы, которую мы поедаем как кукурузу (вареные початки, хлопья, начинка для пирогов, тортильи и чипсы), не является кукурузой № 2. Она относится к другим сортам – обычно это сладкая кукуруза и белая кукуруза. На эти изыски идет небольшая часть урожая, менее бушеля на человека в год, – и, наверное, поэтому мы не считаем себя большими любителями кукурузы. Но на самом деле каждый из нас несет личную ответственность за ежегодное потребление нескольких тонн продуктов из кукурузы на душу населения в год!

Большая часть этой тонны входит не в нашу душу, а в наше тело – но не раньше, чем она будет сильно переработана и разбита на более простые соединения либо животными вроде моего бычка № 534, либо растениями. После этого соединения будут повторно собраны воедино и предстанут перед нами либо как говядина, курица или свинина, либо как безалкогольные напитки, либо как завтраки из хлопьев и снэки. При этом кукуруза, не попавшая в кишечник мясного животного и потому не ставшая мясом, будет на своем дальнейшем пути проходить через один из двадцати пяти американских мукомольных комбинатов мокрого помола. Только так сырье сможет превратиться в один из великого множества продуктов, которые пищевая промышленность научилась делать из зерен кукурузы. (Комбинаты или мельницы мокрого помола называются так, чтобы отличить их от традиционных комбинатов или мельниц, где кукурузу просто перемалывают на сухую муку, из которой, в частности, пекут тортильи.)

Примерно пятая часть потока кукурузы, вытекающей с элеваторов Iowa Farmers Cooperative, направляется на комбинаты мокрого помола – как правило, поездами. Там поток разделяется на множество тонких ручейков, которые сойдутся вновь много позже – на тарелке или в чашке. Дело в том, что на мельницах мокрого помола бушель кукурузы разбирают на «строительные блоки», из которых позднее General Mills, McDonald's, Coca-Cola и другие компании «собирают» новые переработанные пищевые продукты и полуфабрикаты.

Первая грубая переработка кукурузы начинается с самого зерна: его желтая оболочка пойдет на различные витамины и пищевые добавки; из крошечного зародыша (это темная часть зерна, расположенная у початка) отожмут масло; наконец, самую большую часть, эндосперм, разложат на ряд сложных углеводов.

Самый важный вклад кукурузы в промышленную пищевую цепь связан с наличием в ее зернах большого запаса крахмала. Крахмал – это обилие углеводных молекул, соединенных в длинные цепи. Химики научились разрывать эти цепи и переставлять их звенья, в результате получают сотни различных органических соединений – кислот, сахаров, крахмалов и спиртов. Названия многих из этих соединений знакомы каждому, кто изучал этикетки пищевых полуфабрикатов. Назовем лишь некоторые из них: лимонная и молочная кислоты; глюкоза, фруктоза, мальтодекстрин (патока); этанол для производства алкогольных напитков и автомобильного топлива; сорбит, маннит и ксантановая камедь; модифицированный и немодифицированный крахмалы; наконец, декстрины, циклодекстрины и глутамат натрия.

Легко проследить за тем, как бушель кукурузы превращается в загон в кусок мяса. Не так просто наблюдать за потоком кукурузы, который выходит с фермы Джорджа Нейлора, последовательно разделяется на множество ручейков и в конечном счете делится на молекулы фруктозы, предназначение которых – подсластить шипучку. Почему это не так просто? С одной стороны, потому, что большую часть американской кукурузы перерабатывают на своих мельницах мокрого помола только две компании, Cargill и ADM, а они не позволили мне посмотреть, как это делается. С другой стороны, этот процесс почти невидим, так как происходит в герметизированных чанах, трубах, резервуарах для брожения и фильтрах. Хорошо бы, конечно, проследить путь бушеля кукурузы, выходящего с завода ADM

в неофициальной столице переработки американской кукурузы городе Декейтер, штат Иллинойс. Или понять, как распределяется бушель с комбината Cargill в городе Айова (на элеваторе в Джефферсоне я видел состав, который туда отправлялся). Но, увы, промышленная пищевая цепь, связывающая эти заводы с нашими тарелками, скрыта от посторонних глаз.

Ближе всего я подошел к потоку кукурузы, проходящему через мельницу, в Центре исследований процессов использования зерновых (Center for Crops Utilization Research) при университете штата Айова. Он расположен в Эймсе, в 45 милях (72 километрах) от элеватора кооператива фермеров в Джефферсоне. Я провел пару дней в местном кампусе после визита на ферму Джорджа Нейлора и должен сказать, что этот Университет можно по праву назвать Университетом кукурузы. Не только потому, что кукуруза отражена в самых известных скульптурах и фресках кампуса.

Генетике, культуре и истории использования этого растения в различных отраслях посвящена почти вся работа Университета (впрочем, и соя, вторая известная сельскохозяйственная культура Айовы, также получает здесь свою долю внимания).

Сотрудники Центра, занятые разработкой новых способов использования излишков американских кукурузы и сои, построили копию современной мельницы мокрого помола. Внешне она напоминает машину Руба Голдберга – чрезвычайно сложное и громоздкое устройство, выполняющее простые функции, и состоит из труб из нержавеющей стали, просто труб, клапанов, вентиляционных люков, сушильных столов, центрифуг, фильтров и резервуаров. Директор Центра Ларри Джонсон с видимым удовольствием продемонстрировал мне, как работает этот агрегат.

Как заметил Джонсон, мокрый помол, по существу, представляет собой промышленный вариант процесса пищеварения. Так же как в организме человека, продукты расщепляются, проходя ряд стадий, от применения физического давления до воздействия кислот и ферментов. Правда, эти шаги следуют в другом порядке (скажем, кислота действует на продукт до того, как начинается его механическое «пережевывание»), но результаты оказываются схожими: сложные продукты постепенно расщепляются до простых молекул, в основном сахаров.

«Сначала мы разделяем зерно кукурузы на части в ботаническом смысле, то есть на зародыш, эндосперму, клетчатку, – поясняет Джонсон, пока мы идем по заводу, – а затем – на химические компоненты». Первое, что делают с кукурузой, поступившей на завод, – это погружают ее на 36 часов в ванну с водой, содержащей небольшое количество диоксида серы. В кислотной ванне зерна набухают и высвобождают крахмал.

После замачивания разбухшие зерна аккуратно измельчают на мельнице. «К этому моменту ростки становятся эластичными и в процессе мягкого помола свободно отделяются от зерен, – поясняет Джонсон. – Мы берем полученную смесь и загружаем ее в гидроклон – это такая центрифуга для жидкостей. Там зародыши отделяются от остальной массы. После того как они высохнут, мы отжимаем из них кукурузное масло». Кукурузное масло можно использовать для приготовления различных блюд, в качестве масла для салатов, а в гидрогенизированном виде – в маргаринах и других продуктах глубокой переработки. Гидрогенизация – это химическая реакция, в ходе которой атомы водорода встраивают в молекулы жиров, чтобы сделать последние твердыми при комнатной температуре. (Первоначально такие трансжиры были разработаны как полезные для здоровья заменители жиров животного происхождения, но сегодня медики считают, что на самом деле трансжиры действуют на наши артерии хуже, чем сливочное масло.)

После удаления ростков из раздавленных зерен кукурузная смесь превращается в так называемый мельничный крахмал – белое месиво, состоящее из белков и крахмала. Для того чтобы извлечь из него как можно больше белка, мельничный крахмал последовательно пропускают через все более тонкие мельницы, фильтры и центрифуги. Извлеченный белок, называемый клейковиной, используется в качестве корма для животных. На каждом шаге переработка смеси требует все больше пресной воды (всего на бушель кукурузы ее уходит около пяти галлонов, или 23 литра) и огромное количество энергии. Мокрый помол – это очень энергоемкий способ приготовления пищи: на производство одной калории продукта требуется десять калорий, которые получают сжиганием ископаемого топлива.

На этом этапе процесса переработки получается рыхлая белая смесь. Ее высыпают на столы из нержавеющей стали и сушат до тех

пор, пока не получается очень мелкий белый порошок – кукурузный крахмал. Мельницы мокрого помола начали появляться в 1840-х годах, и долгое время кукурузный крахмал был единственным продуктом, который они производили. Сначала крупнейшими клиентами таких мельниц были прачечные, в которых крахмалили белье. Но постепенно повара и рестораторы начали добавлять кукурузный крахмал во множество блюд, поскольку он очаровал их сочетанием современности, чистоты и абсолютной белизны. К 1866 году переработчики кукурузы научились с помощью кислот превращать кукурузный крахмал в глюкозу. Получаемые таким образом подсластители быстро стали – и остаются до сих пор – важнейшими продуктами, производимыми в отрасли. Кукурузный сироп, который в основном состоит из глюкозы (она же декстроза – эти термины взаимозаменяемы), стал первым дешевым отечественным заменителем тростникового сахара.

Помню, в средней школе мы проводили один научный эксперимент. Задача, поставленная перед нами, была проста: мы должны были жевать, жевать и жевать крахмал – жевать его до тех пор, пока внезапно язык не почувствует сладость. Преподаватель объяснил, почему это происходит: ферменты, содержащиеся в нашей слюне, расщепляют длинные молекулы крахмала на более короткие молекулы глюкозы. Почти такой же процесс, который называется «энзимный (ферментативный) гидролиз», в 1940-х годах произвел революцию в переработке кукурузы. По мере того как ферменты заменяли кислоты, переработчики получали возможность производить из кукурузы все более сладкие подсластители. Впрочем, ни один не был тогда столь же сладок, как сахар (точнее, сахароза). Этот порог был перейден только в конце 1960-х годов. Именно тогда, говоря словами официальной истории кукурузного подсластителя с высоким содержанием фруктозы, которую приводит Ассоциация переработчиков кукурузы (Corn Refiners Association), японские химики «взяли барьер сладости». Японцы обнаружили, что фермент глюкозоизомеразы может превращать глюкозу во фруктозу, а последняя гораздо слаще сахара. В 1970-х годах процесс переработки кукурузы в фруктозу был усовершенствован, и на рынок поступил кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы. Этот сироп представляет собой смесь 55 % фруктозы и 45 % глюкозы, которая имеет точно такую же сладость, как сахароза. На сегодняшний день этот сироп – самый ценный пищевой продукт, получаемый из

кукурузы; на его изготовление каждый год уходит 530 миллионов бушелей (13 миллиардов 250 миллионов килограммов), а из одного бушеля кукурузы (25 килограммов) получается 33 фунта (15 килограммов) фруктозы.

Итак, на дальнем конце трубы с пометкой «Кукурузный сироп с повышенным содержанием фруктозы» находится самый большой кран в том запутанном клубке труб, который называется «Система использования кукурузы». Но это далеко не единственный кран в этой системе, где существуют десятки других выходов. В различных точках пути через мельницу какую-то часть густой белой крахмальной смеси вполне могут перенаправить на другие цели, или, в терминах производства, «пустить на другие фракции». Сам крахмал способен образовывать молекулы различной формы: шарообразные, похожие на кристаллы и сильно разветвленные. Каждая из этих разновидностей используется в своей области: из них делают клей, покрытия, проклейки, пластмассовые изделия, стабилизаторы, загустители, гели и, наконец, вещества, регулирующие вязкость пищевых продуктов.

Остающиеся в суспензии вещества «осахаривают» – обрабатывают ферментами, которые превращают их в сироп из декстрозы. Часть этого раствора декстрозы сливают и в дальнейшем используют для приготовления кукурузного сиропа; другие фракции превращают в сахара – например, в мальтодекстрин и мальтозу. Но бо́льшая часть потока кукурузного сиропа поступает в резервуар, где его подвергают воздействию фермента глюкозоизомеразы, а затем пропускают через ионообменные фильтры и в конце концов получают фруктозу. Теперь то, что осталось от потока декстрозы, направляют в бродильный резервуар, где над ним в течение нескольких часов «работают» дрожжи или аминокислоты: они перерабатывают сахара в спиртовой настой. Последний разделяют на различные спирты, самым известным среди которых является, конечно, этанол. Десятая часть урожая кукурузы заканчивает свой путь в бочках с этанолом. Остатки ферментов также можно разложить на десяток органических и аминокислот и использовать их в пищевой промышленности или в производстве пластмасс.

Важно, что в конце этого процесса не остается не только кукурузы, но и ничего другого, за исключением небольшого количества какой-то грязной воды. (Впрочем, и часть этой «отработанной» воды можно

использовать для приготовления корма для животных.) Так что основное различие между «естественным» и «промышленным» перевариванием кукурузы состоит в том, что в конце второго процесса не остается практически никаких отходов.

Вернемся ненадолго к нашему гигантскому чудовищу, опутанному трубками из нержавеющей стали. Оказывается, это в высшей степени адаптированное к своей среде существо существует для того, чтобы помочь нам съесть тот огромный излишек биомассы, который выходит с американских ферм. Оказывается, это существо умеет эффективно переваривать миллионы бушелей кукурузы, которые привозят к нему эшелонами каждый день. С обратной стороны этого монстра мы увидим сотни различных кранов, больших и малых. Из них попадают в цистерны, машины и танкеры продукты переработки кукурузы – сироп с высоким содержанием фруктозы, этанол, просто сироп, крахмал, разнообразные пищевые добавки. Вопрос теперь: кто или что (помимо наших авто) будет съедать и переваривать всю эту свежеполученную биомассу – сахара и крахмал, спирты и кислоты, эмульгаторы и стабилизаторы, а также регуляторы вязкости продуктов? И тут на сцене появляемся мы как определенный вид едока, как индустриальный пожиратель, готовый потребить все эти производные кукурузы. Ради этого мы превратились и продолжаем превращаться в такое же, как описанный выше завод, высшей степени адаптированное существо – пожирающего переработанных пищевых продуктов.

## **2. Повторная сборка: переработанные продукты**

Мечта освободить пищу от природы стара, как само питание. Люди начали обрабатывать продукты именно для того, чтобы природа не забрала их обратно. Ведь что такое порча продуктов, если не деяния природы? Это она, действуя через приближенные к себе микроорганизмы, пытается отобрать у нас с таким трудом завоеванный обед! На первом историческом этапе обработки съестного люди научились сохранять пищевые продукты путем засолки, сушки, варки и маринования, на втором – с помощью заморозки и вакуумной упаковки. Благодаря освоению этих технологий люди освободились от природных циклов перехода от изобилия к дефициту и обратно, а также от тирании календаря и деспотизма места. Теперь житель Новой Англии получил

возможность есть сладкую кукурузу или ее подобие в январе и впервые в жизни попробовать ананасы. Как указывал итальянский историк кулинарии Массимо Монтанари, свежие местные и сезонные блюда, которыми мы наслаждаемся сегодня, на протяжении большей части истории человечества были формой рабства, поскольку доступность этих блюд зависела от капризов природы в данной местности.

Но даже после того, как люди научились простейшим приемам сохранения пищи, мечта об освобождении еды от власти природы продолжала жить, движимая амбициозностью человека и его уверенностью в собственных силах.

На третьей стадии истории обработки пищевых продуктов, которая началась после Второй мировой войны, человечество посчитало сохранение даров природы слишком простой и скромной задачей. Теперь целью стало улучшение самой природы. Вера в технологии XX века и культ удобств в сочетании с достижениями в области маркетинга творили чудеса. Они вытеснили с полок сливочное масло, на место которого пришел маргарин. Они заменили фруктовые соки сначала сокосодержащими напитками, а затем и полностью свободными от соков напитками типа Tang. Они заместили сыр густым «сырным» соусом Cheez Whiz, а взбитые сливки – их имитацией Cool Whip.

В течение первых двух этапов развития технологии обработки пищевых продуктов кукуруза довольствовалась скромной ролью – хотя хорошо прижилась и в консервной банке, и в морозильной камере. Но ее звездный час наступил с приходом третьего этапа. Не случайно именно кукуруза является ключевым компонентом всех упомянутых выше имитаций, причем покупатель этого никогда не узнает, пока не прочитает этикетки со списками ингредиентов (кстати, этот литературный жанр появился только на третьем этапе развития пищевой промышленности). Наряду с соей, постоянной партнершей по севообороту, кукуруза сделала больше, чем любой другой вид растений, чтобы помочь пищевой промышленности реализовать мечту об освобождении пищи от ограничений, накладываемых природой. Вряд ли кто-нибудь предполагал, что выбор всеядного существа можно свести к единственному растению. Кукуруза сделала это.

На самом деле сегодня трудно найти современный переработанный продукт, в производстве которого не используется кукуруза или соя. Обычно кукуруза приносит в продукт углеводы (сахар и крахмал), соя – белки, а другие растения – жиры. (Помните ответ Джорджа Нейлора на вопрос о том, что производит его ферма? Он сказал: «Мы производим энергию и белок», а вовсе не «Мы выращиваем кукурузу и соевые бобы».) Как правило, чем длиннее список ингредиентов в продукте, тем больше вы найдете в нем фракций кукурузы и сои. Эти два растения образуют основные строительные блоки, поэтому, присовокупив к ним несколько синтетических добавок, квалифицированный ученый-пищевик может создать из них едва ли не любой продукт, который может придумать.

Несколько лет назад, в те дни, когда слова «продовольственная безопасность» означали нечто совсем иное, чем они значат сегодня, мне представилась возможность посетить одно из небольшого числа мест, где ведутся такие разработки. Институт здоровья и питания Белла (Bell Institute of Health and Nutrition), чей скрытый в зелени корпоративный кампус расположен на окраине Миннеаполиса, является центром исследований и разработок корпорации General Mills, шестого по величине производителя пищевых продуктов в мире. Здесь девятьсот ученых проектируют будущее еды – ее вкус, текстуру и упаковку. Где-то глубоко в недрах Института скрыта лаборатория из нескольких комнат без окон с громким названием Институт технологии хлопьев (Institute of Cereal Technology). Мне позволили пройти через строго охраняемый конференц-зал со столом в форме подковы и парой наушников у каждого кресла. Это был «зерновой» ситуационный центр, святая святых Института, где собираются руководители General Mills, чтобы получить информацию о новых продуктах.

Секретность, нагнетаемая вокруг преемника хлопьев Cocoa Pebbles, показалась мне смешной, и я честно сказал об этом хозяевам. Но сопровождавший меня ответственный сотрудник был иного мнения: «Вы знаете, что рецепты не являются интеллектуальной собственностью, – отметил он. – Вы не можете запатентовать новый вид хлопьев. Все, на что вы можете надеяться, создавая новый бренд, – это подчинить себе рынок на несколько месяцев, после чего конкурент снесет ваш продукт. Поэтому мы действуем очень осторожно и стараемся не раскрывать своих карт». По той же причине в Институте

работает свой собственный механический цех. Здесь проектируют, строят и испытывают оборудование, которое придает хлопьям для завтраков те или иные формы. Конкуренту будет гораздо труднее вытеснить продукцию с рынка, если, скажем, новый зефир будет напоминать по форме падающую звезду. В силу секретности ученые также не говорили со мной о текущих проектах, обсуждали только прошлые неудачи – например, как «не пошли» хлопья в форме маленьких шаров и кеглей для боулинга. «В детской фокус-группе их встретили на «ура», – с грустью рассказывал мне изобретатель этих хлопьев, – но матерям не понравилось, что дети сбивали завтраки со стола». В общем, такие хлопья мы больше в супермаркетах не увидим...

Во многих отношениях хлопья для завтрака являются типичным пищевым продуктом глубокой переработки: на входе – товарная кукуруза (или другое столь же дешевое зерно) стоимостью четыре цента, на выходе – готовый продукт питания глубокой переработки ценой четыре доллара. Вот она, сила алхимии! Впрочем, в данном случае превращение осуществляется достаточно прямолинейно: берутся материалы из нескольких потоков, вытекающих с мельницы мокрого помола (кукурузная мука, кукурузный крахмал, кукурузный подсластитель, а также несколько более тонких химических фракций), а затем их собирают в новую конструкцию привлекательной формы. Далее продукту добавляют цвет, вкус, бренд и упаковку. Ах да, еще витамины и минералы, которые должны придать продукту налет целебности и заменить те питательные вещества, которые теряются на каждой стадии переработки натурального продукта. Благодаря такой алхимии группа хлопьев и приносит General Mills более высокую прибыль, чем любое другое подразделение корпорации. Поскольку сырье для производства продуктов глубокой переработки имеется в изобилии и стоит дешево (ADM и Cargill с удовольствием продадут его всем желающим), необходимо защищать все то особенное, что вы вносите в продукт своим трудом.

Кажется, именно в General Mills я впервые услышал термин «система питания». С тех пор, просматривая ежемесячный журнал Food Technology, своего рода библию пищевой промышленности, я вижу, что этот термин, кажется, уже полностью вытеснил старый – просто «питание». Мне представляется, что «система питания» – это нечто

более крупное и более высокотехнологичное, чем «питание». К тому же его использование помогает избегать некоторых негативных коннотаций, которые приклеились в 1960-х годах к термину «продукты глубокой переработки». Впрочем, наверное, любые пышные слова хороши, когда вы в журнале описываете новые пищевые материалы, изготовленные из «текстурированного растительного белка», или хлопья для завтраков с БАДами, которые настолько усилены зеленым чаем, экстрактом виноградных косточек и антиоксидантами, что даже называются не «хлопья», а «система здорового питания для сердца».

Роль, которую кукуруза играет в таких «системах питания», больше связана с экономикой, чем с пищей или ее вкусом. Мечта освободить пищу от природы, родившаяся у едоков, которые стремились сделать еду менее скоропортящейся, сейчас стала прежде всего мечтой производителей – корпораций, которые продают нам еду. Никто из нас, потребителей, никогда не требовал изобрести синтетический сыр или хлопья в форме кеглей для боулинга. Производство пищевых продуктов глубокой переработки превратилось в бизнес, движимый не спросом, а предложением. И главное в этом бизнесе – найти умные способы для упаковки и продвижения на рынок избыточного количества продуктов, производимых всеми этими фермами и мельницами мокрого помола. Сегодня большие преимущества пищевых продуктов глубокой переработки обернулись против самих переработчиков. Это в первую очередь для них природа стала проблемой – причем не столько из-за скоропортящихся продуктов (хотя на глобальном рынке это всегда предмет для беспокойства), сколько из-за скоропортящейся прибыли.

Как и любая другая пищевая цепь, промышленная пищевая цепь начинается и заканчивается в природной системе: на одном конце – фермерское поле, на другом – человеческий организм. С точки зрения капиталиста обе эти системы далеки от идеальных.

Ферма, будучи чувствительной к превратностям погоды и нападениям вредителей, склонна к кризисам пере- и недопроизводства. При этом обе разновидности кризиса могут повредить бизнесу переработчиков. Каким образом? Достаточно очевидно, что рост цен на сырье подрезает прибыль. А падение цен на сырье? Казалось бы, оно позволяет продавать больше продуктов по более низким ценам. Однако в случае пищевых продуктов это преимущество нельзя реализовать из-

за особого характера потребления. Как бы дешево ни стоила еда, потребитель не может съесть ее больше определенного количества. Сотрудники компаний пищевой отрасли привыкли называть эту особенность «проблемой ограниченности желудка», экономисты – «неэластичным спросом». В общем, для компаний, работающих в середине пищевой цепи, существует своего рода проклятие природы, оборачивающееся падением нормы прибыли.

Рост американской пищевой промышленности всегда натывается на этот неудобный биологический факт: как бы ни старался человек, он не может съесть в год больше полутора тысяч фунтов еды (680 килограммов). В отличие от многих других продуктов – например, компакт-дисков или обуви – у еды есть естественный предел потребления; мы не можем есть бесконечно, иначе лопнем. А для пищевой промышленности это означает, что естественный темп ее роста должен составлять около 1 % в год – именно таков ежегодный прирост населения США. Но кто же может смириться со столь анемичными темпами роста?

Это обстоятельство ставит такие компании, как General Mills или McDonald's, перед выбором из двух вариантов. Если они надеются расти быстрее, чем численность населения, то надо либо заставить людей тратить больше денег на те же три четверти тонны пищи, либо побудить их реально съедать больше этого количества. Безусловно, эти две стратегии не являются взаимоисключающими, и пищевая промышленность одновременно и весьма энергично пытается реализовать их обе. Хорошая новость для кукурузы – героини нашего рассказа – оказалась в том, что превращение дешевой кукурузы в сложные «системы питания» дает отличный способ поймать сразу двух этих зайцев.

Конечно, создание переработанного пищевого продукта из кукурузы не дает полную защиту от капризов природы, но сильно приближает к достижению этой цели.

К тому же чем сложнее «система питания», тем проще практиковать в ней замещение без изменения вкуса или внешнего вида продукта. Так, если в один прекрасный день цена гидрогенизированного жира или лецитина из кукурузы подскочит вверх, то производитель просто плавно перейдет на жир или лецитин из

сои, и потребитель никогда об этом не узнает. (Именно поэтому иногда на этикетках в списке ингредиентов присутствуют конструкции вида «Содержит один или несколько из следующих компонентов: кукурузное, соевое или подсолнечное масло».) Как говорил один консультант по менеджменту своим клиентам из пищевой промышленности, «чем дальше отстоит продукт от конкретного сырья (то есть чем больше стадий переработки он прошел), тем менее уязвим его производитель» перед капризами природы.

На самом деле есть много уважительных причин для того, чтобы усложнить продукт – или, как предпочитают говорить в пищевой промышленности, «увеличить ценность» продукта. Так, переработка может на месяцы или даже годы продлить срок годности продукта, что позволит продавать его по всему миру. Усложняя ваш продукт, вы также получаете больше денег из тех, что потребитель тратит на продукты питания. Так, из одного доллара, потраченного на непереработанные продукты типа свежих яиц, примерно 40 центов находят свой путь обратно к фермеру. Для сравнения: с каждого доллара, потраченного на кукурузный подсластитель, Джордж Нейлор получит только четыре цента – большую часть остального заберут ADM, Coca-Cola и General Mills. (Каждый американский фермер, с которым я встречался, в конце концов рассказывал мне историю о крупном деятеле из пищевой промышленности, который якобы заявил: «На продовольствии можно делать деньги – не надо пытаться его выращивать».) Когда специалисты из компании Tyson изобрели в 1983 году наггетсы из цыпленка, дешевый и массовый товар – цыпленок – в одночасье стал продуктом с высокой добавленной стоимостью. В связи с этим большая часть денег, которые американцы тратят на цыплят, переместилась из кармана фермера в карман производителя.

В компании Tyson правильно поняли, что нужно стремиться продавать нечто большее, чем товар или сервис. Это «что-то» – новизна, удобство, статус, сила, а в последнее время даже лекарство. Но есть еще одна проблема: продукт с добавленной стоимостью, который производится из продукта, сам тоже может подешеветь, если исходного сырья станет совсем много и оно не будет почти ничего стоить. Что делать в таком случае? Компания General Mills хорошо усвоила уроки бизнеса. Ее история началась в 1926 году как история мельницы, которая продавала обыкновенную муку, то есть молотую пшеницу.

Когда этот продукт сильно подешевел, компания обогнала конкурентов, потому что стала немного больше перерабатывать зерно, создав сначала отбеленную, а затем «обогащенную» муку. Теперь благодаря добавлению стоимости в General Mills продавали не только пшеницу, но и представление о чистоте и здоровье. Со временем, однако, даже обогащенная белая мука подешевела, поэтому в General Mills сделали еще один шаг в сторону от природы (в данном случае от ферм и растений): они изобрели смеси для кексов и подслащенные хлопья для завтраков. Теперь они продавали не что иное, как комфорт (с небольшими довесками в виде зерен кукурузы и подсластителей из кукурузы). Сегодня они начинают продавать зерновые хлопья, по названиям очень сильно напоминающие лекарства. Ну, и так далее: удешевление сельскохозяйственных продуктов заставляет продовольственные компании находить новые и все более сложные способы производить продукты с высокой добавленной стоимостью и таким образом побуждать нас больше тратить.

Как-то в Миннеаполисе я разговаривал с вице-президентом компании General Mills, который запускал новую линию по производству органических телеобедов (organic TV dinners – быстрозамороженный полуфабрикат. – *Ред.*) – на первый взгляд даже в этом словосочетании крылся оксюморон. Как обычно, в список ингредиентов этих продуктов входило множество добавок из кукурузы и ее производных: мальтодекстрин, кукурузный крахмал, ксантановая камедь и т. п. Я заметил в связи с этим, что даже органические продукты питания поддались экономической логике производства переработанных продуктов. На это господин вице-президент начал терпеливо объяснять мне, что продажа переработанных или минимально переработанных исходных продуктов – это игра без шанса выиграть, так как цены на сельскохозяйственную продукцию с течением времени демонстрируют тенденцию к снижению вне зависимости от того, является эта продукция органической или нет. Так что если с ферм приходит больше продуктов, то это приводит либо к падению прибыли, либо к более глубокой переработке. Выбор между этими «либо» очевиден.

Другая проблема с продажей переработанных продуктов питания, объяснил господин вице-президент, состоит в том, что очень трудно отличить кукурузу, цыплят или яблоки, поставляемые одной

компанией, от аналогичных продуктов любой другой компании. Поэтому имеет гораздо больше смысла превращать зерно в фирменные хлопья, курицу – в «телевизионный ужин», а яблоки – в «компоненты системы лечебного питания».

Именно это и делает компания TreeTop, о которой недавно рассказал журнал Food Technology. Компания разработала продукт под названием «Обезвоженные кусочки яблок с натуральным подсластителем в экстракте красного вина». Как отмечается, 18 граммов этих яблочных кусочков «содержат столько же флавоноидных фенолов противоракового действия, сколько пять бокалов вина, и количество клетчатки, эквивалентное целому яблоку». Помните, в 1960-х мы мечтали о таблетках, которые заменят нам всю еду, как в сериале Jetsons? Сегодня мечты о еде в таблетках, похоже, сменились мечтами о таблетках в еде. И, кажется, цель эта близка. В любом случае нам посылают месседж: чтобы накормить людей, нужны особые ученые, специалисты, которые будут создавать «правильную» еду. И какой продукт первым оказался на этом пути? Безусловно, это был «усиленный» завтрак из хлопьев, который содержал больше витаминов и минералов, чем можно было себе представить в любом продукте из простого зерна. Нет, сила природы, которая нам прежде поставляла эти продукты, не идет ни в какое сравнение с достижениями науки о пище!

Новость о прорыве TreeTop была опубликована в журнале Food Technology в установочной статье, озаглавленной «Добавляем в пищу больше фруктов и овощей». Мне-то, грешному, всегда думалось, что фрукты и овощи сами по себе являются пищей, поэтому не нужно их в нее добавлять. Но теперь мне кажется, что я просто застрял в прошлом науки о еде. Очевидно, сейчас мы движемся к четвертой стадии истории обработки пищевых продуктов. На этом этапе переработанная пища станет гораздо лучше, чем продукты, из которых она сделана (то есть будет содержать больше того хорошего, что порекомендует нам наука). Иными словами, пищевая промышленность взглянула на природу, поняла, чего она хочет, и принялась улучшать достижения этой самой природы.

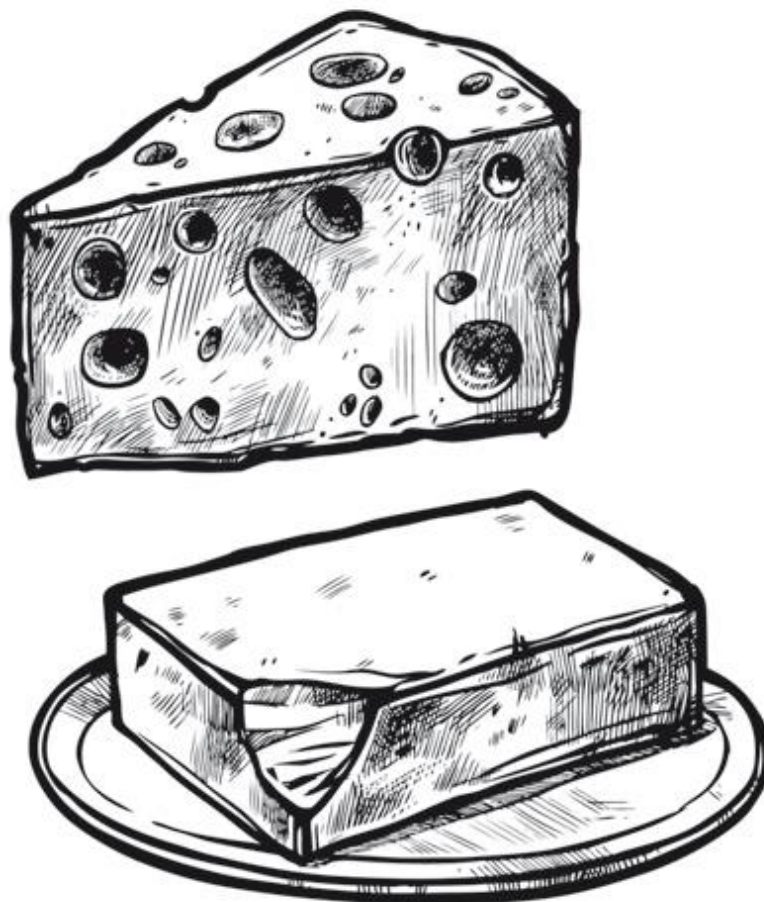
Еще в 1970-х годах нью-йоркский производитель пищевых добавок International Flavors & Fragrances в своих ежегодных отчетах начал защищать себя и нас от растущей угрозы со стороны натуральных продуктов и объяснять, почему всем нам лучше есть синтетику.

Натуральные ингредиенты, отмечали в компании, это весьма опасные субстанции, которые представляют собой «дикую смесь веществ, созданных растениями и животными для совершенно иных целей, чем питание человека, – для целей своего выживания и воспроизводства». А человек стал потреблять эти сомнительные вещества «на свой страх и риск».

Теперь благодаря изобретательности современной пищевой науки у нас появился выбор. Либо мы будем есть продукты, разработанные людьми специально для того, чтобы быть съеденным людьми, либо будем глотать «субстанции», разработанные путем естественного отбора для своих собственных целей: скажем, накормить пчел, поднять крыло или (о ужас!) оставить потомство. Как писал один историк в 1973 году, еда грядущего будет создаваться «в лаборатории из самых разных материалов», в том числе водорослей, грибов и даже нефтехимических продуктов. Так, белок будут извлекать непосредственно из нефти, а затем «вплетать» его непосредственно «в мышцы животного, создавая длинные и толстые волокна». (Если вдуматься, агробизнес уже давно освоил этот трюк с превращением нефти в стейки, хотя для этого ему по-прежнему нужны кукуруза и крупный рогатый скот.)

Что отличает сегодняшнюю картину от представлений 1960-х годов о высокотехнологичной пище – так это то, что лабораторные материалы, из которых делаются эти продукты, формально имеют природное происхождение. После возникновения движения за сохранение окружающей среды престижность природы и современной химии поменялись местами. Кроме того, зачем нарываться на неприятности и производить продукты питания из нефти, когда с ферм идет такой поток дешевых органических соединений? Вот потому вместо создания всей гаммы пищевых продуктов из полностью синтетических материалов пищевая индустрия сейчас строит их из «усиленных» кусочков яблока, экстрактов из красного вина, вкусовых добавок, полученных из апельсинов, изофлавонов из сои, заменителей мяса, «вылепленных» из микопроотеина (микопротеин – это пищевой продукт, состоящий в основном из мицелия грибов) и полученных из кукурузы резистентных крахмалов, устойчивых к действию ферментов. (Заметим, что слова «естественный ароматизатор малина» вовсе не означают, что вкус достался этому веществу от малины; оно вполне

могло быть получено из кукурузы, главное — не из чего-то синтетического.) При этом система питания по-прежнему покоится на основном постулате редукционизма, который в общем случае формулируется так: «Сложные явления можно полностью объяснить с помощью законов, свойственных явлениям более простым». В данном случае — пища является не более чем суммой питательных веществ. Именно исходя из этого мы «разбираем» растения и животных на составные части, а затем собираем их вновь в другом порядке, получая продукты с высокой добавленной стоимостью, составляющие «системы питания». Всеядные по самой своей природе склонны поедать разные виды растений и животных. С помощью первичных продуктов распада белков мы научились обходить эту предрасположенность. Таким образом, ныне преодолены даже биологические рамки аппетита всеядных.



## Глава 6

### Потребитель. Республика жирных

В начале XIX века американцы выпивали спиртного больше, чем когда-либо до или после в своей истории. Причина – первый серьезный кризис в области общественного здравоохранения, связанный с распространением виски из кукурузы. Нация выбрала этот напиток потому, что он вдруг стал очень доступным и дешевым. Результат: в 1820 году средний американец «уговаривал» по полпинты (250 миллилитров) такого виски каждый день, что составляло более пяти галлонов (19 литров) спиртного на каждого жителя США – мужчину, женщину или ребенка. Сегодня этот показатель составляет менее одного галлона.

Как утверждает историк Уильям Рораба (W.J. Rorabaugh) в своей книге «Алкогольная республика» (The Alcoholic Republic), мы пили «крепкое» на завтрак, обед и ужин, перед работой, после работы, а очень часто и во время работы. Автор сообщает, что работодатели в эти годы должны были завозить работникам спиртные напитки в течение всего рабочего дня, а современный кофе-брейк берет свое начало с перерыва на виски, который назывался «с одиннадцати» (the elevenses, без рюмки не выговоришь). Если не считать короткой утренней воскресной службы в церкви, то американцы просто не собирались вместе без виски. Строительство амбара, посиделки за шитьем одеял, шелушение кукурузы или политический митинг – ни одно из этих мероприятий не обходилось без кувшина с виски. Гости из Европы, которые тоже вряд ли были образцами трезвости, поражались тому, как свободно течет в Америке алкогольная река. «Хочешь вволю пображничать – спеши сюда, – писал английский журналист Уильям Коббет своему другу из США. – Ибо здесь ты можешь упиться в дым за гроши».

Результаты этого всеобщего запоя оказались вполне предсказуемыми: растущая волна общественного пьянства, насилия и разводов, всплеск заболеваний, связанных с употреблением алкоголя.

Некоторые из отцов-основателей США – в том числе Джордж Вашингтон, Томас Джефферсон и Джон Адамс – осудили эксцессы времен «Алкогольной республики», начав кампанию по осуждению употребления спиртного, которая завершилась столетие спустя принятием в США сухого закона.

Впрочем, для нашего случая важны не столько результаты этой общенациональной попойки, сколько ее основная причина, а она, если говорить коротко, состояла в том, что американские фермеры производили слишком много кукурузы. Особенно это касалось недавно обжитых районов к западу от Аппалачей, где плодородные целинные земли давали один гигантский урожай за другим. В долине реки Огайо образовались горы излишков кукурузы. Как и сегодня, поразительная производительность американских фермеров оказалась их собственным худшим врагом и поставила под угрозу здоровье всего населения США. Ибо, когда вырастает урожайность, рынок наводняется зерном, и его цена падает. А что дальше? Избыток биомассы работает, как вакуум «наоборот»: рано или поздно умные маркетологи найдут способ побудить человека всеядного как-то употребить этот избыток дешевых калорий...

Как и сегодня, умный подход к дешевой кукурузе состоял в том, чтобы ее переработать: конкретно – перегнать на спирт. Хребет Аппалачей делал сложной и дорогой транспортировку излишков кукурузы из целинных районов долины реки Огайо на более многочисленные рынки востока США, поэтому фермеры перегоняли кукурузу на виски, то есть превращали ее в более компактный и менее скоропортящийся товар с высокой добавленной стоимостью. Но вскоре и цена виски упала настолько, что люди могли позволить себе пить его литрами – что они, собственно, и делали.

«Алкогольная республика» уже давно уступила место «Республике жирных»; сегодня мы едим так же много, как тогда пили – и примерно по тем же причинам. По словам главного санитарного врача США, ожирение сегодня нужно официально считать эпидемией. Оно является едва ли не самой острой из всех проблем общественного здравоохранения, с которыми мы сегодня сталкиваемся, и, по оценкам, обходится примерно в 90 миллиардов долларов в год. Трое из каждых пяти американцев имеют избыточную массу тела; один из этих пяти страдает ожирением. Болезнь, которую раньше называли диабетом

взрослых, пришлось переименовать в диабет второго типа, так как сейчас ею часто болеют и дети. В исследованиях, опубликованных недавно в журнале Американской медицинской ассоциации, утверждается, что ребенок, родившийся в 2000 году, заболит диабетом с вероятностью 1/3 (шансы афроамериканского ребенка оцениваются в 2/5). Из-за диабета и всех других проблем со здоровьем, которые сопровождают ожирение, сегодняшние дети могут оказаться первым поколением американцев, чья продолжительность жизни реально будет короче, чем у их родителей. Проблема не ограничивается Соединенными Штатами: Организация Объединенных Наций сообщила, что в 2000 году число людей, страдающих от переедания (один миллиард), официально превысило число страдающих от недоедания (800 миллионов).

Есть много объяснений тому, почему талия человека постоянно расширяется, – и все они звучат правдоподобно: изменения в образе жизни (мы больше сидим и потому больше едим); изобилие продуктов (все больше людей могут позволить себе «западную» диету, то есть продукты с высоким содержанием жира); бедность (здоровые натуральные продукты стоят дороже); технологические достижения (все меньше людей занимается физическим трудом, а дома нас приковывает к дивану пульт дистанционного управления); хитрый маркетинг (огромные порции; реклама, ориентированная на детей); изменения в рационе (мы стали есть больше жиров, углеводов, продуктов глубокой переработки).

Все эти объяснения по-своему хороши, но мне кажется, что нужно пойти дальше и поискать причину причин. А она проста: когда еды много и она стоит дешево, люди едят больше и... толстеют. С 1977 года среднее ежедневное потребление калорий американцами подскочило более чем на 10%! Ежедневно получаемые килокалории должны куда-то уходить – например, на увеличение физической активности. Но этого почему-то не случается, и в итоге калории превращаются в жировые клетки в наших телах. Но главный вопрос, конечно, состоит в том, откуда в первую очередь приходят к нам все эти лишние калории? Ответ возвращает нас к источнику почти всех калорий: сельскохозяйственной ферме.

Большинство исследователей считает, что рост ожирения в США начался в 1970-е годы. Именно в этом десятилетии Америка приняла

политику удешевления фермерской продукции и приступила к демонтажу программ, направленных на предотвращение перепроизводства, которые действовали почти сорок лет. Как я уже писал, Эрл Бац попытался тогда поднять урожайность сельскохозяйственных культур, чтобы снизить цену на сырье (в частности, на кукурузу и соевые бобы), поступавшее на вход промышленной пищевой цепи. План сработал, и цены на продукты перестали быть политическим вопросом. Со времен Администрации Никсона фермеры стали производить каждый день по 500 дополнительных килокалорий на душу населения – и это к существовавшим 3300 килокалориям, что уже заметно больше, чем нам нужно. Каждый из нас, прилагая героические усилия на своем конце пищевой цепи, поглощает 200 из этих избыточных килокалорий. Остальные 300, кажется, в настоящее время сбрасываются за границу или превращаются в этиловый спирт. Что, опять?! Нет, на этот раз этанол поглощают наши автомобили.

В сложившейся ситуации трудно не провести параллели с «Алкогольной республикой», существовавшей двести лет назад. Конечно, в ожирении виноваты изменения в образе жизни и хитроумный маркетинг, но главная его причина – горы дешевой кукурузы. Именно на кукурузу приходится большая часть избыточных калорий, которые мы выращиваем, и большая часть избыточных калорий, которые мы съедаем. Как и тогда, лучшее, что можно сделать со всеми этими излишками зерна, – переработать их, превратить дешевый товар в потребительский продукт с добавленной стоимостью, то есть более прочный и долгоживущий пакет калорий. В 1820-х годах вариантов переработки было, по существу, два: кукурузу можно было превратить или в свинину, или в алкоголь. На сегодняшний день существуют сотни вариантов преобразований, которые производитель может выполнить с кукурузой; фактически из нее можно сделать все что угодно – от куриных наггетсов и бигмаков до эмульгаторов и биологически активных добавок. Тем не менее, поскольку человеческое стремление к сладкому превосходит даже стремление к интоксикации, самое умное, что можно сделать из бушеля кукурузы (25 килограммов), – это преобразовать его в 33 фунта (15 килограммов) кукурузного сиропа с высоким содержанием фруктозы.

Вот это мы в основном и делаем: ежегодно превращаем примерно 530 миллионов бушелей (13 миллиардов 250 миллионов килограммов) годового урожая кукурузы в 17,5 миллиарда фунтов (7,9 миллиона килограммов) кукурузного сиропа с высоким содержанием фруктозы. До 1980-х годов люди понятия не имели о таком продукте, но сегодня именно этот сироп стал ведущим источником сладости в нашем рационе – заметное достижение кукурузоперерабатывающей промышленности, не говоря уже о самом этом замечательном растении. (Похоже, что и растения уже знают: один из самых верных путей к эволюционному успеху – потакать врожденной тяге всеядных млекопитающих к сладкому.) Ежегодное потребление американцем этого сладчайшего сиропа возросло с 45 фунтов (20 килограммов) в 1985 году до 66 фунтов (30 килограммов) в настоящее время. Казалось бы, этот рост должен компенсироваться снижением потребления сахара, так как кукурузный сироп с повышенным содержанием фруктозы часто заменяет сахар. Но этого не произошло: за тот же период потребление нами рафинированного сахара увеличилось на пять фунтов (более чем на два килограмма). Это означает, что мы просто добавили кукурузный сироп ко всем сахарам, которые уже потребляли. Действительно, с 1985 года потребление всех видов сахара – тростникового, свекольного, кукурузного, глюкозы, меда, кленового сиропа, да какого угодно – возросло со 128 до 158 фунтов (с 58 до 72 килограммов) на человека.

Почему кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы считается таким удачным изобретением? Потому, что он борется с избыточными бушелями кукурузы. Стимулируя людей потреблять больше калорий, чем прежде, он реально помогает нам уничтожить излишки зерна. Кукурузный подсластитель в «Республике жирных» играет ту же роль, что кукурузный виски в «Алкогольной республике». Почитайте этикетки продуктов, имеющих у вас на кухне, и вы увидите, что кукурузный сироп проник в каждый шкафчик. Он входит не только в безалкогольные напитки, где его присутствие, в общем-то, ожидаемо. Нет, сироп имеется в кетчупе и горчице, в хлебе и крупах, в приправах и крекерах, в хот-догах и ветчине...

Но большая часть из тех 66 фунтов (30 килограммов) кукурузного сиропа, которые каждый из нас потребляет, содержится именно в безалкогольных напитках. В календаре естественной истории *Zea mays*

есть несколько памятных дат: день, когда произошла катастрофическая «сексуальная» мутация прародительницы кукурузы – травы теосинте; 1493 год, когда Колумб представил кукурузу на суд Изабеллы, королевы Испании; 1927 год, когда Генри Уоллес получил первые гибридные семена (F-1). Теперь мы должны добавить к ним 1980 год, когда кукуруза впервые стала ингредиентом Coca-Cola. К 1984 году Coca-Cola и Pepsi уже полностью перешли с сахара на кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы. Почему? Потому что сироп оказался на несколько центов дешевле, чем сахар – отчасти благодаря пошлинам на импортный сахарный тростник, введение которых обеспечили переработчики кукурузы. А потребитель, похоже, не заметил подмены...

Переход производителей прохладительных напитков с одного сахара на другой должен был стать итогом честной игры с нулевой суммой между кукурузой и сахарным тростником (оба эти растения, кстати, осуществляют фотосинтез C-4). Должен был, но не стал: вскоре мы просто начали потреблять намного больше напитков и, следовательно, подсластителя из кукурузы. Чтобы выяснить причину этого, далеко ходить не надо: цены на безалкогольные напитки резко упали, подобно тому как в 1820-е годы подешевел кукурузный виски. Однако следует отметить, что Coca-Cola и Pepsi не просто снизили цену на бутылку колы. Это только повредило бы их прибылям: в самом деле, не будут же люди покупать вторую бутылку напитка только потому, что она стала стоить на несколько центов меньше? Компании поступили гораздо более умно: они стали разливать свои газированные напитки в большие бутылки. Поскольку основной компонент напитка, кукурузный подсластитель, теперь так дешев, почему бы не заставить людей платить на несколько пенсов больше за существенно большую бутылку? Сбросим цену за унцию, но будем продавать намного больше унций! Так началось превращение стройной бутылки кока-колы на восемь унций (чуть более 230 миллилитров) в 20-унциевую (600 миллилитров) «толстушку», которая продается сегодня в большинстве автоматов.

Впрочем, идея продавать товар крупными упаковками принадлежит не производителям напитков. Она родилась у человека по имени Дэвид Валлерстайн.

В конце своей жизни Валлерстайн входил в состав совета директоров компании McDonald's, но эта идея посетила его гораздо раньше. В 1950–1960 годах он работал в сети кинотеатров в Техасе. Его работа состояла в том, чтобы постоянно расширять продажи содовой воды и попкорна – это товары, от которых сильно зависит прибыльность кинотеатров. Как рассказывается в официальной истории McDonald's, которую написал Джон Лав, Валлерстайн перепробовал все методы увеличения продаж, какие только мог придумать: предлагал потребителю две упаковки по цене одной, устраивал утренние распродажи и т. п. Но ничто не могло заставить клиентов покупать более одной бутылки напитка и одной упаковки попкорна. Наконец, Валлерстайн догадался, почему это происходило: люди даже на несколько секунд не хотели почувствовать себя обжорами.

Развив эту мысль, Валлерстайн обнаружил, что люди все-таки могут покупать больше попкорна или содовой, причем намного больше, но для этого товар нужно продавать в виде одной гигантской порции. Так родились ведро попкорна на две кварты (почти на два литра), «стакан» напитка Big Gulp на 64 унции (тоже почти на два литра), а позднее – бигмак и гигантская порция картофеля фри, хотя против последних возражал сам Рэй Крок, основатель компании. В 1968 году Валлерстайн перешел на работу в McDonald's, но долго не мог убедить Крока в магической силе суперразмера... «Если люди хотят взять больше картошки, – говорил ему Крок, – то они могут купить две упаковки». Валлерстайн терпеливо объяснял, что клиенты McDonald's действительно хотят взять больше картошки, но не будут покупать вторую упаковку, потому что «не хотят выглядеть обжорами».

Но Крок по-прежнему был настроен скептически, поэтому Валлерстайн отправился на поиски доказательств своей правоты. Он подолгу бродил по точкам McDonald's в Чикаго и вокруг него и наблюдал, как люди едят. В конце концов он убедился, что клиенты с шумом, не стесняясь, осушают стаканы с газированными напитками, а когда дело доходит до еды, они посыпают кусочки картофеля фри микроскопическими порциями соли и съедают все до последней крошки. Лишь после того, как Валлерстайн представил и обосновал выводы из своих наблюдений, Крок наконец утвердил в меню очень крупные порции. Резкий всплеск продаж подтвердил догадку

маркетолога. В прошлом нас удерживали от обжорства прочные культурные табу (в конце концов, чревоугодие – это один из семи смертных грехов). Сомнительное достижение Валлерстайна состояло в том, что он изобрел своего рода кулинарный эквивалент папского отпущения грехов – суперразмер! А заодно открыл секрет того, как увеличить размер желудка человека, который прежде почему-то считали фиксированным.

Казалось бы, люди должны перестать поглощать эти гигантские порции, как только почувствуют, что полностью утолили голод или жажду. Но, как выяснилось, чувство голода устроено иначе. Исследователи обнаружили, что люди (и животные), которым дали большие порции, съедают на 30 % больше еды, чем те, кому достались маленькие. Оказалось, что человеческий аппетит – штука удивительно эластичная, что, кстати, имеет понятный эволюционный смысл. Это наследие наших предков, охотников и собирателей: если представилась возможность поесть, то есть надо по максимуму, чтобы нарастить запасы жира на случай будущего голода. Исследователи ожирения называют эту особенность «ген запасливости». В условиях дефицита продовольствия и непредсказуемости условий жизни этот ген создает полезный механизм адаптации, а вот в условиях изобилия фастфуда, когда можно объедаться 24 часа семь дней в неделю, тот же механизм ведет к катастрофе: наши тела продолжают запасать жир и хранить эти запасы – на случай голода, который никогда не наступит.

Итак, эволюция оставляет современное всеядное животное уязвимым перед лукавыми предложениями попробовать суперпорции. Но гораздо хуже другое: конкретные питательные вещества, избыток сахара и жира, с чем человек, скорее всего, столкнется, пробуя эти суперпорции. Как и большинство других теплокровных существ, люди унаследовали от своих предков предпочтение высококалорийным продуктам перед низкокалорийными. Эта особенность отразилась, в частности, на тяге к сладкому, присущей большинству млекопитающих. Естественный отбор обусловил нашу любовь ко вкусу и текстуре сахара и жиров по той простой причине, что сахар и жиры предлагают потребителю бо́льшую энергию, больше калорий за один укус. В природе, потребляя исходные натуральные продукты, мы редко сталкиваемся с этими питательными веществами в больших концентрациях, зато теперь находим их в изобилии в обработанных

пищевых продуктах. Ни один фрукт в природе и рядом не стоит с шипучкой по содержанию фруктозы; ни один кусок мяса животного не содержит столько жира, сколько наггетсы.

Отсюда видно, почему лучший способ заставить людей есть больше – это перерабатывать продукты. Сила науки о пище как раз и заключается в ее умении разлагать продукты на отдельные питательные части, а затем собирать их определенным образом – таким, который, по сути, отключает наши эволюционные кнопки и обманывает систему выбора еды, унаследованную всеядными от их предков. Добавьте к любому продукту жир или сахар, и для языка животного, которого естественный отбор заставляет искать высококалорийную еду, этот продукт станет вкуснее. Исследования на животных подтвердили эту гипотезу: крысы, получившие в свое распоряжение лакомства, с которыми они редко сталкиваются в природе, а именно раствор чистой сахарозы и горшочек с топленым свиным жиром, объедались ими до болезненного состояния. Иными словами, вся природная осторожность крыс в питании напрочь исчезает, когда они сталкиваются с сахарами и жирами в неестественных концентрациях, то есть с питательными веществами, вырванными из их естественного контекста, из того, что мы называем продуктами. Системы питания с их повышенной плотностью энергии обманывают сенсорные устройства, которые эволюционировали, ориентируясь на заметно менее насыщенные натуральные, цельные продукты.

Повышенная энергетическая ценность, то есть высокая калорийность, переработанных пищевых продуктов создает нам как всеядным множество проблем. Известно, скажем, что сахарный диабет второго типа обычно возникает тогда, когда механизмы управления содержанием глюкозы в организме изнашиваются от чрезмерного использования. Все, что мы съедаем, рано или поздно попадает в кровь в виде молекул глюкозы. Но сахара и простые крахмалы превращаются в глюкозу быстрее, чем любые остальные вещества. Вывод: ожирение и сахарный диабет второго типа – это именно те болезни, которые можно ожидать у млекопитающих, чья среда обитания подорвала их метаболизм с помощью высококалорийных продуктов.

Возникает вопрос: почему эта проблема так обострилась именно в последние годы? Оказывается, это связано с тем, что стоимость получения одной калории из сахара или жира в 1970-х годах сильно

упала. Так что по крайней мере одна из причин того, что ожирение и диабет все дальше распространяются вниз по социально-экономической шкале, состоит в том, что пищевая промышленность сделала высококалорийные продукты самыми дешевыми на рынке с точки зрения затрат на одну калорию. В недавнем исследовании, опубликованном в Американском журнале лечебного питания (American Journal of Clinical Nutrition), сравнивается «стоимость энергии» различных продуктов в супермаркете. Исследователи обнаружили, что за один доллар можно было купить 1200 килокалорий в виде картофельных чипсов и печенья, тогда как в случае натуральных продуктов, например моркови, на тот же доллар можно купить только 250 килокалорий. Напитки: за доллар вы можете купить 875 килокалорий в виде шипучки или 170 килокалорий в виде фруктового сока из концентрата. С экономической точки зрения ясно, что люди, у которых не хватает денег на продукты питания, будут тратить их на приобретение самых дешевых калорий, которые они могут найти. Тем более что самые дешевые калории дают жиры и сахар, то есть те продукты, которые предлагают самые большие нейробиологические награды.

Кукуруза – не единственный источник дешевой энергии в супермаркете: так, большая часть жира, который содержится в переработанных пищевых продуктах, имеет источником соевые бобы. Но именно кукуруза на сегодняшний день является наиболее важным источником. Как говорит Джордж Нейлор, сегодня выращивание кукурузы – наиболее эффективный способ получения энергии – в калориях – с одного акра сельхозугодий Айовы. Калории, обязанные своим рождением кукурузе, могут попасть в ваш организм различными путями: в виде животного жира, сахара или крахмала – таков уж изменчивый характер углеродных соединений, содержащихся в большом кукурузном зерне. Но каковы бы ни были эффективность и изменчивость растения под названием «кукуруза», она бы никогда не сделала эти молекулы такими дешевыми, какими они стали сегодня. Эта дешевизна обязана своим возникновением серии решений человека, прежде всего проведению в течение четверти века сельскохозяйственной политики, направленной на поощрение перепроизводства этой культуры в ущерб любым другим. Проще говоря, в нашей стране субсидируется не выращивание моркови, а

производство кукурузного сиропа с высоким содержанием фруктозы. В то же время, когда главный санитарный врач поднимает тревогу в связи с эпидемией ожирения, президент подписывает законы о фермерстве, направленные на поддержание течения реки из дешевой кукурузы. Своими решениями он гарантирует, что самые дешевые калории, которые можно приобрести в супермаркете, будут по-прежнему оставаться вредными для здоровья.

## Глава 7

### Еда. Фастфуд

Какая еда находится в конце той промышленной пищевой цепочки, которая начинается на кукурузных полях Айовы? Ответ: это фастфуд, который делают в McDonald's и съедают на ходу в машине. Или, по крайней мере, это тот вариант поглощения промышленной еды, который сегодня выбрал я; у вас он, конечно, может быть другим. Гигантские потоки товарной кукурузы, пройдя различные виды переработки, превращаются в мясо и попадают в разнообразные блюда, которые можно съесть в закусочных KFC, Pizza Hut или Applebee's либо приготовить дома из ингредиентов, купленных в супермаркете. Сегодня промышленная еда окружает нас повсюду; именно она составляет пищевую цепочку, из которой большую часть времени питается большинство из нас.

Мой одиннадцатилетний сын Айзек был более чем счастлив сходить со мной в McDonald's; он ходит туда редко, потому для него каждый поход в «Мак» – это удовольствие. (Для большинства американских детей сегодня это уже не удовольствие: каждый третий ребенок в США ест фастфуд каждый день.) Моя жена Джудит проявила к этому походу куда меньше энтузиазма. Она очень разборчива в еде, да к тому же для нее обедать в заведении фастфуда значило отказываться от «настоящей еды», чего ей делать не хотелось. Правда, Айзек сказал, что она может заказать в McDonald's один из новых «премиум-салатов» с дрессингом, названным в честь актера Пола Ньюмана. Я читал в бизнес-справочнике, что эти салаты стали хитом продаж, но даже если бы они ими не стали, то, скорее всего, их все равно нужно было оставить в меню в силу полезности «для поддержания разговора». У маркетологов даже есть специальный термин «отрицание отрицателя» (denying the denier) для обозначения той роли, которую играют в фастфуде салат или веджибургер. Эти «полезные для здоровья» блюда дают в руки ребенка, жаждущего съесть фастфуд, инструмент, способный парировать возражения родителей: «Ну, мам, а ты можешь там взять салат!»

Джудит именно так и поступила: она заказала зеленый салат (Cobb salad) с соусом «Цезарь». При цене 3,99 доллара он оказался самым дорогим блюдом в меню. Я взял классический чизбургер, большой картофель фри и большую колу. «Большая кола» – это огромный стакан, вмещающий 32 унции (950 миллилитров), то есть целая кварта напитка, однако благодаря магии суперразмера он стоит всего на 30 центов дороже, чем «маленький» стакан на 16 унций. Айзек выбрал новые чикен макнаггетс из белого куриного мяса, густой ванильный коктейль и большой картофель фри, а затем добавил к заказу новый десерт, состоявший из каких-то шариков с мороженым. Заметьте, что каждый из нас заказал что-то свое. Это отличительная черта современной пищевой промышленности, которая растаскивает семью по отдельным рынкам в зависимости от ее состава и обращается к каждому ее члену в отдельности. Оказывается, если ориентироваться на каждого человека, то в целом мы съедим больше. Всего за троих я заплатил 14 долларов; заказ был готов и упакован за четыре минуты. Перед тем как отойти от кассы, я взял рекламный проспект с убористо набранным текстом под названием «Все, что нужно знать о питании: выберите для себя лучшее блюдо».

Мы могли бы поесть на месте, но был такой хороший день, что мы решили сдвинуть крышу в нашем кабриолете и съесть обед в машине, тем более что фастфуд и современные автомобили просто созданы друг для друга. Не случайно сегодня 19 % еды в США поглощается в авто – ведь в них на передних и задних сиденьях предусмотрены специальные держатели для стаканов, а все кушанья можно заказать, оплатить и забрать, не открывая дверцы машины. К тому же все блюда фастфуда, кроме салатов, устроены так, что их можно есть, держа в одной руке.

Гениальное изобретение – наггетсы: благодаря им цыпленок освободился от вилки и тарелки и стал почти таким же безотходным и максимально удобным для машины блюдом, как заранее собранный гамбургер. У меня нет сомнений в том, что прямо сейчас специалисты в области питания, работающие в штаб-квартире корпорации McDonald's в Ок-Брук, штат Иллинойс, усиленно трудятся над созданием «салата для одной руки»...

Зеленый салат, который взяла Джудит, действительно было не просто есть, сидя на переднем сиденье машины, идущей со скоростью 55 миль (88 километров) в час. Но это нужно было сделать хотя бы потому, что одним из компонентов блюда была кукуруза, и ею же подпитывалась наша машина: часть топлива составлял этанол. Полагают, что эта добавка ухудшает состояние воздуха в Калифорнии, но новые федеральные законы, пролоббированные производителями продуктов из кукурузы, требуют от нефтеперерабатывающих заводов штата помогать избавляться от излишков кукурузы в стране. Делается это путем добавления к бензину 10 % этанола.

В детстве я часто бывал в McDonald's. Было это, правда, еще «до Валлерстайна», когда тем, кто не наедался одной порцией, приходилось заказывать второй маленький бургер или картофель фри, да и наггетсы тогда еще не придумали. (Запомнился один мой детский обед из McDonald's, который закончился тем, что кто-то въехал в зад нашему «универсалу», и в результате мой молочный коктейль разрисовал всю его кабину кремово-белыми полосами.) Мне в фастфуде нравилось все, например то, что отдельные кушанья были завернуты как подарки (большая часть привлекательности такой еды обеспечивалась тем, что мне не нужно было делиться порциями с тремя своими сестрами; фастфуд продавал человеку частную собственность в ее лучшем виде). И то, что знакомый «мясной» аромат картофеля фри заполнял салон машины... И приятная последовательность вкусов в гамбургере – сначала мягкая сладкая булочка, потом хрустящий соленый огурец и, наконец, аппетитное сочное мясо...

Хорошо продуманный фастфуд имеет свои собственные аромат и вкус, которые только номинально связаны со вкусом гамбургера, ароматом жареного картофеля или любого другого конкретного блюда. Конечно, если вы попытаетесь сделать гамбургеры и картофель фри у себя дома, то такого вкуса вы не добьетесь. А вот чикен макнаггетс имеет «домашний» вкус куриного мяса, несмотря на то что это совершенно другая еда, приготовленная из других продуктов. Как бы то ни было (а «как было» – это знают только пищевики), для многих миллионов наших современников аромат и вкус фастфуда являются одними из нестираемых ароматов и вкусов детства – что автоматически делает фастфуд привычной и удобной пищей. А любая привычная еда помимо ностальгии приносит человеку заряд углеводов и жиров,

которые, как теперь полагают некоторые ученые, снимают стресс и снабжают мозг химическими веществами, помогающими чувствовать себя хорошо.

Айзек объявил, что макнаггетс из белого мяса вкуснее, чем те, которые делались по старому рецепту. Да, на макнаггетс в последнее время обрушилось столько критики, что она вполне могла вызвать определенные изменения. В 2003 году группа подростков, страдающих ожирением, попыталась подать иск против McDonald's. Федеральный судья в Нью-Йорке иск отклонил, но при этом втоптал в грязь макнаггетс: «Это не просто куриное мясо, обжаренное на сковороде, – записал он в своем решении. – Нет, макнаггетс – это “макфранкенштейн”, это сочетание различных элементов, ни один из которых не используется в домашней кухне». Перечислив 38 ингредиентов, которые входят в макнаггетс, судья Роберт Свит предположил, что маркетинг McDonald's граничит с обманом, так как это блюдо не то, чем ему полагается быть. Это не просто жареные кусочки курицы, и, вопреки тому, что может ожидать потребитель, он на самом деле содержит больше жира и калорий, чем чизбургер. После этого процесса McDonald's сменил название блюда на «наггетсы с белым мясом» и начал раздавать посетителям тот самый материал «Все, что нужно знать о питании». [В 2005 году McDonald's объявил о намерении печатать информацию о блюдах на упаковках.] Согласно этой листовке, порция из шести наггетсов теперь содержит ровно на десять килокалорий меньше, чем чизбургер. Еще одно достижение науки о питании!

Я спросил Айзека, какие наггетсы по вкусу больше похожи на курицу – новые или старые? Мне показалось, что этот вопрос поставил его в тупик. «Нет, у них вкус такой... ну, такой, какой должен быть у наггетсов», – наконец произнес он и метнул в меня испепеляющий взгляд: «Ну ты вообще!» То есть с точки зрения по крайней мере этого потребителя связь между наггетсом и цыпленком была не более чем умозрительная, да и вообще ее существование, похоже, не имело никакого значения. Сейчас для американских детей наггетсы – это отдельный вид пищи, и многие из них едят желтые кусочки каждый день. Похоже, для Айзека наггетс тоже существует совершенно отдельно от курицы. Он имеет ярко выраженный вкус детства и, без

сомнения, станет в будущем темой для ностальгии, как для нас домашнее печенье мадлен.

Айзек дал нам с Джудит на пробу один из наггетсов. Кусочек довольно хорошо выглядел, имел приятный аромат, а под его поджаристой корочкой скрывалась ярко-белая сердцевина, напоминавшая мясо с куриной грудки. По внешнему виду и текстуре наггетс, конечно, больше всего был похож на кусочек жареной курицы, но что касается вкуса, то мне удалось уловить только соль – точнее, универсальный вкус фастфуда и, может быть, капли куриного бульона среди всей этой соли... В целом наггетс показался мне больше похожим на некую абстракцию, чем на полноценную пищу. Это была такая общая идея цыпленка, которая ожидала, чтобы ее конкретизировали...

Ингредиенты, перечисленные в листовке, навели на мысли о том, что в наггетсы входит большое число компонентов, в том числе много кукурузы. Из 38 составляющих, скомпонованных в макнаггет, я насчитал 13, которые могли быть получены из кукурузы. Это собственно кукуруза, которой кормили кур; модифицированный кукурузный крахмал (для связывания размельченного куриного мяса); моно-, три- и диглицериды (эмульгаторы, которые удерживают от разделения жиры и воду); декстроза; лецитин (еще один эмульгатор); куриный бульон (чтобы восстановить часть аромата, «вымытого» переработкой); желтая кукурузная мука и модифицированный кукурузный крахмал (для кляра); кукурузный крахмал (наполнитель); растительный кулинарный жир; частично гидрогенизированное кукурузное масло; наконец, лимонная кислота, которая используется в качестве консерванта. В формировании наггетсов также принимают участие некоторые другие растения: в кляр входит какое-то количество пшеничной муки, а гидрогенизированное масло из кукурузы в любой момент может быть заменено маслом из соевых бобов, рапса или хлопка – все зависит от рыночной цены и доступности этих компонентов.

Согласно полученной мной листовке, макнаггетсы также содержат несколько полностью синтетических ингредиентов. Эти квазисъедобные вещества поступают сюда не с полей, засеянных кукурузой или соей, а с нефтеперерабатывающих или химических заводов. Данные химические соединения делают возможным само существование современных пищевых продуктов глубокой

переработки, поскольку именно благодаря им органические вещества не портятся и не меняют свой вид даже после нескольких месяцев перевозок или хранения в морозильных камерах. Первыми в этом списке идут так называемые разрыхлители: алюмофосфат натрия, дигидроортофосфат кальция, дигидропирофосфат натрия и лактат кальция. Эти антиоксиданты добавляют для того, чтобы не прогоркали различные животные и растительные жиры, входящие в состав наггетсов. Кроме них, существуют так называемые пеногасители, например полидиметилсилоксан, который добавляют в масло для жарки, чтобы не дать крахмалам соединиться с молекулами газов, образующих воздух, – проще говоря, чтобы предотвратить образование пены во время жарки. Проблема пены, похоже, для производителя настолько серьезна, что для ее решения приходится оправдывать добавление в пищу токсичных химических веществ. Как написано в Справочнике пищевых добавок (Handbook of Food Additives), полидиметилсилоксан подозревают в том, что он является канцерогеном. Кроме того, определенно установлено, что это соединение представляет собой мутаген (то есть вызывает наследственные изменения – мутации), тумориген (то есть способствует образованию опухолей), влияет на репродуктивную функцию и, наконец, легко воспламеняется. Но, пожалуй, самое большое беспокойство вызывает наличие в чикен макнаггетс третичного бутилгидрохинона (TBHQ, E319). Этот антиоксидант, получаемый из нефти, либо распыляют непосредственно на наггетсы, либо запускают внутрь коробки, чтобы «помочь сохранить свежесть». По информации, приведенной в Словаре потребителя пищевых добавок (A Consumer's Dictionary of Food Additives), TBHQ является производным бутана (того, что в зажигалках). Американское Министерство сельского хозяйства позволяет производителям использовать это вещество при изготовлении продуктов питания, но использовать экономно: в наггетсах не может содержаться более 0,02 % третичного бутилгидрохинона. Вполне достаточно, если учесть, что один грамм TBHQ может вызывать «тошноту, рвоту, звон в ушах, галлюцинации, удушье и резкий упадок сил». При употреблении более пяти граммов TBHQ может наступить смерть.

Судя по усилиям, потраченным на конструирование из огромного числа экзотических молекул пищи такой сложной структуры, можно

было бы ожидать, что чикен макнаггетс продемонстрируют нам нечто большее, чем умение нравиться своим вкусом ребенку и заполнять его желудок за небольшие деньги. Ну а что сделано реально – так это обеспечен сбыт огромного количества куриного мяса компаниям вроде Tyson, где, собственно говоря, в 1983 году и придумали чикен макнаггетс по заказу McDonald's. Именно наггетсы «виноваты» в том, что курица вытеснила говядину с позиции самого популярного мяса в Америке.

По сравнению с наггетсами Айзека мой чизбургер оказался довольно простой конструкцией. По данным листовки «Все, что нужно знать о питании», чизбургер содержит всего шесть ингредиентов – и все они, кроме одного, нам хорошо знакомы. Это котлета из 100 %-ной говядины, булочка, два ломтика американского сыра, кетчуп, горчица, соленые огурцы, лук и некая «приправа для гриля». Продукт показался мне весьма вкусным, правда, этот вкус содержался в основном в специях. Сама по себе серая котлета была почти безвкусной, но вся конструкция, особенно при первом укусе, испускала довольно убедительный аромат бургера. Подозреваю, впрочем, что этот аромат обязан своим возникновением скорее пахучей «приправе для гриля», чем котлете из 100 %-ной говядины...

По правде говоря, связь моего чизбургера с говядиной показалась мне почти такой же метафорической, как отношение наггетсов к цыпленку. Пережевывая чизбургер, я был вынужден напоминать себе, что в эту еду внесла свой вклад реальная корова – скорее всего, состарившаяся дойная корова: именно такие отработавшие свое коровы дают большую часть говядины для фастфуда. Хотя, возможно, туда могли попасть и кусочки мяса молодого бычка вроде моего 534-го... Заметная часть привлекательности гамбургеров и наггетсов связана с тем, что в них нет костей; несколько абстрактный характер этих блюд позволяет нам забыть о том, что мы поедаем животных. Всего лишь несколько месяцев назад я был на откормочной площадке в Гарден-Сити, но тот мой опыт знакомства с крупным рогатым скотом так отличался от нынешнего, что, казалось, происходил в другом измерении. Я не смог ощутить в этой котлете из 100 %-ной говядины вкуса ни кукурузного корма, ни нефти, ни антибиотиков или гормонов, ни тем более навоза из загона. Об этих компонентах ничего не написано и в листовке «Все, что нужно знать о питании», хотя они, безусловно,

тоже пошли на изготовление этого гамбургера, поскольку являются частью его естественной истории. Похоже, вот этот трюк промышленные пищевые цепи делают лучше всего: они затемняют историю производимых продуктов, перерабатывая их до такой степени, что те становятся скорее продуктами культуры, чем дарами природы, приготовленными из конкретных растений и животных.

Несмотря на обилие информации, содержащейся в полезной листовке компании McDonald's, несмотря на тысячи слов и чисел, описывающих ингредиенты и размеры порций, калории и питательные вещества, история всей этой еды остается совершенно непрозрачной. Откуда взялась эта еда? Да из McDonald's же!

Нет, это не так. У этой еды много мест происхождения. Это рефрижераторы, склады, скотобойни и птицефабрики в таких городах, как Гарден-Сити, штат Канзас. Это ранчо в Стерджисе, штат Южная Дакота. Это лаборатории ученых, занимающихся исследованиями пищи, расположенные в Ок-Бруке, штат Иллинойс. Это компании по производству пищевых продуктов в Тёрнпайк (Turnpike), штат Нью-Джерси. Это нефтеперерабатывающие заводы. Это заводы по переработке пищевых продуктов, принадлежащие компаниям ADM и Cargill. Это элеваторы в таких городах, как Джефферсон. Наконец, в конце этой длинной и извилистой дороги мы упираемся в поля, занятые кукурузой и соей, которые выращивает Джордж Нейлор из городка Чердан, штат Айова.

Невозможно рассчитать точно, сколько кукурузы пошло на тот обед, который мы с Джудит и Айзеком съели в McDonald's. По моим оценкам, на мой бургер массой четыре унции (110 граммов) пошло около двух фунтов (900 граммов) кукурузы (на семь фунтов кукурузного корма приходится один фунт прироста массы коровы, половина которого превращается в съедобное мясо). Наггетсы перевести в кукурузу немного сложнее, потому что никто не сообщает, сколько в них реально куриного мяса. Но если предположить, что шесть наггетсов содержат четверть фунта (около 110 граммов) мяса, то на выращивание такого цыпленка уходит полфунта (227 граммов) кормовой кукурузы. А 32 унции (910 граммов) напитка (как и густой молочный коктейль) содержат 86 граммов кукурузного сиропа с

высоким содержанием фруктозы, на производство которого пришлось потратить треть фунта (150 граммов) кукурузы; так что наши три напитка – это еще один фунт (454 грамма). Промежуточный итог – шесть фунтов (2,7 килограмма) кукурузы.

С этого момента вычисления становятся сложнее, потому что если следовать перечню ингредиентов в листовке, то окажется, что кукуруза в нашей еде присутствует всюду, но в неопределенных количествах. Так, больше всего кукурузного подсластителя – в моем чизбургере: и булочка, и кетчуп содержат много кукурузного сиропа с высоким содержанием фруктозы. Сироп есть и в салатной заправке, и в соусе для наггетсов – не говоря уже о десерте Айзека. (В целом из 60 блюд меню, перечисленных в рекламном проспекте, 45 содержали суперсладкий сироп.) Но в наггетсах есть и другие ингредиенты, при изготовлении которых используется кукуруза: это связующие вещества, эмульгаторы и наполнители. Коктейль Айзека кроме кукурузного подсластителя содержит твердые вещества, получаемые из кукурузного сиропа, моно- и диглицериды, и молоко, которое дали животные, поедавшие кукурузу. Зеленый салат, который взяла Джудит, также полон кукурузы, несмотря на то что желтые зерна в нем отсутствуют. Зато Пол Ньюман сделал соус своего имени из кукурузного сиропа с высоким содержанием фруктозы, простого кукурузного сиропа, кукурузного крахмала, декстрина, карамельного колера и ксантановой камеди. Да и сам по себе салат содержит сыр и яйца, а животные, которые их дали, ели кукурузу. В кусочки обжаренной куриной грудки, входящей в салат, впрыскивают специальный «вкусовой раствор», который содержит мальтодекстрин, декстрозу и глутамат натрия. Конечно, в салат Джудит входит большое количество зелени, но подавляющее большинство содержащихся в нем килокалорий (а их около 500, если считать заправку) в конечном счете дала кукуруза. А картофель фри? Казалось бы, картофель – он и есть картофель. Тем не менее около половины из 540 килокалорий, содержащихся в большом пакете картошки, приходится на масло, в котором ее обжаривают, а источником этих калорий является не картофелеводческая ферма, а поля, засеянные кукурузой и соей.

В конце концов я потерпел поражение в борьбе с подобными расчетами, но все-таки успел продвинуться достаточно далеко, чтобы оценить, что если включить в анализ все кукурузу, попавшую в

бензобак (а чтобы сделать два с половиной галлона этанола, нужен целый бушель, или 25 килограммов, зерна), то количество кукурузы, которое пошло на организацию нашего передвижного праздника фастфуда, переполнит багажник машины и будет обильно посыпать золотыми зернами асфальт.

Через некоторое время я нашел еще один способ вычислить, сколько же кукурузы мы съели в тот день. Я попросил Тодда Доусона, биолога из университета Беркли, пропустить еду из McDonald's через масс-спектрометр и подсчитать, сколько углерода в нее попало из растения кукуруза. В это трудно поверить, но «идентичность» атомов углерода в чизбургере или коле сохраняется на всем пути от фермерского поля до счетчика, анализирующего этот фастфуд. Более того, атомная «подпись» изотопов углерода неистребима и легко читается масс-спектрометром. Доусон и его коллега Стефания Мамбелли с помощью масс-спектрометрического анализа показали, сколько углерода пришло из кукурузы в различные продукты McDonald's, и представили эти результаты графически. Максимальные значения оказались у газированных напитков, что неудивительно, так как они состоят в основном из кукурузного подсластителя. Однако практически все остальные съеденные нами продукты также показали высокое содержание кукурузы. Вот результаты лабораторных исследований нашей еды в порядке ее «кукурузности»: газированный напиток (содержание кукурузы взято за 100 %), молочный коктейль (78 %), салат (65 %), куриные наггетсы (56 %), чизбургер (52 %) и даже картофель фри (23 %). Таким образом, то, что в глазах всеядного существа выглядит впечатляющим разнообразием продуктов, с точки зрения масс-спектрометра выглядит как еда гораздо более специализированного вида – еда кукурузного происхождения. Получается, что современный поедатель промышленной пищи – это такой кукурузный коала...

Казалось бы, ну и что? Что из того, что мы стали расой кукурузоедов, какой мир никогда не видел? Почему это плохо? Ответ: все зависит от того, где вы находитесь.

Если вы находитесь в агробизнесе и перерабатываете дешевую кукурузу в 45 различных продуктов, присутствующих в меню McDonald's, то это – впечатляющее достижение. Оно разрешает противоречия капиталистического сельского хозяйства и решает

следующую задачу: сделать так, чтобы прибыль в пищевой промышленности росла быстрее, чем увеличивается население США. Сверхбольшие порции углеводов из дешевой кукурузы решают проблему ограниченности желудка; мы не можем увеличить число едоков в Америке, но мы выяснили, как можно поднять аппетит каждого из них, что почти одно и то же. Джудит, Айсек и я вместе потребили за обедом 4510 килокалорий – это более чем в два раза больше, чем каждому из нас рекомендуют потреблять в день. Работая челюстями, мы внесли наш скромный вклад в поглощение излишков кукурузы в стране. (Мы также съели немало нефти – и не только потому, что поехали в McDonald's на машине. Ведь, чтобы вырастить и переработать пищу, давшую нам эти 4510 килокалорий, потребовалось получить по крайней мере в десять раз больше калорий из ископаемого топлива – в нефтяном эквиваленте это равно 1,3 галлона, или около пяти литров.)

Если вы стоите на одной из нижних ступеней американской экономической лестницы, то эта «окукурузенная» пищевая цепь предоставляет вам реальные преимущества. Это не дешевая еда в буквальном смысле этих слов, поскольку потребитель в конечном счете оплачивает стоимость переработки. Но это еда с дешевыми калориями и в различных привлекательных формах. Впрочем, на больших временных масштабах едок платит за эти дешевые калории дорогой ценой: ожирением, сахарным диабетом второго типа, болезнями сердца.

Если же вы стоите на нижних ступенях мировой экономической лестницы, то для вас американская пищевая цепочка, построенная на кукурузе, – это настоящее бедствие. Как я уже говорил, всю жизнь на Земле можно рассматривать как конкуренцию за энергию. Эту энергию, измеряемую в калориях, поглотили растения и создали из нее запасы в виде углеводов. Понятно, что плодородная почва не бесконечна, и потому существует некий максимум калорий, которые ежегодно могут произвести все пахотные угодья в мире. Значительную долю этой энергии потребляют мясная промышленность и производство продуктов питания глубокой переработки. Если съедать непосредственно кукурузу, как это делают мексиканцы и многие африканцы, то можно утилизировать почти всю энергию, содержащуюся в этой кукурузе. Но если вы кормите кукурузой бычка или цыпленка, то 90 % этой энергии теряется – она идет на кости, кожу,

перья, а также продукты метаболизма животных. Вот почему вегетарианцы выступают за то, чтобы находиться в начале пищевой цепи: каждый шаг вверх по этой цепи в десять раз уменьшает количество энергии в пище. В любой экосистеме существует столько хищников, сколько может их прокормить добыча. Но на переработку пищи тоже требуется энергия, а это означает, что энергией, затраченной на создание каких-нибудь наггетсов, можно накормить гораздо больше детей, чем одного моего ребенка, и что за 4510 килокалориями нашего обеда на трех человек стоят десятки тысяч килокалорий из кукурузы, которые могли бы накормить очень много голодных людей.

Как выглядит «кукурузная» пищевая цепь, если вы находитесь на кукурузном поле? Это зависит от того, кто вы – фермер, выращивающий кукурузу, или само это растение. Фермеру может показаться, что «кукурузофикация» нашей продовольственной системы действует в его пользу, но это далеко не так. Триумф кукурузы – это прямой результат ее перепроизводства, что для выращивающих ее людей – катастрофа. Выращивание кукурузы, только кукурузы и ничего, кроме кукурузы, также обедняет почву на полях, принадлежащих фермеру, снижает качество местной воды, сужает биоразнообразие местного ландшафта, понижает уровень здоровья соседей фермера и всех существ, живущих рядом с фермой или ниже по течению рек. Но не только у этих живых существ жизнь с распространением дешевой кукурузы претерпела изменения – чаще всего в худшую сторону. Ухудшились условия существования нескольких миллиардов сельскохозяйственных животных, которые никогда не жили бы на промышленных фермах, если бы не океан кукурузы, в котором плавают эти «города животных».

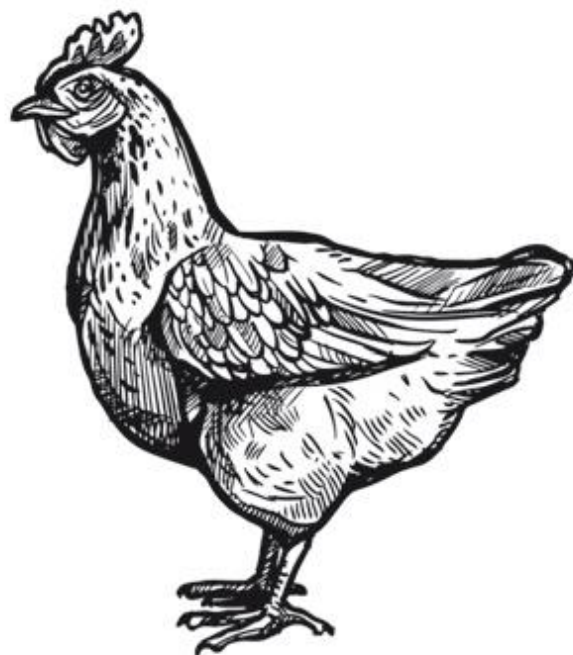
Но давайте на минуту вернемся к ферме в штате Айова и посмотрим на проблему – то есть на нас, людей, с точки зрения самого растения кукуруза. Что видно с этой точки зрения? А видно кукурузу, кукурузу, кукурузу... До дальнего горизонта, насколько достает глаз, тянутся через каждые 30 дюймов (76 сантиметров) ровные ряды стеблей высотой 10 футов (три метра). На 80 миллионов акров (около 40 миллионов гектаров) раскинулась кукурузная «лужайка», простирающаяся через весь континент. Это хорошо, что данное растение не может составить свое впечатление о нас, людях, ибо это было бы чудовищно удручающее и смехотворное впечатление!

Возделывающие кукурузу фермеры разоряются. Кукуруза вытесняет бесчисленное количество других видов растений. Люди едят кукурузу и пьют кукурузу так быстро, как только могут. Некоторые из них, например я и моя семья, ездят на автомобилях, сконструированных так, чтобы они «пили» кукурузу... Из всех видов, которые сумели преуспеть в мире, где доминируют *Homo sapiens*, ни один не сумел сделать это так эффективно, как кукуруза. Никто не колонизировал больше площади и больше живых организмов, чем *Zea mays* – трава, приручившая своего приручителя. Удивительно, что мы, американцы, не поклоняемся этому растению так же пылко, как это когда-то делали ацтеки, – мы ведь приносим ему невероятные жертвы.

Вот такие лихорадочные мысли мелькали в моей голове, пока мы мчались по шоссе, отдаляясь от места, где пообедали фастфудом. Почему он называется *fast food*, «быстрая еда»? Не только потому, что мгновенно готовится. Чаще всего и съедается такая еда невероятно быстро. Вот мы, например, прикончили наш обед менее чем за десять минут. Я не могу винить в этом атмосферу в McDonald's: ведь мы ели в машине, открыв крышу, и над нами светило солнце... Куда мы так спешили? Наверное, одна из причин, заставляющих человека есть быстро, состоит в том, что у современной еды нет вкуса. Чем сильнее вы концентрируетесь на том, какова эта еда на вкус, тем явственней понимаете, что она безвкусна.

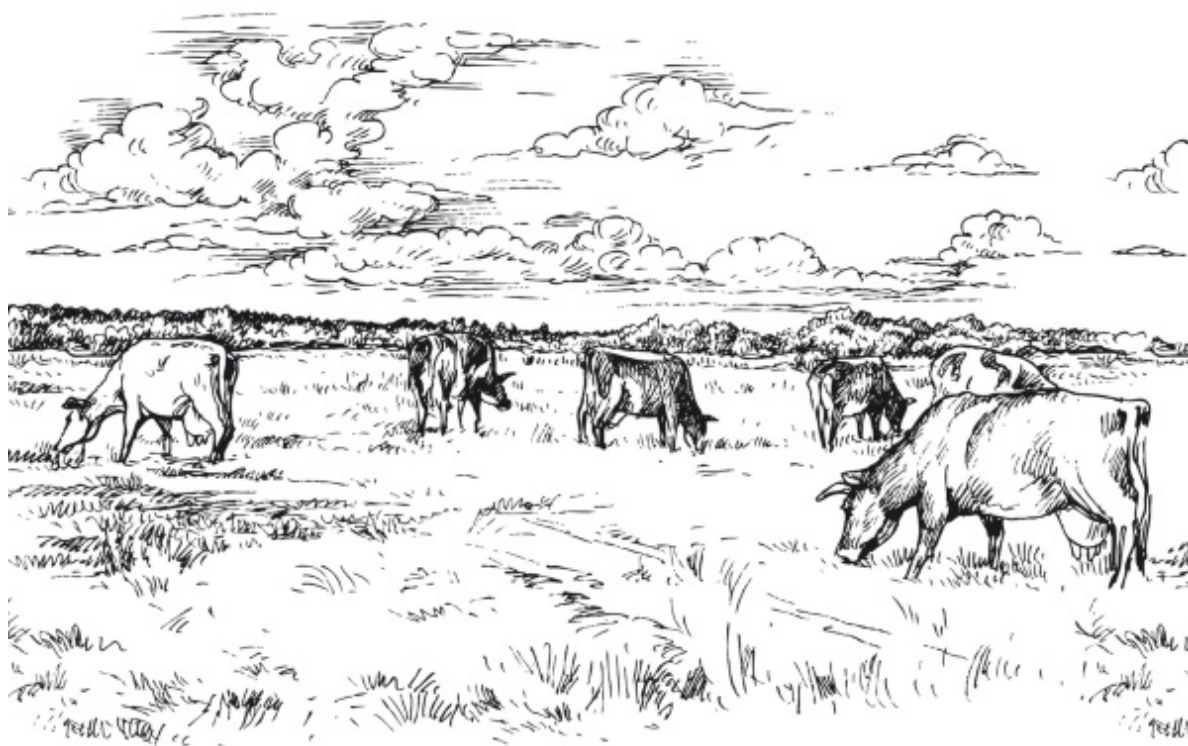
Я уже говорил, что в McDonald's продают удобную еду. Но теперь, после опыта поглощения чизбургера за несколько укусов, я склонен думать, что они продают нечто еще более схематичное: они продают символы удобной еды.

Вы едите все больше и все быстрее в надежде ухватить основную идею, которая содержится в чизбургере или картофеле фри, но, увы, идея отдаляется и скрывается за горизонтом. Это происходит снова и снова, с каждым кусочком и каждым глотком, пока вы не поймете, что так и не почувствовали вкус еды, а просто набили ею желудок...



## Часть II

### Пастбищная пищевая цепь: Трава



## Глава 8

### Всякая плоть – трава

#### 1. Зеленые акры

Первый день лета. Наступает послеполуденный зной. Я сижу посреди невероятно зеленого луга. Отдых! Поздно ночью, лежа в постели, я напишу об этом в своем блокноте: «Это был самый длинный день в году». Потом добавлю слово «буквально», но через секунду вычеркну его и заменю более точным выражением: «в переносном смысле». Что еще я могу рассказать об этом дне? Я устал. Я провел этот день на заготовке сена, а на самом деле просто помогал фермеру паковать сено, но через несколько часов пребывания на палящем полуденном солнце и забрасывания в машину тюков сена по 50 фунтов (23 килограмма) каждый мне стало плохо. Мы считаем траву мягкой и нежной, но трава, высушенная на солнце и измельченная машинами, то есть превращенная в сено, – это штука достаточно острая, чтобы до крови порезаться, и достаточно пыльная, чтобы забить легкие. Вот и меня засыпало мелкой сечкой, от укусов которой на руках остались красные «татуировки».

Остальные – хозяин фермы Джоэл Салатин, его взрослый сын Дэниел и два помощника – ушли в сарай за чем-то нужным. А может быть, они просто оставили меня на минуту, чтобы я осмотрелся на выгоне и немного пришел в себя перед тем, как мы снова начнем вертеться вокруг пресс-подборщика. Мы спешили собрать сено до грозы – а ее обещали вечером. Шел понедельник, первый из семи дней моей работы на ферме. Пока главный вывод, который я сделал, состоял в следующем: если я выживу после недели таких подвигов, то впредь никогда не буду скупиться, буду платить фермеру любую цену, которую он запросит за свой товар. Доллар за куриное яйцо? Ну что, вполне разумно... Стейк за пятьдесят баксов? Да это даром!

Умолк вой фермерской техники, и во внезапно наступившей тишине я расслышал чириканье птиц, прячущихся в кронах деревьев, приглушенную болтовню кур, низкое горловое пение индеек. На ярко-зеленом склоне холма, что поднимался к западу от выгона, виднелось

небольшое стадо скота, а под ним, на более пологом участке, тянулись до самого луга маленькие загоны для кур – несколько десятков.

Только теперь я понял, что передо мной расстилается пейзаж почти классической пасторальной красоты. Тянутся обширные луга, на которых мирно пасется скот. Вдали виднеется зеленый лес. Через все это великолепие течет извилистый ручей... Только одно омрачало эту идиллию: я не мог провести здесь остаток дня, просто лежа на пружинистой траве и любуясь открывающимися видами. (А разве не отдых занимал бо`льшую часть времени в классической пасторали?) Почему именно так мы реагируем на зелень «срединного» пейзажа, слегка тронутого рукой человека? Может быть, такое поведение диктует нам культура? А может быть, биология? Или то и другое? Ведь этот пейзаж «без крайностей» находится где-то посередине между естественной дикостью леса и искусственностью цивилизации. Генри Джеймс однажды назвал подобное воздействие на человека «доводом заросшей аллеи» (the argument of the verdurous vista). Он тогда только что вернулся из Европы и совершал поездку по сельской местности Новой Англии. Здесь этот опытный человек и зрелый писатель оказался в буквальном смысле очарован пасторальной прелестью Коннектикута – и это при том, что он все знал об истории этих мест, о неизбежном торжестве машин, об «ужасной железной дороге». За сотню лет до этого Томас Джефферсон сформулировал свой вариант «довода заросшей аллеи», причем сделал это с такой силой, что некоторые из нас чувствуют его воздействие до сих пор. Его аграрный идеал представлял собой попытку буквально заново построить американскую реальность на пасторальных мечтах старого мира. Впрочем, даже Джефферсон иногда сомневался в том, что «срединный» пейзаж, слегка тронутый рукой человека, сможет пережить нашествие промышленности. Да и сама пасторальная, то есть пастушеская, идиллия никогда не была настоящей – уже во времена Вергилия ей угрожали, с одной стороны, наступающие болота, а с другой – разрушительная цивилизация.

Удивительно, что такой пейзаж вообще сохранился! В двух веках от времен Джефферсона и одном часе езды от его усадьбы в Монтичелло через Голубой хребет находится ферма Джоэла Салатина. Салатин называет себя «христианин-консерватор-либертарианец-эколог-фермер-лунатик». Он пытается наперекор всему восстановить

реальный газон из живой травы, вернуть и обновить тот старый аграрно-пасторальный идеал через много лет после того, как свершилась окончательная победа индустриальной системы, которой так опасался Джефферсон. Я приехал сюда, в долину Шенандоа, чтобы увидеть, какому времени принадлежат такая ферма и альтернативная пищевая цепь – прошлому или будущему.

Разглядывая в тот день «заросшую аллею» в варианте Салатина, я подумал, что единственное, чего не хватает этому идиллическому пейзажу, – так это фигуры счастливого пастушка. Но разве не подходит на эту роль вон тот высокий парень в штанах на широких синих подтяжках и широкополой шляпе, который сейчас бежит ко мне? Соломенная шляпа Салатина не только защищала его лицо и шею от палящего солнца, висевшего над штатом Вирджиния. Она демонстрировала политическую и эстетическую тенденцию, сохранившуюся со времен Вергилия, прошедшую через времена Джефферсона и добравшуюся до контркультуры 1960-х годов. Если бы на месте шляпы была бейсбольная кепка с логотипом гиганта агробизнеса, то эта кепка означала бы место работы и по крайней мере одну производственную обязанность. Но веселенькое «шапо» Салатина (сделанное, заметьте, из травы, а не из синтетики) говорило о независимости, о самодостаточности, если хотите, о непринужденности. «На нашей ферме большую часть работы делают животные», – сказал мне Салатин при первой встрече. Тогда я едва стоял на ногах от усталости, и это заявление прозвучало для меня как довольно пустая декларация фермерского самомнения. Но к концу недели пребывания на ферме Салатина я понял, что старая пастушеская идея жива. Она по-прежнему весьма полезна людям, а иногда просто необходима им.

## 2. Гений места

На ферме Салатина, названной Polyface («Многоликая»), разводят кур, коров, индюков, кроликов и свиней. Здесь можно купить яйца. Здесь растут помидоры, сладкая кукуруза и ягоды. Здесь среди 550 акров (223 гектаров) леса клочками разбросаны 100 акров (40 гектаров) пастбищ. Но если вы спросите Джоэла Салатина, чем он зарабатывает на жизнь («Что вы выращиваете? В основном крупный рогатый скот?

Или птицу?»), то он ответит просто: «Я выращиваю траву». Первый раз, когда я услышал это заявление, я его вообще не понял. Трава представлялась мне наименее важной (и наименее съедобной) из всех его многочисленных культур, тем более что на рынок фермер с сеном не выходит. Но связывать «многоликую» ферму с единственным растением (вернее, с целым сообществом растений, которое для краткости называют «травой»)? Это казалось мне странным.

На самом деле «травой» в том смысле, который вкладывал в это слово Салатин, является в Polyface основой сложной пищевой цепи. Здесь выращивают одновременно полтора десятка различных видов животных, которые постоянно движутся в диковинном танце, исполняемом на тему симбиоза. Салатин является хореографом-постановщиком этого танца, травы предоставляют для него поросшую зеленью сцену, а сам этот танец сделал Polyface одной из наиболее продуктивных и влиятельных альтернативных ферм в Америке.

Когда я приехал на ферму в третью неделю июня, по этому пастбищу уже прошло несколько смен животных. Сейчас мы убирали сено, которым их будут кормить зимой, а до того здесь дважды выпасали крупный рогатый скот, причем недолго: после однодневного пребывания коров на их место приезжало несколько сотен кур. Приезжало – в буквальном смысле: они прибывали в «яйцемобиле» (Eggmobile), обветшавшем передвижном курятнике, который спроектировал и построил Салатин. Почему куры? «Потому что так это устроено в природе, – объяснил Салатин. – Птицы всегда идут и убирают за травоядными». За время пребывания на пастбище куры оказали коровам и травам несколько экологических услуг. Прежде всего они выбрали из образовавшегося навоза вкусных червячков и личинок мух и устранили паразитов. (Именно это имеет в виду Джоэл, когда говорит, что всю работу на ферме делают сами животные; куры играют роль санитарной команды, после прохождения которой химические средства для уничтожения паразитов уже не требуются.) И хотя за время пребывания на пастбище куры, по своему обыкновению, выщипывают траву почти под корень, зато они оставляют на пастбище несколько тысяч фунтов азотных удобрений – не говоря уже о том, что несут полноценные и необыкновенно вкусные яйца. А после отдыха, через несколько недель, эта же лужайка вновь становится выпасом, на

котором каждый бычок превращает выросшую траву в говядину со скоростью два-три фунта (0,9–1,3 килограмма) в день...

Таким образом, к концу сезона животные с фермы Салатина преобразуют траву примерно в 40 тысяч фунтов (18 тысяч килограммов) говядины, 30 000 фунтов (13,5 тысячи килограммов) свинины, 10 000 бройлеров, 1200 индеек, 1000 кроликов, а также 35 тысяч дюжин яиц. И это поразительное изобилие пищи дают всего сто акров (40 гектаров) пастбища! Но, пожалуй, еще более удивительно, что в процессе производства пастбище никак не ухудшается. Напротив, такая «эксплуатация» делает его лучше, пышнее, плодороднее, оно даже сильнее пружинит под ногами благодаря возросшей активности дождевых червей. Смелый подход Салатина к земледелию основан на том, что кормление человека от матери-природы не должно быть игрой с нулевой суммой. Если в конце сезона у нас стало чего-то больше, то это не означает, что у природы должно остаться чего-то меньше: меньше почвы, меньше урожайности, меньше жизни. Другими словами, он задействует совершенно иной механизм, чем тот, который известен нам по хрестоматийному примеру с бесплатным сыром.

Ни один из этих шагов не происходит без травы. На самом деле, когда я впервые встретился с Салатином, он настоял, чтобы еще до осмотра животных я поползал на брюхе по траве и познакомился с менее харизматическими видами обитателей его фермы, без которых, однако, она не давала бы никаких урожаев. С позиции муравья он познакомил меня с одним квадратным футом (около 0,1 квадратных метра) пастбища: вот многолетняя трава ежа, вот лисохвост, вот по паре разновидностей овсяницы, мятлика и тимофеевки. Потом Салатин нашел бобовые – клевер красный и клевер белый, а также люпин. Наконец, он показал мне широколиственные виды, составляющие разнотравье: подорожник, одуванчик, дикуую морковь. Это были лишь растения, то есть виды, которые вместе с горсткой странствующих насекомых занимали поверхность почвы. А ведь под землей скрывались многочисленные невидимые тоннели, прорытые дождевыми червями, которые оставляют после себя горки обогащенной почвы. Мы не увидели также норы сурков, кротов и обитающих в почве насекомых, прокладывающих себе путь через скопления червей-нематод, коловраток, бактерий и густую сеть мицелия – подземного тела грибов, тонкие нити которого тянутся в почве на многие мили. Мы считаем

основой этой пищевой цепи траву, но за ней (точнее, под ней) находится почва, невообразимо сложное сообщество живых и мертвых организмов. Здоровая почва переваривает мертвых, чтобы питать ими живых, и не случайно Салатин называет почву желудком земли.

Именно на траве, что находится между почвой и солнцем, чаще всего останавливается взгляд человека, да и взгляд человечества тоже. Многие животные тоже тянутся к траве – и это частично объясняет нашу тесную привязанность к ней: мы пришли в этот мир, чтобы поедать животных, которые едят траву, потому что сами мы (за исключением жвачных) поедать ее не можем. «Всякая плоть – трава», – сказано в Книге пророка Исаии. Это базовое положение, сформулированное в Ветхом Завете, отражает высокую оценку, которую представители культуры пастбищ дают пищевой цепи, поддерживающей их существование. Впрочем, такое суждение о плоти и траве было бы понятно и охотникам-собираателям, жившим в африканской саванне тысячи лет назад. Это только в наше время, когда мы начали кормить идущих на мясо животных зерном на площадках интенсивного откорма скота, древняя взаимосвязь человека с травой была пересмотрена. Сегодня действует сомнительное новое положение, согласно которому всякая плоть есть кукуруза.

Хотя, наверное, я должен говорить не «пересмотрена», а «частично пересмотрена», чтобы не упускать из виду нашу неизменную любовь к траве. Она находит отражение в тщательно подстриженных газонах и в игровых площадках. Она сохраняется в приверженности к изображению травы и пастбищ во всех формах – от этикеток на товарах в супермаркетах до поэтических произведений. Что это, как не бессознательное признание нашей вечной зависимости от травы?

Наше тяготение к траве, которое имеет силу тропизма, часто упоминается как типичный пример биофилии, или любви к живому.

Этот термин был предложен американским биологом Эдвардом Уилсоном. Ученый утверждает, что в нас генетически «встроена» приязнь к тем растениям, животным и ландшафтам, с которыми мы коэволюционировали, то есть эволюционировали совместно.

Оказавшись в жаркий летний день на ферме Джоэла Салатина, я тоже почувствовал тягу к траве и к пастбищу. Не знаю, правда, была ли

причина в моих генах – да и кто сейчас это скажет? Но сама эта идея кажется мне в высшей степени правдоподобной. Коэволюционный альянс нашего вида с травами имеет глубокие корни. Думаю, он сделал больше, чем любой другой союз для успеха человека как вида, – если, конечно, не считать нашего союза примерно с триллионом бактерий, которые обитают в кишечнике человека. Действуя вместе, трава и человек заняли большую часть суши – а это гораздо больше, чем каждый из них смог бы занять в одиночку.

Человечество в союзе с травами проделало долгий путь от времен охотников-собирателей до эпохи земледельцев. С точки зрения естественной эволюции трав это был путь от многолетних (овсяница, мятлик и др.) к эпохе однолетних растений – таких, как кукуруза, которую мы (!) с Джорджем Нейлором выращиваем в Айове. При этом альянс человека с травой прошел, по сути, два этапа.

Первый этап начался, когда наши древние предки спустились с деревьев, чтобы охотиться в саванне на животных. Тогда отношения человека с травой были опосредованы животными, которые в отличие от нас могли переварить ее своими силами – примерно так же, как это по-прежнему делается в постмодернистской саванне, созданной Джоэлом Салатином. Как и Салатин, охотники-собиратели сознательно способствовали росту трав, чтобы привлечь животных, от которых они зависели. Более того, охотники периодически поджигали саванну, чтобы освободить ее от деревьев и удобрить золой почву. В некотором смысле они тоже были «фермерами травы», которые преднамеренно выращивали травы, чтобы с них можно было получать мясо.

С точки зрения травы это взаимодействие носило даже более тонкий характер. Как известно, экзистенциальная задача, которая стоит перед злаками во всех регионах, кроме самых засушливых, – успешно конкурировать с деревьями за территорию и солнечный свет. При этом эволюционная стратегия трав состояла в том, чтобы сделать свои листья как можно более питательными и вкусными для тех животных, которые, в свою очередь, являются питательными и вкусными для нас, больших крикливых существ, лучше вооруженных и потому способных победить деревья – а это как раз в интересах трав. Но для успеха травам нужно было скорректировать свою «анатомию» так, чтобы выдерживать воздействие как пасущихся животных, так и огня. Видимо, в ответ на эти требования травы и «разработали» глубокую

корневую систему и «корону» в виде пучка листьев, которая лишь слегка возвышается над землей, что не дает животным уничтожить растения полностью. Результат: злаки стали быстро оправляться после пожаров и воспроизводить себя даже в тех случаях, когда травоядные (или газонокосилки) не дают им зацвести и тем более дать семена. (Я-то думал, что, когда мы косим газон, мы побеждаем траву, а на самом деле мы играем на ее стороне в борьбе за мировое господство, помогая траве вытеснять кусты и деревья.)

Второй этап развития альянса трав и людей принято называть «сельским хозяйством». На самом деле это неудачный термин: он возвышает человека и принижает роль травы в процессе пересмотра условий их взаимоотношений. Ведь что произошло? Около десяти тысяч лет назад горстка оппортунистов и приспособленцев от флоры (это были предшественники пшеницы, риса и кукурузы) эволюционировали так, что стали производить огромные и плотные семена, которыми люди могли питаться напрямую, без посредников-животных. Злаки совершили этот подвиг благодаря тому, что стали однолетними. Они перестали запасать энергию в корнях и корневищах, чтобы пережить зиму, и пустили всю эту энергию на создание семян. Скоро эти однолетние монстры победили не только деревья, которые люди по-прежнему услужливо вырубали ради их процветания, но и многолетние травы – в большинстве мест они исчезли под лемехом плуга. Люди, ставшие спонсорами трав-выскочек, перепаживали луга, засеянные разнообразными многолетними культурами, чтобы сделать землю безопасной для однолетних растений, а последние стали быстро превращаться в монокультуры.

### **3. Промышленная органика**

В это трудно поверить, но если рассматривать Джоэла Салатина и Джорджа Нейлора с достаточно большого расстояния, то будет казаться, что они занимаются примерно одним и тем же: выращивают траву, чтобы накормить скот, кур и свиней, которые потом накормят нас. Однако Нейлор в сравнении с Салатином участвует в бесконечно более сложной производственной системе. В ней задействованы не только кукуруза (и соевые бобы), но также ископаемое топливо, продукция нефтехимии и тяжелого машиностроения, площадки интенсивного

откорма скота и сложная международная система распределения, в которой взаимодействуют все эти элементы. Энергия идет из Персидского залива, кукуруза – на площадки интенсивного откорма скота, животные – на убой, а их мясо наконец попадает в расположенные рядом с вами Wal-Mart или McDonald's. В целом эта система напоминает большую машину, на вход которой подают семена и энергию от ископаемых источников, а на выходе получают углеводы и белки. Как любая другая машина, система производит и потоки отходов: соединения азота и пестициды, стекающие с кукурузных полей, навоз, заполняющий выгребные ямы у площадок откорма скота, тепло и выхлопные газы, создаваемые всеми машинами, работающими внутри этой машины, то есть тракторами, грузовиками и комбайнами.

Нет на нашей планете такой фермы, которая отстоит от промышленной агрокультуры дальше, чем ферма Polyface. Ферма Джозла выступает в качестве своего рода альтернативной реальности ферме Джорджа. Можно сказать, что каждый термин, относящийся к 500 акрам кукурузы и фасоли в Чердане, штат Айова, находит свое зеркальное отражение на 550 акрах в Свопе, штат Вирджиния. Вот смотрите:

ФЕРМА НЕЙЛОРА	ФЕРМА POLYFACE
Промышленный подход	Пастбищное скотоводство
Однолетники	Многолетники
Монокультура	Поликультуры
Энергия ископаемых	Солнечная энергия
Глобальный рынок	Местный рынок
Специализация	Диверсификация
Механизация	Биологические методы
Привозные удобрения	Местные удобрения
Большая прибыль	Малая прибыль

Уже примерно полвека, то есть с тех пор, как в Америке одержало победу индустриальное сельское хозяйство, существует и альтернатива его методам и подходам, которая характеризуется словом «органический» («organic»). Это слово было придумано Джеромом

Ирвингом Родейлом, основателем и редактором журнала «Органическое садоводство и земледелие» (Organic Gardening and Farming). Использование термина «органический» подразумевает, что моделью для сельского хозяйства должна быть природа, а не машина. До моего путешествия по предприятиям органической пищевой промышленности я полагал, что практически любая органическая ферма будет похожа по своим характеристикам на ферму Polyface (правая колонка). Оказывается, это не обязательно так: в настоящее время существуют «промышленные органические» хозяйства, которые твердо держатся параметров левой колонки. Есть и еще один парадокс: с технической точки зрения Polyface не является органической фермой, хотя по любым меркам она демонстрирует гораздо более устойчивое развитие, чем практически любая органическая ферма. Этот пример заставляет более внимательно относиться к тому, что на самом деле означают все эти слова — «устойчивое», «органическое», «естественное» и т. д.

Так уж получилось, что я проложил путь к ферме Polyface в первую очередь потому, что ее владелец Джоэл Салатин использовал необычно жесткое выражение со словами «устойчивое развитие» (sustainable). Все время, пока я проводил исследования органической пищевой цепи, мне постоянно рассказывали о некоем владельце органической фермы в штате Вирджиния, который выступает против новых стандартов органического производства, разработанных федеральным правительством. До меня также постоянно доходили слухи об исключительном качестве продукции, производимой на этой ферме. В конце концов я позвонил Салатину в надежде запастись у него несколькими крепкими выражениями, касающимися промышленного производства органических продуктов. Я также хотел попросить его выслать мне скоростной почтой стейк из местной говядины или тушку курицы свободно-пастбищного содержания, то есть выросшей на травке. Цитат «с перчиком» я получил в избытке. Сыпля словами в чудовищном темпе и в манере, которая представляла собой нечто среднее между речью Билла Клинтона и телепроповедью экзальтированного евангелиста, Салатин фактически сформулировал уничижительный обвинительный акт против «органической империи». Я изо всех сил старался следить за этой речью, в которой проскакивали самые диковинные выражения — от «ментальности западного

конкистадора» и «столкновения парадигм» до «отчетливого врожденного желания цыпленка» и «невозможности воспринимать определенно восточный, связный и целостный продукт и одновременно продавать его через явно западную, отстраненную, упрощенную, уолл-стритовскую систему маркетинга».

«Вы знаете, как лучше всего провести сертификацию органической фермы? Нагрянуть туда без предупреждения и тщательно проверить книги, которые стоят на полке у фермера. Потому что человек – это то, чем питаются его мысли и чувства. Даже технология производства куриного мяса расширяет мое миропонимание. А о нем лучше скажет книжная полка, чем ответы на целую кучу анкет».

Я спросил фермера, книги каких авторов стоят на его полке. «Тот самый» Родейл, основатель и редактор журнала «Органическое садоводство и земледелие» (Organic Gardening and Farming); сэр Альберт Ховард; Альдо Леопольд; Уэс Джексон; Уэнделл Берри, Луис Бромфильд – все это авторы классических текстов по органическому сельскому хозяйству и аграрным реформам в США.

«Мы никогда не называли себя органиками, – подчеркивает Салатин. – Мы называем себя “заорганики”, “суперорганики”. Зачем опускать планку, которую ты уже взял? Если бы я сказал, что я органик, то люди стали бы приставать ко мне со всякими пустяками – типа, а не покупаю ли я кормовую кукурузу у соседа, который использует гербицид атразин? Да я лучше своими деньгами помогу соседу, чтобы его ферма была по-настоящему чистой и давала хорошие урожаи, чем буду отрывать от себя доллары и посылать их за пятьсот миль, чтобы приобрести «чистый продукт», который на самом деле покрыт пленкой солянки. Для принятия правильного решения нужно задействовать много переменных, а не обходиться выбором типа «сыпать или не сыпать химикаты в корм для кур?». Надо смотреть на ситуацию шире: хорошо ли подходит данная среда обитания для того, чтобы курица выразила в ней все свои физиологические особенности? Что лучше – курица в сарае на десять тысяч птиц с вонью до небес или курица, которая каждый день приходит в новый загон со свежей зеленой травой? Какую из этих куриц мы должны называть органической? Боюсь, что вам придется обращаться в правительство, потому что теперь у них есть право собственности на это слово».

«Я и люди, которые покупают мою продукцию, похожи на индейцев – мы просто хотим иметь право отказаться. Так всегда действовали индейцы: они не желали жить в домах, а хотели – в вигвамах; они предпочитали давать своим детям травы вместо патентованных лекарств и пиявок. Их не волновало, кто это им предлагал: правительство в Вашингтоне, власти округа Колумбия, американский кавалерийский офицер и истребитель индейцев Джордж Кастер или Министерство сельского хозяйства США. Они хотели только одного – чтобы их оставили в покое. Западный ум этого просто не понимает: как это можно отказаться от своего счастья? Но мы будем бороться, мы, если надо, устроим новую битву при Литтл-Бигхорн, в которой от рук индейцев погиб Кастер.

Наша цель – сохранить за собой право отказываться, иначе у ваших и моих внуков не будет никакого выбора, кроме как поедать перемешанные, облученные, генетически извращенные, снабженные штрихкодом фекальные массы с примесями, которые будут централизованно поступать к ним со что-то там перерабатывающего комбината».

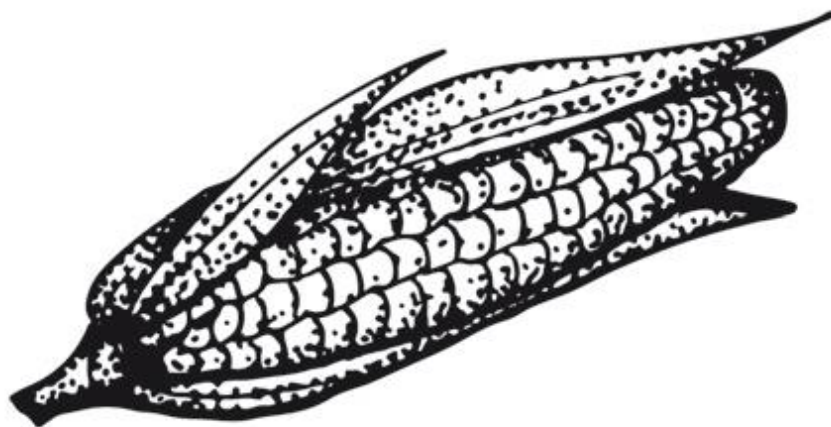
М-да...

Как я уже говорил, я получил от Салатина большую подборку цитат – но ни крошки еды. Перед тем как закончить телефонный разговор, я спросил Салатина, может ли он отправить мне одну из своих кур или, может быть, стейк. Фермер сказал, что не может. Я подумал, что он не хочет посылать такого рода товары обычной почтой, и дал ему мой аккаунт в курьерской службе Federal Express. Но Салатин имел в виду другое: «Нет, вы не поняли, – сказал он. – Я просто считаю, что после рассылки мяса по всей стране – пусть даже силами FedEx – в нем не останется ничего от органики или устойчивого развития. Извините, но не могу».

Он не шутил.

«Мы, конечно, можем заказать органический салат из долины Салинас или органические срезанные цветы из Перу. Но это не значит, что нужно это делать, если мы действительно серьезно относимся к таким понятиям, как экономия энергии, сезонность и биорегионализм. Если хочется попробовать нашу курочку – приезжайте сюда, в Свуп, и съешьте ее тут».

Так я в конце концов и поступил. Но, прежде чем приехать в Вирджинию и прожить неделю на ферме Салатина (моя жена назвала эту авантюру приключением в духе телешоу Пэрис Хилтон «Простая жизнь»), я провел несколько недель в поездках по «органической империи». Мне хотелось понять, насколько оправданы критические замечания Салатина, которые для меня оказались неожиданными. В Америке сложилась новая, альтернативная пищевая цепь. Я видел в этом обстоятельстве одни плюсы. То, что в 1960-е годы было маргинальным движением, превратилось теперь в процветающий бизнес – фактически в наиболее быстрорастущий сегмент пищевой промышленности. Так хорошо это или плохо? Я полагал, что хорошо. Салатин считал, что органическая пищевая цепь не может дотянуться до американских заведений фастфуда и супермаркетов, не принеся в жертву свои идеалы. Мне казалось, что это именно тот случай, когда лучшее – враг хорошего. Салатин же был убежден, что сам термин «промышленная органика» содержит в себе внутреннее противоречие. И я решил выяснить, прав ли он.



## Глава 9

# Большая органика

### 1. Пастбище в супермаркете

Мне нравится шопинг в супермаркете Whole Foods почти так же, как мне нравится бродить по хорошему книжному магазину. Наверное, это не случайно: ведь покупки в Whole Foods дают и литературный опыт. Тексты – неотъемлемая часть здешних высококачественных продуктов, которые часто украшены надписями типа «сертифицированный органический продукт», «гуманный откорм» или «свободный выгул». Как и прочие компоненты маркетинга, выразительная проза этикеток делает эту пищу действительно особенной, выводя яйцо, куриную грудку или пакет с рукколой из плоскости обычных белков и углеводов в новое пространство с гораздо более сложными эстетическими, эмоциональными и даже политическими измерениями. Возьмем, например, филе с надписью «свободный выпас», которое недавно попало мне на глаза в мясном отделе. Согласно прилагавшейся брошюре, это была филейная часть бычка, который провел последние дни своей жизни «в красивых местах», что простиралось от «высокогорных лугов с невиданным разнотравьем до густых ясеневых рощ и тянувшихся на многие мили равнин, поросших полынью». Наверное, этот стейк должен быть намного вкуснее, чем такой же кусок мяса в магазине Safeway, где единственная сопутствующая товару информация дается в виде цифр (я имею в виду цену, которая – можно держать пари – в Safeway будет значительно ниже). Но я, похоже, не единственный покупатель, готовый приплатить за хорошую литературную историю...

С распространением органической пищи и нарастанием озабоченности по поводу полезности «промышленных» продуктов товары с аннотациями стали появляться едва ли не в каждом супермаркете, но Whole Foods постоянно предлагает самые передовые произведения этой «бакалейной» литературы. Во время недавнего визита в Whole Foods я положил в свою корзину яйца от «несушек-вегетарианок бесклеточного содержания» и пакет молока от коров,

которые живут «без ненужных страхов и страданий». Я также приобрел дикого лосося, пойманного коренными американцами у поселка Якутат, штат Аляска (население 833 человека), и практически семейную реликвию – помидоры из Сарау Farm, «одного из пионеров органического движения», по цене 4,99 доллара за фунт (около 10 долларов за килограмм). Один из органических бройлеров, которого я выбрал, даже носил имя: его, точнее ее, звали Роза. Мне рекомендовали ее как курочку, «выращенную на ферме, придерживающейся принципов устойчивого развития», которая находилась «на свободном выгуле» в Petaluma Poultry, то есть под крылом компании, «чья методы ведения хозяйства направлены на создание гармоничных отношений в природе, поддержание здоровья всех существ и формирование натурального мира». Ну что, не самое благозвучное и даже не самое осмысленное предложение, но из него по крайней мере ясно, что сердце у автора находится в нужном месте...

В ряде отделов магазина меня фактически ставили перед выбором из разных литературных произведений, ненавязчиво конкурирующих между собой. Так, в молочном отделе некоторые пакеты органического молока несли надпись «ультрапастеризованное». Этот дополнительный шаг обработки подавался как благо для потребителя, поскольку он увеличивает срок годности. Но еще большее число местных молочных продуктов хвастались тем, что они не являются ультрапастеризованными. Подразумевалось, что эти продукты были более свежими, менее обработанными и, как следствие, более органическими. Увидев, что это молоко дали те самые коровы, которые живут без страданий, я даже почувствовал к ним некоторую зависть...

Вообще на данной конкретной этикетке много говорилось об образе жизни коров. Оказывается, эти породистые голштинки обеспечены «достойными условиями обитания, в том числе навесами и удобными местами для отдыха... В их распоряжении достаточно пространства, надлежащее оборудование и хорошая компания себе подобных». Все эти пассажи производили на меня сильное положительное впечатление вплоть до того момента, пока я не прочитал этикетку к другому продукту – к сырому, совершенно необработанному молоку. Этикетка гласила: «Наши коровы круглый год пасутся на зеленой траве». Эта аннотация заставила меня задаться вопросом, упоминались ли коровы, зеленая трава и пастбища на первой

этикетке, и внезапно я обнаружил, что отсутствие в первом случае этих слов настораживает. Как сказал бы литературный критик, автор первой этикетки в своем произведении полностью обошел молчанием сами понятия коров и травы. В общем, чем чаще я делал покупки в Whole Foods, тем больше думал о том, что в этом месте могут пригодиться навыки литературного критика, а может быть, и журналиста.

Слова на этикетках, брошюры в точках приобретения, схемы сертификации – все это призвано сделать сложные и запутанные пищевые цепи более понятными потребителю. При промышленном производстве продуктов по пищевой цепи, связывающей производителя и потребителя, распространяется практически единственная информация – цена. Чтобы понять это, достаточно взглянуть на типичное объявление в супермаркете. В нем отражены только количество и стоимость: помидоры по 0,69 доллара за фунт (около полутора долларов за килограмм); фарш из шейки по 1,09 доллара за фунт (около двух долларов за килограмм); яйца по 0,99 доллара за дюжину специальная цена на этой неделе. Есть ли на свете какие-то иные категории продуктов, которые продаются с такими скудными сведениями? При этом, конечно, информация движется в обоих направлениях, и фермеры, которые получают сообщения, что потребителей заботит только цена, сами начинают заботиться только о доходности. Именно так и укрепляется экономика дешевой еды.

Одним из ключевых нововведений, связанных с органическими продуктами питания, была идея пропускать по пищевой цепи между производителем и потребителем еще немного информации, например наряду с ценой давать рассказ о товаре.

Так на этикетках сертифицированных органических продуктов появились небольшие истории о том, как и где были произведены эти конкретные товары. В свою очередь, у потребителя появилась возможность написать фермеру, что он высоко ценит помидоры, произведенные без вредных пестицидов, или предпочитает кормить своих детей молоком от коров, которым не вводили гормоны роста. Таким образом, определение «органический» оказалось в супермаркете одним из самых могучих слов: без какой-либо помощи со стороны правительства фермеры и потребители, работая вместе, создали

индустрию в 11 миллиардов долларов, которая в настоящее время является наиболее быстро растущим сектором пищевой промышленности.

Тем не менее сам по себе органический лейбл, как, впрочем, и любая другая этикетка в супермаркете, служит просто несовершенным заменителем непосредственного наблюдения за тем, как производится та или иная пища. Это такая уступка реальности: в индустриальном обществе большинство людей не имеют ни времени, ни желания прослеживать путь продуктов вплоть до исходной фермы, которая сегодня отстоит от места потребления в среднем на полторы тысячи миль (2400 километров). Чтобы преодолеть этот путь, мы полагаемся на специалистов по сертификации и авторов этикеток, а дальше, в значительной степени, на собственное воображение, которое подсказывает нам, на что похожи фермы, где производят нашу пищу. При этом органическая этикетка может вызвать в воображении образ простого сельского подворья, тогда как в действительности продукты производит промышленный комплекс. Отсюда вопрос: как узнать, какие они, эти фермы, на самом деле? Насколько точно истории, которые о них рассказывают, соответствуют реальному положению дел?

Мне кажется, что, в общем, мало соответствуют. Чаще всего истории, которые излагаются на этикетках в Whole Foods, представляют собой своего рода пасторальные рассказы. В них животные живут так, как в книгах нашего детства, в них фрукты и овощи растут на хорошо удобренной почве на небольших фермах – таких, как ферма Джоэла Салатина. Да, слово «органический» на этикетке вызывает в нашем воображении целый рассказ. И не важно, что большую часть деталей этого рассказа чаще всего домысливает сам потребитель, создавая главного положительного героя – Американца с семейной фермы, главного злодея – Агробизнесмена; он участвует в создании литературного жанра, который я предлагаю назвать супермаркет-пастораль. К настоящему времени мы знаем чуть больше того, чтобы слепо верить в эту незамысловатую историю, но ненамного больше. Потому поэты от бакалеи делают все возможное, чтобы побудить нас остаться на этой стадии веры и не размывать ее дальше.

Легко заметить, что супермаркет-пастораль – это наиболее гибкая литературная форма, выживающая в условиях воздействия множества

неблагоприятных факторов. Почему? Как я подозреваю, это связано с тем, что такие тексты удовлетворяют некоторые из наших самых глубоких, самых архаичных желаний – мы жаждем не только безопасной пищи, но и связи с землей, с горсткой тех одомашненных существ, от которых мы давно зависим. Whole Foods понимает все это лучше, чем мы. Один из консультантов по маркетингу компании объяснил мне, что чувствует покупатель в Whole Foods, приобретая органический продукт: он «испытывает истинные переживания» и в своем воображении «возвращается к утопическому прошлому, когда видит в современности отдельные положительные аспекты этого прошлого». Для покупателя все эти надписи являются чем-то вроде пасторалей древнеримского поэта Вергилия, в которых тоже звучат оба этих мотива – истинности чувств и тоски по утопии. Американский ученый Лео Маркс в своей книге «Машина в саду: Технологический и пасторальный идеал в Америке» (The Machine in the Garden: Technology and the Pastoral Ideal in America) отмечает, что пастушок Титир у Вергилия «наслаждается лучшим в обоих мирах: ему доступны и утонченный порядок искусства, и простая нечаянность природы». Действуя в русле пасторальной традиции, Whole Foods предлагает покупателю то, что в терминах Маркса называется «ландшафт примирения» между сферами природы и культуры, то есть такое место, где, как выразился консультант по маркетингу, «люди через органические продукты питания будут обращаться к сути вещей». Как это будет происходить? Перед телевизором с органическим обедом, разогретым в микроволновке? (Никогда не думал, что увижу эти слова рядом.) Где здесь сочетание «истинности чувств» с «тоской по утопии» или «утонченного порядка» с «нечаянностью природы»?

На самом деле своей политикой компания Whole Foods пытается сгладить противоречия между индустриализацией производства органической пищи и пасторальными идеалами, на которых изначально была построена «органика». За последние тридцать лет органическое движение, как его когда-то называли, прошло удивительно долгий путь и сегодня стало больше похоже не на движение, а на большой бизнес. В магазине Whole Foods, в который я хожу, фоном для изобилия продуктовой секции служит стена, на которой вывешены полноцветные фотографии местных фермеров, производящих «органику». Фотографии сопровождаются текстовыми блоками, в которых фермеры

излагают свою философию. Правда, сейчас через Whole Foods продают свою продукцию лишь несколько органических ферм, в том числе Сарау. Большая часть таких ферм ушла из числа поставщиков, но пока осталась на настенных плакатах. Причина в том, что сеть Whole Foods в последние годы приняла стандартную региональную систему дистрибуции продуктов, что сделало поддержку малых ферм нецелесообразной. Крупные ритейлеры закупают продукты для десятков магазинов сразу, что вынуждает их иметь дело исключительно с огромными фермами. Так что, несмотря на то что стены Whole Foods по-прежнему украшают плакаты, изображающие семейные фермы и излагающие философию их владельцев, продукция, которая лежит под ними, поставляется в основном из двух крупных корпоративных органических ферм. На американском рынке свежих органических продуктов доминируют расположенные в Калифорнии компании Earthbound Farm и Grimmway Farms. (Одна только Earthbound выращивает 80 % органических салатов, продаваемых в США, а Grimmway Farms владеет Cal-Organic, одним из самых популярных органических брендов в супермаркетах.)

Бросив в тележку супермаркета Whole Foods пластиковую коробку с предварительно промытой «свежей» смесью салатов, я понял, что меня полностью поглотил индустриальный зверь, которого Джоэл Салатин назвал «органической империей». Говоря об этом салатном миксе, друг Джоэла, владелец маленькой фермы по производству «заорганических» продуктов, заметил, что он бы «пустил этот салат на компост» — со стороны пуриста от органики это было прямое оскорбление. Но я пока не готов согласиться с тем, что промышленная органика — это обязательно плохо. Взять хотя бы цель — она была благая: реформировать систему производства и продажи продуктов питания стоимостью в полтриллиона долларов, базирующуюся на сетевых супермаркетах, и приспособить ее к ожиданиям потребителя, которому нужны удобные и дешевые продукты.

И все же, все же... Органическое движение было задумано как критический анализ ценностей, лежащих в основе промышленного производства еды. Так что рано или поздно должен был наступить момент, когда органика заложит процессу индустриализации свою душу (это слово до сих пор произносится в кругах органиков без всякой

иронии), когда в супермаркете-пасторали станет больше вымысла, чем фактов, и она превратится в еще одну ложь маркетологов.

Теперь вопрос: достигнута ли уже, по мнению Джоэла Салатина, эта точка? Или проще: насколько хорошо супермаркет-пастораль чувствует себя под взглядом покупателя, читающего рекламные листовки, и журналистским контролем? Она чувствует себя так, как может себя чувствовать любая пастораль, если сумеет поглотить производство объемом 11 миллиардов долларов, но, в общем-то, не очень хорошо. По крайней мере, именно к этому выводу я пришел, когда проследил пути отдельных продуктов из моей корзины Whole Foods обратно на фермы, где они были выращены. Я узнал, например, что некоторая часть органического молока (конечно, не всё) поступает с ферм, на которых тысячи представительниц голштинской породы за свою жизнь не видели ни единой зеленой травинки. Они проводят свои дни в огороженном «сухом загоне», едят зерно (конечно, сертифицированное и органическое) и подсоединяются к доильным машинам по три раза в день. При этом большая часть их молока продается как ультрапастеризованное (ультрапастеризация – высокотемпературный процесс, который снижает пищевую ценность продукта). А причина в том, что такие крупные компании, как Horizon и Aurora, должны поставлять молоко на большие расстояния. Я обнаружил органическую говядину, произведенную из животных, выросших на «органических откормочных площадках» на органическом кукурузном сиропе с высоким содержанием фруктозы (уж эти слова я точно не ожидал встретить в одном предложении). Наконец, я узнал много нового об уже упоминавшемся «органическом ТВ-ужине», представлявшем собой разогретую в микроволновке миску с «рисом, овощами и жареной куриной грудкой под пикантным соусом из трав». Эта горячая закуска, носившая название Country Herb («Деревенские травы»), оказалась органическим продуктом весьма глубокой переработки. В ее состав входил 31 (тридцать один!) ингредиент, и все они были доставлены с отдаленных ферм, лабораторий и перерабатывающих заводов, разбросанных по полудюжине штатов и двум странам. Продукт, в частности, содержал такие загадочные и характерные для современной пищевой технологии компоненты, как высокоолеиновое сафлоровое масло, гуаровая и ксантановая камедь, соевый лецитин, каррагинан и «натуральный

ароматизатор “гриль”». Некоторые из этих ингредиентов являлись чисто синтетическими добавками – правда, разрешенными в соответствии с федеральными законами об органике. Не много ли для «натурального» продукта? Производителем этого Country Herb значилась Cascadian Farm, когда-то новаторская органическая ферма из штата Вашингтон, которая к настоящему времени превратилась в дочернюю компанию General Mills. (Замечу, что впоследствии производство Country Herb было прекращено.)

Я также посетил родину органической курочки Розы, ферму в городе Петалума, которая больше напоминала птицеводческую фабрику, чем ферму. Я понял, что моя Роза жила в огромном сарае вместе с двадцатью тысячами других Розы. Если не считать того, что их кормили сертифицированными органическими кормами, жизнь этих цыплят мало чем отличалась от жизни обитателя любой другой промышленной птицефабрики. А как же красивая жизнь со «свободным выгулом», которую обещала надпись на этикетке? Подтверждаю: в сарае и вправду есть небольшая дверь, ведущая на узкий двор с чахлой травой. Но история со свободным выгулом – все же некоторое преувеличение, особенно когда вы обнаруживаете, что из страха за птичью жизнь дверь остается плотно закрытой до тех пор, пока цыплятам не исполнится пять-шесть недель. А уже через две недели после этого они идут под нож...

## **2. От Народного парка до Petaluma Poultry**

Если в Беркли вы пройдете по Телеграф-авеню пять кварталов на север от Whole Foods, а затем повернете направо на Дуайт-стрит, то скоро окажетесь на замусоренной территории, покрытой травой и деревьями. Здесь расположен лагерь, в котором живут несколько десятков бездомных. Этим людям в основном по пятьдесят-шестьдесят лет, в их одежде и прическах до сих пор чувствуется влияние хиппи. Большую часть времени эти мужчины и женщины спят и пьют, как это делают бомжи во всем мире. Есть здесь, однако, и свои особенности: местные обитатели ухаживают за крохотными грязными клочками земли, на которых растут цветы и овощи – несколько стеблей кукурузы, немного брокколи на семена. Народный парк сегодня – это одно из самых унылых мест в стране, это разрушенный памятник давно

рухнувшим надеждам 1960-х годов. Огромная социально-экономическая дистанция отделяет обеспеченных покупателей, курсирующих по проходам супермаркета Whole Foods, от не имеющих ни гроша бездомных в Народном парке. Тем не менее эти два объекта являются ветвями одного дерева.

Действительно, если бы в мире была хоть небольшая доля той справедливости, к которой взывают поэты, то руководители Whole Foods давно бы повесили в Народном парке мемориальную доску и поставили киоск для бесплатной раздачи органических фруктов и овощей. Органическое движение, как и движение за защиту окружающей среды, как и феминистское движение, имеет глубокие корни в радикализме шестидесятых годов, который в этих местах бурно, но недолго цвел пышным цветом. Органика – один из нескольких потоков контркультуры, которые в итоге исчезли в американском мейнстриме. Но исчезли не раньше, чем существенно изменили его течение. Если вы захотите дойти до истоков подобных изменений, то ваше путешествие обязательно приведет вас в этот парк.

Народный парк родился 20 апреля 1969 года, когда группа, называвшая себя Комиссией Робина Гуда, захватила пустырь на территории Калифорнийского университета и приступила к его переустройству. Люди, именовавшие себя «аграрными реформаторами», раскатывали дерн, высаживали деревья и, главное, закладывали грядки огорода. Радикалы объявили, что хотят с нуля построить в своем лагере новое «общество сотрудничества», деятельность которого будет включать производство собственных «незагрязненных» продуктов. В своем акте гражданского неповиновения Комиссия Робина Гуда вдохновлялась в том числе примером движения диггеров, которые в XVII веке в Англии также захватывали общественные земли, чтобы выращенные на них плоды раздавать бедным. Было объявлено, что еда в Народном парке будет органической – именно тогда это слово наполнилось значениями, которые выходили далеко за рамки какого-либо конкретного сельскохозяйственного метода.

Историк Уоррен Беласко в своей книге «Аппетит к переменам» (Appetite for Change), дающей исчерпывающий анализ влияния контркультуры 1960-х на наше питание, отмечает, что события в

Народном парке знаменовали собой начало «позеленения» контркультуры.

Это был своего рода возврат к пасторали, который привел к развитию движения сельских коммун, к появлению кооперативов производителей сельхозпродукции, к «партизанскому капитализму» и в конечном счете к развитию органического сельского хозяйства и появлению на его основе крупного бизнеса наподобие Whole Foods.

Момент для такого возврата к природе созрел в 1969 году, когда в новостях постоянно упоминался опасный инсектицид ДДТ, когда вблизи города Санта-Барбара произошел разлив нефти, загрязнившей побережье Калифорнии, когда загорелись мусор и мазут, покрывавшие реку Кайахога в Кливленде. Казалось, что за одну ночь все выучили слово «экология», ну а сразу за ним шло слово «органика»...

Как указывает Беласко, первоначально слово «органический» пользовалось популярностью среди тех, кто критиковал социальные порядки в Англии XIX века. Эти критики противопоставляли социальную разобщенность и «атомизацию» общества, принесенные промышленной революцией, идеалам потерянного органического, то есть естественного общества, в котором были крепки узы любви и сотрудничества. Иными словами, термин «органический» тогда означал просто «не индустриальный». К продуктам питания и сельскому хозяйству слово «органический» стали применять намного позже – в 1940-х годах на страницах журнала «Органическое садоводство и земледелие» (Organic Gardening and Farming). Этот журнал основал в 1940 году Джером Родейл, фанатик здорового питания из Нью-Йорка, точнее из Нижнего Ист-Сайда. Большинство страниц журнала было посвящено методам выращивания сельскохозяйственных продуктов, полезных для здоровья, без применения искусственных химических веществ, то есть «органическим» методам. Постоянным подписчиком этого журнала был, в частности, дедушка Джоэла Салатина.

Журнал «Органическое садоводство и земледелие» боролся за свои идеалы в безвестности до 1969 года, когда восторженный обзор его публикаций был опубликован в американском журнале контркультуры «Каталог всей Земли» (Whole Earth Catalog). Так о нем узнали хиппи, которые тогда как раз пытались выяснить, как выращивать овощи без

покровительства военно-промышленного комплекса. «Если бы я был диктатором и решил контролировать национальную прессу, – писал корреспондент Whole Earth, – то первым делом запретил бы журнал Organic Gardening, потому что это самое подрывное издание. Я считаю, что садоводы-органики находятся в авангарде тех, кто прилагает серьезные усилия к тому, чтобы спасти мир, изменяя отношение к нему человека, кто хочет отойти от коллективного, центристского, супериндустриального государства и перейти к более простым и реальным отношениям с землей один на один...»

За два года тираж Organic Gardening and Farming поднялся с 400 000 до 700 000 экземпляров...

Как видно из панегирика Whole Earth, контркультура сумела увязать между собой два определения термина «органический» – более широкое и более узкое. При этом органический сад, который разбили в Народном парке (а подражания ему скоро появились во многих городах по всей стране), сам был задуман как своего рода миниатюрная модель общества бо́льшего сотрудничества и единения, как ландшафт примирения. Здесь предлагалось заменить существующее в индустриальном обществе отношение к природе как к чему-то покоренному более мягким, более гармоничным подходом. Сад задумывался как пасторальная утопия в миниатюре. Он должен был объединить не только людей, которые создали его и от него питались, но и «как можно больше царств жизни», как было написано в ранней статье «Народные сады Беркли», опубликованной в андеграундной газете с характерным названием Good Times («Хорошие времена»). Овощи, собранные с этих участков, иногда называли «заговорщиками земли». Предполагалось, что, кроме здоровых калорий, они будут поставлять людям «съедобную динамику», то есть создавать «новую среду, через которую люди будут общаться друг с другом и со своей пищей». В частности, отказ сторонников органики от химикатов предполагал также отказ от служения военной машине. Логика тут была такая: корпорации Dow или Monsanto, выпускающие пестициды, производят также напалм или смесь дефолиантов и гербицидов Agent Orange, с помощью которой американские военные ведут войну против природы и людей в Юго-Восточной Азии. Таким образом, употребление в пищу органических продуктов оказалось связано и с политической позицией человека.

Именно по этой причине органика стала чем-то гораздо бо`льшим, чем метод земледелия. Исходя из экологической посылки, согласно которой все в этом мире взаимосвязано, раннее органическое движение стремилось создать не только альтернативный способ производства (фермы без «химии»), но и альтернативную систему распределения продуктов («антикапиталистические» кооперативы по производству продуктов) и даже альтернативный режим потребления («countercuisine», то есть «противокухня», «антикухня»). Таковы были три основы, на которых стояла революционная программа органического движения; поскольку экология учит нас, что все в мире взаимосвязано, ваша еда неотделима от того, как она была выращена и как попала на ваш стол.

«Антикухня» декларировала использование цельного зерна и необработанных органических ингредиентов, чем бросала вызов обычной промышленной «кулинарии белого хлеба» (часто фигурировал термин «пластиковая еда»). По ряду причин, которые сейчас, в ретроспективе, кажутся смешными, адепты «антикухни» пропагандировали все виды еды коричневого цвета. Дикий рис, хлеб, пшеница, яйца, тростниковый сахар, соевый соус и его более темная разновидность тамари – все они были признаны стоящими морально выше «белых» продуктов. При этом было существенно не только то, что коричневые продукты казались меньше оскверненными промышленностью. Столь же важным было, что их употребление позволяло выразить свою солидарность с темнокожими людьми. (Много позже подтвердилось, что подобные натуральные продукты действительно полезны для здоровья – кстати, это был не первый и не последний случай, когда сомнение «органиков» получало научную поддержку.) Но, пожалуй, лучше всего в коричневых продуктах было то, что их никогда не ели «предки» бунтарей, то есть в переводе на привычный язык – их родители...

Но как вырастить все эти замечательные растения без химикатов? Пожалуй, это было главной проблемой, особенно для городских детей, которые приходили на ферму или в сад с головой, набитой пасторальными идеалами и с полным отсутствием садоводческого опыта. В этих условиях роль научно-исследовательских станций, разрабатывающих основы органического сельского хозяйства, взяли на себя сельские коммуны. Именно в таких глухих местах фермеры-

неофиты могли экспериментировать с созданием компоста или разрабатывать альтернативные методы борьбы с вредителями растений. Результаты их опытов сразу попадали в магазины продуктовых кооперативов, так что последние на многие годы оказались захвачены органическими продуктами – надо сказать, крайне жалкими на вид. Но фермеры-чудики не прекращали своих экспериментов и, следуя советам Родейла, шаг за шагом продвигались вперед. Некоторые из них ушли совсем далеко и стали просто отличными фермерами.

Одним из таких успешных фермеров оказался Джин Кан, основатель Cascadian Farm – той самой компании, которая произвела «органический ТВ-ужин», попавший в мою тележку в супермаркете Whole Foods. Сегодня Cascadian Farm – главный бренд компании General Mills, но начиналось это предприятие как ферма при коммуне хиппи. Эта ферма расположена на узкой живописной полоске земли, зажатой между рекой Скэджит и Национальным парком Норт-Каскейдс (Северные Каскады) примерно в 75 милях (120 километрах) к северо-востоку от Сиэтла. (Маленькая идиллическая сельская усадьба, изображенная на упаковках продукции Cascadian Farm, оказывается, реально существует!) Первоначально это предприятие называлось «Новый проект по выживанию и восстановлению окружающей среды в Каскейдс» (New Cascadian Survival and Reclamation Project). Ферма была основана в 1971 году Джином Каном под идею выращивать овощи для коммуны проэкологически настроенных хиппи, которая образовалась в соседнем Беллинхэме. В то время Кану было 24 года, и он, незащитившийся аспирант из южного района Чикаго, был вдохновлен книгами Рэйчел Карсон «Безмолвная весна» (Silent Spring) и Фрэнсиса Мура Лаппе «Диета для маленькой планеты» (Diet for a Small Planet). Он хотел вернуться к земле и оттуда изменять американскую продовольственную систему – в 1971 году эта амбициозная мечта еще не казалась столь экстравагантной, как теперь. Но настоящий успех ждал Кана на другом поприще: как пионер органического движения он сделал вместе с другими его деятелями многое для того, чтобы органическая пища стала мейнстримом, чтобы она ушла из продовольственных кооперативов в супермаркеты. Сегодня Cascadian Farm – это витрина General Mills, это «пиар-ферма», как ее честно называет основатель. А сухощавый Кан, бывший фермер-хиппи, стал вице-президентом компании General Mills. И именно Cascadian

Farm имеет в виду Джоэл Салатин, когда говорит об органической империи...

Как и большинство ранних фермеров-«органиков», Кан поначалу понятия не имел, что нужно делать на ферме, и потому сполна получил свою долю неудач и неурожаев. В 1971 году органическое сельское хозяйство было еще в младенческом возрасте; несколько сотен рассеянных по стране любителей методом проб и ошибок учились, как выращивать пищу без химических веществ, причем у этих исследователей-самоучек не было никакой организационной поддержки. (На самом деле Министерство сельского хозяйства США до недавнего времени противодействовало органическому сельскому хозяйству, рассматривая его – и совершенно справедливо! – как критику промышленной агрокультуры, которую как раз и продвигал американский Минсельхоз.) Так что вместо службы распространения сельскохозяйственных знаний Министерства сельского хозяйства США первые фермеры-«органики» опирались на журнал «Органическое садоводство и земледелие» (Organic Gardening and Farming) – Кан тоже на него подписался. Использовались также модели различных несовременных агросистем, описанных в таких книгах, как «Сорок веков фермерства» (Farmers of Forty Centuries) Франклина Хирама Кинга и «Почва и здоровье: Сельскохозяйственный завет» (The Soil and Health and An Agricultural Testament) сэра Альберта Ховарда. Последнюю книгу справедливо называют библией этого движения.

Пожалуй, больше, чем любой другой автор, сделал для закладки философских основ органического сельского хозяйства именно сэр Альберт Ховард, английский агроном, посвященный в рыцари после тридцати лет исследований, выполненных им в Индии. Даже те, кто никогда не читал его «Наказ земледельцу», или «Сельскохозяйственный завет» (An Agricultural Testament, 1940), знакомы с размышлениями Ховарда по журналу Родейла Organic Gardening and Farming, в котором его восхваляют, и по очеркам Уэнделла Берри, написавшего авторитетное исследование о Ховарде в «Последнем каталоге всей Земли» (The Last Whole Earth Catalog, 1971). Особенно захватила Берри оказавшаяся пророческой идея Ховарда о том, что нужно «рассматривать проблему здоровья почвы, растений, животных и человека как один большой предмет исследования».

Для книги, в которой немало страниц посвящено тому, как правильно готовить компост, «Сельскохозяйственный завет» оказался работой, важной как для философии, так и для сельскохозяйственной науки. Действительно, прослеженные Ховардом связи между, казалось бы, совершенно разными областями – от плодородия почвы до «национального здоровья»; от первостепенной важности мочи животных до ограничений научного метода – это его сигнал, его метод, его послание потомкам. Несмотря на то что Ховард не использовал термин «органический», в его книге можно найти множество значений этого слова. Более того, в его сочинениях содержится не только программа развития сельского хозяйства, но и программа социального обновления. Сопоставляя сегодняшнее определение органики с исходной целостной концепцией Ховарда, легко увидеть, что последователи сильно ее урезали.

Как и многие другие критические произведения социальной и экологической тематики, «Сельскохозяйственный завет» рассказывает об истории грехопадения в широком смысле этого слова.

В случае Ховарда роль Змея сыграл немецкий химик барон Юстус фон Либих, а роль соблазнительного фрукта из райского сада – аббревиатура NPK. Именно Либих в своей монографии «Химия в приложении к земледелию и физиологии» (*Chemistry in Its Application to Agriculture and physiology*, 1840) поставил сельское хозяйство на индустриальный путь, сломав квазимистическую концепцию плодородия почв и заменив ее простой инвентаризацией химических элементов, которые требуются для роста растений. В мгновение ока биология почвы уступила место химии почвы, конкретно – трем химическим элементам, которые, как показал Либих, имеют решающее значение для роста растений. Это азот, фосфор и калий, или, если использовать «инициалы» этих элементов из периодической таблицы элементов Менделеева, N-P-K. (Эти три буквы и соответствующие процентное содержание каждого элемента печатаются на каждой упаковке удобрений.) Не случайно большая часть работы Ховарда является попыткой разрушить то, что он назвал «NPK-менталитет».

Впрочем, NPK-менталитет охватывает гораздо более широкую область, чем удобрения. На самом деле, читая Ховарда, начинаешь

задумываться о том, не является ли такой менталитет одним из ключей к ящику Пандоры – современной цивилизации. По мысли Ховарда, NPK-менталитет может служить символом как мощи, так и ограниченных возможностей современной науки, которая все упрощает. Действительно, как обнаружили последователи Либиха, NPK-подход «работает». Что это значит? Это значит, что если дать растению эти три элемента, то есть азот, фосфор и калий, то оно будет расти. А от этого успеха науки остается всего лишь шаг до вывода о том, что Либих до конца раскрыл тайну плодородия почв. Такой редукционистский подход способствовал полному переосмыслению учения о почве, а с ним и всего сельского хозяйства. Из живой системы почва превратилась в разновидность машины: вложите в нее на этом конце NPK, и на другом конце вы получите урожай пшеницы или кукурузы. Поскольку модель почвы как машины работала достаточно хорошо (по крайней мере, в краткосрочной перспективе), то, казалось бы, у людей должна была отпасть всякая необходимость беспокоиться о таких странных объектах, как дождевые черви и гумус.

Что такое гумус? Гумус, или перегной, – это то, что придает горсти земли черноватый оттенок и характерный аромат. Точно определить, что такое гумус, трудно, потому что это сочетание множества компонентов. Гумус – это то, что осталось от органической материи после того, как она была разбита на миллиарды больших и малых организмов множеством обитателей этой горстки земли – бактериями, бактериофагами, грибами и дождевыми червями, разлагающими живую материю. (Экклезиаст характеризовал жизнь как переход из «праха в прах»; точнее было бы сказать – «из гумуса в гумус».) Но гумус – не конечный продукт разложения, а только его этап. Другая группа организмов медленно разрушает гумус, разлагая его по цепочке вплоть до химических элементов, которыми питаются растения, – это те же азот, фосфор и калий, но не только они. Этот процесс столь же биологический, сколь и химический; в нем участвуют в симбиозе растения и микоризные грибы, которые живут среди их корней. Грибы предлагают корням растворимые питательные вещества, получая взамен капли сахарозы. Другим важным симбиозом является ассоциация растений с бактериями. Последние живут в богатой гумусом почве, где фиксируют атмосферный азот, преобразуя его в такую форму, которую могут использовать растения. Но гумус – это не

только «шведский стол» из питательных веществ, предназначенных для растений: он также служит клеем, который связывает микроскопические крупинки минералов в рыхлые комочки, образующие суспензии с водой. В результате выпадающие атмосферные осадки не проникают мгновенно в глубь земли, а остаются в слое почвы, где воду поглощают корни растений.

Свести такую колоссально сложную биологическую систему к сочетанию из трех букв, NPK, – это худшее, что может сделать научный метод с его упрощенческим подходом. Но именно это и произошло в сельскохозяйственной науке: сложные комбинации были сведены к простым величинам; биология уступила свое место химии. Не Ховард первым заметил, что научный метод может одновременно иметь дело только с одной или с парой переменных. Проблема в том, что, когда наука свела сложное явление к нескольким переменным, пусть даже очень важным, у ученых возникло естественное желание игнорировать все остальные факторы. Они решили: то, что можно измерить, это и есть всё, по крайней мере всё существенное. А когда мы ошибочно решаем, что знаем всё, что нам нужно знать для описания того или иного процесса, здоровое понимание своего невежества перед лицом такой тайны, как плодородие почвы, уступает место высокомерному отношению к природе как к машине. Ну а после того, как сделан такой шаг, легко сделать и другие шаги в этом направлении. Так, когда поступающий в растения синтетический азот привлекает к ним насекомых и болезни, фермер, как мы видели, начинает применять химические пестициды: он просто чинит сломавшуюся машину.

Рассматривая применение искусственных удобрений (так первоначально назывались синтетические удобрения), Ховард пришел к выводу, что наше высокомерие наносит вред не только здоровью почвы (поскольку агрессивные химические вещества убивают биологическую активность в гумусе), но и здоровью нации. Иными словами, он связал здоровье почвы со здоровьем всех существ, которые от нее зависят. Сама по себе эта идея до появления промышленного сельского хозяйства считалась едва ли не общим местом – ее высказывали, в частности, Платон и Томас Джефферсон. Но Ховард сформулировал эту мысль следующим образом: «Искусственные удобрения неизбежно приведут появлению искусственного питания, искусственной пищи,

искусственных животных и, наконец, искусственных мужчин и женщин».

Может показаться, что в своей риторике Ховард заходит слишком далеко (в конце концов, речь идет всего лишь об удобрениях). Но нужно учесть, что эти слова были сказаны в пылу яростной битвы, которая в 1930-х и 1940-х годах сопровождала в Англии химизацию сельского хозяйства. «Великая полемика о перегное», как ее называли, достигла даже уровня Палаты лордов – случилось это в 1943 году, когда на повестке дня стояли вроде бы куда более насущные вопросы. Но Министерство сельского хозяйства Великобритании именно тогда занялось продвижением новых удобрений, и многие фермеры жаловались на то, что в результате их применения пастбища и скот стали терять свою силу. Ховард и его союзники были убеждены, что «история осудит [химические удобрения] как одно из самых больших несчастий, постигших сельское хозяйство и человечество в целом». Он утверждал, что повсеместное применение искусственных удобрений может подорвать плодородие почвы, сделать растения уязвимыми для вредителей и болезней, а также нанести ущерб здоровью животных и людей, которые будут поедать эти растения, ибо растения не могут оказаться более питательными, чем почва, на которой они росли. Кроме того, подчеркивал Ховард, краткосрочный форсированный рост урожайности, который обеспечивают удобрения, не может быть устойчивым, так как химические вещества в конечном счете подорвут плодородие почвы. Высокие урожаи сегодня – это грабеж нашего будущего.

Надо ли говорить, что великая полемика о перегное 1940-х годов закончилась победой NPK-менталитета?..

Ховард указывал другой путь. «Теперь мы должны вернуться обратно по своим следам, – писал он, имея в виду отказ от наследия Либиха и индустриального сельского хозяйства. – Мы должны возвратиться к природе и копировать те ее методы, с которыми встречаемся в лесах и прериях». Призыв Ховарда перепроектировать ферму по образцу природы не был риторическим; он имел в виду конкретные методы и процессы, которые кратко описал в начале «Сельскохозяйственного завета». Этот абзац является квинтэссенцией всего органического подхода:

«Мать Земля никогда не пытается вести хозяйство без “живого инвентаря”, то есть без скота. Она всегда высевает смеси зерновых культур. Она прилагает большие усилия, чтобы сохранить почву и предотвратить ее эрозию. Она смешивает продукты жизнедеятельности растений и животных и превращает их в гумус. В природе нет отходов, ибо процессы роста и процессы распада уравнивают друг друга. Важнее всего сохранять дождевую воду. Растениям и животным нужно дать возможность самим защищать себя от болезней».

Согласно Ховарду, каждый из биологических процессов, протекающих в лесу или в прериях, может найти свой аналог на ферме. Так, животным нужно дать возможность питаться отходами растений, как они делают это в дикой природе. В свою очередь, их отходы могут питать почву. Мульча может защитить оголившуюся почву точно так же, как в лесу ее защищают опавшие листья. Компост, разложившись вместе со слоем опавших листьев, может создать гумус. Даже болезни и насекомые в модели Ховарда призваны выполнять санитарную функцию, как это они делают в природе, ликвидируя слабые растения и животных. В правильно настроенной системе, предсказывал Ховард, таких растений и животных будет мало. Иными словами, для Ховарда насекомые и болезни, эти проклятия индустриального сельского хозяйства, являются просто «цензорами природы», которые «указывают фермеру на то, что используемые им сорта растений и методы земледелия не соответствуют местности». На здоровой ферме вредителей растений должно быть не больше, чем в здоровом лесу или на пастбище. Последние и нужно принимать за стандарты сельхозугодий. Таким образом, Ховард предлагал фермерам рассматривать свои фермы не как машины, а как живые организмы.

Идея имитировать целые природные системы находится в жесткой оппозиции к редуccionистской науке. Последняя как раз разрушает такие системы, разбирая их на составные части, чтобы понять, как они работают, а затем управляет ими, меняя найденные переменные, причем не больше одной за раз. В этом смысле концепция органического сельского хозяйства, созданная Ховардом, представляется архаичной и, возможно, даже антинаучной. Она говорит нам, что мы не должны понимать, как работает перегной, или что нужно сделать для того, чтобы эффективно использовать компост. Наше незнание того, как живет тот дикий перенаселенный мир, каковым

является почва, и даже наше отношение к ней как к такому миру не должны стать препятствиями для ухода за почвой. Напротив, здоровое чувство того, что мы знаем не все (а может быть, даже ощущение вечной тайны природы), должно удерживать нас от упрощений и применения «серебряных пуль», то есть простых и универсальных технологических решений.

Теорию органического сельского хозяйства часто упрекают в том, что она является скорее философией, чем прикладной наукой. Определенная доля истины в этом утверждении есть, но даже если это так, то почему фермеры-«органики» должны чувствовать себя обороняющимися? Почему наука с ее собственными тайнами, пережитками и даже фетишами должна считаться единственным надежным инструментом познания, с которым надо подходить к природе? В концепции Ховарда имитация естественных процессов предшествует науке их понимания. Крестьянин, который разводит на рисовых чеках уток и рыбу, может не иметь ни малейшего понятия о том, какие сложные симбиотические отношения он задействовал. Он может не знать, что утки и рыбы поставляют рису азот и в то же время поедают его вредителей. Но даже в этом случае благодаря гениальному симбиозу различных сельскохозяйственных культур фермер обеспечит себя богатым урожаем.

С философской точки зрения основа концепции органического сельского хозяйства, разработанная Ховардом, является разновидностью прагматизма. Адепты этой школы философской мысли готовы назвать «истинным» лишь то, что работает и дает практически полезные результаты.

Чарльз Дарвин учил нас, что своего рода прагматизм (он назвал это естественным отбором) является сердцем природы, направляющим ее эволюцию: в природе тоже выживает лишь то, что работает. Не случайно Ховард провел так много времени за изучением систем земледелия в крестьянских хозяйствах Индии и других стран. Он выяснил, что лучшие из этих систем сохранились только потому, что из года в год питали ту почву, с которой питались сами, и потому она не истощалась.

В агрономии Ховарда наука в основном используется как инструмент для описания того, что работает, и объяснения того, почему

«оно» работает. Как это часто бывает, за годы, прошедшие с тех пор, как Ховард высказал свои «ненаучные» идеи, многие из них обеспечили себе поддержку науки. Так, оказалось, что растения, выращенные на почвах, удобренных синтетическими удобрениями, менее питательны, чем те, которые выросли на компостированных почвах [Asami et al (2003); Benbrook (2005); Carbonaro (2001); Davis et al (2004)]. Такие растения более уязвимы для болезней и насекомых-вредителей [Altieri (1995); Tilman (1998)]. Поликультуры более продуктивны и менее склонны к болезням, чем монокультуры [Altieri (1995, 1999); Tilman (1998); Wolfe (2000)]. Как и утверждал Ховард, здоровье почвы, растений, животных и здоровье людей (даже народов) на самом деле связаны между собой, и сегодня мы только начинаем эмпирически проследивать эти взаимосвязи. Мы, похоже, пока не готовы в полной мере использовать эти знания, но мы видим, что цивилизации, которые переставали заботиться о взрастившей их почве, в конце концов уходили в небытие [Diamond (2005)].

Если предложенные Ховардом хозяйства, смоделированные по образцу природных систем, все-таки жизнеспособны, то почему мы не видим их на каждом шагу? Потому что, увы, правила органики, установленные Ховардом и его последователями, «чаще нарушают, чем блюдут», если перефразировать шекспировского Гамлета («Похвальнее нарушить, чем блюсти». – *Ред.*). По мере того как органическое сельское хозяйство становилось все более успешным и находило свой путь в супермаркеты и в объятия агробизнеса, оно все больше напоминало промышленную систему, которую поначалу хотело сменить. И пока что логика этой системы оказывается сильнее логики природных систем.

Аллегорией этого процесса может служить эволюция Cascadian Farm от «Нового проекта по выживанию и восстановлению окружающей среды в Каскейдс» до дочерней компании General Mills. Несколько лет назад пасмурным зимним утром Кан повез меня посмотреть на ферму, с которой все начиналось. Следуя извивам реки Скэджит, новенький темно-зеленый «Lexus» с нестандартным номерным знаком «organic» постепенно продвигался на восток. Кану за пятьдесят, но выглядит он поразительно молодо. Добавив к его облику небритость и двадцать фунтов (килограммов десять) массы, Кана можно легко опознать на любой из выставленных в офисе фотографий,

изображающих бородатых людей с «фенечками» в тяжелых ботинках-«тракторах». По дороге на ферму Кан успел рассказать мне историю своей компании. Он говорил совершенно откровенно и не обходил компромиссы, на которые пришлось пойти в процессе превращения из фермера-«органика» в агробизнесмена: «В конце концов, все меняет свою форму, приспособляясь к внешнему миру».

К концу семидесятых Кан стал довольно хорошим фермером-«органиком» и еще лучшим бизнесменом. Сначала он обнаружил экономические достоинства добавления стоимости к своей продукции путем ее переработки – стал замораживать ягоды черники и клубники или варить из них джем. Как только на Cascadian Farm начали переработку продукции, Кан открыл, что может заработать больше денег, если будет покупать продукцию у других фермеров, а не производить ее сам – задолго до него такое же открытие сделали обычные агропромышленные компании.

«После этого, – рассказывал мне Кан, – само “кооперативное сообщество”, с которого мы стартовали, постепенно начало подстраиваться под существующую систему. Мы начали развозить продукты по всей стране, используя дизельное топливо, то есть превратились в промышленную органическую ферму. Я шаг за шагом все глубже проникал в “тот” мир, а он все сильнее давил на мой бизнес, пытаясь сделать его более похожим на свой».

Это давление стало непреодолимым в 1990 году, когда вся Америка была напугана последствиями применения пестицида алар. Кан потерял почти все, и, главное, контроль над Cascadian Farm перешел в руки корпорации. Вообще, в истории органического движения эпизод с аларом стал своего рода водоразделом, после которого в муках начала рождаться современная индустрия по производству органических продуктов. На протяжении всей истории резкие всплески внимания к органике точно следовали за всплесками озабоченности общества по поводу промышленного производства продуктов. Некоторые критики обвиняли «органиков» в том, что ради своей прибыли они снова и снова сеют «продовольственную панику». Определенная доля истины в таких обвинениях, конечно, была, но оставался вопрос, кому нужно предъявлять более серьезные обвинения – «органикам» или производителям промышленной пищи. Фермеры-«органики» на это отвечали, что истории с привлечением внимания общественности к

пестицидам, пищевым отравлениям, генетически модифицированным продуктам, коровьему бешенству и т. п. стали своего рода учебными пособиями как для промышленной продовольственной системы, так и для ее альтернативы. И алар был одним из первых.

26 февраля 1989 года популярная телепрограмма «60 минут» поведала о том, что производители яблок применяют химический регулятор роста алар, который широко используется и в обычных садах, а между тем Агентство по охране окружающей среды США объявило это вещество канцерогеном. Так средний американец вдруг узнал о существовании органических продуктов. Началась «паника ради органики» (Panic for Organic), как гласил заголовок на обложке одного популярного еженедельника. Буквально за одну ночь спрос на органические продукты в супермаркетах вырос в несколько раз. Увы, пестрая компания «органиков» оказалась не готова к своему звездному часу. Как и многие другие производители органических продуктов, Джин Кан влез в долги, надеясь профинансировать амбициозную экспансию своего бизнеса, заключил множество контрактов с фермерами на выращивание больших объемов органических продуктов... а потом с ужасом наблюдал, как пузырь спроса на органику сдувается вместе с числом статей об аларе. Сильно закредитованный Кан был вынужден продать контрольный пакет акций своей фирмы компании Welch Foods. Так бывший хиппи-фермер пустился в то, что он называет «корпоративное приключение».

«Теперь мы стали частью пищевой промышленности, – продолжает Кан. – Но я по-прежнему хотел использовать свою ферму для того, чтобы изменить способ, которым мы выращиваем пищу. Не рацион людей, не распределение. Но, черт возьми, система в целом и не думала меняться». На самом деле, став частью пищевой промышленности, органическое движение было вынуждено отбросить две из трех опор, на которых оно изначально стояло. Это были: 1) «антикухня», то есть идея о том, что люди будут есть то, что они действительно хотят есть, и 2) продуктовые кооперативы и другие альтернативные способы распределения продуктов. Кан сделал ставку на то, что органика сможет встроиться в агробизнес, стоя на единственной оставшейся опоре – новом способе производства. При таком подходе органические продукты становилась нишевыми продуктами, которые распределяют и продают по уже существующим

каналам. Конечно, ортодоксальные «органики» не приняли такой подход, поскольку для них все три опоры были единым целым («экология учит нас, что все в мире взаимосвязано»). Но сам Джин Кан (и не он один) оказался реалистом: он перестал оглядываться назад и... стал бизнесменом с достойным доходом.

«Всегда есть выбор: грустить о том, что все прошло, или двигаться дальше, – продолжает Кан. – Мы изо всех сил старались построить кооперативное сообщество и местную продовольственную систему, но в конце концов были вынуждены признать, что нам это не удалось. Обед для большинства людей остался просто обедом. Мы могли называть его сакральным, мы могли говорить о единении за трапезой, но это был всего лишь обед».

После того как в 1990 году лопнул «аларный пузырь», органическая индустрия сумела быстро восстановиться и стала демонстрировать ежегодный двузначный рост и быструю консолидацию. Причина была в том, что основные продовольственные компании начали наконец всерьез воспринимать органические продукты, по крайней мере рынок органики. Gerber's, Heinz, Dole, ConAgra, ADM – все они создали или приобрели органические бренды. Сама Cascadian Farm тоже стала микроконгломератом: она приобрела калифорнийского производителя томатов Muir Glen и поменяла название на Small Planet Foods. 1990 год также ознаменовался началом признания органического сельского хозяйства со стороны федеральных властей: именно в этом году Конгресс США принял Закон о производстве органической продукции (Organic Food and Production Act, OFPA). Законодатели поручили Министерству сельского хозяйства США (которое всегда относилось к органическому земледелию с нескрываемым презрением) разработать единые национальные стандарты для органических продуктов питания и сельского хозяйства и зафиксировать единое определение слова «органический», смысл которого люди понимали по-разному.

Обоснование этого определения превратилось в тягучий процесс, растянувшийся на десятилетия, что неудивительно: за контроль над словом, оказывавшим какое-то магическое воздействие на рынок, схватились самые разные силы, которые действовали как внутри, так и за пределами органического движения. Агробизнес боролся за то, чтобы сделать толкование слова «органический» максимально широким

по двум причинам. Во-первых, чтобы облегчить компаниям – лидерам продовольственного рынка выход на «органический» рынок; во-вторых, из-за опасений, что продукты, по умолчанию не считавшиеся органическими (например, генетически модифицированные продукты), отныне будут нести на себе несмываемое пятно «ненадежных». Поначалу Министерство сельского хозяйства США, действуя по своей давней привычке, обязало агробизнес следовать выпущенному в 1997 году набору расплывчатых стандартов, согласно которым при производстве органических пищевых продуктов разрешалось использовать (внимание!) генетически модифицированные культуры, а также облученные и сточные воды. Некоторые эксперты увидели за этими стандартами руку крупного бизнеса, например компаний Monsanto или ADM. Но мне кажется более вероятным, что Министерство сельского хозяйства США просто исходило из такого разумного предположения: производство органических продуктов, как и любая другая отрасль, хочет испытывать как можно меньшую регуляторную нагрузку. Но «органика» оказалась не похожей на другие отрасли: в генетической структуре движения сохранилось немало прежних ценностей, и потому оно с яростью отвергло «либеральные» стандарты. Беспрецедентный по силе поток откликов от возмущенных фермеров-«органиков» и потребителей заставил министерство вернуть стандарты на доработку. Эти события обычно рассматриваются как победа принципов движения.

В то время как перипетии борьбы с правительством за значение слова «органический» не сходили с первых полос газет, в 1997 году развернулась еще одна, не менее важная и ожесточенная схватка. Она велась внутри Министерства сельского хозяйства США между «большой органикой» и «малой органикой» – иначе говоря, между промышленностью по производству органических продуктов и органическим движением.

Результат этой дуэли оказался куда менее предсказуемым. Может ли быть органической агропромышленная ферма? Может ли не пастись на пастбище «органическая» дойная корова? Можно ли вносить пищевые добавки и синтетические химические вещества в переработанные органические продукты питания? Если вам кажется,

что ответить на эти вопросы достаточно легко, то вы застряли на устаревшей, «пасторальной» точке зрения на органику. Победила, конечно, «большая органика», которая на все эти три вопроса ответила «да». Окончательные стандарты были хороши тем, что устанавливали планку требований для более экологически ответственного вида сельского хозяйства, но... Скорее всего, это было неизбежно: поскольку за дело взялись бюрократы и промышленники, многие философские ценности, воплощенные в слове «органический» (в том числе те, которые отстаивал Альберт Ховард), в процессе федерального нормотворчества не выжили...

С 1992 по 1997 год Джин Кан работал в Национальном совете по органическим стандартам Министерства сельского хозяйства США, где играл ключевую роль в принятии стандартов безопасности для «органического ТВ-ужина» и многих других органических продуктов питания глубокой переработки. Это была непростая работа: Кану и его союзникам приходилось действовать на основе законодательства 1990 года, которое сразу и полностью запретило синтетические вещества, используемые в производстве, и искусственные пищевые добавки. Кан утверждал, что органические пищевые продукты глубокой переработки немыслимы без синтетики, которая необходима как для производства, так и для сохранения таких продуктов в супермаркетах. Некоторые из представителей потребителей, входивших в состав Национального совета по стандартам, оспаривали справедливость этого утверждения. Если «органические ТВ-ужины» невозможны без синтетики, говорили они, то, значит, «ТВ-ужины» просто не могут быть органическими. На кону оказалась сама идея «антикухни».

Диетолог Джоан Дай Гуссоу, активный деятель Национального совета по стандартам, опубликовала в 1996 году статью «Можно ли сертифицировать органический бисквит твинки?» (Can an Organic Twinkie Be Certified?), в которой выступила против синтетики в органике. Продемонстрировав, что в соответствии с предлагаемыми правилами такая сертификация вполне возможна, Гуссоу поставила вопрос, должен ли мир органики просто зеркально отражать существующий мир продовольствия с его высокой степенью переработки и обилием соленой, сладкой и вообще нездоровой пищи или он должен стремиться к чему-то лучшему, к созданию «антикухни» на основе цельных продуктов. Кан на это ответил аргументом,

заложенным в популизме рынка: «Если потребитель хочет иметь органический твинки, то мы должны его дать». Или, как он сказал мне на обратном пути из Cascadian Farm: «Органика – это же не твоя мать». В конце концов дело дошло до столкновения между старым органическим движением и новой индустрией, и новая индустрия победила: принятые окончательные стандарты просто игнорировали Закон 1990 года и утверждали в явном виде список допустимых добавок и синтетических материалов, от аскорбиновой кислоты до ксантановой камеди.

[В 2003 году Артур Харви, фермер из штата Мэн, разводивший голубику, выиграл дело против Министерства сельского хозяйства США, в котором требовал соблюдать букву закона 1990 года. Однако лоббистам, работавшим в Ассоциации по торговле органическими продуктами (Organic Trade Association), удалось в 2005 году внести положения об органических продуктах в законопроект об ассигнованиях на деятельность министерства и таким образом восстановить (а может быть, и расширить) право отрасли использовать синтетику в органических продуктах питания.]

«Если бы мы потеряли право на синтетику, – сказал мне Кан, – то нам пришлось бы уйти из бизнеса».

То же самое можно сказать и о крупнейших производителях органических мясных и молочных продуктов, которые боролись за то, чтобы подогнать новые стандарты под свои органические фермы. Так, Марк Ретцлофф из Horizon Organic изо всех сил бился за право своей компании (а это, между прочим, такой Microsoft на рынке органического молока, который контролирует более половины этого рынка) сохранить крупнейшую молочную ферму, расположенную в южной части штата Айдахо. Здесь, в пустынях американского Запада, где растущая трава – большая редкость, компания содержит несколько тысяч дойных коров. Они не пасутся на пастбище (а именно эту картину представляет себе большинство потребителей, когда речь заходит об «органических» коровах), а проводят свои дни, толпясь возле кормушки с сухим кормом в загоне, лишенном травяного покрова. Молочная ферма вряд ли может обеспечить пастбищными угодьями такое число дойных коров. Но даже если бы она очень захотела это сделать, то ей потребовался бы по крайней мере один акр (0,4 гектара) травы на животное и больше 24 часов, чтобы распределить все это

множество коров по тем самым акрам, а затем вернуть обратно в доильный зал – и так каждое утро и каждый вечер. Вместо этого здесь заведены такие же порядки, как на типичных промышленных фермах: «органические» коровы стоят вокруг кормушки, едят зерно и силос и ходят на дойку по три раза в день. Их органический корм поступает сюда со всего американского Запада, а навоз накапливается в навозохранилищах. Ретцлофф утверждает, что ради безопасности коров все его работники ходят со стетоскопами, чтобы постоянно проверять состояние здоровья своих подопечных. Конечно, подобный уход нужен коровам только тогда, когда они живут очень скученно, а антибиотики им давать нельзя.

Безусловно, для владельцев мелких молочных ферм, не говоря уже о представителях потребителей, входивших в Национальный совет по органике, такая ферма не выглядела очень уж органической. Кроме того, в Законе о производстве органической продукции было прописано, что при содержании «органических» животных нужно стремиться к их благополучию и учитывать их «естественное поведение», что в случае коров – жвачных животных, которые эволюционировали, поедая траву, – несомненно, означало выпас на лугу. Можно сказать, что пастырская идея была накрепко привязана к этим животным и откровенно препятствовала их «индустриализации». Как же может в таких условиях победить логика промышленности?

Министерство сельского хозяйства США долго выслушивало аргументы обеих сторон и наконец постановило, что молочные коровы должны иметь «доступ к пастбищам». В теории это положение звучало как победа пастырского идеала, но на практике все оказалось иначе. Прежде всего само словосочетание «доступ к пастбищам» в этом стандарте было чрезвычайно расплывчатым. (Что конкретно представляет собой этот «доступ»? Сколько места должно отводиться на одно животное? Как часто оно сможет пастись?) Но даже это расплывчатое положение в Законе было ослаблено тезисом о том, что «на определенных этапах» жизни животного этот доступ может быть ограничен. Некоторые владельцы крупных органических молочных ферм сразу же решили, что стадия кормления теленка – это как раз и есть такой «определенный этап». И пока Министерство сельского хозяйства США не возражает против такого толкования. Некоторые из сотрудников министерства, занимающиеся сертификацией

«органических» ферм, жаловались, что понятие «доступ к пастбищам» настолько расплывчато, что становится бессмысленным и, следовательно, не имеющим законной силы. С ними трудно не согласиться.

Существование общенационального списка допустимых синтетических веществ, термина «доступ к пастбищам» (или, для других органических животных, «доступа к открытым площадкам») и т. п. показывает, что сейчас термин «органический» – это понятие, как угодно растяжимое и скручиваемое в интересах практики той самой промышленности, для которой он в былые времена служил альтернативой и инструментом критического анализа. Окончательные стандарты также демонстрируют, что, говоря словами Джина Кана, «в конце концов все меняет свою форму, приспосабливаясь к внешнему миру». И все же пасторальные ценности и образы, воплощенные в этом слове, сохранились в сознании многих людей, и это хорошо понимают маркетологи органических продуктов. Будете в супермаркете – просто посмотрите на пачку с органическим молоком, на изображенных на ней счастливых коровок и зеленые луга. Вот так древний идеал потерял свое содержание и свелся к сентиментальной картинке, напечатанной на пакете. Это и есть супермаркет-пастораль.

### **3. Вниз по течению от промышленной органической фермы**

Но ничего не поделаешь, как сказал бы Джин Кан. Важно, что органика в промышленном масштабе реально существует, важно само количество посевных площадей, которые возделываются по органическим методикам. За каждым «органическим ТВ-ужином», за каждой курицей или пакетом органического молока промышленного производства стоит определенное количество земли, которую никогда больше не будут поливать химикатами. В этом – неоспоримые плюсы для окружающей среды и здоровья населения. Я вполне понимал точку зрения Кана, но решил попутешествовать по Калифорнии, чтобы увидеть эти фермы своими глазами. Почему Калифорния? Потому что индустриальное сельское хозяйство этого штата лидирует в США по производству сельхозпродукции, а органика стала крупным подмножеством, если хотите, брендом местного сельского хозяйства.

До этой поездки я посетил множество ферм, но ни одна из них и отдаленно не напоминала промышленные органические фермы, которые я увидел в Калифорнии. Когда я думал об органическом сельском хозяйстве, прежде всего представлял себе небольшую семейную ферму с живыми изгородями, кучами компоста и «убитыми» пикапами – в общем, со всеми старыми аграрными штучками, которые в Калифорнии на самом деле никогда не пользовались популярностью. Я не представлял, что увижу вагончики мигрантов, комбайны размером с жилой дом, передвижные фабрики по упаковке салата, шагающие прямо по грядкам с салатом Романо, птичники на двадцать тысяч бройлеров, сотни гектаров кукурузы, брокколи или салата, поля, уходящие до самого горизонта... На первый взгляд фермы по производству органических продуктов выглядят так же, как любые другие промышленные фермы в Калифорнии: действительно, в этом штате некоторые большие предприятия по производству органических продуктов принадлежат обычным мегафермам и управляются с них. Тот же фермер, который применяет токсичные фумиганты для стерилизации почвы на одном поле, на другом поле применением компоста поддерживает естественное плодородие почвы...

В нарисованной картине что-то не так? Да, не так, но что? Если честно, я и сам не пойму. Джин Кан уверяет, что масштаб фермы не имеет никакого отношения к ее верности органическим принципам. Он также говорит, что если органическая ферма «не станет крупномасштабной, то никогда не будет производить ничего, кроме еды для яппи, богатеньких молодых людей». Для того чтобы доказать справедливость своей точки зрения, Кан отправил меня в поездку по нескольким крупным хозяйствам, поставляющим продукцию в Small Planet Foods. Я посетил расположенную в Центральной долине Калифорнии ферму Greenways, которая выращивает овощи для замороженных обедов фирмы Кана (и помидоры для Muir Glen). Я побывал в компании Petaluma Poultry, которая для тех же замороженных обедов выращивает цыплят – в том числе ту самую органическую курочку Розы, с которой я познакомился в супермаркете Whole Foods. Я также нанес визит в долину Салинас, где ферма Earthbound, крупнейший органический производитель в мире, разместила бо`льшую часть своих полей для выращивания салата.

Первая остановка – успешная компания Greenways Organic. Это предприятие-гибрид: 2000 акров (809 гектаров), предназначенных для производства органических продуктов, «встроены» в 24 000 акров (9700 гектаров) традиционной фермы, расположенных в Центральной долине неподалеку от города Фресно. Возделываемые культуры, машины, бригады, севообороты, поля практически неотличимы друг от друга, тем не менее здесь бок о бок сосуществуют два различных вида индустриального сельскохозяйственного производства.

Производственные модели, которые используются на полях двух видов, также схожи. Однако вместо химического компонента, применяемого на обычных полях фермы, на «органических» участках подбирается менее агрессивный природный компонент. Так, вместо минеральных удобрений нефтехимического происхождения на «органических» гектарах Greenways вносят куриный помет и компост, который тоннами готовят на соседнем конезаводе. Для борьбы с насекомыми вместо токсичных пестицидов используется опрыскивание сертифицированными органическими растворами (большинство их делают из растений), например растворами, содержащими ротенон, пиретрум или сульфат никотина. С вредными насекомыми борются, выпуская на поле полезных насекомых, например златоглазок. В общем, все как обычно: «вносим», «получаем», «на входе», «на выходе»... Такая ферма – это более «зеленая» и более экологичная машина, но все-таки машина.

Возможно, самой большой проблемой для «органического» сельского хозяйства промышленных масштабов является борьба с сорняками без использования гербицидов.

Greenways уничтожает свои сорняки перепахиваниями – частыми и тщательно выверенными по времени. Начинается все с того, что поля, на которых будут расти зерновые культуры, обильно поливают, чтобы дать прорасти семенам сорняков, содержащимся в почве. Затем трактор перепахивает поле, чтобы уничтожить всходы – в течение вегетационного периода это потребует еще нескольких проходов. Если сорняки поднимаются настолько высоко, что вспашка с ними не справляется, то сельскохозяйственные рабочие баллонами с пропаном выжигают самые большие сорняки вручную. В результате такие поля

выглядят столь же чисто, как те, которые были хорошо обработаны гербицидами. Но такой подход, который, как я понял, является типичным для крупных органических ферм, представляет собой в лучшем случае компромисс. Дело в том, что интенсивная обработка почвы – гораздо более интенсивная, чем на обычном поле, – разрушает пахотный слой и снижает биологическую активность почвы почти так же, как химические вещества. Кроме того, многократное перепахивание приводит к снижению уровня азота, так что органические поля, избавленные от сорняков, требуют намного больше азотных удобрений, чем обычно. При более щадящих режимах обработки и при более здоровой почве большую часть урожая обеспечивают бактерии, фиксирующие азот из воздуха. Крупные производители органических продуктов вынуждены компенсировать потери азота, внося в почву компост, навоз, так называемую рыбную эмульсию, а также азотнокислый натрий (чилийскую селитру) – применение всех этих удобрений федеральные законы разрешают. (А вот международные правила запрещают использование чилийской селитры, поскольку при ее добыче в Чили нередко используется детский труд.) Неудивительно, что производители этих материалов активно лоббировали принятие федеральных законов о производстве «органики». В конце концов оказалось легче договориться о простом перечне утвержденных и запрещенных материалов, чем узаконить действительно более экологическую модель сельского хозяйства.

Тем не менее лучшие фермеры-«органики» осуждают такого рода замены как отступления от органического идеала. А идеал этот таков, что фермы должны по возможности существовать за счет продуктов собственной жизнедеятельности, а бороться с вредителями – путем диверсификации и ротации сельскохозяйственных культур. Вместе с тем было бы упрощением считать, что небольшие органические фермы автоматически оказываются ближе к идеалам, сформулированным Альбертом Ховардом. На самом деле многие малые органические фермы также практикуют замещение вносимых компонентов. Органический идеал предъявляет жесткие требования: устойчивой системе, созданной по образцу природы, «противопоказано» не только использование синтетических химических веществ, но и приобретение любого рода производственных ресурсов; при этом ферма обязана возвращать в почву ровно столько, сколько она из нее получает. Как мы

видим, и в этом случае в основном правила «чаще нарушают, чем блюдут». Но, стоя в Центральной долине посреди поля органической брокколи площадью 160 акров (около 80 гектаров), легче понять, почему фермы, которые ближе всего подошли к идеалу, как правило, меньше по размерам. Дело в том, что хозяева таких ферм могут выращивать буквально десятки различных культур на клочках земли, напоминающих лоскутные одеяла, и практикуют длинные и сложные севообороты. Тем самым обеспечивается исключительное биоразнообразие в пространстве и во времени, что является ключом к созданию фермы, устойчивой в том же смысле, в каком устойчива естественная экосистема.

Не знаю, хорошо это или плохо, но вовсе не с такими маленькими фермами работают сегодня крупные компании вроде Small Planet Foods или Whole Foods. Причина – в том, что экономически более эффективно закупаться у одной фермы площадью в тысячу акров (около 500 гектаров), чем у десяти ферм по сотне акров (около 50 гектаров) каждая. И не потому, что большие фермы более продуктивны, чем маленькие (наоборот, исследования снова и снова подтверждают, что по количеству пищевых продуктов, произведенных на одном акре площади, мелкие фермы эффективнее крупных). Более высокие операционные расходы – вот что делает сотрудничество с мелкими фермами неэффективным для такой компании, как фирма Кана. Еще один ограничитель – мелкая ферма не может производить огромные количества одного продукта. Как только бизнес оказывается связан с поставками замороженных пищевых продуктов или становится звеном в национальной сети наподобие Wal-Mart или Whole Foods, сразу возникает необходимость поставлять органические продукты в огромных количествах, и фермер поневоле переходит на покупки с ферм, работающих на том же промышленном масштабе, что и он. Всё в этом мире взаимосвязано. Так уж получилось, что промышленные параметры – специализация, эффект масштаба, механизация – вытеснили такие экологические ценности, как разнообразие, сложность и симбиоз. А если рассуждать в менее абстрактных терминах, то надо вспомнить одного из рабочих Кана, который сказал мне: «Да комбайн просто не развернется на кукурузном поле в пять акров!», и это объясняет, почему Small Planet Foods сейчас измеряет урожай органической кукурузы бункерами комбайнов...

Можно ли согласовать логику промышленной пищевой цепи с логикой природных систем, взятых за образец органическим сельским хозяйством? Иными словами, существует ли в конечном счете противоречие между терминами «промышленный» и «органический»? Это большой вопрос...

Кан убежден, что противоречия нет, но другие эксперты как внутри, так и вне его компании считают, что между этими двумя понятиями существует неустраняемая напряженность. Сара Хантингтон – одна из старейших сотрудников Cascadian Farm, которая начинала работу вместе с Каном на «той самой» первой ферме и одно время выполняла едва ли не всю работу в компании, говорит: «В пасти монстра переработки исчезает по десять акров кукурузного поля в час, а вы оказываетесь в плену конкретного сорта, того же Jubilee, поскольку технологии нужно, чтобы вся кукуруза созревала сразу и тут же поступала на переработку. То есть система постоянно толкает вас обратно к монокультуре, а она в органике предана анафеме. Но зато это достойная задача – изменить систему сильнее, чем она меняет вас».

Как меняют систему Small Planet Foods и другие подобные компании? Один из наиболее заметных подходов состоит в том, что они помогают обычным фермам превращать часть своих посевных площадей в органические. Только в результате усилий компании Small Planet Foods несколько тысяч гектаров американских сельхозугодий теперь производят органические продукты. Надо ли говорить, что эта деятельность выходит далеко за рамки простого предложения контрактов, предоставления инструкций и даже управления предприятиями? Кан смог доказать скептикам, что органическое сельское хозяйство, которое всего лишь несколько лет назад люди называли «хиппи-фермерством» или просто игнорировали, может работать и в крупных масштабах. Экологические преимущества подобных усилий невозможно переоценить. Вместе с тем за индустриализацию производства органических продуктов, конечно, приходится чем-то платить. Наиболее очевидная плата – укрупнение ферм: сегодня большую часть свежих органических продуктов из Калифорнии продают всего лишь два гигантских производителя.

Одним из них является Earthbound Farm – компания, которая, как мне кажется, демонстрирует все лучшее, что есть сегодня в промышленном органическом сельском хозяйстве. Если Cascadian Farm

– это, так сказать, органическая ферма первого поколения, то Earthbound – представитель второго поколения. Эту ферму создали в начале 1980-х годов Дрю и Майра Гудман, совершенно невероятные люди, которые пришли «на землю» из города без малейшего сельскохозяйственного опыта. Оба выросли в Нью-Йорке, на Манхэттене, жили в нескольких кварталах друг от друга в Верхнем Ист-Сайде, учились в одной передовой частной средней школе. Но объединились они уже в Калифорнии, после того как окончили колледжи: Дрю – в городе Санта-Крус, Майра – в Беркли. Жили они рядом с городком Кармель. Чтобы убить время, оставшееся до поступления в магистратуру, Дрю и Майра создали неподалеку от проходившего рядом шоссе ферму по производству органических продуктов. Говоря точнее, на нескольких арендованных акрах они выращивали малину и молодые листья салата и другой зелени – в 1980-х они пользовались у поваров большой популярностью. Каждое воскресенье Майра промывала и складывала в сумку зелень, собранную по вечерам за всю неделю, – фермеры обнаружили, что если листья зелени не повреждены, то они прекрасно хранятся до середины следующей субботы.

Однажды в 1986 году Дрю и Майра узнали, что повар из Кармеля, который покупал большую часть их салата, уезжает из города, а его последователь собирается пользоваться услугами своего собственного поставщика. Так они внезапно столкнулись с проблемой: куда девать целое поле молодой зелени, при том, что эта зелень долго молодой оставаться не будет. Фермеры решили промыть зелень, разложить ее по пакетам и попытаться продать этот салатный микс в розницу. Менеджеры магазинов встретили новый продукт со скепсисом, поэтому супруги пообещали в конце недели просто забрать все непроданные пакеты. Ко всеобщему удивлению, ни один из пакетов возвращать не пришлось, и... у Гудманов появился бизнес по производству свежего салатного микса.

Так, по крайней мере, пересказала мне историю создания Earthbound Майра Гудман, ныне загорелая, длинноногая и говорливая женщина 42 лет, пока мы с ней обедали в придорожном кафе компании в долине Кармель. Как и Cascadian, Earthbound до сих пор владеет своей первой фермой (сегодня туда возят туристов) и этим самым придорожным кафе – они служат зримым напоминанием о корнях

предприятия. Но в отличие от Cascadian компания Earthbound все еще сильно связана с производством сельхозпродукции. Большая часть производства находится в полутора часах езды к северу от Кармеля, в долине Салинас. Плодородная долина, выходящая на Тихий океан вблизи города Монтерей, продувается морским бризом, что создает идеальные условия для выращивания салата девять месяцев в году. Зимой компания снимается с места и перемещает свою деятельность (и многих сотрудников) на юг, к городу Юма, штат Аризона.

Бизнес на предварительно промытом салате стал одним из самых успешных в американском сельском хозяйстве 1980–1990 годов – не в самое простое время. Большей частью этого успеха чета Гудманов обязана исключительно себе. Это они помогли сбросить с пьедестала салат Айсберг, который прежде доминировал в долине. Это они создали десятки различных салатных смесей. Это они разработали новые методы выращивания, сбора, мойки и упаковки различных видов салата. Это отец Майры, инженер и неисправимый «самоделкин», еще в те годы, когда головной офис компании размещался в спальне их дома в долине Кармель, разработал машины для нежной промывки салатов. Позднее именно компания Earthbound представила один из первых специализированных комбайнов для уборки молодого салата. Она же стала пионером упаковки зелени в специально разработанные пластиковые пакеты, в которые закачивался инертный газ, чтобы продлить срок хранения товара...

Взрывной рост Earthbound Farm начался в 1993 году, когда свой первый заказ компании сделала Costco, крупная сеть складов самообслуживания. «Они хотели брать наш промытый свежий микс, – вспоминает Майра, – но не хотели ничего органического. Почему-то считали, что “органика” – это высокая цена и низкое качество». В то время «органика» еще не оправилась от подъемов и спадов, сотрясавших ее после эпизода с аларом. Но Гудманы всегда оставались верны органическим методам ведения сельского хозяйства, и их салаты были органическими. Просто при заключении сделки с Costco они об этом благоразумно промолчали...

«В Costco начали с двух тысяч коробок в неделю, – продолжала Майра, – но потом заказы стали увеличиваться». Скоро за Costco последовали сети Wal-Mart, Lucky и Albertson. Гудманы быстро поняли, что для того, чтобы прокормить этого ненасытного промышленного

зверя, компании Earthbound нужно самой стать индустриальной. Мытье салата в гостинной и торговля на фермерском рынке города Монтерей остались в прошлом. «Мы не знали, как фермерствовать в таких масштабах, – рассказывал мне Дрю, – но поняли, что нам нужно намного больше земли – и быстро». Так Гудманы вступили в партнерство с двумя наиболее авторитетными производителями традиционных сельхозпродуктов в долине Салинас: в 1995-м – с Mission Ranches, а в 1999-м – с Tanimura & Antle. Эти производители (здесь никто не называет себя фермером) контролировали часть лучших земель в долине и знали, как выращивать, убирать, упаковывать и развозить огромные объемы сельхозпродукции. Чего они не знали – так это как выращивать «органику» (точнее, Mission Ranches однажды попытались этим заняться, но у них ничего не вышло).

Используя такого рода партнерские отношения, Гудманы помогли преобразовать несколько тысяч акров прекрасных земель в долине Салинас в «органические». А если рассматривать все земли, на которых сейчас выращивают органическим способом продукцию для Earthbound (начав с зелени, компания сейчас производит полную линейку фруктов и овощей), то их площадь составит в общей сложности 25 тысяч акров (более 10 тысяч гектаров), включая посевные площади 135 ферм, которые работают по контракту с Earthbound. Гудманы подсчитали, что вывод этих площадей из обычного землепользования предотвратило то, что в них в этом случае попало бы 270 тысяч фунтов (125 тысяч килограммов) пестицидов и 8 миллионов фунтов (3,7 миллиона килограммов) нефтехимических удобрений.

Таким образом, преобразование земель в угоды для производства органических продуктов стало благом как для окружающей среды, так и для людей, которые работают на этих землях.

Компания Earthbound также известна тем, что заправляет свои трактора только биодизельным топливом.

Я ожидал, что поля, на которых выращивают салаты для «весеннего микса», будут похожи на содержимое пакета, в котором такая смесь продается в супермаркете: десяток разновидностей салата, существующих вместе в счастливом изобилии. Но, оказывается, смешение салатов происходит позже. Дело в том, что растения каждого

вида имеют свои собственные, слегка различные требования к условиям и срокам вызревания. Поэтому салаты выращивают как монокультуры, каждая из которых занимает несколько гектаров. Визуально такой подход превращает эту часть долины в мозаику из гигантских цветочных блоков: темно-зеленых, цвета бургундского вина, бледно-зеленых, сине-зеленых. Подойдя ближе, вы видите, что эти блоки разделены на серии грядок шириной 80 дюймов (около двух метров) каждая, густо засаженных растениями одного сорта. Каждая грядка (кстати, полностью свободная от сорняков) – гладкая и плоская, как столешница: она выровнена с помощью лазера, чтобы обычный комбайн снимал листья на одной и той же высоте. Ровные, как стол, поля Earthbound – замечательная иллюстрация одной из самых мощных индустриальных идей: наибольший выигрыш в эффективности достигается там, где вы можете противопоставить нерегулярности природы точность и управляемость машины.

Если не считать значительно более высокого уровня точности, характерной для Earthbound (пространством и временем на этой ферме управляют исключительно скрупулезно), методы выращивания «органики» здесь напоминают те, которые я видел на ферме Greenways. Для борьбы с сорняками используются частое перепахивание и... бригады рабочих-мигрантов, головы которых замотаны в яркие платки для защиты от жаркого солнца. Перед уборкой урожая рабочие в последний раз прочесывают каждый блок и вручную выдергивают сорняки, если они там остались. Самые большие траты фермы идут на удобрения: грузовиками завозится компост, а некоторые культуры получают при поливе рыбную эмульсию и дополнительные порции гранулированного куриного помета. На зиму поля засевают бобовыми – они восстанавливают содержание азота в почве.

Для борьбы с вредителями через каждые шесть-семь полос салата высаживают полосу цветов. Обычно это каменник (*Lobularia maritima*) – он привлекает златоглазок и мух-журчалок, личинки которых питаются тлями – главными вредителями салата. Помимо раствора зеленого инсектицидного мыла, для борьбы с вредителями крестоцветных иногда распыляются пестициды. «Мы предпочитаем практиковать сопротивление и уклонение», – поясняет Дрю Гудман. Или, как более определенно выражается менеджер фермы, «надо оставить эти замашки мачо и перестать считать, что вы можете

выращивать все, что захотите, где захотите». В общем, на ферме внимательно отслеживают распространение насекомых или вспышки болезней на всех ее многочисленных полях и стараются охранять от них уязвимые культуры, держа их на безопасном расстоянии. Еще одно направление защиты – поиск сортов с сильным естественным сопротивлением. Время от времени ферма теряет участок, поврежденный вредителями, но это происходит нечасто. В этом смысле выращивание молодого салата – менее рискованное предприятие, чем возделывание других культур, так как салат находится в земле очень короткий промежуток времени – обычно дней тридцать. Более того, можно сказать, что молодую зелень легче выращивать по органической, нежели по обычной, методике: сильные химикаты могут сжечь молодые листья, а азотные удобрения делают салат более уязвимым для насекомых. Как говорят, избыток азота в листьях притягивает к салату вредителей, поскольку из-за применения «химии» растения растут быстро, и насекомым оказывается легче прокалывать их молодые и свежие листочки.

Когда органический салат вызревает до стадии сбора урожая, остальная часть его пути от поля для лотка супермаркета начинает следовать быстрой и изощренной промышленной логистике, которая лишь номинально является «органической». «Единственный способ продавать экологически чистые растения по разумной цене – это встраивать их в обычную цепочку поставок прямо в момент сбора», – объясняет Дрю Гудман. При этом в самой производственной цепочке нет ничего «органического» или «устойчивого в развитии». Она опирается на те же самые бригады, работающие по контракту, которые вручную собирают урожай по всей долине, и... на огромные затраты энергии, которые необходимы для доставки каждого пакета предварительно промытого салата в супермаркеты по всей стране. (Впрочем, Earthbound частично компенсирует потребление ископаемого топлива за счет посадки деревьев.)

Обычная цепочка поставок начинается с умной машины, разработанной в Earthbound для сбора молодого салата. Этот комбайн размером с автомобиль представляет собой «салатокосилку», которая движется вдоль грядок и состригает зелень самого верхнего уровня. В передней части машины имеются специальные манипуляторы, напоминающие ноги паука, которые заранее «расчесывают» растения и

заодно распугивают мышей, которые могли бы оказаться в салате. Вентилятор сдувает срезанные листья на сетку, попутно стряхивая с них камешки и комочки почвы, после чего транспортер доносит зелень до белых пластиковых контейнеров, которые рабочие ряд за рядом укладывают на поддоны. В конце каждой грядки поддоны загружаются в трейлер-рефрижератор. Так начинается «холодильная цепь», которая будет непрерывно тянуться до продуктовой секции супермаркета.

На комбайнах, убирающих салат, работают постоянные сотрудники Earthbound, которые, если судить по стандартам долины, получают высокие зарплаты, имеют медицинские страховки и пенсии. Однако на дальнем конце поля я увидел и бригаду мексиканцев, которые работали по контракту. Бригада состояла в основном из женщин; они медленно двигались вдоль грядок и выдергивали сорняки. Как я заметил, у некоторых работниц на пальцах были голубые пластыри. Оказывается, их окрашивают в этот цвет, чтобы инспекторы смогли легко обнаружить оторвавшиеся пластыри среди растений. Каждый пластырь также содержит металлическую нить, так что детектор металла, через который проходит каждый лист, собранный в Earthbound, не даст пластырю попасть в салат потребителя.

Грузовики доставляют салат в погрузочный док фабрики в городе Сан-Хуан-Баутиста. По существу, этот док представляет собой холодильник площадью 200 тыс. квадратных футов (около двух гектаров), в котором в течение всего процесса сортировки, смешивания, мойки, сушки и упаковки салат постоянно содержится при температуре ровно 36 градусов по Фаренгейту (2,22 градуса по Цельсию). Сотрудники, большинство из которых мексиканцы, одетые в длинные плащи, опорожняют контейнеры с рукколой, радикьо и фризе в потоки слегка хлорированной воды, которая протекает по желобам из нержавеющей стали. Каждый лист промывают трижды. При виде сверху цех упаковки салата выглядит как чрезвычайно громоздкое и запутанное устройство а-ля абсурдистская машина Руба Голдберга. Хитрая конструкция, включающая в себя переплетения изогнутых серебристых желобов, трясущиеся лотки и вертящиеся центрифуги, детекторы синих пластырей, весы и агрегаты по расфасовке салата по пакетам примерно полтора часа работает с только что сорванными листьями разных салатов перед тем, как они будут расфасованы в полиэтиленовые пакеты или коробки с миксом, который сразу же

можно подавать к столу. Фабрика промывает и расфасовывает примерно 2,5 миллиона фунтов (907 тысяч килограммов) салата в неделю. С учетом того, что в одном фунте содержится много, очень много листьев, это поистине колоссальное количество салата. Производство сопровождается потреблением огромного количества энергии. Она нужна всем этим установкам и холодильникам, заводам по производству пластиковых контейнеров, не говоря уже о транспорте, который развозит салат по всей стране в рефрижераторах. Один фунт предварительно промытого салата содержит 80 калорий пищевой энергии. По информации Дэвида Пиментела, эколога из Корнелльского университета, на выращивание, сбор, промывку, упаковку и транспортировку коробки органического салата к потребителю на Восточном побережье США требуется более 4,6 килокалории, которые получают сжиганием ископаемого топлива. Иначе говоря, на каждую калорию еды приходится по 57 калорий энергии ископаемого топлива! (Для салата, выращенного обычным способом, эти показатели будут выше еще на 4 %.)

Я никогда раньше не тратил столько времени на то, чтобы рассматривать салат и размышлять о нем. Но когда вы думаете о салате, стоя внутри самого большого в мире холодильника, забитого по самую крышу упаковками с зеленью, то начинаете понимать, что салат – это очень своеобразная субстанция. Мало есть на свете примеров столь простой человеческой еды, как эта горстка свежих зеленых листьев.

Поедая такой салат, мы ведем себя во многом как травоядные. Мы близко придвигаемся к нему, как делают животные, которые наклоняются к траве или поднимают голову вверх, чтобы срывать листья с деревьев. Мы добавляем к природному кушанью только самую малость кулинарной культуры, поливая сырые листья маслом и уксусом. Не случайно это кушанье признано полезным, ибо что может быть полезнее, чем горсть зеленых листьев?

Мой подмороженный в рефрижераторе ум поразил контраст между простотой этого вида еды, со всеми его обертонами пасторали, и сложностью производственного процесса, который стоит за приготовлением салата. Я испытал определенный когнитивный диссонанс: перестал понимать, что же в действительности значит то слово, которое уже десятилетия кочует по всей стране, – слово «органический». Это неизбежный и в некотором смысле невежливый

вопрос, если вы смотрите на мир не так, как Джин Кан или Дрю и Майра Гудманы. Тем не менее я его задам. В каком смысле называется органической коробка салата, которая продается в Whole Foods за три тысячи миль и через пять дней пути от того места, где этот салат вырос? Если эта немало попутешествовавшая пластиковая коробка заслуживает такого названия, то, может быть, нам стоит поискать другое слово, чтобы описать гораздо более короткую и менее индустриальную пищевую цепь, которую имели в виду пионеры использования слова «органический»?

Именно так и думают мелкие фермеры, занимающиеся выращиванием органических продуктов. Нет ничего удивительного в том, что они не могут конкурировать с гигантами вроде Earthbound Farm – ведь последние демонстрируют высокую эффективность производства.

Сети супермаркетов не хотят работать с десятками различных органических ферм; они предпочитают иметь в партнерах одну компанию, которой можно заказать полный ассортимент фруктов и овощей, чтобы одним махом занять все позиции в продуктовых отделах.

Earthbound взяла на себя подобные обязательства, закрепила как монополичный поставщик органической продукции в американские супермаркеты, а заодно в процессе выполнения взятых обязательств подняла свою капитализацию до 350 миллионов долларов. «В конце концов всё меняет свою форму, приспособляясь к внешнему миру...» Как рассказывал мне Дрю Гудман, несколько лет назад и у него вдруг наступил такой момент, когда он перестал чувствовать себя комфортно в своем киоске на фермерском рынке в городе Монтерей. Он посмотрел вокруг и понял, что «это уже не наше, теперь мы ушли в совершенно другой бизнес». Гудман не жалеет об этом – и правильно делает. Его компания создала свой собственный мир добра – мир своей земли, своих рабочих, мир огородников, с которыми он работает, и в конце концов мир своих клиентов.

Хорошо это или плохо, но именно успехи таких людей, как чета Гудманов и Джин Кан, создали пропасть между «большой органикой» и «малой органикой». Их действия убедили многих из основателей органического движения, а также фермеров-новаторов вроде Джоэла

Салатина, что настало время выходить за пределы «органики», пора еще раз поднять планку в американской системе производства продовольствия. Одни фермеры-новаторы делают упор на качество, другие – на трудовые стандарты, третьи – на локальные системы распределения, четвертые – на достижение большей устойчивости развития. Несколько лет назад я брал в Калифорнии интервью у Майкла Эйблмана, одного из таких «заорганических» фермеров. Он признался, что ему «наверное, придется отказаться от слова “органический” и оставить его всем этим Джинам Канам»: «Честно говоря, я не хочу, чтобы меня кто-то связывал с ними. В конце концов, на своей ферме я не только заменяю одни удобрения другими, но и делаю кое-что еще».

Несколько лет назад на конференции по проблемам органического сельского хозяйства, которая проходила в Калифорнии, один крупный фермер-«органик» стал рассказывать мелкому фермеру, что для того, чтобы выжить в нынешнем конкурентном мире индустриального органического сельского хозяйства, «нужно попытаться создать свою собственную нишу, чтобы вас можно было отличить от других участников рынка». Взбешенный мелкий фермер, едва сдерживаясь, со всем возможным хладнокровием ответил: «Так я и создал такую нишу двадцать лет назад! Органической называется. Но теперь в этой нише сидите вы, сэр...»

#### **4. Знакомьтесь: Роза, органическая курочка свободного содержания**

Последняя остановка в моем калифорнийском турне по территориям промышленного органического земледелия припала на город Петалума. Здесь я безуспешно пытался найти живописную усадьбу с красным амбаром, кукурузным полем и милым домиком, изображенными на упаковке органической жареной курицы, которую я купил в супермаркете Whole Food. Не удалось мне отыскать и мою знакомую Розу – по крайней мере она, курочка свободного содержания, не гуляла на открытом воздухе, как это было изображено на упаковке.

Головной офис компании Petaluma Poultry расположен не на ферме, а в промышленном парке, в элегантном современном офисном здании недалеко от федеральной автомагистрали № 101. Да и в целом в

Петалуме, ныне престижном спальном районе Сан-Франциско, под фермами осталось не так много земли. А ведь когда-то на этой территории были десятки птицеферм. Выживание Petaluma Poultry в таких условиях – свидетельство проницательности маркетологов компании. Когда основатель компании Аллен Шаински осознал, какая угроза исходит со стороны Tyson, Perdue и других крупных производителей куриного мяса общеамериканских масштабов, он решил, что единственный способ остаться в бизнесе – это найти свою нишу для сбыта. Выход был найден в том, что в разные дни недели компания стала производить куриное мясо для разных рынков: кошерного, азиатского, натурального, органического и т. п. И каждый день приходилось перестраивать производство под несколько иной формат. В частности, производство кошерной птицы требовало присутствия раввина. Для азиатского рынка цыпленку нужно было оставлять голову и ноги. Для органического рынка подходил тот же цыпленок минус голова и ноги, но было важно, чтобы Рокки, как называли этот продукт, в течение своей жизни не получал антибиотиков, а в его корме не было продуктов животного происхождения. Кроме того, для Рокки предоставлялся небольшой прогулочный двор за пределами сарая, так что цыпленок мог при желании по нему гулять. Откармливая «органическую» птицу, необходимо было следовать правилам выращивания «натурального» цыпленка, но, кроме того, потчевать его исключительно сертифицированными органическими кормами (то есть кукурузой и соей, выращенными без применения пестицидов и химических удобрений). К тому же в этом случае птица должна была поступать на переработку чуть раньше и быть чуть меньше, чтобы она не становилась очень дорогой. В общем, при таких заботах пионерам этого бизнеса было не до философствований...

[Кстати, Petaluma Eggs – соседнее предприятие, «выпускающее» куриные яйца и корпоративно связанное с Petaluma Poultry, – придерживается схожей «нишевой» стратегии. Здесь предлагают потребителю следующие виды яиц: яйца натуральные от кур свободного содержания (нет – лекарствам в корме, нет – содержанию в клетках); оплодотворенные яйца (все вышеперечисленное плюс общение курочек с петушком); яйца натуральные с повышенным содержанием омега-3 жирных кислот (все вышеперечисленное минус петушок плюс водоросли в корме, чтобы повысить содержание омега-3

жирных кислот) и сертифицированные органические яйца (без клеток, без лекарств плюс сертифицированный органический корм). Последние продаются под торговой маркой Judy's Family Farm. До моей поездки в Петалуму я никогда не думал, что этот бренд как-то связан с Petaluma Eggs. При виде лейбла «Judy's» я всегда представлял себе небольшую семейную ферму или даже коммуну лесбиянок в округе Сонома, которые вдруг решили обратиться к сельской жизни. Но, оказывается, Джуди – это имя жены основного владельца Petaluma Eggs! Похоже, маркетологи этой компании в совершенстве освоили принципы создания супермаркета-пасторали! Кто поспешит отдать фермерше Джуди какие-то жалкие 3,59 доллара за дюжину органических яиц, если представит, как она, несчастная, каждый день встает затемно, чтобы собрать эти органические яйца прямо из-под курочек?.. Правда, мне так и не удалось узнать, насколько большим и сложным предприятием на самом деле является Petaluma Eggs. Компания, оказывается, настолько обеспокоена вопросами биобезопасности, что не пускает посетителей даже в свой офис.]

Жизнь органической курочки по имени Розы мало отличается от существования ее «кошерных» или «азиатских» кузин. Все эти бройлеры являются обычными Cornish Cross, гибридами пород домашней птицы, и выращиваются в рамках строго прописанных правил промышленного птицеводства. (Впрочем, Petaluma Poultry предъявляет к содержанию птицы более жесткие требования, чем многие ее конкуренты, которые позволяют себе использовать антибиотики и корма, приготовленные из продуктов животного происхождения.) Cornish Cross – высшее достижение селекционной работы в промышленном птицеводстве, самый эффективный из ныне существующих «преобразователей» кукурузы в куриное мясо. Однако за эту эффективность приходится платить высокую физиологическую цену: птицы растут так быстро (семинедельных цыплят уже можно запекать в духовке), что с трудом стоят на своих слабых ножках и часто падают.

После осмотра полностью автоматизированной линии переработки, которая может за десять минут трансформировать курицу из кудхтающей птицы в плотно упакованную пачку полуфабрикатов, руководитель отдела маркетинга компании отвез меня на встречу с Розы – иными словами, вернул на стадию подготовки к переработке.

Куриные дома больше похожи на казармы: это десяток длинных приземистых сараев с гигантскими вентиляторами на концах. Я надел спецодежду, которая была похожа на костюм с капюшоном для работы с опасными материалами (живущие в тесноте птицы не получают антибиотики, поэтому компания опасается распространения инфекций, которые могут выкосить птичник за одну ночь), и шагнул внутрь. Двадцать тысяч птиц шарахнулись от меня в едином порыве, образовав мягкое белое кудачущее облако. Воздух здесь был теплым, влажным и исключительно вонючим: от мощного запаха аммиака перехватывало горло. Двадцать тысяч кур – это много, очень много: они образовали слегка колыхавшийся белый ковер, растянувшийся почти до размеров футбольного поля. Привыкнув к нам, птицы снова занялись своими обычными делами: потягивали воду из подвешенных к потолку поилок, клевали органический корм из подвесных кормушек, которые трубками были соединены с наружным бункером... В общем, они делали примерно то же самое, что и обычные куры, только не выходили наружу, хотя в торце здания были предусмотрены для этого маленькие двери.

Мне сказали, что по сравнению с обычными курами эти «органические» птицы имеют очень хорошие условия содержания. Во-первых, на каждого цыпленка приходится несколько квадратных дюймов дополнительной «жилой площади» – хотя мне было трудно понять, как можно «упаковать» их еще более плотно. Во-вторых, поскольку они не получают с кормом антибиотики или гормоны для ускорения роста, им дают возможность прожить на несколько дней дольше. Мне, впрочем, не показалось, что в подобных условиях несколько дополнительных дней жизни – такое уж большое благо...

Вдоль каждого сарая по всей длине тянулся засеянный травкой двор шириной, наверное, около пятнадцати футов (около 4,5 метра). Мне показалось, что он никак не может вместить двадцать тысяч птиц, если они вдруг решат все вместе подышать свежим воздухом. Как оказалось, такая массовая прогулка – это действительно последнее событие, которое хотели бы увидеть на ферме ее менеджеры: беззащитные, выросшие в тесноте и генетически идентичные птицы исключительно уязвимы перед инфекциями. В этом и состоит один из самых больших парадоксов выращивания органических продуктов питания в промышленной системе: оказывается, такая конфигурация

еще более нестабильна, чем обычная промышленная система. Но закон есть закон: федеральные правила говорят, что «органическая» курица должна иметь «доступ к открытым площадкам», супермаркет-пастораль дает нам зримые образы этого доступа, а сотрудники Petaluma Poultry врезают в стены двери, огораживают дворы и... на всякий случай держат пальцы скрещенными.

Впрочем, похоже на то, что менеджерам фермы Petaluma вообще не о чем волноваться: корм, вода и куры остаются внутри сарая, и даже маленькие двери закрыты до тех пор, пока птицам не исполнится пять недель. Но к этому возрасту у них вырабатываются постоянные привычки, и куры, скорее всего, уже не найдут причин выходить на улицу, в незнакомый и пугающий мир. А поскольку в семь недель птицу уже забивают, «свободный выгул» является для этих кур не столько образом жизни, сколько вариантом двухнедельного отпуска.

Я вышел на улицу, на свежий воздух, благодарный судьбе за то, что вырывался из этого царства сырости и аммиака, и остановился у дверей, открытых для кур. Интересно, хоть какая-нибудь курочка возьмет этот отпуск? Хоть кто-то выйдет прогуляться по небольшому пандусу и спустится во двор со свежескошенной травой? Я стал ждать... Увы... Приходится сделать вывод, что Роза, «органическая» курочка свободного содержания, не прельщается возможностью погулять на свободе. Место, которое фабрика предоставляет ей для этой цели, в этом смысле не сильно отличается от типичной американской лужайки перед загородным домом. Это своего рода ритуальное пространство предназначается не для местных жителей. Оно – символический дар членам более широкого сообщества. Куры редко ступают на эту лужайку – если вообще когда-нибудь ступают. Газон перед куриным домом аккуратно сохраняется лишь как наша дань светлым «органическим» идеалам. Никто не хочет признать, что сейчас он превратился в нечто бессмысленное, в бессодержательный символ пасторали.

## **5. Моя органическая промышленная еда**

В ходе шопинг-набега на Whole Foods я добыл все ингредиенты для хорошего зимнего воскресного ужина: жареную курицу (Роза) с жареными овощами (желтый картофель, лиловая капуста Кале и

красноватая «зимняя» тыква от Cal-Organics). Взял также приготовленную на пару спаржу и смесь свежих листьев салата от Earthbound Farm. С десертом все оказалось еще проще: я выбрал органическое мороженое от Stonyfield Farm, украшенное органической ежевикой из Мексики.

Мне показалось, что «ТВ-ужин» будет не к месту во время реального ужина (прежде всего потому, что не понравится жене), и я подал «органический ТВ-ужин» от Cascadian Farm себе на обед, причем прямо в той пластиковой миске, в которой он грелся в микроволновке. Пять минут на высокой мощности – и все готово! Оторвав полиэтиленовую пленку, покрывавшую блюдо, я почувствовал себя почти стюардессой. Обед и в самом деле напоминал по виду и вкусу ту еду, что нам предлагают в самолете. На кусочках белого куриного мяса виднелись красивые полосы, оставленные грилем. Мясо было пропитано солоноватым маринадом, который придавал ему тот слегка абстрактный вкус «курицы вообще», который чаще всего имеет продукт глубокой переработки. Нет сомнения, что этот вкус принадлежал «ароматизатору со вкусом натурального куриного мяса» – именно в таком виде он фигурировал в списке ингредиентов. Кусочки курицы и овощной гарнир (мягкие морковь, горох, зеленая фасоль и кукуруза) были «покрыты сливочным соусом с розмарином и укропом». Бархатистость соуса, с очевидностью, была искусственной, поскольку среди ингредиентов не значилось никаких молочных продуктов. Держу пари, что этот несчастный соус стал вязким благодаря ксантановой камеди или, может быть, каррагинану. Справедливости ради следует сказать, что, конечно, «органический ТВ-ужин» не шел ни в какое сравнение с реальным, но их и не нужно сравнивать. А вот в сравнении с обычным «ТВ-ужином» (по крайней мере, с моим воспоминанием о нем) продукция Cascadian Farm выглядела очень достойно – особенно если учесть, что, работая над органическим блюдом, специалисты могли использовать только незначительную часть из тех синтетических консервантов, эмульгаторов и вкусовых агентов, которые доступны их коллегам из компаний Swanson или Kraft.

А вот на настоящий ужин я решил приготовить Розы с гарниром из свежих овощей – они подходили на эту роль гораздо лучше «органического ТВ-ужина». Я приготовил курицу в жаровне с картофелем и кусочками полностью созревшей, «зимней» тыквы.

Вынув курицу из духовки, я положил на противень листья капусты Кале, полил их оливковым маслом, приправил солью и поставил в горячую духовку. Примерно через десять минут листья Кале стали хрустящими, а курицу можно было нарезать на кусочки.

Все овощи, которые я приготовил в тот вечер (кроме одного вида), были поставлены Cal-Organic Farms – эта компания наряду с Earthbound доминирует в отделе органической продукции нашего супермаркета. Cal-Organic – это крупный производитель органических овощей, базирующийся в долине Сан-Хоакин. Недавно в процессе консолидации предприятий по производству «органики» Cal-Organic Farms была приобретена компанией Grimmway, которая до того была известна как фактический монополист в производстве органической моркови. В отличие от Earthbound ни Grimmway, ни Cal-Organic никогда не участвовали в органическом движении. Это были обычные производители овощей, которые искали более прибыльные ниши и были обеспокоены тем, что государство может запретить определенные ключевые пестициды. «Я вовсе не поклонник “органики”, – сказал недавно представитель Grimmway в одном из интервью. – Мне не понятно, чем так вредит человеку обычное сельское хозяйство. Останемся ли мы на органическом рынке? Это будет зависеть от уровня рентабельности». В общем, эти компании не имеют ничего общего с философией органического движения.

Объединенная компания (Grimmway + Cal-Organic) в настоящее время контролирует в Калифорнии 17 000 акров (около 7 тысяч гектаров) земли.

Иными словами, у этой компании, как и у Earthbound, хватает земли для того, чтобы управлять производством на западном побережье США и в Мексике таким образом, чтобы обеспечить круглогодичную поставку свежих органических продуктов по всей территории США (обычные продукты производители из Калифорнии поставляют по всей стране уже несколько десятилетий). Еще не так давно органическая продукция присутствовала в супермаркетах фрагментарно, особенно в зимние месяцы. Сегодня в значительной степени благодаря компаниям Grimmway и Earthbound вы можете наслаждаться практически всей «органикой» круглый год.

Так, в январе я обнаружил в супермаркете органическую спаржу. Правда, этот овощ не был выращен компаниями Cal-Organic или

Earthbound. Эту спаржу вырастили в Аргентине, а затем с помощью небольшого дистрибьютора из Сан-Франциско ввезли в Штаты. Напомню, что я задумывал тихий зимний ужин, но, увидев, что в Whole Foods продаются пучки свежей спаржи, я не устоял и купил ее, несмотря на цену в шесть долларов за фунт (около 11 долларов за килограмм). Я никогда не ел органическую южноамериканскую спаржу в январе, и логика исследования «органической империи» потребовала, чтобы я это сделал. Что может быть лучше для определения внешних границ слова «органический», чем попробовать весеннее лакомство, которое вырастили в соответствии с органическими правилами на ферме, расположенной за шесть тысяч миль (около десяти тысяч километров) и в другом времени года? Ведь эту спаржу собрали, упаковали и охладили в понедельник, доставили самолетом в Лос-Анджелес во вторник, затем на грузовиках перевезли на север в региональный центр поставок продуктов питания и выставили на продажу в Беркли в четверг, чтобы я приготовил спаржу на пару в воскресенье вечером...

Замечу, что такая покупка вызывает многочисленные и сложные вопросы этического порядка. Как быть с тем, что на производство этого деликатеса потрачено огромное количество энергии? Как быть с нарушением сезонности? Правильно ли, что на лучших землях Южной Америки выращивают овощи для богатых и постоянно переедающих граждан Северной Америки? Конечно, для негативных ответов на эти вопросы есть хорошие контраргументы, заключающиеся в том, что благодаря моей покупке органической спаржи Аргентина получила иностранную валюту, в которой страна отчаянно нуждается. Кроме того, моя покупка – шаг к защите земли этой страны и ее сельского хозяйства от пестицидов или химических удобрений, которые в противном случае будут вноситься в эту землю. В общем, с приобретением пучка спаржи я начал все глубже погружаться в пучину противоречий и компромиссов, связанных с развитием глобального рынка органических продуктов...

О'кей, но какова же эта спаржа на вкус?

Увы... Доставленная самолетом аргентинская спаржа по вкусу больше всего напоминала мокрый картон. Попробовав пару ростков, мы оставили на столе все остальные. Съели бы мы все, если бы спаржа была слаще и нежнее? Не знаю... Подозреваю, главное, что сделало

спаржу неаппетитной, – это ее неуместность в зимнем ужине. Все-таки спаржа остается одним из тех продуктов питания, которые в нашем сознании по-прежнему прочно связаны с календарем. Правда, число таких продуктов постоянно уменьшается...

Все остальные овощи и зелень были намного вкуснее – да что там, на самом деле очень вкусными. Не уверен, конечно, что они сохраняют свой сладкий вкус и яркий вид после дальней поездки на грузовике по пересеченной местности... Но вот зелень от Earthbound прекрасно сохраняется в полиэтиленовых пакетах до истечения срока годности, то есть полные 18 дней после сбора – настоящий технологический прорыв! Большая часть этой рекордной продолжительности жизни объясняется тем, что производители закачивают в пакеты инертные газы, тщательно следят за непрерывностью холодильной цепи и используют полиэтилен космической эры, который позволяет листьям достаточно свободно «дышать». Но некоторый вклад в рекорд, как объяснили мне Гудманы, вносит и «органичность» этой зелени. В силу того, что в такие растения не закачивают синтетические азотные соединения, их листья растут медленнее, а клетки тканей имеют более толстые стенки и содержат меньшее количество воды, что делает растения прочнее.

И не только прочнее! Я убежден – и вкуснее тоже! Во время посещения компании Greenways Organic, которая выращивает как обычные, так и органические помидоры, я узнал, что органические плоды постоянно дают более высокие показатели по шкале Брикса (содержание сахарозы), чем те же сорта, выращиваемые традиционно. А больше сахара – это значит меньше воды и больше вкуса. Разумеется, то же справедливо и для других органических овощей: замедление темпов роста, более толстые клеточные стенки, меньшее содержание воды – все это точно так же дает более насыщенный вкус. Мне кажется, я всегда чувствовал эту разницу, хотя готов признать, что свежесть, наверное, влияет на вкус овощей даже больше, чем метод их выращивания...

При столь скрупулезном исследовании органической еды рано или поздно возникает неизбежный вопрос: органические продукты питания лучше обычных или нет? Стоит ли «органика» дополнительных расходов? Мой обед от Whole Foods, конечно, нельзя назвать дешевым, хотя я сделал все с нуля. Судите сами: курочка Розы стоит 15 долларов

(по 2,99 доллара за фунт, почти 6 долларов за килограмм), овощи – еще 12 долларов (из них 6 долларов – за пучок спаржи), десерт – еще 7 долларов (в том числе 3 доллара за коробку с шестью унциями, или 170 граммами, ежевики). Итого – домашний обед для семьи из трех человек обошелся в 34 доллара (впрочем, остатки потом пошли на другие блюда).

И все-таки что лучше: органические или обычные продукты? И стоит ли «органика» денег, которые за нее просят? Это простые и понятные вопросы. Но, как я понял, дать простые ответы на эти вопросы не так уж и просто...

Прежде всего заметим, что первый вопрос имеет следствием еще один: лучше – для чего? Если «для вкуса», то ответ на первый вопрос, мне кажется, будет, скорее всего, хотя и не обязательно, «да». Аргументы? Только что собранные обычные плоды неизбежно будут по вкусу лучше, чем органические овощи или фрукты, которые повозили на грузовике по штатам пару-тройку дней... Сложнее обстоит дело с мясом. Розы – вкусная птица, но, по правде говоря, не такая вкусная, как Рокки, ее большой неорганический «брат». Почему? Вероятно, потому, что Рокки старше Розы, а старые куры, как правило, более вкусные. Тот факт, что кукуруза и соевые бобы, входившие в рацион Розы, были выращены без химикатов, вероятно, не сильно изменил вкус ее мяса. Вместе с тем следует сказать, что Рокки и Розы больше похожи по вкусу на настоящего цыпленка, чем птица с обычного массового рынка, которую кормили антибиотиками и продуктами животного происхождения, что сделало ее мясо более рыхлым и пресным. Корм животного, естественно, влияет на то, каков будет вкус его мяса, хотя тот факт, был корм органическим или нет, вероятно, не имеет для вкуса никакого значения.

И снова: лучше для чего? Если ответ «для моего здоровья», то ответ – «да», органическое лучше, чем обычное, но опять-таки не автоматически.

Мне хочется верить, что органический обед, который я приготовил для своей семьи, полезнее, чем обычный обед из тех же самых продуктов. Но мне будет трудно доказать это с научной точки зрения.

Что я мог бы доказать (с помощью масспектрометра) – так это то, что в этих продуктах мало или совсем нет пестицидов, что в них нет ни следа канцерогенов, нейротоксинов и эндокринных деструкторов, которые теперь постоянно находят в обычных овощах и мясе. Но я вряд ли смогу доказать, что малые дозы токсинов, присутствующих в этих продуктах, обязательно заставят нас заболеть – скажем, принесут нам рак или помешают развитию нервной и половой систем у моего сына. Вместе с тем я не могу утверждать, что эти яды не принесут нам вреда. В общем, эти проблемы остаются темными. Правительство считает, что те количества фосфорорганических пестицидов и гормонов роста, которые попадают с пищей в наши тела, «допустимы» и не причинят нам вреда. Вместе с тем ученые на удивление мало исследовали последствия регулярного воздействия на наше здоровье этих веществ. (Одна из проблем, связанных с официальными допустимыми концентрациями фосфорорганических пестицидов и гормонов роста, состоит в том, что неадекватно учитывается воздействие пестицидов на организм ребенка. А они точно влияют на детей сильнее, чем на взрослых, из-за того что масса тела у ребенка меньше, чем у взрослого, и вследствие того, что пищевые привычки у детей совершенно другие.) Известно, что степень воздействия на организм вещества – разрушителя эндокринной системы зависит не столько от дозы этого вещества, сколько от времени его воздействия. В силу этого минимизация воздействия этих химических веществ на детей кажется достаточно разумной идеей. Мне очень нравится, что молоко в мороженом, которое я подал к столу, дали коровы, которые не получали инъекции гормона роста для повышения их удоев. Мне нравится, что кукуруза, которой питались эти коровы и курочка Розы, не содержит остатков атразина, гербицида, который обычно распыляют на американских полях. Почему это мне нравится? Потому что я знаю: воздействие даже исчезающе малого количества этого гербицида (0,1 части на миллиард), как было показано, превращает здоровых самцов лягушки в гермафродитов. Конечно, наши мальчики – это не самцы лягушки. Но я все же жду, что определенные выводы из этих научных исследований будут сделаны и что наше правительство запретит атразин, как это сделали правительства ряда европейских стран. А пока я считаю возможным предположить, что продукты, в которых данное

химическое вещество отсутствует, более полезны для здоровья моего сына, чем еда, которая его содержит.

Конечно, целебность пищи не сводится к ее нетоксичности; мы обязательно должны рассмотреть вопрос о питательной ценности продуктов. Есть ли основания думать, что еда, купленная мной в Whole Foods, более питательна, чем такая же еда, приготовленная из ингредиентов, выращенных традиционным способом?

В последние годы было предпринято несколько спорадических попыток продемонстрировать превосходство органических продуктов над обычными в питательности. Однако большинство их провалилось по той простой причине, что питательная ценность моркови или картофеля зависит от огромного числа факторов – климата, типа почвы, географического положения участка, свежести анализируемых продуктов, методов ведения сельского хозяйства, генетики и т. д. Еще в пятидесятые годы, когда Министерство сельского хозяйства США начало сравнивать питательные качества продуктов, произведенных в разных регионах, в них выявились поразительные различия. Так, оказалось, что морковь, выращенная на мощных почвах Мичигана, обычно содержала намного больше витаминов, чем морковь, выращенная на тонких песчаных почвах штата Флорида. Надо ли говорить, что эта информация похоронила производство моркови во Флориде, и, вероятно, именно поэтому Министерство сельского хозяйства США больше не проводит такого рода исследований. В настоящее время сельскохозяйственная политика США основана на том же принципе, что и Декларация независимости: все морковки созданы равными, хотя есть веские основания полагать, что это положение, мягко говоря, не совсем верно. Но утверждение о равенстве продуктов питания играет важнейшую роль в нашей системе сельскохозяйственного производства, ориентированной на количество, а не на качество продукции. Именно поэтому на презентации федеральной программы поддержки производства органических продуктов, состоявшейся в 2000 году, министр сельского хозяйства специально подчеркнул, что органическая пища ничем не лучше обычных продуктов. «Лэйбл “Органический” – это маркетинговый инструмент, а вовсе не справка о безопасности данных пищевых продуктов, – заметил Дэн Гликман, министр сельского хозяйства США

в 1995–2001 годах. – Слово “органический” не является даже оценочным суждением, которое говорит о питательности или качестве».

Тем не менее некоторые недавние исследования свидетельствуют об обратном. Так, в работе, выполненной исследователями из Калифорнийского университета в Дейвисе и опубликованной в 2003 году в «Журнале сельскохозяйственной и пищевой химии» (Journal of Agriculture and Food Chemistry), представлены результаты экспериментов по выращиванию на соседних участках идентичных сортов кукурузы, клубники и черники с использованием различных методов – в том числе органических и традиционных. Ученые сравнивали уровни витаминов и полифенолов в продукции. Полифенолы представляют собой группу вторичных метаболитов, производимых растениями, которые, как мы недавно узнали, играют важную роль в питании и здоровье человека. Многие из них являются мощными антиоксидантами; некоторые способствуют предотвращению онкологических заболеваний и борьбе с ними; другие обладают антимикробными свойствами. Что касается исследователей из Дейвиса, то они обнаружили, что фрукты и овощи, выращенные с применением органических и других экологических методик, содержат больше аскорбиновой кислоты (витамин С) и более широкий спектр полифенолов, чем обычные плоды.

Можно сказать, что недавнее открытие вторичных метаболитов в растениях вывело наше понимание биологической и химической сложности пищевых продуктов на очередной, более высокий уровень, но до полной ясности в этом вопросе еще далеко. Первый уровень понимания был достигнут в начале XIX века, когда были идентифицированы основные макроэлементы пищи – белки, жиры и углеводы. Выделив эти соединения, химики подумали было, что они нашли ключ к человеческому питанию. Но это был только один из ключей. Вскоре выяснилось, что некоторые люди, потребляющие достаточно этих макроэлементов (например, моряки), тем не менее подвержены заболеваниям. Тайна была раскрыта, когда ученые обнаружили основные витамины – они оказались вторым ключом к пониманию питания человека. Сегодня нам кажется, что решающую роль в сохранении здоровья человека играют полифенолы растений. В частности, с их помощью можно попытаться объяснить, почему полноценные продукты глубокой переработки, даже обогащенные

витаминами, оказываются не столь питательны, как свежие продукты. Интересно, что еще такого происходит в этих растениях, от каких других их качеств люди стали зависеть в процессе эволюции?

Во многих отношениях тайны питания человека, находящегося на конце пищевой цепи, оказались тесно связаны с тайнами плодородия растений, стоящих у ее начала. Как оказалось, и питание, и плодородие – это своего рода дебри. Мы не понимаем их структуры, мы только убеждаем себя, что химия знает, как они устроены, и это наше убеждение существует лишь до тех пор, пока химики не выходят в своих исследованиях на следующий уровень сложности. Любопытно, что за упрощенное понимание процессов, происходящих на обоих концах пищевой цепи, несет ответственность один и тот же человек. Это уже упоминавшийся немецкий химик XIX века Юстус фон Либих, чья фамилия звучит удивительно иронично (Lieben по-немецки значит «любовь»). Как вы помните, Либих решил, что с открытием тройцы «азот – фосфор – калий» (NPK) он нашел химический ключ к плодородию почвы, а когда тот же Либих выделил в пище макроэлементы, то он сделал вывод, что нашел и ключ к питанию человека. В обоих случаях Либих оказался прав и в обоих совершил одну и ту же фатальную ошибку: химик решил, что если мы знаем все о растениях, которыми питаются люди, то этого достаточно, чтобы сохранить здоровье людей. Мне кажется, мы будем снова и снова повторять эту ошибку до тех пор, пока не выработаем в себе более глубокое уважение к сложности пищи и почвы и к связям, существующим между ними.

Но вернемся к полифенолам, которые могут навести нас на некоторые соображения о характере этих связей. Почему ежевика или кукуруза, выращенные с применением органических методик, содержат значительно больше полифенолов, чем обычные плоды? Ученые из Дейвиса не дают ответа на этот вопрос, но предлагают две теории, которые могут привести к ответу. Зачем растения вообще производят эти соединения? В первую очередь для того, чтобы защитить себя от вредителей и болезней – и чем большее давление будут оказывать на растение патогенные организмы, тем больше полифенолов будет производить растение. Заметим, что эти соединения являются продуктами естественного отбора, а более конкретно – продуктами коэволюционных отношений между растениями и видами, которые на

них охотятся. (Кто бы мог подумать, что люди эволюционировали, чтобы извлечь выгоду из рациона этих растительных пестицидов? Или что, когда нас от них отлучили, мы изобрели сельское хозяйство?) Авторы из Дейвиса предположили, что растения, защищенные антропогенными пестицидами, не хотят работать над производством своих собственных, полифенольных пестицидов. Действительно, зачем это им? Избалованные нами и нашими химическими «охранниками», растения не видят причин вкладывать свои ресурсы в создание сильной обороны. (Это мне напоминает поведение европейских стран во время холодной войны.)

Второе объяснение (его, кажется, подтвердили последующие исследования) состоит в том, что искусственные удобрения радикально упрощают состав почв, в которых произрастают растения. Такие почвы не поставляют всех исходных компонентов, необходимых для синтеза полифенолов, в результате чего растения на них становятся более уязвимыми для вражеских атак, чем растения, выращиваемые традиционными способами. Так, NPK может оказаться достаточным для роста растений, но они могут не получить все необходимое для производства больших количеств аскорбиновой кислоты, ликопина или ресвератрола. Кстати, как оказалось, многие из полифенолов (особенно представители более узкого класса флавонолов) ответственны за характерные вкусы фруктов и овощей. Таким образом, характеристики почвы, которые мы еще не научились выявлять, могут определять качества, которые мы только начали различать в наших продуктах и наших организмах.

Читая исследование авторов из Дейвиса, я не мог не вспомнить таких пионеров органического сельского хозяйства, как Альберт Ховард и Джером Родейл. Как бы они порадовались выводам современных ученых – и, наверное, совсем бы им не удивились! Ведь сколько раз Ховарда и Родейла высмеивали за их «ненаучное» убеждение в том, что при упрощенном подходе к формированию плодородия почвы (NPK-менталитет) теряются питательные качества производимых ею продуктов и, как следствие, ослабляется здоровье людей, которые едят эти продукты. Ховард и Родейл верили в то, что не все морковки созданы равными. Их свойства зависят от того, как и в какой почве мы их выращиваем. И все, что мы вкладываем в эту почву, сказывается на качествах выросшей в ней моркови – качествах, многие из которых

пока еще нельзя объяснить в терминах сетки понятий, наброшенной на почву химией. Мне кажется, что рано или поздно почвоведы и диетологи дорастут до уровня сэра Ховарда и прислушаются к его завету: мы должны «рассматривать всю проблему здоровья почвы, растений, животных и человека, как один большой предмет исследования».

Итак, получается, что органическая ежевика, которой посыпали ванильное мороженое, выращенная на плодородной почве сложного состава и вынужденная сражаться против вредителей и болезней, оказывается по количественным показателям более питательной, чем обычная ежевика.

Конечно, для Ховарда, Родейла и множества других фермеров-«органиков» эта сногшибательная новость вообще новостью не является, но для остальных мы можем сейчас подвести под это сообщение научную базу: J. Agric. Food. Chem. – 2003. – Vol. 51. N 5. (С момента выхода этой статьи появилось много других подобных исследований; см. раздел «Источники» в конце этой книги.)

Очевидно, что нам предстоит еще многое узнать о взаимосвязи почвы с растениями, животными и здоровьем человека, так что было бы ошибкой слишком сильно опираться в этом вопросе на какое-то одно конкретное исследование. Также было бы ошибкой считать, что слово «органический» на этикетке автоматически означает «благоприятный для здоровья». Особенно это справедливо в тех случаях, когда подобные этикетки появляются на продуктах глубокой переработки или на товарах, привезенных в данную местность издалека. Скорее всего, такие продукты потеряли большую часть своей питательной ценности, не говоря уже о вкусе, задолго до того, как оказались на наших столах.

И снова обратимся к вопросам «чем органические продукты лучше обычных?» и «лучше для кого и для чего?». Конечно, эти вопросы следовало бы ставить гораздо менее эгоистично, чем их поставил я, привязав к своей еде. Было бы правильнее спросить: «Лучше для окружающей среды?», «Лучше для фермеров, вырастивших урожай?», «Лучше для здоровья населения?», «Для налогоплательщиков?». Мне кажется, ответ на первые три вопроса – почти всегда безоговорочное «да». Ведь при выращивании растений и животных, которые пошли мне

в пищу, ни грамма пестицидов не попало в кровь ни одного из рабочих фермы. Ни одна молекула азотных удобрений или гормона роста не просочилась в сточные воды. Не была отравлена почва, не производились никакие антибиотики, не было выписано ни одного чека за субсидии. Если противопоставить высокую цену, которую я заплатил за свою полностью органическую еду, той сравнительно низкой цене, которую заплатил за ее изготовление большой мир, то начинает казаться, что для него это выгодная сделка – по крайней мере, в кармических терминах...

И все же, все же, все же... Конечно, производство органических продуктов глубокой переработки (как те, что съел я) оставляет в нашем мире глубокие следы. Но множество рабочих, заготавливающих овощи на органических фермах и ведущих на убой органических Розы, не сильно отличаются от работников обычных промышленных ферм. Органические цыплята живут не намного лучше, чем обычные, площадки интенсивного откорма скота выглядят одинаково, независимо от того, поставляются на них органические корма или нет. Что касается коров, которые произвели молоко для нашего мороженого, то они, скорее всего, неплохо провели время на открытом воздухе и на реальном пастбище (я знаю, что компания Stonyfield Farm покупает большую часть молока на небольших фермах), но на этикетке органического молока этот факт никак не отражен. Органические фермы, которые я посетил, не получают прямых субсидий от федерального правительства, но зато их поддерживают местные налогоплательщики – в частности, тем, что субсидируют поставки воды и электричества, как в Калифорнии. Так, завод-холодильник площадью 200 000 квадратных футов (18 580 квадратных метров), в котором моют и расфасовывают салат, платит за электроэнергию вдвое меньше обычного, потому что компания Earthbound зарегистрирована как фермерское хозяйство.

Но, пожалуй, больше всего меня расстраивает тот факт, что на производство моей промышленной органической еды тратится примерно столько же ископаемого топлива, сколько и на ее обычные аналоги. Спаржа прилетела ко мне на «Боинге-747» из Аргентины; ежевику доставили на грузовиках из Мексики; салат, температура которого поддерживалась на уровне 2,2 градуса по Цельсию с момента сбора в Аризоне (куда Earthbound каждую зиму переносит всю свою

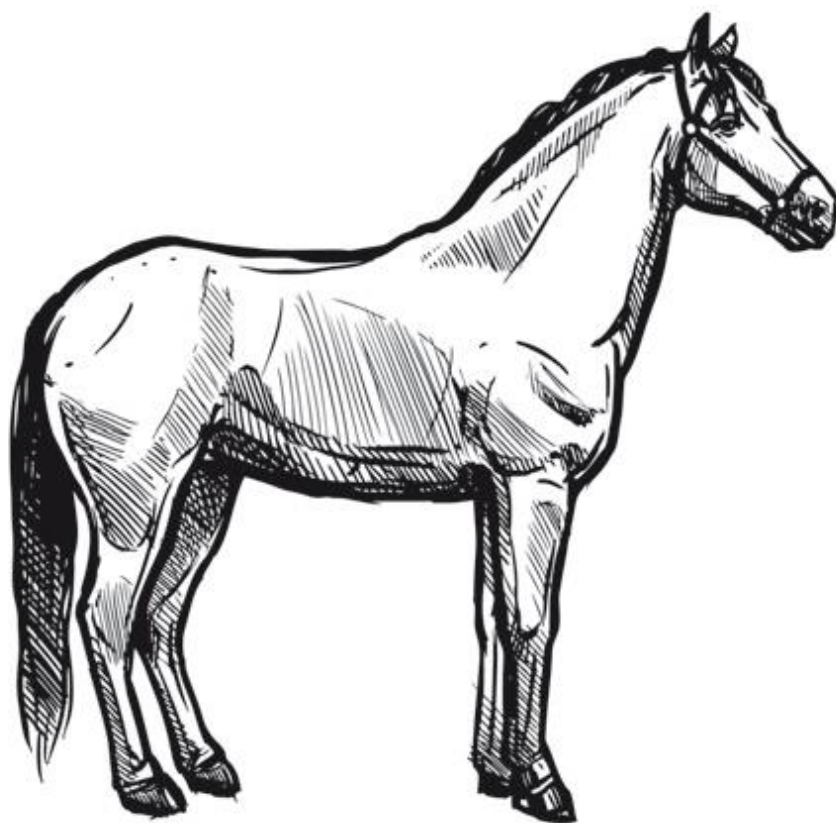
деятельность) до того момента, когда я с ним вышел из дверей супермаркета Whole Foods... Пищевая промышленность сжигает почти пятую часть всей нефти, потребляемой в Соединенных Штатах (примерно столько же, сколько все автомобили). Сегодня эта отрасль тратит от семи до десяти калорий энергии ископаемого топлива, чтобы доставить одну калорию пищевой энергии на тарелку американца. Да, на органических фермах не вносят удобрения, изготовленные из природного газа, и не распыляют пестициды, изготовленные из нефти. Но на промышленных органических фермах часто пускают на ветер больше дизельного топлива, чем на обычных, – это происходит из-за того, что в сельской местности приходится перевозить горы компоста и пропалывать поля. Но особенно энергоемкими являются процессы дополнительного полива (чтобы прорастить сорняки перед посадкой нужной культуры) и дополнительной прополки. Все знают, что при выращивании органических продуктов используется примерно на треть меньше ископаемого топлива, чем при выращивании обычных, но вместе с тем прав Дэвид Пиментел, когда говорит, что эта экономия исчезает, если компост не производится на месте или где-то поблизости.

Меньше всего энергии тратится собственно на выращивание растений; на фермах потребляется лишь пятая часть общего количества энергии, направляемой на то, чтобы нас прокормить. Вся остальная энергия тратится на переработку продуктов и на перемещение их в другие места. И если судить по количеству топлива, потраченного на доставку продуктов с фермы к моему столу, то мой «органический ТВ-ужин» от Cascadian Farm или свежий салатный микс от Earthbound Farm не более экологичны, чем обычный «ТВ-ужин» и обычный салат.

Но, правда, мы ели его не в машине...

Наконец: нет ли внутренних противоречий в термине «промышленная органическая пищевая цепь»? Трудно избежать вывода, что такое противоречие есть. Конечно, вполне можно жить и с противоречиями (по крайней мере, некоторое время), а иногда это бывает необходимо и даже целесообразно. Но, рассуждая так, мы должны знать, какова цена наших компромиссов. Основоположники органического движения вдохновлялись желанием найти способ прокормить себя в соответствии с логикой природы, построить систему производства продуктов, похожую на экосистему, источником

плодородия которой является энергия Солнца. Все другие системы питания были объявлены «неустойчивыми», «несамоподдерживающимися». Это слово настолько затерлось от постоянного употребления, что мы почти забыли, что оно значит, а значит оно конкретно вот что: рано или поздно такая система должна рухнуть. Фермеры преуспели в создании новой пищевой цепи на своих фермах; проблемы начались, когда они столкнулись с ожиданиями посетителей супермаркетов. Как и во многих других случаях, логика природы ни в одной точке не пересеклась с логикой капитализма, в котором дешевая энергия всегда считалась данностью. И вот вам результат: сегодня органическая пищевая промышленность оказалась в самом неожиданном, неудобном, да и в самом неустойчивом положении — она плавает по пересыхающему морю нефти.



## Глава 10

### Трава. Тринадцать взглядов на пастбище

#### 1. Понедельник

Для человека одно из самых любимых произведений природы – это трава, вместе с тем человеку так трудно ее рассмотреть. Конечно, ее достаточно легко увидеть в целом, но что вы видите, когда смотрите на траву? Конечно, ее зеленый цвет. Возможно, волны, которые пробегают по ней под порывами ветра. Но все это абстракции. Трава для нас это скорее не предмет, а фон для более заметных компонентов пейзажа – деревьев, животных, зданий. Сама по себе она скорее контекст, чем субъект. Почему? Может быть, это связано с различиями в масштабах? Где мы и где бесчисленные крошечные сущности, которые образуют луг? Может быть, мы просто слишком большие, чтобы в деталях разглядеть, что там происходит?

Любопытно, что мы чаще уподобляем траву тому, чем она не является, – я имею в виду лес. Да и себя чаще сравниваем с деревом, чем с травинкой. Когда поэты сравнивают людей с травой, они обычно хотят показать их смирение, выбить основу из-под индивидуальности или напомнить о нашей экзистенциальной ничтожности. Каждый клочок травы сформирован из множества крошечных и потому почти неразличимых компонентов. При ближайшем рассмотрении он даже наполовину состоит не из трав, а из бобовых культур и широколистных растений многих видов. Тем не менее в нашем восприятии трава сливается в однообразную массу, в более или менее лохматое поле одного цвета. При любом подходе к траве считается, что она должна вести себя так, чтобы было удобно – иначе зачем мы с таким трудом ее косим? Стрижка газона только добавляет траве абстрактности.

Совсем не так выглядит трава с точки зрения коровы или, прошу прощения, фермера-луговода типа Джоэла Салатина. Когда одна из его коров ступает на новое пастбище, она не видит зеленого цвета; она даже траву не видит. Но зато уголком своего коровьего глаза она замечает изумительный пучок белого клевера с изумрудно-зелеными листиками в форме сердечка. А вот там, впереди, бьют из земли

травяные фонтанчики голубоватой овсяницы... Эти две сущности для коровы столь же различны, как для нас различны ванильное мороженое и цветная капуста – два кушанья, у которых нет ничего общего, кроме цвета... Вот корова открывает рот с мясистыми влажными губами, вот ее длинный шершавый язык, словно канат, обвивается вокруг кустика клевера... Вот с приятным хрустом рвется зелень, наполняя рот самыми свежими листочками с верхушки растения... в конце концов корова доберется и до овсяницы, и до многолетней ежи, да и немногочисленные сорняки подчистит – но не раньше, чем доест свое «мороженое» из клевера всюду, где только сможет его найти.

Джоэл называет свои пастбища «салат-барами», поскольку на них растет много разных вкусных вещей для его коровок – ну и несколько невкусных вещей, которые они есть не будут. Мы вряд ли сумеем заметить среди высокой травы несколько спрятавшихся растений репейника или паслена каролинского, но если придем на этот участок завтра, после того как по нему прошли коровы, то увидим их одинокие кустики – так оставляет на тарелке недоеденные кусочки цветной капусты капризный ребенок.

Когда я разглядывал ужинающую корову, мне пришла в голову мысль, что мы с коровами видим луг по-разному не потому, что различаемся в размерах. Я понял, что причина этого отнюдь не в относительных пропорциях, а в интересах. Корова, которую я в тот вечер разглядывал на пастбище Джоэла Салатина, не намного крупнее меня и в большинстве вопросов мироздания гораздо менее проницательна. Но она находит в зеленом травяном хаосе кустик тимофеевки быстрее, чем я вспоминаю название этого растения! Я не ем тимофеевку, я даже клевер не ем. Но если бы их ел, то, наверное, тоже воспринимал бы порядок, красоту и великолепный вкус растений из этого «салат-бара» столь же ярко, как это делает корова. Пословица говорит, что любовь в глазах смотрящего. Но в них же кроется и четкость восприятия.

Джоэл не ест траву.

Трава – это один из немногих питательных даров природы, которые не ест человек всеядный, потому что у него отсутствует рубец, позволяющий разрушать и переваривать целлюлозу.

Джоэл не ест траву, но он умеет видеть травяной салат-бар почти столь же ярко и отчетливо, как и его коровы. В первый день моего пребывания на ферме он настоял на том, чтобы до встречи с животными я познакомился с местными травами. Мы вместе ползали на животах по лугу, где он знакомил меня с ежей, овсяницей, клевером красным (луговым) и клевером белым (ползучим), просом и мятликом, подорожником и тимофеевкой, душистой зубровкой, которую называют просто сладкой травой. Салатин вытащил для меня травинку, дал попробовать, и я убедился, что эта трава не просто сладкая, а очень сладкая. Джоэл хотел, чтобы я понял, почему он называет себя фермером-луговодом, а не владельцем ранчо, или свиноводом, или птицеводом, который разводит индеек и кур и продает яйца, или, в конце концов, кролиководом. И я понял почему. Потому что животные и птицы приходят и уходят, а трава, которой прямо или косвенно они кормятся, остается. Именно от травы в наибольшей степени зависит благополучие фермы и всех ее обитателей.

Лугопастбищное фермерство – это относительно новое явление в американском сельском хозяйстве. Его идеи привез в США из Новой Зеландии в 1980-х годах Аллан Нейшн, редактор Stockman Grass Farmer («Луговое животноводство»). Изначально этот журнал назывался Stockman и представлял собой ежемесячный таблоид, который был набит рекламными объявлениями о продаже переносных электроизгородей, минеральных добавок, бычьей спермы и т. п. Однако с приходом Нейшна издание стало своего рода библией для постоянного растущего числа животноводов, которые практиковали так называемый управляемый интенсивный загонный выпас (management-intensive grazing), или, как сокращенно называл его Нейшн на страницах своего журнала, MiG. (Иногда его называют методом ротации выпасов – rotational grazing.) Джоэл начал писать для Stockman Grass Farmer колонку под названием The Pastoralist и подружился с Нейшном, которого теперь почитает как наставника.

Когда в 1984 году Аллан Нейшн приехал в Новую Зеландию и услышал, что местные владельцы ранчо, разводящие овец, называют себя «фермерами-луговодами» (grass farmers), то, как рассказывал он сам, у него внутри что-то «щелкнуло», и скотоводство предстало перед ним в совершенно новом свете. Нейшн быстро изменил название своего маленького журнала со Stockman на Stockman Grass Farmer и превратил

его во что-то вроде «сборника проповедей о траве». Вокруг издания объединилась группа единомышленников, в том числе Джоэл Салатин, Джим Герриш, владелец ранчо в Айдахо и учитель (он-то и придумал термин «управляемый интенсивный загонный выпас»), селекционер Джеральд Фрай, диетолог и писатель Джо Робинсон, который изучал, какие выгоды для здоровья потребителя мяса дает питание бычков травой, и аргентинский агроном доктор Анибал Пордоминго. Многие из этих людей впервые столкнулись с теорией ротации выпасов в работе французского агронома Андре Вуазена «Продуктивность пастбищ» (Grass Productivity, 1959). В ней автор документально подтвердил, что только за счет выпаса оптимального количества животных на правильно подготовленных пастбищах в течение определенных периодов времени можно вырастить гораздо больше травы, чем считалось ранее, и получить больше мяса и молока.

Фермеры-луговоды выращивают животных, чтобы, как обычно, получать мясо, яйца, молоко и шерсть, но рассматривают их как часть пищевой цепи, в основе которой лежат травы. Именно они составляют важнейшее передаточное звено между солнечной энергией, которая управляет каждой пищевой цепью и животными, которых мы поедаем. «Если уж быть совсем точным, – говорит Джоэл, – то мы должны назвать себя “солнечные фермеры”. Трава просто определяет способ, которым мы захватываем солнечную энергию». Это положение и стало одним из принципов современного луговодства: фермеры должны в максимально возможной степени использовать энергию солнца, которую ежедневно захватывают растения в процессе фотосинтеза, а не ориентироваться на ископаемые запасы энергии, содержащейся в нефти.

Для Аллана Нейшна, который вырос на ранчо в штате Миссисипи, где разводили крупный рогатый скот, поступать так – значит не только решать экономические вопросы, но и защищать окружающую среду. «Все сельское хозяйство, по существу, представляет собой захват бесплатной солнечной энергии и преобразование ее в пищевые продукты, которые затем можно превратить в энергию, имеющую высокую ценность для человека», – написал недавно Нейшн в своей колонке «Наблюдения Аллана» (Al's Obs). В этих ежемесячных публикациях он разбирает теоретические воззрения на проблемы сельского хозяйства самых разных мыслителей – начиная с бизнес-гуру

Питера Друкера и Майкла Портера до таких авторов, как Артур Кёстлер. «Есть только два эффективных способа захватить энергию Солнца, – отмечал Нейшн. – Первый: выйти в свой огород, вытащить из земли морковку и съесть ее. Это будет прямое преобразование солнечной энергии в энергию человеческого тела. Второй эффективный способ – отправить животное собирать эту бесплатную солнечную энергию, а затем съесть это животное».

«Все другие методы сбора и передачи энергии требуют более высоких финансовых затрат и затрат энергии, получаемой из нефти. Кроме того, их применение обязательно снизит отдачу, которую получит фермер или владелец ранчо. Как однажды сказал мне Бад Адамс, владелец ранчо из Флориды, “ферма – это очень простое дело. Сложно только вести это дело так, чтобы оно оставалось простым”».

А самый простой способ захватить энергию солнца в таком виде, в каком ее смогут потреблять животные, – это выращивать траву. «Травинки – это наши солнечные батареи», – говорит Джоэл. А самый действенный (и, наверное, самый простой) способ вырастить огромное количество «солнечных батарей» – это управляемый интенсивный загонный выпас. Как следует из самого названия метода, он в большей степени опирается на интеллект фермера, чем на капиталовложения. На самом деле все, что нужно для его применения, – это несколько переносных электроизгородей, готовность каждый день перегонять скот на свежие пастбища и... глубокие познания в луговодстве, азы которых пытался привить мне Джоэл в тот весенний день, когда мы с ним ползали на животах по лугу.

«Важно знать, – разъяснял мне Джоэл, – что рост любой травы идет по сигмовидной кривой, то есть по букве S. – Он выхватил у меня ручку и блокнот и начал рисовать в нем график из книги Вуазена. – По вертикали пусть будет высота нашей травы, а по горизонтали – время, то есть число дней, прошедших с тех пор, как в этом загоне последний раз пасли скот. – Джоэл изобразил на странице большую букву S. Она выходила из левого нижнего угла, в котором пересекались оси координат. – Вот смотри, сначала трава растет очень медленно... вот так, вот так... Но потом, через несколько дней, скорость роста у нее увеличивается – это называется “вспышка роста”. Тут трава оправилась от первого выпаса, от первого выщипывания, собрала резервы, нарастила корневую массу и пошла в рост. Но через некоторое время,

примерно на четырнадцатый день или около того, рост снова замедляется, потому что трава готовится зацвести и дать семена. Тут она вступает в период старения, то есть деревенеет, и для коровы уже не такой вкусной будет... Так что выгонять коров на это пастбище нужно вот тут, в этот момент, – он резко постучал карандашом по блокноту, – на пике вспышки роста. И никогда, никогда нельзя нарушать закон второго выщипывания! Не давай корове выщипывать траву второй раз, когда луг полностью не восстановился после первого».

Если бы закон второго выщипывания был закреплен в юридических документах, то большинство ранчо и молочных ферм в мире можно было бы сразу объявлять нарушителями, поскольку обычно коровы пасутся на выгонах непрерывно. Но если скот получает право на второе или третье выщипывание, то самые лакомые для него травы – клевер, ежа, душистая зубровка, мятлик, тимофеевка – теряют свою силу и постепенно исчезают, уступая свое место проплешинам или сорным травам и кустарникам, к которым коровы не притронутся. Любое растение пытается сохранить равновесие между длиной своих корней и длиной побегов, поэтому после выпаса у растений отсутствуют длинные корни, которые нужны им для подъема воды и минеральных веществ. В силу этого со временем состояние коротко «остриженных» лугов ухудшается, а в сухом или экологически неустойчивом окружении они в конечном счете превращаются в пустыню. Так что не случайно в западной части Соединенных Штатов экологи наблюдают невыразительные пастбища: их вид объясняется тем, что большинство владельцев ранчо не следуют закону второго выщипывания, практикуют непрерывный выпас скота и тем самым ухудшают свойства почвы.

Джоэл вытащил травинку ежи, чтобы показать мне, до какого уровня «состригли» коровы луг неделю назад, и пальцем показал на свежий зеленый участок травинки, которой вырос с тех пор. Травинка представляла собой своего рода шкалу времени и четко делилась на два участка: темный, существовавший до выпаса, и ярко-зеленый, который вырос после ухода коров с луга. «Это как раз и есть вспышка роста, вот она, – показал Джоэл. – Думаю, этот участок будет снова готов к приходу коров через три-четыре дня».

Вот это и есть «управляемый интенсивный загонный выпас». Джоэл постоянно обновляет в голове гроссбух, позволяющий отслеживать, на какой стадии роста находятся травы в нескольких десятках загонов фермы. Это чудовищно сложная задача, ибо скорость роста зависит от площади участка (от одного до пяти акров – от 0,4 до 5 гектаров), от времени года, от погодных условий и т. п. В частности, этот конкретный загон площадью пять акров расположен на ровном участке сразу за сараем. На севере граница этого участка проходит по забору, а на юге – по ручью и грунтовой дороге, которая в ментальном плане связывает различные части и пастбища фермы в единое мощное древо. От огромного количества локальных переменных, которые надо учитывать при принятии решения о начале выпаса, буквально пухнет голова, вот почему управляемый интенсивный загонный выпас так сложно совместить с индустриальным сельским хозяйством, основанным на стандартизации и простоте. Время, которое требуется для восстановления загона, постоянно меняется, оно зависит от температуры воздуха, количества осадков, интенсивности солнечного света и времени года. А количество корма, которое требуется данной корове, зависит от ее размера, возраста и... образа жизни: так, например, дойная корова съедает в два раза больше травы, чем яловая.

Итак, решение о том, куда и когда будет двигаться стадо, фермер-луговод принимает на основе своих измерений и вычислений. В каких единицах производятся эти вычисления? Оказывается, для этого существует понятие «короводень» (cow day) – оно представляет собой просто среднее количество корма, съедаемое в день одной коровой. Чтобы система ротации загонов работала, фермер должен точно знать, сколько травы в «короводнях» может дать каждый загон. Впрочем, как единица измерения «короводень» намного более изменчив, чем, скажем, скорость света, которая, как известно, есть величина постоянная.

Величина емкости данного загона в «короводнях» является величиной переменной, поскольку число «короводней», которое может обеспечить загон, тоже может меняться из-за действия всех вышеупомянутых факторов.

Что интересно – «недовыпасы» могут оказаться столь же разрушительными для пастбищ, как и «перевыпасы», ибо недобор

травы животными приводит к образованию стареющих и деревенеющих растений и, как следствие, к снижению эффективности пастбища. Но если вы действуете правильно, если в оптимальный момент на вашем выгоне пасется оптимальное количество скота, которое полностью использует эффект «вспышки роста», то это даст огромное количество травы при постоянном улучшении качества почвы. Джоэл называет этот оптимальный ритм выпаса «пульсацией пастбища»; он говорит, что в Polyface следование этой пульсации позволило поднять эффективность пастбищ до 400 «короводней» на акр (0,4 гектара), тогда как средняя величина по округу составляет 70 «короводней» на акр. «Потратившись только на переносную изгородь и правильный менеджмент, мы фактически купили целую новую ферму», – говорит Джоэл.

Успех фермерского луговодства почти полностью зависит от того, насколько богатыми и глубокими знаниями местных условий располагает фермер. Между тем большая часть остального сельского хозяйства задействует в точности противоположный подход: принятие решений выносится за пределы ферм и поручается универсальному интеллекту, чьими инструментами являются агрохимикаты и машины. Такой интеллект и должен найти все решения, точнее, единственное правильное решение, подходящее на все случаи жизни. Фермер-луговод очень сильно зависит от своих собственных решений, принятых в конкретном месте. Он вынужден постоянно жонглировать различными элементами своей фермы, перемещая их в пространстве и во времени. Он должен, опираясь на свои наблюдения и действия, организовывать ежедневное общение животных и трав таким образом, чтобы обеспечить максимальную выгоду для обеих сторон.

Так что же, луговое фермерство – это низкотехнологичная пастораль, это просто возврат к доиндустриальному сельскому хозяйству? Салатин непоколебимо стоит на противоположной точке зрения: «Может, это на первый взгляд и не заметно, но все, что мы тут делаем, принадлежит уже информационной эре. Ферма Polyface – это постиндустриальное предприятие. Пойдем, ты сам все увидишь!»

## **2. Вечер понедельника**

Когда приблизился долгожданный, счастливый, желанный конец моего первого трудового дня на ферме Polyface, я почувствовал, что устал – но совсем не так, как после рабочего дня в информационной сфере. Перед ужином нам пришлось провести еще одно действие – операцию по перемещению коров. Джоэл сказал, что это действие намного проще его названия. Я тоже на это надеялся. Мы целый день перебрасывали и укладывали 50-фунтовые (23-килограммовые) тюки сена, и теперь у меня болели все кости, а кожа нестерпимо зудела от укулов травы. Поэтому я очень обрадовался, когда Джоэл предложил съездить к верхнему пастбищу, где сегодня целый день паслись коровы, на квадроциклах. (Формулирую аксиому: чем сильнее усталость, тем выше толерантность к использованию ископаемого топлива.) Мы ненадолго остановились у сарая, чтобы взять свежий аккумулятор для электроизгороди, а затем понеслись вверх по ухабистой грунтовой дороге. Джоэл сидел за рулем, а я болтался за ним, безуспешно пытаюсь пристроить свой зад на маленьком деревянном помосте, который он приладил к квадроциклу, чтобы возить по ферме грузы.

«Соседи думают, что я сошел с ума, – кричал Джоэл, перекрывая рев мотора. – Все время гоняю коров туда-сюда, туда-сюда. Это все потому, что, когда люди слышат слова “перегон скота”, большинство представляет себе долгий ненастный день, пару старых пикапов, лай своры собак, несколько банок жевательного табака Skoal и много-много крика. Но если честно, то у нас все совсем не так».

Как и большинство фермеров-луговодов, практикующих ротацию выпасов, Джоэл перемещает свой скот на свежую траву каждый день. «Тут у нас главный принцип – “Окружай и гони”, – объяснил он, когда мы остановились у ворот верхнего пастбища. Коровы, голов восемьдесят, лежали и жевали жвачку на относительно небольшой огороженной части гораздо более обширного участка, занимавшего южный скат холма.

«Мы тут пытаемся повторить в домашних масштабах то, что происходит с травоядными по всему миру. Антилопы гну в Серенгети, северные олени на Аляске, бизоны на Великих американских равнинах – стада любых жвачных всегда двигаются в поисках свежей травы, всегда ориентируются на ее жизненный цикл. Хищники тоже заставляют животных перемещаться и держаться вместе – так безопаснее».

Эти напряженные переходы и остановки «на обед» полностью изменили механизм взаимодействия скота с травой и почвой. Пришедшие животные выедают на участке почти все, но ведь затем они идут дальше, давая травам возможность восстановиться.

Местные травы фактически подстроились под такую модель выпаса, поскольку на самом деле от проходящих животных зависит их успешное размножение и распространение.

Почему это происходит? Не только потому, что, переходя с места на место, жвачные разносят семена трав и удобряют их своим навозом. Есть еще один механизм: выбоины от копыт образуют в почве маленькие затененные кармашки, в которых скапливается вода, создавая идеальные условия для прорастания семян. Далее: на хрупких почвах, где в сухие летние месяцы микробная жизнь почти останавливается, рубец в желудке жвачного животного берет на себя роль питательной среды для бактерий. Здесь они разлагают части сухих растений на основные питательные вещества и органические соединения, а затем животные распространяют их в моче и навозе по большим территориям.

Ежедневные перемещения, осуществляемые под девизом «Окружай и гони», также помогают поддерживать здоровье жвачных. «Кратковременное пребывание на участке позволяет животным лучше реализовать свой инстинкт – искать свежую траву, не загрязненную их же выделениями и не ставшую инкубатором для паразитов».

Джоэл отключил электроизгородь от аккумулятора и опустил провод, чтобы я смог зайти в загон. «Мы тут делаем то же самое с помощью переносных изгородей, – пояснил он. – В нашей системе содержания роль хищников, которые каждый день гоняют скот, играют заборы...» В практическую плоскость управляемый интенсивный загонный выпас перевело применение легких и недорогих электрических ограждений, многие элементы которых изобрел в 1960-е годы отец Джоэла. (В незапамятные времена грубое приближение к методам ротации выпасов обеспечивали пастухи с собаками.)

С очевидностью, коровы хорошо знали Джоэла – я видел, как они заждались встречи. Лежавшие буренки мигом поднялись на ноги, а самые смелые из них медленно двинулись к нам. Одна из коров

подошла вплотную и стала ластиться к людям, как большая кошка («Это Баджер», – отрекомендовал ее Джоэл). В общем, мне показалось, что стадо Джоэла – это образец исключительной любезности и приятного внешнего вида, ибо состояло оно из животных черного, коричневого и желтоватого окрасов, которые представляли собой помеси пород Брахман, Ангус и Шортгорн. Джоэл не верит в эффективность искусственного оплодотворения и невысоко оценивает фантазии генетиков. Вместо этого каждые несколько лет он сам выбирает среди телят будущего производителя и называет его Лотарио в честь знаменитого женолюба из сериала «Симпсоны». А большую часть президентства Билла Клинтона главный производитель фермы проработал под именем Скользящий Уилли. Кстати, это не самая плохая идея – называть телят «скользящими». Может быть, именно поэтому все коровы в загоне были гладкими, с чистыми хвостами, а для жаркого июньского вечера на них было на удивление мало мух...

Нам вдвоем потребовалось не более пятнадцати минут, чтобы огородить забором новый участок рядом со старым, перетащить туда поилку и установить водопроводные трубы. (Система ирригации фермы представляет собой каскад самотечных прудов, которые Джоэл вырыл на склоне холма.) Травы в новом загоне были сочными и высокими, выше колена, и коровы явно предвкушали тот момент, когда они наконец смогут добраться до этих сокровищ.

И вот этот момент наступил. Больше похожий на метрдотеля, чем на владельца ранчо, Джоэл открыл ворота между загонами, снял соломенную шляпу и величественно взмахнул ею в сторону нового «салат-бара», призывая своих подопечных к обеду. После недолгих колебаний коровы пришли в движение; сначала они проходили через ворота поодиночке, потом парами, а потом все восемьдесят голов кинулись мимо нас на новое пастбище в поисках своих любимых трав. Веером рассыпавшись по загону, коровы одна за другой опускали большие головы, и скоро вечерний воздух наполнился глухими причмокиваниями, хрустом срываемой травы и низким сопением довольных животных.

Последний раз я наблюдал за ужином стада, стоя по щиколотку в коровьем навозе в загоне № 43 промышленной фермы Rocky Feeders в Гарден-Сити, штат Канзас. Не было в мире двух обедов, которые различались бы более резко. Наиболее очевидная разница была вот в

чем. Одни коровы ели свой собственный корм, другие же ждали самосвал, который привезет безликий общий комбикорм из кукурузы, выращенной за сотни миль отсюда, а затем с помощью специалистов по кормлению животных перемешанный в местной лаборатории с мочевиной, антибиотиками, минеральными веществами и жирами от другого крупного рогатого скота. Здесь мы привели коров к еде, а там было наоборот. Здесь после ужина нам будет нечего убирать, так как скот оставляет отходы своей жизнедеятельности именно там, где это больше всего нужно.

Коровы едят траву, которая напиталась солнцем. Всё, пищевую цепь на этом пастбище уже нельзя сделать ни короче, ни проще. Особенно это стало заметно, когда я сравнил эту цепь с той, что представилась мне на площадке промышленного откорма скота. Я представил себе щупальца трансконтинентальных корпораций, которые тянутся от этой площадки к кукурузному полю в Айове. Я увидел, как оттуда они простираются до области с пониженным содержанием кислорода в Мексиканском заливе. Я осознал, что они тянутся и еще дальше, к нефтяным месторождениям в Персидском заливе, откуда поставляется большая часть энергии, необходимой для выращивания промышленной кукурузы. Хлопья из кукурузы № 2 в кормушке бычка № 534 оказались связаны с промышленным комплексом (я уж не говорю о военно-промышленном), который опутывает половину мира.

И все же, если бы я мог видеть действительно все, что происходит прямо здесь, на этом пастбище, мог проследить все экологические связи, то сцена, которая разворачивалась прямо передо мной, не выглядела бы столь просто. На самом деле на одном квадратном футе этого пастбища действовал комплекс куда более сложный, чем тот промышленный комплекс, к которому был подсоединен бычок № 534. Нам трудно анализировать сложную структуру пастбища, потому что оно создано не нашими руками.

Но все-таки попробуем! Начнем с того момента, когда Баджер отрывает верхушку овсяницы от остального растения. Травинки провели этот длинный июньский день, превращая солнечный свет в сахара. (В конце концов Джоэл и привел сюда свой скот именно потому, что уровень сахаров в траве достиг своего пика; ночью растение будет только постепенно растрчивать эти запасы.) Для того чтобы обеспечить процесс фотосинтеза, корни травы поднимали глубоко из

почвы воду и минеральные вещества (у некоторых трав корни уходят вниз на шесть футов – без малого на два метра). Эти минералы в скором времени станут частью коровы. Скорее всего, Баджер выбирала, какие травы съесть первыми. Этот выбор зависел от того, каких именно минеральных веществ недоставало в этот день в ее организме; некоторые растения давали ей больше магния, другие – больше калия. (Если корова плохо себя чувствует, то она может пожевать подорожник, листья которого содержат антибиотические соединения; иными словами, скот на выпасе инстинктивно использует все разнообразие «салат-бара» в разных, в том числе и в лечебных, целях.) В этом отличие Баджер от бычка № 534, которому никто и никогда не доверял свободный выбор обеда. Весь общий рацион, за исключением лекарств, определялся специалистами по питанию животных, причем этот рацион отражал лишь текущее состояние знаний в зоологии, но никак не потребности отдельных коров.

Для человека, стоящего, как я, на пастбище, отношения между Баджер и квадратным футом дерна могут показаться несколько односторонними; легко представить дело так, что корова просто уничтожает это пастбище. Но если мы посмотрим на эту ситуацию из-под земли и в течение долгого времени, то увидим, что выпас – это не сделка с нулевой суммой, при которой корова только выигрывает, а трава – только проигрывает. Ведь в тот момент, когда Баджер срезает своими зубами верхушку травы, она приводит в движение целую последовательность событий, которые дают этому квадратному футу пастбища ощутимые преимущества. Во-первых, срезанное травянистое растение, пытаясь восстановить приблизительный баланс между корнями и листьями, попытается отбросить часть корней, которые просто не нужны для питания уменьшившейся массы. Отмирающие корни станут предметом интереса постоянных обитателей почвы: бактерий, грибов и дождевых червей. В результате их работы из массы получится жирный гумус, а те места, по которым проходили корни, станут каналами, по которым будут перемещаться черви, воздух и дождевая вода, стимулируя процесс формирования нового верхнего слоя почвы.

Таким образом, выпас жвачных животных при правильном управлении формирует новую почву, причем делает это «снизу вверх». Органические вещества на пастбище также создают почву «сверху

вниз» — например, опавшие листья и продукты жизнедеятельности животных разлагаются на поверхности так же, как они это делают на лесной подстилке. Но на пастбищах самым большим источником нового органического вещества являются разлагающиеся корни, так что при отсутствии травоядных процесс образования почвы был бы далеко не таким быстрым и продуктивным.

Теперь снова вернемся на поверхность. Через несколько дней после того, как зубы Баджер срезали растение, его крона начнет новый бурный рост, поскольку корни будут гнать энергию углеводов вверх, чтобы сформировать новые побеги. Это критический момент: если в такое время произвести второй выпас, то он может сорвать восстановление травы, поскольку до тех пор, пока не выросли новые листья и в них не начался фотосинтез, растение вынуждено жить на своих запасах. С добавлением новых листьев у растения начинают отрастать новые корни, которые уходят глубже в почву, пользуясь в том числе перегноем, образовавшимся после первого укуса «спонсора» Баджер. В результате питательные вещества снова устремляются к поверхности, и за сезон данное растение проконвертирует солнечный свет в бо́льшее количество биомассы над и под поверхностью пастбища, нежели в том случае, если бы корова прошла мимо...

Понятно, что травинки нельзя рассматривать по отдельности, поскольку даже на одном квадратном футе пастбища растет множество видов травянистых растений, выполняющих различные функции, и каждый укус Баджер слегка изменяет состав этого сообщества. Срезая самые высокие травы на пастбище, она открывает для солнечного света низкорослые растения и тем самым стимулирует их рост. Вот почему, в частности, на «подъеденном» лугу увеличивается популяция стелющегося клевера, что является благом как для трав, так и для травоядных. Причина в том, что эта бобовая культура фиксирует азот из почвы и тем самым подкармливает травы снизу при одновременной «подаче» азота наверх, травоядным. Бактерии, живущие в рубце этих животных, используют азот из листьев клевера, чтобы строить новые молекулы белка.

Непосредственное сравнение пастбищ интенсивного выпаса с пастбищами постоянного выпаса показывает, что первые отличаются значительно бо́льшим разнообразием видов растений. Происходит это потому, что при ротации выпасов скот не успевает полностью

уничтожить какой-то один из них, и у него остается равная с другими возможность возродиться. Иными словами, при ротации выпасов ни один из видов травы никогда не будет доминировать над другими и заслонять им солнечный свет. Такое биологическое разнообразие дает много преимуществ для всех сторон. На самом фундаментальном уровне такой подход позволяет землям фермы захватить максимальное количество солнечной энергии, так как те или иные виды фотосинтезирующих растений будут занимать все мыслимые экологические ниши как в пространстве, так и во времени. Например, когда ранние травы в июне замедляют свой рост, вступают в игру поздние травы; когда одни травы попадают под засуху, борьбу за наращивание биомассы ведут другие, менее нежные растения. Достаточно разнообразная поликультура трав может выдержать практически любой шок, а в некоторых местах способна производить в год почти столько же общей биомассы, как и лес, получающий такое же количество осадков.

Столь высокая продуктивность приводит к тому, что пастбища Джоэла, как и его лесные угодья, способны ежегодно удалять из атмосферы тысячи фунтов (сотни килограммов) углерода. Однако если лес хранит весь запасенный углерод в древесине деревьев, то луг – в основном под землей в виде почвенного гумуса. Если ту часть сельхозземель, которая сейчас используется в мире для выращивания зерна на корм скоту, засеять травой, то это заметно компенсирует выбросы, связанные с использованием ископаемого топлива. Так, если превратить в хорошо управляемые пастбища те 16 миллионов акров (6,5 миллиона гектаров) земли, на которых сейчас в США выращивают кукурузу на корм скоту, то из атмосферы будет ежегодно уходить 14 миллиардов фунтов (около 6 миллиардов килограммов) углерода. Это все равно что убрать с дороги четыре миллиона автомобилей.

Мы редко обращаем внимание на роль сельского хозяйства в глобальном потеплении, а зря: треть всех парниковых газов, которые человечество выбрасывает в атмосферу, так или иначе связаны с пилой и плугом.

Преимущества пищевой цепи, начинающейся с поликультуры многолетних трав, оказались столь велики, что вдохновили некоторых энтузиастов на мечты о преобразовании нашего сельского хозяйства из

системы ежегодных сборов урожаев зерновых во что-то больше напоминающее пастбища Джоэла Салатина. Это особое видение сформировалось более тридцати лет назад в сознании молодого специалиста в области генетики, которого звали Уэс Джексон. Сегодня селекционеры в Институте земель (Land Institute), где он трудится, что расположен в городе Салина (Salina), штат Канзас, работают над (очень) долгосрочным проектом по «многолетизации» основных зерновых культур (включая кукурузу) и последующий перевод их в поликультуру – в таком случае их не нужно будет часто пересевать и перепаживать. Основная идея заключается в том, чтобы позволить нам жить дарами земли (и Солнца) в большей мере, чем жвачные животные. Для этого нам нужно «уговорить» многолетние растения (которые мы не можем переваривать) давать более крупные и питательные семена (которые мы переварить можем). Безусловно, той же цели можно достичь, изменив нас, а не травы (например, «встроив» в желудок человека рубец, переваривающий травы). Есть скептики, которые считают, что «многолетизация» основных зерновых культур – это такая же несбыточная мечта, как добавление рубца к желудку человека. Но Джексон уверен, что его группа демонстрирует в своих исследованиях медленный, но устойчивый прогресс. В частности, как он считает, она уже опровергла общепринятое и широко распространенное среди ботаников утверждение, что растениям всегда приходится выбирать, на что тратить энергию – на производство семян, как и однолетние, или на то, чтобы пережить зиму, как это делают многолетние растения.

Сейчас если я захочу использовать энергию, запасенную в травах, выросших на пастбищах Джоэла Салатина, то мне придется съесть Баджер. Уэс Джексон надеется создать такое сельское хозяйство, которое когда-нибудь будет кормить нас, не уменьшая плодородия почвы, то есть наиболее устойчивое и ежегодно самовоспроизводящееся сельское хозяйство. Это дерзкие планы, но существование такого подхода только углубляет мою высокую оценку той пищевой цепи на основе трав, которая у нас уже есть. Я имею в виду цепь, которая связывает Баджер с почвой и Солнцем и в конце концов тянется ко мне. Правда, эта цепь неэффективна: всякий раз, когда одно животное поедает другое животное, впустую тратится огромное количество энергии; так, мы теряем на каждую потребляемую пищевую калорию девять калорий. Но поскольку вся эта энергия

берется из безграничного хранилища солнечной энергии, можно не переживать. Все равно в наших условиях угощение мясом с пастбища оказывается ближе всего к бесплатному обеду. Вместо того чтобы уничтожать почву, такая еда ее создает. Вместо уменьшения нашего мира она обеспечивает его приращение.

Тут возникает довольно серьезный вопрос: почему же мы всегда предпочитаем этому бесплатному обеду биологически губительную еду из кукурузы? Почему американцы повсюду сгоняют с травы жвачных животных? Как получилось, что гамбургер, который производится из кукурузы и ископаемого топлива, стоит меньше, чем гамбургер, произведенный из травы и солнечного света?

Я задавал себе эти вопросы и в тот вечер, когда стоял на лугу у Джоэла, и еще в течение нескольких месяцев и придумал на них несколько ответов. При этом ответ, который мне представлялся самым очевидным, оказался совершенно неправильным. Я думал, что победа кукурузы над травой следует из того, что акр кукурузного поля просто производит больше пищевой энергии, чем акр травы, – внешне это, конечно, выглядит именно так. Но исследователи из Института земель изучили этот вопрос и подсчитали, что на самом деле больше питательных веществ – белков и углеводов – дает именно акр хорошо управляемых пастбищ, а не акр поля, засеянного кукурузой. Может ли такое быть? Может, потому что трава – это поликультура с широким разнообразием фотосинтезаторов, которые эксплуатируют каждый дюйм земли, а также каждый момент вегетации. В результате трава захватывает больше солнечной энергии и, следовательно, производит больше биомассы, чем кукурузное поле. Кроме того, из кукурузы в пищу животным идут только зерна, в то время как в рубце перерабатывается практически вся трава, выращенная на пастбище.

Но соблазн дешевой кукурузы так же мощен и непреодолим, как и искушение дешевой энергией. Еще до появления площадок интенсивного откорма скота фермеры начали добавлять в корм животным немного кукурузы. Обычно это делалось весной или осенью после того, как скот уходил с пастбища, или на «доводке» скота – то есть когда нужно было увеличить массу животных перед отправкой их на убой. «При “доводке” скота, – отмечал Аллан Нейшн, – кукуруза покрывает множество грехов». Животноводы обнаружили, что в кукурузе содержится больше калорий, чем в траве, и на ней бычок

набирает массу быстрее. К тому же кукуруза – это гораздо более стандартизированный продукт, и потому он устраняет сезонные и региональные различия во вкусе говядины, неизбежные при «доводке» скота на траве. А со временем знания, как правильно «доводить» скот на траве, вообще ушли в небытие.

Тем временем урожаи кукурузы становились все более обильными, а она сама все дешевле. Когда фермеры обнаружили, что купить кукурузу дешевле, чем ее выращивать, экономический смысл откорма скота на ферме пропал, и животные переехали на площадки интенсивного откорма. Фермеры, которые когда-то перепаживали свои пастбища для того, чтобы вырастить кукурузу на продажу, обнаружили, что могут работать не столь напряженно и вообще на зиму уезжать во Флориду. В стремлении помочь утилизировать растущую гору дешевой фермерской кукурузы правительство сделало все возможное, чтобы отучить скот есть траву и перевести его на кукурузу. Для этого, в частности, власти через налоговые льготы субсидировали строительство откормочных площадок и стимулировали создание классификации мяса на основе «мраморности», что давало преимущества говядине, «выращенной» на кукурузе. (Правительство также отказалось применять к площадкам интенсивного откорма скота законы о чистоте воздуха и воды.) Со временем изменился и сам скот, поскольку отрасль активно отбирала тех животных, которые давали хорошие привесы на кукурузе. Обычно такие животные гораздо крупнее тех, что могут расти на выпасах, и с большим трудом получают из травы необходимую им энергию. В молочной промышленности фермеры перешли на суперпродуктивные породы типа голштинской, энергетические требования которых были настолько велики, что коровы с трудом выживали на травяном рационе.

Итак, переход на кормление жвачных животных кукурузой имел определенный экономический смысл – я говорю «определенный», потому что точно подсчитать это невозможно: конкретные методы учета, действующие в нашей экономике, как правило, скрывают высокую стоимость якобы дешевого продовольствия, производимого из кукурузы. Так, в цене гамбургера из фастфуда учитывается едва ли один процент истинной стоимости этой еды. Ведь в нем не учитываются затраты на обработку почвы, на добычу нефти, на здравоохранение, расходы казны и т. п. Эти средства никогда не взимаются

непосредственно с потребителя, но косвенно и незримо переадресуются налогоплательщику (в виде субсидий), системе здравоохранения (в виде заболеваний пищеварительного тракта и ожирения), а также превращаются в загрязнение и другие проблемы окружающей среды. Я уже не говорю о состоянии здоровья рабочих, которые трудятся в загоне или на бойне, и здоровья самих животных. Если бы не такая «слепая» система учета, кормление травой имело бы гораздо больше смысла, чем оно имеет сегодня.

Таким образом, существует много причин, по которым американские коровы оторвались от травы и отправились в загон, но все они восходят к одной первопричине. А она состоит в том, что наша цивилизация и наша продовольственная система все больше переходят на производственные рельсы. Сейчас в мире ценятся последовательность, механизация, прогнозируемость, взаимозаменяемость и экономия, которую дают крупные предприятия. Кукуруза прекрасно приспособилась к требованиям этой гигантской машины; трава этого сделать не сумела.

Зерно по своей природе близко к промышленным товарам: оно хорошо хранится, легко перевозится, является взаимозаменяемым и постоянным по свойствам: сегодня оно такое же, как было вчера и как будет завтра. Зерно можно накопить, им можно торговать, так что это еще и форма товара. Зерно может быть также оружием: однажды об этом проговорился на публике министр сельского хозяйства США в 70-е годы Эрл Бац (получилось совершенно не комично); страны с самыми большими излишками зерна, сказал он, всегда доминировали над теми, в которых зерно было в дефиците. На протяжении истории человечества правительства всех стран поощряли своих фермеров выращивать больше зерна, чтобы защитить людей от голода, освободить рабочую силу для других целей, улучшить торговый баланс и, как правило, для того, чтобы усилить собственную власть. Джордж Нейлор не так уж неправ, когда утверждает, что реальную выгоду от его урожая получают не американские едоки, а американский военно-промышленный комплекс. В индустриальной экономике выращивание зерна поддерживает «большие» отрасли: химическую и биотехнологическую промышленность, «нефтянку», автомобилестроителей Детройта, производство фармацевтических препаратов (без которых на площадках интенсивного откорма скота

невозможно обеспечить животным здоровье), агробизнес, торговлю. Иными словами, выращивание кукурузы помогает управлять настоящим промышленным комплексом, который, в свою очередь, управляет ею. Неудивительно, что правительство так щедро финансирует эту отрасль...

Ничего из этого нельзя сказать о траве. Правительство не выписывает фермерам чеки на субсидии за выращивание травы. Фермеры, которые разводят траву, покупают мало пестицидов и удобрений (а Джоэл Салатин вообще их не покупает) и тем самым мало что делают для поддержки агропромышленного комплекса, фармацевтической промышленности или большой «нефтянки». Избыток травы ничего не дает стране и не улучшает ее внешнеторговый баланс. Трава не является товаром. Выращенную фермерами траву нелегко накапливать, ею трудно торговать, ее трудно перевозить и хранить – по крайней мере, долго хранить. Качества травы сильно меняются от региона к региону, от сезона к сезону, даже от фермы к ферме. Существует товарная кукуруза № 2, но нет и не может быть товарного сена № 2. В отличие от зерна траву нельзя разобрать на составляющие ее молекулы и повторно собрать в виде переработанных пищевых продуктов с высокой добавленной стоимостью. Мясо, молоко и волокна – вот все, что можно сделать из травы, и единственный способ получить эти продукты – использовать живые организмы, а не машины. Мастерство луговода зависит от такого множества параметров и знания такого количества местных особенностей, что его трудно формализовать и систематизировать. Правильно организованное пастбище следует логике биологии и плохо согласуется с логикой промышленности, которая не видит никакой пользы в том, что нельзя ни погрузить на прицеп, ни внести в графу «Итого». А сегодня – по крайней мере пока – миром правит логика промышленности.

### **3. Понедельник, ужин**

После того как коровы были поселены в загон на ночь, Джоэл показал мне, как подключить аккумулятор к электроизгороди, и мы спустились вниз ужинать. Сняв у черного хода обувь, мы вымыли руки и сели за стол. Ужин нам приготовили Тереза, жена Джоэла, и 18-летняя Рэйчел, их дочь. За большим столом из сосновых досок с нами

сидели также двое молодых работников, Гален и Питер, но они были так сосредоточены на еде, что за время ужина не сказали ни слова. У Салатинов есть еще 22-летний сын Дэниел, полноправный партнер отца на ферме, но он чаще всего ужинает с женой и маленьким сыном в новом доме, который они недавно построили себе на холме. Мать Джоэла, Люсиль, живет в вагончике, который стоит на участке рядом с домом. В ее комнате для гостей я и ночевал.

Красный кирпичный дом семейства Салатинов построен в колониальном стиле в XVIII веке. Мое первое впечатление от большой уютной кухни состояло в том, что она показалась мне странно знакомой. Потом я понял, в чем дело: она точь-в-точь напоминала типичную кухню фермерского дома со всеми ее деревянными панелями и безделушками вплоть до связанных крючком салфеток. Такие кухни в бесчисленном количестве размножились в пригородах американских городов и в ситкомах – по крайней мере, после Второй мировой войны. Это была настоящая американская кухня, ныне предмет нашей острой ностальгии.

Да и в остальном ужин в семье Салатинов – по крайней мере для меня – протекал так, словно он происходил давным-давно в каком-то далеком уголке Америки. Перед началом трапезы Джоэл прикрыл глаза и произнес бессвязную, но поразительно нестандартную версию молитвы, которая представляла собой довольно подробный отчет перед Господом о делах прошедшего дня. Судя по тону Джоэла и легкой фамильярности сказанного, Господь находился где-то неподалеку и проявлял к жизни на ферме постоянный и острый интерес. Все, что мы ели, было выращено на ферме, за исключением сливок для грибного супа, который был подан вместе со вкуснейшей запеканкой, приготовленной Терезой из курицы с фермы Polyface, и брокколи со своего огорода. Рэйчел принесла большое блюдо вкусных фаршированных яиц (яйца в том или ином виде подавались при каждом приеме пищи всю неделю). Еще не наступил июль, но мы уже пробовали первую сладкую кукурузу нового урожая, которую вырастили в арочной теплице, где проводят зиму несущки. В общем, на столе стояло много всякого разного, и работникам пришлось вытерпеть много шуток об их колоссальном аппетите. Из напитков был только кувшин ледяной воды. Кофе и алкоголь, острую необходимость в

которых я почувствовал в конце первого рабочего дня, так на столе и не появились. Похоже, для меня это будет долгая неделя...

За ужином я упомянул, что сегодня я съел столько местных кушаний, сколько не пробовал за всю жизнь. В ответ Тереза пошутила, что если бы Джоэл и Даниэл сумели сообразить, как заставить расти на деревьях бумажные полотенца и рулоны туалетной бумаги, то с фермы никто и никогда вообще не ходил бы в супермаркет. Это было правдой: мы ели почти полностью «все свое». Тут я понял, что вариант сельского хозяйства, практикуемый на ферме Polyface, являлся неотъемлемой частью образа жизни семьи Салатинов.

Они не только ели пищу «от земли», но почти целиком отделили свою семью от индустриальной цивилизации, не имели практически никаких экономических или экологических связей с тем, что Джоэл называл «империя», «истеблишмент» или «Уолл-стрит».

Джоэл, который называет себя христианским либертарианским экологом, не хотел иметь ничего общего ни с какими институтами, в особенности с властными институтами. Так, и Дэниел, и Рэйчел получили домашнее образование.

В доме было много книг, но не было телевизора; вообще, средства массовой информации сюда не проникали, если не считать газеты Staunton daily, которая писала о местных авариях больше, чем о войне в Ираке.

Эта ферма и эта семья представляли собой на удивление автономный мир. Именно такой я представлял себе когда-то жизнь на всех американских фермах. Но если аграрная самодостаточность, о которой писал Томас Джефферсон, была продуктом необходимости, то сейчас такого рода независимость есть сознательный и с трудом достигнутый выбор именно таких политики, экономики и образа жизни – это завоевание, достижение. Если бы Джефферсон попал в наши дни, то, конечно, был бы рад узнать, что в стране действуют последователи его начинаний в усадьбе Монтичелло, и среди них – Джоэл Салатин. Впрочем, если бы Джефферсон немного осмотрелся вокруг, то обнаружил бы, что этих последователей не так уж много.

За ужином я попросил Джоэл и Терезу рассказать об истории фермы Polyface – истории, в которой довольно легко проследить

переплетение политических и чисто сельскохозяйственных мотивов. «На самом деле я – альтернативный фермер в третьем поколении, – начал Джоэл. – Мой дед был постоянным подписчиком журнала Родейла Organic Gardening and Farming». Фред Салатин возделывал участок в пол-акра, расположенный в черте городка Андерсон, штат Индиана. Он поставлял на местные рынки фрукты, мед и яйца, упакованные в ящики, на которых стояла его фамилия. Фред Салатин был не только фермером, но и изобретателем-самоучкой; в частности, он держал патент на первый самоходный садовый дождевальная аппарат.

Судя по описаниям Джоэла и Терезы, Уильям, отец Джоэла, был гениальным фермером и чудаковатым человеком, который носил галстуки-бабочки с сандалиями и ездил на седане «Плимут» 1958 года выпуска, который он превратил в пикап, удалив все сиденья и крышку багажника. («Когда ему надо было съездить в город, он ставил у руля ведро, – объяснил Джоэл. – Это страшно смущало нас, детей».) Еще в раннем детстве Уильям бредил о собственной ферме. После окончания Второй мировой войны, во время которой он служил в авиации, Уильям получил диплом экономиста в Университете штата Индиана и сразу после этого купил ферму в горах Венесуэлы, где они с Люсиль начали разводить кур. Почему Венесуэла? «Потому что папа почувствовал, что там он может хозяйствовать как хочет, без всяких этих правил и конвенций».

Птицеферма Уильяма Салатина процветала до 1959 года, когда в результате левого переворота правительство пало и «скверные американцы» оказались в самой гуще политических беспорядков и разгула преступности. Отец Джоэла из принципа отказался покупать себе защиту от бандитов у новых властей, которые не видели иного пути отстоять имущество американской семьи. «В результате, пока бандиты ломались в парадную дверь нашего дома, мы скрылись через черный ход. После этого еще девять или десять месяцев мы жили в Венесуэле у друга семьи – миссионера, пока папа пытался заставить правительство вернуть нашу землю. У нас был договор на право собственности, но ни один чиновник без взятки даже смотреть на нас не хотел. И все это время американский посол нам сообщал, что все под контролем».

В 1961 году семья Уильяма Салатина была вынуждена все же уехать из Венесуэлы, бросив там все, что было построено и нажито. «Сейчас мне столько же лет, сколько отцу было тогда, – говорил Джоэл. – Но я просто не могу себе представить, что он чувствовал, когда пришлось все бросить». Этот эпизод явно оставил глубокий след в менталитете Джоэла и подорвал его веру в то, что правительство, будь оно левым или правым, может защитить своих граждан и их собственность, не говоря уже о том, чтобы действовать в соответствии с какими-то принципами морали.

Преисполненный решимости начать все снова, Уильям Салатин стал присматривать сельскохозяйственные угодья в пределах одного дня езды от Вашингтона, округ Колумбия, – это было ему нужно для того, чтобы продолжить подавать в венесуэльское посольство петиции с требованием компенсации. Закончилось дело тем, что он купил 550 акров (223 гектара) холмистых и сильно эродированных земель на западном краю долины Шенандоа, у городка Свуп (местные произносят «Своуп»). После того как дотошный журналист Дрю Пирсон рассказал о его деле против венесуэльцев, Салатин получил незначительную компенсацию, на которую купил небольшое стадо крупного рогатого скота герефордской породы.

«За 150 лет арендаторы загубили эту ферму», – отметил Джоэл. Наверное, местные склоны действительно были слишком крутыми для того, чтобы возделывать на них пропашные культуры, но несколько поколений фермеров-арендаторов все равно сеяли здесь кукурузу и другие зерновые, и в результате большая часть верхнего слоя почвы оказалась смыта либо подвержена жесточайшей эрозии. «Мы находили овраги до четырнадцати футов (четырех метров) глубиной! Эта ферма больше не могла выдерживать перепахивание. Во многих местах вообще не осталось верхнего слоя почвы – только выходы гранита и глины. Кое-где мы не могли даже вырыть ямы под столбы забора, так что отец заполнял бетоном старые покрышки и ставил столбы прямо в них. Мы до сих пор лечим эту землю...»

Уильям Салатин быстро обнаружил, что ферма не дает возможности одновременно кормить семью и выплачивать ипотечный кредит, поэтому стал подрабатывать в городе бухгалтером. «В общем, он превратил свой финансовый проект в научно-исследовательский». Но зато теперь Уильям имел возможность экспериментировать, а

значит, и отвернуться от традиционных представлений о том, что должен делать человек у себя на ферме.

Неожиданно его инстинктивное желание пойти против консервативной сельскохозяйственной мудрости нашло поддержку у клиентов, которым он вел бухгалтерию. Многие из них тоже были фермерами и тоже боролись за выживание. «Наконец, даже беглый просмотр своих книг убедил отца, что все советы, которые он слышал от консультантов и распространителей передового опыта (что нужно строить силосные башни, спилить деревья, выращивать кукурузу, продавать излишки товаров), – все это были рецепты финансового краха».

«Но он не стал вылетать в трубу банкротства, – продолжал Джоэл (трубами банкротства на фермерском жаргоне называют элеваторы и силосные башни). – Он пошел совсем другим путем». Уильям прочитал трактат Андре Вуазена о травах и начал практиковать ротационные выпасы. Он перестал покупать удобрения и начал сам делать компост. Он не мешал расти деревьям на северных, самых крутых склонах холмов.

«Отец был очень дальновидным и изобретательным. Он понял, где на ферме лежат ключи к успеху. Их было два: во-первых, трава, а во-вторых, мобильность». Джоэл уверен, что второй базовый принцип, мобильность, свидетельствует о том, что Уильям размышлял о передвижной дождевальная установке, созданной Фредериком Салатином. «Мобильность – это у нас в генах», – говорит Джоэл. По его словам, именно этот подход дал возможность его отцу изобрести переносную электроизгородь, портативный телятник, а также передвижной курятник для несушек, который было поручено перетаскивать Джоэлу, тогда еще ребенку. (А вообще-то до своего поступления в колледж Джоэл каждую субботу стоял на фермерском рынке в Стонтоне и продавал яйца.) Когда Уильям заметил, что в жаркие дни коровы собираются под деревьями, а значит, их навоз тоже концентрируется в одном месте, он построил портативный «тенемобиль» (shademobile). По существу, это был большой кусок холста, натянутый на стальную раму, снабженную колесами.

Теперь фермер мог заставить скот распространять свой навоз равномерно всем пастбищам: для этого нужно было

просто раз в несколько дней перевозить «тенемобиль» на новое место.

Подобные инновации помогли восстановить плодородие почвы, и постепенно ферма начала возрождаться. Злаки колонизировали овраги, тонкие слои почвы стали солидней, а выходы горных пород исчезли под свежей мантией из дерна. Уильям Салатин так и не дождался того момента, когда одна ферма смогла прокормить всю его семью, но успел увидеть, что Джоэл пошел по его стопам и добивается успехов, сохраняя преданность траве и мобильности и решимость идти своим путем. Джоэл вернулся на ферму в 1982 году, после четырех лет учебы в Университете Боба Джонса (Bob Jones University), основанном евангелистским проповедником Робертом («Бобом») Джонсом, и недолгой работы газетным репортером. Шесть лет спустя, когда Джоэлу был тридцать один год, Уильям Салатин умер от рака простаты.

«Я до сих пор каждый день его вспоминаю, – задумался Джоэл. – Определенно, папа был немного странным человеком, но странным – в хорошем смысле. Многие ли христианские консерваторы читали журнал Mother Earth News («Новости матери-земли»)? А он жил своими убеждениями. Я помню, когда в 1974 году по нам ударило арабское нефтяное эмбарго, папа каждый день ездил на работу на велосипеде, проезжая по тридцать пять миль туда и обратно, но не покупал ни капли импортной нефти. Он был бы замечательным пилигримом, поскольку всегда довольствовался малым и относился к жизни легче, чем другие». Тут мне стало немного стыдно за то, что я когда-то просил Джоэла прислать мне стейк с фермы скоростной почтой. Теперь я понимал, почему он отказался.

«Знаете, когда я скучаю по нему больше всего? Когда вижу высокие травы, жирных дождевых червей и гладких коров, вижу, как далеко мы ушли с тех пор, как он нас оставил. Как бы он гордился нашей фермой!»

## Глава 11

### Животные. Комплексный подход

#### 1. Вторник, утро

Не так часто я просыпаюсь в шесть утра с мыслью «Проспал!». К тому времени, когда мне удалось вытолкнуть свои шесть футов (1,83 метра) роста из пятифутовой кровати в микроскопической комнате для гостей, принадлежащей Люсиль, вся ферма была уже на ногах, более того, все утренние хлопоты уже были почти завершены. Я был потрясен, когда узнал, что все хозяйственные работы на ферме Polyface начинаются с восходом солнца (в это время года – в пять часов утра) – и всегда *до* завтрака. Ну и, конечно, до кофе – на самом деле на ферме за все время ее существования кофе вообще никто не выпил ни капли. Я не смог вспомнить, когда в последний раз даже пытался сделать что-либо существенное перед завтраком или по крайней мере перед получением дозы кофеина...

Выйдя из трейлера в теплую утреннюю дымку, я разглядел в ней две фигуры. Скорее всего, это были работники фермы. Они двигались по широкому склону холма к востоку, где в шахматном порядке стояли на траве переносные курятники. Помимо прочего, в число неотложных утренних дел на ферме входит кормление и поение бройлеров и перемещение их загонov на одну длину вниз по склону. Вообще-то я должен был помогать в этом Галену и Питеру, поэтому, пошатываясь, пополз вверх по склону, надеясь оказаться на месте до того, как они закончат работу.

Поднявшись на холм, я был поражен тем, как красиво выглядела ферма в дымке раннего утра. Густая июньская трава, посеребренная росой; череда ярко-зеленых пастбищ, шагающих вверх по склону холма; оттеняющие эту картину широкие и темные полосы леса... Трели птиц пронизывали густой летний воздух и постоянно прерывали кудахтанье кур и хлопанье деревянных дверей курятников. Трудно было поверить, что по склону этого холма когда-то шел глубокий овраг, о котором за ужином рассказывал Джоэл. Еще труднее было поверить в то, что не покой и запущенность, а интенсивное ведение сельского

хозяйства позволило восстановить здоровье этой поврежденной земли и вернуть ей красоту. Конечно, в экологии нет стандартных рецептов. Но судьба фермы Polyface показывает, что иногда для оздоровления земли лучше ее возделывать, чем оставлять в покое.

Конечно, к тому времени, как я добрался до пастбища, Гален и Питер уже закончили перетаскивать загоны. К счастью, работники оказались слишком добры или слишком застенчивы, чтобы упрекать меня в том, что я проспал. Я схватил пару ведер, наполнил их водой из большого бассейна в центре пастбища и потащил к ближайшему курятнику. Пятьдесят таких курятников были расставлены по влажной траве в виде шахматной доски, которая покрывала каждый квадратный фут (900 квадратных сантиметров) поляны. Каждый день доска сдвигалась вниз на длину курятника, так что бройлеры ежедневно оказывались на участках со свежей травой. За 56 дней – время набора убойной массы – бройлеры как раз проходили весь склон. Каждый курятник, вмещавший 70 птиц, представлял собой палатку размером 10х12 футов (3х4,5 метра) и высотой 2 фута (0,6 метра); полов в курятниках не было. Часть крыши курятника откидывалась на шарнирах, чтобы можно было попасть внутрь; над каждой палаткой устанавливалось ведро с водой для питья, которая распределялась с помощью системы трубок, уходящих внутрь курятника.

После перемещения за каждым курятником открывался квадратный участок, трава на котором казалась стриженной. А еще такой участок напоминал картину художника-абстракциониста Джексона Поллока – «холст», густо забрызганный куриным пометом белого, коричневого и зеленого цвета. Просто удивительно, какой хаос могут устроить семьдесят кур за один день! Но в этом и состояла идея Салатина: дать курам двадцать четыре часа, чтобы они склевали на участке траву и удобрили его пометом, а затем переместить их на свежую поляну.

Джоэл разработал свой новый метод выращивания цыплят-бройлеров в 1980-х годах и популяризировал его в книге «Прибыльное пастбищное птицеводство» (Pastured Poultry Profit\$), став едва ли не культовой фигурой среди фермеров-луговодов. (Потом он самостоятельно издал еще четыре руководства по фермерскому делу, причем в названиях трех из них вместо буквы S сознательно поставлен \$ – знак доллара.) Куры, предоставленные сами себе на ограниченном

пространстве, в конечном счете могут уничтожить любой участок земли, поскольку склевывают траву до корней и отравляют почву своим чрезвычайно едким пометом с большим содержанием азотистых соединений. Поэтому любой двор, по которому свободно гуляют куры, быстро превращается в безжизненный участок земли, твердой как кирпич. Однако при ежедневном перемещении птиц сохраняется как их здоровье, так и здоровье земли. В частности, бройлеры избегают патогенных микроорганизмов и вместе с тем наслаждаются рационом из разнообразной зелени, которая поставляет птицам большую часть необходимых витаминов и минералов. Дополнительно птицы также получают кукурузу, жареные соевые бобы и бурые водоросли – эти компоненты работники фермы добавляют в длинные желоба, которые имеются в каждом птичнике. Джоэл утверждает, что свежая трава вместе с червями, кузнечиками и сверчками обеспечивает 20 % их рациона, что приносит значительную экономию для фермеров и благо для птиц. В то же время куриный помет хорошо удобряет траву, поставляя ей практически весь необходимый азот. Главные причины того, что ферма Polyface практически полностью обеспечивает себя азотом, состоят в том, что бройлеры вносят свой помет обильно, что они посещают практически каждый квадратный фут территории и, наконец, что они проделывают это по несколько раз за сезон. Если не считать некоторых минеральных добавок, призванных возместить потери в почве кальция, то корм для кур – это единственный товар, который Джоэл покупает для фермы, и единственный источник плодородия, поступающий из мира вне фермы. («Я смотрю на корм, как на зерно, которое кто-то последние 150 лет собирал с этой земли, а теперь мы частично возвращаем его обратно».) Это зерно не только идет на корм цыплятам-бройлерам. Превратившись в куриный помет, оно питает траву, которую едят коровы, свиньи и куры-несушки.

После того как мы закончили кормление бройлеров, я направился к следующему пастбищу, где на холостом ходу тарахтел трактор. Гален сказал мне, что Джоэл будет перемещать «яйцемобиль», мне захотелось увидеть эту операцию. «Яйцемобиль», одна из самых впечатляющих инноваций Джоэла, – это нечто среднее между курятником и фургоном переселенцев. Передвижной дом для четырехсот кур-несушек действительно представляет собой покосившийся старый крытый фургон, по обеим сторонам которого, словно скворечники, навешаны

клетки с курами, причем навешаны так, что снесенные яйца можно собирать с внешней стороны фургона. «Яйцемобиль» я впервые заметил еще ночью – он был «припаркован» за пару загонов от стада крупного рогатого скота.

Тогда куры уже взобрались на небольшой насест внутри фургона и устроились на ночь, поэтому Джоэл не стал их тревожить, закрыл дверь в фургон, и мы пошли ужинать. Теперь пришло время переместить их в новый загон, и Джоэл подцепил «яйцемобиль» к своему трактору. На часах еще не было семи утра, но Джоэл уже был многословен. Казалось, он просто был рад возможности с кем-то поговорить, ибо считал это одним из самых больших удовольствий в жизни.

«В природе всегда есть птицы, которые следуют за травоядными, – начал Джоэл, когда я спросил его о том, на основе какой теории создан “яйцемобиль”. – Цапли сидят на носу носорога, фазаны и индейки тянутся за бизонами – вот такому симбиозу мы и пытаемся подражать».

Что делают эти птицы? Во-первых, поедают насекомых, которые могли бы побеспокоить травоядных; во-вторых, выковыривают личинки насекомых и паразитов из экскрементов животного, чем разрывают порочный круг заражений и заболеваний. «Для того чтобы имитировать этот симбиоз на масштабах фермы, мы и следуем за перемещающимся скотом со своим «яйцемобилем». Я называю этих курочек «наши санитарки».

Джоэл забрался на трактор, запустил на полную двигатель и медленно отбуксировал хитрое шаткое сооружение через луг примерно на 50 ярдов (46 метров) – к загону, из которого три дня назад ушел скот. Курам не нравится свежий навоз, поэтому Джоэл выжидает три-четыре дня (но не дольше) и только тогда привозит своих «санитарок». «Это потому, что личинки мух в навозе следуют четырехдневному циклу, – объяснил он. – Идеально – три дня. За это время личинки отъедаются, что нравится курам, но еще не успевают превратиться в мух». В результате несущки получают огромное количество белка (примерно треть его общего потребления обеспечивают насекомые), что делает их яйца необыкновенно богатыми на вкус. Так с помощью маленькой управленческой хитрости Джоэл научился из продуктов жизнедеятельности скота «выращивать» в больших количествах корм с высоким содержанием белка, причем фактически бесплатно. По словам фермера, такой подход снижает его затраты на производство дюжины

яиц на целых двадцать пять центов. (Достойный сын своего отца-бухгалтера всегда раскроет вам точный экономический смысл каждого синергетического эффекта, наблюдающегося на ферме.)

Кроме того, коровы помогают курам тем, что срезают верхний уровень травы – ведь куры не могут перемещаться в траве высотой больше шести дюймов.

Поставив «яйцемобиль» на нужное место, Джоэл открыл люк, и из него по короткому трапу вырвался на участок расширяющийся поток нетерпеливо кудахчущих кур разных пород: Барред Рок, красных Род-Айленд, белых Нью-Гемпшир... Часть несушек начала клевать травы, особенно клевер, но в основном все скопились вокруг коровьих лепешек и движениями, похожими на обратные шаги в брейк-дансе, стали оттаскивать когтями друг от друга засохшие куски навоза и самозабвенно выклевывать мясистых личинок. Я подумал, что сейчас перед нами разворачиваются самая впечатляющая алхимическая реакция: процесс превращения коровьего навоза в исключительно вкусные яйца.

«Я убежден, что “яйцемобиль” – дело стоящее, даже если бы куры не снесли в нем ни одного яйца. Он ведь для чего нужен? С его помощью птицы хорошо дезинфицируют пастбище, а они это умеют лучше, чем человек со своими машинами и химией. И главное, любят они это дело». Имея «яйцемобиль», Джоэл не должен пропускать свой скот через ворота, в которых его намазывают толстым слоем ивомектина, специального антипаразитического препарата, или давать им токсичные химические вещества. Именно это имеет в виду Джоэл, когда говорит, что всю реальную работу на его ферме делают животные. «Я просто дирижер оркестра, мое дело – убедиться, что каждый исполнитель вступает в нужное время и в нужном месте».

По мере того как в тот день, мой второй день на ферме, Джоэл знакомил меня со всеми своими «многослойными» предприятиями, я все лучше понимал, насколько радикально отличается его метод ведения сельского хозяйства от промышленных моделей, которые я наблюдал до этого – будь то на кукурузном поле в Айове или на органической птицеферме в Калифорнии. На самом деле они настолько разные, что мне пока трудно описать систему Polyface каким-то упорядоченным образом. Промышленные процессы следуют четкой,

линейной, иерархичной логике, которую довольно легко перевести в слова – вероятно, потому, что и слова следуют подобной логике: «Сначала это, потом то; введем здесь это, и оттуда пойдет то». Но отношения между коровами и курами на этой ферме (пока отвлечемся от других присутствующих здесь существ и отношений) имеют вид не линий, а контуров или петель. Именно поэтому нам так трудно понять, с чего начать и как различать в этом случае причины и следствия, субъекты и объекты.

Если считать виденное мной на пастбище системой получения исключительно вкусных яиц, то скот и навоз являются средством для достижения этой цели. А если это система производства говядины на травяном корме, без использования каких-либо химических веществ, то в таком случае средствами являются куры, которые кормятся на коровьих пастбищах и дезинфицируют их. Так что в таком случае представляют собой яйца – это продукт или побочный продукт? А коровий навоз и куриный помет – это отходы или сырье? (И каким термином нужно называть личинки мух?) В зависимости от того, на чьей точке зрения вы стоите – курицы, коровы или травы, – в системе полностью переворачиваются отношения «субъект – объект» и «причина – следствие».

Джозэл считает, что именно это обстоятельство определяет различия между биологической и промышленной системами:

«В экологической системе все тесно взаимосвязано, так что вы не можете изменить одну вещь, не меняя десять других вещей... Возьмите вопрос о масштабе производства. Я мог бы продать намного больше кур и яиц, чем я продаю сегодня. Это мои самые прибыльные товары, и рынок говорит мне, чтобы я производил их больше, больше и больше. Действуя в индустриальной парадигме, я мог бы сколь угодно увеличивать производство: просто купил бы больше цыплят, больше корма и стал раскручивать эту машину. Но в биологической системе это невозможно: к ней нельзя просто добавить много кур, не испортив что-то другое. Вот пример. Это пастбище может поглотить четыреста единиц азота в год. “В переводе” – четыре поездки “яйцемобиля” или два прохода переносного курятника с бройлерами. Если я прогоню по участку “яйцемобиль” или курятник еще раз, то куры оставят здесь больше азота, чем может усвоить трава. Куда денется избыток? Счет вниз, и у меня вдруг ни с того ни с сего появится проблема загрязнения

окружающей среды». Кстати, качество тоже пострадает: если пригнать сюда больше скота, чтобы он произвел больше личинок для кур, то он съест больше травы, курам ее достанется меньше, и куриное мясо и яйца будут не такими вкусными, как сейчас.

«Тут, говорю, все взаимосвязано. Эта ферма больше похожа на организм, чем на машину, и, как любой организм, она имеет свой собственный масштаб. Мышь не просто так имеет размер мыши: если бы она была размером со слона, то была бы плохой мышью».

Джозл очень любит цитировать старый учебник по сельскому хозяйству, который он когда-то откопал в Политехническом университете Вирджинии. В этой книге, опубликованной в 1941 году профессором Корнелльского сельскохозяйственного университета, есть одно высказывание. В зависимости от вашей точки зрения оно звучит либо как словесная безделица, либо как потрясающий перл философской мудрости: «Сельское хозяйство не приспособлено к крупномасштабным операциям, потому что оно имеет дело с растениями и животными, которые живут, растут и умирают».

Эффективность! Этот термин, как правило, привлекается в том случае, когда нужно аргументировать возникновение крупных промышленных ферм. Их эффективность достигается за счет стандартизации и технологических решений, которые возможны только на крупных масштабах.

Ферма Джозла Салатина тоже эффективна, но это эффективность совсем другого рода. Такая эффективность присуща природным системам с их коэволюцией и взаимно зацепленными контурами отношений.

Так, в природе не существует понятия отходов, поскольку отходы одного существа становятся пищей другого существа. Что может быть более эффективным, чем превращение коровьих лепешек в яйца? Разве не эффективна ежегодная совместная работа полудюжины различных производственных систем – коров, бройлеров, несушек, свиней, индеек – на одном клочке земли?

В промышленной системе рост эффективности в большинстве случаев достигается за счет упрощения: система снова и снова повторяет одни и те же простые действия. В сельском хозяйстве это обычно соответствует монокультуре одного животного или растения.

Вплоть до настоящего времени вся история мирового сельского хозяйства является прогрессирующей историей упрощения: люди постоянно сокращают биологическое разнообразие до небольшой кучки избранных ими видов. (Уэс Джексон говорил, что наш вид, «человек разумный», нужно называть «человек усредняющий» или «человек обезличивающий».) С индустриализацией сельского хозяйства процесс упрощения достиг своего логического предела – выращивания монокультуры. Подобная радикальная специализация доводит до предела стандартизацию и механизацию, благодаря чему скачком повышает эффективность индустриального сельхозпроизводства. Конечно, при этом возникает вопрос: чем измеряется эта эффективность? В индустриальном сельском хозяйстве этот вопрос решается просто: эффективность – это урожай выбранного вида в пересчете на один акр земли или одно фермерское хозяйство.

В противоположность этому эффективность природных систем вытекает из их сложности и взаимозависимости, которые по определению противоположны упрощению. Для организации эффективных процессов трансформации коровьего навоза в куриные яйца и производства говядины без химикатов нужно иметь по крайней мере два вида животных – коров и кур. Но на самом деле нужно много чего еще: личинки в навозе, травы на пастбище, бактерии в рубцах коров и т. п. Для измерения эффективности работы такой сложной системы вам придется учитывать не только все то, что она производит (говядину, куриное мясо, яйца), но и все то, что она не использует и на чем экономит: антибиотики, противогельминтные средства, средства против паразитов и удобрения.

Эффективность фермы Polyface – это вопрос эффективной имитации отношений, существующих в природе. На ферме на одном участке земли действуют сразу несколько «предприятий». По сути, Джоэл является фермером не только в пространстве, но и во времени, то есть не в трех, а в четырех измерениях. Сам он называет эту сложную конструкцию «пакет» (stacking) и утверждает, что «именно пакет Господь использовал при сотворении мира». Глобальная идея Джоэла заключается в том, чтобы не рабски подражать природе, но моделировать естественную экосистему во всем ее многообразии и взаимозависимости, создавать такую структуру, в которой каждый из видов может «в полной мере выразить свою физиологическую

индивидуальность». Джоэл использует природные наклонности каждого вида таким образом, что приносит пользу не только этим животным, но и существам других видов. В частности, вместо того чтобы использовать цыпленка в качестве машины по производству яиц или белков, Polyface выясняет и использует «характерные врожденные желания цыпленка». А что любят цыплята? Они любят поклевывать свежую травку и копать в коровьем навозе. Значит, нужно дать цыплятам возможность заниматься тем, что они любят делать, и поедать то, что они любят есть, – именно на этом фермер и его скот должны получать свою выгоду. Похож ли такой процесс на игру с нулевой суммой, когда выигрыш одного участника в точности равен проигрышу другого? Мне кажется, он представляет собой полную противоположность такой игре.

Джоэл называет свои «пакетные» сельхозпредприятия словом «холон» (holon). Мне такое слово никогда раньше не встречалось. Я спросил Джоэла, откуда он его взял, и тот ответил, что у Алана Нейшна. Но когда я спросил Нейшна, то он указал мне на Артура Кёстлера, который придумал этот термин для своей книги «Дух в машине» (The Ghost in the Machine). Ему не хватило слов в английском языке, чтобы выразить сложные отношения между частями и целым в биологических или социальных системах. Само слово «холон» сконструировано из корня «холо», что по-гречески значит «целое», и суффикса «он» (ср. протон). По определению холон представляет собой объект, который, с одной точки зрения, является самодовлеющим целым, а с другой – представляет собой зависимую часть. Холонами являются органы человеческого тела (например, печень) или тот же «яйцемобиль».

На ферме Polyface непрерывно работает более дюжины холонов. На второй день Джоэл и Даниэл познакомили меня с некоторыми из них. Я посетил так называемый Дом крокуров, изначально – сарай, в котором Дэниел с десяти лет выращивал кроликов для продажи в рестораны. («Крокур, – объяснил Дэниел, – это наполовину кролик, наполовину курица».) Когда кролики находятся не на выгоне, а в переносных клетках, эти клетки подвешивают над толстым слоем опилок, в которых копошатся несколько десятков кур-несушек, жадно выклеывая из него дождевых червей. Дэниел объяснил, что самая большая проблема, связанная с выращиванием кроликов в помещении, состоит в том, что у них очень сильно пахнущая моча. В ней

содержится так много аммиака, что от испарений собственной мочи у кроликов начинают страдать легкие, что делает их уязвимыми к инфекциям. Пытаясь справиться с этой проблемой, большинство кролиководов добавляют к кроличьему корму антибиотики. Но на ферме Polyface эту проблему решают иначе: с помощью когтей на лапах куриц азотистые соединения из мочи кроликов превращаются в богатую углеродом подстилку, а в конце концов – в богатый компост, кишащий дождевыми червями, которыми с удовольствием питаются куры-несушки. Результат: лекарства становятся ненужными, а воздух в «Крокур хаус»... В общем, с учетом того, сколько кроликов и цыплят жили в нем, воздух в сарае можно назвать терпимым. «Поверьте мне, – сказал Дэниел, – если бы не эти куры, то у вас сейчас же пошли бы позывы на рвоту, а в глазах возникла нестерпимая резь».

До обеда я успел помочь Галену и Питеру «передвигать индеек», которые представляли собой еще один холон. Перемещение индеек, которое происходит каждые три дня, состоит в формировании нового «перонета» (feathernet) – загона, ограниченного переносной электроизгородью. В данном случае это очень легкая изгородь, которую я один смог перенести и установить на новом месте. После установки за ограду заезжает передвижной тент, или «тенемобиль» (shademobile), который на сленге фермы Polyface называется «жадноглот» (Gobbledy-Go). Днем индейки скрываются в тени «жадноглота», ночью устраиваются внутри него на насест. Они с радостью следуют вместе с агрегатом на новый участок, чтобы попить на траве – кажется, это им нравится даже больше, чем курам. Интересно, что индейки поедают даже длинные травинки – они их аккуратно складывают клювами несколько раз, словно делают оригами. Джоэл любит выпускать своих индеек в сад, где они едят жуков, «косят» траву и удобряют деревья и виноградные лозы. (Индейки едят гораздо больше травы, чем куры, и не повреждают зерновые культуры.) «Если вы запускаете индеек в виноградник, – объяснил Джоэл, – то можете позволить себе плотность птиц лишь 70 % стандартной. То же и с самим виноградником – плотность лоз может составлять 70 % обычной. При этом вы получаете два урожая с одного и того же участка. И среди этих 70 % вы получите гораздо более здоровых птиц и виноградных лоз, чем из прежних 100 %. Вот в этом-то и состоит сила и красота «пакета». По промышленным стандартам холон индеек и холон винограда по

отдельности не достигают 100 %-ной эффективности. Однако вместе два «недогруженных» холона дают больше продукции, чем пара на 100 % загруженных отдельных предприятий – причем делают это без удобрений, прополки или пестицидов.

Один из самых эффектных примеров использования «пакетного» подхода я видел в хлеву фермы Polyface во время своего первого приезда туда в марте. Хлев представлял собой обычный невзрачный сарай с дверями на торцах. В нем коровы проводят три зимних месяца, ежедневно потребляя по 25 фунтов (около 11,3 килограмма) сена и производя по 50 фунтов (около 22,7 килограмма) навоза (разница приходится на воду). Но, вместо того чтобы регулярно вывозить навоз из сарая, Джоэл оставляет его на месте и каждые несколько дней покрывает слоем опилок или соломы. Поскольку слоистый пирог из навоза, опилок и соломы становится все толще и толще, скот на нем медленно поднимается к потолку, так что хозяину приходится постепенно поднимать кормушки, из которых коровы получают свои порции сена. К концу зимы навозное «одеяло», на котором стоит скот, может достигать толщины около трех футов (около метра). В каждый слой этого «пирога» Джоэл кладет еще один, секретный, ингредиент: несколько ведер кукурузы. Так всю зиму в хлеву непрерывно идет образование слоистого компоста. Тепло, которое при этом выделяется, позволяет согреть сарай, тратить меньше корма на животных и проводить ферментацию, то есть брожение кукурузы. Джоэл называет это свое изобретение «электропледом для скота».

Почему кукуруза? Потому что нет для свиней ничего вкуснее, чем «сорокаградусная» забродившая кукуруза, и нет для ее добычи оборудования лучше, чем голова свиньи с ее мощным рылом и тонким обонянием. «Я называю их своими “свиноаэраторами” (pigaerators)», – с гордостью говорил Салатин, показывая мне сарай. Как только по весне коровы уходят из сарая на пастбище, сюда приходят несколько десятков свиней, которые методично перерывают и аэрируют компост, стремясь добраться до забродивших зерен кукурузы. Таким образом, анаэробное разложение вдруг внезапно сменяется аэробным, а это резко повышает температуру смеси и ускоряет процесс уничтожения всех патогенных организмов. В результате через несколько недель «свиноаэрирования» богатый и жирный компост готов к применению.

«Вот такую сельхозтехнику я люблю, – улыбнулся Джоэл. – Никогда не нужно менять масло, долго работает без ремонта, ну а потом ее можно съесть». Мы сидели у деревянного забора, наблюдая, как свиньи делают за нас нашу работу. С очевидностью линия «свиноаэраторов» была настроена отлично. При их виде у меня в голове все время вертелось клише «счастлив, как свинья в дерьме».

Полностью зарывшись в компостированный навоз, свиньи демонстрировали нам лишь множество извивающихся окороков и бешено вертящихся хвостиков. Определенно это были самые счастливые из всех виденных мною свиней...

Глядя на закрученные спиралями хвосты, которые крутились над черной грязной массой, как перископы подводных лодок над поверхностью воды, я не мог не вспомнить о роли хвостика в промышленном производстве свинины. Если говорить коротко, то в промышленном производстве свинины хвостик не участвует. Фермеры купируют, то есть отрезают, эти хвостики у поросят вскоре после рождения. Имеет ли эта практика какой-то смысл? Имеет, если следовать искривленной логике экономической эффективности промышленного производства свинины. Поросят на животноводческих комплексах отлучают от свиноматки через 10 дней после рождения (в природе они уходят от нее в возрасте 13 недель). Делается это потому, что на кормах, напичканных лекарствами, они набирают массу быстрее, чем на молоке матери. Но это преждевременное отлучение от матери не отнимает у поросят природную жажду кусать и жевать, которую на свободе они удовлетворяют в том числе кусая за хвост собрата, оказавшегося ближе к источнику пищи. Нормальная свинья будет бороться с подобного рода хулиганством, но подавленной, деморализованной свинье все становится безразлично. Есть в психологии такой термин – «состояние приобретенной беспомощности». Оно встречается не только у людей. Такое состояние – не редкость и в животноводческих комплексах, где десятки тысяч свиней проводят свою жизнь без земли, соломы и солнечного света, толпясь под металлической крышей на металлических рейках, прикрывающих отстойники с навозом. Неудивительно, что такое умное животное, как свинья, при этих обстоятельствах будет впадать в депрессию, а расстроенная свинья позволит жевать свой хвост и тем самым заносить в организм инфекцию. Поскольку лечение больных

свиней экономически невыгодно, эти «неэффективные производственные единицы», как правило, выбраковываются прямо на месте.

Министерство сельского хозяйства США также рекомендует купирование хвоста как единственный метод борьбы с врожденным свиным «пороком» — желанием пожевать хвост своего собрата. Делается это без всякой анестезии, с помощью простых кусачек, которыми отрезается большая часть хвоста. Почему не весь хвост? Потому что смысл этой операции — не в удалении хвоста, а в том, чтобы сделать его еще более чувствительным. Теперь укус хвоста становится настолько болезненным, что даже самая «деморализованная» свинья будет бороться со своим обидчиком. Страшно даже подумать, в какой пороссячий ад ведет дорога, вымощенная логикой экономической эффективности промышленного производства...

Совсем другая, «райская» концепция производственной эффективности свиней реализуется здесь, в сарае Салатина, который использует природные качества свиней — как он говорит, их «свинскость». Фермер получает от свиней не только мясо; обманным путем он заставляет их изготавливать компост.

Систему Салатина отличает от промышленной то, что она строится вокруг естественных пристрастий свиньи, а не вокруг требований производственной системы, к которой свинью пытаются приспособить.

Счастливая свинья — это просто побочный продукт отношения к свинье именно как к свинье со всеми ее плюсами и минусами, а не как к машине по производству белка, демонстрирующей определенные недостатки, например хвостики или снижение привеса при стрессах.

Салатин зачерпнул горсть свежего компоста, перекопанного счастливыми свиньями, и поднес его к моему носу. Всего несколько недель тому это была обычная смесь коровьего навоза с опилками. Сейчас она пахла чем-то сладким и теплым, как лесная подстилка в жаркий день. Это было чудо, чудо преображения! Как только свиньи завершат алхимический процесс, Джоэл начнет распределять этот компост по своим пастбищам. Там он будет питать травы, травы — коров, коровы своим навозом — кур, и так будет продолжаться до тех пор, пока на ферму не падет первый снег... И станет все это красивым

и предельно убедительным доказательством того, что в мире, где трава может питаться солнечным светом, а животные – травой, действительно существуют совершенно бесплатные обеды.

## 2. Вторник, после обеда

После быстрого обеда (салат с ветчиной и фаршированные яйца) мы с Джоэлом поехали на пикапе в город – он должен был доставить заказы и выполнить несколько поручений. Как приятно немного посидеть в машине, особенно после того, как все утро разгружал тюки сена, привезенные вчера на сеновал! Не знаю, как для кого, а для меня было довольно тяжело ловить тюки по 50 фунтов (23 килограмма), которые метал с крыши фургона в мою сторону Гален. Те из тюков, которые не окончательно сбивали меня с ног, я взваливал на конвейерную ленту, уносившую их на сеновал к Дэниелу и Питеру. Это было нечто вроде производственного конвейера. Если я начинал отставать или в буквальном смысле падать под тяжестью тюков, то они накапливались у моего рабочего места, и я чувствовал себя как героиня актрисы Люсиль Болл, стоявшая у конвейера на кондитерской фабрике в телесериале «Я люблю Люси». Я в шутку сказал Джоэлу, что зря он считает, будто большую часть реальных дел на этой ферме делают животные. По-моему, они кое-что оставили и нам...

Пусть Джоэл утверждает обратное, но мне показалось, что в случае фермы термин «комплексность» чаще всего означает «много работы». Да, много работы за людей делают животные, но на людях все равно «висит» множество дел. Ежевечернее перемещение крупного рогатого скота. Перетаскивание переносных загонов для бройлеров по полю перед завтраком (ради этого я все-таки должен буду завтра проснуться ни свет ни заря). Буксировка курятников в соответствии с графиком, привязанным к жизненному циклу личинок мух. Разгрузка богатого азотом куриного помета... Думаю, в наши дни не так уж много фермеров готовы выдерживать физические и психологические нагрузки, связанные с ведением такого рода сельского хозяйства. Индустриализация сильно упростила работу крестьянина. Большая часть привлекательности промышленного сельского хозяйства для современного фермера как раз и состоит во владении целым арсеналом устройств, экономящих физические и мыслительные усилия человека.

Множество машин делает физическую работу. Химикаты охраняют урожай и животных от вредителей в соответствии с любыми задумками фермера. Джордж Нейлор работает на своих полях едва ли пятьдесят дней в году. Джоэл, Дэниел и два работника вкалывают каждый день от рассвета до заката большую часть года.

При этом Джоэлу и Дэниелу явно нравится их работа. Почему? Отчасти потому, что она исключительно разнообразна и меняется не только день ото дня, но даже от часа к часу. А еще потому, что они сами считают свою работу бесконечно интересной. Уэнделл Берри красноречиво описал интеллектуальные усилия, которые предпринимает человек, занимающийся сельским хозяйством. Особенно важны они при решении новых проблем, которые неизбежно возникают при развитии такой естественной системы, как комплексная ферма. На первый взгляд кажется, что в промышленном сельском хозяйстве, где большинство «решений» поступает готовыми в пластиковых бутылках, такого рода проблемы встречаются гораздо реже. На самом деле при таком подходе к сельскохозяйственному производству большая часть интеллектуальной деятельности и сбора знаний о местных условиях переносится с фермы в лабораторию, а затем возвращается на ферму в виде химического вещества или машины. Не случайно Берри в одном из своих эссе задается вопросом: «А чьей головой думает фермер?»

«Вот еще одна часть этой проблемы, – говорит Джоэл, пока мы разъезжаем вокруг Стонтонна, решая свои дела. – Все консультанты по профориентации твердят: “Отличник? Уходи из дома, иди в колледж!” Отсюда – огромный отток мозгов из сельской Америки. Конечно, это нравится Уолл-стрит: там всегда пытаются выкачать мозги и деньги из сельской местности. А дальше что? Они забирают с ферм самых ярких ребят и сажают их в офисные закутки. А остальным, менее ярким, тем, кто остался на земле, продают кучу “сенсационных решений”. И это не просто проблема фермеров, это целая идиотская культура, которая перекладывает снабжение страны продовольствием на плечи балбесов».

Нетрудно понять, почему государственные институты не сильно поддерживают интеллектуальное и не требующее больших капиталовложений хозяйство Джоэла Салатина. Дело в том, что он почти ничего не покупает. Что происходит, когда фермер-животновод начинает практиковать комплексный подход, то есть организует

симбиоз из нескольких животных различных видов, каждому из которых разрешается вести себя так, как оно привыкло, и поедать то, что оно привыкло? Происходит вот что: у фермера резко сокращается потребность в машинах, удобрениях и, что самое поразительное, в химикатах. Фермер вдруг обнаруживает, что не имеет никаких проблем с санитарией и не сталкивается с заболеваниями, которые преследуют животного при выращивании «в монокультуре», когда его кормят тем, что он обычно не ест. Это, пожалуй, главное, что производит ферма, действующая как биологическая система: она эффективно производит здоровье.

Я был поражен тем, что для Джоэла отказ от агрохимикатов и фармацевтических препаратов был не столько целью, как это часто бывает в органическом сельском хозяйстве, сколько показателем того, что его ферма функционирует хорошо. «В природе здоровье дается по умолчанию, – говорит Джоэл. – Чаще всего вредители и болезни – это лишь язык, которым природа говорит фермеру, что он делает что-то неправильно».

На ферме Polyface никто никогда не просил меня не трогать животных, не требовал надеть защитный костюм перед тем, как войти в птичник. В Petaluma Poultry я должен был носить такой костюм потому, что сама система выращивания монокультуры – в данном случае цыплят, загнанных в тесное помещение, – по своей сути нестабильна. В силу этого запрет на антибиотики, предусмотренный законодательством об «органике», вносит в систему серьезный изъян. Иными словами, выращивание на ферме одного вида животных в промышленном масштабе практически невозможно без фармацевтических препаратов и пестицидов. Да и сами эти химические вещества были изобретены в первую очередь для того, чтобы защитить неустойчивые монокультуры от коллапса. Поэтому иногда крупный фермер-«органик» выглядит как человек, пытающийся одной рукой заниматься промышленным сельским хозяйством, тогда как другая у него привязана за спиной.

Кроме всего прочего, опора на агрохимикаты разрушает петлю информационной обратной связи, которую внимательный фермер использует для того, чтобы улучшить свое хозяйство. «Лекарства просто маскируют генетические недостатки, – объяснил мне Джоэл в один из дней, когда мы перегоняли скот. – Чего я хочу? Я всегда хочу сделать стадо лучше, приспособливая его к местным условиям. А для

этого нужна тщательная выбраковка. В свою очередь, для этого мне нужно знать, какие из животных имеют склонность к конъюнктивиту, кто будет страдать от червей. Но давая все время животным лекарства, вы никогда этого не узнаете. Вот и скажи мне теперь, кто из нас на самом деле находится в этой так называемой информационной экономике: те, кто учился по наблюдениям на своей ферме, или те, кто полагается на отвары из “кладовой дьявола”?»

Самый простой, традиционный показатель эффективности фермы – количество продуктов с единицы площади. Надо сказать, по этим меркам ферма Polyface невероятно эффективна. Я спросил Джоэла, сколько еды производит за сезон ферма Polyface, и он с ходу назвал следующие цифры:

- 30 000 дюжин яиц;
- 10 000 бройлеров;
- 800 куриц для супа;
- 50 голов крупного рогатого скота (25 000 фунтов, или 11 500 килограммов, говядины);
- 250 свиней (50 000 фунтов, или 23 000 килограммов, свинины);
- 1000 индеек;
- 500 кроликов.

Мне это количество пищи, выращенной на 100 акрах травы (45,5 гектара), показалось поистине удивительным. Но когда я сказал об этом Джоэлу (дело было во второй половине дня, когда мы поднимались на квадроцикле на самую вершину холма, чтобы посетить кабанчиков, перебравшихся туда «на летние квартиры»), он ответил, что я неправильно считаю и что все совсем не так просто. «Конечно, вы можете написать, что все это выросло на 100 акрах, но если вы хотите быть точным до конца, то должны прибавить к ним и 45 акров (18 гектаров) лесных угодий». Тут я вообще перестал что-либо понимать. Я знал, что участки леса являются важным источником дохода фермы в зимний период – Джоэл и Даниэл работают на небольшой лесопилке, пиломатериалы с которой они продают всем, кому нужна древесина для строительства сараев и амбаров (эта же древесина пошла на новый дом Дэниела). Казалось бы, какое отношение имеет лес к производству пищевых продуктов?

Но Джоэл показал мне, что имеет.

Совершенно очевидно, что от способности лесов удерживать влагу и предотвращать эрозию почвы зависит водоснабжение фермы. Многие из ручьев и прудов на ферме просто высыхают, если они не защищены деревьями.

Когда сюда пришли Салатины, почти на всех 550 акрах (223 гектарах) фермы деревья были вырублены, и первое, что начал делать Салатин-старший, – это высаживать лес на всех северных склонах. «Видите, как здесь прохладно, – заметил фермер, когда мы проходили через густую рощу из дубков и орешника гикори. – Лиственные деревья работают как кондиционер, и летом животным становится легче жить».

Неожиданно мы оказались на участке, который походил больше на саванну, чем на лес: деревьев здесь было не так много, а между ними росли густые травы. Это был один из свиных загонов, который Джоэл отвоевал у леса с помощью... самих свиней. Оказывается, все, что нужно сделать, чтобы заложить новый загон для свиней, – это отгородить четверть акра леса (0,1 гектара), проредить деревья, чтобы внизу было больше света, а затем... затем пусть уже свиньи сами делают свое дело. Дело свиней заключается в том, чтобы поддеть траву, подрывать корни растений на каменистом грунте и таким образом дать прорасти имеющимся в почве семенам других растений. Проходит всего лишь несколько недель – и среди деревьев появляются пышные купы дикого риса и лисохвоста. Так рождается саванна. Тенистые и прохладные, эти места выглядели как идеальная среда обитания свиней, которые, как известно, легко обгорают на солнце. Здесь же они жадно обнюхивали высокую траву и с удовольствием чесали спины о деревья. Есть что-то неуволимо привлекательное в саванне с ее приятным равновесием между открытой травой и деревьями. Есть и что-то глубоко обнадеживающее в том, что фермер и его свинки могут создать такую красоту здесь, среди жесткой щетки вторичного леса...

Но Джоэл не поэтому заговорил о влиянии лесистой местности на ферму; идилические привычки свиней волновали его меньше всего. «Нет в мире таких электронных таблиц, по которым можно измерить важность сохранения леса на северных склонах холмов у фермы Polyface. Начнем с того, что деревья гасят завихрения воздуха на пастбищах. Кажется, что это не очень сильный эффект, но он есть, и благодаря ему уменьшается испарение на лугах, а значит, траве достается больше воды. Кроме того, травянистые растения сжигают

15 % получаемых калорий просто на то, чтобы противодействовать силе тяжести, так что, если вы сумеете остановить полегание травы от ветра, вы тем самым значительно уменьшите энергию, которую трава тратит на то, чтобы ее массив фотоэлектрических панелей был ориентирован на солнце. Результат – больше травы для коров. Ну а пользу от изгороди, окружающей небольшой участок, фермеры поняли раньше, чем лозунг “Забор к забору” стал мантрой американского Минсельхоза».

Деревья на северном склоне способны удерживать столько влаги, пояснил Джоэл, что они буквально закачивают воду в гору. А дальше лес всеми силами развивает биоразнообразие фермы. Больше птиц на ферме – обычно значит меньше насекомых. Однако большинство птиц не рискует отдаляться от лесного покрова больше, чем на пару сотен метров, обеспечивающих им безопасность. Как и для многих других животных, для птиц лучшее место обитания – это граница между лесом и полем. Биоразнообразие опушки леса также помогает контролировать численность и активность хищников. До тех пор, пока у хорьков и койотов будет много пищи в виде бурундуков и полевок, они вряд ли будут пускаться во внешние авантюры и охотиться на хозяйских кур.

Более того, на крутых северных склонах деревья производят гораздо больше биомассы, чем трава. «То есть в лесах мы растим углерод для остальной части фермы, – считает Джоэл. – Причем речь здесь идет не только о дровах, которые будут согревать нас зимой, но и об опилках, которые пойдут на компост». Хороший компост – это правильное соотношение между азотом и углеродом, который необходим для связывания более летучего азота. Чтобы сделать хороший компост из куриного или кроличьего помета, нужно потратить много опилок. Таким образом, углерод с лесных участков тоже находит свой путь к траве, а от нее – к говядине. В итоге оказывается, что животные едят не только траву, но и дерево.

Этими аргументами Джоэл убедил меня, что лес – это совершенно другой порядок сложности. А еще я понял, что Джоэл смотрел на эту землю не так, как я, – точнее, не так, как я до сегодняшнего дня. Это не 100 акров (45,5 гектара) продуктивных пастбищ разбросаны среди 450 акров (180 гектаров) непродуктивного леса. Все это – равноправные биологические компоненты. Все эти деревья, травы и животные (как дикие, так и домашние) являются частями единой экологической

системы. Это только при «бухгалтерском» подходе леса считаются бросовыми территориями, которые еще только предстоит продуктивно использовать.

Если бы Джоэл последовал рекомендациям таких «бухгалтеров» и вырубил деревья, чтобы выращивать на освободившихся территориях больше скота, то система перестала бы быть единой и здоровой, каковой она была до сих пор. Из этой затеи просто не получилось бы ничего хорошего.

Почему-то с того дня меня начал преследовать один образ: тонкая травинка на огромном колышющем ветром лугу, которая сжигает множество калорий, чтобы стоять прямо и направлять свои хлоропласты на солнце. Я всегда думал, что деревья и травы – это антагонисты, что их отношения – это еще одна игра с нулевой суммой, в которой выигрыш одного участника влечет за собой проигрыш другого. Обычно это так и есть: больше травы значит меньше леса; больше леса – меньше травы. Но конструкции типа «или – или» глубже вплетены в культуру, нежели в природу, где даже антагонисты зависят друг от друга, а самая бурная жизнь кипит на границах, где отдельные части смыкаются в единое целое. Так же обстоит дело с травинкой на опушке леса – как, впрочем, и со всеми видами, обитающими на этой, самой сложной в мире, ферме. В таком мире самое важное – взаимосвязи, потому здоровье культивируемых видов определяет здоровье дикой природы. Еще до приезда в Polyface мне попало на глаза высказывание Джоэла, которое поразило меня каким-то нелепым сочетанием экономического и духовного. Теперь я понимаю, насколько это смешение характерно для его мировоззрения, и само это высказывание уже не кажется мне таким нелепым. Вот оно: «Неподдельный восторг жизни – это один из самых ценных активов фермы».

## Глава 12

### Забой. В стеклянной скотобойне

#### 1. Среда

Сегодня не будет речи о неподдельном восторге жизни на ферме. Сегодня мы должны заняться «переработкой» бройлеров, то есть, если отказаться от эвфемизма, будем убивать цыплят.

Анализируя пищевую цепь, я восхищался красотой системы, в которой трава питается солнечной энергией, коровы – травой, цыплята – коровьим навозом, а мы – цыплятами. Но рано или поздно в этой цепи неизбежно появляется звено, которое мало кто найдет красивым: «переработка». Она происходит под открытым небом позади дома Салатинов. Здесь шесть раз в месяц ранним утром подолгу убивают, ошпаривают, ощипывают и потрошат несколько сотен цыплят.

Я сказал «неизбежно», но, конечно, большинство из нас, в том числе большинство фермеров, которые выращивают животных на продажу, делают все возможное, чтобы не думать об их забое, не говоря уже о том, чтобы прямо принимать в нем участие.

«Вы только что отобедали, – написал однажды американский мыслитель Ралф Уолдо Эмерсон, – и как бы тщательно ни была скрыта скотобойня от вашего нечаянного взора, сколько долгих миль ни разделяло бы вас – соучастие налицо».

Убийство животных, которых мы поедаем, как правило, происходит за высокими стенами, далеко от тех мест, которые мы видим или знаем. Но здесь – другой случай. Джоэл настаивает, что забой кур должен проходить на ферме. Он бы организовал у себя и забой крупного рогатого скота, а также свиней, но правительство ему это делать не позволяет. (Согласно одному старому исключению из правил федерального законодательства, фермерам разрешается перерабатывать на своих фермах несколько тысяч птиц, но большинство других мясных животных предписывается

перерабатывать на объектах, находящихся под контролем федеральной инспекции.) Причины, по которым Джоэл хочет выполнять эту работу самостоятельно и у себя дома, разные: экономические, экологические, политические, этические и даже духовные. «То, как я перерабатываю курицу, есть расширение моего миропонимания», – сказал он мне, когда мы в первый раз заговорили об этой проблеме. Забегая вперед, должен сказать, что к концу этого утра я стал гораздо лучше представлять себе, что он имеет в виду.

В среду утром мне наконец удалось встать, когда нужно – в половине шестого утра, и добраться до выпаса еще до того, как работники закончили перетаскивать курятники. В дополнение к обычным действиям – накормить, напоить, передвинуть – программа на сегодня предусматривала отлов и «упаковку» трехсот цыплят, которых мы планировали «переработать» сразу после завтрака. Пока мы ждали Дэниела с упаковочными клетями для цыплят, я помогал Питеру перемещать курятники. Эта работа рассчитана на двух человек: один подводит под задний край курятника поддон (и тем самым приподнимает его и ставит на колеса), другой захватывает широкую петлю троса, прикрепленного к передней части курятника, и медленно перетаскивает его вперед, на свежую траву. Курятники были гораздо тяжелее, чем казались на вид, и мне пришлось приложить все силы, чтобы перетащить один из них на несколько футов по неровной земле. В общем, процедура под названием «перемещение бройлеров» оказалась не такой простой, как о ней рассказывал Джоэл, и не такой легкой, как кажется в исполнении работников. Правда, и мне ведь давно уже не девятнадцать лет...

Через некоторое время подъехал Дэниел. Он вел трактор с прицепом, на котором громоздились пластиковые упаковочные клетки. Сначала мы с Дэниелом поставили по четыре клетки перед каждым курятником с обреченными птицами, а потом начали их ловить. Сначала Дэниел снял с курятника крышу и загнал птиц в один угол, чтобы их было легче поймать. Потом протянул руку, схватил за ногу одну хлопающую крыльями птицу и перевернул ее головой вниз, после чего она, казалось, успокоилась. Затем ловким, натренированным движением он переложил свисавшую птицу из правой руки в левую, чем освободил правую руку, чтобы схватить другую курицу. Когда в левой руке у него оказалось пять птиц, я открыл дверцу клетки, и он

быстро засунул их внутрь. Так менее чем за минуту в клетки оказалось десять птиц.

«Теперь твоя очередь», – сказал Дэниел, кивнув на кучу перьев, сгрудившихся в углу курятника. Мне казалось, что он хватал и переворачивал кур слишком грубо, так что их тонкие, как карандаши, ноги могли сломаться. Но когда я попытался брать птиц осторожно, они начинали биться еще более бурно, и в результате их приходилось отпускать. В моем исполнении эта технология явно не собиралась работать. В конце концов я просто сунул руку в машущую крыльями массу, вслепую ухватился за какую-то ногу и перевернул птицу. Увидев, что курица особо не пострадала, я переложил ее в правую руку (я левша) и пошел на второй и третий заходы. Скоро я уже крепко сжимал пять куриных ножек в правой руке, из которой, таким образом, вырос гигантский белый помпон из перьев. Дэниел открыл дверцу ящика, и я затолкал помпон внутрь. Не знаю, есть ли на свете более гуманный способ изловить триста цыплят, но я, по крайней мере, понял, как сделать это быстро и с наименьшими потерями для всех заинтересованных сторон.

Перед завтраком (болтуня из яиц Polyface с беконом Polyface) Даниэл включил газ под баком с водой. Для следующей процедуры вода должна была нагреться до 60 градусов по Цельсию. За завтраком Джоэл немного рассказал о важности переработки на фермах (не только Polyface) для восстановления жизнеспособности местной пищевой цепи. Если его послушать, так то, что мы собирались сделать – убить кучу цыплят на заднем дворе, – есть не что иное, как политический акт. «Когда в Минсельхозе видят, что мы здесь делаем, у них начинают дрожать коленки, – со смешком говорит Джоэл. – Один взгляд на наш сарай для переработки – и инспекторы уже не знают, как с нами поступить. Они начинают мне рассказывать, что для цеха переработки выработаны правила, согласно которым цех должен иметь непроницаемые белые стены, которые в пересменках следует мыть. Они цитируют мне инструкцию, согласно которой все двери и окна цеха должны быть закрыты экранами. А я в ответ говорю, что у нас вообще нет никаких стен, не говоря уже о дверях и окнах, потому что лучшие дезинфицирующие средства в мире – это свежий воздух и солнечный свет. И вот тут у них действительно начинает раскалываться голова!»

По мнению Джоэла, главная проблема правил безопасности, действующих при производстве пищевых продуктов, состоит в том, что они написаны под копирку: все документы, призванные регулировать производство на гигантских скотобойнях, бездумно применяются к мелким фермерам. Получается, что, «прежде чем продать соседу бифштекс на косточке, я должен завернуть его в упаковку, которая выпущена на пятикратно сертифицированном перерабатывающем заводе стоимостью миллион долларов». Среди прочего федеральные правила указывают, в частности, что каждый технологический комплекс должен иметь ванную комнату, которой может пользоваться исключительно инспектор Министерства сельского хозяйства США. Такие правила выгодны только крупнейшим промышленным производителям мяса, которые могут разложить затраты на миллионы ежегодно перерабатываемых животных, но никак не предприятиям с ручным трудом вроде фермы Polyface.

Ферма Polyface может легко доказать, что ее куры имеют значительно более низкую обсемененность бактериями, чем цыплята из супермаркета (Салатин проверял и тех, и других в независимой лаборатории). Но инспекторы это преимущество не оценят, потому что правила Министерства сельского хозяйства США обстоятельно и точно объясняют, применение каких средств и систем допустимо в производстве, но не устанавливает предельно допустимые уровни содержания патогенов в пище! (Это требовало бы от министерства отзывать мясо, не отвечающее стандартам, но, как ни странно, Министерство сельского хозяйства США такими полномочиями не обладает.) «Я был бы рад проверить своих кур на сальмонеллу, листерии, кампилобактер и все такое прочее, но Минсельхоз отказывается устанавливать какие-либо критерии!» Это была не лучшая тема для разговора за завтраком, но если Джоэл начал «наезжать» на правительство, то его не остановить. Как говорится, «просто скажи мне, где финиш, а я сам найду, как туда быстрее добраться».

Площадка по переработке напоминала своего рода летнюю кухню, установленную на бетонной плите. Некоторые ее элементы были защищены крышей из металлических листов, стоявшей на отдельных опорах. Вдоль края плиты в виде подковы были расположены мойки и стойки из нержавеющей стали, бак для ошпаривания, машина для выщипывания перьев и несколько металлических конусов, в которые

кладут убитую птицу головой вниз, чтобы выпустить кровь. Даже мне было нетрудно понять, что именно в этой бойне на открытом воздухе может вызвать раздражение инспекторов из Министерства сельского хозяйства.

«Не надо иллюзий: мы находимся в состоянии войны с бюрократами, которые хотят выдавить нас из бизнеса». Не могу точно сказать, не проявляется ли у Джоэла некая паранойя по этому вопросу, но пасторальная идиллия всегда чувствовала себя осажденной зловредными внешними силами, а на этой ферме их роль играют власти и крупные перерабатывающие компании, чьим интересам они служат. Джоэл рассказывал, что государственная инспекция несколько раз пыталась закрыть его цех по переработке птицы, но до сих пор ему удавалось противостоять этим попыткам.

Мне придется привести примеры чуть более ранних высказываний Джоэла, относящихся к тому времени, когда он выступал с пылкими популистскими речами. «Сейчас глобальный комплекс корпораций использует Министерство сельского хозяйства США для того, чтобы препятствовать движению за чистоту продуктов питания. Они стремятся закрыть все мясоперерабатывающие заводы, кроме самых крупных, во имя так называемой биологической безопасности. Между тем на сегодняшний день все правительственные исследования показывают, что эпидемии болезней пищевого происхождения в этой стране вызывают централизованное производство, централизованная переработка и междугородние перевозки пищевых продуктов. Некоторые надеялись, что в нынешних условиях, особенно после 11 сентября 2001 года, производство пищевых продуктов будут децентрализовано. Но нет! Вместо этого решено всю еду облучать!»

К тому времени, когда мы закончили завтрак, на дороге показалась пара машин – это откуда-то из южных штатов прибыли две женщины, которые прочитали книгу Салатина «Прибыльное пастбищное птицеводство» (Pastured Poultry Profits) и захотели научиться перерабатывать кур. Позже к ним присоединилась пара соседей Джоэла, которых он иногда нанимает на день – помогать перерабатывать птицу. Однажды в разговоре со мной Джоэл сказал, что истинный знак устойчивости фермерского хозяйства – готовность соседей поработать на этот бизнес. Иными словами, ферма должна

занимать высокое положение не только по экологической и экономической шкалам, но и по социальной шкале.

«Вот еще и поэтому мы не выращиваем по сто тысяч кур. Их не только земля не примет, но и соседи. Если мы будем перерабатывать птицу по шесть дней в неделю, то должны будем действовать как на птицефабриках: нанимать кучу рабочих-мигрантов, потому что среди местных никто не хочет потрошить цыплят каждый день. Так что и здесь все зависит от размера предприятия...»

После того как соседи несколько минут поболтали о том о сем, все участники переместились в сарай и встали на свои рабочие места. Я занял место на передовой – добровольно присоединился к Дэниелу, который сегодня играл роль экзекутора. Почему? Потому что всю неделю я боялся этого события и хотел покончить со своими страхами. Никто не настаивал на том, чтобы я лично зарезал курицу, но мне было интересно узнать, как это делается, и понять, смогу ли я заставить себя сделать это.

Чем больше я узнавал о пищевой цепи, тем больше я чувствовал себя обязанным иметь обоснованную точку зрения на каждое ее звено.

Мне показалось, что я вполне мог попросить мясоеда (а я им был и остаюсь) по крайней мере один раз в жизни взять на себя прямую ответственность за то убийство, от которого зависит его привычка есть мясо.

Я перенес несколько ящиков с курами к конусам-киллерам. За это время Даниэл наточил ножи. Он начал вынимать кур из ящиков и опускать в конусы головами вниз. В каждом конусе на узком конце было отверстие, в которое проходила голова цыпленка. Для меня самым трудным оказалось пережить кудахтанье птиц, когда их вынимали из ящиков. Как только они оказывались в конусах, которые не давали им хлопать крыльями, кудахтанье прекращалось. После того как были загружены все восемь конусов, Дэниэл подошел к первому из них и крепко зажал куриную голову между указательным и большим пальцами. Потом он осторожно повернул голову на четверть оборота и быстро провел ножом по артерии, идущей вдоль трахеи птицы. Из разреза вырвался слегка пульсирующий поток крови. По металлическому желобу, который оканчивался воронкой, кровь стекала

в ведро. Дэниел объяснил, почему он надрезал артерию, а не отрезал голову: так сердце будет продолжать биться и откачивать кровь. Птица в конусе вздрогнула, ее желтые лапы задержались, как в танце.

На это было трудно смотреть. Я убеждал себя, что судороги были произвольными – и они, наверное, действительно такими были. Я говорил себе, что птицы, ожидающие своей очереди, по всей вероятности, не имеют ни малейшего представления о том, что происходит в конусе рядом с ними. Я уверял себя, что страдания птицы, которой перерезали горло, были краткими. Тем не менее несколько долгих минут меня мучили приступы тошноты. Чувствовали ли они запах крови на руках Дэниела? Узнали ли нож? Я не нашел ответов на эти вопросы, но мне не показалось, что ожидающие своей участи птицы хоть немного запаниковали, и я нашел утешение в их очевидной забывчивости. Впрочем, если честно, то у меня было немного времени для таких размышлений, потому что когда вы работаете на сборочной (в данном случае разборочной) линии, то она задает свой ритм, который скоро пересиливает ваши ум и тело. Через несколько минут первые восемь кур потеряли всю кровь и были перемещены в шпарильный чан. Дэниелу понадобились следующие восемь, и я должен был приналечь, чтобы не отставать от ритма конвейера.

После того как я загрузил, а он забил еще несколько партий птиц, Дэниел предложил мне свой нож. Он показал, как держать головку цыпленка в V-образном угле между большим и указательным пальцами, как поворачивать голову, как разрезать артерию и не зацепить трахею, как делать разрез к себе и как остановиться чуть выше черепа. А поскольку я левша, каждый шаг приходилось выполнять в зеркальном отражении, что приводило к мучительным задержкам. Я посмотрел в черный глаз цыпленка и, к счастью, не увидел в нем ни единого проблеска страха. Ни-че-го. Держа голову цыпленка в правой руке, я провел ножом вниз по левой стороне шеи птицы. Я боялся сделать неглубокий разрез, что продлило бы страдания цыпленка. Но нет: лезвие было острым и легко разрезало белые перья, покрывавшие шею птицы, отчего они быстро становились красными и блестящими. Прежде чем я успел отпустить вдруг обмякшую голову птицы, моя рука тоже стала красной от потока теплой крови. Внезапно мне на линзу очков брызнула капелька крови, и всю оставшуюся часть утра у меня в поле зрения маячило нерезкое красное пятнышко. Дэниел похвалил

мою технику, а заметив каплю крови на очках, дал совет: «Первое правило убийцы кур: когда чувствуешь что-то на губе, не надо ее облизывать». И улыбнулся. Он начал убивать цыплят с десяти лет и, кажется, не находил в этом ничего особенного...

Даниэл показал мне на следующий конус. Я понял, что в первый раз сделал что-то не так, но в конце концов работа пошла: до того как перейти на другую рабочую позицию, я лично убил дюжину цыплят. Мне показалось, что в этом деле я весьма наловчился, хотя пару раз делал слишком глубокие разрезы и почти отрезал цыплятам головы. Через некоторое время ритм работы взял верх над моими переживаниями, и я начал убивать, думая только о технической стороне дела. А спустя некоторое время процедура переработки кур стала рутинным делом, и я просто механически делал свою работу. Эта рутинность обескуражила меня больше всего: как же быстро, оказывается, человек может привыкнуть к любой работе, особенно если окружающие не видят в ней ничего особенного. В этом смысле наиболее тревожная вещь в убийстве кур с точки зрения морали – это тот факт, что через некоторое время оно перестает тревожить вашу совесть.

Когда Дэниел и я создали определенный запас для скольдера (шпарильного аппарата), который мог вместить лишь несколько птиц, я сделал перерыв и отошел от зоны убоя. Но тут меня настиг Джоэл, который хлопнул меня по спине и сказал, что теперь моя очередь работать на конусах. Я сказал ему, что убийство кур – это не то дело, которым я хотел бы заниматься каждый день. «Так никто и не хочет заниматься этим каждый день, – заметил Джоэл. – Вот почему в Библии написано, что священники должны тянуть жребий, чтобы определить, кто будет проводить ритуальный забой. Да и менялись они на этой работе каждый месяц. Что и говорить: забой – это негуманная работа, особенно если вам приходится заниматься ею ежедневно». Темпл Грэндин, эксперт по переработке животных, которая помогла сконструировать много боев, пишет, что люди, работающие на бойне полный день, нередко становятся садистами. «А если ты занимаешься переработкой только несколько дней в месяц, – продолжал Джоэл, – то у тебя есть время подумать о том, что ты на самом деле делаешь, и быть как можно более осторожным и гуманным».

Я достаточно потрудился на участке забоя, так что после перерыва переместился по конвейеру переработки далее. После того как птицы истекали кровью и умирали, Дэниел брал их за ноги и передавал Галену. Тот бросал их в скольдер – ванную, снабженную подвижными полками, с помощью которых птиц периодически погружали в горячую воду, чтобы размягчить перья. На выходе из скольдера они выглядели очень мокрыми и совершенно мертвыми – это уже были такие бесформенные мокрые тряпки с клювами и ногами. Затем они поступали в плакер – машину для удаления перьев. Плаккер представляет собой цилиндр из нержавеющей стали, чем-то напоминающий стиральную машину верхней загрузки с десятками черных резиновых «пальцев», выступающих внутри барабана. Когда барабан быстро вращается, эти «пальцы» обдирают с кур перья, и через несколько минут такого вращения куры появляются из машины голыми, как бройлеры в супермаркете. Для меня именно в этот момент куры перестали выглядеть как мертвые животные и перешли в разряд пищевых продуктов.

Питер вытащил птиц из плакера, отрезал им головы и ноги и передал для потрошения Галену. Я присоединился к нему на этой позиции, и он показал мне, что делать: где сделать ножом надрез, как просунуть руку в полость, не разрывая слишком много кожи, и как сохранить нетронутым пищеварительный тракт, когда ты тянешь из живота клубок теплых внутренностей. По мере того как эти внутренности оказывались на прилавке из нержавеющей стали, он рассказывал, что есть что. Вот пищевод, вот мышечный желудок, вот желчный пузырь (осторожно, не повредить!), вот печень, сердце, легкие и кишечник (тут тоже нужно быть очень осторожным). Затем он показал мне, какие органы нужно сохранить для продажи, а какие пойдут в мусорный контейнер, стоявший у нас под ногами. Внутренности оказались неожиданно красивыми; они сверкали целой палитрой слегка флуоресцирующих цветов – от сине-стальных полосок сердечной мышцы и печени цвета молочного шоколада до тусклого горчичного цвета желчного пузыря. Мне было любопытно увидеть мышечный желудок, орган, с помощью которого курица перетирает проглоченные зерна, после чего они двигаются дальше по пищеводу. Я вскрыл плотный мускульный желудок и обнаружил внутри крошечные кусочки камня и ярко-зеленую травинку, сложенную гармошкой. Я не

нашел проглоченных насекомых, но и без них было ясно, что содержимое мускульного желудка соответствует пищевой цепи фермы Polyface, в ходе движения по которой травы с пастбища превращаются в мясо.

С потрошением у меня не сложилось. Во-первых, своими неуклюжими движениями я проделывал в коже слишком большие и рваные отверстия. Во-вторых, я случайно порвал у одной курицы желчный пузырь и разлил желчь, после чего меня заставили тщательно промыть всю тушку. «Когда вы распотрошите несколько тысяч кур, – сухо сказал мне Гален после того, как я разорвал очередную курицу, – то вы либо научитесь это делать хорошо, либо оставите это дело». У Галена все получалось отлично, и он явно наслаждался своей работой.

По ходу работы все участники вели друг с другом бессвязные разговоры. Мне это утро напомнило другое, ноябрьское, утро, когда я участвовал в совместном сооружении сарая для хранения кукурузы. Там тоже собрались люди, которые обычно работают в одиночку, и они тоже использовали возможность поговорить друг с другом, вместе делая что-то полезное. Когда выполняешь по большей части грязную и неприятную работу, но за ней можно поговорить, она уже не кажется такой трудной и скучной. В нашем случае к концу утра участникам уже было что показать – и совместно люди сделали гораздо больше, чем если бы работали поодиночке. Не прошло и трех часов, как мы переработали почти триста кур, которые теперь плавали в большом стальном баке с ледяной водой. И каждая из них совершила переход от кудахтающей птицы к готовой для печи тушки, от конуса до бака, в течение всего десяти минут.

Пока мы все чистили, смывали кровь со столов и поливали пол, на ферму начали прибывать заказчики, чтобы забрать своих цыплят. Только теперь я оценил, насколько морально мощной была идея организовать бойню под открытым небом. Клиенты Polyface знают, что если приехать на ферму после обеда в «куриный день», то ты получишь свои куриные полуфабрикаты. Но ничто не мешает человеку приехать раньше и наблюдать, как убивают курицу, которая сегодня попадет к вам на обед, – на самом деле клиентов приглашают посмотреть на эту процедуру, а иногда и участвовать в ней. Эта прозрачность действия является для клиента лучшей гарантией того, что мясо, которое он

купил, было переработано гуманно и аккуратно. Такой подход действует сильнее любых правил и указаний Минсельхоза.

«Этот процесс нельзя регулировать из общих соображений», – любит говорить Джоэл. Он считает единственным действенным каналом отношения производителя со своими клиентами. Последние должны иметь возможность «прийти на ферму, покопаться, обнюхать все вокруг, увидеть, как производятся наши продукты. И если после этого они захотели купить наши продукты, то это уже не должно касаться правительства». Джоэл считает свежий воздух, солнечный свет и прозрачность производства самыми мощным дезинфицирующими средствами – куда более сильными, чем любые нормативные акты или технологии. По-моему, это захватывающая идея. Представьте себе, что стены каждой бойни и каждого мясокомбината стали столь же прозрачными, как на ферме Polyface – ну если не полностью исчезли, то стали по крайней мере стеклянными. Тогда большая часть тех мерзостей, которые нередко случаются за этими стенами, – жестокость, невнимательность, грязь – были бы просто невозможны.

Клиенты сами выбирают цыплят из бака, сами кладут их в пакеты и сами взвешивают в магазине, который находится по соседству с сараем для переработки. Раскладывая по пакетам собственных кур, клиенты создают иллюзию того, что они не покупают переработанные пищевые продукты (в сельскохозяйственной зоне это противозаконно). Считается, что они покупают живую птицу, а Polyface забивает и разделывает ее исключительно из вежливости.

Курица от Polyface на ферме стоит 2,05 доллара за фунт, курица в местном супермаркете – 1,29 доллара. В этом разрыве – еще одна причина, по которой Салатин настаивает на переработке кур на ферме. Свиней и крупный рогатый скот Салатину приходится возить на мясокомбинат в Харрисонбург. Это добавляет к цене фунта говядины или свинины от Polyface по одному доллару, а к цене фунта ветчины или бекона – по два доллара. Правила также запрещают Джоэлу вялить или коптить мясо на своей ферме, поскольку копчение считается производством, а производство в сельскохозяйственной зоне запрещено. Джоэл убежден, что его «чистые продукты» вполне могут конкурировать с продуктами питания в супермаркете – надо только

правительству освободить фермеров от частокола правил, запрещающих переработку и продажу фермерского мяса. Регулирование – вот что является для Джоэла единственным крупным препятствием на пути к созданию жизнеспособной местной пищевой цепи. «На кону стоит наша свобода, не меньше, – заявляет Джоэл. – Мы не позволяем властям диктовать, какую религию нам исповедовать, так почему же мы должны позволять им диктовать, какую еду нам покупать?» Он считает, что «свобода еды» – свобода покупать свиную отбивную у фермера, который вырастил эту свинью, – должна быть гарантирована конституцией.

Тереза принялась обслуживать клиентов и болтать с ними, время от времени посылая Дэниела или Рэйчел принести дюжину яиц из холодильника или достать мясо для жаркого из морозильной камеры. Тем временем Гален и я пошли помогать Джоэлу компостировать остатки куриц – выполнять самую грязную работу на этой ферме – да, наверное, не только на этой. Тем не менее я пришел посмотреть, как она делается на Polyface, ибо, как сказал бы Джоэл, даже переработка куриных кишок расширяет твое миропонимание.

Джоэл сел на трактор, чтобы загрузить опилки из большой кучи, ссыпанной на той стороне дороги. В это время Гален и я выносили пятигаллонными ведрами кровь, кишки и перья, оставшиеся после переработки, и вываливали их на компостную кучу, которая находилась всего в паре шагов от дома. День обещал быть душным, и рыхлая куча опилок, под которой прели куриные останки, скоро начала испускать подлинное зловоние. Раньше мне доводилось видеть несколько компостных куч, но только эта источала запах гниющей плоти, из которой, собственно говоря, и состояла. Я понял, что именно этот «аромат» случайно донесло до меня дуновением ветра в ту первую бессонную ночь, которую я провел в трейлере.

Рядом со старой грудой опилок Джоэл выгрузил на участке длиной несколько ярдов кучу свежих опилок, которые Гален и я разровняли в широкую прямоугольную насыпь размером с двуспальную кровать, оставив небольшое углубление в середине. В этот провал мы вылили несколько ведер кишок, в результате чего образовалось блестящее пестрое рагу. Помимо этого, мы добавили кучу мягких перьев и, наконец, кровь, которая теперь имела консистенцию малярной краски. К этому времени Джоэл вернулся с новым грузом опилок и вывалил их

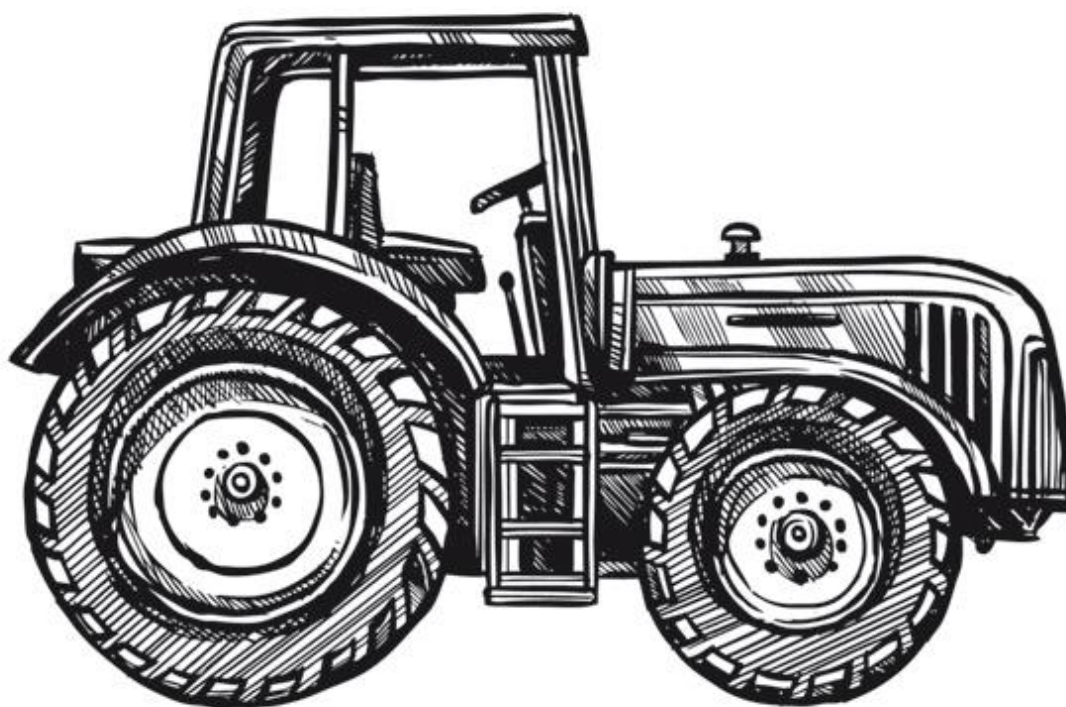
на кучу сверху. Гален взобрался на опилки и начал разравнивать их граблями, и я последовал за ним. Верхний слой опилок был сухим, но чувствовалось, что глубоко под ногами колыхнется какая-то скользкая масса; мне казалось, что я хожу по надувному матрасу, наполненному желатиновыми конфетками. Наконец, мы разровняли кучу и покинули это место.

Да, компостная куча действовала на меня отталкивающе. Но о чем это говорило? О том, что, кроме зловония (которое, поверьте, было нестерпимым), куча неизбежно напоминала мне о том, что приготовление любого блюда из курицы включает в себя убийство, кровопускание, потрошение. И независимо от того, насколько хорошо маскируется или как далеко спрятан этот запах смерти, он вместе с другими реалиями производства бросает тень на употребление в пищу всякого мяса – промышленного, органического или любого другого. Убийство является неотъемлемой частью даже травяной, пасторальной пищевой цепи, чья красота когда-то так впечатлила меня. Но и нынешнее отвращение было несравнимо с чувством стыда, которое я поначалу испытывал на работе сегодня утром. В данный момент я не был уверен, что в ближайшее время смогу снова попробовать куриное мясо.

Я почти представил себе, как легкий ветерок разносит аромат гниющей кучи куриных внутренностей прямо с моего обеденного стола... Но Джоэл, конечно, видел эту кучу в совершенно ином свете, чем я; кто знает, может, для него она даже не так ужасно воняла. Ведь для Джоэла одним из преимуществ обработки цыплят «на месте» является то, что эта процедура позволяет осуществить на своей земле весь жизненный цикл: рождение, рост, смерть и распад. В противном случае отходы в итоге окажутся на перерабатывающем заводе, где их нагреют до высокой температуры, высушат и наделают из них брикетов «протеиновой подкормки», которые будут скармливать на животноводческих комплексах свиньям, крупному рогатому скоту и даже другим курам... Сомнительная практика, которая после эпидемии коровьего бешенства кажется еще более сомнительной. Неудивительно, что Джоэл не хочет быть частью подобной системы.

А может быть, Джоэл даже находит определенную красоту в этой компостной куче или, по крайней мере, в ее светлом будущем? Ведь он знает, каким оно будет, и не скрывает этого. Как и любые другие

«отходы» на этой ферме, куриные кишки – это форма биологического богатства. Это азот, который он может вернуть в землю, соединив его с углеродом, полученным с лесных участков. Зная, что происходило с такими же кучами в прошлом году и ранее, Джоэл может предвидеть будущее этой конкретной кучи – то, чего не могу сделать я. А он знает, что эта масса из крови, кишок и перьев превратится в особенно богатый, густой, черный компост – материал с невероятно сладким ароматом, который весной будет готов к тому, чтобы рассеяться по пастбищам и снова превратиться в траву.



## Глава 13

### Рынок. «Привет от людей без штрихкодов»

#### 1. Среда, после обеда

Чтобы проследить промышленную пищевую цепь на основе кукурузы, мне потребовалось проехать несколько тысяч миль от полей Джорджа Нейлора в штате Айова и откормочных площадок и мясокомбинатов Канзаса через множество других предприятий пищевой промышленности к конечной цели – McDonald's в округе Марин, штат Калифорния. После этого меня не удивляет информация о том, что типичный компонент питания, прежде чем попасть на тарелку американца, проделывает путешествие протяженностью около 1500 миль (2400 километров). Часто этот компонент путешествует на бо́льшие расстояния и в более широких международных масштабах, чем сам едок. В сравнении с этим пищевая цепь на базе травы, которая началась в штате Вирджиния, при всей своей сложности оказалась на удивление короткой: я проследил большую ее часть, не покидая фермы Салатинов. Работа фермера в Вирджинии была сложнее и многограннее, чем в штате Айова (переработка цыплят vs посадка кукурузы) – но работы для детектива в первом случае было меньше. Все, что ему нужно было сделать, – это проследить, как проходит пищевая цепь на основе травы вдоль различных маркетинговых путей, связывающих пастбища Джоэла с тарелками его клиентов.

Вы помните, почему я впервые приехал на ферму Polyface? Потому что Джоэл отказался выслать мне стейк почтой FedEx. Так он дал мне понять, что его концепция устойчивости не ограничивается сельскохозяйственной техникой или методами переработки, а распространяется на всю длину пищевой цепи. Джоэл имел бы больше шансов продать свою говядину компании Whole Foods (не говоря уже о Wal-Mart), если бы кормил своих коров не травой, а зерном, куриным пометом и румензином – с его точки зрения, все эти компоненты корма являются характерными признаками промышленного животноводства. Продукцию фермы Polyface не перевозят на большие расстояния, не продают в супермаркетах, не поставляют оптом. Все триста цыплят,

которых мы переработали в среду утром, будут съедены в местах, которые отстоят от фермы на несколько десятков миль (до 200 километров), в крайнем случае на день езды на машине. Сначала я думал, что основная причина, по которой Джоэл делает свою пищевую цепь столь короткой, лежит в экологической плоскости. Я полагал, что он стремится сберечь часть ископаемого топлива, которое американцы в громадных количествах сжигают при перемещении своих продуктов по всей стране – а сегодня все чаще и по всему миру. Но оказалось, что Джоэл стремится сохранить нечто большее, чем энергия.

Сейчас цыпленок, стейк, ветчина, коробка яиц могут добраться от фермы Polyface до тарелки едока по пяти каналам. Это прямые продажи в магазине фермы, фермерские рынки, городские клубы покупателей, несколько небольших магазинов в Стонтоне и, наконец, грузовик Арта, брата Джоэла, который развозит продукцию по местным ресторанам каждый четверг. Любой из этих каналов кажется сам по себе весьма скромным, но вместе они составляют артерии расцветающей местной отрасли – производства продуктов питания. Джоэл считает, что существование такой отрасли является необходимым условием для выживания его варианта сельского хозяйства (и сельского сообщества), не говоря уже о реформе всей глобальной продовольственной системы.

По мнению Джоэла, такая реформа начинается с людей, идущих на неудобства и дополнительные расходы, но делающих покупки непосредственно у фермеров, то есть реализующих «маркетинг отношений», как он это называет. По его мнению, единственная гарантия результативности такой системы – это возможность у покупателей и продавцов посмотреть в глаза друг другу, что обычно мало кто из нас делает. «Вы не находите странным, что люди тщательно выбирают механика или застройщика, но им все равно, кто готовит для них пищу?»

Джоэл часто говорит, что ферма – это его служение, и действительно, он проповедует свои взгляды примерно четырем сотням постоянных клиентов.

Каждую весну он рассылает всем длиннейшее пылкое письмо, написанное через один интервал, которое даже наркомана от фастфуда может убедить в том, что покупка выпасных бройлеров с фермы

Polyface зачтется им как акт искупления социальных, экологических, пищевых и политических грехов.

«Привет вам от людей без штрихкодов» – так Джоэл начал недавно свое официальное письмо. За этим приветствием следовал написанный высоким штилем «плач пророка Иеремии», в котором автор обличал нашу «оторванную от земли, многонациональную, глобальную, корпоративную, ориентированную на технологию, гламурную систему питания» с ее «концентрационными лагерями – промышленными комплексами по производству фекалий». (Замечу, что нагромождение большого числа эпитетов – это фирменный знак стиля Джоэла.)

В своих пророчествах он мрачно предупреждает, что правительство «и его братва из большой продуктовой системы», эксплуатируя опасения по поводу биотерроризма, зарегулировали мелких производителей продуктов питания до того, что они уходят из бизнеса, и убеждает своих клиентов «в эти дни всеобщей паранойи и истерии оставаться с фермой Polyface». Как и любая хорошая иеремиада, «плач Джоэла» в конце концов переходит от отчаяния к надежде: «стремление души человеческой насладиться ароматом цветка, приласкать свинку или получить удовольствие от еды «с именем» сейчас сильно, как никогда». После этого автор переходит к более практическим вопросам: обсуждает цены этого года, подчеркивает первостепенное значение отправки бланков заказов и призывает вовремя забирать заказанных цыплят.

Я видел несколько человек из числа «прихожан» фирмы Polyface в среду днем, а затем снова повстречался с ними в пятницу, когда они пришли забирать заказанных свежих кур. Это были на удивление разные люди: школьный учитель, несколько пенсионеров, молодая мама с парой белобрых близнецов, механик, оперный певец, производитель мебели, женщина, которая работала на заводе металлоконструкций в Стонтоне. Они были готовы платить за продукты Polyface дороже, чем в супермаркете, а во многих случаях провести более часа за рулем, колеся по сложному (хотя и живописному) переплетению дорог округа, чтобы получить эти продукты. Но никто и никогда не перепутал бы этих людей с богатыми городскими гурманами, которых все считают главными потребителями на рынке органических продуктов и пищи «ручной работы». В этой группе было

много людей в одежде из полиэстера, а на стоянке «Шевроле» превалировали над «Вольво».

Так ради чего именно они проделывали свой путь на ферму за покупками? Я записал некоторые из комментариев:

«Это курица из моего детства. У нее на самом деле вкус курицы»;

«Я просто больше не доверяю мясу из супермаркета»;

«Эти яйца просто сами подпрыгивают и бросаются вам в лицо!»;

«Где хотите ищите – свежее кур не найдете»;

«Все это мясо – от счастливых животных! Я знаю это, потому что видел их»;

«Я приезжаю за 150 миль, чтобы купить здесь чистое мясо для своей семьи»;

«Ну, это очень просто: я доверяю Салатинам больше, чем Wal-Mart. И мне нравится, что мои деньги не уходят из города».

Другими словами, я услышал ту же смесь из страхов, наслаждений и воспоминаний о еде, которая определяет развитие органической пищевой промышленности в последние двадцать лет. Это и удовольствие, которые получают многие клиенты Polyface от того, что могут провести немного времени на ферме, поболтать на крыльце с Салатинами и полюбоваться сельскими видами по дороге сюда. Для некоторых людей мощным стимулом является знакомство с первоисточником их пищи. Что касается самого фермера, то продажи на месте позволяют ему вернуть девяносто два цента из каждого доллара, который тратит на еду потребитель. Сейчас эти деньги, как правило, оказываются в карманах переработчиков, посредников и розничных торговцев.

Позже в тот же день Джоэл и я предприняли долгую поездку к месту под названием Монета, расположенному в южной части долины Шенандоа. Джоэл хотел, чтобы я обязательно встретился с Бевом Эглстоном, чья компания Ecofriendly Foods, состоящая из одного человека, демонстрирует еще один путь, по которому еда с фермы Polyface попадает к потребителям. Эглстон, бывший фермер, занимавшийся луговодством и животноводством, обнаружил, что у него лучше получается маркетинг продуктов питания, нежели их производство. Сегодня он продает мясо и яйца от Polyface в своих киосках на фермерских рынках в Вашингтоне, округ Колумбия. По дороге мы с Джоэлом говорили о растущем движении за потребление

местных продуктов питания, о проблемах, с которыми это движение сталкивается, и о таких неприятных материях, как цены. Я спросил Джозла, как он отвечает на обвинения в том, что продукты у него дороже, и, значит, по сути своей являются элитарными.

«Отвечаю, что я такого рода аргументы не принимаю. Ну, во-первых, с кем вы встречались на ферме сегодня утром? Это кто, избранные, элита? Нет, мы продаем наши продукты всем. Во-вторых, всякий раз, когда я слышу, как люди говорят, что чистая еда дорогая, я говорю им: “На самом деле это самая дешевая еда, которую вы можете купить”. Тут они спрашивают: “Как так?” Тогда я объясняю, что в цене наших продуктов отражены все затраты. Другие производители не включают в цену стоимость загрязнения воды, устойчивость к антибиотикам, пищевые отравления, субсидии на сельское хозяйство, добычу нефти и воды. Все эти скрытые расходы перекладываются на окружающую среду и налогоплательщиков, из-за чего дешевая еда и кажется дешевой. Так что, говорю я им, выбор у вас простой: или покупать продукты по цене, которая определена честно, или – по цене безответственности».

Джозл напомнил мне, что мясо с его фермы было бы значительно дешевле, если бы не правительственные постановления и, как следствие, высокая стоимость переработки. «Значительно» – это значит дешевле по крайней мере на один доллар за фунт. «Если бы мы смогли хотя бы выровнять игровое поле, то есть убрать регулирующие правила и субсидии, смогли учесть, как дорого обходится здравоохранению и экологии дешевая еда, то мы бы конкурировали по цене с кем угодно».

Джозл прав: дешевые продукты питания промышленного производства нередко субсидируются таким образом, что их цена в супермаркете не отражает их реальную стоимость. И пока будут оставаться прежними правила, регулирующие систему питания, органические продукты будут стоить дороже, чем некоторые могут себе позволить. Правда, для большинства из нас эта история совсем не так проста, как кажется на первый взгляд. Как общество мы, американцы, тратим на еду лишь часть нашего располагаемого дохода, то есть дохода, остающегося после уплаты налогов. Эта часть меняется: сейчас она равна примерно 1/10, а в 1950-е годы составляла 1/5. Что важно – в настоящее время американец в процентах от располагаемого дохода тратит на еду меньше, чем житель любой другой промышленно

развитой страны. Более того, похоже, мы тратим на еду меньше, чем кто-либо и когда-либо в мировой истории. О чем это говорит? О том, что если бы у нас был выбор, то многие из нас могли бы позволить себе тратить на продукты питания больше средств, чем тратят сейчас. В конце концов, не только представители элиты в последние годы нашли дополнительные пятьдесят или сто долларов в месяц на мобильную связь (сотовые телефоны сегодня есть у половины американцев, включая детей) или телевидение, за которое платит сегодня примерно 90 % всех американских семей. Другой бывший свободный ресурс, за который более половины из нас с радостью платят, – это вода. Так почему мы не желаем платить больше за продукты питания, выбирая между доступностью и приоритетностью?

При существующем положении вещей Джоэл и другие производители продуктов «ручной работы» конкурируют с промышленными производствами не по цене, а по качеству (как ни странно, в области питания эта идея до сих пор кажется новой). «Когда человек подъезжает к ферме на BMW и спрашивает меня, почему наши яйца стоят дороже, чем... Ну, во-первых, я стараюсь не злиться. Правда, если говорить откровенно... Я считаю, что любой горожанин, который думает, что я, фермер, не заслуживаю зарплаты “белых воротничков”, не заслуживает и моих особых продуктов. Пусть ест E.coli, кишечную палочку!.. Но гостю я, конечно, такого не скажу. Вместо этого я смотрю на его машину и говорю: “Сэр, я вижу, вы цените качество и готовы платить за него. То же и с нашими продуктами: вы получаете ровно то, за что заплатили”. Почему из правила соответствия цены качеству мы делаем единственное исключение – для еды? Промышленное сельское хозяйство выросло из стандартизации. Вот оно и бомбардирует нас информацией о том, что свинина – это просто свинина, любая курица – это всего лишь курица, а яйца – они яйца и есть. Мы-то знаем, что на самом деле это не может быть правдой. Но почему-то в Америке принято считать, что одно яйцо не может быть питательнее и вкуснее другого». Тут Джоэл вспомнил лозунг местной сети супермаркетов «Мы производим много, а продаем дешево» (We pile it high and sell it cheap) и заметил: «Ну разве какой-то другой бизнес когда-нибудь будет продавать товары таким образом?»

Действительно, если задуматься, то покажется странным, что такая важная для нашего здоровья и общего благосостояния вещь, как еда,

часто рассматривается исключительно с точки зрения цены. В этом смысле «маркетинг отношений» идет гораздо дальше и предоставляет, кроме цены, много другой значимой информации, которая позволяет путешествовать вверх и вниз по пищевой цепи. Среди этой информации есть тексты и числа, показатели количественные и качественные – в общем, это скорее ценности, чем цены. При таком подходе люди сразу начинают принимать решения о покупке, движимые другими факторами, не стоимостью. Но в остальном продуктовом мире вместо историй о том, как родилась наша еда, ее сопровождают штрихкоды, столь же безликие и непостижимые, как и сама промышленная пищевая цепь. Можно сказать, что штрихкод – это яркий символ почти полной непрозрачности такой цепи.

Впрочем, штрихкод не всегда замыкает и упрощает информацию. Так, в некоторых датских супермаркетах проводился эксперимент с добавлением на упаковке мяса второго штрихкода. При сканировании последнего в киоске, находящемся в магазине, на монитор выводятся изображение фермы, где было выращено мясо, а также подробная информация о генетике конкретного животного, его корме, лекарствах, которые ему давали, дате убоя и т. п. В наших супермаркетах большая часть мяса просто не выдержит такой степени прозрачности; если штрихкод на типичном пакете со свинными отбивными выдаст фотографию животноводческого комплекса, а также информацию о корме и лекарствах для данной свиньи, то такие отбивные точно никто не купит. Наша система производства продовольствия – другая: она зависит от потребителей, которые не знают о товаре ничего, кроме цены, которую им высвечивает сканер на кассе. Дешевизна и неинформированность являются взаимодополняющими. А если вас не волнует, что за производитель находится на том конце пищевой цепи, то отсюда остается лишь шаг до недобросовестности этого производителя – по крайней мере, до взаимного равнодушия производителя и потребителя. Что касается мировой экономики, то она просто не может гладко функционировать без созданной ей стены невежества и равнодушия. Именно поэтому правила мировой торговли строго запрещают продукты, сопровождаемые даже самыми простыми историями их появления на свет – надписями типа «при вылове этого тунца дельфины не пострадали» или «убиты с соблюдением правил ветеринарной этики». Ведь в них содержится какая-никакая, а

информация о том, как продукты были произведены, а это противоречит самой логике промышленного производства.

Со своей стороны Джоэл мог бы попытаться в обозримом будущем построить местную экономику, в которой штрихкоды вообще будут не нужны. А может быть, он просто улучшил бы их и использовал какую-нибудь новую технологию, чтобы сделать маркировку нынешней производственной цепочки более ясной и информативной? Размышляя над этими материями, я вдруг понял, что в рамках его пасторально-аграрного подхода вряд ли удастся справиться с тем фактом, что многие из нас живут в больших городах, далеких от тех мест, где производится наша пища и где есть возможность развивать «маркетинг отношений». Действительно, когда я спросил Джоэла, как вписывается в его видение местной пищевой экономики такое место, как Нью-Йорк, он убил меня своим ответом: «А что нам Нью-Йорк? Что в нем хорошего?»

Тут я понял, что если у представлений Джоэла о постиндустриальной пищевой цепи и есть темная сторона, то это – глубокая антипатия к городам, которая в этой стране нередко находится в тени сельского популизма. Я начал насаждать на него, пытаюсь понять, как быть с Нью-Йорком. Пусть даже это прибежище всего самого губительного и незаконного, но оно существует и просит есть! Он милостиво позволил существовать фермерским рынкам и «сельскому хозяйству при поддержке местных сообществ». При реализации последней схемы клиенты «подписываются» на продукцию фермы, заплатив несколько сотен долларов в начале сезона вегетации в обмен на еженедельное поступление коробок с продукцией в течение всего лета. По мнению Джоэла, для горожан это хороший способ установить связи с удаленными фермерами.

Размышляя над предложенной схемой активных прямых обменов, я подумал: какая же глубокая пропасть в смысле культуры и опыта иногда разделяет нас с Джоэлом – и в то же время какой крепкий мост можно построить через эту пропасть, если по-настоящему озаботиться вопросами питания.

(Иногда, но не всегда, ибо антипатия и непонимание между городом и селом по-прежнему очень глубоки – причем по вине обоих

участников противостояния. Когда-то я направил в Polyface некую даму, которая вела кулинарную колонку в газете одного крупного города. В день возвращения она, страшно недовольная, позвонила мне и долго рассказывала, среди каких чуждых по духу людей ей пришлось провести день в Свупе: «Вы бы хоть предупредили меня, что у них над входной дверью висит ихтис, монограмма имени Иисуса Христа!»)

Мы с Джоэлом прибыли в «офис» Бева во второй половине дня. Нас встретил жилистый голубоглазый мужчина лет сорока в шортах и в бейсболке Polyface, который выпаливал по тысяче слов в минуту. По дороге Джоэл объяснил мне, что сейчас Бев работает под сильным финансовым давлением: чтобы построить небольшой завод по переработке мяса, он заложил семейную ферму. Опыт работы на фермерских рынках убедил его в том, что спрос на «выпасное» мясо будет расти, но поставки ограничивала нехватка малых перерабатывающих предприятий, работающих с фермерами-луговодами этого штата. И тогда он решил построить один такой заводик сам.

...У Бева уже приближались сроки выплат по кредитам, а Министерство сельского хозяйства США все колебалось – разрешать ему открывать мясоперерабатывающий завод или нет. Наконец, он собрал все необходимые разрешения, нанял персонал и начал забой животных. Но тут Минсельхоз вдруг отозвал с завода своего инспектора, чем, по существу, закрыл производство. Они объяснили это тем, что Бев не перерабатывал достаточно быстро нужное количество животных и потому не окупал время работы инспектора. Иными словами, производство Бева не было достаточно индустриальным – каковым, по задумке фермера, оно и не должно было быть. Видимо, Джоэл хотел, чтобы я увидел, в каком затруднительном положении оказался Бев. Это должно было стать еще одним подтверждением его тезиса о том, что правительство чинит препятствия на пути развития альтернативной системы питания.

В связи с этим следует заметить, что, несмотря на неприятности, Бев (на визитной карточке фигурировало его полное имя – Беверли П. Эглстон IV, Beverly P. Eggleston IV) не потерял чувства юмора, склонности к плохим каламбурам и высокой скорости речи. Когда я сказал ему, что пробуду на ферме всю неделю, он предупредил меня: «Свяжешься с Джоэлом – будешь ездить на одной машине по очереди и

заработаешь все хвори, какие могут быть у старпера». Джоэл полагает, что Бев – самый остроумный человек среди живущих в нашем мире. Он также горячо хочет, чтобы Бев добился успеха, и отдает ему на реализацию продукты с Polyface на тысячи долларов, чтобы помочь продержаться на плаву, пока он бьется с бюрократами.

Бев устроил для нас экскурсию по своему новому перерабатывающему заводу. Это был блистающий нержавеющейкой и белой плиткой новенький объект стоимостью миллион долларов, построенный в строгом соответствии с правилами Минсельхоза. Но он простаивал. После этого мы направились в припаркованный за заводом вагончик, в котором жил Бев, питавшийся, похоже, только картофельными чипсами и содовой с кофеином. Каждые выходные он уезжал на грузовике за триста миль, в Вашингтон, с продуктами с фермы Джоэла и других фермеров-луговодоов со всей Вирджинии. Я задал ему вопрос о том, как продается на фермерских рынках мясо, выращенное «на траве», точнее, о том, что заставляет людей платить за него лишние деньги.

«Тот, кто скажет, где живет, без покупки не уйдет, – ответил на это Бев. – На это есть море причин, а у тебя три секунды, чтобы понять, с какой из них человек пришел. Жестокое обращение с животными? Пестициды? Питательность? Вкус?» Джоэл рассказывал мне, что Бев – прирожденный продавец. («Он может продать лосю вешалку для шляп»). Действительно, было нетрудно представить, как он мастерски работает в субботу в толпе, задевая своими речевками в душах людей струны страха, удовольствия и здоровья, как он постоянно предлагает бесплатные обжаренные кусочки, приправляя их фирменной скороговоркой. «Эту еду надо тем есть, у кого аллергия на шелк и на шерсть! – продолжал выдавать образчики своего творчества Бев. – Нет здесь бешенства коровья, покупаем на здоровье!»

Немногие фермеры способны на такое рыночное творчество. На самом деле многие фермеры и стали фермерами именно потому, что не хотели делать ничего подобного. Они предпочитают работать с животными или растениями, а не с толпой незнакомых людей. Для этих фермеров прямой «маркетинг отношений» – неприемлемый вариант, поэтому они рады, что кто-то вроде Бева будет работать вместо них на фермерском рынке, даже если ему придется отдавать за это по шесть

центов с каждого полученного доллара. Это все равно намного лучше, чем обращаться к оптовикам.

Сидя в трейлере за крошечным кухонным столом, уставленном банками с содовой, Бев и Джоэл долго говорили об экономике продажи продуктов питания на местном уровне. Джоэл рассказал, что киоск на фермерском рынке был наименее прибыльным его предприятием, поэтому он ушел оттуда несколько лет назад. При этом сами фермерские рынки испытывают в последние годы настоящий расцвет: десять лет назад их здесь было 1755, сегодня – 3137. Джоэл в поисках рынка сбыта продвинулся еще дальше и вышел на городские клубы покупателей. Эта схема, с которой я не был знаком, выглядит так: несколько семей объединяются в группу и один-два раза в месяц размещают на ферме большой заказ. Организатор использует свой дом как перевалочную базу – как правило, в обмен на бесплатный продукт. Размеры заказов делают их доставку выгодными для фермера – так, Джоэл иногда отвозит их даже на Атлантическое побережье, в Вирджиния-Бич, или в Бетесду – это полдня езды. Сегодня именно городские клубы покупателей являются для Джоэла самым быстрорастущим сегментом рынка.

Кто все эти покупатели? В случае Джоэла это в основном молодые мамы, обеспокоенные здоровьем своих детей. Многие из них вышли из сообщества сторонников домашнего обучения («Люди, которые уже один раз отвергли мейнстрим») или из организации под названием Фонд Уэстона Прайса. Д-р Вестон Прайс, стоматолог, в 1930-е годы задался вопросом, почему у представителей отдельных «примитивных» племен зубы и здоровье в целом гораздо лучше, чем у людей, живущих в промышленно развитых странах. Он путешествовал по всему миру, исследуя диеты самых здоровых, самых долгоживущих слоев населения, и нашел-таки в них некоторый общий знаменатель. Оказывается, они ели много мяса и жиров из диких или выпасных животных; непастеризованные молочные продукты; необработанные цельные зерна; продукты, сохраняемые путем ферментации. Сегодня Фонд, которым управляет диетолог и автор книг по кулинарии Салли Фэллон, пропагандирует эти «традиционные диеты» в книгах и на конференциях, а также на своем веб-сайте, где Джоэл стал одним из часто цитируемых производителей.

По мнению Джоэла, «красота Интернета заключается в том, что он позволяет единомышленникам найти свои “племена”, а потом эти “племена” находят свой путь к нам – и все без затрат на маркетинг или интернет-магазины». Сайт [Eatwild.com](http://Eatwild.com), пропагандирующий преимущества мяса и молочных продуктов от выпасных животных, – это еще один путь, приводящий потребителей на ферму Polyface. «Еще никогда людям не было так просто уйти из мейнстрима», – говорит Джоэл.

«Неприятие», «уход» – это ключевые слова для Джоэла. Он считает, что было бы роковой ошибкой «пытаться продавать связный, целостный, одушевленный продукт через западную, упрощенную, уолл-стритовскую схему продаж» (думаю, он имеет в виду продавать Whole Foods). Вместе с тем для Джоэла и Бева не существует больших различий между Whole Foods и Wal-Mart. Обе эти сети являются частью растущей глобализированной экономики, которая превращает в товар все, к чему прикасается. Эта гидра простирает свои щупальца в тот уголок мира, где можно дешевле всего произвести еду, а затем транспортирует ее туда, где ее можно продать по самой высокой цене.

Позже в разговоре Джоэл спросил Бева и меня, видели ли мы новую колонку Аллана Нэйшна в журнале *Stockman Grass Farmer* («Луговое животноводство») – там он пишет о «кустарных экономиках» (artisanal economics). Опираясь на теорию Майкла Портера, профессора Гарвардской школы бизнеса, Нейшн проводит различие между промышленными и кустарными предприятиями и показывает, почему так редко удастся сочетать эти два режима производства. Промышленные фермеры, поясняет он, вовлечены в бизнес по продаже товаров, в котором единственной жизнеспособной конкурентной стратегией является производство с наименьшими затратами. Для любого промышленного производителя классический способ снижения затрат на производство состоит в замещении капиталовложений трудом. Как это делается? Производитель вкладывает капитал, привлекает новые технологии, энергию ископаемого топлива и квалифицированную рабочую силу, а затем наращивает производство в новых масштабах, чтобы компенсировать сокращение прибыли.

Таким образом, в товарном бизнесе производитель должен становиться все крупнее и продавать свою продукцию

все дешевле, иначе его сомнут конкуренты, которые как раз так и поступают.

Нейшн противопоставляет этой индустриальной модели ее полную противоположность, которую он называет «кустарное производство». Для «кустаря» конкурентная стратегия состоит не в том, чтобы продавать что-то дешевле, а в том, чтобы продавать что-то особенное. Подчеркивая, что «производительность и прибыль – это совершенно разные понятия», Нейшн утверждает, что даже небольшой производитель может быть прибыльным – важно, чтобы он продавал эксклюзивный продукт и снижал расходы на его производство. При этом кустарная модель будет работать только до тех пор, пока не попытается в каком-то отношении подражать промышленной. При кустарном производстве не нужно пытаться разменивать капитал на квалифицированную рабочую силу; не нужно расти ради роста. Не стоит стремиться к достижению единообразия продукции; напротив, главные козыри «кустаря» – гибкость, изменчивость и сезонность. Не нужно вкладывать капитал для покорения общенациональных рынков; скорее стоит сосредоточиться на местных рынках и опираться не на рекламу, а на репутацию и передачу информации из уст в уста. Наконец, кустарное производство должно в максимальной степени использовать свободную солнечную энергию, а не дорогостоящее ископаемое топливо.

«Сегодня самая большая проблема альтернативного сельского хозяйства состоит в том, – пишет Нейшн, – что оно стремится брать какие-то элементы своей структуры от промышленной модели, а что-то – от модели кустарной. Такой гибрид работать не будет... В результате вы заимствуете худшее из обоих миров».

Между прочим, эта колонка Нейшна помогла Джоэлу понять, почему его бройлерный бизнес оказался более выгодным, чем производство говядины или свинины. Дело в том, что переработка кур давала продукт, который был кустарным от начала и до конца, а говядину и свинину приходилось пропускать через промышленный мясокомбинат, что приводило к увеличению затрат и сокращению прибыли фермера.

Нет необходимости говорить, что теория Портера – Нейшна объясняла и нынешние неприятности Бева. Он построил кустарный мясоперерабатывающий заводик, предназначенный для нестандартного

процесса гуманной и аккуратной переработки выпасного скота в количестве нескольких дюжин животных в день. Но его кустарное предприятие вынуждено соответствовать нормативной базе Министерства сельского хозяйства США, которая основана на промышленной модели (на самом деле она была создана в ответ на злоупотребления, описанные в романе Эптона Синклера «Джунгли» (The Jungle). Федеральный регулирующий режим разработан специально для большой бойни, на которой работают неквалифицированные и равнодушные рабочие, способные забить и разделать в час до 400 животных, выращенных на откормочных площадках. При подобных объемах операций можно легко покрыть расходы на специализированный туалет для инспектора либо сложное оборудование для паровой дезинфекции (или облучения) туш, которые предположительно содержат E.coli. Все эти спецификации и дорогостоящие технологии неявно предполагают, что перерабатываемые животные живут в грязи и едят кукурузу, а не траву. Промышленный перерабатывающий комбинат, где встретил свой конец 534-й, может взять одного бычка с бойни и преобразовать его в коробку с говядиной примерно за 50 долларов. Но переработка такого же бычка на «кустарном» производстве будет стоить почти в десять раз дороже. На заводице Бева сталкиваются промышленная и кустарная экономики, и, к сожалению, нетрудно догадаться, какая из них в итоге побеждает.

## 2. Четверг, утро

Меня разбудила машина. Это Арт, брат Джоэла, с грохотом парковал свой грузовой фургон у дверей торгового зала. Часы показывали без пятнадцати шесть утра. Был четверг, день доставки, а Арт любил начинать подготовку грузовика и погрузку заказов раньше других фермеров, чтобы выделиться из их массы. Я набросил на себя какую-то одежду и вышел к нему. Арт на пять лет старше Джоэла; на первый взгляд, у них совершенно разные характеры. Арт не выглядит таким экспансивным оптимистом, как Джоэл, он крепче стоит на ногах и воспринимает мир таким, какой он есть. Возможно, именно поэтому Арт склонен к таким проявлениям эксцентричности, которых я никогда не наблюдал у Джоэла. К тому же Арт работает в менее пасторальном мире: он вынужден бороться с городским трафиком и общаться с

ретивыми женщинами-контролерами на парковках, а иногда и с их неуравновешенными начальниками. В сравнении с братом, пылким революционером, Арт выглядит человеком, который пришел к выводу, что и этот мир, и человеческая душа уже вряд ли когда-нибудь существенно изменятся.

Каждый четверг Арт осуществляет скрупулезно спланированную военную операцию по доставке на белые скатерти ресторанов города Шарлоттсвилл мяса и яиц с лугов фермы Polyface, а также молочных и других сельскохозяйственных продуктов и грибов от нескольких других мелких производителей, работающих в долине Шенандоа. В понедельник вечером он обзванивает фермеров, чтобы выяснить, что у них есть на продажу. Во вторник утром Арт факсами рассылает шеф-поварам бланки заказов, днем продает и оформляет заказы, вечером факсами рассылает их фермерам, чтобы в среду они могли собрать их и на рассвете в четверг передать ему продукты на автостоянку Polyface.

Большую часть четверга я мотался взад-вперед по окрестностям на фургоне Арта, старом оранжевом Dodge Caravan с диковинным компрессором на крыше и надписью на боку: «Поставки с фермы Polyface. Следуйте за мной в лучшие рестораны города». Надпись более или менее соответствует действительности: большинство лучших поваров города Шарлоттсвилл действительно заказывает продукты на ферме Polyface. В первую очередь они покупают цыплят и яйца, но также много свинины и всех кроликов, которых успевает выкормить Дэниел. Большую часть продуктов мы доставляли после обеда, когда на кухнях готовились к ужину и было относительно тихо. Когда Арт почти легально останавливался на парковке, я помогал ему переносить пластиковые сумки размером с корзину для белья, нагруженные мясом и другими продуктами. Повара неизменно давали высокую оценку качеству продукции Polyface и с удовольствием поддерживали местную ферму, тем более что многие из них ее посещали в День шеф-повара, который Polyface проводит летом. Я бы мог заполнить их хвалебными отзывами весь ноутбук. Вот только некоторые из них:

«Не знаю, счастливая курица — это, конечно, здорово. Но если честно, то для меня главное — вкус, а они могут быть разные. Так вот это — самая куриная курица».

«У цыплят Арта чистый, отчетливый вкус. Помню этот вкус с детства. Я стараюсь покупать продукты у соседей, которые за них

отвечают. А Дон Тайсон прячется за кучей адвокатов».

«О, это отличные яйца! Разница с другими – как небо и земля: и по цвету, и по богатству вкуса, и по содержанию жира. Просто никакого сравнения! Под эти яйца приходится подстраивать рецепты – их нужно меньше, чем написано».

По дороге Арт рассказал мне, что при переговорах с потенциальными клиентами яйца с фермы Джоэла обычно играют ту роль, которую у старых коммивояжеров играла нога в проеме двери, – они помогают продолжить разговор. Один из потенциальных клиентов как раз оказался неподалеку: это был недавно открывшийся ресторан Filling Station («Заправочная станция»). Арт представился и тут же вручил шеф-повару брошюру о ферме и дюжину яиц. Повар разбил одно из них в сковороду, и, вместо того чтобы вяло расплзтись по всей поверхности, яйцо осталось целым и красивым. Джоэл называл эту особенность «мышечный тонус». Когда он впервые начал продавать яйца поварам, то разбивал одно из них прямо в ладонь руки, а затем гонял желток между руками, чтобы продемонстрировать его прочность. Шеф Filling Station позвал своих сотрудников, чтобы они тоже полюбовались живым оранжевым цветом желтка. Арт объяснил, что такой цвет дает травяной рацион и что он указывает на большое количество бета-каротина. Честно говоря, за всю свою жизнь мне не доводилось видеть столько людей, которые так долго рассматривали бы яичный желток. Арт просто сиял – это был его день.

В одном ресторане повар спросил, смог бы Арт достать для него дичь. «Давайте осенью?» – ответил Арт. Позже, уже в кабине грузовика, Арт разразился маленькой гневной речью о сезонности.

Оказывается, сезонность – это одна из самых жестких проблем, с которыми сталкивается развитие местной экономики питания.

«Мы должны бороться с той идеей, что клиент может иметь все, что захочет, и когда захочет. Возьмем, например, “весеннего барашка”, то есть ягненка весеннего окота. Почему, черт возьми, он должен быть весенним? Это не попадает на его естественный цикл. Хорошо бы, конечно, чтобы ягнята рождались у нас в апреле, когда трава самая сочная. Но на самом деле ягнят не будет еще восемь-десять месяцев, до начала зимы. Рынок полностью рассинхронизировался с природой.

Обычно, когда холодно, едят красное мясо, но людям теперь подавай и цыплят в зимнее время, когда их нет и не может быть».

Возник глобальный продовольственный рынок, который обеспечивает нас новозеландскими ягнятами по весне, чилийской спаржей в декабре и свежими помидорами круглый год. Сегодня размыты те яркие цвета сезонного календаря еды, которые все мы когда-то знали наизусть. Но, чтобы преуспевали местные продовольственные сети, люди должны переучиваться, вернуться к тому, что еда зависит от сезона. Это особенно верно в случае пастбищных животных, которые должны несколько месяцев погулять на быстро растущей траве. Площадки интенсивного откорма скота кукурузой приучили нас к круглогодичным поставкам свежего мяса. Многие забыли, что мясо когда-то было таким же сезонным продуктом, как помидоры или кукуруза. Люди съедали большую часть говядины и свинины поздней осенью или зимой, когда животные набирали жир, а кур ели в летнее время.

Джоэл рассказывал мне, что, когда он впервые начал продавать шеф-поварам яйца, он извинялся за бледный оттенок «зимних» желтков; когда куры в ноябре покидают пастбище, желтки их яиц теряют свой богатый оранжевый цвет. Потом он познакомился с поваром, который убедил его в том, что он зря беспокоится. Этот повар пояснил, что в кулинарной школе в Швейцарии его научили рецептам, которые специально «привязаны» к апрельским, августовским и декабрьским яйцам. В некоторые месяцы лучше получаются желтки, в другие – белки, так что повара просто должны соответствующим образом корректировать свои меню.

И Джоэл, и Арт глубоко уважают своих клиентов-поваров, которые редко оспаривают цены, запрашиваемые фермерами, прямо на месте выписывают им чеки, ценят их работу и очень часто признают их авторские права: я сам видел указание «Цыпленок с фермы Polyface» во многих меню и рекламных объявлениях по всему Шарлоттсвиллу.

В наши дни неформальный союз мелких фермеров и местных поваров существует во многих городах. С тех пор как в 1973 году Элис Уотерс открыла в Беркли ресторан Chez Panisse, повара стали играть важную роль в развитии рынков местного продовольствия по всей Америке. В своем ресторане Уотерс тогда сосредоточилась на приготовлении кушаний из сезонной продукции местных

фермеров-«органиков». Она же первая осветила фермеров ярким прожектором гламура и превратила их в медийных персон. Уотерс и другие шеф-повара сделали многое для того, чтобы информировать общественность о достоинствах местного сельского хозяйства. Они рассказывали об удовольствиях, которые можно получить от сезонной еды, о превосходных качествах исключительно свежих продуктов, заботливо выращенных без химикатов. Древнеримский писатель Ливий однажды предупредил, что если в стране начинают «платить большие деньги за поваров, которые до этого считались самыми бесполезными и дешевыми рабами», то в этом кроется «зародыш будущей порчи нравов». Правило Ливия в США если и действовало, то до 1960-х годов, уж никак не позже. Кто бы мог подумать, что именно американские повара возглавят движение за спасение мелких фермеров и реформирование продовольственной системы Америки?

Для того чтобы понять, что это именно движение, а не просто рынок, нужно переговорить с множеством шеф-поваров, клиентов и фермеров, сотрудничающих в этом уголке страны ради того, чтобы восстановить местную пищевую цепь. Еще правильнее будет считать это явление каким-то новым гибридом; это «рынок как движение», поскольку в его центре находится новая концепция того, что значит быть потребителем. Мне кажется, она представляет собой попытку исправить этот уродливый термин, окрашенный сегодня в тона себялюбия и отчужденности. Многие из клиентов фермы Polyface, с которыми я встречался (хотя далеко не все), рассматривают свое решение купить курицу у местного фермера, а не в супермаркете Wal-Mart, как своего рода гражданский акт, даже как форму протеста. А протест – это штука, с которой трудно бороться, потому что каждый человек протестует по-своему и по своей причине. Покупатели, которых я встретил в Polyface, пошли на хлопоты и расходы, чтобы показать, что они от чего-то отказываются. От чего? От супермаркета, от звания нации фастфуда, от глобализованного индустриального сельского хозяйства. Они говорят о недоверии к Wal-Mart, осуждают методы убийства животных на мясокомбинатах, хотят знать людей, которые создают для них продукты. Наконец, они хотят, чтобы деньги, потраченные ими на продовольствие, оставались в их же районе или городе. Все это говорит о том, что для многих из таких людей решение

заплатить немного больше за дюжину яиц является решением политическим – пусть даже неосознанным и рудиментарным.

Незадолго до поездки в Вирджинию я прочитал эссе Уэнделла Берри «Вся лошадь» (The Whole Horse), в котором автор утверждает следующее. Для того чтобы возместить ущерб, нанесенный местной экономике и земле со стороны «безжалостной всемирной торговли», нужно ни много ни мало как поднять «бунт местных мелких производителей и местных потребителей против глобальных промышленных корпораций». Берри заметил ростки такого восстания в подъеме местных продовольственных систем, а также в растущем «рынке хороших, свежих, надежных продуктов питания, производители которых известны потребителям и пользуются доверием последних». Иными словами, Берри хочет заставить нас поверить, что виденное мной в магазине при ферме Polyface представляет собой не просто местный бунт покупателей, а часть всемирного восстания против того, что автор называет «тотальной экономикой».

Почему стержневой причиной этого восстания стала именно еда, а не другие факторы? Мне кажется, потому, что еда – это сильная метафора многих ценностей, которым угрожает глобализация. Среди таких ценностей можно назвать местные культуры, самобытность, ландшафты и биоразнообразие. Когда Жозе Бове, фермер из французской деревни Рокфор и активист движения антиглобализации, захотел выразить протест против глобализации, он въехал на своем тракторе сквозь стеклянную дверь не в банк, не в страховую компанию, а в McDonald's. Сегодня все самые мощные протесты против глобализации действительно строятся вокруг еды. Я имею в виду, в частности, движение против генетически модифицированных организмов. Могу упомянуть кампанию против патентованных семян в Индии – несколько лет назад четыреста тысяч индийцев вышли на улицу протестовать против правил на интеллектуальную собственность, утвержденных ВТО. Наконец, я имею в виду противовес фастфуду – Slow Food, которое представляет собой зародившееся в Италии международное движение, стремящееся защитить традиционную культуру производства пищевых продуктов от глобального обезличивания.

При этом даже люди, которые в других случаях находят логику глобализации убедительной, часто меняют свое мнение, когда речь идет

о глобализации еды. Ведь последняя считает еду товаром, неотличимым от любых других, а это просто не вяжется с убеждениями или опытом людей. После падения последнего барьера на пути развития свободной торговли и окончания последней программы государственной поддержки фермеров стало ясно, что продукты питания могут поступать к нам из любого места в мире – важно, чтобы там они производились максимально дешево. Железный закон конкурентного преимущества гласит: если другая страна может выращивать что-то более эффективно, чем мы (то ли потому, что земля и труд там дешевле, то ли потому, что экологические законы там более гибкие), то мы здесь его выращивать не будем. Более того, в условиях глобализации это результат будет желательным, так как он освободит наши земли для более продуктивного использования, например для строительства еще большего числа домов. Поскольку земля в Соединенных Штатах относительно дорогая, а наша нетерпимость к сельскохозяйственным загрязнениям и жестокому обращению с животными становится все более жесткой, в будущем все наши продовольственные продукты будут поступать откуда-то извне. Именно такой аргумент среди прочих приводит экономист Стивен Бланк в книге под весьма невыразительным названием «Конец сельского хозяйства в американском портфолио» (The End of Agriculture in the American Portfolio).

Действительно, зачем стране производить собственное продовольствие, если другие страны могут производить его дешевле? В голову приходит множество причин, но большинство из них авторы типа Стивена Бланка – а их в мире легион – с ходу отбрасывают как сентиментальные. С моей точки зрения, одной из главных является продовольственная безопасность, которая исходит из знания того, что ваша община или ваша страна может прокормить себя самостоятельно. Среди других причин могу назвать красоту сельскохозяйственного ландшафта; перспективы использования разнообразных знаний о местности, которые фермеры приносят в сообщество. Не последнюю роль, наверное, играет и моральное удовлетворение от того, что ты покупаешь продукты не в супермаркете, а у фермера, которого знаешь лично. Наконец, не могу не назвать влияние местных факторов на вкус меда или сыра из непастеризованного молока. И все эти пасторальные

ценности глобализация предлагает принести в жертву эффективности и экономическому росту!

Впрочем, немного поразмыслив, начинаешь задаваться вопросом, кто же на самом деле в этой дискуссии является реалистом, а кто – романтиком. Как написал Берри в эссе под названием «Тотальная экономика» (The Total Economy), мы живем в эпоху «сентиментальных экономик». Обещания построить глобальный капитализм, как до того обещания построить коммунизм, требует от человека веры. И в том и в другом случае мы должны поверить в то, что, уничтожив определенные дорогие нам вещи здесь и сейчас, мы добьемся большего счастья и процветания в неопределенном будущем. Как известно, нельзя приготовить яичницу, не разбив яйца. Замечу, что ВТО в своих решениях ежедневно подтверждает справедливость этого тезиса.

Возможно, не случайно сентиментальный коммунизм потерпел неудачу именно в вопросах продовольствия. Советы принесли миллионы мелких хозяйств и фермеров в жертву мечте о коллективизированном промышленном сельском хозяйстве. Но им никогда не удавалось сделать то, ради чего создавалась вся эта система: накормить народ.

К моменту распада Советского Союза более половины потребляемых в стране продуктов производилось мелкими фермерами и садоводами-любителями, работавшими без официальных разрешений на частных участках земли, которые прятались в разных углах и трещинах разваливавшегося советского монолита.

Возможно, Джордж Нейлор, находящийся в глубинах американского монолита, был не так уж и неправ, когда во время наших разговоров о промышленном сельском хозяйстве сравнивал рост альтернативных пищевых цепей в США с «последними днями советского сельского хозяйства»: «Централизованная система производства питания не обслуживает потребности людей, поэтому они пытаются обойти ее. Сегодня тот же сигнал посылает нам рост фермерских рынков и развитие сельского хозяйства при поддержке местных сообществ». Конечно, проблемы нашей продовольственной системы очень сильно отличаются от советских – хотя бы потому, что последняя производила слишком мало пищи, а наша производит

слишком много продуктов, в том числе немало некачественных. Но нет никаких сомнений в том, что существующая у нас система тоже не устраивает многих потребителей и производителей, поэтому они креативно находят пути для ее обхода.

Жизнь в рамках глобальной экономики дает много примеров неподконтрольности отдельному человеку: место работы, цены на АЗС, голосование на выборах. Но почему-то в отношении еды мы все еще чувствуем себя немного иначе. Мы все еще можем самостоятельно решать, причем каждый день, чем пополнить наш организм, в какого рода пищевой цепи участвовать. Другими словами, мы можем, например, отказаться от предлагаемого «промышленного» омлета и съесть вместо него какой-нибудь другой. Может быть, само по себе это не такое уж большое дело, но оно может стать действительно большим. Уже одно желание части потребителей вводить в свой организм что-то другое создало рынок экологически чистых продуктов объемом 11 миллиардов долларов. Эта «торговая площадка» была построена самими потребителями и фермерами, неформально сотрудничающими за пределами существующей системы – и уж точно без всякой помощи со стороны правительства.

На сегодняшний день тотальная экономика, отличающаяся паразитической способностью поглощать всякое начинание, находится на пути трансформации органического движения в отрасль промышленности – и в итоге в еще одну полочку в глобальном супермаркете.

Капитализму потребовалось менее четверти века, чтобы превратить эфемерные пакетики с помытыми и нарезанными листиками органического салата и трав в дешевый международный товар, который продается в розницу в новом органическом супермаркете. Но вне зависимости от того, хорошо это или плохо, есть люди, которые не соглашаются с таким подходом.

Джозл Салатин и его клиенты хотят найти такое место, куда не дотянется эта грозная и неотвратимая сила. Возможно, развивая производство местных органических продуктов, они как раз и найдут такое место – по определению локальные продукты трудно продать на мировом рынке. Местные продукты питания, в отличие от органических, подразумевают существование новой экономики, а также нового сельского хозяйства, то есть новые социальные, экономические

и экологические отношения. Ситуация становится гораздо более сложной.

Конечно, сам по себе факт локальности продукта не гарантирует, что он будет органическим или что его возделывание обеспечит устойчивое развитие экосистемы. Ничто не остановит местного фермера от использования химикатов или негуманного обращения с животными. Ничто, кроме неодобрения клиентов. Местный потребитель вместо того, чтобы смотреть на этикетки, будет осматривать саму ферму или найдет фермера и в глаза спросит его о том, как он растит урожай и как обращается со своими животными. Вместе с тем есть веские основания полагать, что настоящее местное сельское хозяйство, как правило, более устойчиво, чем обычное. Причины? С одной стороны, оно с меньшей вероятностью полагается на монокультуры, то есть не подвержено тому первородному греху, из которого вытекают почти все другие проблемы нашей продовольственной системы. Фермеру, который зависит от местного рынка, волей-неволей приходится производить большое разнообразие продуктов, а не специализироваться на одном-двух видах растений или животных, которых требует от него общенациональный рынок (органический или иной).

Супермаркет хочет получать весь свой запас салата из калифорнийской долины Салинас, все яблоки – из штата Вашингтон, всю кукурузу – из Айовы. (По крайней мере, до того дня, пока не решит, что хочет, чтобы вся кукуруза поступала из Аргентины, все яблоки – из Китая, а весь салат – из Мексики.) Жители Айовы могут съесть не так много кукурузы и соевых бобов из того гигантского количества, которое они производят. Так что если население Айовы решит питаться местными продуктами, а не покупать еду в супермаркете, то их фермеры будут вынуждены быстро научиться выращивать и другие растения, а не только кукурузу и сою. А когда они начнут выращивать такие растения, то, скорее всего, обнаружат, что могут отказаться от большинства удобрений и пестицидов, так как диверсифицированная ферма будет сама производить большую часть необходимых удобрений и средств для борьбы с вредителями.

Покупки в органическом супермаркете подчеркивают важность фермы; покупки в местных магазинах подчеркивают важность ряда других ценностей. Это происходит потому, что хозяйства производят

нечто большее, чем просто еду; в частности, они воспроизводят местные ландшафты и местные сообщества. Станут ли клиенты Polyface тратить доллары, отведенные на еду, здесь, в Свупе, или в супермаркете Whole Foods в Шарлоттсвилле? От ответа на этот вопрос будет в большой степени зависеть, сохранится ли прекрасная долина, волнистая шахматная доска из полей и лесов, или тотальная экономика найдет ей другое, «более эффективное» применение. Сегодня в Европе можно часто увидеть на бамперах наклейки с надписью «Ешь свой пейзаж!» (Eat your view!). Смысл этого лозунга в том, что решение питаться местными продуктами есть акт сохранения местных условий. С большой вероятностью такое действие будет более эффективным (и более устойчивым), чем перевод средств различным экологическим организациям.

Реализовать лозунг «Ешь свой пейзаж!» непросто. Участие в развитии местной пищевой промышленности требует значительно больше усилий, чем шопинг в Whole Foods. На фермерском рынке вы ничего не найдете для микроволновки, а в декабре в коробке с надписью «Произведено при поддержке местного сообщества» не обнаружатся свежие помидоры. Покупателю местных продуктов питания в поисках любимой еды придется проделать некую работу – например, изучить, где в окрестностях производится лучшая баранина, где можно купить лучшую сладкую кукурузу. А после этого такому покупателю, скорее всего, придется заново познакомиться со своей кухней, чтобы эту еду готовить. Ведь большая часть привлекательности промышленной пищевой цепи коренится в ее удобстве. Индустриальный подход предоставляет занятым людям возможность перепоручить процессы приготовления пищи и сохранения пищевых продуктов другим людям. На дальнем конце производственной пищевой цепи, которая начинается на кукурузном поле в Айове, сегодня сидит за столом (а все чаще – в машине) не простой едок, а едок индустриальный. За последние полвека именно в такое существо превратила большинство из нас промышленная продовольственная система...

Отсюда следует, что успешное развитие пищевой отрасли местной экономики подразумевает не только создание новых способов производства продуктов питания, но и формирование нового вида едоков, которые считают поиск, сохранение и приготовление еды не

маторной повседневной работой, а одним из главных удовольствий в жизни. Такие потребители должны сформироваться из числа тех, чьи вкусовые ощущения разрушил бигмак, и тех, чье чувство места атрофировалось из-за постоянных покупок зелени в супермаркете Wal-Mart. Эти потребители понимают слова Уэнделла Берри «Поедание пищи – это аграрный акт», а некоторые из них считают его и политическим актом.

В расширении числа таких потребителей и видит свою миссию движение Slow Food, «Медленная еда», которое противопоставляет себя фастфуду, «еде быстрой». Цель Slow Food – напомнить поколению промышленных едоков об их связях с фермами и фермерами, о нашей зависимости от растений и животных. Это движение началось в 1989 году в Риме как протест против открытия McDonald's. Его участники считают, что лучший способ борьбы с промышленным производством продуктов питания – это напомнить людям о том, что трапеза из традиционных продуктов в окружении себе подобных – это бесконечно более сильное удовольствие, чем пережевывание фастфуда. По выражению основателя движения Карло Петрини, такой потребитель является «сопродюсером»: поглощая свою еду, он содействует выживанию местных ландшафтов и традиционных продуктов питания, которые могли бы исчезнуть под напором идеалов фастфуда и лозунгов типа «Один мир – один вкус». Адепты Slow Food считают, что даже в гурманстве может присутствовать политика, потому что человек с развитым вкусом, безусловно, получит меньше удовольствия от коробки чикен макнаггетс, чем от мяса выросшей на траве курочки или редкой породы свиней. Это все выглядит очень по-итальянски (и уж точно не по-американски): утверждать, что именно правильный поступок приносит максимальное удовольствие и что акт потребления может быть актом сложения, а не вычитания.

Я уезжал с фермы теплым июньским днем, в пятницу. Перед отъездом мы с Джоэлом долго сидели за столом для пикника и разговаривали. Дело происходило за домом; мимо нас шел постоянный поток клиентов, которые приехали забирать своих цыплят. Я спросил Джоэла, верит ли он в то, что когда-нибудь промышленные пищевые цепи проиграют неофициальному импровизационному движению, состоящему из фермерских рынков, доставки в коробках, клубов городских покупателей, любителей «медленной еды» и кустарных

мясоперерабатывающих заводов, как у Бева Эглстона? Ведь сейчас, даже с учетом органических супермаркетов, весь рынок всех альтернативных продуктов представляется лишь мухой на колоссе индустриальной еды с его бесчисленными супермаркетами, точками фастфуда и уходящими за горизонт полями кукурузы и соевых бобов.

«Да не должны мы их побеждать, – терпеливо разъяснял мне Джоэл. – Я даже не уверен, что мы должны пытаться это делать. Нам не нужен закон против McDonald’s или закон против злоупотреблений на бойнях – мы зря надеемся, что законодательство нас спасет. Все, что нам нужно сделать, – это вооружить людей правильной философией и правильной информацией, чтобы они сами в массовом порядке выходили из индустриальной продовольственной системы. И не сомневайтесь: это происходит. Во-первых, сам мейнстрим раскалывается на все меньшие и меньшие группы единомышленников. Эта история немного похожа на историю с 95 тезисами Мартина Лютера, вывешенными в церкви в Виттенберге. Тогда изобретение печатного станка позволило протестантам отходить от католической церкви и создавать свои собственные общины. Сегодня роль такого станка играет Интернет: это он раскалывает нас на группы, которые хотят идти своими путями».

Конечно! Джоэл кажется себе скорее Лютером, чем Лениным; его цель – не взорвать церковь, а отойти от нее. В ходе этого процесса протестантизм разделился на множество течений; как я подозреваю, в будущем это ждет и ситуацию вокруг продовольствия. Каким будет это будущее? Будет ли оно больше похоже на радикальное «местничество» Джоэла, на промышленную органику Whole Foods или расцветет какая-то альтернатива этим подходам? Ведь для питания городов могут быть задействованы иные пищевые цепи, чем для сельской местности. Вполне возможно, что нам потребуется очень много различных альтернативных цепей питания: органических и местных, биодинамических и «медленных» или других, о которых мы еще не догадываемся. Как и на полях наилучшую модель для нового рынка обеспечит природа, которая никогда не кладет все яйца в одну корзину.

Великим достоинством диверсифицированного продовольственного хозяйства, как и диверсифицированных пастбищ и ферм, является способность выдерживать любые удары.

Для этого важно, чтобы в системе было несколько пищевых цепей. Даже когда какая-то из них порвется (скажем, закончится нефть, коровье бешенство или другие болезни пищевого происхождения превратятся в эпидемии, пестициды перестанут работать, ударит засуха, придет мор, а ураган унесет почву), мы все еще будем в силах себя прокормить. Да, здесь тоже есть свои неудачи, но... Торговый зал на ферме Polyface во второй половине дня гудит от покупателей, и фермерские рынки в больших и малых городах по всей Америке тоже гудят.

«Альтернативная система производства еды вырастает прямо на полях, – продолжал Джоэл. – И однажды магнаты Фрэнк Пердью и Дон Тайсон проснутся и увидят, что мир изменился. Это не произойдет в одночасье, но это произойдет. Ведь случилось же это с тем католическим священником, который однажды в воскресенье пришел в храм только для того, чтобы обнаружить, что там не так много прихожан, как обычно: “Интересно, куда это все подевались?”»



## Глава 14

### Еда. На траве

В пятницу, перед тем как уехать с фермы, я собрал продукты для ужина, которым собирался угостить нескольких старых друзей в Шарлоттсвилле. Сначала я думал заполнить кулер мясом с фермы Polyface и привезти его домой в Калифорнию, чтобы приготовить там. Но потом решил, что если съесть эти продукты в нескольких часах неторопливой езды от фермы, где они были выращены, то это будет лучше соответствовать общей концепции местной пищевой цепи. В конце концов, меня привела в Свуп в первую очередь греховная попытка пересылки мяса авиапочтой, и мне очень не хотелось, чтобы Джоэл подумал, будто его недельные занятия со мной пропали зря.

В холодильнике я выбрал двух цыплят из числа зарезанных в среду и дюжину яиц, которые я помогал собирать в четверг вечером. Я также остановился у арочной теплицы и взял с десятков початков сладкой кукурузы. (С учетом того, что я неделю работал на ферме, Джоэл отказался взять деньги за продукты. Но если бы я за них заплатил, то цыплята обошлись бы мне по 2,05 доллара за фунт, а яйца – по 2,2 доллара за дюжину, что дешевле, чем в Whole Foods. То есть ферма – это явно не продовольственный бутик.)

По дороге в Шарлоттсвилл я остановился купить еще несколько ингредиентов, стараясь брать местные продукты без всяких штрихкодов. Я нашел прекрасную местную рукколу для салата. В винном магазине обнаружилась короткая полка с «шовинистической» надписью «Вина Вирджинии», но тут я заколебался. Не испортит ли это местное самомнение мой ужин? За всю неделю я не выпил ни капли вина и с нетерпением ждал того момента, когда смогу сделать глоток, но все-таки хотелось, чтобы это был глоток чего-то приличного. Где-то я читал, что виноделие в Вирджинии это «вещь в себе», но, по-моему, так всегда говорят, когда сказать нечего... Однако в конце концов мне попалась на глаза бутылка «Вионье» (Viognier) за двадцать пять баксов – самое дорогое вино из Вирджинии, которое я когда-либо видел. Я воспринял это как знак подлинного взаимного доверия и положил эту бутылку в корзинку.

Хотелось еще купить шоколад для десерта. К счастью, штат Вирджиния пока не производит достойный шоколад, поэтому я с чистой совестью переключился на хороший бельгийский. На самом деле даже самые ярые сторонники лозунга «Едим местное» допускают, что на территории местного «едосбора» (термин «едосбор», «foodshed», для региональной пищевой цепи образован по аналогии с watershed – водосбором или бассейном реки) можно закупать товары, которые не удастся производить на месте, – чай, сахар, шоколад. Ведь такая предглобализация нашей пищевой цепи существует уже несколько тысяч лет.

Всю неделю меня мучили мысли о том, что бы такое приготовить на этот финальный праздничный ужин – тем более что ферма предоставляла много вариантов выбора. Перебрав воспоминания о неделе пребывания на ферме, я понял, что правильнее всего будет сделать десерт из знаменитых яиц Polyface, о магических свойствах которых так много говорили повара. Лучше всего подходило на роль такого десерта шоколадное суфле, так как его приготовление требует определенной степени владения магией. С гарниром все было ясно изначально: сладкая кукуруза – тем более что за столом будут дети, которые этим летом кукурузу еще не пробовали. Но что делать с мясом? Был июнь, поэтому ферма Polyface не могла предложить своим покупателям свежую говядину, свинину или мясо индейки; Джоэл забивает бычков и индеек только в конце лета, а свиней откармливает до осени. Правда, в холодильнике фермы были замороженная говядина и свинина, оставшиеся с прошлого сезона, но мне хотелось чего-то свежего. Кролик? Не хотелось рисковать; я понятия не имел, придется по вкусу ли это Марку и Лиз, а вероятность того, что их детям понравится жевать кролика, была совсем невелика. Посему пришлось остановиться на курице, то есть существе, с которым на этой неделе я общался наиболее тесно – хотя, по правде сказать, при воспоминаниях об этом общении меня до сих пор слегка подташнивало. Смогу ли я наслаждаться нежным мясом цыпленка после того, как участвовал в его переработке и вываливал кишки в кучу компоста?

Эти мысли привели меня к решению выбрать «многоступенчатую» схему приготовления курицы. Когда я добрался до дома Марк и Лиз, до ужина оставалось еще несколько часов – а это означало, что у меня было достаточно времени, чтобы замариновать курицу. Я разрезал

каждую из двух птиц на восемь частей и погрузил их в маринад, состоявший из воды, поваренной соли, сахара, лаврового листа, небольшого количества соевого соуса, чеснока, гвоздики и щепотки перца горошком и семян кориандра. Я собирался медленно обжарить куски курицы на костре, а маринад не дает мясу пересохнуть; он впитывается в ткани и разрушает белки, которые могут сделать мясо жестким.

Но маринование кусков курицы несло на себе еще одну функцию, которая была нужна не столько мясу, сколько мне самому. Эта процедура должна была немного увеличить дистанцию между пятничным ужином и убийством, совершенным в среду, – некоторые сопровождавшие его запахи, казалось, въелись в мои ноздри. Мы жарим мясо не только потому, что оно становится вкуснее и легче усваивается. Еще одна причина состоит в том, что таким образом мы сублимируем и делаем более цивилизованными те жестокие отношения, которые существуют между животными. Антрополог Клод Леви-Стросс описывал цивилизацию как процесс превращения сырого в вареное – природы в культуру. Для этих конкретных кур, которых я лично помогал убивать и потрошить, маринование начинает это превращение еще до того, как зажигается огонь для приготовления пищи. «Ванна» с соленой водой очищает мясо в прямом и переносном смысле. Возможно, именно в этом действии кроется объяснение того, почему правила кашрута (а это один из способов примирить культуру с убийством и поеданием животных) настаивают на присаливании мяса.

Через несколько часов я вынул кусочки курицы из маринада и ополоснул их, а затем оставил на пару часов, чтобы влажная кожа просохла – тогда при обжарке она будет красиво золотиться. У Марка и Лиз дома есть только газовая плитка для барбекю, поэтому мне пришлось имитировать пламя костра. Для этого я срезал пару веток с их яблони, убрал с них листья и поместил свежесрезанные ветки в верхней части гриля, где они будут тлеть, а не гореть. Поставив газ на низкий уровень, я слегка смазал кусочки курицы оливковым маслом и расположил их на гриле среди яблоневых веток, оставив немного места для кукурузы.

Пока цыпленок медленно обжаривался, я начал готовить суфле вместе с 12-летним Уилли, сыном Марка и Лиз. Пока Уилли растапливал в соуснице шоколад, я отделял белки от желтков. Желтки

имели великолепный желтый цвет с оранжевым оттенком и поражали необычной цепкостью; отделить их от белков было непросто. Добавив к белкам щепотку соли, я начал их взбивать. За несколько минут белки из прозрачных стали ярко-белыми и образовали мягкие, закругленные пики. Именно на этой стадии Джулия Чайлд советует начать добавлять сахар и переставить миксер на высокую скорость. Скоро яичные белки удвоились в объеме, а затем еще раз удвоились, образовав из затвердевших протеинов миллиарды микроскопических воздушных карманов. Когда в тепле печи эти карманы начнут расширяться, а суфле будет подходить, мы увидим, что все идет по плану. После того как яичный белок образовал заснеженный горный пейзаж с острыми пиками, я остановил взбивание. Вилли уже смешал желтки с растопленным шоколадом, так что теперь нам оставалось только соединить густой сироп с яичными белками, а затем влить воздушную смесь цвета поджаренного тоста в специальное блюдо для суфле и отставить его в сторону. Теперь я понял, почему кондитеры в Шарлоттсвилле восхищались яйцами от Polyface: благодаря тому, что Джоэл называл «мышечный тонус», работать с ними было одно удовольствие.

Мы с Вилли выложили початки кукурузы на стол и начали очищать их от листьев. Початки были настолько свежими, что листья скрипели. Я рассказал Уилли, что всей нашей сегодняшней едой мы обязаны курице. Она не только снабдила нас своим мясом, которое сейчас обжаривается на гриле, источая сладкий аромат, не только дала возможность приготовить суфле из полудюжины яиц. Даже кукуруза, объяснил я Уилли, выросла в толстом слое компоста, получившегося из куриного помета. Конечно, это были не те подробности, которые стоит упоминать за столом, но Уилли согласился, что в этом есть весьма забавная алхимия: оказывается, растения умеют даже куриное дерьмо превращать в сладкие, вкусные, золотистые початки кукурузы.

Кукуруза сорта Golden Bantam, которую мы готовили, представляла собой едва ли не семейную реликвию. Этот сорт был выведен в 1902 году, задолго до того, как ученые-гибридизаторы выяснили, как сделать сладкую кукурузу еще слаще.

Знаменательное изменение в генетике кукурузы явилось следствием формирования промышленной пищевой цепи. Промышленная логика требует, чтобы выращенные овощи выдерживали перевозку по проселочным дорогам на большие расстояния – только тогда они смогут быть доступны всюду и круглый год. Особенно остро проблема перевозок стояла для кукурузы – содержащиеся в ней сахара начинают превращаться в крахмал прямо в ходе сбора урожая. В начале 1960-х годов растениеводам все-таки удалось встроить в кукурузу дополнительные копии генов, ответственных за производство сахара. Но преобразование кукурузы из местной в универсальную не обошлось без «трудностей перевода». В частности, ядра потеряли большую часть своей бархатистости, а тонкие различия во вкусах кукурузы сменились родовой «одномерной» сладостью. Если речь идет о потребностях длинной промышленной пищевой цепи, то такой компромисс оправдать можно. Однако человеку, срывающему кукурузу за несколько часов до обеда, все-таки хочется большего разнообразия (если, конечно, «промышленная» диета из легкодоступных сахаров не притупила у этого человека вкус к землистой сладости настоящей кукурузы, которая, конечно, отличается от сладости «шипучек»).

Я довольно часто готовлю еду в домашних условиях из одних и тех же продуктов, но иногда по каким-то скрытым причинам результаты получаются совершенно разными. Если не считать яркого цвета яичных желтков, то яйца с фермы Polyface выглядели точно так же, как и любые другие яйца, курица была похожа на обычную курицу и т. п. Но из-за того, что эти птицы провели свою жизнь на открытом воздухе, на травке, а не в сарае, поедая зерно, их мясо и яйца все-таки существенно отличаются от обычных, и эту разницу можно измерить. Все большее число научных исследований указывает на то, что пастбища существенно меняют состав питательных веществ в курином мясе и яйцах, в говядине и молоке. Часто спрашивают: а чем органические продукты лучше обычных? Если продукты «выросли» на траве, то ответить на этот вопрос гораздо легче, чем в других случаях.

Вряд ли кого-то сильно удивит тот факт, что бета-каротин, витамин Е и фолиевая кислота, в большом количестве присутствующие в траве, попадают в мясо животных, которые поедают эту траву (именно каротиноиды придают яичным желткам ярко-оранжевый цвет). Мясо

животных, выросших на траве, содержит значительно меньше жира, чем мясо животных, которых кормили исключительно зерном, – этот факт также не вызывает удивления в свете того, что мы знаем о диетах с высоким содержанием углеводов. (Я уж не говорю здесь о физических нагрузках, которым подвергаются животные на воле.) Но не все жиры созданы равными: оказывается, полиненасыщенные жиры для нас более полезны, чем насыщенные, а некоторые ненасыщенные жиры оказываются лучше других ненасыщенных. В целом же, как выясняется, жиры, сформированные в плоти травоядных животных, оказываются для нас самыми полезными.

Конечно, это не случайно. За время долгой эволюции мы привыкли есть продукты, доступные для охотников-собирателей, от которых мы унаследовали большинство генов и в чьих телах мы, по существу, до сих пор обитаем. У людей было менее десяти тысяч лет (для эволюции это краткий миг), чтобы приучить свои тела к сельскохозяйственным продуктам питания. И уж совсем ничтожное время с точки зрения эволюции наши пищеварительные органы имеют дело с промышленными сельскохозяйственными продуктами, производство которых базируется в основном на небольшой кучке зерновых культур вроде кукурузы. Так или иначе, эти продукты – для нас пока совершеннейшая биологическая новинка. При этом у животных, которые выросли на траве, рацион гораздо больше похож на рацион диких животных, чем на питание животных, которых кормят зерном. Надо ли говорить, что если дикими животными люди питались по крайней мере со времен палеолита, то мясо животных-«зерноедов» мы начали употреблять совсем недавно, в эволюционном смысле – только что.

Я веду к тому, что мясо выпасных животных, которое по составу напоминает мясо диких животных, для нас полезнее – по крайней мере, в эволюционном смысле. Действительно, мясо, молоко и яйца, которые дают выпасные животные и птицы, содержат меньше жиров в общем и меньше насыщенных жиров в частности, чем такие же продукты, полученные от животных и птиц, питавшихся только зерном. Ткани пастбищных животных также содержат конъюгированную линолевую кислоту. Как показывают некоторые недавние исследования, эта жирная кислота, отсутствующая у откормочных животных, может помочь уменьшить массу и предотвратить онкологические заболевания. Но,

пожалуй, главное состоит в том, что мясо, яйца и молоко от выпасных особей содержат более высокие уровни омега-3. Эти незаменимые жирные кислоты, созданные в клетках зеленых растений и водорослей, играют важную роль в поддержании здоровья человека, особенно в росте и функционировании клеток мозга – нейронов. Стоит заметить, что в целом в тканях рыб содержится больше ценных кислот омега-3, чем в тканях животных. Однако у животных, выросших на траве, отмечена повышенная концентрация таких важных кислот типа омега-3, как альфа-линоленовая кислота. Детальные исследования роли кислот омега-3 в рационе человека еще только предстоит провести, но и предварительные выводы заставляют о многом задуматься. Так, некоторые исследователи сообщают, что беременные женщины, которые получали добавки омега-3, рожали детей с более высокими IQ. Дети, выросшие на диетах с низким содержанием омега-3, чаще демонстрируют поведенческие проблемы и проблемы с обучением в школе. Доказано, что щенки, которые едят корм с высоким содержанием омега-3, легче обучаются и т. п. (Все эти данные приведены в работах, представленных на съезде Международного общества по изучению жирных кислот и липидов, состоявшемся в 2004 году.)

В наше время одной из наиболее важных, но пока еще почти не замеченной трансформацией в рационе человека стало изменение соотношения между омега-3 и омега-6 – другими важнейшими жирными кислотами. Омега-6 вырабатываются в семенах растений, тогда как омега-3 – в листьях. Оба вида жирных кислот имеют большое значение для организма – проблемы возникают, когда нарушается их баланс. (Некоторые исследователи полагают, что соотношение этих жиров в нашем рационе может быть более важным, чем их абсолютное количество.) Так, слишком большое отношение омега-6 к омега-3 может способствовать развитию болезней сердца. Последнее, скорее всего, связано с тем обстоятельством, что омега-6 способствует образованию тромбов, в то время как омега-3 кровь разжижает. (Иными словами, омега-6 представляет собой воспалительное средство, а омега-3 – противовоспалительное.) В нашем рационе и рационе животных, которых мы поедаем, в последнее время произошел заметный сдвиг. Все перешли на питание зерном в ущерб питанию листьями зеленых растений, то есть с травы на кукурузу. Результат:

отношение омега-6 к омега-3 сместилось от значения, близкого к 1: 1 (как в рационе охотников-собирателей), до величин, превышающих 10: 1. (Между прочим, процесс гидрогенизации масла также уменьшает содержание омега-3.) Однажды мы вполне можем прийти к тому, что будем рассматривать этот сдвиг как одно из самых вредных изменений в питании, вызванных индустриализацией нашей пищевой цепи. А пока... пока это изменение никто не замечает, поскольку и значение собственно омега-3 было признано только в 1970-х годах. Как и в случае почвы, в силу ограниченности наших знаний о питании мы пока не можем проследить за всеми последствиями индустриализации пищевой цепи и влиянием этого процесса на наше здоровье. Но изменения в составе жиров в нашем рационе вполне могут быть причиной многих «цивилизационных» болезней – сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета, ожирения и т. д. А «болезни цивилизации» уже давно связаны в нашем сознании с современными пищевыми привычками, а также с проблемами в обучении и поведении детей и с депрессией у взрослых.

Исследования, проводимые в этой области, обещают перевернуть многие ныне существующие представления о питании. Так, есть предположения, что проблема красного мяса, которое долгое время считали причиной сердечно-сосудистых заболеваний, может оказаться связана не с самим мясом, а с рационом животного. (Это могло бы объяснить, почему нынешние охотники-собиратели, которые едят гораздо больше красного мяса, чем мы, не страдают от таких заболеваний.) Сегодня даже лососевых рыб выращивают в загонах-прудах и кормят зерном. Результат предсказуем: в тканях таких лососевых концентрация омега-3 намного меньше, чем в тканях промысловых рыб. (Промысловые рыбы имеют особенно высокие уровни омега-3, поскольку в них концентрируются жиры, созданные водорослями и фитопланктоном, стоящими в пищевой цепи на ступеньку ниже.) Обычно диетологи говорят, что лосось для нас всегда лучше и полезнее говядины. Но в это суждение встроено предположение о том, что бычок ел зерно, а лосось – криль. Если же бычка откармливали травой, а лосося – зерном, то будет правильной предпочесть говядину. (Если бычка кормить травой, то отношение омега-6 к омега-3 в говядине будет 2:1, а если зерном, то 10:1.) Так что

вполне может быть, что не так важно, какое животное вы съели, важнее, что съело то животное, которое вы съели.

Таким образом, получается, что питательные свойства конкретной пищи (и пищи для этой пищи) могут изменяться не только в количественной степени, но и качественно. А если это так, то подрывается сама основа логики промышленной пищевой цепи, главное положение которой – говядина есть просто некая усредненная говядина, а лосось – это лосось «вообще». Признание данного положения также бросает новый свет на вопрос определения стоимости продукта: если качество намного важнее количества, то цена продукта будет слабо связана со стоимостью входящих в него питательных веществ. Так, если покупатель яиц гонится за содержанием в продукте омега-3, бета-каротина и витамина Е, то для него будет гораздо выгоднее выложить 2,20 доллара на дюжину яиц от «выпасных» кур с фермы Джоэла, чем купить в супермаркете дюжину яиц с птицефабрики за 0,79 доллара. Пока одно яйцо выглядит совсем как другое, все куры похожи между собой, а говядина есть говядина, большинство потребителей за количественными показателями по-прежнему не будут замечать качественных. Но для тех, кто вооружен электронным микроскопом или масс-спектрометром, становится все более очевидным, что мы имеем дело с совершенно разными продуктами.

Все это хорошо, но как быть обычному человеку, вооруженному лишь более или менее стандартным набором вкусовых рецепторов? Насколько мясо курицы, выросшей на травке, отличается от обычного куриного мяса?.. Когда я снял крышку жаровни для барбекю, чтобы положить в нее кукурузу, по кухне распространился восхитительный аромат. Курица зарумянилась, ее кожа стала хрустящей и приобрела тона смазанного маслом дерева. Я немного потер початки кукурузы оливковым маслом, посыпал их солью и перцем... Всего лишь несколько минут – и зерна кукурузы тоже окрасятся в золотисто-коричневые тона... Внешне побуревшая кукуруза выглядит так же, как поджаристая куриная кожа, но на самом деле за двумя процессами потемнения стоят совершенно разные химические реакции, каждая из которых вносит свой вклад во вкусы и ароматы блюда. Если говорить о кукурузе, то она карамелизируется. Это значит, что содержащиеся в ней сахара под воздействием тепла разлагаются и образуют сотни более

сложных ароматических соединений, которые добавляют к сладости кукурузы оттенки дыма. А вот в куриной коже идет процесс, который химики называют реакцией Майяра. В ходе этой реакции в присутствии сухого тепла углеводы взаимодействуют с отдельными аминокислотами, создавая большой и сложный набор соединений, которые включают в себя атомы азота и серы. Именно эти соединения делают вкус и аромат жареного мяса более насыщенными, чем у мяса свежего... Так, наверное, описал бы содержимое жаровни химик. Но я, открыв крышку и ощутив яркий аромат, просто увидел поджаренные кусочки мяса и кукурузу, перевернул их и понял, что проголодался.

Когда кукуруза пропеклась, я вынул мясо из гриля и отставил его в сторону, чтобы оно немного отошло. Через несколько минут я позвал всех к столу. В других условиях я бы чувствовал себя немного смешно, выступая на ужине одновременно и как хозяин, и как гость. Но Марк и Лиз – это мои близкие друзья, для меня совершенно естественно готовить для них ужин в их же доме. Впрочем, это не значит, что я не испытывал волнения, которое обычно испытывает повар. Более того, в данном случае это волнение не только существовало, но и усугублялось тем, что сама Лиз прекрасно готовит и имеет твердое мнение о том, как нужно готовить то или иное блюдо. Я, конечно, не забыл наш прошлый совместный обед, когда она поморщилась и отодвинула в сторону тарелку с приготовленным мною стейком от фермы Polyface. Дело в том, что мясо бычков, выращенных на траве, имеет характерный вкус пастбища, на котором они выросли. Впрочем, мне этот вкус показался прекрасным...

Я разложил куриное мясо и кукурузу по тарелкам и произнес тост. Прежде всего я поблагодарил своих гостей-хозяев, затем выразил благодарность Джоэлу Салатину и его семье за то, что они вырастили нашу сегодняшнюю еду и даровали ее нам, а в завершение поблагодарил кур, которые в той или иной форме предоставили нам все, что мы собирались сегодня съесть. Произнесением собственной светской версии застольной молитвы перед этой трапезой я хотел отдать все свои материальные и кармические долги, наличие которых в этот раз я чувствовал сильнее, чем обычно.

«В начале трапезы, – писал французский философ и кулинар Жан Антельм Брийя-Саварен в главе «О радостях застольях» своей книги «Физиология вкуса», – каждый гость ест неотрывно и размеренно, не

произнося ни слова и не обращая внимания на сказанное другими». Так начинался и наш ужин: за столом прозвучало лишь несколько невнятных возгласов удовлетворения. Можно сказать, что эта курица стала существом из другого мира. Это была почти пекинская утка: ее кожа приобрела цвет красного дерева, по текстуре напоминала пергамент, а само мясо стало влажным, плотным и почти неправдоподобно вкусным. Я, наверное, смог бы различить во вкусе мяса тона маринада и веток яблони, но главное, что было в этом вкусе, – это вкус самой курицы, который успешно противостоял внешним влияниям. Наверное, это не сильно похоже на комплимент, но мне показалось, что на вкус и аромат курица была... курицей. Лиз тоже выразила одобрение, причем примерно в тех же словах, сказав, что это «куриная» курица. Мне показалось, что она имела в виду идею настоящей курицы, которую все мы держим в голове, но редко видим в реальности. Так что же определило этот настоящий куриный вкус? Трава? Личинки? Прогулки кур на свежем воздухе? Не знаю. Но я знаю, что сказал бы на это Джоэл: «Когда курам дают жить, как курам, то они и на вкус становятся курами».

Все остальные блюда и напитки на столе также отчетливо проявляли свои качества. Поджаренный хлеб, салат из рукколы с лимоном и даже приятное Вионье – все они имели свои собственные яркие вкусы и напоминали последовательность основных цветов. В этой еде не было ничего изощренно тонкого, но при этом каждое блюдо полностью соответствовало своему характеру.

Все с интересом слушали мои рассказы о ферме – особенно после того, как завершилась дегустация продуктов с этой фермы. Правда, пятнадцатилетний Мэтью, который в настоящее время является вегетарианцем (за столом он ограничился кукурузой), задал намного больше вопросов об убийстве цыплят, чем мне показалось разумным обсуждать за обеденным столом. Но зато я подробно рассказал о неделе, проведенной на ферме, о семействе Салатинов и об их животных. Я объяснил, как устроен весь этот синергетический балет в исполнении кур, коров, свиней и травы – конечно, не вдаваясь в подробности о навозе, личинках и компосте из кишок, которые как раз и исполняют в этом танце основные партии. К счастью, все эти детали, в том числе и конусы для убийства цыплят, уже превратились для меня не более чем в фон для воспоминаний. А в реальности меня

преследовали сладкие, с дымком, ароматы еды. Оказывается, я смог наслаждаться ею на все сто процентов.

От неприятных воспоминаний мне помогли избавиться и неожиданно хорошее вино, и разговор за столом, который постепенно перешел от моих приключений в духе отработок проштрафившейся светской львицы Пэрис Хилтон к песням, которые пишет Уилли (помяните мое слово: это новый Боб Дилан), к футбольному лагерю, в который летом поедет Мэтью, к книгам, которые сейчас пишут Марк и Лиз... Поговорили о школе, о политике, о войне и так далее и так далее. Темы поднимались за столом хаотично, как кольца дыма... Дело было в пятницу, в конце июня, в один из самых длинных вечеров года, так что никто никуда не спешил и не обрывал разговор. К тому же я поставил суфле в духовку, только когда мы сели за стол, так что десерт еще не был готов...

В своей книге Брийя-Саварен проводит резкое различие между удовольствием от еды, то есть «реальным, непосредственным ощущением удовлетворения потребности», которое объединяет нас с животными, и чисто человеческим «удовольствием от пребывания за столом».

Последнее состоит из «переживаемых ощущений, рожденных в различных обстоятельствах в связи с событиями, предметами и лицами, сопровождающими вашу трапезу». Брийя-Саварен считает такое удовольствие одним из самых ярких плодов цивилизации. За каждым застольем мы повторяем эту эволюцию и снова и снова переходим от природы к культуре, от удовлетворения наших животных appetitов, которое начинается почти в полной тишине, к запуску воздушных шаров наших разговоров. Застольные удовольствия возникают из еды – в частности, из употребления в пищу мяса, необходимость в приготовлении и распределении которого, по мнению Брийя-Саварена, и свела нас впервые за совместной трапезой. Но завершаться эти удовольствия могут в любом месте, в которое в итоге заведут человека разговоры. Это происходит ровно по той же схеме, по какой сырое становится вареным, а еда – трапезой.

Все эти переходы в тот вечер происходили и у меня в голове. Подходила к концу неделя работы на ферме, благодаря которой я оказался в гораздо более тесном контакте с биологией еды, чем с

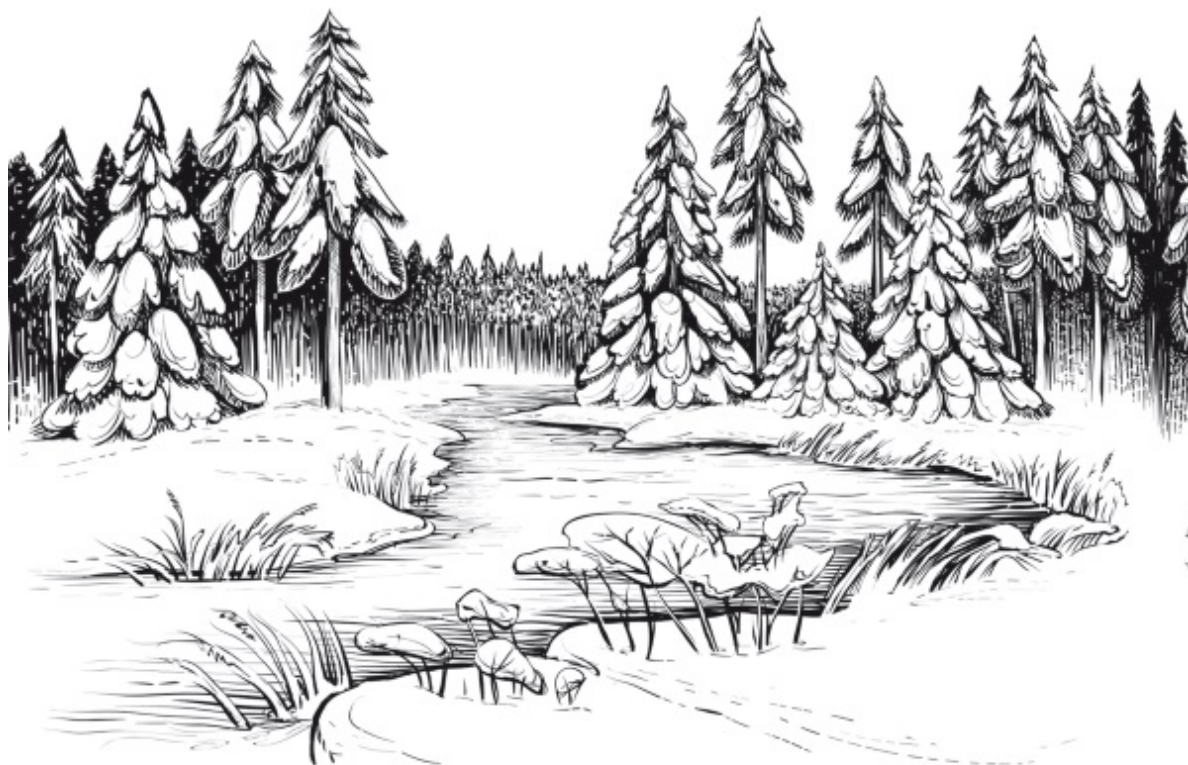
кулинарным искусством. Линия, проходящая от компостирования куриных внутренностей до изысков гастрономии, тянется невообразимо долго, но это одна сплошная линия. Пока мы разговаривали в ожидании того, что суфле волшебным образом поднимется и увеличится в объеме, аромат шоколадной выпечки просочился из кухни в комнаты и заполнил весь дом. Когда я наконец сообщил Уилли, что настало время открыть духовку, мы скрестили пальцы и... Сначала я увидел, как на его лице расцветает улыбка, и только потом заметил на большом белом блюде огромную корону из суфле. Это был триумф!

Да, это была самая невероятная трансформация из всех случившихся. Действительно, было что-то волшебное в превращении полудюжины яиц с обычным сахаром и шоколадом в нечто совершенно неземное, бесплотное, эфирное – в нечто Иное. Слово «суфле» переводится как «дуть» и происходит от латинского слова, означающего «дыхание». Конечно же, это признание того, что главным компонентом суфле является воздух. Но мне представляется, что термин «суфле» имеет и духовный смысл, символизируя дыхание жизни – недаром слова «дыхание» и «дух» так близки. По-моему, такая аналогия вполне уместна, ибо изготовление суфле, как и кулинария в целом, есть процесс перевода материального в духовное...

Наше конкретное суфле оказалось хорошим, но не великолепным: текстура десерта получилась немного более зернистой, чем нужно, – это навело меня на мысль, что, скорее всего, мы слишком долго взбивали белки. Но все согласились, что вкус у суфле – восхитительный. Обкатывая насыщенный, но невесомый десерт на языке, я закрыл глаза и вдруг увидел, как ранним утром курицы Джоэла маршируют по трапу из «яйцемобиля» и веером разбегаются по зеленому лугу. Именно там, в траве, берет свое начало этот восхитительный вкус...

## Часть III

### Личная пищевая цепь: Лес



## Глава 15

### Собиратель

#### 1. Серьезные игры

Была у меня еще одна задумка: я хотел приготовить еду, которая находилась бы на конце самой короткой пищевой цепи. Мне показалось, что было бы интересно сделать обед исключительно из тех ингредиентов, которые я добыл, собрал и вырастил сам. Да, и сегодня в мире есть люди, которые могут обеспечить себя такой радикально «самодельной» едой – хотя и не все из них постоянно пользуются своим умением. Я не из их числа. Я научился обращаться с флорой – но и только. Заметную часть своей жизни я провел в своем саду, из плодов которого научился готовить множество кушаний. Но в этих блюдах не было животного белка, поэтому свой полноценный самодельный обед я решил готовить из представителей всех трех царств, которые дают нам пищу, то есть из животных, растений и грибов. При этом я был настолько не готов к охоте на первых и к сбору последних, насколько может быть не готов рядовой потребитель еды.

Я никогда в своей жизни не охотился. А уж если говорить начистоту, то никогда не держал в руках ничего более смертоносного, чем игрушечный пистолет с пистонами. Как человек весьма невезучий (детские воспоминания: прилетела чайка – клюнула в щеку; упал с кровати – сломал нос), я всегда полагал, что между мной и огнестрельным оружием лучше сохранять некоторую дистанцию. Кроме того, чтобы в Америке приобщиться к культуре охоты, нужно иметь отца определенного типа. Мой отец, один из величайших домоседов современности, к этому типу точно не относился. Более того, он считал, что охота как трудовая деятельность человека потеряла всякий смысл с изобретением стейк-хауса. А уж охота как отдых... Она ведь предполагает погоню, а для этого придется обязательно выходить из дома. На охоте можно увидеть кровь... Нет, по мнению моего отца, этот род занятий лучше было оставить язычникам. В общем, начиная охоту на свой собственный обед, я имел опыт, очень близкий к абсолютному нулю.

Моя мама больше общалась с природой, поэтому в детстве я получил определенный опыт собирательства. Так, летом во время отлива мы часто выходили с ней на песчаный берег собирать моллюсков. Мы руками выкапывали их из ямок, в которых они скрывались, а моллюски в порядке самообороны брызгали в нас тонкими струйками воды. В последние дни лета мы собирали плоды морской сливы, из которых мама делала терпкое желе восхитительного рубинового цвета. Это сливовое желе всю зиму поддерживало у нас воспоминания о летних каникулах; можно сказать, что с каждым тостом мы съедали кусочек августа. А еще мы с сестрами собирали в чашки дикую ежевику и чернику – они шли на десерт. Однажды, еще подростком, я собрал много лесных ягод и попытался сделать из них вино. Я мало что понимал в механизмах брожения, однако определенные результаты у эксперимента были: примерно через неделю после того, как я поместил размятые ягоды в банку и плотно закрыл ее крышкой, банка взорвалась, украсив потолок и все четыре стены гостиной чем-то вроде конфетти из кожуры ягод. В другой раз я попытался сварить пиво из корня растения сассафрас. У меня получилась бурда, которая приятно пахла, но и только.

Эти вылазки за грибами и ягодами моя мать всегда сопровождала жуткими предостережениями, напоминавшими предупреждения главного санитарного врача США. Речь шла о смертельных ядах, подстерегавших нас в лесных ягодах и грибах. Если послушать маму, то получалось, что ребенку ничего не стоило убить себя, просто пожевав что-то в лесу. В результате я никогда и нигде не срывал никаких плодов, кроме самых известных. Я очень любил есть грибы, купленные в магазине, но не притронулся ни к одному грибу в лесу. Мать привила мне такой страх перед лесными грибами, что для меня собирать их стало столь же безусловно смертельным занятием, как прикасаться к упавшим проводам линий электропередачи или садиться в машину к незнакомцам, которые предлагают конфетку.

Так что, собираясь лично заняться охотой и собирательством, я преследовал еще одну цель – преодолеть свой страх перед отравлением грибами (понятно, что лесные грибы в меню моего обеда должны были присутствовать обязательно). Мне представляется, что сбор грибов есть сама душа собирательства, ибо в этом занятии объединены все самые большие риски и самые большие выгоды, которые дает добыча еды в

дикой природе. Для того чтобы собрать на одной тарелке представителей всех трех царств живой природы, мне сначала было нужно научиться отличать съедобные грибы от смертельно опасных. (На самом деле я надеялся положить на тарелку и представителей четвертого царства, то есть минералы, но мне не удалось найти месторождение соли, до которого можно было бы легко доехать от дома на машине.)

Почему я решил пойти на все эти неприятности? Не потому, что пищевая цепь собирателя сейчас имеет какую-то перспективу для нас, едоков. Она как раз такой перспективы не имеет: не так много осталось на земле дичи, чтобы накормить всех нас, да и дикорастущих растений и грибов тоже на всех не хватит.

Причины, по которым мы как биологический вид оставили охоту и собирательство, ученые чаще всего видят в том, что мы сами разрушили свой вполне приличный образ жизни, переусердствовав с истреблением мегафауны, то есть крупных животных, от которых зависело питание человека.

Действительно, иначе трудно объяснить, почему люди променяли здоровый и сравнительно приятный образ жизни охотника на монотонный изнурительный труд земледельца. Сельское хозяйство дало человеку очень много благ, но оно же принесло ему такие минусы, как инфекционные болезни (из-за тесноты, в которой жили люди и животные) и нарушения питания (от потребления слишком больших количеств одного и того же продукта при богатых урожаях до голода при низких). Согласно оценкам антропологов, чтобы прокормить себя, типичные охотники и собиратели работали не более семнадцати часов в неделю. При этом они были гораздо крепче и жили дольше, чем земледельцы; последние только пару веков назад вернули себе физические кондиции и продолжительность жизни, которые их предки демонстрировали еще в палеолите.

В общем, даже если бы мы теперь захотели вернуться к охоте и собирательству дикоросов, нам бы это не удалось: слишком много сейчас на свете «нас» и очень мало «их». Последним экономически важным вариантом пищевой цепи, созданной охотниками и собирателями, является ловля рыбы, хотя даже эта отрасль экономики сейчас быстро уступает свои позиции аквакультуре по тем же

причинам, по которым когда-то охота на дичь уступила место разведению скота. Как это ни прискорбно, но нам уже нетрудно представить себе мир наших внуков, в котором добыча рыбы ради пропитания – это история.

Сегодня для большинства из нас охота, собирательство и выращивание растений для собственного пропитания – это, по большому счету, форма игры. Это не значит, что исчезли субкультуры людей, в частности селян, которым охотничьи трофеи дают часть белков, необходимых в рационе, которые кормятся со своих садов и даже получают доход от продажи собранных ими природных деликатесов вроде сморчков, дикого лука или моллюсков «морское ушко». Но непомерные цены, которые просят за эти природные деликатесы на рынке, служат лучшим доказательством того, что сегодня очень немногие из нас могут быть настоящими собирателями.

Итак, в нашем мире до сих пор кое-где в той или иной степени существует пищевая цепь, созданная охотниками и собирателями. Но мне кажется, что не это главное. Основная ценность этой цепи для нас в данный момент является не столько экономической или практической, сколько дидактической. Как и другие важные виды игр, собирательство призвано учить нас чему-то такому, что скрылось под коркой наших представлений о жизни, созданных цивилизацией и общественной практикой. Важно понимать, что заготовка растений и животных в природе – это тот метод, которым человеческий род кормился 99 % времени своего существования на планете; именно под эту пищевую цепь создал нас естественный отбор. Только десять тысяч лет назад земледельцы обнаружили несколько новых источников существования (один из примеров – потребление лактозы взрослыми особями). Но пока мы с той или иной степенью удобства по-прежнему занимаем тела, созданные для собирателей, и смотрим на мир глазами охотников.

«Нам не нужно возвращаться к плейстоцену, – писал американский философ и эколог Пол Шепард, который боготворил природу и порицал современность. – Нам не нужно возвращаться к плейстоцену, потому что наши тела никогда его не покидали». Не уверен, что подобная аргументация позволила бы мне чувствовать себя уверенно, выслеживая дичь в лесу, но мне было приятно думать, что, выйдя на охоту, я борюсь только со своим воспитанием, а никак не с генами.

В общем, затеявая этот эксперимент, я надеялся на то, что собственноручная охота, сбор и выращивание пищи волей-неволей дадут мне такие знания об экологии и этике еды, которые я не смогу получить ни в супермаркете, ни в заведении фастфуда, ни даже на ферме. Это будут очень простые, базовые знания. Как мы связаны с другими видами и природными системами и как зависим от них? Как мы решаем, что в природе съедобно, а что нет? Как человек вписывается в пищевую цепь, причем не только в качестве едока, но и в качестве охотника – и да, убийцы других существ. Но была у моего эксперимента еще одна цель. «Подключаясь», пусть ненадолго, к самой короткой и самой старой пищевой цепи, я надеялся более непосредственно и сознательно возложить на себя ответственность за убийство животных, которых я ем. Если бы я не смог это сделать, то мне бы пришлось прекратить поедание животных. Да, я уже получил определенный опыт на этот счет, когда зарезал в Вирджинии несколько кур. Но этот опыт только смутил меня, ибо оставил самые сложные вопросы нерешенными. Убийство обреченных домашних животных конвейерным методом, когда вы должны подстраиваться к действиям других, – это отличный способ оставаться в полубессознательном состоянии и не думать о том, что вы на самом деле творите. В этом отличие человека на конвейере от охотника, который находится в лесу наедине со своей совестью, – так, по крайней мере, я представлял себе его положение.

Думаю, из этих рассуждений ясно, для чего я на самом деле решил заняться охотой и собирательством: чтобы увидеть, смогу ли я добыть, приготовить и съесть еду, полностью осознавая свою вовлеченность в этот процесс. Я понял, что этот эксперимент станет конечным пунктом моего путешествия, начатого на кукурузном поле в штате Айова. А цель его, напомним, состояла в том, чтобы как можно дальше пройти по пищевой цепи, благодаря которой мы поддерживаем свое существование, и выявить базовые биологические реалии, которые скрыты от нашего взора сложной системой современного промышленного производства пищевых продуктов.

«Важен любой опыт, напоминающий нам о нашей зависимости от пищевой цепи “почва – растение – животное – человек” и фундаментальной организации биоты», – писал Альдо Леопольд в своей книге «Альманах Песчаного Округа» (A Sand County Almanac).

Он говорил конкретно об охоте, но то же самое можно сказать и о работе в саду или сборе грибов. «Цивилизация настолько загромождает всевозможными устройствами и посредниками простые отношения человека с землей, что наша осведомленность об этих отношениях постепенно угасает. Мы думаем, что опираемся на промышленность, забывая о том, на что опирается сама промышленность».

Надо ли говорить, что аргументы Леопольда также подтолкнули меня к идее заняться охотой и собирательством. Из других побудительных мотивов могу назвать цитату из Генри Дэвида Торо. Когда я впервые наткнулся на нее несколько лет назад, она меня страшно разозлила: «Можно только пожалеть мальчика, которому ни разу не пришлось выстрелить, – писал Торо в своем главном произведении «Уолден, или Жизнь в лесу». – Он не стал от этого человечнее; это лишь досадный пробел в его образовании». Надо ли говорить, что я почувствовал себя именно таким необразованным мальчиком, заслуживающим жалости? Но сегодня этот мальчик определенно решил взяться за проблемы, поставленные Торо и Леопольдом. Он лично найдет и очертит весь тот сложный комплекс отношений с другими видами, который мы коротко называем словом «еда», приведет все эти отношения к общему знаменателю, внимательно проанализирует их и узнает о них все, что только можно узнать!

## **2. Мой спутник Вергилий**

Но одно дело – захотеть, а совсем другое – сделать. Передо мной встал ряд нелегких вопросов. Как научиться стрелять из ружья (не говоря уже об охоте)? Нужна ли для охоты лицензия? А если я на самом деле кого-нибудь убью на охоте – что тогда? Как разделывать убитое животное? (И что это за эвфемизм такой – «разделывать»?) Смогу ли я научиться распознавать грибы с такой долей уверенности, чтобы потом их спокойно съесть?

После долгих размышлений я наконец понял, что мне совершенно необходим личный помощник, этакий Вергилий. Он должен быть не только специалистом в общих вопросах охоты, собирательства и приготовления даров природы, но также хорошо разбираться во флоре, фауне и грибах Северной Калифорнии, о которых я не знал

практически ничего. Да, в историю вмешалось еще одно осложнение, о котором я забыл сказать: незадолго до начала своего эксперимента я переехал в Северную Калифорнию. С экологической точки зрения эта территория была совершенно непохожа на леса и поля Новой Англии, которые я хоть немного знал. Итак, я намеревался научиться охотиться и собирать растения не среди известных мне мест, а на «другой планете», заселенной множеством экзотических видов, о которых я не имел никаких полезных сведений. На кого здесь охотятся? Когда охотятся? Как выглядят зоны морозостойкости растений в окрестностях Беркли? В какое время года здесь собирают грибы и где именно?

И тут, как обычно, помог счастливый случай: в моей жизни точно в нужный момент появился свой Вергилий (хотя мне потребовалось некоторое время, чтобы понять, что это именно он). Знакомьтесь: Анджело Гарро – крепкий, дородный итальянец с пятидневной щетиной, заспанными карими глазами и страстью добывать и готовить еду – страстью, граничащей с одержимостью. Вскоре после того, как мы переехали в Калифорнию, я начал встречать его на обедах, куда нас приглашали. Скоро я заметил, что лишь в редких случаях он играл на этих мероприятиях типичную, то есть более или менее пассивную, роль гостя. Чаще Анджело оказывался плотно занят приготовлением подаваемой еды. То он готовил палтуса, которого утром подарил ему друг с доков в Болинасе, то подавал фенхель, собранный на обочине шоссе. А то вдруг на столе оказывались сделанное им вино, замаринованные им оливки или лично проявленное прошутто. Он почти всегда пропадал на кухне, где либо готовил полный обед, либо, в крайнем случае, заполнял тарелки своими знаменитыми крекерами с фенхелем, призванными подогреть наш аппетит за то время, пока он объяснял, как правильно приготовить пасту из полбы, салями из мяса дикой свиньи или бальзамический уксус (это вообще не вопрос, если у вас есть десять-двенадцать лет времени и «правильные» бочки). В общем, этот человек совмещал в себе сеть передвижных ресторанов и фотомодель для постера движения Slow Food.

Из обрывков сведений я в конце концов сложил историю Анджело. Ему 58 лет. Он сицилиец, родился в маленьком провинциальном городке, а в 18 лет ушел из дома и уехал вслед за своей девушкой в Канаду. Двадцать лет спустя он последовал за другой своей девушкой в Сан-Франциско, где с тех пор и живет. Он зарабатывает на жизнь

дизайном и ковкой изделий из металла, а обитает в мастерской, которая во времена золотой лихорадки была кузницей. Уже при первой встрече Анджело обязательно расскажет вам, что его главная и всепоглощающая страсть – это приготовление еды, в частности погоня за вкусами и технологиями своего детства (иногда он производит впечатление человека, у которого слишком рано отобрали это детство). Об особенно удачном блюде он обязательно скажет «вкусно, как у моей мамы». «Когда я ушел из дома, все время вспоминал о том, какие были у мамы рецепты, как вкусны и ароматны были ее кушанья. И вот теперь я пытаюсь повторить то, что осталось там». Через несколько месяцев после первой встречи с Анджело он снова появился в моей жизни – на этот раз, как ни странно, заговорил из работавшего в машине радио. Национальная общественная радиостанция брала у него интервью о собирательстве для программы Kitchen Sisters. Журналисты с микрофонами сначала последовали за Анджело на сбор белых грибов, а затем на рассвете отправились на утиную охоту. В ожидании восхода солнца и пролета уток Анджело хриплым шепотом рассказывал о своем прошлом с его страстями. «В Сицилии я мог сказать по запаху, в какое время года мы живем, – говорил он. – Там, например, был сезон апельсинов, когда пахло апельсинами, хурмой, маслинами и оливковым маслом».

Анджело потратил много времени на то, чтобы воссоздать в Калифорнии календарь сицилийской жизни – календарь, четко выстроенный вокруг сезонных продуктов.

«Вы знаете, в Сицилии еду не покупают в супермаркетах Safeway. Ее дарит нам сад, дарит природа». В Сочельник принято ужинать семью рыбами, а для этого нужно обязательно поймать угря («Какое же Рождество без угря?»). В январе нужно собирать лисички, в апреле – дикий фенхель. В августе принято срывать и мариновать оливки, в сентябре – собирать и давить виноград. Октябрь – месяц охоты на дичь, в ноябре, после первых дождей, все идут по белые грибы. И каждый из этих выходов делается в компании друзей под хорошую еду, домашнее вино и разговоры, разговоры, разговоры...

«Я обожаю сбор грибов, охоту, оперу и мою работу, – говорил Анджело в программе Kitchen Sisters. – У меня страсть к готовке и

засолке, мне нравится делать салями и колбаски, а осенью – вино. Это моя жизнь. Я люблю делать это с друзьями, и мне это по душе».

Еще до окончания радиопередачи я понял, что нашел своего Вергилия. Когда мы в следующий раз столкнулись с Анджело, я спросил его, не могу ли я участвовать в его новой экспедиции в поисках еды. «Да, конечно, о'кей, мы пойдем собирать лисички в округ Сонома, – ответил Анджело. – Я позвоню вам, когда придет время». Ободренный, я спросил и о поездке на охоту. «Хорошо, можно и поохотиться в один прекрасный день. Может, на уток, может, на кабана. Только сначала вам нужно получить лицензию и научиться стрелять».

На кабана? С очевидностью, я узнаю на такой охоте даже больше, чем рассчитывал...

### **3. Охотник**

Мне потребовалось несколько месяцев, чтобы разобраться в процедуре получения лицензии на охоту – в нее, в частности, входили обучение на курсах охотников и сдача экзамена. Интересно, что в Калифорнии едва ли не каждому встречному и поперечному продают винтовки, причем под усиленные патроны, а вот для того, чтобы прицелиться в животное, нужно посетить четырнадцать часов классных занятий и выдержать экзамен с сотней вопросов и множественными вариантами ответов. А иначе... иначе охота будет считаться незаконной. Следующее занятие было назначено на субботу через два месяца.

Интересно, что теперь, когда я твердо решил пойти на охоту, а также за грибами, со мной случилось что-то странное. Я стал чувствовать себя потенциальным добытчиком, можно сказать, формирующимся охотником и собирателем. Само по себе ожидание охоты и сбора растений резко изменило смысл моих прогулок в лесу и чувств, которые они вызывали. Я сразу стал смотреть на все особенности ландшафта как на потенциальные источники пищи. «Природа, – говорит герой Вуди Аллена в фильме «Любовь и смерть», – похожа на огромный ресторан».

Я чувствовал себя так, как будто надел новые очки, которые разделяют мир природы на две категории: «похоже, съедобное» и «похоже, несъедобное». Впрочем, в большинстве случаев я, конечно, понятия не имел, что было тем, а что – этим. Я был совершенным

новичком в этом мире, и мой взгляд собирателя был дилетантским. Тем не менее я начал замечать интересные вещи. Я обнаружил мягкие шарики желтой ромашки у тропинки, по которой часто ходил после обеда. Я заметил в тенечке «салат старателя», названный так во времена золотой лихорадки (на самом деле это растение с сочными круглыми листочками называется клейтония, я когда-то выращивал его в своем огороде в Коннектикуте). Я увидел на солнце дикую горчицу (Анджело называл это рапини и говорил, что если обжарить его молодые листья в оливковом масле с чесноком, то получается очень вкусно). Встречались мне в лесу цветы ежевики и даже съедобная птица – я имею в виду несколько перепелов и пару голубей. Согласен, это не был самый возвышенный способ общения с природой, но решение заняться охотой действительно заострило мой взгляд и привлекло мое внимание к тому, что я не замечал годами. Я также начал читать определители растений и животных, надеясь с их помощью научиться опознавать незнакомые виды живых существ, которые прежде воспринимал как некий фоновый шум – правда, с листочками, шляпками и перышками.

Однажды в январе, прогуливаясь по Беркли Хилс, я заметил узкую тенистую тропинку, которая уходила в лес от основной дороги. Я пошел по ней и оказался в роще из больших дубов и деревьев лавра. Незадолго до прогулки я прочитал, что в это время года вокруг старых живых дубов появляются лисички, и потому начал оглядывать поляну в поисках этих грибов. До этого я видел лисички только в двух местах – в тарелке с пастой и на рынке, однако хорошо запомнил, что это грибы желтовато-оранжевого цвета, напоминавшие толстые граммофончики. Их-то я теперь и искал. Я внимательно изучил опавшие листья вокруг нескольких дубов, но ничего не обнаружил. Однако, когда я сдался и решил повернуть назад, вдруг заметил, как что-то похожее на яичный желток ярко блеснуло из-под ковра из листьев в полуметре от того места, где я только что прошел. Я разворошил листья и достал большой мясистый гриб, похожий на вазу.

Голову даю на отсечение, это была лисичка.

Или не лисичка?

И как это узнать наверняка?

Я принес гриб домой, отряхнул с него землю, положил на тарелку, а потом вытащил все свои определители, чтобы понять, смогу ли я по ним подтвердить свою догадку. Все совпадало: цвет, слабый запах

абрикоса, форма шляпки – асимметричный граммофон, под шляпкой – неширокие пластинки, напоминающие жабры. Я почувствовал себя довольно уверенно. Но достаточно ли уверенно, чтобы съесть этот гриб? Не совсем. Дело в том, что в определителе упоминался еще один гриб, так называемая ложная лисичка, у которой эти «жабры» были слегка толще. Ну-ну... Тоньше, толще... Это же все относительно. Как я мог сказать, толстые или тонкие пластинки у моего гриба? По сравнению с чем? Гриб-то один! Тут в моей голове зазвучали микофобные предупреждения моей матери. Итак, я не доверял своим глазам. Я не мог вполне доверять и определителю. Так кому же верить? Анджело?! Но это означало, что мне придется отвезти мой одинокий гриб по мосту в Сан-Франциско, что, согласитесь, было уже как-то слишком. И тут мое желание поджарить и съесть свой первый найденный гриб окончательно схлестнулось с моими же сомнениями. Правда, сомнения эти были мелкими, но я уже прошел ту точку, когда мог наслаждаться этой гипотетической лисичкой без чувства тревоги... В общем, выбросил я этот гриб.

И только много позже я понял, что в тот день меня поддела своими рогами дилемма всеядного...



## Глава 16

### Дилемма всеядного

#### 1. Съедобное и осмысленное

Благодаря встрече с лисичкой (или это была ложная лисичка?) я познакомился с одной из основополагающих проблем человека, связанных с едой. Формулируется она так: «Осторожно! Это может быть опасно! И даже если это не опасно, то все равно... чревато». Великое благо даровано всеядным: они могут находить в природе и поедать очень много разных объектов. Великое проклятие лежит на всеядных: чтобы выяснить, какие из этих объектов можно съесть без печальных последствий, им чаще всего приходится действовать на свой страх и риск.

Как уже отмечалось в начале этой книги, понятие «дилемма (или парадокс) всеядного» было впервые сформулировано в 1976 году в статье «Выбор еды крысами, людьми и другими животными», написанной профессором психологии Пенсильванского университета Полом Розинном.

Розин изучал поведение при выборе пищи у крыс, которые являются всеядными, в надежде лучше понять процессы, происходящие при выборе пищи у людей. Подобно людям, крысы ежедневно сталкиваются как с дарами природы, так и с многочисленными опасностями, которые они таят. Множество растений, животных и микробов не хотят быть съеденными. Чтобы защитить себя от поедания, растения и грибы производят великое множество ядов, от цианида и щавелевой кислоты до самых разных токсичных алкалоидов и гликозидов. Аналогичным образом бактерии, которые колонизируют мертвые растения и животных, вырабатывают токсины, призванные держать на почтительном расстоянии других потенциальных едоков. (Кстати, мы, люди, тоже производим яды для крыс, чтобы они не ели нашу пищу.)

Интересно, что решение проблемы выбора пищи для более специализированных едоков взял на себя естественный отбор. Скажем, бабочка Данаида монарх рассматривает молочай как еду, а все остальное в природе – как не еду. Для того чтобы решить, поедать или не поедать конкретный объект, этой бабочке не понадобятся никакие мысли и эмоции (даже если бы они у нее были). Заметим, что в данном случае этот подход работает потому, что естественный отбор создал для бабочки-монарха такую систему пищеварения, которая может «выжать» из листьев молочая все, что нужно ей для жизни (включая токсин, который делает саму бабочку несъедобной для птиц). Но крысам и людям требуется для жизни гораздо более широкий спектр питательных веществ, поэтому они должны съедать больший набор продуктов, в том числе сомнительных. И всякий раз, когда всеядные сталкиваются с новой потенциальной пищей, они начинают разрываться между двумя противоречивыми чувствами, которые, кстати, неизвестны «специализированным» едокам. Эти чувства суть неофобия, то есть разумный страх перед новым продуктом, и неофилия, рискованная, но необходимая открытость новым вкусам. При этом каждое из этих чувств имеет свое биологическое обоснование.

Розин, в частности, обнаружил, что крыса сводит к минимуму риск отравиться новым продуктом путем использования своего желудочно-кишечного тракта как своего рода лаборатории. Как это происходит? Крыса отгрызает маленький кусочек незнакомой и пока условной пищи, а затем некоторое время выжидает, чтобы понять, что будет происходить. Животное, видимо, имеет достаточно хорошее представление о причинности (социологи называют это «отсроченным обучением»), чтобы связать боль в желудке с чем-то съеденным за полчаса до ее появления. У них также достаточно хорошая память, которая позволяет всю оставшуюся жизнь сохранять чувство отвращения к этому конкретному веществу (именно поэтому крыс так трудно отравить). Я тоже мог бы использовать эту возможность: для этого нужно было съесть крошечный кусочек лисички и немного подождать, чтобы посмотреть, что случится.

В своей ранней работе о поведении, связанном с выбором еды, Розин постулировал, что решение проблемы всеядных объяснит нам не только что и как мы едим, но и кто мы как биологический вид. Последующие исследования, выполненные антропологами и

психологами, во многом подтвердили эту догадку. Концепция дилеммы всеядных помогает проанализировать не только простые модели поведения животных, связанного с выбором пищи, но и гораздо более сложную «биокультурную» адаптацию у приматов, включая людей. Такой подход помог рассмотреть и широкий круг дотоле непонятных культурных практик человека, для которого, как замечательно сказал Клод Леви-Стросс, пища должна быть «не только съедобной, но и осмысленной».

Дилемма всеядности возникает каждый раз, когда мы решаем, стоит есть лесной гриб или нет. Но она также фигурирует и в наших менее тривиальных встречах с потенциально съедобными объектами. Мы учитываем ее, когда обсуждаем информацию о пищевых компонентах, вынесенную на коробку с кукурузными хлопьями. Когда выбираем схему питания при похудении (меньше жиров или меньше углеводов?). Когда решаем, стоит ли попробовать в McDonald's чикен макнаггетс, изготовленный по обновленной методике. Когда взвешиваем плюсы и минусы от покупки органической клубники по сравнению с обычной. Когда решаем, следовать правилам кашрута или халяля либо игнорировать их. Когда обсуждаем, оправдано ли этически поедание мяса. Во всех этих случаях мы подтверждаем тезис Леви-Стросса: мясо или любая другая потенциальная еда должна быть не только съедобной, но и осмысленной.

## **2. Человек всеядный**

Тот факт, что мы, люди, действительно всеядны, отчетливо запечатлен в наших телах, которые естественный отбор приспособил под удивительно и разнообразную диету. Наши зубы являются универсальными: они предназначены как для разрывания плоти животных, так и для измельчения растений. Так же универсальны наши челюсти, которые могут двигаться наподобие челюстей хищника, грызуна или травоядного животного – все зависит от пищи, которую мы едим в данный момент. Наши желудки производят фермент, специально созданный для того, чтобы разлагать эластин – белок, который содержится в мясе, и нигде больше. Наш метаболизм требует особых химических соединений, которые в природе могут дать только растения (например, витамин С), и других соединений, которые могут быть

получены только от животных (например, витамин B<sub>12</sub>). Разнообразие для человека – это не просто приправа к жизни, это биологическая необходимость.

Для сравнения: специализированные виды могут получить все, что им нужно, из небольшого количества продуктов и в связи с этим очень часто имеют узкоспециализированные пищеварительные системы. Это освобождает их от необходимости много работать головой, отвечая на вызовы всеядности. Так, жвачные специализируются на поедании травы. Но травы сами по себе не обеспечивают их всеми необходимыми питательными веществами. Зато те же травы являются источником пищи для микробов, живущих в рубце жвачных животных. А микробы, в свою очередь, поставляют другие питательные вещества, необходимые жвачным для жизни. Можно сказать, что у жвачных животных за правильное питание отвечает скорее желудок, чем мозг.

В ходе эволюции в вопросе о том, что лучше – большой мозг или большой желудок, был достигнут определенный компромисс. Говоря точнее, для решения вопроса о выборе пищи были выработаны две совершенно разные эволюционные стратегии. Примером стратегии «малого мозга» может служить коала, один из самых придиричивых едоков в природе. Если все, что вы когда-либо ели, едите или будете есть, – это листья эвкалипта, то много мозгов вам не нужно, и потому мозг у коалы настолько мал, что даже не заполняет весь череп. Зоологи полагают, что когда-то у коалы была более разнообразная «диета», для составления которой приходилось прилагать больше умственных усилий. Поэтому, когда зверек эволюционировал к своей нынешней, весьма ограниченной концепции обеда, его мозг фактически сократился (разборчивым едокам на заметку!). Для коалы более важным органом, чем мозг, является кишечник, который должен быть достаточно велик для того, чтобы переварить волокнистые листья. По той же причине желудочно-кишечный тракт приматов в ходе эволюции становился все короче, поскольку мы ели все более качественную и разнообразную пищу.

Итак, питание может быть простым и однозначным, как у монофага, а может быть и гораздо более разнообразным, что, кстати, отчасти объясняет, почему в мире гораздо больше крыс и людей, чем коал. Если в вашем лесу эвкалипты, которыми вы только и питаетесь, поразят болезни или засуха, то вам придет конец. Но крыса или человек

смогут жить на Земле почти где угодно: когда знакомая им еда окажется в дефиците, они всегда могут попробовать другие продукты. На самом деле на планете, наверное, нет такого источника питательных веществ, которым человек не воспользовался бы. В разных местах люди едят насекомых, червей, грязь, грибы, лишайники, морские водоросли, тухлую рыбу. Едят корни, побеги, стебли, кору, почки, цветы, семена и плоды растений. Едят все мыслимые части всех мыслимых животных, не говоря уже о хаггисе, мюслях и чиккен макнаггетс. (Интересно, что любая данная группа людей поедает из доступного для человека разнообразия пищи очень ограниченное число питательных веществ. Почему? Тайна сия велика есть, и дело тут, наверное, не только в неофобии.)

Но за все надо платить. Цена диетической гибкости – гораздо более сложное устройство мозга и сложность метаболических процессов. Всеядным огромное количество умственных усилий приходится направлять на сенсорные и когнитивные инструменты, помогающие выяснить, какие из предлагаемых сомнительных питательных веществ можно безопасно употреблять в пищу. Природа, конечно, могла бы просто закодировать информацию о каждом потенциально съедобном и каждом потенциально ядовитом веществе на генетическом уровне, но объем такой информации слишком велик. Поэтому вместо записи нашего меню в генах эволюция создала сложный набор сенсорных и ментальных инструментов, призванных помочь нам разобраться с едой в конкретных случаях. Некоторые из этих инструментов достаточно просты, и мы обладаем ими наряду со многими иными млекопитающими; другие представляют собой впечатляющие результаты адаптации, присущие исключительно приматам; наконец, третьи находятся на расплывчатой границе между достижениями естественного отбора и изобретениями, относящимися к человеческой культуре.

Первый инструмент, который выполняет часть основных работ по скринингу продуктов питания с точки зрения их ценности и безопасности, – это, конечно, наше чувство вкуса.

Как пишет Брийя-Саварен в своей книге «Физиология вкуса», последний «помогает нам выбирать из различных веществ, предложенных природой, те, которые являются правильными для

употребления». Чувство вкуса у людей может быть достаточно сложным, но начинается оно с двух мощных инстинктивных предубеждений, «положительного» и «отрицательного». Первое предубеждение предрасполагает нас к сладости, вкусу, который в природе сигнализирует о наличии источника, особенно богатого углеводами и энергией. Интересно, что даже в том случае, когда мы удовлетворяем аппетит по всем другим каналам, аппетит к сладкому у нас сохраняется (может быть, именно поэтому десерт подают в конце трапезы). Сладкоежка – это закономерный результат адаптации всеядных, чей большой мозг требует огромного количества глюкозы, из которой он только и может извлекать нужную ему энергию. Хотя точнее будет сказать не «требует», а «требовал», ибо этот механизм сформировался давным-давно, когда источников сахара было мало и они встречались редко. Известно, что масса мозга взрослого человека составляет 2 % массы его тела, но при этом мозг потребляет 18 % энергии, причем всю энергию мозгу дают углеводы (снова – разборчивым едокам на заметку!).

Второе предубеждение охраняет нас от горького вкуса, который имеют многие токсины, вырабатываемые растениями на случай «самообороны». Особенно чувствительны к горькому беременные женщины – вероятно, работает механизм защиты развивающегося плода даже от слабых растительных токсинов, находящихся в таких продуктах питания, как брокколи. Таким образом, горький вкус на языке – это своего предупреждение: «Проявлять осторожность! Возможно, это яд!» Так что недаром Брийя-Саварен называл чувство вкуса «верным часовым»...

Еще одним ценным инструментом, действующим при решении дилеммы всеядного, является отвращение. За время существования этого чувства к нему «подключилось» великое множество объектов, не имеющих ничего общего с пищей, но изначально отвращение было связано именно с едой. На это указывает хотя бы этимология: английское слово «disgust» происходит от «desgouster», что в среднефранцузском языке означало «не по вкусу». Розин, который в одиночку или в соавторстве написал нескольких увлекательных статей об отвращении, определяет его как страх внести в свое тело оскорбляющее его вещество. Многие из того, что люди считают отвратительным, определяется культурой, но есть некоторые объекты,

отвратительные всем нам. Как отмечает Розин, большинство их связано с животными: это циркулирующие в организмах жидкости, выделения животных, их трупы, разлагающаяся плоть, фекалии и т. п. (Любопытно: единственная жидкость, производимая человеком, которая не вызывает у нас отвращения, – это слезы; единственный тип использованной салфетки, которым люди делятся друг с другом, – это носовой платок.) Отвращение – чрезвычайно полезный механизм адаптации, так как оно защищает всеядных от поедания опасных животных продуктов, в частности тухлого мяса, которое может нести бактериальные токсины, и зараженных жидкостей, циркулировавших в организме. По словам гарвардского психолога Стивена Пинкера, «отвращение – это интуитивная микробиология».

Итак, наше чувство вкуса полезно для определения того, что мы можем и не можем есть. Тем не менее, оказывается, нельзя опираться только на него: так, некоторые из самых горьких растений содержат ценные питательные и даже полезные лекарственные вещества. По этой причине задолго до одомашнивания растений (а для него обычно выбирают негорькие виды) люди разработали различные другие инструменты, призванные использовать полезность горьких продуктов. Для того чтобы преодолеть их защиту, нам пришлось перебороть собственное отвращение к их горькому вкусу.

Именно этот путь пришлось проделать при использовании соков опийного мака и коры ивы – оба они имеют очень горький вкус, и оба содержат мощные лекарства. После того как люди обнаружили, что в коре ивы имеется салициловая кислота, демонстрирующая целебные свойства (сегодня это активный ингредиент аспирина), а опиаты, содержащиеся в маке, приносят облегчение от боли, наша мощная инстинктивная антипатия к горечи этих растений сменилась еще более сильной уверенностью в том, что, несмотря на горечь, эти компоненты можно и нужно есть. Эта уверенность возникла у нас благодаря возможности распознавать, запоминать и передавать информацию, что позволило не только преодолеть оборону этих растений, но и закрепить сведения об их полезности в человеческой культуре.

Люди также научились преодолевать оборону растений и удалять из них горькие токсины путем варки или иной тепловой обработки пищи. Так, коренные американцы выяснили, что если собрать, вымочить и обжарить желуди, то таким образом можно разблокировать

богатый источник питательных веществ, содержащихся в изначально горьких плодах. Люди также обнаружили, что корень маниоки, который эффективно защищает себя от большинства едоков, производя цианид, можно превратить в нечто съедобное путем варки. Таким образом, научившись готовить маниоку, люди разблокировали чрезвычайно богатый источник энергии углеводов. При этом все плюсы обладания этим источником достались исключительно людям, поскольку саранча, свиньи, дикообразы, а также все другие потенциальные поедатели маниоки не сумели преодолеть оборону данного растения.

Приготовление пищи стало одним из самых важных интеллектуальных инструментов, освоенных всеядными, поскольку оно открыло совершенно новые перспективы получения съедобных продуктов. Похоже, именно тепловая обработка сделала нас теми, кто мы есть. Ведь именно благодаря ей продукты стали более удобоваримыми, при этом значительно увеличилась доля энергии, содержащейся в растениях и мясе животных, которая стала доступной для древних людей. Некоторые антропологи считают, что именно благодаря этому обстоятельству около 1,9 миллиона лет назад произошло резкое увеличение размера мозга человекообразных. (Примерно в то же время резко уменьшились и достигли нынешних размеров зубы, челюсти и органы пищеварения: им теперь не нужно было перерабатывать большое количество сырой пищи.) За счет улучшения перевариваемости приготовленной пищи сократилось также время, которое людям приходилось проводить в поисках растений. Сократилось даже время пережевывания мяса, так что время и энергия, которые на него уходили, высвободились для разных других занятий.

Наконец, что не менее важно, приготовление пищи резко изменило условия эволюционной «гонки вооружений», в которую были вовлечены всеядные и поедаемые ими виды. Кроме фруктов, которые явно заинтересованы в том, чтобы стать обедом для представителей другого вида (это является частью стратегии по распространению семян), и трав, которые приветствуют поедателей, потому что те выводят их из тени, даваемой конкурентами, большинство продуктов, встречающихся в природе, не приветствуют собственное поедание. Напротив, они создали оборонительные механизмы, действие которых направлено на сохранения вида в целом. Но эволюция не стоит на месте, и едоки постоянно развивают способности, позволяющие

преодолевать оборону растений и делать их новыми источниками питательных веществ. Так, новый пищеварительный фермент может лишить растение или гриб его ядовитости, а новый навык опознавания может преодолеть маскировку съедобного существа. В ответ на это растения, животные и грибы создают новые средства защиты, в результате чего их становится труднее поймать или переварить. Эта «гонка вооружений» между едоками и их потенциальной едой разворачивалась достаточно неспешно до тех пор, пока на сцену не вышли ранние люди. Для того чтобы противостоять таким мерам, как приготовление пищи, горьким растениям пришлось полностью изменить «правила игры». При этом, хотя все растения потеряли защиту от поедания практически мгновенно, выработка новых мер защиты потребовала определенного времени, времени эволюционных масштабов.

Приготовление пищи наряду с производством орудий труда и некоторыми другими проточеловеческими навыками часто упоминается как доказательство того, что человек всеядный вошел в природную экологическую нишу нового типа, которую некоторые антропологи называют «когнитивная ниша». «Когнитивная ниша человека» – это мир средних размерностей, средних величин и скоростей, который наш мозг воспринимает посредством органов чувств и к которому человек эволюционно приспособлен. Этот термин, кажется, специально создан для того, чтобы размыть границу между биологией и культурой. Согласно воззрениям этих антропологов, те инструменты, которые люди разработали для преодоления механизмов защиты, созданных другими видами (сюда входят не только методы обработки пищевых продуктов, но и целая гамма орудий и навыков для охоты и собирательства), представляют собой так называемые биокультурные приспособления. Они называются так потому, что являются скорее продуктом эволюции, чем изобретениями, которые принадлежат к сфере культуры и так или иначе стоят в стороне от механизма естественного отбора.

В этом смысле умение готовить маниоку или распространять с таким трудом завоеванные знания о безопасных грибах не сильно отличается от привлечения для переваривания травы бактерий в коровьем рубце. Ведь как корова зависит от способности рубца превратить эксклюзивный рацион из трав в сбалансированное питание,

так и мы зависим от своих способностей к распознаванию, запоминанию и установлению причинных связей, которые позволяют нам готовить маниоку, определять съедобные грибы и делиться этой ценной информацией с другими. Это один и тот же процесс естественного отбора, только стратегии у него разные: одна полагается на знания, другая связана с желудком.

### 3. Страх перед едой

Быть всеядным и занимать в природе когнитивную нишу – это одновременно благо и вызов, источник огромной силы и источник тревоги. Всеядность позволила людям адаптироваться к очень многим средам обитания, существующим на планете. Она дала возможность людям выживать в этих средах даже после того, как наши любимые продукты питания там почти исчезли – либо случайно, либо из-за наших слишком больших успехов в преодолении защиты, используемой другими видами. После мамонтов мы переключились на бизонов, а затем на коров; после осетра был лосось... А в будущем, может быть, эта судьба ждет и какой-нибудь куорн (quorn), заменитель мяса на основе микопротеина...

Быть универсалом в еде – это значит испытывать глубокое удовлетворение и наслаждение, вызываемые в равной степени как врожденной неофилией (она дает удовольствие от разнообразия), так неофобией (она приносит удовольствие от известного).

То, что начиналось как набор простых сенсорных реакций на питание (сладкий, горький, отвратительный), мы переработали в более сложные каноны вкуса, приносящие нам эстетические удовольствия, какие и не снились коале или корове. «Отдавая все, что съедобно, на милость своего огромного аппетита, – пишет Брийя-Саварен, – человек с его механизмом вкуса достигает редкого совершенства, становясь единственным гурманом во всей природе». Вкус в этом более «окультуренном» смысле объединяет людей не только в небольших группах, за столом, но и как сообщества. А пищевые предпочтения сообщества – один из самых сильных цементирующих факторов в истории общества. Причем сами эти предпочтения обычно

исчерпываются поразительно коротким списком методик и продуктов, которые для данного сообщества являются не только съедобными, но и осмысленными и канонизированными. История свидетельствует, что национальные кухни на удивление стабильны и неизменны, так что холодильник мигранта – это последнее место, в котором нужно искать признаки его ассимиляции.

Вместе с тем столкновение всеядных с избыточным выбором приносит им колоссальные стрессы и тревоги. Подобные терзания также вряд ли приснятся корове или коале, для которых умение отличать хорошую еду от плохой стали второй натурой. Человеку в этом смысле приходится еще труднее: наши чувства могут помочь нам сделать лишь первые, самые грубые различия между хорошими и плохими продуктами. Для более тонкого анализа и выбора «правильных» продуктов мы, люди, должны полагаться на культуру. Мы кодифицировали правила «мудрой» еды в сложной системе табу, ритуалов, манер и кулинарных традиций. Эта кодификация охватывает все – от размера порций и порядка подачи блюд до видов животных, которых можно есть и которых есть нельзя. Антропологи спорят о том, все ли эти правила имеют биологический смысл. Некоторые из них – например, предписания кашрута, – похоже, предназначены не для защиты здоровья, а для того, чтобы подчеркнуть принадлежность человека к той или иной группе. Но вместе с тем многие из правил приема пищи действительно имеют биологический резон. Такие правила избавляют нас от необходимости иметь дело с дилеммой всеядного всякий раз, когда мы посещаем супермаркет или садимся есть.

Свод правил приготовления пищи мы называем кухней или кулинарией. Этот набор, в частности, определяет комбинации продуктов и вкусов, применение которых «смягчает» проблему выбора, связанную с дилеммой всеядного. Так, опасности, связанные с употреблением сырой рыбы, сводятся к минимуму, если приправлять ее мощным противомикробным средством – хреном васаби. Для многих кухонь тропических стран, где пища быстро портится, характерны сильные специи, обладающие антибактериальными свойствами. Для региона древних доколумбовых цивилизаций характерна практика приготовления кукурузы с лаймом и подачи ее с фасолью; в Азии продукты брожения сои подаются с рисом. Почему это делается?

Потому что гарниры делают эти виды растительной пищи гораздо более питательными, чем в случае подачи «соло». Неферментированная соя содержит антитрипсин, который блокирует усвоение белка, что делает сою неперевариваемой. Если готовить кукурузу без лайма, в котором присутствует витамин В<sub>3</sub>, то это в конце концов приведет к дефициту необходимых питательных веществ и развитию болезни, называемой пеллагра. В кукурузе отсутствует незаменимая аминокислота лизин; в фасоли нет другой незаменимой аминокислоты – метионина; но в блюде из кукурузы и фасоли обе аминокислоты присутствуют, и потому такая пища является сбалансированной. Подобный баланс достигается и в блюдах из ферментированных соевых бобов с рисом. Как пишет Розин, «кулинария – это хранилище знаний о еде, накопленных культурой». Характерно, что когда одна культура заимствует чужие продукты без «импорта» соответствующей кухни со встроенной в нее кулинарной мудростью, то такие продукты обычно не приживаются.

Розин отмечает, что кухня также помогает ослабить характерную для всеядных напряженность между неофилией и неофобией. Так, если при приготовлении продуктов нового вида использовать знакомый комплекс ароматов (скажем, положить традиционные специи или добавить традиционный соус), то новое блюдо покажется более знакомым, что «снизит напряжение, сопровождающее его прием».

Антропологи поражаются тому, сколько сил тратится в культуре на проблему еды. Впрочем, чему тут удивляться, если ученые уже давно выяснили, что проблема еды тесно связана с... ну, скажем так, с некоторыми другими большими экзистенциальными проблемами, интересующими человечество. Американский специалист по этике Леон Касс написал замечательную книгу под названием «Изголодавшаяся душа: Еда и совершенство нашей природы» (The Hungry Soul: Eating and the Perfection of Our Nature), в которой он затрагивает многие философские смыслы, стоящие за питанием человека. В главе о всеядности Касс много цитирует Жан-Жака Руссо, который в своем так называемом Втором трактате, «Рассуждение о происхождении и основаниях неравенства между людьми», прослеживает связь между нашей свободой выбирать еду вне зависимости от инстинктов и более масштабной проблемой свободы воли. Рассматривая гораздо более общие вопросы, Руссо, однако, по

ходу рассуждений формулирует одно из самых глубоких замечаний о дилемме всеядного, которые только удастся найти в литературе:

«...природа одна управляет всеми действиями животного, тогда как человек и сам в этом участвует как свободно действующее лицо. Одно выбирает или отвергает по инстинкту, другой – актом своей свободной воли; это приводит к тому, что животное не может уклониться от предписанного ему порядка, даже если бы то было ему выгодно, человек же часто уклоняется от этого порядка себе во вред. Именно поэтому голубь умер бы с голоду подле миски, наполненной превосходным мясом, а кошка – на грядке плодов или зерна, хотя и тот и другая прекрасно могли бы кормиться этой пищей, которую они пренебрегают, если бы они только догадались ее отведать. Именно поэтому люди невоздержанные предаются излишествам, которые вызывают волнения и смерть, так как ум развращает чувства, а желание продолжает еще говорить, когда природа умолкает». (Цитируется по книге: Жан-Жак Руссо. Рассуждение о происхождении и основаниях неравенства между людьми // Трактаты: Пер. с фр. А. Хаютина. – М.: Наука, 1969. – *Пер.*)

Надо ли говорить, что если человека ведет не природный инстинкт, а ничем не сдерживаемый и открытый ко всему аппетит, то этот человек может попасть в куда более серьезные неприятности, нежели боли в животе. Ибо если природа умолкла, то что может остановить человека всеядного от употребления в пищу чего угодно – в том числе, что самое страшное, другого человека всеядного? Существо, способное съесть все что угодно, – это потенциальный дикарь. Если природа не ограничивает человеческий аппетит, то в дело должна вмешаться человеческая культура, что она, собственно говоря, и делает. Именно в результате такого вмешательства в пищевых привычках всеядных возникли различные табу (прежде всего табу на каннибализм), обычаи, обряды, правила поведения за столом, а также кулинарные нормы, которые можно найти в любой культуре. От дилеммы всеядного существует короткий и прямой путь к огромному числу этических правил, которыми люди стремятся регулировать еду в тех случаях, когда живут в группах.

«Человек, лишенный добродетели, – писал Аристотель, – оказывается существом самым нечестивым и диким, низменным в своих половых и вкусовых позывах» (цитируется по книге: Аристотель.

Политика. Книга I: Пер. С. А. Жебелева. – М., 1911. – *Пер.*). Пол Розин как-то заметил (и в этой шутке есть лишь доля шутки), что Фрейду следовало бы строить свою теорию не на нашем аппетите к сексу, а на аппетите к пище. Оба этих интереса являются фундаментальными биологическими стимулами, необходимыми для нашего выживания как вида, и оба приходится тщательно направлять и социализировать в интересах общества. («Вы не можете забрать себе ломоть хлеба просто потому, что он аппетитно выглядит», – замечает ученый.) Но еда, утверждает Розин, важнее секса. Почему? Во-первых, без секса мы можем прожить (по крайней мере, на индивидуальном уровне). Во-вторых, мы занимаемся сексом гораздо реже, чем едим. Наконец, тот факт, что мы все чаще едим в общественных местах, демонстрирует, что «наше отношение к еде претерпело гораздо более сложную культурную трансформацию, чем наше отношение к сексу».

#### **4. США: Национальное расстройство пищевого поведения**

Розин не заходит в своих утверждениях так далеко, но мне представляется, что все обычаи и правила культуры, разработанные для смягчения столкновений человеческого аппетита и общества, более удобны для людей как для едоков, чем для людей как сексуальных существ. Фрейд и его последователи возлагают вину за многие из наших сексуальных неврозов на чрезмерно репрессивную культуру. Что же касается неврозов, связанных с едой, то, как мне представляется, в этой области не культура является главным виновником всех бед. Скорее наоборот: возможности культуры влиять на наши отношения с пищей ослабевают по мере искажения нашей еды.

Именно это обстоятельство, по моему мнению, определяет то затруднительное положение, в котором мы находимся сегодня как едоки. Особенно это верно в отношении США. Америка никогда не имела стабильной национальной кухни. Каждая волна иммигрантов вносила свой вклад в содержание американского обеденного стола, но никакая из пришедших кулинарных традиций не оказалась достаточно сильной для того, чтобы сделать нашу национальную диету полностью устойчивой. В результате с каждым новым поколением мы заново изобретаем новый образ еды по-американски, причем делаем это через сильные пароксизмы неофилии и неофобии. Думаю, эти соображения

могут объяснить, почему мы так падки на кулинарные причуды и всевозможные диеты.

Напомню, что это в нашей стране в начале прошлого века доктор Джон Харви Келлог убедил множество самых богатых и самых образованных граждан выложить хорошие деньги за то, чтобы попасть – куда? – в его легендарную идиотскую лечебницу в Батл-Крик, штат Мичиган, где пациентов сажали на диету, состоявшую исключительно из винограда, и почти ежечасно делали им клизмы. Примерно в то же время миллионы американцев поддались моде на флетчерайзинг – пережевывание каждого кусочка пищи не менее ста раз. Такую моду ввел Хорас Флетчер, получивший прозвище Великий разжевыватель.

Этот период вообще можно назвать первым золотым веком для американских пищевых извращений – хотя, конечно, их пропагандисты утверждали, что речь шла не о моде, а о «научной» диетологии (очень похоже на то, что делается сейчас). Тогда «самая передовая» наука о питании утверждала, в частности, что поедание мяса способствует размножению в толстой кишке токсичных бактерий. Вступив в бой с этими злодеями, Келлог запретил своим пациентам есть мясо и стал регулярно вводить им с обоих концов пищеварительного тракта большие количества болгарского йогурта... Сегодня легко смеяться над людьми, попавшими на такие причуды моды. Гораздо сложнее понять, что мы сами ничуть не менее доверчивы. В частности, нам еще предстоит выяснить, не окажется ли когда-нибудь популярная ныне теория кетоза Аткинса (кетоз – это процесс, с помощью которого организм сжигает свой собственный жир, когда ему не хватает углеводов) таким же затейливым шарлатанством, как и теория «автоинтоксикации прямой кишки», разработанная Келлогом.

Что удивительно: как мало нужно для того, чтобы, как говорится, перевернуть тележку с яблоками и запустить колебания на рынке продовольствия в США. Научное исследование, новая политика правительства и одинокий безумец со степенью в области медицины могут изменить национальную диету буквально за одну ночь.

Так, статья, опубликованная в New York Times Magazine в 2002 году, почти в одиночку запустила в Америке истерию карбофобии, то есть боязни углеводов. При этом базовая картина пищевого поведения

установилась в стране за несколько десятилетий до данного инцидента. Это лишний раз показывает, насколько отсутствие устойчивых кулинарных традиций делает наше общество уязвимым перед беспокойством всеядных, а также перед компаниями и отдельными шарлатанами, которые жаждут запустить механизм этого беспокойства. Не случайно каждые несколько десятилетий в стране появляются новые научные исследования, которые бросают вызов преобладающей пищевой системе. Они выполняются по одной схеме. Продукты, которые американцы благополучно поглощали на протяжении десятилетий, внезапно оказываются смертельно опасными. Другие продукты вдруг резко становятся совершенно необходимыми для здорового питания, и промышленность бросает все силы на их производство. В результате в питании американцев происходит очередная революция.

Канадский историк Харви Левенстайн, написавший две увлекательные социоисторические книги о питании американцев, суммировал верования, которыми руководствовались американцы в еде со времен Келлога, в виде следующих правил: «Вкус – это не то, чем должен руководствоваться едок. Не следует есть продукт просто потому, что он тебе нравится! Самые важные компоненты пищи нельзя увидеть или попробовать на вкус, их различают только в научных лабораториях. Ученые-экспериментаторы сформулировали правила питания, следование которым предотвращает возникновение болезней и увеличивает продолжительность жизни». Сила любого ортодоксального мнения заключается в его способности казаться бесспорным. Вот и эти положения никогда не казались – по крайней мере для американцев XX века – ни странными, ни дискуссионными.

Особенно легко американцы забывают, насколько новыми являются взгляды на питание, которые ныне признаются ортодоксальными. Еще один предмет для изумления – наличие и процветание культур, представители которых едят более или менее одно и то же в течение нескольких поколений, опираясь при выборе продуктов питания на такие архаичные критерии, как вкус и традиции. Мы, американцы, бываем страшно удивлены, узнав, что в некоторых культурах кулинарные традиции освящены привычками и удовольствиями, а не достижениями диетологии и маркетинга. Что еще более удивительно – в таких культурах люди на самом деле здоровее

нас, то есть меньше страдают от проблем со здоровьем, связанных с питанием.

Самый известный пример подобного рода – так называемый французский парадокс (впрочем, как отмечает Пол Розин, сами французы вообще не видят в этом никакого парадокса). Мы, американцы, прибегаем к этому термину потому, что французский опыт противоречит нашим представлениям о «правильной» еде. Действительно, французы заливают жирные сыры вином – и при этом имеют низкий уровень сердечно-сосудистых заболеваний и ожирения! Наша пищевая ортодоксия считает некоторые вкусные продукты просто ядами (сегодня это углеводы, а завтра – жиры). Мы не в состоянии понять простые факты: то, как мы едим, и даже то, что мы думаем о еде, в конечном счете может оказаться столь же важно, как и то, что мы едим. Да, французы едят все виды якобы нездоровой пищи, но они делают это в соответствии со строгим и стабильным набором правил. Во-первых, они едят маленькими порциями и никогда не отступают от этого обычая. Во-вторых, они не перекусывают на бегу. Наконец, они редко едят в одиночку, предпочитая долгие и неспешные совместные трапезы. Иными словами, французская культура еды успешно справляется с дилеммой всеядного, что дает французам возможность наслаждаться едой, не нанося вреда своему здоровью.

Может быть, именно в силу того, что у нас нет такой культуры еды, в Америке почти каждый вопрос о еде становится альтернативным. Жиры или углеводы? Трехразовое питание или непрерывный перекус? Сырое или вареное? Органическое или промышленное? Веганское или вегетарианское? Мясо или имитация мяса? Полки наших супермаркетов заполняют все новые и новые продукты, а граница между едой и «пищевыми добавками» размывается до того, что люди обедают белковыми батончиками и молочными коктейлями. Потребляя эти неопсевдопродукты в одиночку в наших авто, мы стали нацией аморалистов от еды; каждый из нас изо всех сил старается выработать собственную спасительную диету. Стоит ли удивляться, что американцы страдают от многих расстройств пищевого поведения? При отсутствии в обществе какого-либо прочного консенсуса о том, что, как, где и когда есть, дилемма всеядного обрушивается на Америку с почти атавистической силой...

Безусловно, такая ситуация играет на руку пищевой промышленности. Чем больше мы озабочены едой, тем сильнее на нас действуют соблазнительные предложения маркетолога и советы эксперта. Особенно удачно паразитирует на нестабильности диеты продовольственный маркетинг, и эта тенденция усиливается. Поскольку сытому населению трудно продать больше еды (хотя, как мы видим, и это делается), продовольственные компании стараются захватить сегменты рынка за счет внедрения новых видов пищевых продуктов с высокой степенью переработки. Последние хороши для производителей тем, что высокорентабельны и легко адаптируются под новые требования. Пищевые продукты глубокой переработки часто продаются под лозунгом «удобства», но на самом деле они предназначены для создания совершенно новых вариантов пищевого поведения, например перекуса в автобусе по дороге в школу (белковый батончик или печенье Pop-Tart) или в машине по дороге на работу (компания Campbell's недавно представила суп в контейнере, который можно взять одной рукой, разогреть в микроволновке и поставить в подстаканник автомобиля).

За достижения маркетологов от продовольствия, меняющих схемы питания и распространяющих моду на те или иные продукты, приходится платить высокую цену. Дело в том, что постоянные изменения в характере питания подрывают социальные структуры, которые окружают и поддерживают наше пищевое поведение. Среди таких структур можно упомянуть семейный ужин или табу на перекусы между приемами пищи и еду в одиночку. В неустанной погоне за новыми рынками продовольственные компании разрушили даже монополию американской мамочки на семейное меню – сегодня в его составлении участвуют все возможные группы потребителей, включая детей (огромную помощь маркетологам здесь оказывают микроволновые печи, «готовить» в которых могут даже малыши).

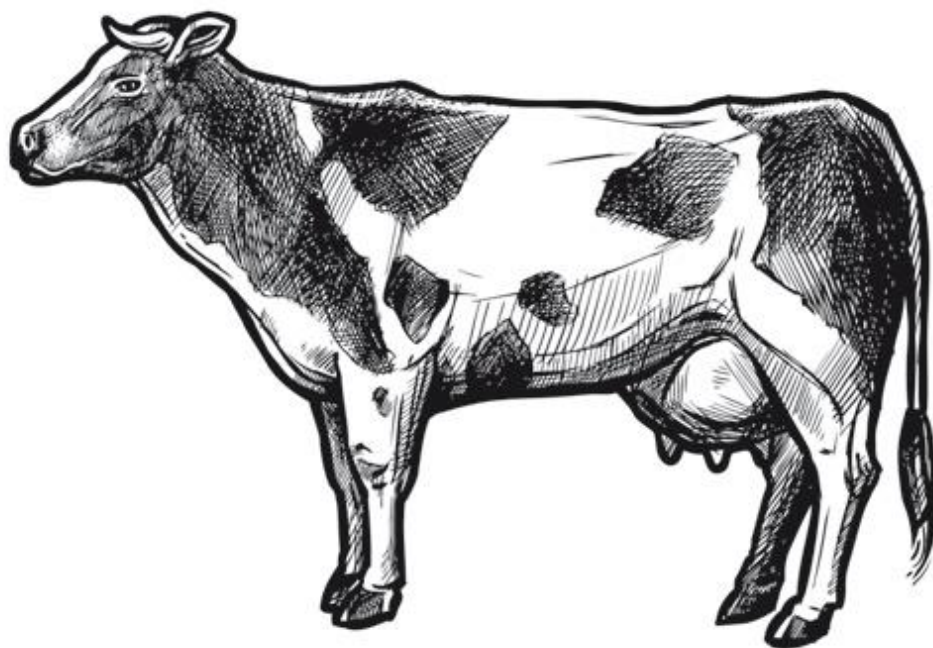
Однажды я встречался с вице-президентом по маркетингу компании General Mills. Он продемонстрировал мне картину американского семейного ужина, заснятую антропологами – консультантами компании (они заплатили семьям за разрешение установить видеокамеры над кухонным и обеденным столами). Картина получилась такая. Мама (скорее всего, охваченная сентиментальными воспоминаниями об ужинах своего детства) неизменно готовит главное

блюдо и салат, которые в конце концов сама же и съедает. Но дети и папа, если он присутствует за столом, стараются съесть что-то другое. Почему? Потому что папа сидит на низкоуглеводной диете, сын-подросток стал вегетарианцем, а восьмилетняя дочь находится на строгой диете, состоящей исключительно из пиццы (малышке трудно отказать, тем более что расстройство пищевого поведения от этого у нее начнется много позже). В результате в течение получаса или около того каждого члена семьи заносит на кухню, где он достает из морозильной камеры порцию «своего» блюда и засовывает ее в микроволновку. (Многие из этих блюд специально сделаны так, что их может безопасно «приготовить» и восьмилетка.) После звонка микроволновки каждый из членов семьи приносит свое блюдо на обеденный стол. В результате может случиться так, что вся семья вместе проведет за столом не более нескольких минут. Кстати, люди, ужинающие таким образом, входят в число тех 47 % американцев, которые сообщили социологам, что они по-прежнему каждый вечер собираются за семейной трапезой...

Несколько лет назад социолог Дэниел Белл в своей книге «Культурные противоречия капитализма» (The Cultural Contradictions of Capitalism) обратил внимание на следующую тенденцию: капитализм в целеустремленной погоне за прибылью подрывает культурные основы, которые консолидируют общество, но препятствуют его коммерциализации. Семейный ужин (а в более общем плане – культурный консенсус по вопросу о еде) – это, наверное, последняя такая жертва, принесенная капитализму. Существовавшие правила и ритуалы приема пищи были снесены, потому что мешали пищевой промышленности продавать сытому населению все больше еды при помощи хитроумных новых способов переработки, упаковки и маркетинга. А смог бы устоять перед таким постоянным экономическим напором более сильный набор традиций? Трудно сказать; сегодня американская привычка к фастфуду все чаще распространяется даже в таких странах, как Франция.

Таким образом, человек как вид пришел почти туда, откуда вышел: мы, всеядные, снова бьемся изо всех сил, стремясь понять, что нам нужно есть. Вместо того чтобы полагаться на знания, накопленные кулинарной традицией, или даже на мудрость наших чувств, мы полагаемся на мнения специалистов, рекламу, государственные

продовольственные пирамиды и книги о диетах. Мы верим в науку, считая, что она даст нам возможность разобраться в вопросах питания — что когда-то весьма успешно делала культура. Гений капитализма воссоздал в современном супермаркете или заведении фастфуда нечто похожее на природную среду. Мы снова оказались заброшены в ошеломляюще сложный, полный рисков пищевой пейзаж, находящийся в густой тени дилеммы всеядного.



## Глава 17

### Об этике поедания животных

#### 1. Диалоги в стейк-хаусе

Впервые я открыл книгу Питера Сингера «Освобождение животных» (Animal Liberation) за обедом. Я обедал в одиночестве в ресторане Palm, пытаясь насладиться рибай-стейком средней прожарки. Да, это была моя идея – устроить себе то ли когнитивный диссонанс, то ли несварение желудка. Давным-давно одно конкретное всеядное (а именно – я) приняло решение игнорировать любые дилеммы, связанные с поеданием мяса. Но когда принималось это решение, я еще не участвовал напрямую в процессах превращения животных в пищу: не выкармливал бычка, который пойдет на бифштексы, не работал с конусами для убийства у сарая Джоэла Салатина, не готовился, как теперь, охотиться на диких животных. Кстати, ужин, на котором мне подали стейк, состоялся в один из вечеров, предшествовавших убийству на бойне моего бычка № 534. Мне не дали стать свидетелем этого события и даже не сообщили о нем ничего, кроме предполагаемой даты. Это меня совсем не удивило: в мясной отрасли понимают, что чем больше люди будут знать о том, что происходит за воротами бойни, тем реже они будут есть мясо. И не потому, что забой скота – это обязательно негуманное действие, а потому, что большинству из нас просто не стоит напоминать о том, что в точности представляет собой мясо и как оно оказалось на наших тарелках. Мой стейк, съеденный на ужин в компании с книгой Сингера – ведущего философа мирового уровня, который занимается правами животных, представлял собой несколько вымученную попытку понять, смогу ли я оправдать свои прошлые и будущие поступки (я понимаю, что эта попытка немного запоздала).

Употребление в пищу мяса стало проблематичным с точки зрения морали – по крайней мере, для людей, которые взяли на себя труд об этом подумать.

Сегодня вегетарианство более популярно, чем когда-либо в прошлом, а движение за права животных, которое всего несколько лет назад было сугубо маргинальным, быстро прокладывает себе путь в мейнстрим культуры.

Мне не совсем понятно, почему это стало происходить именно сейчас, если люди поедали животных на протяжении десятков тысяч лет и не особенно при этом страдали от угрызений совести. Конечно, за эти годы встречались и исключения – прежде всего приходят на ум имена Овидия, Святого Франциска Ассизского, Льва Толстого и Махатмы Ганди. Но в целом всегда считалось, что раз люди действительно всеядны, то убийство и поедание животных позволительны, а связанные с ними духовные и моральные проблемы достаточно хорошо решаются в рамках различных культурных традиций (от ритуалов, сопровождающих забой животных, до молитвы перед едой). То есть культура на протяжении тысячелетий внушала нам, что животные – это пища не только съедобная, но и осмысленная.

В последние годы ситуация изменилась. Если ученые-медики подняли вопрос о съедобности и полезности мяса животных, то такие философы, как Сингер, и такие организации, как «Люди за этическое обращение с животными» (People for the Ethical Treatment of Animals, PETA), дали нам новые причины сомневаться, достаточно ли мы обдумали наше решение есть мясо, хорошо ли оно для наших душ и нашего чувства собственного достоинства. В этом смысле особенно неприятный душок сопровождает в наши дни охоту – ее осуждают даже те, кто ест мясо. С очевидностью, такие люди больше всего возражают не против самого факта убийства (как будто стейк можно получить каким-то другим способом), а против того, что человек получает удовольствие от убийства животного. Вполне может быть, что таким образом мы как цивилизация ощупью продвигаемся к более высокому уровню сознательности. Наверное, наше нравственное просвещение уже достигло точки, где пора отказаться от практики поедания животных – как мы когда-то отказались от практики держать рабов или считать женщин низшими существами. Вполне может быть, что скоро мы будем считать мясоедение варварством, пережитком проклятого прошлого, и воспоминания о нем будут наполнять нас стыдом.

Так, по крайней мере, считают философы. Но вполне возможно, что культурные нормы и ритуалы, позволявшие людям есть мясо без

мучительных размышлений, надломились по другим причинам. Может быть, по мере того как размывались традиции питания, те привычки, которые мы воспринимали как должное, лишились своей опоры, и теперь их легко опрокинуть силой идеи или порывом моды?

Как бы то ни было, сегодня распространение этих идей вызывает невероятную неразбериху в отношении к животным. Пока многие из нас стремятся расширить круг своих представлений о морали и включить в него представителей других видов, на животноводческих фабриках забивают колоссальное количество животных и причиняют им такие страдания, которые еще не видела мировая история. Современная наука шаг за шагом демонтирует наши претензии на уникальность как вида. Обнаружилось, в частности, что такие достижения, как культура, умение изготавливать орудия, язык и даже, возможно, самосознание, не принадлежат исключительно виду *хомо сапиенс*, как мы привыкли думать. И все же большинство животных, которых мы поедаем, ведут жизнь, организованную совершенно в духе воззрений французского философа Декарта, который, как известно, утверждал, что животные – это просто машины, не способные мыслить или чувствовать. Тем более шизоидным представляется в этом свете наше отношение к животным, в котором бок о бок сосуществуют умиление и жестокость. Половина собак в Америке получит в этом году рождественские подарки, но мало кто из нас задумывается о том, как живет свинья – животное не менее умное, чем собака, но предназначенное для того, чтобы стать рождественским окороком.

Мы терпим эту шизофрению потому, что жизнь свиньи вышла из поля зрения человека. Когда вы в последний раз лично общались со свиньей? Ее мясо поступает к нам из продуктового магазина, разрезанное и упакованное так, чтобы оно как можно меньше походило на части тела животного. (Кстати, когда вы в последний раз видели мясника за работой?) Животные исчезли из нашей жизни – и это открыло перед нами абстрактное пространство, в котором нет места сентиментальности или жестокости; это пространство, в котором Питер Сингер уживается с Фрэнком Пердью.

Несколько лет назад английский писатель Джон Бёрджер написал эссе под названием «Зачем нам смотреть на животных?» (*Why Look at Animals?*). В этой работе он предположил, что утрата повседневных контактов между нами и животными, в частности потеря контакта типа

«глаза в глаза», сильно затрудняет наши отношения с другими видами. Визуальный контакт, всегда немного жутковатый для человека, приносил нам ежедневное яркое напоминание о том, что животные и похожи, и совершенно непохожи на нас. В их глазах мы видели как что-то знакомое (боль, страх, храбрость), так и нечто неизбыточно иное. Именно на этом парадоксе люди строили с животными такие отношения, которые позволяли им одновременно и почитать, и поедать их, что называется, не отводя глаз. Но сегодня эти отношения в значительной степени разрушены – мы либо стыдливо отводим глаза от животных, либо становимся вегетарианцами. Ни один из этих вариантов меня особенно не привлекает, потому что, отводя взгляд от животных, я должен отводить его и от обеденного стола. Может быть, это соображение поможет мне объяснить, почему я взялся читать Питера Сингера в стейк-хаусе...

«Освобождение животных» Сингера – не то чтение, которое я мог бы рекомендовать людям, определенно решившим продолжать есть мясо. Книга, в которой в равных долях представлены философские аргументы и журналистские описания, относится к редким произведениям, требующим от вас либо всеми силами защищать свой образ жизни, либо... изменить его. А поскольку Сингер – мастер аргументации, многим его читателям оказалось легче изменить свою жизнь. Книга «Освобождение животных» привела к вегетарианству тысячи людей. И мне не потребовалось много времени, чтобы понять, почему это произошло: автор буквально через несколько страниц сумел отвратить меня от мясоедения, не говоря уже о планах поохотиться, и вынудил перейти к обороне.

Аргументы Сингера обезоруживающе просты, а если вы принимаете его постулаты, то и трудно опровержимы. Возьмем, например, постулат равенства между людьми, который мы в большинстве своем с готовностью принимаем. Но что мы на самом деле подразумеваем под равенством? В конце концов, люди по сути своей не равны между собой: часть из них умнее прочих, другие – красивее, талантливее... да что угодно. «Равенство – это моральная идея, а не доказуемый факт», – указывает Сингер. Суть этой моральной идеи заключается в том, что интересы всех людей должны получить равное внимание независимо от того, «на кого они похожи или какие способности у них есть». Это важное утверждение, до которого, однако,

доходили многие философы. Но лишь немногие из них потом сделали следующий логический шаг: «Если обладание более развитым интеллектом не дает право одному человеку использовать в своих собственных целях другого человека, то почему люди допускают использование подобным образом не-людей?»

Ухватив суть аргументов Сингера, я начал сразу же, прямо на шестой странице, черкать на полях свои возражения. Ведь люди отличаются от животных в морально значимых отношениях! Да, отличаются, с готовностью признает Сингер, поэтому мы не должны относиться одинаково к свиньям и к детям. Но равный учет интересов, указывает он, – это не то же самое, что равное обращение. Так, дети имеют интерес к образованию, а свиньи – к копанию в грязи. Но там, где их интересы совпадают, принцип равенства требует, чтобы они получали одинаковое внимание. А один из универсально значимых интересов, которые объединяют людей со свиньями, состоит в том, что и те и другие стремятся избежать боли.

Здесь Сингер цитирует известный отрывок из произведения Джереми (Иереми) Бентама, родоначальника философии утилитаризма. В 1789 году, в период, когда французы уже освободили своих черных рабов и предоставили им основные права, но до того, как это сделали англичане и американцы, Бентам писал: «Придет день, когда остальная часть животного мира приобретет такие же права». Затем Бентам спрашивает, какие характеристики существа дают людям право рассматривать его с точки зрения морали. «Способность рассуждать или, может быть, способность говорить? – спрашивает Бентам. – Но взрослая лошадь или собака – несравненно более рациональные и общительные существа, чем младенец. Вопрос не в том, могут ли они рассуждать или говорить. Вопрос в том, могут ли они страдать».

И здесь Бентам заходит с козыря, который философы называют аргументацией от «пограничных» случаев. Ход его рассуждений таков. Пусть имеются люди, чья умственная деятельность не поднимается до уровня шимпанзе, – это младенцы, пациенты с тяжелыми формами умственной отсталости, старики, страдающие слабоумием, и т. п. Несмотря на то что эти люди не могут ответить на применение к ним моральных принципов (скажем, они не могут следовать так называемому золотому правилу: «Как хотите, чтобы с вами поступали

люди, так поступайте и вы с ними»), мы все-таки включаем их в круг созданий, к которым применимы эти моральные принципы. Вопрос: на каком основании мы исключаем из этого круга шимпанзе?

«Да потому что то шимпанзе, а то – люди», – в гневе нацарапал я на полях книги. Но для Сингера это, конечно, не аргумент. Исключить шимпанзе из области применения морали просто потому, что он – не человек? Да это, с точки зрения Сингера, ничем не отличается от исключения из этой области раба просто потому, что он не белый. И так же, как мы называем человека расистом, то есть апологетом расовой дискриминации, защитники прав животных используют термин «видовист» (speciesist), сторонник видовой дискриминации. Такие люди дискриминируют шимпанзе только потому, что он не человек. Конечно, я могу возразить, что различия между черными и белыми тривиальны по сравнению с различиями между моим сыном и шимпанзе. Но Сингер просит нас представить себе гипотетическое общество, в котором людей дискриминируют на основе чего-то менее тривиального – скажем, интеллекта. Если такая схема оскорбляет наше чувство равенства (что, несомненно, имеет место), то почему тот факт, что у животного нет той или иной человеческой характеристики, не может служить основой для дискриминации? Так что, приходит к выводу Сингер, нужно либо отказать в справедливости умственно отсталым, либо прилагать ее к животным с более высокими способностями.

Тут я отложил вилку. Получалось, что если я верю в равенство, причем это равенство основано на интересах, а не на характеристиках, то либо я должен принимать в расчет интересы мясных бычков, либо принять обвинение в том, что я – сторонник видовой дискриминации.

Поразмыслив еще некоторое время, я решил, что признаю себя виновным по всем пунктам обвинения. И доел свой стейк.

Но чтение книги Сингера заронило во мне семена беспокойства. В последующие дни это беспокойство только возрастало, питаемое аргументацией других защитников прав животных, книги которых я начал читать. Среди них были произведения философов Тома Ригана и Джеймса Рэйчелса, специалиста по теории права Стивена Уайза, писателей Джоя Уильямса и Мэтью Скалли и др. Я не возражал против того, чтобы меня называли сторонником видовой дискриминации. Меня интересовал другой вопрос. Авторы прочитанных произведений утверждали, что когда-нибудь мы будем рассматривать «видовизм» как

зло, сопоставимое с расизмом. Возможно ли это? Неужели когда-нибудь история будет судить нас так же строго, как сегодня она судит немцев, которых всю жизнь мучают призраки концентрационного лагеря Трешлинка? Не так давно именно этот вопрос задали во время лекции в Принстонском университете лауреату Нобелевской премии южноафриканскому писателю Дж. М. Кутси. Кутси ответил на этот вопрос утвердительно. Так что если защитники прав животных правы, то у нас на глазах каждый день происходит «преступление колоссальных масштабов» (это слова писателя).

Для меня оказалось практически невозможно всерьез поддержать такую идею, а тем более ее полностью принять. Видимо, поэтому еще несколько месяцев после памятного ужина в ресторане Palm с книгой Сингера и стейком я всеми силами своего мозга пытался найти аргументы, опровергающие точку зрения Сингера. Сразу скажу, что мне это не удалось: Сингер и его коллеги ухитрились разбить почти все возражения, которые я смог собрать.

Первая линия обороны «мясоедов» очевидна: «Почему мы должны относиться к животным более этично, чем они сами относятся друг к другу?»

Надо сказать, что задолго до меня этот аргумент использовал Бенджамин Франклин. В своей автобиографии он рассказывает, как однажды, наблюдая за друзьями, которые ловили рыбу, задался вопросом: «Если вы, рыбы, поедаете друг друга, то почему я не могу есть вас?» Правда, как признается Франклин, это логическое обоснование пришло ему в голову только тогда, когда рыба уже оказалась на сковороде и начала «источать восхитительный аромат». Разумное существо, меланхолично замечает Франклин, имеет то огромное преимущество, что может найти разумное оправдание всему, чему захочет...

Скажем, на аргумент типа «они тоже это делают» у защитников прав животных имеется шокирующе простой ответ: «Вы действительно хотите строить свой моральный кодекс на естественном порядке, принятом в природе? Тогда учтите, что убийство и изнасилование – это тоже естественные явления. Кроме того, у нас остается выбор: чтобы выжить, людям не обязательно убивать других существ, а вот плотоядным животным – обязательно (впрочем, пример моего кота

Отиса показывает, что животные иногда убивают других исключительно ради удовольствия).

Еще одно возражение относится к домашним животным: «Неужели им было бы лучше жить в дикой природе?» – «Именно это рабовладельцы говорили об африканских рабах, – парирует Сингер. – Нет, жизнь на свободе всегда лучше».

На самом деле большинство домашних животных не могут жить в дикой природе; если бы мы их не ели, то они бы не существовали вовсе! Или, как выразился один политический философ XIX века, «свинья сильнее любого другого существа интересуется спросом на бекон. Если бы мир был населен одними евреями, то в нем вообще бы не было свиней». Это, кстати сказать, было бы очень удобно для защитников прав животных: «Если куры больше не существуют, то их нельзя и обидеть».

Животные на промышленных фермах никогда не узнают о существовании другой жизни. Но борцы за права животных справедливо указывают, что «животные чувствуют необходимость разминаться, распрямлять конечности или крылья, покрутиться, поухаживать за собой и т. п. – независимо от того, жили ли они когда-либо в условиях, которые позволяют это сделать». Другими словами, мерой их страданий будет служить не прошлый опыт, но ежедневное неослабевающее разочарование из-за невозможности удовлетворить свои инстинкты.

Хорошо, пусть так. Страдания животных, попавших в наши руки, – это вполне понятная проблема. Однако мир полон проблем, и, конечно, человек должен прежде всего решать человеческие проблемы. Звучит благородно... Но почему-то защитники животных при наличии этого множества проблем просят меня сделать только одно – перестать есть мясо. Не вижу причин, по которым я обязательно должен стать вегетарианцем, чтобы посвятить себя решению проблем человечества.

Однако не указывает ли сам факт того, что мы можем отказаться от мяса по моральным причинам, на существенное различие между животными и людьми, не оправдывает ли сам этот факт наш видовизм? Ведь сама неопределенная направленность наших appetitов и этические перспективы, которые она открывает, указывают на то, что мы отличаемся от других существ. Как указывал немецкий философ Иммануил Кант, люди – это единственные животные, обладающие

моралью, единственные, способные использовать понятие «право». Мы же изобрели это самое «право», причем для нас самих. И теперь прилагаем это понятие к тем, кто в состоянии его осознать. Что тут не так?

Да то, что тут вы скатываетесь к аргументации от «пограничных» случаев. Какой моральный статус может быть у умственно отсталых и умалишенных, младенцев двухдневного возраста и пациентов с развитой болезнью Альцгеймера? Эти люди («пограничные» случаи, если говорить отвратительным языком современной моральной философии) не могут участвовать в принятии этических решений. Они смыслят в них не больше, чем обезьяны, и тем не менее мы предоставляем им права! Почему? По очевидной причине: они одни из нас. Разве это не естественно – уделять особое внимание своему виду?

Естественно, отвечают на это защитники прав животных, но только если вы – приверженец дискриминации видов. Не так давно примерно то же самое говорили белые люди о белых людях: мы заботимся о своем виде. На это я бы возразил следующее: но есть причина, по которой мы произвольно защищаем права человека в этих «пограничных» случаях. Мы готовы сделать этих людей частью нашего морального сообщества, потому что все мы сами были и, наверное, еще окажемся в таком «пограничном» состоянии. Более того, эти люди имеют отцов и матерей, дочерей и сыновей, что делает нашу заинтересованность в их благополучии глубже, чем интерес к благополучию самых умных обезьян.

Даже прагматики вроде Сингера должны согласиться с тем, что в нашем моральном исчислении необходимо учитывать чувства родственников. Но ведь принцип равного учета интересов потребует, чтобы, выбирая, на ком проводить болезненный медицинский эксперимент – на сильно отставшем в развитии ребенке-сироте или нормальной взрослой человекообразной обезьяне, – мы должны принести в жертву ребенка. Почему? Да потому что обезьяна более восприимчива к боли.

Вот в этом, в двух словах, и состоит практическая проблема, с которой ты сталкиваешься, когда привлекаешь философский аргумент от «пограничных» случаев. Этот аргумент можно использовать для того, чтобы помочь животным, но часто при таком подходе разрушаются сами предпосылки «пограничных» случаев.

Наш отказ от «видовизма» может привести нас к этической скале, с которой мы не готовы прыгать, даже если логика подталкивает нас к краю обрыва...

И все-таки эти рассуждения не облегчили тот моральный выбор, который мне нужно было сделать. (И очень плохо! Все должно быть намного проще!) Дело в том, что в повседневной жизни выбор будет делаться не между ребенком и шимпанзе, а между свиньей и тофу. Даже если мы отвергаем жесткий утилитаризм Питера Сингера, то все равно остается вопрос о том, обязаны мы рассматривать с точки зрения морали животных, которые могут чувствовать боль? Кажется, это невозможно отрицать. А если мы должны рассматривать их с точки зрения морали, то как же мы оправдаем их убийство и поедание?

Все эти аргументы показывают, почему в деле защиты прав животных самым сложным вопросом является именно мясоедение. Теперь обратимся к экспериментам на животных. Все, кроме самых радикальных защитников животных, хотят при их проведении сбалансировать выгоду, которую получает человек, с потерями, которые несут животные. При этом уникальные свойства человеческого сознания заставляют нас придавать человеческому удовольствию и боли больший вес: считается, что человеческая боль сильнее, чем боль у мышей, поскольку наша боль усиливается такими чувствами, как страх. Аналогично: наша смерть — это хуже, чем смерть животного, потому что мы понимаем, что такое смерть, а они — нет. Таким образом, аргументация, которая строится вокруг испытаний на животных, уходит в детали: вот этот конкретный эксперимент на животных действительно необходим для того, чтобы спасти человеческие жизни? (Очень часто это оказывается не так.) Но если людям больше не нужно есть мясо, чтобы выжить, то что именно мы должны положить на «человеческой» стороне весов, чтобы перевесить интересы животного?

Тут, наконец, я начал понимать, почему защитникам прав животных удалось принудить меня к обороне. Одно дело — сделать выбор между шимпанзе и умственно отсталым ребенком или принять жертву в виде всех тех свиней, которых хирурги порезали при отработке процедуры коронарного шунтирования. Но в реальной жизни выбор происходит, как пишет Сингер, «между страданиями животного в течение всей его жизни и гастрономическими предпочтениями человека». Тут выбор становится простым: либо ты закрываешь глаза

на проблему, либо перестаешь поедать животных. А если человек не хочет делать ни того, ни другого? Тут я понял, что в таком случае человек должен попытаться определить, действительно ли у животных, которых он ест, вся жизнь прошла в страданиях.

По словам Питера Сингера, я не могу надеяться ответить на этот вопрос объективно до тех пор, пока продолжаю есть мясо. «Мы очень склонны убеждать себя в том, что наша забота о других животных не требует, чтобы мы остановились и перестали их есть». Кажется, я понял, что он имеет в виду: человек усердно работает только для того, чтобы оправдать свой выбор мясного меню. «Никто из людей, привыкших поедать животных, – пишет далее Сингер, – не может без предвзятости оценить, причиняют ли страдания животному те условия, в которых оно живет». Другими словами, мне необходимо прекратить есть мясо, прежде чем с чистой совестью решить, могу ли я продолжать есть мясо, а тем более охотиться на мясо. Так вон оно как! Этот вывод настолько поразил меня, что я не мог с ним не согласиться. Итак, однажды в сентябре, в воскресенье, после обеда (как сейчас помню, это было вкуснейшее свиное филе, поджаренное на гриле) я с большой неохотой стал вегетарианцем. Очень надеюсь, что временным.

## **2. Дилемма вегетарианца**

Итак, как любой уважающий себя вегетарианец (а без уважения к себе все мы просто никто) я начну с того, что сообщу вам обо всех компромиссах, на которые придется пойти, и особых этических взглядах, которые придется учитывать при общении со мной. Я не веган (то есть ем яйца и молочные продукты), так как яйца и молоко можно получить от живых существ, не причиняя им вреда и не убивая их (так, по крайней мере, мне кажется). Я также ем животных без лиц, например, моллюсков – теория тут такая, что они недостаточно разумны для того, чтобы страдать. Да, таким образом, я не «лицист», хотя многие ученые и философы, защищающие права животных, в том числе Питер Сингер, приписывают наличие сознания всем, вплоть до морских гребешков. Никто со всей определенностью не знает, так ли это, но я в этом вопросе присоединяюсь к множеству преданных своему делу защитников животных, которые даруют мне возможность сомневаться...

Уже примерно месяц продолжается мой эксперимент с вегетарианством, но я по-прежнему чувствую себя не в своей тарелке. Почему? Я обнаружил, что на приготовление хорошего вегетарианского обеда (в частности, на нарезку) требуется гораздо больше умственных и физических усилий; есть мясо просто удобнее. Кроме того, мясоеды более общительны — по крайней мере, в нашем обществе, где вегетарианцы все еще представляют собой весьма незначительное меньшинство. (По недавней оценке журнала Time, нас в Америке 10 миллионов.) Но что меня беспокоит больше всего — мое вегетарианство мало-помалу отчуждает меня от других людей, и, как ни странно это может показаться, от целого пласта человеческого опыта.

Дело в том, что теперь другие люди должны как-то приспособливаться ко мне, а мне это не очень удобно. Так, ограничения, накладываемые моей новой диетой, сильно искажают отношения «хозяин — гость». Если я, гость, заранее не скажу хозяину, что не ем мяса, то он за обедом почувствует себя неловко. А если скажу — то он приготовит что-то отдельно для меня, и в таком случае чувство неловкости испытаю я. В этом вопросе я теперь склонен согласиться с французами, которые смотрят на личные диетические ограничения как на плохие манеры...

Мне кажется, что даже если считать вегетарианца более высокоразвитым человеком, то все равно нельзя не заметить, что по пути к этому состоянию он что-то потерял — и я не готов это «что-то» игнорировать как нечто банальное. Да, в эти дни я чувствую себя более здоровым и более добродетельным, но я также чувствую себя несколько отчужденным от традиций, которые продолжаю ценить. Это и культурные традиции, например индейка в День благодарения или даже сосиски на бейсболе. Это и семейные традиции, например говяжья грудинка, которую моя мама готовила на Песах. Эти церемониальные блюда связывают нас с нашей историей по нескольким линиям: они ведут к семье, религии, месту, в котором мы выросли, к нашей нации и, если пойти гораздо дальше, к биологии. Да, сегодня людям больше не нужно есть мясо, чтобы выжить (теперь мы можем получить необходимые количества витамина B<sub>12</sub> из ферментированных пищевых продуктов или пищевых добавок). Но большую часть времени пребывания людей на Земле они были мясоедами. Этот факт истории эволюции находит свое отражение в строении наших зубов, в структуре

нашего пищеварения и, вполне возможно, даже в том, что мой рот при виде стейка средней обжарки сразу же наполняется слюной. Мясоедение помогло нам стать тем, кто мы есть, причем и в физическом, и в социальном смысле. Под воздействием охоты, говорят нам антропологи, человеческий мозг рос в размерах и становился все более сложным. У очага, где готовились и распределялись охотничьи трофеи, впервые расцвела человеческая культура.

Это не значит, что мы не можем или не должны выходить за пределы нашего наследия только потому, что это наше наследие. Но выгоды отказа от мяса оказываются никак не больше потерь, которые его сопровождают. Да, признание за животными пра`ва на права` может возвысить нас над жестоким и аморальным миром поедающих и поедаемых, пожирателей и жертв. Но в ходе этого возвышения мы принесем еще одну жертву: потеряем часть нашей идентичности, нашего собственного животного начала. (Вот один из самых странных парадоксов, связанных с правами: нас просят признать все, что объединяет нас с животными, а затем действовать по отношению к ним наиболее «неживотным» способом.) Не то чтобы жертва нашей животности неизбежно вызывает сожаление; никто вроде бы не сожалеет о том, что мы отказываемся от воровства и бандитизма, а это тоже часть нашего наследия. Но мы должны, по крайней мере, признать, что человеческое желание есть мясо не является, как это считают защитники прав животных, тривиальным вопросом гастрономических предпочтений. А то и секс можно посчитать простым рекреационным предпочтением только потому, что теперь в техническом смысле он для воспроизводства человека не нужен. Нет, скорее всего, мясоедение на самом деле очень глубоко «встроено» в человеческую натуру...

### **3. Страдания животных**

Перевешивает ли наш интерес к поеданию животных их заинтересованность в том, чтобы не быть съеденными? (Предположим на минуту, что такая заинтересованность имеется.) Если вы помните, ответ на этот вопрос в конечном счете свелся к ответу на спорный вопрос о страданиях животных. Спорный – потому что в определенном смысле невозможно узнать, что происходит в голове у коровы, свиньи

или обезьяны. Конечно, то же самое человек может сказать и о других людях, но, так как все люди устроены более или менее одинаково, у нас есть веские основания полагать, что другие люди чувствуют боль так же, как мы сами. Можем ли мы сказать то же самое о животных? И да и нет.

Мне пока не удалось найти ни одного серьезного автора, который подписался бы под словами Рене Декарта о том, что животные не могут чувствовать боль, потому что у них нет души.

Общее мнение современных ученых и философов состоит в том, что в смысле боли высшие животные устроены так же, как мы, и по тем же самым эволюционным причинам, так что мы вполне можем понять, что чувствует собака, которую пнули ногой.

Так что же, ни у кого нет сомнений в том, что животные чувствуют боль? Оказывается, нет. Некоторые защитники животных утверждают, что часть ученых и философов-неокартезианцев полагают, что животные не способны на страдания, потому что у них нет языка. Однако если вы не поленитесь обратиться к первоисточникам и прочитать, что действительно думают об этом эти ученые (два самых цитируемых из них – Дэниел Деннет и Стивен Будянски), то поймете, что их взгляды излагаются в карикатурном виде.

Главный их аргумент (мне он тоже кажется вполне резонным) состоит в том, что человеческая боль отличается от боли животных по порядку величины. Это качественное различие в основном определяется тем, что мы владеем языком и в силу этого можем мысленно представлять себе то, что нет. Философ Дэниел Деннет считает, что можно провести различие между болью (о которой из своего опыта знает очень много животных) и страданием, которое зависит от самосознания, имеющегося лишь у небольшого числа высших животных. Страдание с этой точки зрения есть не просто сильная боль, а боль, усиленная такими чисто человеческими чувствами, как сожаление, жалость к себе, стыд, унижение и страх.

Рассмотрим для примера кастрацию, которой подвергается большинство самцов поедаемых нами млекопитающих. Никто не будет отрицать, что эта процедура для животных очень болезненна. Но правда и то, что вскоре после экзекуции самцы начинают вести себя

так, как будто они совершенно здоровы. (Так, у макак-резусов некоторые самцы в конкурентной борьбе доходят до того, что откусывают у своего соперника тестикулы. На следующий день жертва, конечно, выглядит несколько потрепанной, но тем не менее иногда пытается спариться с самкой.) На этом фоне мучения человека, способного понять все последствия кастрации, предвидеть, что произойдет после этого события, и наблюдать его последствия, представляют собой страдания совершенно иного порядка.

Вместе с тем владение языком и сопутствующие навыки могут сделать некоторые виды боли не такими непереносимыми. Так, визит к дантисту будет очень мучительным для обезьяны, которой не дано понять последствия продолжительной и болезненной процедуры.

Вместе с тем, наблюдая страдания и боль, испытываемые животными, мы не должны проецировать на них свой опыт переживания подобных ощущений. Так, наблюдая за бычком, который шел по пандусу к воротам бойни, я должен был все время напоминать себе, что это не актер Шон Пенн, играющий в фильме «Мертвец идет», что эта сцена выглядит совершенно иначе в мозгу бычка, которому, к счастью, незнакомо понятие небытия. То же самое относится к оленю, который за миг до своей смерти внимательно смотрит на ствол винтовки охотника. «Если нам не удастся обнаружить страданий в жизнях [животных], которые мы наблюдали, – пишет Деннет в своей книге «Виды сознания» (Kinds of Minds), – то мы можем быть уверены в том, что нет никаких невидимых страданий, скрытых в их мозге. Если мы обнаружим страдания, то без труда их распознаем».

Такие философские рассуждения приводят нас – с необходимостью и против нашей воли – на американскую птицефабрику, место, где все подобные тонкие различия быстро превращаются в пыль. На современном производстве яиц или говядины не так легко разделить боль и страдания. На птицефабриках и в животноводческих комплексах все эти тонкости моральной философии и прав животных не значат попросту ничего. В таких местах все, что мы знаем о животных, по крайней мере со времен Дарвина, можно просто засунуть... в самый дальний закоулок своего мозга. Современная площадка интенсивного откорма скота при всей ее технологической сложности по-прежнему строится на принципах, сформулированных в XVII века Декартом. Здесь животных рассматривают как машины, как «производственные

единицы», которые не способны чувствовать боль. А поскольку в эти принципы ни один здравомыслящий человек сегодня уже не верит, промышленное животноводство строится на смеси из недоверия к людям, которые им управляют, и их желания закрыть эту отрасль от взглядов всех остальных.

Насколько я понял из письменных источников, хуже всего в этом смысле обстоит дело на птицефабриках. Но мне не удалось попасть ни на одну из них – журналистов там не ждут. Что же касается крупного рогатого скота (по крайней мере, того, что содержится на открытом воздухе), то на американских площадках он чаще всего стоит по щиколотку в собственном навозе и поедает продукты, которые делают его больным. Можно вспомнить и цыплят-бройлеров, у которых горячим ножом отрезают клювы, чтобы они с тоски не клевали друг друга, сидя в тесных клетках, где невозможно расправить крылья.

Схожая судьба уготована американской несушке, которая проводит свою короткую жизнь вместе с полудюжиной других кур в проволочной клетке площадью в четыре страницы этой книги. Такая теснота подавляет все естественные инстинкты курицы, что приводит к ряду поведенческих «пороков» – например, курица может заклевать своих соседок или тереться грудью о проволочную сетку до тех пор, пока не обдерет на грудке все перья и не разотрет ее в кровь. (Кстати, именно поэтому бройлеров не держат в клетках. Шрамы на грудке, где самое дорогое мясо, – это урон для бизнеса.) Боль? Страдания? Безумие? Управленцы предпочитают использовать более нейтральные описания: «пороки» и «стереотипы», «стресс»... Но, как вы ни называйте то, что происходит в этих клетках, факт остается фактом: около 10 % кур-несушек не выдерживают таких условий содержания и гибнут, что, конечно, влияет на себестоимость продукции... А когда продуктивность оставшихся кур с возрастом падает, им устраивают «принудительную линьку» – оставляют без корма, воды и света на несколько дней, чтобы перед окончанием куриной жизни вызвать последнюю вспышку яйценоскости...

Понимаю, что, просто приводя эти факты, большинство из которых взяты из журналов о торговле мясом птицы, я выгляжу как один из защитников животных. Я вовсе не это имею в виду. Помните, когда я заключал сам с собой соглашение о вегетарианстве, то застолбил за собой право есть яйца? Я просто хотел показать, что может случиться с

теми, кто не закрывает глаза на подобные проблемы. Вы увидите жестокость – и поймете, как возникает нежелание видеть эту жестокость, когда речь идет о производстве яиц, которые продаются всего лишь по 79 центов за дюжину.

Всегда существовало противоречие между капитализмом, который требовал любой ценой обеспечить максимальную эффективность производства, и требованиями морали и культуры, которые исторически служили противовесами моральной слепоте рынка. Это еще один пример культурных противоречий при капитализме – последний своими экономическими импульсами с течением времени все больше и больше подрывает нравственные основы общества. В нашем случае одной из таких основ является милосердие к животным.

Животноводческая ферма – это самая кошмарная действительность, которую только способен создать капитализм при полном отсутствии каких-либо моральных и управленческих ограничений. (Не случайно рабочим, не входящим в профсоюзы, уделяется на этих фабриках немногим больше внимания, чем скоту, с которым они работают.) В таких омерзительных местах сама жизнь полностью предопределена, как и связанные с ней термины: «убийство» становится «производством белка», а «страдание» превращается в слово «стресс». В результате избавление от стресса становится чисто экономической проблемой, решение которой можно найти только экономическими методами вроде отсечения клювов у птиц, купирования хвостов у свиней или, как обещает недавняя инициатива, простым избавлением организмов свиней и кур от «гена стресса». Все это очень похоже на наши ночные кошмары с заточением и пытками. Но для миллиардов животных, которым «повезло» родиться под металлическими листами мрачных крыш, это и есть самая реальная жизнь – короткая и беспощадная жизнь «производственной единицы», у которой пока что не удалось удалить «ген страдания».

#### **4. Счастье животных**

Неудивительно, что в ответ на существование такого зла появляется вегетарианство. Кто же захочет быть источником страданий этих животных, поедая их? Скорее люди постараются забросить что-то полезное за стены этих адских сараев, будь то Библия с ее призывом

проявлять милосердие к животным, которых мы держим, или новое конституционное право, или целый взвод защитников животных в костюмах кур, которые будут срывать замки и выпускать «заключенных» птиц на волю... Да, на фоне этих птицефабрик идея Кутси о «грандиозном преступлении» не кажется преувеличением...

И все же есть в мире и другие фермы с другими животными, которые не переживают подобных кошмаров. Я имею в виду куриц, виденных мной на ферме Polyface, которые июньским утром веером разбегались по пастбищу для крупного рогатого скота и радостно клевали коровьи лепешки и траву, удовлетворяя все свои куриные инстинкты. Мне запомнилась и счастливая жизнь свиней, которую я видел на той же ферме в марте. Я с удовольствием наблюдал за хавроньями с их розовыми ляжками и хвостиками штопором, которые глубоко погружали свои пяточки в слой компоста, выискивая кусочки перебродившей кукурузы.

Правда, сегодня фермерские хозяйства — это лишь песчинки в монолите современного животноводства, но все же само их существование и перспективы, которые оно сулит, в совершенно ином свете представляют аргументы в пользу защиты прав животных.

Конечно, многим защитникам прав животных даже ферма Polyface представляется «лагерем смерти» — этакой остановкой на пути следования обреченных существ, ожидающих встречи с палачом. Но нужно самому увидеть жизнь этих животных, чтобы понять, что в данном случае проводить аналогию с вселенской катастрофой — значит тешить себя сентиментальными иллюзиями. Ведь ровно так же, как мы можем с первого взгляда разглядеть страдания животных, можно безошибочно распознать и их счастье. А я за неделю пребывания на ферме видел счастливых животных очень часто.

Мне кажется, что для любого животного счастье — это возможность выразить свои самые существенные черты, свою свинячью, волчью или цыплячью суть. Еще Аристотель говорил о формах жизни, характерных для каждого существа. По моему мнению, у домашних животных (дикие животные — это совсем другое дело) хорошая жизнь, если можно ее так назвать, просто недостижима нигде, кроме как среди людей. Такая жизнь немыслима без наших ферм, и, следовательно, она была

бы невозможна без употребления нами мяса. Мне кажется, что именно в этом пункте защитники животных демонстрируют глубокое непонимание того, как устроена природа. Думать об одомашнивании животных как о форме рабства или даже эксплуатации – значит исказить всю структуру отношений человека с животными, проецировать человеческую идею власти на то, что в действительности является примером мутуализма, то есть симбиоза видов.

Одомашнивание – это эволюционный, а не политический процесс. И, конечно, это не режим, который люди навязали животным около десяти тысяч лет тому назад. Скорее всего, одомашнивание произошло тогда, когда несколько особенно гибких видов посредством дарвиновского метода проб и ошибок обнаружили, что они имеют больше шансов выжить и расцвести в союзе с людьми, чем сами по себе. Люди обеспечивали таких животных пищей и защитой, а в ответ получали от них их молоко, яйца – и да, их мясо. Новые взаимоотношения изменили обе стороны: животные росли ручными и потеряли способность постоять за себя в дикой природе (естественный отбор, как правило, отбрасывает ненужные черты), а люди променяли свой образ жизни охотников и собирателей на оседлую жизнь земледельцев. (Биологически люди тоже изменились – в частности, у них развились такие новые черты, как способность к перевариванию лактозы у взрослых особей.)

С точки зрения животных эта сделка с человеком оказалась исключительно удачной – по крайней мере, она была таковой вплоть до нашего времени. Коровы, свиньи, собаки, кошки, куры благоденствовали и множились, в то время как численность их диких предков падала. (Сейчас в Северной Америке насчитывается десять тысяч волков и пятьдесят миллионов собак.) При этом непохоже, чтобы домашних животных беспокоила потеря независимости. Защитники прав животных говорят, что мы должны относиться к животным как к цели, а не как к средству. Но между тем счастье рабочего животного, скажем собаки, состоит именно в том, чтобы выступать в качестве средства для достижения целей, поставленных человеком. Освобождение – это последнее, чего хочет такое существо. (Наверное, это могло бы объяснить то презрение, с которым многие защитники животных относятся к одомашненным видам.) Говорить, что живущие за забором бройлеры Джоэла Салатина «предпочтут жить на

свободе», — значит показывать полное незнание куриных предпочтений и опасений, а они, по крайней мере в этих местах, крутятся вокруг боязни потерять свою голову, которую может откусить ласка.

При этом, наверное, можно с уверенностью сказать, что предпочтения курицы не включают в себя желание провести всю свою жизнь в компании шести себе подобных в тесной клетке, находящейся в сарае. Решающее моральное различие между площадкой интенсивного откорма скота и хорошей фермой состоит в том, что площадка лишает животных возможности жить «характерной для них формой жизни».

Но разве куры Салатина не променяли одного хищника на другого, ласку на человека? Да, променяли, но для кур это, похоже, была не самая плохая сделка. В первую очередь виды вступают в отношения с людьми именно по эволюционным причинам. И эти причины, если говорить коротко, состоят в том, что продолжительность жизни животных на ферме гораздо выше, чем в мире, который открывается за забором выгона или за стенами курятника. (Домашние свиньи, которые выживают в дикой природе, — это исключение, которое только подтверждает правило.) Там, снаружи, — отвратительный и жестокий мир. Там медведь может заживо сожрать лактирующую овцу, начав с ее вымени. В дикой природе животные редко встречают тихую смерть в окружении своих близких.

Все эти соображения приводят нас к необходимости рассмотреть поведение животных в дикой природе. Тут надо заметить, что само существование в природе хищников, то есть животных, которые едят животных, нередко доводит авторов книг о правах животных до полного отчаяния. «Надо признать, — пишет Питер Сингер, — что существование плотоядных животных действительно представляет для этики освобождения животных большую проблему, и мы должны что-то с этим делать». (Поговорите еще о необходимости введения миротворческих сил!) Некоторые защитники животных доходят до того, что пытаются сделать вегетарианцами своих собак и кошек (чтобы выжить, таким кошкам приходится есть пищевые добавки). Мэтью Скалли в книге «Владычество» (Dominion), где права животных рассматриваются с христианско-консервативной точки зрения, называет хищничество «неустрашимым злом в замысле природы... которое труднее всего понять». Неужели это так трудно? В другом месте книги, признавая тот факт, что некоторые хищники, например кошки,

способны причинять страдания беспричинно, Скалли сокрушается: как низок может быть «уровень моральной деградации у некоторых [животных]». Моральная деградация? У кошек?

В общем, можно сказать, что через произведения философов, защищающих права животных, красной нитью проходят идеи пуританства, причем связаны они с животным началом не только у нас, но и у самих животных. Таким философам хочется отвлечь нас от «неустранимого зла» природы, а затем добавить к нам всех животных. Поневоле начинаешь задаваться вопросом: а не борются ли такие философы с самой природой?

Нам, живущим на некотором удалении от мира природы, может казаться, что хищничество есть проявление морали или политики. Но это не так, хищничество – это тоже вопрос симбиоза. Волк может быть исключительно жесток по отношению к отдельному оленю, но от этого волка зависит благополучие стада оленей. Без хищников, которые отбраковывают животных в стаде, оленей ждет бесконтрольное размножение, а следовательно, голод и страдания. Причем страдать будут не только олени, но и растения, от которых они зависят, другие виды, которые зависят от этих растений, и т. д. В некотором смысле «хорошая жизнь» оленей и даже их животная сущность, которая ковалась в горниле хищничества, зависят от существования волка. Аналогичным образом «хорошая жизнь» кур как вида зависит от наличия поедающих их хищников – людей. Самый надежный способ уничтожить этот вид – дать курам право на жизнь.

Задолго до того, как хищничество человека ушло «в дом» вместе с избранной группой одомашненных животных, оно проявлялось в дикой природе на другом наборе видов.

С точки зрения многих существ, обитающих в очень многих местах, охота человека на них – это просто такое явление природы: сегодня на тебя нападают люди, завтра – волки и т. д.

У оленей в ходе эволюции под воздействием охотившихся на них волков выработался определенный набор характеристик – быстрота бега, острота зрения, специфический окрас и т. д. То же самое произошло у животных, на которых охотились люди. Так, человек охотящийся помог в буквальном смысле сформировать бизонов

американских прерий – изучение окаменелостей показывает, что с приходом индейцев бизоны изменились как физически, так и поведенчески. Прежде бизоны не сбивались в большие стада и имели гораздо более крупные и более вытянутые рога. Для животных, обитавших на Великих равнинах в полностью открытой среде, лучшей защитой от хитрого хищника, вооруженного копьями, оказалось образование больших групп, поскольку тогда за врагом следит множество глаз. Правда, для существ, живущих в такой тесноте, создают проблему вытянутые рога, поэтому от них в ходе эволюции пришлось отказаться. Таким образом, появление охотившихся людей привело бизонов к формированию стадного поведения и нового, вертикального расположения рогов; палеонтологическая летопись показывает, что эти характеристики действительно сформировались вскоре после прихода охотников.

«Символ Дикого Запада, бизон, – это дело рук человека, ибо он был сформирован индейцами», – пишет палеонтолог Тим Флэннери в книге «Вечный рубеж» (The Eternal Frontier), своего рода экологической истории Северной Америки...

До появления винтовки и всемирного рынка бизоньих шкур, рогов и языков охотники-индейцы и бизоны жили в симбиозе: бизоны кормили и одевали охотников, в то время как охотники выбраковывали стада и заставляли их часто перемещаться, что помогало сохранять травы прерий в хорошем состоянии. Хищничество глубоко вплетено в ткань природы, и эта ткань быстро расползется, если каким-то образом удастся «что-то с этим сделать». С точки зрения отдельного животного хищничество – это ужас, но с точки зрения группы (и ее генофонда) хищничество – это необходимое условие ее существования. Так чью же точку зрения мы примем? Отдельного бизона или бизонов как вида? Свины или свиней? От ответа на этот вопрос зависит очень многое...

Взгляды древних людей на животных были гораздо ближе к точке зрения современных экологов, чем к взглядам нынешних философов – защитников прав животных. Древние воспринимали их скорее как совокупность биологических видов, а не скопление отдельных особей. Как пишет в своей книге Джон Бёрджер, в представлении наших пращуров «животные были одновременно смертными и бессмертными». «Кровь отдельного животного лилась как человеческая кровь, но животные как вид оставались бессмертными, каждый лев

оставался Львом, каждый бык был Быком» – это, если подумать, очень похоже на отношения между видами в природе.

И такие отношения продолжают до сих пор. А вот защитники прав животных имеют дело только с отдельными особями. Том Риган, автор книги «В защиту прав животных» (The Case for Animal Rights), прямо утверждает, что, поскольку «виды не являются отдельными особями, правоведение не признает моральных прав видов ни на что, в том числе на выживание». Сингер соглашается с таким положением и также настаивает на том, что интересы могут иметь только отдельные особи. Но мне кажется несомненным, что виды тоже имеют свои интересы – скажем, они заинтересованы в выживании или в наличии здоровой среды обитания ровно так же, как в этом заинтересованы нации, общественные структуры или корпорации. Вполне понятно желание защитников прав животных иметь дело только с отдельными особями – оно может корениться в самой культуре либерального индивидуализма. Но какое отношение это имеет к природе? Правильно ли фокусировать нашу моральную озабоченность на отдельном животном, если мы пытаемся спасти исчезающие виды или восстановить среду обитания этих видов?

В то время, когда я пишу эти строки, на острове Санта-Крус, в восемнадцати милях от побережья Южной Калифорнии, работает команда снайперов из Службы национальных парков и Службы охраны природы США. Они убивают тысячи диких свиней. Это истребление – часть амбициозного плана по восстановлению на острове среды обитания и спасению местных лисиц. Данный вид животных, обитающих на нескольких островах Южной Калифорнии и нигде больше, находится под угрозой исчезновения. Но, чтобы спасти лису, Служба национальных парков и Служба охраны природы должны сначала распутать сложную цепь экологических изменений, запущенных на этих островах людьми более ста лет назад.

Впервые свиней завезли на Санта-Крус животноводы. В 1980-х годах от разведения этих животных отказались, но к тому времени заметное число свиней разбежалось по острову и образовало дикую популяцию, которая наносила серьезный ущерб экосистеме. Разбежавшиеся свиньи перекопали всю почву, создав идеальные условия для распространения таких агрессивных видов растений, как фенхель, которые в результате захватили весь остров. Кроме того,

свиньи поедали желуди в таких количествах, что у растущих на острове дубов возникли проблемы с воспроизводством. Но самый серьезный ущерб, который нанесли свиньи экологии острова, был связан с тем, что обитавшие на острове беркуты стали объедаться расплодившимися поросятами. Результатом стал взрывной рост популяции беркутов. Вот тогда-то начались неприятности у островных лис...

Беркуты не были старожилами острова; они захватили нишу, которую ранее занимали белоголовые орланы. Последние потеряли свое место в экосистеме в результате того, что в 1950-х и 1960-х годах компания – производитель химической продукции сбрасывала в воды, окружающие остров, большое количество ДДТ. (На деньги, полученные в качестве компенсации от этой компании, и финансировался проект восстановления среды обитания.) Механизм деградации был такой. ДДТ разъедал скорлупу яиц белоголовых орланов, в результате чего популяция их уменьшилась. Образовавшуюся нишу заняли более агрессивные беркуты. В отличие от орланов, которые в основном питаются морепродуктами, беркуты предпочитают мелких наземных млекопитающих. Как уже говорилось, беркуты распробовали свинину, но потом оказалось, что этим птицам легче поймать детенышей островной лисы, чем гоняться за поросятами. Так беркуты своей охотой поставили популяцию островной лисы на грань исчезновения. Чтобы сохранить лису, и был разработан экологический план: предлагалось истребить всех свиней до последней, выловить и убрать с острова беркутов и повторно завезти туда белоголовых орланов – то есть, по существу, восстановить пищевую цепь, которая существовала на острове прежде.

Убийство тысяч свиней предсказуемо вызвало протесты защитников животных и других правозащитных групп. Ассоциация по защите прав животных на островах Чаннел, что расположены возле побережья Южной Калифорнии, запускала маленькие самолеты с баннерами, с помощью которых умоляла общественность: «Спасите свиней!» Общество друзей животных подало иск в суд, чтобы остановить охоту. Представитель Гуманитаного общества Соединенных Штатов (Humane Society of the United States) в своей яркой публицистической статье объявил, что «раненых свиней и осиротевших поросят будут травить собаками и добивать ножами и дубинками». Обратите внимание на мастерское использование эффекта смещения

нашего внимания со свиней как популяции (так предлагают нам видеть проблему экологи из Службы национальных парков и Службы охраны природы) на отдельных осиротевших и раненых свинок, которых травят собаками и добивают дубинками. Как по-разному выглядит одна и та же история, если смотреть на нее через два разных объектива!

Так или иначе, борьба со свиньями на острове Санта-Крус показывает, что человеческую мораль, основанную на индивидуальных правах, трудно применить к природному миру. Это не должно вызывать удивления: нравственность представляет собой артефакт человеческой культуры, она создана, чтобы помочь людям установить между собой социальные отношения, и мораль отлично подходит для этих целей. Мы понимаем, что природные процессы не очень годятся для управления социальным поведением человека. Так почему же мы продолжаем стоять на антропоцентрической точке зрения и предполагать, что наша моральная система будет адекватно описывать то, что происходит в живой природе? Почему мы решили, что раз в человеческом обществе решающим моральным субъектом является индивидуум, то то же самое должно быть и в природе? Чтобы строить наши отношения с миром природы, нам может потребоваться совершенно другой набор этических правил и прав, отличный от того, который служит нашим целям сегодня. Этот набор должен соответствовать конкретным потребностям растений и животных и среды их обитания, а не сводиться к сентиментальным штампам.

## 5. Веганская утопия

Для того чтобы понять, насколько узкой и оторванной от «земли» в действительности является идеология защитников прав животных, нужно рассмотреть ее с точки зрения фермы или даже сада. Сразу станет ясно, что такая идеология способна процветать только в мире, где люди потеряли контакт с природой, где животные больше не представляют никакой угрозы (а это весьма недавнее достижение), где никто не оспаривает роль человека как царя природы. «В нашей обычной жизни, — пишет Сингер, — не существует серьезного конфликта интересов между людьми и животными». По-моему, такая формулировка предполагает наличие какой-то сугубо городской версии

«нормальной жизни», которую никогда не признает не то что ни один фермер, но и ни один садовник.

На это заявление фермер может ответить автору, что даже у вегана существует «серьезный конфликт интересов» с животными. Ведь зерно, которое поедает веган, собирают с помощью комбайна, затягивающего в себя полевых мышей, в то время как колеса фермерского трактора давят спрятавшихся в своих норах сурков, а падающие с неба пестициды губят певчих птичек. Так или иначе, человек противостоит любым животным, которые покушаются на выращенный им урожай. В этих условиях убийство животных неизбежно – вне зависимости от того, что и как мы будем есть. Если вся Америка вдруг решит придерживаться строгой вегетарианской диеты, то совершенно не очевидно, что общее число погибших животных будет обязательно год от года снижаться. Ведь, чтобы накормить всех людей, внезапно ставших вегетарианцами, придется сокращать площади под пастбищами для животных и интенсивно возделывать на освободившихся территориях пропашные культуры. Куда денутся эти животные? Нет, если наша цель состоит в том, чтобы убивать как можно меньше животных, то правильная тактика будет съедать максимально крупных животных, которые могут выжить на минимальном участке обрабатываемых земель. Иными словами, правильная тактика – поедание стейков из животных, выращенных на траве.

Веганскую утопию, несомненно, отвергнут люди, живущие в тех частях страны, куда всю веганскую еду придется импортировать из других, отдаленных мест. В качестве примера можно назвать Новую Англию. Со времен первых переселенцев из Европы холмистый ландшафт и каменистая почва требовали ведения здесь сельского хозяйства на базе луговодства и животноводства. Сам пейзаж Новой Англии с его мозаикой из лесов и полей, огороженных стенами из камня, – в каком-то смысле творение домашних животных, живших на этих полях, а потом уж тех, кто их потом съедал. Мир полон мест, где лучший, если не единственный, способ получить пищу из земли состоит в охоте или выпасе на этой земле животных, особенно жвачных животных, которые только и могут превращать траву в белок.

Отказаться от поедания животных в таких местах – значит отказаться от самих этих мест как среды обитания

человека, если, конечно, мы не хотим усилить нашу зависимость от национальной пищевой цепи, основанной на высокоразвитом промышленном производстве.

Причем эта пищевая цепь станет, в свою очередь, еще более зависимой, чем сейчас, от ископаемых видов топлива и химических удобрений: ведь продукты нужно будет перевозить на большие расстояния, а органические удобрения, например навоз, окажутся в дефиците. Мне вообще кажется сомнительным утверждение, что можно построить подлинно устойчивое сельское хозяйство без животных как «организаторов» оборота питательных веществ и без поддержки местного производства продуктов питания. Если мы действительно заботимся о сохранении природы (а не, скажем, о непротиворечивости нашего морального кодекса или о состоянии наших душ), то иногда поедание животных может стать самым этичным из наших действий.

Но может ли этот вывод стать достаточно веской причиной для того, чтобы я отказался от вегетарианства? Могу ли я теперь с чистой совестью съесть счастливую курицу, выращенную в условиях устойчивого развития? Тут мне пришло на ум высказывание Бенджамина Франклина о том, что разумное существо может найти объяснение чему угодно, поэтому я решил разыскать Питера Сингера и спросить его, что он сам обо всем этом думает. Поначалу я решил выманить его из Принстона к Джоэлу Салатину и его животным, но Сингер оказался за границей, так что мне пришлось довольствоваться обменом сообщениями по электронной почте. Я спросил его, что он думает о *хорошей ферме*, то есть такой ферме, на которой животные живут в соответствии со своей природой и, судя по всему, не страдают.

«Я согласен с вами в том, что пусть лучше эти животные живут и умирают, чем они не живут вообще», – ответил мне Сингер. Далее он написал, что для прагматика, озабоченного исключительно общей суммой счастья и страдания, заботой животного, которое не понимает, что такое смерть, не обязательно влечет за собой страдание. В этом смысле *хорошая ферма* даже добавляет счастья животным, когда забитая особь заменяется новой. Однако такой подход не исключает неправильности убийства животного, если последнее «в течение долгого времени осознает смысл своего существования и может иметь предпочтения относительно своего собственного будущего». Иными словами, получается, что съесть курицу или корову – это хорошо, а свинью –

скорее всего, нет (потому что она умнее). Далее Сингер пишет: «Я не чувствую себя достаточно уверенным в собственной аргументации для того, чтобы осудить любого, кто покупает мясо на одной из этих ферм».

Дальше Сингер выражал сомнения в том, что такие хозяйства могут быть практичными на больших масштабах, так как давление рынка в конце концов приведет их владельцев к решению сократить свои расходы и «ужаться» за счет животных. Кроме того, поскольку продукты из животных, с которыми гуманно обращались, будут стоить дороже, «морально оправданный» животный белок смогут позволить себе только состоятельные люди. Это важные соображения, но они не отменяют того, что, мне кажется, представляет собой существенную уступку со стороны Сингера: он признал, что минусы поедания животных содержатся в практике применения, а не в принципах этого явления.

Для меня эта дискуссия имела тот смысл, что люди, которые держат животных, должны гарантировать, что те существа, которых они потом съедят, не страдают при жизни и что их смерть будет быстрой и безболезненной. Иными словами, здесь речь идет о благополучии животных, а не об их правах. В общем, такие рассуждения приводят к тезису о «счастливой жизни и милосердной смерти», которым оправдывал собственное мясоедение еще Джереми Бентам. Да, духовный отец движения за права животных сам был мясоедом. В отрывке, который редко цитируют защитники прав животных, Бентам защищал мясоедение на том основании, что «нам от этого будет лучше, а им хуже не будет... Смерть от наших рук обычно происходит быстрее и оказывается менее болезненной, чем та, которая с неизбежностью готовится для них природным ходом вещей».

Я думаю, что Бентам не очень хорошо знал, что на самом деле происходит на скотобойне, но выдвинутый им аргумент предполагает, что по крайней мере теоретически прагматик может оправдать свое поедание гуманно выращенных и забитых домашних животных. Под эту аргументацию подпадает и употребление в пищу диких животных, которые были убиты на охоте прямыми выстрелами. Сам Сингер в «Освобождении животных» тоже заходит достаточно далеко, когда спрашивает: «Почему к охотнику, который убивает оленя ради оленины, мы относимся с большим критицизмом, чем к человеку, покупающему

ветчину в супермаркете? Ведь, скорее всего, свинья, выросшая на интенсивном откорме, страдала куда больше оленя».

После этих рассуждений я почувствовал себя намного лучше, решил снова есть мясо и начал собираться на охоту – пока не понял, что прагматики могут оправдать все, включая убийство отсталых детей-сирот. Для них убить – это вообще не проблема. Не то что для большинства людей, включая меня.

## **6. Чистое убийство**

На следующий день после поедания стейка в ресторане Palm в компании с книгой Сингера я летел самолетом из Атланты в Денвер. Через пару часов полета пилот, который до того не произнес ни слова, вдруг обратился к пассажирам с объявлением о том, что мы пролетаем город Либерал, штат Канзас. Это был первый, последний и единственный ориентир на всей траектории нашего полета, о котором соизволил упомянуть пилот. С учетом того, что все остальное время пилот хранил молчание, его поведение показалось странным всем пассажирам самолета. Всем, кроме меня. Дело в том, что именно в городе Либерал должны были зарезать моего бычка – и очень может быть, что как раз в этот день. Я не суеверный человек, но это жуткое совпадение меня поразило. Можно было только догадываться о том, что происходило в этот момент на тридцать тысяч футов (девять километров) ниже меня, на бойне мясокомбината компании National Beef, где бычок № 534 встретился со станнером – аппаратом для оглушения.

Да, я мог только гадать, что там происходит: компания не позволила мне это увидеть. Когда я был на мясокомбинате раньше, весной, мне показали все, кроме бойни. Я видел, как бычков выгружают из трейлеров и заводят в загон, из которого они затем поднимаются по пандусу и входят в синие ворота. Но то, что происходит дальше, мне пришлось реконструировать по свидетельствам других лиц, которым разрешили побывать по другую сторону синих ворот. Мне повезло: я получил свидетельства Темпл Грэндин, эксперта по переработке животных, которая разработала пандус и прочую убийственную машинерию для завода National Beef, а также проводила аудит этой бойни для компании McDonald's. Рассказы о том, как бычки

продолжали «двигаться вперед» после того, как с них заживо сняли кожу (а такие «задокументированные» свидетельства публиковали разные группы защитников прав животных), побудили компанию McDonald's нанять Грэндин для аудита своих поставщиков. Грэндин рассказала мне, что история забоя скота делится на две эпохи: «до McDonald's» и «после McDonald's, и они разнятся, как ночь и день». Можно себе представить, что там творилось «ночью»...

Вот как Грэндин описала то, что испытал бычок № 534 после того, как скрылся за синими воротами: «Животное переходит в узкий длинный желоб. Стенки его достаточно высоки, так что все, что он видит, – это зад животного, которое идет перед ним. Двигаясь по коридору, он проходит над металлическим брусом, в результате чего его ноги оказываются по разные стороны от бруса. В этой точке пандус начинает идти вниз под углом в 20 градусов, и, прежде чем бычок это замечает, его ноги отрываются от земли, и дальше он движется на конвейерной ленте. Здесь мы добавили в конструкцию фальшпол, так что он не может посмотреть вниз и увидеть, что он оторвался от земли, – иначе животное беспокоится».

Тут я задал вопрос: чувствовал ли 534-й, что приближается его конец? Получил ли он какой-либо намек – скажем, запах крови или крик ужаса впереди на линии? Знал ли он, что для него это будет необычный день? Другими словами, страдал ли он? Темпл Грэндин ожидала мой вопрос. «Знает ли животное, что его собираются убить? Я нередко задавалась этим вопросом. Я часто смотрела, как бычки ходят по сужающимся желобам на площадках интенсивного откорма скота, и сравнивала их поведение с тем, как они идут по пандусу на бойне. Разницы не было. Если бы они знали, что скоро умрут, то демонстрировали бы гораздо более возбужденное поведение».

«В общем, конвейер идет вперед примерно со скоростью движущегося тротуара. На подиуме над ним находится станнер. Станнер – это пневматический “пистолет”, который стреляет стальным болтом на расстояние около семи дюймов (18 сантиметров) в длину, диаметром с толстый карандаш. Станнер наклоняется вперед и загоняет болт точно в середину лба. Если все сделано правильно, то животное погибает при первом выстреле».

«После того как животное застрелено, рабочий накидывает ему петлю на одну ногу и привязывает ее к тросу, который идет над

желобом. Висящее на одной ноге животное перемещается в область выпуска крови, так называемый блидер, где ему перерезают горло. Защитники прав животных утверждают, что мы режем живых коров, потому что часто они рефлекторно дергают ногами. Я лично смотрю на то, умерла ли у него голова. Она должна болтаться как тряпка, с высунутым языком. Голову лучше не удерживать, иначе можно остаться на том же рельсе. На всякий случай у них имеется еще один станнер в области сбора крови».

Рассказ Темпл Грэндин и обнадежил меня, и встревожил. Обнадежил потому, что система, которую она описывает, выглядит гуманной (хотя я учитываю, что в данном случае она рассказывает о системе собственной конструкции). Встревожил – потому что я не мог не вздрогнуть при словах «можно остаться на том же рельсе». На конвейере, который забивает четырехста голов крупного рогатого скота в час, невозможно действовать без ошибок (McDonald's допускает пятипроцентный «коэффициент ошибок»). Так все-таки, можно ли вести убой животных в промышленных масштабах, не заставляя их страдать?

Думаю, каждый из нас должен в конце концов сам ответить на вопрос, сможет ли он есть мясо животных, забитых таким способом.

Могу сказать только о себе: лично я не уверен, что смогу, потому что сам эту процедуру не видел.

Но зато я теперь понимаю, почему идея скотобойни под открытым небом, которую проповедует Джоэл Салатин, обладает такой моральной мощью. Дело в том, что любой клиент, который захочет увидеть, как встречается смерть его курица, может это увидеть и затем решить, будет он есть такое мясо или нет. Конечно, мало кто из нас примет это предложение; напротив, многие предпочтут возложить такую работу на плечи правительственного чиновника или журналиста. Но сама возможность взглянуть на эту процедуру и ее прозрачность – это, наверное, лучший способ гарантировать, что животных убивают таким образом, с каким мы можем смириться. Без сомнения, найдутся среди нас и такие, кто решит, что нельзя поощрять убийство животных. Им, наверное, лучше отказаться от мяса.

Когда я был на ферме, я спросил у Джоэла, как он смог заставить себя убить курицу. «Легко, – ответил он. – У людей есть душа, у животных – нет. Это краеугольный камень моей веры. Животные не созданы по образу и подобию Божьему, поэтому когда они умирают, то они просто умирают».

Идея о том, что только в наше время людям стало отвратительно убивать животных, – это, конечно, миф, лестный для наших современников. Вопросы жизни и смерти всегда имели для людей первостепенную важность, поэтому они тысячи лет напряженно работали над тем, чтобы найти оправдание убийству животных и преодолеть стыд, который вызывает это убийство даже в том случае, если оно необходимо для выживания человека. Огромную роль в этих процессах играют религия и ритуал. Так, коренные американцы и другие охотники и собиратели благодарили животных за то, что они отказываются от своей жизни ради того, чтобы смог выжить поедающий их человек. Сегодня подобная практика сохранилась в виде молитвы перед едой, которая для большинства является проходной. В библейские времена сложились правила, регулирующие ритуальный убой; в частности, возникла практика ротации, согласно которой никто не должен убивать животных на постоянной основе, каждый день, чтобы у него не притупилось ощущение тяжести содеянного. Во многих культурах убийство животных обставляли как принесение жертвы богам – возможно, чтобы убедить себя в том, что это не аппетиты людей, а аппетиты богов требовали убивать. В Древней Греции жрецы, совершавшие ритуальный забой (жрецы! А сегодня мы оставляем эту работу мигрантам, получающим минимальную оплату), поливали голову жертвенного животного святой водой. Если жертва трясла головой, это воспринималось как необходимый знак согласия на убийство.

Что позволяло древним присутствовать при убийстве животных, смотреть на это действие, а затем поесть мясо? Существование ритуалов, то есть закрепленных в культуре норм и правил. Сегодня у нас нет ритуалов, регулирующих убийство животных и употребление в пищу их мяса. Возможно, именно поэтому мы постоянно сталкиваемся с дилеммой и должны постоянно делать выбор всего лишь из двух вариантов: отвести взгляд или отказаться от мяса. National Beef работает на первый вариант, Питер Сингер предлагает второй...

Но мне кажется, что где-то существует и еще один путь, и его поиски надо начинать с того, чтобы научиться снова смотреть на животных, которых мы едим, и на их смерть. Когда люди заглянут в глаза свинье, курице или бычку, то они увидят много разного: и существо без души, и «субъект жизни», имеющий право на права, и вместилище удовольствия и боли, и, конечно, невероятно вкусный обед...

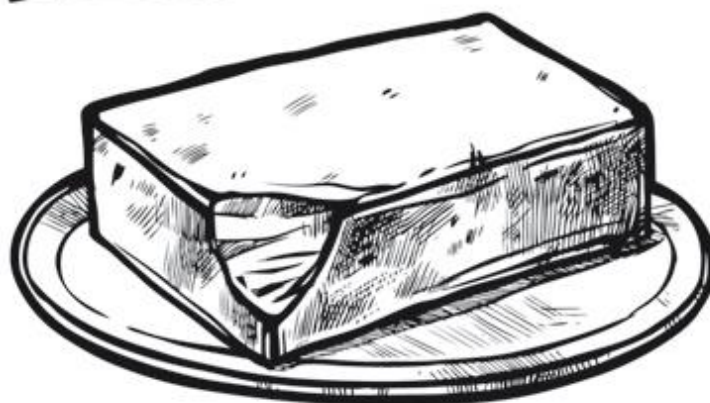
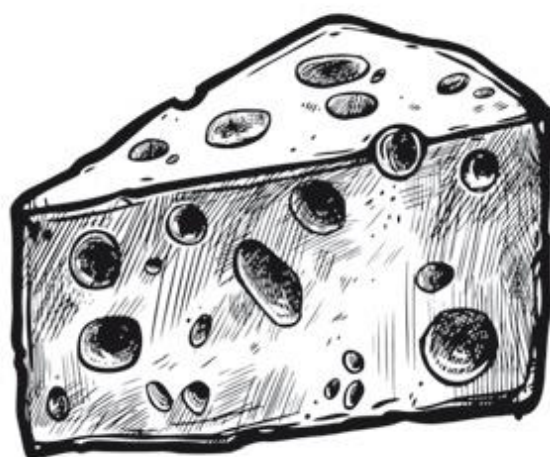
Что мы не должны делать – так это разводить философию, призванную привести нас к однозначному ответу... Я хорошо помню одну историю, которую рассказал мне Джоэл. Это был рассказ о человеке, который однажды появился у него на ферме в субботу утром, чтобы «просто посмотреть». Когда Джоэл заметил на бампере его машины наклейку организации «Люди за этичное обращение с животными» (PETA), он подумал, что сегодня ферму ждут неприятности. Но у человека были другие планы. Он пояснил, что шестнадцать лет был вегетарианцем, но сегодня решил, что единственный способ заставить себя снова есть мясо – это самому убить животное. Джоэл схватил курицу и потащил человека в сарай, где проходила переработка.

«Он перерезал птице горло и смотрел, как она умирает, – вспоминал Джоэл. – Он увидел, что животное не смотрит на него с укоризной, не бросает на него повторный удивленный взгляд, как в диснеевских фильмах. Он увидел, что здесь к животному относятся с уважением при жизни и обеспечивают ему достойную смерть, что его не считают сгустком протоплазмы». Тут я уяснил, что тоже увидел все это, – и, наверное, поэтому оказался в состоянии в один прекрасный день убить цыпленка, а уже на следующий – есть его мясо. Хотя история, рассказанная Джоэлом, заставила меня пожалеть о том, что я проделал эти манипуляции не столь сознательно и внимательно, как гость Джоэла. Надеюсь, что охота даст мне второй шанс...

Иногда мне кажется, что для того, чтобы окончательно прояснить наши чувства по поводу употребления в пищу мяса и искупить все грехи животноводства, нужно просто принять один закон. Этот закон должен потребовать сделать стеклянными все стены всех откормочных площадок (сейчас они выполняются из листового металла) и даже заменить бетонные стены скотобоев стеклянными. Иными словами, если мы хотим установить в этой области какие-то новые права, то это

должно быть право видеть. Несомненно, многие люди, увидевшие эти места, станут вегетарианцами, а многие другие начнут искать источники мяса в иных местах, например на фермах, владельцы которых выращивают и забивают домашних животных в условиях полной прозрачности. Такие хозяйства уже существуют: несколько небольших перерабатывающих заводов уже готовы позволить клиентам присутствовать на скотобойнях. А в одном из них – Lorentz Meats, расположенный в Каннон-Фоллс, штат Миннесота, – настолько уверены в том, что правильно обращаются с животными, что сделали стены своей скотобойни прозрачными...

Индустриализация (и брутализация) переработки животных в Америке – это относительно новое, неизбежное и местное явление: ни в одной другой стране не выращивают и не убивают мясных животных столь же интенсивно и жестоко, как это делаем мы. Ни один другой народ в истории не жил на таком большом отдалении от животных, которых он ел. Если бы стены наших мясокомбинатов стали прозрачными – пусть не в буквальном, но хотя бы в переносном смысле, – мы бы недолго продолжали выращивать, убивать и поедать животных так, как делаем это сейчас. Я думаю, что за одну ночь мы бы отказались и от отрезания хвостов свиньям, и от отсечения клювов птицам, и от забоя четырехсот голов крупного рогатого скота в час – ибо кто бы смог на это смотреть? Конечно, мясо стоило бы дороже, да и ели бы его меньше. Но зато мы бы поедали животных после проведения нужных церемоний, сознательно и с уважением, которого они заслуживают.



## Глава 18

### Охота. Мясо

#### 1. Прогулка по лесу

Прогулка с заряженным ружьем по незнакомому лесу, в котором, судя по всему, бродит и твоя добыча, вызывает сильное волнение. Мне неловко это писать, но это правда. Я по природе человек не очень наблюдательный, но здесь и сейчас полон внимания ко всему, что происходит вокруг меня, и совершенно глух ко всему остальному. Ничто в моем жизненном опыте (возможно, за исключением некоторых опьяняющих веществ) не подготовило меня к насыщенности этого внимания. Я замечаю, как первый утренний бриз с тихим посвистыванием расчесывает сосновые иголки, которые отбрасывают волнующиеся тату-узоры из света и тени на стволы деревьев и на землю. Я замечаю, что воздух удивительно густ и плотен. Но это не пассивное или эстетическое внимание; это – внимание изголодавшегося существа, которое тянется окрест, как пальцы, как нервы. Мой взгляд глубоко погружается в такие заросли, куда никогда не сможет проникнуть мое тело. Он пробирается среди переплетенных ветвей, скользит по скалам и вокруг пней, пытаюсь уловить тончайшей намеренности движение. В слишком затененных местах, где бессильны глаза, в работу по собственному желанию включаются мои уши. Скоро они докладывают о том, что на дне оврага хрустнула ветка, что кто-то там посапывает или... Подождите! А это что было? А, просто птица... Все ощущения усиливаются. Даже моя кожа стоит настороже, поэтому, когда на меня падает тень от внезапно вспорхнувшей птицы под названием гриф-индейка, я чувствую (клянусь, я чувствую!), как кожа моментально холодеет. Я становлюсь супербдительным.

Охота сильно меняет местность. Обычно прозаическая, в буквальном смысле приземленная территория внезапно становится многослойной, пружинистой и поэтической.

Анджело, мой Вергилий в этом мире, научил меня искать на земле следы свиней. Видите свежевзрытую почву у основания этого дуба? Посмотрите: она еще не высушена до хруста полуденным солнцем. Это означает, что свиньи были здесь либо ночью, либо сегодня ранним утром. Видите эту плавно очерченную лужу? Обычно в таких лужах валяются свиньи, но вода совершенно прозрачная, откуда ясно, что сегодня свиньи лужу не тревожили. Можно было бы подождать их здесь: Анджело говорит, что свиньи передвигаются группами примерно по полдюжины голов и что они следуют более или менее фиксированному распорядку дня – переход с места на место, кормление, сон, купание в прохладной грязи. В этой дубовой роще они подрывают корни в поисках желудей, клубней и личинок. В дневную жару свиньи любят вздремнуть в овальных ямах, которые они вырывают в грязи под защитой густых кустов толокнянки. Окрестности «грязелечебниц», в которых охлаждаются свиньи, испещрены изящными, напоминающими клинопись отпечатками их копыт. Вот у этой сосны они соскребали со спин грязь: нижняя часть ствола потемнела и стала гладкой. Из одного такого места в другое свиньи перемещаются по узким тропинкам, ненадолго приминая растущую по сторонам траву трясунку. Поскольку на солнце эта трава распрямляется и скрывает дорожки через несколько часов, достаточно легко определить, когда свиньи прошли здесь в последний раз. Двигаясь своими круговыми маршрутами, свиньи за день могут покрыть территорию площадью сорок квадратных миль (чуть более десяти тысяч гектаров).

Охотившийся в этих местах много лет Анджело пришел к выводу, что в дубовом лесу и на гряде, поросшей травой, живут три разных группы свиней, три пересекающихся «народа», каждый из которых построил собственную карту хороших «свиных» мест. Сам же охотник держит в уме собственную карту этой территории, на которой плюсами помечены места, где он видел свиней раньше, и соединяющие их маршруты. Таких ориентиров на карте Анджело, конечно, гораздо меньше, чем в памяти свиней, но зато в отличие от «свинячьей» карта охотника содержит правовую информацию – например, границы участков, находящихся в частной собственности, и сведения о праве прохода через них.

Охотник должен постоянно держать свою карту в голове и накладывать на нее «карту свиней», причем уметь делать это мгновенно и в самый неподходящий момент. Ибо, какими бы обширными сведениями о свиньях и местах их обитания ни обладал охотник, он ничего не знает о том, что произойдет здесь и сейчас, состоится ли встреча, желанная для одних и опасная для других, и если состоится, то как она закончится.

Поскольку охотник не может сделать так, чтобы эта встреча обязательно произошла, его энергия тратится на подготовку к возможной встрече и на усиленную тренировку внимания, призванного обнаружить присутствие животного. Вообще, связи между действующими лицами охотничьей драмы, хищником и жертвой, возникают задолго до их непосредственного контакта. Разыскивая свою жертву, охотник инстинктивно старается все более походить на животное: быть менее заметным, менее слышимым, более бдительным и т. п. И хищник, и жертва двигаются в соответствии с собственными картами этой территории, собственными формами внимания, наконец, собственными системами инстинктов, которые эволюционировали как раз для того, чтобы ускорить или предотвратить эту встречу.

Стоп, стоп. Неужели это я написал последний абзац? И без иронии? Нет, это я оконфузился. Словосочетание «охотник инстинктивно» предполагает, что охота изначально представляет собой своего рода взаимодействие между двумя видами животных. Так что же, один из них – я? Похоже, это уже перебор. Знаю я такого рода прозу: этот жанр называется «охотничье порно». Читая в прошлом подобные опусы, я никогда не закатывал глаза от восторга. Меня никогда не привлекали произведения Ортеги-и-Гассета, Хемингуэя и всех этих бородатых американских описателей дикой жизни, которые до сих пор тоскуют по временам плейстоцена. Я никогда не мог понять их упоение прямолинейным примитивизмом, их едва скрытую кровожадность, все это чванство мачо, все эти утверждения о том, что подлинная встреча с природой начинается с прицела винтовки и заканчивается большим мертвым зверем, распростертым на земле, то есть убийством, которое нам предлагается считать жестом уважения. Это ведь испанский философ Ортега-и-Гассет написал в своих «Размышлениях об охоте», что «в некоторых случаях самой большой и

самый нравственный поступок, который мы можем совершить в отношении животных, – это убить их». Нет, каково?

И вот теперь я сам при описании охоты сползаю к экстатической и витиеватой прозе в духе Ортеги-и-Гассета! Может быть, дело в том, что для описания охоты у нас нет лучшего языка, так что все, кто пытается это делать, рано или поздно сдвигаются в сторону вычурной, «перегретой» эпитетами прозы, в которой невозможна ирония? А может быть, дело в том, что охота – одно из тех явлений, которые изнутри выглядят совершенно иначе, чем снаружи? Помню, как после второй охоты с Анджело, когда мы провели долгий и удачный день в лесу, мы зашли в маленький сетевой магазинчик взять бутылку воды. Мы были уставшими, грязными, вдобавок джинсы у обоих были спереди залиты темной кровью. Да и запах от нас шел – хуже не бывает. Под яркими флуоресцентными лампами магазина 7-Eleven в зеркале, висевшем за кассой, позади сигаретной стойки, я мельком увидел пару вонючих и самодовольных убийц животных и заметил, что другие клиенты с радостью пропускали нас без очереди. Нас! Без очереди! Удивительно, что кассир не поднял руки вверх и не предложил нам забрать содержимое кассового аппарата...

Занесенная извне ирония легко убивает все рассказы об охоте, поскольку сужает это занятие до мальчуковой игры или атавизма. В то же время я обнаружил, что в опыте охоты есть что-то такое, что обращает в бегство даже иронию. Правда, в целом опыт изгнания иронии легче реализуется в жизни, чем в тексте. Но оставим эти рассуждения. Забегая вперед, скажу: охота на свиней доставила мне гораздо большее удовольствие, чем я ожидал.

## **2. Каннабиноидный момент**

Я раздвоился. Одна часть меня никуда идти не хотела. Накануне ночью мне снились кошмарные сны об охоте. В одном из них я с какой-то верткой лодочки целился из винтовки в эсминец, который, в свою очередь, палил в меня из всех своих орудий. В другом по лесу ползали сицилийские родственники Анджело, а я, хоть убей, не мог вспомнить, как стрелять из ружья и когда оно стоит на предохранителе: когда маленькая кнопка сдвинута влево или смещена вправо...

Прежде чем пойти с винтовкой на охоту, я ее опробовал. Один раз. Было это на полигоне в Окленд-Хиллсе. К обеду, когда закончились стрельбы, выяснилось, что бумажной мишени был нанесен значительно меньший ущерб, чем моему левому плечу, которое потом болело еще неделю. Я не был готов купить собственное оружие, поэтому Анджело взял напрокат достаточно основательную винтовку с подвижным цевьем под патрон калибра.270. Винтовка была старомодной, тяжелой, и я никак не мог к ней привыкнуть. После первой сессии тестовых стрельб мое беспокойство первого порядка (я не смогу сделать все, что от меня требуется, чтобы выстрелить из винтовки в животное) сменилось беспокойством второго порядка (даже если я ухитрюсь нажать на спусковой крючок, то с животным все равно ничего не случится).

Наш план состоял в том, чтобы организовать охоту на свиней в малонаселенных северных районах округа Сонома, на территории площадью тысячу акров (405 гектаров), принадлежавшей на правах собственности другу Анджело, которого зовут Ричард. Анджело охотится также на оленей, индеек и уток, но по ряду причин я решил, что буду чувствовать себя более комфортно, охотясь на диких свиней. Эти животные во многих частях Калифорнии считаются вредными, и мне показалось, что будет гораздо легче оправдать убийство вредных животных, чем охотиться на представителей других природных видов, например на водоплавающих, которые в наши дни в результате охоты находятся под угрозой потери среды обитания. Свиньи тоже живут здесь достаточно долго, но они не относятся к исконным жителям этих мест и даже, строго говоря, не являются дикими животными; точнее было бы называть их одичавшими. К тому же у этих животных неважная репутация: так, одно из местных прозвищ калифорнийской свиньи – «потрошитель собак».

Свиней завез в Америку Колумб – это случилось во время его второго путешествия в Новый Свет, в 1493 году.

К концу следующего столетия испанцы стали разводить домашних свиней на американском Юге и в Калифорнии. Испанцы же стали выпускать животных в лес, где они откармливались на желудях и травах, а затем по мере необходимости на них охотиться. В 1840-е годы русские поселенцы привезли с собой домашних свиней в Северную

Калифорнию, а спустя несколько лет землевладельцы завезли на эти земли неизвестное количество особей евразийского дикого кабана – вероятно, для целей большой охоты. Дикие кабаны и одичавшие свиньи в Калифорнии уже давно перемешались, и теперь их выносливые и умные потомки во множестве проживают в местных дубовых лесах и в чапаральях – зарослях кустарников, типичных для этой территории. (Обычно этих животных называют кабанами, но, судя по их виду, в них преобладают гены местных одичавших свиней. Дикие свиньи Калифорнии имеют более длинные рыла, прямые хвосты и намного более толстую щетину, чем их местные прародители.) В отсутствие серьезных хищников популяция диких свиней освоила множество новых мест обитания и стала угрожать сельхозугодьям, виноградникам и лесам. Свиньи перерывают большие участки земли, подвергая ее эрозии и способствуя распространению инвазивных сорняков.

Вот такую историю я мог бы рассказать себе, если бы искал экологическое обоснование охоты на дикую свинью в Калифорнии. Но была еще одна причина, по которой я обратился к этому виду охоты: мне больше хотелось попробовать мясо дикой свиньи, чем оленину, утку или более мелких птиц, на которых любит охотиться Анджело. Я люблю свинину, а после переезда в Калифорнию мне много раз рассказывали, что мясо дикой свиньи намного вкуснее и мяса домашней свиньи, и мяса настоящего дикого кабана, на которого охотятся на юге штата. (Мясо последнего я однажды попробовал в рагу и пришел к выводу, что оно слишком мускусное.) Когда я спросил Анджело, почему он охотится на диких свиней, тот ни секунды не колебался (и, кстати, не сказал ни слова об окружающей среде). Он просто поцеловал кончики пальцев и произнес: «Да потому что это самое вкусное мясо! Ничто не сравнится по вкусу с прошутто из кабанятины! Вот увидишь! Ты завалишь большую свинью, и мы сделаем из нее прошутто».

Итак, оказалось, что в определенном смысле Анджело охотился не столько на свиней, сколько на прошутто. В ходе одной из наших поездок в Соному он немного подробнее рассказал мне о своей философии охоты и рыбной ловли: «Для меня главное в этом деле – еда, а не спорт. Я не охотник за трофеями. Я беру только то, что мне нужно, чтобы сделать хороший обед для меня и моих друзей, ну, может, еще для того, чтобы сделать салями и прошутто, но потом говорю: все,

я пошел домой. Мы с моим другом Ксавьером всегда спорим, когда идем на охоту или рыбалку. Ксавьер остается рыбачить даже после того, как выбрал квоту: он бросает рыбу обратно, а потом снова ее ловит. Ну, ты знаешь этот принцип: “поймал –пусти”. Я говорю ему: “Что ж ты ловишь одну и ту же рыбу по сто раз?” Для меня это как игра с едой, а с едой играть нельзя!»

В тот первый мой выход на охоту к нам присоединились Ричард, владелец отеля (его Анджело познакомил с охотой на свиней раньше), и друг Анджело Жан-Пьер, француз, который работал шеф-поваром в ресторане Chez Panisse в Беркли. Жан-Пьер в последние годы не охотился, хотя раньше ходил на кабанов со своими родственниками в Бретани. На нем была мягкая зеленая фетровая шляпа с пером (эту альпийскую шляпу ему удавалось носить с небольшой долей иронии) и высокие черные сапоги для верховой езды. В общем, мы не сильно напоминали команду американских охотников (Анджело был в черных брюках европейского стиля), хотя Ричард был в полном оранжевом обмундировании для охоты, а я – в ярком оранжевом свитере. Мы разделились на пары (меня забрал Анджело) и разошлись, договорившись встретиться и пообедать в машинах. Жан-Пьер и Ричард отправились по просеке в нижний лес, а мы с Анджело собирались подняться на поросшую травой гряде на полноприводном квадроцикле, который Анджело называл «мой байк». «Байк» поднимал страшный шум, но Анджело утверждал, что свиней он не побеспокоит, а нам позволит охватить намного большую территорию, чем если бы мы ходили на своих двоих. Итак, мы закрепили заряженные винтовки на капоте машины, я как мог пристроил часть моего зада на узкой фанерной площадке за сиденьем водителя, и мы с шумом двинулись по грунтовой дороге на поиски Свиньи.

«Ты сегодня обязательно убьешь свою первую свинью!» – прокричал Анджело, перекрывая рев мотора. С учетом характера охоты, не говоря уже о характере охотника, я понял эти слова скорее как молитву, чем как предсказание. Почти на каждом повороте извилистой дороги мы натывались на «вот это хорошее место» или на «тут мы тоже были», и к каждому такому месту прилагалась своя охотничья история. Вскоре весь пейзаж превратился в эпическое полотно, повествующее о том, где свиньи находили свою смерть и где им удавалось избежать смерти. Один рассказ был о том, что Анджело не смог заставить себя

выстрелить в свинью, потому что за ней бежали поросята. («Но потом я узнал, что их забрала бы другая свинья; они всегда так делают, так что, может быть, в следующий раз...») Был в его наборе и такой рассказ, в котором он выстрелил в группу свиней и уложил две хрюшки одной пулей. Проехали место, где он выстрелил издали в кабана массой триста-четыреста фунтов (140–180 килограммов), но промахнулся... История об огромном звере, которому удалось уйти, имеет в охотничьем фольклоре огромное значение, ибо она насыщает охотничьи угодья мифической возможностью удачи. Большой зверь всегда скрывается где-то там, впереди...

Через некоторое время мы оставили «байк» и пошли дальше пешком. Анджело разъяснил мне маршрут и показал пункт назначения – это была окруженная травой лужа на дне оврага. Мне было наказано найти дерево с хорошим обзором и просидеть совершенно неподвижно двадцать минут, пока я не услышу свист Анджело. Он собирался выйти к той же точке с другого направления, а по дороге найти каких-нибудь свиней и загнать их ко мне в поле зрения.

Когда шаги Анджело затихли, мои уши и глаза самостоятельно начали настройку на... на все. Я ощущал себя так, как будто включил усилитель всех своих чувств или, наоборот, успокоил себя до такой степени, что сам внешний мир стал звучать громче и выглядеть ярче. Я быстро понял, как отфильтровать помехи в виде пения птиц, которых было много в этот ранний час, и настроиться на частоты специфических звуков – треск ветвей или сопение животных. Я обнаружил, что вижу лес как никогда раньше и могу регистрировать в поле зрения малейшие изменения, происходящие на немыслимо далеком расстоянии – важно только, чтобы эти изменения были связаны с движением или с черным цветом. Мой глаз вдруг стал демонстрировать невероятную точность фокусировки и глубину резкости. Это состояние было мне знакомо: как человек близорукий, я испытывал подобные ощущения, когда впервые надевал очки с большими диоптриями. Когда позже я рассказал обо всем этом Анджело, тот сказал: «Это у тебя открылся глаз охотника». Он, оказывается, знал и об этом...

Найдя тенистое место с видом на лужу, я сел на землю, опершись спиной о гладкий ствол земляничного дерева, положил оружие на колени и постарался соблюдать тишину. Внезапно обнаружилось, что

воздух, проходя через ноздри, издает страшный свист, поэтому я начал вдыхать и выдыхать его через рот, и скоро дыхание стало совершенно бесшумным. В мою голову поступало так много сенсорной информации, что, казалось, она выталкивает оттуда фоновый шум, связанный с сознанием. Это состояние было очень похоже на медитацию, хотя я не предпринимал никаких умственных усилий и не делал никаких упражнений, чтобы полностью изгнать из головы мысли. Я просто смотрел и слушал, настраивая свои чувства на частоты скрывавшейся в лесу свиньи. Эта действительность занимала каждый квадрант моего ментального пространства и, как якорь, привязывала меня к настоящему моменту. Должно быть, я потерял счет времени, потому что двадцать минут промелькнули как один миг. Обычно мое тело восстает против долгого сидения в одной позе, но в данном случае мне не хотелось менять положение или перемещать вес на другую точку.

Позже мне пришло в голову, что это психическое состояние, которое мне очень понравилось, во многом напоминало ощущение, вызываемое курением марихуаны. Тогда чувства представляются особенно острыми, а ум, кажется, игнорирует все, что оказалось вне фокуса этих сиюминутных ощущений, в том числе физический дискомфорт и течение времени... Сегодня одним из наиболее интересных направлений исследований в нейробиологии является изучение существующей в мозге «сети каннабиноидов». Эта сеть представляет собой рецепторы нервной системы, которые активируются группой необычных соединений, называемых каннабиноидами. Одним из таких соединений является тетрагидроканнабинол, активный ингредиент в марихуане. Другой недавно обнаруженный нейромедиатор, анандамид, производится в головном мозге (соединение было названо его первооткрывателем по санскритскому слову *ananda*, означающему внутреннее блаженство). Вне зависимости от того, где они возникли, каннабиноиды усиливают чувственный опыт, отключают кратковременную память и стимулируют аппетит. Ученые до сих пор не определили, в чем может состоять полезность существования такой системы с точки зрения эволюции. Некоторые исследователи полагают, что каннабиноиды, как и опиаты, играют определенную роль в облегчении боли и в «вознаграждении»

мозга; другие считают, что они помогают регулировать аппетит или эмоции.

Опыт охотников позволяет выдвинуть еще одну теорию. А что, если сеть каннабиноидов – это своего рода адаптация, которая при естественном отборе помогает эволюции существа, выживающего благодаря охоте? Судите сами: мозг вырабатывает вещества, обостряющие чувства, сужают диапазон интересов, на которых фокусируется человек, позволяют забыть все ненужное для выполнения поставленной задачи (включая физический дискомфорт и течение времени) и, наконец, делают вас голодным. Да это идеальный фармакологический инструмент для охотника. Он обеспечивает для него все и сразу: и мотив, и награду, и оптимальный стиль мышления. Я не сильно бы удивился, если бы обнаружил, что те чувства, которые обрушились на меня, когда я рано утром прижался в лесу к дереву, были вызваны волной анандамида, захлестнувшей мой мозг.

Не знаю, находился ли я на самом деле в тот момент под воздействием каннабиноидов или нет, но перед тем, как в мое сознание ворвался свисток Анджело, я действительно чувствовал себя так, как будто вошел в природу через новую дверь. На этот раз я не был зрителем, я был полноправным участником жизни леса. Позже, перечитывая описание ощущений Ортеги-и-Гассета, я пришел к выводу, что, может быть, он не был таким уж сумасшедшим, когда утверждал, что охота предоставляет нам последний шанс вырваться из истории и вернуться к природе – пусть даже на короткое время. Не случайно же Ортега назвал охоту «уходом в отпуск из человеческого состояния».

Для охотника даже воздух, скользящий по его коже и насыщающий его легкие, имеет другой, более изысканный вкус. У него горы приобретают выразительные черты, а каждая травинка – собственный смысл. И все это благодаря тому, что сидящий на корточках или медленнодвигающийся охотник чувствует свою связь с землей и зверем, которого он преследует, причем не важно, виден ли ему этот зверь, скрыт ли он или отсутствует вовсе.

Турист, вышедший «на природу», никогда не достигнет такого состояния погружения и слияния. Все, что он видит, – это пейзаж, в который кто-то внес историю, причем внес сравнительно недавно. Его взгляд обусловлен искусством и ожиданием, турист остается зрителем

этой сцены. Он не в состоянии выйти за пределы себя или истории, поскольку созерцает пейзаж как продукт скорее цивилизации, чем природы.

Турист видит обширные пространства, но его взгляд скользит, ничего не схватывая, он не воспринимает роль каждого ингредиента в динамично меняющейся картине природы. Только охотник, имитирующий вечную настороженность дикого животного, для которого все в мире опасно, видит каждую вещь и мгновенно оценивает, что это: средство или препятствие, риск или защита.

Ортега считал, что охота возвращает нас к природе, потому что «это общий для всех способ быть человеком» и потому что зверь, которого человек преследует, будит зверя в нем самом.

Охота – это простой и ясный атавизм, это восстановление более раннего способа бытия человека, и потому для Ортеги в этом и состоит ее высшая и исключительная ценность.

Но, может быть, самым ярким его утверждением является мысль о том, что охота – это единственный доступный для нас путь возвращения к истокам. Мы никогда не сможем, указывает Ортега, стать христианами, похожими на Августина Блаженного, потому что, как только начинается история, ее движение становится необратимым. А почему на охоте мы можем вернуться к палеолиту? Потому что наша идентичность как охотников является в буквальном смысле доисторической – она в процессе эволюции была вписана в архитектуру нашего тела и мозга. (Конечно, то же самое можно сказать и о собирательстве, но Ортега на это не решается – думаю, потому, что это способ бытия в природе, на вкус испанца, недостаточно драматичный и маскулинный.) Ортега признает, что многое из того, что сейчас окружает охотника, – полностью искусственное, но сам опыт столкновения хищника и жертвы – это далеко не фикция (спросите у животных). И пусть сегодня охота – это короткие «каникулы», вырванные из современной жизни. Все, что происходит и будет происходить во время этого потрясающего «антракта», навсегда останется подлинным. Ортега не устает повторять это слово...

### **3. Готов. Или не готов?**

---

Итак, как я уже сказал, эта затея с охотой стала казаться мне куда менее безумной после того, как я провел в лесу то первое утро с ружьем, – и задолго до того, как я получил возможность из него выстрелить. С огорчением сообщаю, что случай применить оружие во время первой охоты мне не представился – вернее, когда он представился, я оказался не в состоянии им воспользоваться. Понимаю, что могу показаться хвастливым «мастером охоты на крупную дичь», ибо сравниваю свое поведение с опытом таких людей, как Ортега-и-Гассет, но не рассказать об этом не могу... В тот день я вернулся из леса не только с пустыми руками, что на охоте вполне простительно. Готовясь назвать себя охотником, я не был готов к охоте – а вот это уже никак нельзя извинить.

И вину за это, по крайней мере частично, я возлагаю на обед.

К обеду мы подстрелили одно животное – это была небольшая свинка, добытая Жан-Пьером. Они с Ричардом увидели в нижнем лесу двух свиней, большую и маленькую, но к тому времени, когда сумели договориться о том, кто будет стрелять (Ричард со всей возможной вежливостью уступал это право своему гостю, а Жан-Пьер – хозяину), большая свинка уже успела скрыться. На обратном пути мы с Анджело подобрали эту свинку и увезли на квадроцикле. Трофеем Жан-Пьера по размеру немного превосходил пуделя; его черная голова с густой щетиной была покрыта красными пятнами. Анджело повесил его за лодыжку на дерево неподалеку от машин, чтобы спокойно разделать тушку после обеда.

Будучи европейцами, да к тому же практикующими поварами, Анджело и Жан-Пьер подошли к обеду со всей серьезностью, несмотря на то что мы находились в лесу, на некотором удалении от цивилизации. «Я тут взял немного... перекусить», – пробормотал Жан-Пьер. «Я тоже», – в тон ему заметил Анджело. И они начали доставать из пакетов и раскладывать на капоте внедорожника Анджело блюда, составившие самый удивительный пикник, на котором мне довелось побывать в своей жизни. Здесь были паштет из омаров, палтус в желе, домашние салями, прошутто и мортаделла, домашние гратены, которые сделал Анджело из мяса дикого кабана, оливки, корнишоны, салат с куриным мясом, богатый выбор сыров и хлеба, свежая клубника и

пирожные, столовые приборы из серебра, салфетки и, естественно, бутылка красного и бутылка белого вина.

Это был вкусный обед, но... Именно он притупил мое охотничье чутье. На экзамене на звание охотника один из самых простых билетов выглядел так: «Допустима ли охота в состоянии алкогольного опьянения? Да или нет?» Когда мы с Ричардом отправились искать другую свинью, я не то чтобы находился в состоянии алкогольного опьянения, но все-таки заметно расслабился и стал излишне словоохотлив. Тем временем Анджело остался свежевать маленького кабанчика, а Жан-Пьер, который его добыл, улегся на траву и погрузился в послеобеденный сон. Перекинув винтовки через плечо, мы спустились по тенистой тропинке к месту, где когда-то Ричарду слегка улыбнулась удача, не переставая вести разговор, типичный для только что познакомившихся людей: о том о сем. Вскоре обнаружилось, что когда-то мы оба работали в одной газете, так что у нас появилась возможность обсудить свежие сплетни и скандалы. Погрузившись в разговор, мы выпустили из виду окружавший нас лес и переключили свое внимание на здание в центре Манхэттена. Так продолжалось до тех пор, пока я случайно не посмотрел вперед и не увидел прямо перед нами, ярдах в тридцати, три или четыре большие черные фигуры, скрытые в тени деревьев. Дорожка находилась в густой тени крутого склона и большого дуба, но свиньи, первые в моей жизни, были видны совершенно отчетливо. Их внезапное появление резко переключило наше внимание на лес «здесь и сейчас». Да, это были четыре больших свиньи. Они копались под дубом, привлеченные желудями, которые засыпали соединявшую нас тропинку. Невероятно, но свиньи не подавали никаких признаков того, что они нас заметили или слышали нашу болтовню.

Я схватил Ричарда за плечо, приложил палец к губам и показал вперед. Он остановился. «Это ваш выстрел, – прошептал Ричард. – Стреляйте!» Традиционно при охоте в группе право первого выстрела принадлежит тому, кто заметил животное. Возможно, это знак признания того, что мастерство охотника состоит не только в том, чтобы убить животное, но и в том, чтобы его выследить. Известно, что во многих традиционных обществах охотников и собирателей первая порция мяса принадлежит не тому, кто убил зверя, а тому, кто первый его заметил. В этом смысле это были мои свиньи.

Но тут возникла маленькая проблема. Перед выходом я забыл зарядить свою винтовку, и в ее патроннике не было патрона. Попытаюсь зарядить оружие сейчас – значит почти наверняка предупредить свиней о нашем присутствии. Я мог бы рискнуть, но пока я буду возиться, они точно скроются. Я неслышным шепотом объяснил все это Ричарду. Ему оставалось только тихим щелчком снять с предохранителя свою новенькую винтовку со скользящим затвором. Я отдал ему мой выстрел...

Ричард опустил на одно колено и медленно поднял винтовку к плечу. Я приготовился к выстрелу. Может быть, я успею зарядить свою винтовку в тот момент, когда он прозвучит? Может быть, я успею выстрелить по другим животным? Ричард медлил и тщательно прицеливался, ожидая, что одно из животных станет к нему боком. Свиньи, опустив головы к земле, с упоением поедали желуди, совершенно не обращая внимания на наше присутствие. И тогда лес взорвался. Я увидел, как одна свинья зашаталась и упала на землю, а затем снова вскочила на ноги, качаясь, словно пьяная. Я зарядил свою винтовку, но было уже слишком поздно: остальные свиньи пропали из виду. Ричард снова выстрелил в раненое животное, и оно повалилось на землю.

Остальные свиньи кинулись по тропинке прочь от нас, мы несколько минут их преследовали, но они скрылись за поворотом, и мы потеряли их из виду. К тому времени, когда мы вернулись, свинья Ричарда была уже мертва. Она оказалась значительно крупнее, чем «пудель» Жан-Пьера. Пуля попала ей в зад. Тут я почувствовал прилив адреналина; может быть, он начался раньше, но только теперь я почувствовал себя легко и весело. Это был не мой выстрел, но я ощутил, что оказался причастным к чему-то очень важному, чему-то, похожему на войну миров. Темное царство свиней разбилось при столкновении с нашим светлым миром, и представитель этого мира покинул его, став тем, что у нас называется словом «мясо».

Свинья массой около 100 фунтов (45 килограммов) была слишком тяжела, чтобы ее нести, так что весь путь к машине мы по очереди тащили ее за заднюю ногу. Так я выяснил, что раньше не понимал в полной мере значение термина «убойный вес». Держа свинью за лодыжку рядом с тонким копытом, я успел почувствовать, как из покрытой щетиной кожи утекает тепло, как животное теряет остатки

своей грозной энергии. Пока я тащил это тело по каменистой земле, мне стало плохо. Пришлось напомнить себе, что, хотя свинья была по-прежнему теплой, она уже ничего не чувствовала. Впрочем, к тому времени, когда мы дотащили тушу до машин, ее кожа уже была холодной на ощупь...

Подбежал Анджело, который хотел увидеть добычу. Он был возбужден, впечатлен и жаждал услышать нашу историю из первых уст. Любопытно, что охотничья история складывается в первые минуты после выстрела, пока вы пытаетесь пробиться через хаотические одновременности, которые переплелись в момент выстрела, и выделить из адреналинового тумана хоть что-то линейное и понятное. Несмотря на то что мы с Ричардом оба были свидетелями этого быстротекущего события, весь наш длинный путь назад мы поочередно и со многими подробностями пересказывали друг другу эту историю. Мы снова и снова обсуждали нашу неготовность к встрече, рассматривали причины, по которым Ричард выстрелил вместо меня, пытались определить точное расстояние и количество свиней, вовлеченных в события. Словом, мы осторожно «распаковывали» тот единственный момент и превращали наши зыбкие воспоминания в последовательность событий, то есть в охотничий рассказ. Я видел, что Анджело упивается нашей охотничьей историей, но заметил и то, как по ходу рассказа его лицо стало выражать все большее и большее разочарование. Это был мой выстрел, моя свинья, но я упустил свой шанс.

«Ты не был готов, – наконец спокойно сказал Анджело. – А на охоте нужно быть готовым всегда. Ну ладно, зато ты сегодня чему-то научился. В следующий раз будешь готов – и обязательно выстрелишь». Он изо всех сил старался не походить на отца, разочарованного в собственном сыне, но мне все равно не удалось избавиться от ощущения, что я – именно такой сын.

Так что же на самом деле произошло? Я не был готов к выстрелу. Но почему? С практической точки зрения причины произошедшего казались достаточно ясными. Конечно, было больше смысла в том, чтобы передать мой выстрел Ричарду, нежели остаться ни с чем. И именно из-за моего бескорыстного решения у нас теперь есть эта свинья.

Но, возможно, у моей неготовности был и некоторый более глубокий смысл: отсутствие патрона в патроннике могло отражать некое мое бессознательное нежелание делать то, что я уговаривал себя сделать.

Мне было ясно, что я не выстрелил, но не было ясно, насколько далеко я смогу зайти в поисках объяснений этой промашки. Нет, я хотел и хочу подстрелить свинью! Она нужна мне для того, чтобы приготовить обед, и для того, чтобы получить так необходимый мне опыт охоты. В общем, остаток времени, отведенного на охоту, то есть всю вторую половину дня, я провел в одиночестве. Я бродил по склонам хребта, сосредоточенно пытаюсь найти в тенистых местах признаки присутствия свиней, я изо всех сил всматривался и вслушивался в лес, надеясь на появление другого животного. Когда Анджело объявил, что пора собираться домой, я чувствовал себя совершенно разбитым.

Жан-Пьер великодушно предложил мне несколько кусков от туши добытой им свиньи. Мне действительно нужно было мясо для приготовления обеда, и я был благодарен ему за это предложение, но... Я понял, что принять сейчас это мясо – значит подчеркнуть мой низкий статус в нашем маленьком сообществе охотников. Я часто читал в литературе по антропологии о том, что успешный охотник имел привилегию раздавать скоропортящееся мясо, и о том, сколь важна была для него эта привилегия. Среди охотников и собирателей питательное мясо всегда играло роль дорогой социальной валюты. Поскольку удачливый охотник нередко добывал большее количество мяса, чем мог съесть сам или со своей семьей, то имело смысл передать излишки этого скоропортящегося продукта другим людям в обмен на обязательства будущих благодеяний. Кстати, шимпанзе тоже так поступают... Не сказать, чтобы Жан-Пьер своим предложением подавлял меня или требовал что-то взамен – нет, он ничего такого не требовал. Но это не отменяло того факта, что, принимая мясной дар альфа-охотника, я оказывался на низшей ступени патерналистской лестницы. (Я хотел было немного познакомить Ричарда с теми правами на мясо, которыми в традиционных обществах охотников обладают «корректировщики», но передумал.) В общем, я поблагодарил Жан-Пьера за этот дар и вежливо от него отказался.

В последующие дни я долго размышлял о том, нужно ли мне снова идти на охоту. У меня было мясо, и я уже поохотился, точнее, получил весьма детальное представление обо всем (ну, или почти обо всем), что происходит на охоте. Я понял, как существует охотник в природе, я понял, как чувствуют себя свиньи. Я заметил добычу и стал свидетелем ее убийства. У меня появилась своя, очень хорошая, охотничья история. И все-таки все, кому я рассказывал об этой охоте, были недовольны тем, как она кончилась: «Ты что, даже ни разу не выстрелил?» Я нарушил главный закон драматургии, сформулированный Антоном Чеховым: «Если в первом акте на сцене висит ружье, то в последнем оно должно выстрелить». Я мог говорить что угодно, но ружье должно было выстрелить! Этот нарративный императив оказался крайне важным.

Ну и, конечно, мне не давал покоя сеньор Ортега-и-Гассет. Он не желал принимать меня в братство охотников, пока я по-настоящему не убью животного. Никакие «платонические» аналоги охоты, например фотоохота или наблюдения за птицами, его не устраивали. («Такой “платонизм”, – писал он, – представляет собой крайний случай лицемерного благочестия».)

«Человек может отказаться от охоты, – допускает писатель, – но если он вышел охотиться, то должен принять определенные требования, без которых реальная охота просто перестает существовать». Одним из этих требований является убийство. И хотя Ортега дальше говорит, что на охоту ходят не затем, чтобы убивать, но на охоте обязательно надо убить. Ради чего? Ради той самой «подлинности». Если для меня суть этого предприятия состояла в том, чтобы взять на себя ответственность за животных, которых я поедаю, то в сферу этой ответственности включается и их смерть. А я пока никого не убил, не правда ли?

В общем, я отправил Анджело по электронной почте письмо, в котором попросил дать мне знать, когда он в следующий раз планирует отправиться на охоту. Он ответил, что сообщит мне об этом за сорок восемь часов, чтобы я успел подготовиться.

#### **4. Моя свинья**

Примерно через месяц, в мае, в пятницу, пришло сообщение о том, что мы встречаемся на автозаправке в Сономе в следующий понедельник в шесть часов утра. На этот раз нас будет всего двое...

Последние несколько миль мы проехали вместе на внедорожнике Анджело. Пустынная дорога вела на север от города Хилдсбурга, красиво петляя по глубоким долинам между четко обрисованных холмов, цвета которых менялись от зимнего зеленого до летнего золотистого. Мне в то утро все холмы напоминали спины и лопатки больших зверей, а покрывавший их толстый ковер из трав – шкуры животных.

Когда мы проехали последний поворот перед воротами Ричарда, я вдруг заметил на своей стороне большую группу свиней. Она состояла из взрослых особей и молодняка; все вместе они спускались по склону холма прямо к дороге. Анджело навалился мне на плечо, чтобы лучше рассмотреть свиней, и сообщил, что они находятся на земле Ричарда. Я вспомнил руководство для охотника, в котором было написано, что с автомобильных дорог общего пользования стрелять нельзя. Поэтому мы решили поугатать свиней, чтобы заставить их перейти через гребень холма и спуститься с другой стороны, где начинался лес Ричарда. Мы сигналили, кричали, мы вышли из грузовика и стали махать руками, как лунатики, и в конце концов свиньи все-таки двинулись вверх по склону.

«У меня сегодня очень хорошее предчувствие», – сказал Анджело, когда мы вернулись в машину. Затем он снова произнес все то же заклинание: «Ты сегодня убьешь свинью. Большую свинью». У меня были немалые сомнения на этот счет, но появление свиней и мне показалось многообещающим знаком. Ведь в конце концов они ушли кормиться туда, куда мы их хотели загнать...

Начало утра прошло за обычным обходом точек Анджело: сначала мы поднялись на гребень холма на внедорожнике, потом пешком пошли в нижний лес. Весь день я держал винтовку заряженной. Сегодня было жарче, чем в прошлый раз, и Анджело предположил, что свиньи будут держаться в тенистых местах. Поэтому мы осмотрели лужу, находившуюся далеко в глубине леса, а затем вышли в заросли папоротника, находившиеся на ближней стороне холма, граничащей с дорогой. Никаких признаков той группы свиней, которую мы пытались сюда загнать, нам обнаружить не удалось.

Вскоре после девяти утра мы вдвоем двигались вниз по просеке, прорубленной на крутом склоне. Внезапно нам пришлось остановиться: прямо возле нас раздалось столь громкое и низкое гортанное хрюканье, что казалось, оно исходит прямо из земных недр. Это была очень большая свинья, и находилась она очень близко. Но где? В каком направлении ее искать? Звук шел отовсюду; казалось, это было всепроникающее ворчание самой земли, которое лучше ощущалось телом, чем ушами. Мы низко присели, стараясь стать как можно менее заметными, и стали напряженно слушать лес. Наверное, я никогда не вслушивался в тишину более внимательно, чем делал это сейчас. Мы полностью обратились в слух, как будто слышали странный звук в ночи.

Наверное, мне не нужно было так напрягаться, потому что следующий звук, который мы слышали, прозвучал почти так же громко, как и первый. Это был резкий, чистый треск сломавшейся ветви, который пришел к нам сверху и справа, с крутого, поросшего дубняком склона, который поднимался к самому гребню холма. Внезапно я увидел какой-то черный поток, который побежал вниз по склону и пересек тропинку примерно в тридцати ярдах (около тридцати метров) впереди нас. Я взглядом проследил серебристую траекторию потока в обратном направлении, через лес – к гребню, и наконец увидел какой-то закругленный черный силуэт, который на фоне восходящего солнца переваливал через вершину холма. Потом я увидел еще одно черное пятно, за ним другое, третье... В общей сложности пять или шесть силуэтов (сколько точно – не могу сказать), вытянувшись в линию, словно нитка огромных черных жемчужин, медленно пересекали гребень холма.

Я тронул Анджело за плечо и указал на свиней. Что мне делать? На этот раз винтовка у меня, конечно, была заряжена, и я даже снял ее с предохранителя. Что делать? Стрелять? «Нет, подожди, – сказал Анджело. – Смотри: сейчас они пойдут вниз по склону». Я отслеживал свиней стволом винтовки, пытаюсь сфокусировать взгляд на одной из них.

Мой палец уже покоился на спусковом крючке, и я изо всех сил сдерживался, чтобы его не нажать: между мной и целью было слишком много деревьев.

«Не торопись, – прошептал Анджело. – Они придут к нам». Свиньи так и сделали: прошли по руслу ручья, вышли на дорогу прямо перед нами и двинулись в нашу сторону в мучительно медленном параде. Я понятия не имею, сколько времени потребовалось свиньям, чтобы преодолеть весь путь по крутому склону. Несколько минут? Всего несколько секунд? Наконец первая свинья, большая и черная, вышла на середину грунтовой дороги. За ней появилось еще одно животное, тоже большое, но намного светлее первого. Вторая свинья повернулась к нам боком. «Ну! – прошептал Анджело. – Давай уже!»

Я чувствовал, что Анджело остановился на пару шагов позади меня, готовясь выстрелить сразу после того, как это сделаю я. И он, и я встали на одно колено. Я поднес приклад винтовки к плечу и прицелился. Чувствовал я себя спокойнее, чем ожидал; по крайней мере, ствол винтовки не водило бесконтрольно вправо и влево. Я прицелился в лопатку сероватой свиньи, совместив мушку с верхней частью передней ноги животного, а затем стал медленно опускать мушку вниз, в тень. Так я надеялся исправить свою ошибку: на стрельбище пули из моей винтовки ложились на несколько дюймов выше мишени. Я затаил дыхание, подавил внезапное желание зажмуриться и осторожно нажал на курок...

Хрупкая неподвижность картины мгновенно разлетелась на тысячу смысловых осколков. Свиньи задергались, в панике попытались разлететься во все стороны, напоминая машины с черными бамперами, но тут... Бабах! Выстрел Анджело, прозвучавший прямо за спиной, заставил меня вздрогнуть. Одна свинья рухнула на землю; другая, кажется, зашаталась. Я перезарядил винтовку, чтобы сделать еще один выстрел, но от наплыва адреналина руки дрожали так сильно, что палец случайно нажал на спусковой крючок, прежде чем я начал опускать винтовку. В результате пуля ушла «в молоко», то есть пролетела высоко над головами ошеломленных свиней. Над пейзажем сгустился какой-то туман войны, и что было дальше, я не очень хорошо помню. Думаю, Анджело выстрелил еще раз. Я нашел в себе силы собраться и сделать еще один выстрел. Наконец, свиньи бросились врассыпную; большинство из них скатилось вниз по крутой насыпи слева от нас.

Мы побежали вперед, к подбитому животному. Это была очень большая сероватая самка, которая лежала на боку посреди пыльной дороги; прямо под ее ухом расплывалась лужа глянцевої крови,

напоминавшая мрамор. Свинья дернулась, попыталась поднять голову, но потом затихла. Смерть пришла к ней очень быстро, что избавило меня от необходимости делать контрольный выстрел. Мы побежали дальше в поиске других животных. Анджело думал, что он подстрелил еще одну свинью, и я кинулся к берегу, чтобы посмотреть, так ли это, но берег оказался предательски крутым, и Анджело позвал меня обратно на дорогу, чтобы показать, что я натворил.

Прежде всего он похлопал меня по плечу и начал расточать утрированные комплименты: «Твоя первая свинья! Ты посмотри, какая огромная! И выстрел мастерский, прямо в голову. Ты сделал это!» А это точно я? Это на самом деле был мой выстрел? Я видел, что после первого выстрела свинья упала, но в тот же момент у меня в глазах все поплыло, а когда я увидел, что вторая пуля прошла мимо, то и относительно первого выстрела меня начали мучить сомнения. Но Анджело был непреклонен: он стрелял в другую свинью, черную. «Нет, это твоя свинья, Майкл, ты убил ее, у меня нет в этом никаких сомнений!» Наша охотничья история на глазах принимала определенную форму, расплывчатые первые впечатления быстро отвердевали и превращались в нечто более острое и крепкое, чем на самом деле. «Какой выстрел! Супер! – продолжал Анджело. – Завалить такую громадину! Вот уж будет прошутто так прошутто!»

Собственно говоря, мяса я пока еще не видел. То, что я увидел, было мертвым диким зверем; его голова лежала в грязи, в расширяющемся круге крови. Я опустился на колени и прижал ладонь руки к животу свиньи над сосками. Под пыльной щетиной чувствовалось тепло, но сердце уже не билось. Нахлынувшие на меня чувства запутались и завязались узлом, как, наверное, у тех свиней, что стояли на этом месте за мгновение до выстрела. Первой перелился через край мощный поток гордости: «Ура, я все-таки сделал все, что собирался сделать, я застрелил свинью!» Потом я почувствовал прилив облегчения: «Слава богу, дело сделано, не нужно делать его еще раз!» А потом, совершенно неожиданно, пришло чувство благодарности. Но за что и к кому? Мне показалось, что за мой успех и к Анджело, конечно. Но тут возникла благодарность и к животному, которое вышло из зарослей на гребень холма, попало мне на глаза и стало тем, кого Анджело продолжал называть «твоя свинья». В добыче не было моего труда (ну разве что чувства), это животное досталось мне в подарок (от

кого — я не мог сказать), и потому я должен был испытывать благодарность, и я ее испытывал.

Чего я ожидал, но по непонятным причинам не испытывал, — так это раскаяния или хотя бы каких-то похожих смешанных чувств. Они придут позже. Но сейчас — немного стесняюсь признаться — я чувствовал себя абсолютно, потрясающе, однозначно счастливым! Анджело захотел меня сфотографировать, для чего поставил меня за свиньей. Одной рукой я должен был придерживать винтовку, висевшую на груди, другую — спокойно положить на добычу. Я никак не мог решить, стоит ли улыбаться или нужно напустить на лицо более мрачное выражение. Я выбрал последнее, но не смог полностью избавиться от следов улыбки. «Каждый хороший охотник, столкнувшись со смертью, которую он собирается принести очаровательному животному, чувствует в глубине души угрызения совести», — прочитал я как-то в книге Ортега «Размышления об охоте». Но у себя я не смог найти ни следа этого чувства ни до, ни после рокового выстрела. При этом я не заметил ни малейшего отвращения к расплывающейся по земле луже крови животного, ничего того, что Ортега называет «деградацией». Я все еще был слишком взволнован, слишком вовлечен в самую невероятную драму, в которой я каким-то образом оказался в роли главного героя.

## 5. Разделка мяса

Эйфория прошла быстро. Меньше чем через час я оказался в гораздо менее героической роли: я обнимал висящую тушу свиньи сзади, чтобы она не качалась, когда Анджело разрежет ее и будет вынимать внутренности. Иными словами, мне была поручена роль медсестры, которая подает инструменты доктору и держит пациента, чтобы тот не дергался. Используя блок и приспособление в виде вешалки из нержавеющей стали с двумя крючками, которое Анджело выковал специально для этой цели, нам удалось поднять свинью и подвесить ее за задние ноги на прочной ветке дуба. Весы, прикрепленные к «вешалке», позволили определить вес животного: 190 фунтов (86 килограммов). Свинья весила ровно столько, сколько я.

С телами вообще много мороки, а справиться с этой огромной тушей оказалось делом еще более трудным и, как ни странно, каким-то

весьма интимным. Некоторое время у нас ушло на то, чтобы затащить свинью на капот машины, подняться на ней вверх по склону, ухитрившись не потерять тушу по дороге, а затем подвесить на дереве. Почти все это время я держал свинью в объятиях – либо давил на нее всем своим весом, когда она угрожала соскользнуть с капота, либо обхватывал ее руками, чтобы она не качалась, когда Анджело делает разрезы. Разделка свиньи осложнялась еще и тем, что мы планировали сделать из нее прошутто, а при его изготовлении нельзя повреждать кожу. Таким образом, вместо того чтобы снять шкуру с задней части туши, нам пришлось ее брить, тщательно сдирая щетину с бедер животного лезвием ножа.

После этого Анджело сделал неглубокий надрез вдоль «экватора», окружавшего живот свиньи, и начал нежно подрезать шкуру. Я оттягивал вниз узкий лоскут кожи, пока он подрезал жир позади него, так что в результате большая часть сливочно-белого жирового слоя осталась на туше. «Это действительно очень хороший жир, – объяснил Анджело, – хороший для салами». По мере того как мы двигались вниз по туше, лоскут кожи становился все больше. В конце концов Анджело медленно стянул кожу через лопатки свиньи и вывернул ее наизнанку. Чем-то этот кусок напоминал свитер, снятый через голову... По-английски разделка туши называется *dressing*, «одевание», хотя в действительности животное «раздевают».

Когда мы протаскивали кожу вниз по грудной клетке, нам попала пуля – точнее, то, что от нее осталось. Оказалось, пуля раздробила последнее ребро и там же, прямо под шкурой, застряла. «Вот тебе на память», – проговорил Анджело. Он извлек из кости окровавленный кусок металла, похожий на зуб, и протянул его мне. Пуля была слишком смята, чтобы определить калибр, хотя мне почему-то пришло в голову, что эксперт от судебно-медицинской экспертизы, наверное, все-таки мог бы сказать, что это за пуля, и раз и навсегда определить, была ли она на самом деле выпущена из моей винтовки. Тут у меня в голове почему-то всплыли слова «Комиссия Уоррена» – эта комиссия по расследованию убийства президента Джона Кеннеди тоже выясняла, был ли там второй стрелявший или нет.

Анджело работал, зажав между зубами небольшую сигару – ее дым отгонял мух и желтых ос, которые проявляли неподдельный

интерес к мертвому животному. Над головами у нас также кружилась пара грифов-индеек, терпеливо ожидая, когда мы закончим разделку.

В общем, представители местной фауны готовились наброситься на любую часть свиньи, которую мы оставим, и переработать ее так, чтобы жиры и белки снова вернулись в ткань земли.

Взяв короткий нож, Анджело сделал еще один неглубокий надрез во всю длину живота животного. Он двигался очень медленно, чтобы не проколоть внутренние органы. Проколотый пузырь придает мясу неприятный и неистребимый запах, пояснил он, а повреждение толстой кишки может привести к заражению кишечными бактериями.

Во время этой работы Анджело, представьте, говорил в основном о еде. Когда он разрезал тонкую висцеральную мембрану, которая удерживает в своем тонком прозрачном мешке все органы тела, то рассказал мне все о блюде под названием вентричина, которое делают в Абруццо. Это все та же мембрана, которую начиняют различными «благородными обрезками» свинины, а затем подвешивают и коптят, как салями. «Оболочка легко рвется, но однажды я все-таки попробую ее для тебя сделать», – пообещал он.

Я не мог поверить в то, что Анджело все еще говорил о еде. Свинья теперь была разрезана и раскрыта, и все ее внутренние органы сверкали, словно муляж внутренностей на занятиях по анатомии. Под толстой мышцей сердца, пронизанного паутиной вен, виднелся голубоватый моток кишечника; за ними находилась пара губчатых розовых легких, похожих на расправленные крыльями; ниже располагалась гладкая печень цвета шоколадной плитки. Потроша кур на ферме Джоэла, я перевидал много внутренностей кур, но тут зрелище было иное и более тревожное – вероятно, потому, что внутренние органы свиньи по пропорциям, расположению и цвету выглядели точно так же, как человеческие органы. Вот почему, вспомнилось мне, хирурги оттачивают свое мастерство на свиньях.

Пока я держал тушу «открытой», Анджело успел отрезать массу органов в надежде заполучить печень, через которую проходил неровный разрез: по-видимому, пуля, пересекая грудную клетку по диагонали от верхнего левого угла до нижнего правого, зацепила и печень. Но Анджело все-таки надеялся сохранить ее («Для паштета –

отлично!»), поэтому он отрезал ее и бросил в пакет, который застегивался на молнию. Затем он протянул руку и аккуратно вывалил на землю, в кучу, все оставшиеся внутренности. От кучи мгновенно поднялось такое зловоние, что я был вынужден заткнуть нос. Это была не просто вонь от свиного дерьма или мочи – они бы показались сравнительно приличными запахами перед этой сильнейшей первобытной вонью, которую могла испускать только смерть. Я почувствовал, как в моем кишечнике поднимает волна тошноты. Заинтересованность клинициста, с которой я пытался подойти к процессу разделки, сразу куда-то улетучилась. Я почувствовал себя отвратительно.

Я по-прежнему обнимал свинью сзади, стараясь держать ее неподвижной и открытой, но эта поза давалась мне все труднее. Нужно было хотя бы на мгновение оторваться от свиньи, чтобы перевести дыхание. Поэтому я сказал Анджело, что хотел бы сфотографировать, как он свежует свинью. Конечно, в действительности я не горел желанием делать такой снимок (скорее наоборот), но время и расстояние, которые нужно было преодолеть, чтобы сделать эту фотографию, вдруг показались мне невероятно драгоценными подарками судьбы. Я отвернулся от свиньи, глотнул чистого воздуха, а затем отошел от нее и – слава тебе, господи – отправился на поиски камеры Анджело.

И я собирался приготовить, подать и съесть мясо этого животного! Отвращение, которое теперь вызвали его вид и запах, меня, мягко говоря, обескураживали, если не сказать больше. Грандиозный план больше не тешил мое тщеславие: в тот момент, когда я убил эту свинью, я почувствовал себя свободным от тяжелых моральных обязательств. И все же... Съесть мясо этого животного?! Это было немыслимо. Паштет? Пршутто? Вентричина? Да меня вырвет, как только я прикоснусь вилкой к кусочку этого мяса! Да разве я смогу когда-нибудь на это пойти? В конце концов, откуда взялся этот спазм отвращения?

А отвращение, как я понял, – это один из инструментов, который эволюция выработала в людях для преодоления дилеммы всеядного. С его помощью наши чувства предупреждают нас о веществах, которые мы не переварим, например о гнилом мясе или кале. И, конечно же, именно этот защитный рефлекс был ответствен за то, что я

почувствовал, когда увидел эти потроха: несомненно, они содержали компоненты, от которых меня могло тошнить. Мой нос, скорее всего, реагировал на содержимое лопнувшего от падения на землю кишечника свиньи, который содержал продукты на разных стадиях пищеварения и разложения. Похоже, мое отвращение представляло собой ту самую «интуитивную микробиологию» в действии.

Но дело было не только в этом. Потом, когда я вернулся домой, я начал перечитывать, что написал об отвращении Пол Розин, и у меня возникло еще одно предположение об источнике моего отвращения. Как написал Розин, большинство вещей, которые вызывают у людей отвращение, имеют источником животных – это жидкости, циркулирующие в их телах, их выделения, наконец, разлагающаяся плоть трупов. Именно они делают употребление в пищу мяса особенно проблематичным, что, кстати, объясняет, почему разные культуры имеют огромное число правил и табу, регулирующих употребление в пищу мяса, – их гораздо больше, чем правил, определяющих прием любой другой пищи. Причем эти правила не только определяют, каких животных есть можно, а каких – нет, но и указывают на съедобные части этих животных и способы их убийства.

Далее Розин предполагает, что кроме санитарных причин избегать определенных частей и выделений животных есть еще одна: эти части противны нам потому, что они открывают перед нами реальность нашей собственной животной природы. Большая часть проекта «человек» была связана с тем, что мы проводили различия между собой и животными. Поэтому мы стараемся усиленно избегать всего, что напоминает нам, что мы тоже звери. Мы – животные, которые мочатся, испражняются, совокупляются, кровоточат, умирают, гниют и разлагаются. Розин рассказывает историю об американском проповеднике Коттоне Мэзере. Этот моралист в своем дневнике описал мощное отвращение, охватившее его в тот момент, когда он обнаружил, что мочится одновременно с собакой. Но Мэзер сумел превратить это отвращение в собственное превосходство: «Тем не менее я являюсь более благородным существом, ибо в то самое время, когда мои естественные потребности хотят унизить меня до состояния зверя (подчеркиваю: в то же самое время!), мой дух стремится воспарить ввысь».

Почему мы так сильно стремимся отдалиться от своей животной сущности – это, конечно, большой вопрос, но несомненно, что одной из причин этого является человеческий страх смерти. Самое страшное, что мы видим у животных, – это их смерть, причем часто они умирают у нас на руках. Животные сопротивляются смерти, но, не имея ни малейшего представления о ней, они не думают о смерти столько, сколько думаем мы. И одна из основных мыслей, которые приходят нам в голову, – это мысль о том, будет ли наша собственная смерть походить на смерть животного или нет? Надежда на то, что человеческая смерть чем-то отличается от смерти животного, для нас бесценна – но это положение нельзя ни доказать, ни опровергнуть. Думаю, именно на этот вопрос мы пытаемся ответить всякий раз, когда смотрим в глаза животного.

С того мига, как я увидел своего зверя, до того момента, когда Анджело отпилил голову свиньи, ее глаза оставались плотно закрыты. От вида ее пышных ресниц мне стало не по себе. Так или иначе, я не заглядывал животному в глаза. Но все остальные действия, происходившие здесь, постоянно наводили меня на размышления об отвращении и смерти. Что мне показалось самым отвратительным в разделке животного, так это то, каким по-настоящему грязным – во всех смыслах слова – был этот процесс. Мне пришлось увидеть смерть, прикоснуться к смерти, почувствовать запах смерти и даже попробовать ее на вкус. Я держал в руках существо, схожее со мной по размеру. У него были такие же внутренности, как у меня, и вообще оно было сильно похоже на меня. Видимо, особенно тяжело встречаться со смертью тем, у кого (как и у меня) нет религиозной уверенности в том, что у людей есть души, а животные их не имеют. Во всяком случае, грань между человеком и животным, которую я увидел здесь, показалась мне тонкой, как нигде и никогда. Нас глубоко возмущает каннибализм, которому не удастся найти никаких разумных причин. Так, может быть, причина в том, что каннибалу удастся обмануть свой мозг и он перестает реагировать на человечину так, как он должен это делать, – с отвращением?

Здесь, решил я, и кроется одно из знаковых достоинств охоты. Она ставит перед охотниками большие вопросы: кто есть мы и кто есть животные, какова природа нашей и их смерти? Безусловно, среди охотников есть немало таких, кто не задумывается об этих проблемах,

но некоторые задумываются. Как пишет Ортега в своих «Размышлениях об охоте», охота опутывает нас загадками о смерти и о животных, которые не допускают легких отгадок и простых ответов. Для Ортеги это обстоятельство является источником постоянного беспокойства охотника: «Он не уверен окончательно и твердо в том, что ведет себя правильно. Но – это также следует понимать – он не уверен и в обратном».

Двойственность и неоднозначность – вот судьба охотника, и, как считает Ортега, такая судьба была у него всегда. Подобно Джону Бёрджеру, Ортега также полагает, что тайна животных – как они могут быть одновременно так похожи и так непохожи на нас – всегда была одной из центральных тайн человеческой жизни: «Человек видит себя как нечто выходящее из животного состояния, но он не может быть уверен в том, что полностью его покинул. Животное начало остается слишком близко к нам, чтобы мы не чувствовали с ним таинственную связь». Среди мыслителей Нового времени самое четкое представление о животных имели картезианцы. В сущности, они считали их бесчувственными машинами, едва ли не минералами и, как следствие, меньше всего переживали о том, что животных убивают. К сожалению для нас, последователи Декарта оказались неправы...

В результате... в результате я по-прежнему стоял в калифорнийском лесу, испытывая тревогу, отвращение и стыд, вечный спутник отвращения.

Я уже говорил, что сразу после выстрела в свинью не испытывал никаких эмоций, но в конце концов они меня настигли – точнее, неожиданно обрушились на меня всей своей огромной тяжестью.

Это произошло поздно вечером, когда я вернулся домой, открыл свою электронную почту и увидел, что Анджело прислал мне несколько цифровых фотографий в письме, тема которого звучала так: «Посмотрите на великого охотника!» В сильном возбуждении я бросился открывать картинки, чтобы показать домашним мою свинью, так как она не приехала со мной домой, а осталась висеть в морозильной камере у Анджело.

Изображение, которое появилось на экране моего компьютера, поразило меня, как внезапный удар под дых. Охотник в оранжевом

свитере стоял на коленях на земле за свиньей, чья голова была залита кровью. Кровь растекалась от нее, словно дельта реки, и уходила за нижнюю рамку фотографии. Винтовка охотника висела на его груди так, что не оставалось сомнения: он скопировал свою позу с какого-то старого портрета охотника с трофеем. Одна рука властно лежала на широком боку мертвого животного. Человек смотрел в камеру с выражением безграничной гордости, сдобренной самодовольной усмешкой. Такой вид можно было бы оценить или хотя бы понять, если бы прямо перед ним не распростерлась окровавленная туша, которая была так велика, что выходила за пределы кадра. Но окровавленная туша там была, прямо по центру, и она делала ухмылку – не могу найти другого слова – похабной. Я чувствовал себя так, как будто натолкнулся на порно с участием какого-то незнакомца. Я поспешил подогнать курсор к углу изображения и закрыл его так быстро, как только мог. Никто и никогда не должен это видеть!

О чем я тогда думал? Какие чувства испытывал человек на этой фотографии? Наверное, за всю оставшуюся жизнь я так и не смогу себе объяснить, что могло бы заставить меня так безумно оскалиться. Теперь эта «улыбка» казалась такой далекой и чуждой... Если бы я не знал, как было дело, то решил бы, что человек на снимке просто пьян. А может быть, я действительно оказался в своего рода дионисическом опьянении – опьянении кровью? Ортега говорит, что так иногда бывает, особенно с успешными охотниками. Наконец, чем это я так чертовски горд? Застрелил из винтовки свинью! Большое дело!

Подобно зеркалу в маленьком магазине, цифровое фото Анджелило показало мне охоту и охотника извне. Такой беспощадный взгляд охота выдерживает с трудом – по крайней мере, в XXI веке. Тем не менее я не готов признать, что такой взгляд дает более правдивое представление о предмете. Дело в том, что эти фото демонстрируют какие-то образы, пришедшие из таких глубин человеческого опыта, что им трудно вписаться в границы современной жизни. Фотографии Анджелило – там их было много, и в конце концов я просмотрел их все – в некоторых отношениях напомнили мне военные фотографии, которые отправляли домой солдаты с войны. Такие снимки шокировали их невест и матерей, которые не ожидали увидеть своих парней, с улыбкой сидящих на телах убитых противников. Безусловно, солдаты имели право на

гордость, ведь убийство – это то, за чем мы их туда посылали. Но все же... Разве мы обязательно должны рассматривать эти фотографии?

Я снова просмотрел фотографии, сделанные Анджело, пытаюсь понять, почему я так их устыдился. Убийства на них не было. Так почему же мне стало так стыдно? Наверное, за проявления радости от совершенного. Для многих на охоте самое обидное (а для некоторых – самое отвратительное) состоит в том, что здесь не только поощряют убийство (по крайней мере, позволяют убивать), но и разрешают получать определенное удовольствие от этого убийства. Это не значит, что остальная часть человечества протестует против санкционированных убийств десятков миллионов животных ежегодно. Но по какой-то причине мы более спокойно относимся к практике механических убийств, которые совершаются на мясокомбинатах – вне поля зрения людей и без лишних эмоций.

А может быть, стоит представить радость охотника в ином свете? Может быть, это радость существа, которое достигло успеха в чем-то, для чего оно предназначено природой? Может быть, это его действие меньше искажает его натуру, его «животную сущность», чем обычная, принятая у людей жизнь? Да, но на фотографии есть еще и убитое животное... Ну, животное тоже имело возможность выявить свою дикую природу, оно жило и, возможно, даже умерло в согласии со своей сущностью. А если это так, то с точки зрения животного такая смерть – хорошая смерть. Но могу ли я сказать это о смерти своей свиньи? Что делать, если окажется, что я не смогу есть ее мясо? Тут я понял, что моя охотничья драма не закончится до тех пор, пока мясо убитого животного не окажется у меня в тарелке...

«Пусть одно живое существо будет оплакивать смерть другого живого существа – и тогда возникнет нечто новое под солнцем!» – предлагал Альдо Леопольд, сам глубоко страдающий от противоречий, с которыми сталкивается охотник. Это очень хорошая идея, но не мешало бы выяснить, насколько она нова и как далеко уведет нас от обычного природного порядка эта траурная церемония. Мне кажется, что у части из нас стыд на охоте вызывают напоминания о нашем происхождении, то есть незавершенность выхода из нашей животной природы.

Так какой взгляд на охотника является правильным? Когда я настоящий – когда смотрю на фотографию и сгораю от стыда или когда

на самой фотографии испытываю безграничную радость? Моралист будет стремиться решить этот вопрос раз и навсегда и в конце концов, наверное, присоединится к моралисту Коттону Мэзеру в своем стремлении к полной трансцендентности. Охотник, по крайней мере взрослый охотник, думающий охотник, признает, что истина скрыта в обеих этих ипостасях, и потому его радость смягчает стыд, а его аппетит сглаживает отвращение.

Тот факт, что вы не можете прийти с охоты с однозначно хорошим к ней отношением, хорошо бы использовать на практике. Не стоит возвращаться с охоты с готовностью защищать свою полную моральную чистоту. Если я и узнал что-то об охоте и поедании мяса, так это то, что такие действия куда более грязны, нежели может себе представить любой моралист. Убив свинку и увидев себя на этой злосчастной фотографии, я теперь с нетерпением (если это правильное слово) ожидал, когда мне доведется попробовать ее мясо. В этом состоянии я раздвоился: часть меня просто тихо завидует нравственной ясности вегетарианцев и моральной безупречности любителей соевого творога тофу. Но другая моя часть жалеет этих людей. Мечты о невинности — это только мечты; они, как правило, связаны с отрицанием реальности, которое может считаться своеобразной формой высокомерия. Ортега пишет, что в отсутствии желания прямо смотреть в глаза реальности есть определенная безнравственность, как есть она и в убеждении, что силой человеческой воли можно каким-то образом преодолеть эту реальность. «Озабоченность тем, как оно должно быть, возникает только тогда, когда уважение к тому, что есть на самом деле, уже исчерпано».

«Что есть на самом деле...» Полагаю, что, как и все остальное, как свинья и обед, правда состоит в том, что я на самом деле был на охоте и вернулся оттуда с немного более ясными чувствами. «На самом деле» — это точно не ответ ни на какой вопрос. Это выражение не скажет вам, что делать, или даже не подскажет, что думать. Но уважение к тому, что действительно существует, указывает нам направление, в котором нужно двигаться. И как-то так получается, что этот вектор ведет нас туда, откуда мы вышли. Я имею в виду — ведет к тому месту и времени, когда люди смотрели на животных, которых они убивали, когда относились к ним с почтением и никогда не поедали иначе, кроме как с благодарностью.

В письме, присланном Анджело по электронной почте, был еще один снимок, на который я тогда посмотрел не очень внимательно, потому что он не огрел меня по голове, как тот портрет с трофеем. Это был мой снимок: я сфотографировал Анджело, свежежущего свинью, когда мне пришлось отойти от них из-за тошноты. Это был простой снимок свиньи, свисающей с дерева, но он был сделан с достаточно большого расстояния, так что в одном кадре можно было увидеть и животное, и мясника, и дуб на фоне залитого солнцем неба, и перепаханную свиньями землю на берегу ручья. Жаль, на фото не попали жужжавшие осы и грифы-индейки, которые лениво нарезали круги над нашими головами, не попали и усыпавшие землю желуди. Но, рассматривая эту фотографию, я внезапно понял, что здесь можно разом увидеть пищевую цепь во всей ее полноте, весь контур из энергии и материи, создавший ту свинью, которую мы сейчас превращали в мясо и еду. Ибо на фотографии был дуб, стоявший на солнце, свет которого он превращал в желуди. Были желуди, которые падали на землю и превращались в корм для свиней. Была свинья, которая на картине оборачивалась пищей для человека. И был человек, который ничего не сделал для того, чтобы создать эту пищевую цепь, но хорошо исполнил прописанную ему роль хищника. И, независимо от того, каких жертв будет поедать этот хищник, найдутся другие животные, падальщики, они со временем превратят его в почву, которая будет питать дуб, так что он, в свою очередь, сможет питать другую свинью. Солнце – почва – дуб – свинья – человек... Вот так выглядит одна из пищевых цепей, которые миллионы лет поддерживают жизнь на Земле. И здесь они сошлись в одном кадре – лаконичный и красивейший пример того, «что есть на самом деле».



## Глава 19

### Собирательство. Грибы

Интересно, почему многие наши увлечения и хобби представляют собой игру в удовлетворение наших основных потребностей – в пище, в жилище, даже в одежде? Кто-то вяжет, кто-то строит, кто-то рубит дрова... Очень многие из нас «работают» так, как будто пытаются себя прокормить: занимаются садоводством или охотой, ходят на рыбалку или собирают грибы. В экономике, для которой характерно сложное разделение труда, эти работы, как правило, выполняются быстрее и дешевле, чем если бы их пришлось делать нам самим. Но, видимо, что-то заставляет нас постоянно искать подтверждение тому, что мы все еще владеем навыками, необходимыми для самообеспечения. Так, знаете, на всякий случай... Очевидно, таким образом мы хотим напомнить себе, что те фундаментальные процессы, благодаря которым мы существуем, пока еще работают – пусть даже их действие сегодня скрыто за паутиной сложнейших глобальных экономических отношений. Наверное, это излишне самонадеянно, но нам хочется думать о себе как о существах самодостаточных – пусть даже эта самодостаточность проявляется только несколько часов в выходные дни, а выращенные продукты обходятся вдвое дороже магазинных...

Игра в самообеспечение у разных людей принимает различные формы. По тому, какой атавизм выбирает себе человек, можно многое сказать о нем самом.

Человек спокойный и внимательный, скорее всего, займется рыбалкой, ценитель строгого математического подхода – строительством, поклонник эмоциональной драмы – охотой, ну а любители покопаться в саду опознаются в основном по комическим диалогам с представителями других видов. Большинство из нас имеют довольно хорошее представление о том, какое именно из этих «рабочих мест» мы могли бы занять, если бы машина времени забросила нас назад, в плейстоцен или в неолит.

До моих приключений, связанных с охотой и собирательством, я всегда казался себе таким парнем из неолита, поскольку еще в детстве

выбрал свой атавизм – выращивание еды. Когда мне было десять лет, я создал «ферму» во дворе родительского дома, который находился в пригороде. Правда, ухаживала за «фермой» чаще всего моя мать. Меня же с раннего возраста привлекала таинственность, с которой проходили процессы прорастания, цветения и плодоношения, а также тот удивительный факт, что из обычного комка грязи через несколько месяцев работы можно получить множество вкусных и полезных вещей. Мне это казалось самым удивительным явлением природы. И кажется до сих пор...

Садоводство – это способ бытия в природе. Оно окружено огромным числом ограничений, о которых садовник редко задумывается, а чаще всего не задумывается вообще. Так, человеку, который работает исключительно с одомашненными видами растений, приходится изменять свой взгляд на природу как на нечто кроткое, ласковое и отвечающее на человеческие потребности (эстетические, вкусовые и т. п.). Работая в саду, вы по понятным причинам считаете, что все произрастающее в нем принадлежит вам, что это, так или иначе, продукты ваших трудов на вашей земле. В результате дикие, менее податливые обитатели вашего сада неизбежно начинают восприниматься как незваные гости, как вредители – одним словом, как Чужие. Садовник – это записной дуалист, для него мир делится на четкие категории: обработанная земля и нетронутая природа, виды домашние и виды дикие, «у нас» и «у них», «дома» и «где-то там». То есть садовник, как и фермер, живет в хорошо размеченном и потому самом понятном мире.

Я никогда не размышлял о мировоззрении садовника с этой точки зрения, пока не провел некоторое время на грибной охоте, которая предлагает совершенно другой способ бытия в природе. Внешне собирание грибов напоминает сбор урожая – вы выходите на природу, оглядываетесь вокруг и собираете готовые к употреблению продукты. Однако быстро обнаруживается, что эти два вида деятельности полностью различны. Во-первых, сбор грибов, как правило, идет в незнакомых местах, где велика вероятность заблудиться, особенно если вы все время смотрите вниз, на землю. В саду заблудиться труднее. (Наверное, именно поэтому садоводы любят сооружать лабиринты из растений.) Помидор, созревший в вашем саду, манит вас к себе, как маяк, мигающий красным цветом на фоне зелени. Грибы в такой зелени

прячутся. Нашли и съели «неправильный» гриб – и вы уже на том свете; с садовыми растениями этот опыт получить не так-то легко... Нет, грибы – это совсем не то, что отвечает на человеческие потребности. Грибы, как вы скоро обнаружите, это создания дикие во всех отношениях, они преследуют свои собственные цели, весьма далекие от ваших. Именно поэтому любители ходить по грибы говорят «грибная охота», а не «сбор урожая».

## 1. Пять лисичек

Однажды в конце января, в воскресенье утром, мне позвонил Анджело.

– Лисички пошли, – объявил он.

– Откуда вы знаете? Вы уже были в лесу?

– Нет, пока не был. Но прошло три недели с больших дождей.

Действительно, всю неделю между праздниками шли дожди.

– И теперь они пошли, точно вам говорю. Завтра едем!

В то время я был едва знаком с Анджело (на свиней мы еще не охотились), поэтому его приглашение сходить по грибы после дождя было для меня очень лестным. Любители «грибной охоты» обычно тщательно скрывают от посторонних свои заветные места, а хорошее место с лисичками вполне можно считать ценной частной собственностью (хотя и не такой ценной, как скопление хороших боровиков). Перед тем как Анджело согласился взять меня с собой, я спрашивал у многих местных знакомых – любителей «тихой охоты», нельзя ли мне сходить за грибами с ними. (Вокруг залива Сан-Франциско живет много таких любителей – вероятно, потому, что «грибная охота» объединяет два самых популярных местных хобби: еду и прогулки на свежем воздухе.) Обращаясь с такой просьбой, я всегда подчеркивал, что буду хранить тайну их любимых мест как зеницу ока. Люди отвечали по-разному. Для некоторых это был совершенно возмутительный вопрос, равнозначный просьбе дать поносить на денек их кредитную карточку. Другие реагировали более спокойно, но... но всегда отвечали уклончиво. По слухам, друг Анджело Жан-Пьер знает хорошие места с лисичками прямо в черте города Беркли, но в ответ на мои настойчивые просьбы он всегда находил вежливые способы отослать меня с этими просьбами в далекое будущее. Несколько

грибников откликнулись на мою просьбу одной и той же милой шуткой: «Конечно, сходим вместе, но предупреждаю, что сразу же после этого мне придется тебя убить». Мне казалось, что за такими шутками (на которые я отвечал, что буду носить повязку на глазах на пути туда и обратно) должно следовать что-то вроде обычного приглашения. Но оно никогда не следовало. Грибники никогда не говорили «нет» — они ловко уходили от разговора или меняли тему. Некоторое время я думал, что, может быть, проблема в том, что я считался писателем, то есть сумасшедшим, который способен раскрыть расположение любимого грибного места? Тогда я стал заявлять, что журналист скорее пойдет в тюрьму, чем раскроет свой источник конфиденциальной информации. Это тоже не помогло. Я уже начинал думать, что моя затея полностью безнадежна и что придется учиться ходить по грибы по книгам, а это перспектива сомнительная, не говоря уже том, что опасная. Но тут позвонил Анджело...

Впрочем, наверное, не стоит преувеличивать великодушие моего друга. Место, в которое он повел меня собирать грибы после дождя, находилось на частном и закрытом для посторонних земельном участке, принадлежавшем его старому другу, так что поступок Анджело не сильно походил на раздачу фамильных драгоценностей. Этот участок представлял собой виноградник, примыкавший к территории Глен-Эллен. Вокруг находилось несколько сотен акров дубовых рощ, которые тянулись на северо-восток в сторону горы Сент-Хелина. Прямо на выходе из ухоженного виноградника территория переходила в покатуую саванну с широкими полосами травы, зеленеющей после зимних дождей, среди которых кое-где виднелись островки каменного дуба и лавра.

Лисички — микоризные грибы. Это означает, что они растут в союзе с корнями растений. «Союзники» лисичек — это обычно дубы почтенного возраста.

Здесь росли сотни многообещающе древних дубов, но Анджело знал их все едва ли не по именам, поскольку уже много лет собирал в этих местах лисички. «Вот этот у них — главный, — сообщил он мне, указывая посохом на ничем не примечательное дерево. — А вон тот, рядом... Ни разу под ним грибов не видел!»

Я вырезал из дубовой ветви собственную палку и отправился через луг к дереву, которое Анджело объявил главным производителем грибов. Анджело показал мне, как можно палкой переворачивать опавшие листья, когда тебе показалось, что под ними что-то растет. Кроме того, он объяснил, что палка переносит споры от одного дерева к другому; видимо, Анджело считал себя кем-то вроде шмеля, который переносит гены лисичек от дерева к дереву. (Отсюда видно: сами грибники считают, что в целом они играют в природе положительную роль.) Я несколько минут ходил, согнувшись, вокруг одного дерева, поднимая палкой там и сям опавшие листья, но ничего не обнаружил. В конце концов подошедший Анджело молча указал мне на место в шаге от меня. Я внимательно осмотрел его и не увидел ничего, кроме хаотичной мешанины из золотистых листьев и спутанных ветвей. Анджело опустил на колени, смахнул листья, отгреб руками немного земли и показал мне яркий грамофончик цвета тыквы размером с кулак. Он срезал его ножом и передал мне; гриб оказался неожиданно тяжелым и прохладным на ощупь.

Как можно было его заметить? Он ведь ни на йоту не приподнимал ковер из опавших листьев. Оказывается, надо было обнаружить на листьях тонкие признаки того, что их что-то подпирает снизу, а затем лечь на землю и посмотреть на этот участок сбоку, потому что только так можно увидеть столбик гриба еще до того, как он прорвет покрывало из листьев. Тем не менее, когда Анджело указал на другое место под тем же деревом, место, где он, очевидно, видел еще один гриб, я опять не смог его увидеть. Я был слеп до тех пор, пока Анджело не сдвинул листья кончиком палки. И только тогда мне в глаза бросился золотистый гриб, напоминавший по цвету самородок. Я стал подозревать, что на Анджело, кроме зрения, работало какое-то другое чувство – может, он вынюхивал ароматные лисички еще до того, как замечал их глазами?

Но что поделать: только так, наверное, и может идти «тихая охота». Нужно, как говорят охотники, набить глаз на поиске грибов. Через некоторое время мне стало казаться, что, двигаясь за Анджело, я постепенно «пристреливаюсь» к грибам. Но что удивительно – это происходило только тогда, когда мы с Анджело «обрабатывали» один и тот же дуб. Другие начинающие грибники тоже говорят об этом явлении. Подозреваю, что чем-то этот эффект напоминает трюк с

лошадью, умеющей считать: кажется, что она знает арифметику, но на самом деле лошадь просто различает тонкие телодвижения, которые делает ее партнер-человек. Вот и я кидался туда, куда особенно пристально вглядывался Анджело, пытался увидеть там грибы – и иногда их находил. Иными словами, подобно лошади, которая умела считать, я видел лисички глазами другого человека.

Впрочем, еще до того, как утро перешло в день, я начал находить лисички самостоятельно. Кажется, я понял, что значит «пристрелять» глаз. Скоро из леса на меня вдруг вышла одна лисичка, за ней – другая... Теперь мне казалось, что они манят, зовут меня... Почему это произошло? Я что, наткнулся на особенно хорошее место или наконец понял, как их надо искать? Что тому причиной – природа или навык? Увы, я никак не мог этого понять – даже после того, как приобрел мистический опыт: нашел пару сросшихся лисичек, ярких, как желток двойного яйца, причем там, где за мгновение до этого не было ничего, кроме ковра из желтых листьев. (Клянусь – ничего не было!) Либо они действительно только что выскочили из земли, либо визуальное восприятие гораздо более изменчиво и сильнее связано с психологией, чем мы думаем. Ну и, конечно, миром правят ожидания: всякий раз, когда я был убежден, что стою в хорошем месте, грибы появлялись чаще. Популярное присловье гласит: «Пока не увижу – не поверю», но, видимо, на грибной охоте справедливо обратное утверждение: «Пока не поверю – не увижу». Во всяком случае, мне способность различать грибы показалась не окном, через которое можно смотреть, а орудием, которое сначала нужно собрать, а потом научиться им работать.

Обнаружив несколько хороших грибов, я достиг такой уверенности в себе, что она в конечном счете снова стала необоснованной. На основании моего скромного опыта я разработал теорию обнаружения грибного места, в которой в качестве входных параметров фигурировали оптимальная упругость почвы и расстояние от ствола дерева. Увы, моя теория не выдержала проверки практикой. После краткого периода везения я снова ослеп и не смог найти за весь оставшийся день ни одного гриба. Конечно, можно было бы сказать, что в лесу просто не осталось грибов, но нет, Анджело снова и снова находил их в тех местах, которые я якобы уже изучил. Грибов было мало (Анджело потом вообще решил, что мы пришли на пару дней

раньше, чем нужно), но их набралось достаточно, чтобы заполнить пакет из продуктового магазина.

Итак, мне удалось найти в общей сложности пять грибов. Кажется, не так много, но были среди них и такие, что весили почти по фунту (450 граммов) каждый. В общем, пять моих лисичек были огромными, красивыми, и я с нетерпением ждал, когда мне удастся их попробовать.

И дождался – тем же вечером. Я смыл с них землю, обсушил, а затем нарезал грибы на кремово-белые ломтики. Они слабо пахли абрикосами, и я сразу понял, что это были такие же грибы, как тот, что я нашел рядом с моим домом, но побоялся попробовать. Да, такой же цветовой тон, такие же мелкие пластинки, такой же гребешок и расширяющийся кверху стебель, переходящий в шляпку, напоминающую золотистую вазочку. Сначала, как рекомендовал Анджело, я прогрел лисички на сухой сковороде, чтобы выпарить из них воду (а ее было много), а затем обжарил с маслом и луком-шалотом. Грибы имеют восхитительно тонкий вкус, который легко испортить, если взять их слишком много или передержать на сковороде. У моих грибов обнаружились тонкий фруктовый аромат с оттенком перца и плотная шелковистая текстура.

Резонно спросить, не боялся ли я есть эти лесные грибы, не чувствовал ли хоть некоторое опасение в связи с тем, что наутро мог не проснуться? Разве у меня не было никаких сомнений в том, что эти грибы – действительно лисички, то есть съедобные деликатесы, а не какие-то смертельно ядовитые грибы, которые Анджело ошибочно принял за лисички? Вопрос понятен. А ответ такой: как это ни странно, несмотря на мою микофобию, для меня это перестало быть проблемой. Точнее, подняв на вилку первый кусочек, я, конечно, почувствовал смутное опасение, но легко от него отмахнулся, потому что пусть неявно, но доверял Анджело. К тому же эти грибы имели замечательный аромат и вкус...

В тот вечер за ужином мы много шутили об отравлении грибами, вспоминая, как однажды Джудит с ее другом Кристофером во время велосипедной поездки по Коннектикуту наткнулась на огромную поляну со сморчками. Она вернулась домой с богатыми трофеями: мешком для мусора, наполовину наполненным грибами. Но я не мог заставить себя готовить грибы, пока мы не получим какое-то подтверждение того, что это действительно сморчки, а не какие-то,

скажем, «ложные сморчки», от которых предостерегал определитель. Но как в этом убедиться? Я не вполне доверял книгам, по крайней мере тому, что я в них вычитал. Решение дилеммы показалось мне очевидным, хотя и несколько бессердечным. Я предложил Джудит оставить сморчки в холодильнике на ночь, а утром позвонить Кристоферу. Если он будет достаточно жив для того, чтобы ответить на телефонный звонок, то, несомненно, скажет, ел он вечером сморчки или нет. Тогда мы узнаем, можно ли их есть! Тут меня обвинили в том, что я ставлю эксперименты на людях, но я не нашел никакого основания для такого обвинения...

Вот это, можно сказать, еще один из способов решения дилеммы всеядного. Лесные грибы вообще ставят эту дилемму особенно рельефно, поскольку в этом случае перед нами одновременно возникают и одна из самых больших наград мира еды, и серьезнейший, смертельный риск. По-видимому, поедание грибов представляет собой экстремальный случай дилеммы всеядного – может быть, именно поэтому люди испытывают в отношении лесных грибов такие сильные и противоположные чувства. Как любят указывать микологи, большинство людей и даже целые культуры можно разделить на любителей грибов, микофилов, и отвергающих грибы – микофобов. Знатоки грибов скажут вам, что англичане и американцы в основном относятся к микофобам, в то время как европейцы и русские, как правило, – страстные микофилы. Я подозреваю, что у большинства людей присутствуют оба эти компонента, но в разных пропорциях. Все мы относимся к грибам с некой повышенной напряженностью, характерной для всеядных, которые постоянно ищут баланс между склонностью к пищевым приключениям и боязнью новой пищи, между неофилией и неофобией.

В случае грибов дилемма всеядного часто сводится к идентификации – нужно точно знать, что именно вы собираетесь съесть. С того момента, как Анджело показал мне первый найденный гриб, мне вдруг стало абсолютно ясно, что есть лисичка и что ею не является. Я сразу понял, что в следующий раз, когда я найду лисичку, причем в любом месте, я ее узнаю и не побоюсь съесть. А это, вообще говоря, странно, если учесть, что, когда я нашел в своем районе лисичку, даже полтора десятка авторитетных определителей, написанных дипломированными микологами, не сумели меня убедить в

том, что это лисичка. А теперь я готов жизнь поставить на кон, что это лисичка. На основании чего? На основании мнения одного, так скажем, сицилийского парня, который и образования-то микологического не имеет. Как такое возможно?

А дело в том, что, решая вопрос, глотать или не глотать новую пищу, всеядное существо имеет счастливую возможность последовать примеру своего всеядного товарища, который съел такую же пищу, и не только выжил, но и рассказал об этом. Вот одно из наших преимуществ перед крысой, которая не имеет возможности обмениваться с другими крысами информацией о результатах своих опытов с новыми продуктами питания. Окружение отдельного человека и его культура успешно посредничают при решении дилеммы всеядного, рассказывая этому человеку, что благополучно съедали в прошлом другие люди, а также то, как они это съедали. Только представьте себе, что было бы, если бы каждый вопрос о еде пришлось бы решать самому! С очевидностью, тогда грибы ели бы только самые смелые или самые глупые из нас. Да, общественный договор – это большое благо для всеядных в целом и поедателей грибов в частности...

Определители, конечно, содержат всю мудрость, аккумулированную нашей культурой относительно грибов. Любопытно, однако, что процесс передачи этой в буквальном смысле жизненно важной информации намного легче осуществляется при прямом контакте между людьми, нежели посредством письма или даже фотографий. Эндрю Уэйл упоминает этот феномен в серии замечательных статей о грибах, объединенных в сборник «Союз Солнца и Луны» (The Marriage of the Sun and Moon). «Есть только один способ разобраться в грибах: через людей, которые в них разбираются. Ужасно трудно сделать это по книгам, фотографиям и описаниям».

Интересно, а чем нас не устраивают книги о грибах? Может быть, тем, что передача знаний из уст в уста («вот этот – съедобный, а этот – нет») осуществляется самым базовым, даже, можно сказать, первичным механизмом? Похоже, что в любой коммуникационной среде мы инстинктивно доверяем самому архаичному: вот же, есть прямое личное свидетельство от – скажем прямо – того, кто после этого выжил. Ну и следует учесть, что скромное определение «вот этот» содержит в себе мириады качеств, которые только крайне приближенно можно описать словами и картинками. Наша способность уверенно

идентифицировать растения и грибы – один из наиболее важных инструментов выживания, поэтому она впитывает в себя гораздо больше сенсорной информации, чем может поместиться на странице книги. Это послание, записанное в буквальном смысле на «языке тела», не так легко упростить или передать на большие расстояния. Но когда я держу в руках свежесобранные лисички, когда я ощущаю их абрикосовый аромат, когда я чувствую их приятную тяжесть и наслаждаюсь их прохладной сыростью (а кто знает, сколько других их качеств «загрузилось» в мое подсознание?), я опознаю лисичку без малейших колебаний. На данный момент я утихомирил свой инстинкт микофоба относительно по крайней мере одного вида грибов и теперь мог спокойно наслаждаться жизнью. Не каждый день достается человеку такой огромный объем знаний!

## **2. Загадочные грибы**

Полученные знания я использовал с пользой уже на следующей неделе, когда вернулся к дубу, который растет недалеко от моего дома, и нашел под ним огромные залежи лисичек. Я как-то не подумал о том, что нужно взять сумку, а лисичек оказалось больше, чем я мог унести в руках. Пришлось сделать сумку из футболки: я завязал ее спереди узлом и заполнил большими, перепачканными грязью грибами. Все прохожие на меня оглядывались, и я решил, что это они от зависти (я был так возбужден, что даже в мыслях не допускал, что причина может быть иной). Так что теперь у меня есть грибное место, как у Жан-Пьера, – прямо здесь, в городе. (Не спрашивайте, где именно, – я не хочу вас убивать.)

Поскольку в апреле дождей не было, «охоту» за лисичками пришлось перенести на следующий год. Другие ценные грибы, сморчки, появятся только в мае. Я использовал образовавшийся перерыв для того, чтобы почитать литературу о грибах и поговорить с микологами. Я надеялся найти ответы на некоторые вопросы, связанные с грибами как с формой жизни. Мне казалось, что в них есть что-то глубоко таинственное. Что сделало грибы грибами, где и когда это произошло? Почему лисички растут у дубов, а сморчки – под соснами? Почему грибы вырастают под одним деревом, а под другим – нет? Как долго они живут? Почему некоторые грибы производят

смертоносные токсины, не говоря уже о мощных галлюциногенах, а другие отличаются широким спектром отличных вкусов? Я как садовник по традиции считал эти объекты растительными, хотя, конечно, никакие они не растения, и хорошие знания ботаники бесполезны для понимания грибов, которые на самом деле более тесно связаны с фауной, чем с флорой.

Когда дело дошло до ответов на мои вопросы, даже на самые примитивные, выяснилось, что ответить на них трудно.

Как ни унизительно это осознавать, мы очень мало знаем об этом третьем царстве жизни на Земле.

Книги, с которыми я консультировался, пестрили признаниями в невежестве: «Неизвестно, почему это происходит», «Количество половых типов у грибов пока еще точно не определено», «Конкретные механизмы, запускающие этот процесс, в настоящее время не совсем понятны», «Фундаментальные химические механизмы, ответственные за возникновение ярких галлюцинаций, как были загадочными, так и остаются таковыми по сей день», «Непонятно, относится ли сморчок к сапрофитным или к микоризным грибам или к обоим этим видам» и так далее и так далее – на тысячах страниц микологической литературы. В беседе с известным микологом Дэвидом Эророй, чей детальный определитель «Раскрытые тайны грибов» (Mushrooms Demystified) является библией для грибников Западного побережья США, я спросил его, какой вопрос в области микологии он считает самым важным. Ни секунды не колеблясь, он назвал два таких вопроса: «Почему здесь, а не там? Почему сейчас, а не тогда?»

Другими словами, мы не знаем о грибах самых элементарных вещей.

Часть проблемы заключается просто в том, что грибы очень трудно изучать. То, что мы называем грибом, есть только верхушка айсберга – гораздо более крупного и, по существу, невидимого организма, который большую часть своей жизни проводит под землей. Гриб – это только «плодовое тело» подземной сети микроскопических гифов, невероятно длинных корнеподобных клеток, которые пронизывают почву, как нейроны. Переплетаясь, словно провода, гифы образуют сеть мицелия (пока еще на микромасштабах). Микологи не могут выкопать гриб как растение, чтобы изучить его структуру, так как его мицелий слишком

тонкий и нежный, и при попытке извлечь его из почвы он разрывается на куски. Иными словами, если мы можем увидеть гриб, самую заметную и плотную часть этого организма, то увидеть весь организм, компонентом которого является гриб, не представляется возможным. У растений имеются определенные правила развития, упорядоченная и видимая хронология семенного и вегетативного роста: семена, прорастание, рост, цветы, плоды и опять семена. У грибов таких правил нет. Конечно, у них, скорее всего, имеются собственные правила, но всех их мы не знаем. Не знаем мы и механизмы, регулирующие процесс образования грибницы. Этот процесс может занять от трех до тридцати лет в зависимости от... От чего? А вот этого мы как раз и не знаем. Все, что происходит с грибами, кажется автохтонным – возникающим, казалось бы, из ниоткуда и без всякой причины.

Грибы в отличие от растений лишены хлорофилла и поэтому не могут преобразовывать в пищу энергию Солнца. Подобно животным, они питаются органическими веществами, содержащимися в растениях или в поедателях растений. Большинство грибов, которые мы едим, получают энергию одним из двух способов: сапрофитным путем, то есть путем разложения мертвого растительного вещества, и микоризным путем, то есть проникая в корни живых растений. К сапрофитам, многие из которых можно вырастить путем введения спор грибов в подходящую массу мертвого органического вещества (бревна, навоз, волокна), относятся белые шампиньоны, японские грибы шиитаке, двуспоровые шампиньоны, шампиньоны портобелло и вешенки. Но большинство отличных лесных грибов культивировать невозможно или почти невозможно, поскольку им необходимы живые и очень старые деревья, так что на появление грибов может уйти несколько десятилетий. Грибной мицелий может расти неопределенно долго, в некоторых случаях в течение многих столетий, и при этом не обязательно будет «плодоносить». Недавно в штате Мичиган была найдена грибница, занимающая под землей площадь 40 акров (17 гектаров); ее возраст насчитывает несколько веков. Иными словами, заражение старого дуба или старой сосны спорами грибов не является гарантией будущего урожая – по крайней мере, на масштабах, характерных для человеческой жизни. Грибы живут и умирают на других масштабах, предположительно на масштабах времени жизни деревьев.

Микоризные грибы сосуществуют с деревьями – они выработали взаимовыгодные отношения, в которых обмениваются продуктами совершенно разных метаболизмов. Если особый дар растений заключается в фотосинтезе, то есть в способности хлорофилла превращать в углеводы солнечный свет, воду и минералы из почвы, то особый дар грибов – это способность расщеплять органические молекулы и минералы на простые молекулы и атомы под действием мощным ферментов (энзимов). Гифы окружают корни растения и проникают в них, обеспечивая их постоянным рационом нужных элементов в обмен на каплю простых сахаров, которые растение синтезирует в своих листьях. Сеть гифов значительно расширяет эффективный радиус действия и площадь поверхности корневой системы растения. Конечно, деревья могут выжить и без своих спутников-грибов, но без их защиты растения редко чувствуют себя хорошо. Считается, что грибы могут также защитить свои растения-хозяева от заболеваний бактериальной и грибковой природы.

Способность грибов разлагать и перерабатывать органические вещества делает их незаменимыми не только для деревьев, но и для всей жизни на Земле. Если почва – это желудок Земли, то грибы поставляют этому желудку пищеварительные ферменты, причем в буквальном смысле. Без грибов, способных разлагать органические вещества, земля давно бы задохнулась под слоем продуктов, создаваемых растениями. Если бы не было грибов, то на земле без конца накапливались бы мертвые растения, углеродный цикл перестал бы функционировать, а живые существа не знали бы, что им есть. Человечество склонно обращать особое внимание на науки о жизни и росте, но, конечно, не менее важны природные процессы, связанные со смертью и разложением, а в этой сфере абсолютными властителями являются грибы.

Да, грибы сильно связаны со смертью – и этот факт, наверное, может многое сказать об их таинственности и нашей микофобии. Стоя на границе между жизнью и смертью, грибы разлагают мертвых, делая из них пищу для живых – а об этом процессе мы говорить не любим. Как правило, грибы хорошо растут на кладбищах – не случайно мексиканцы называют грибы *carne de los muertos*, плотью мертвых. Ну и, конечно, не прибавляет светлых тонов к репутации грибов то обстоятельство, что они сами по себе могут выступать прямыми

агентами смерти. Зачем грибы производят такие мощные токсины — пока не совсем понятно. Некоторые микологи утверждают, что токсины — это средство обороны, но другие задают закономерный вопрос: если отравление животных, которые пытаются вас съесть, — это хорошая стратегия выживания, то почему не все грибы ядовиты? Некоторые из токсинов являются просто инструментами, позволяющими грибам делать то, что они призваны делать: разрушать сложные органические соединения. В частности, смертельный для человека яд мухомора в действительности просто переваривает его печень изнутри...

Эволюционная причина того, что многие грибы производят мощные галлюциногены, еще более загадочна — хотя, вероятно, это производство никогда не было специально ориентировано на то, чтобы создавать галлюцинации в человеческом мозге. В самом слове «интоксикация» уже содержится намек на то, что вещества, которые отравляют организм человека, иногда могут изменять и сознание этого человека. Микофилы считают, что общество переоценивает опасность грибов и что на самом деле их свойства не столь однозначны и занимают целый непрерывный диапазон — от смертельно опасных до весьма интересных. «Всё есть яд и всё есть лекарство; тем или иным его делает только доза», — говорят микофилы. Те же грибные токсины, которые могут убить, в меньших дозах вызывают удивительные психические эффекты — от экстаза до ужаса. Многие распространенные грибы изменяют сознание человека — это свойство известно уже тысячи лет, но интерес к нему не угасает. Он подпитывается культом тайны, окружающей грибное царство, причем на поддержание этого культа работает как микофобия, так и микофилия.

Эндрю Уэйл отмечает, что с грибами связан интересный парадокс: необыкновенная энергетическая ценность этих организмов плохо сочетается с тем, что они содержат относительно мало того вида энергии, которую ученые обычно измеряют в калориях. В силу низкой калорийности грибов диетологи не считают их важными источниками питательных веществ, между тем они обеспечивают нас минералами и витаминами, а также являются источником незаменимых аминокислот, которые придают некоторым грибам мясной вкус. Уэйл легко справляется с этим парадоксом: калории, указывает он, есть просто единицы солнечной энергии, которые были захвачены и сохранены зелеными растениями, а «грибы имеют мало общего с Солнцем». Они

появляются ночью и увядают при свете дня. Они обладают энергией совершенно иного свойства, отличной от той, что запасена в растениях. Их энергию можно назвать чудовищной и странной. Судите сами.

Такие грибы, как навозник белый (*Coprinus comatus*), могут пробить своими мягкими мясистыми тканями твердый асфальт. Навозник серый (*Coprinus atramentarius*) появляется на несколько часов, а затем в течение дня превращается в лужицу черноватых чернил. Вешенки (*Pleurotus ostreatus*) могут за две недели переварить гору нефтехимического шлама и превратить токсичные отходы в пищевой белок. (Алхимия этого процесса станет более понятной, если вспомнить, что сапрофитные грибы умеют разрушать сложные органические молекулы, а именно из них и состоят отходы нефтехимии.) Омфалот маслиновый, или масличный (*Omphalotus olivascens*), может расти в темноте, испуская жуткое синее биолюминесцентное свечение. Зачем он это делает – неизвестно. Грибы рода псилоцибе (*Psilocybe*) могут изменять структуру человеческого сознания и вызывать видения. Мухомор красный (*Ananita muscaria*) может свести человека с ума. И, конечно, существует несколько грибов, которые могут человека убить.

У нас нет научных инструментов для измерения и учета этих необычных способностей. Уэйл полагает, что энергетика грибов связана не с Солнцем, а с Луной, то есть что грибы вместо калорий солнечного происхождения содержат громадное количество некоей «лунной» энергии.

Читая материалы о грибах, трудно не прийти к выводу, что некоторые из авторов сами употребляют психотропные виды грибов, причем, похоже, в неумеренных количествах. Почитание предмета исследований проникло в них настолько глубоко, что они ищут его везде, даже если для этого иногда приходится выходить за пределы представлений современной науки. К тому же в случае грибов эти представления огорожены не очень высоким и крепким забором...

Да, микологическая литература опутана мощным и разветвленным мицелием мистицизма. Читая книги о грибах, я наталкивался на самые невероятные рассуждения и выводы.

Что мицелии грибов – это нейроны, которые вместе составляют орган, ответственный за интеллект и коммуникативные способности

планеты Земля (Пол Стаметс). Что употребление галлюциногенных грибов высшими приматами стимулировало быстрое развитие мозга и превращение его в человеческий (Теренс Маккена). Что галлюциногенные грибы, поглощаемые ранними предками людей, вызвали шаманские видения, которые привели к рождению религии (Гордон Уоссон). Что ритуал приема галлюциногенной спорыньи, который практиковали в городе Элефсисе греческие мыслители, в том числе Платон, стал источником крупнейших достижений культуры Древней Греции, в том числе философии того же Платона (это снова Уоссон). Что лесные грибы, входящие в рацион человека, подпитывают его бессознательной «лунной» энергией, которая «стимулирует воображение и интуицию» (Эндрю Уэйл).

Я не готов сбрасывать со счетов любое из этих утверждений только потому, что их справедливость не доказана современной наукой. Грибы – это сама тайна. И кто может поручиться, что не придет такой день, когда наука сможет измерить экзотические виды энергии, запасенные грибами, а может быть, даже вычислить нашу минимальную суточную потребность в «лунных» калориях?

### **3. Работа на гари**

Когда после первой охоты на свиней Жан-Пьер вез меня на машине домой, я воспользовался моментом и снова заговорил о грибах. Он никак меня не обнадежил, но в разговоре упомянул о грибнике по имени Энтони Тассинелло, который неделю назад принес ему в ресторан несколько фунтов сморчков, и предложил познакомить меня с Энтони. (Удивительно, какими изобретательными становятся люди, когда им нужно отвлечь внимание от собственных грибных мест!)

Верный своему слову Жан-Пьер послал письмо Энтони по электронной почте, и тот сразу предложил мне поехать на «охоту» за сморчками. Я поначалу удивился тому, что он готов взять совершенно незнакомого человека, но после обмена письмами по электронной почте ситуация немного прояснилась. Дело в том, что сезон сбора сморчков был сейчас в самом разгаре, и Энтони нуждался в еще одной паре рук, а уж если эти руки принадлежат тому, кто не просит ничего взамен... Памятуя о проблеме разглашения информации о грибных местах, я повторил свои обычные клятвы, но оказалось, что в данном случае

вопрос секретности не являлся таким животрепещущим, потому что мы шли собирать сморчки «на гари». Эти грибы в изобилии появились весной на следующий год после того, как пожар уничтожил здесь сосновый лес. Поэтому, даже если я раскрою секретную информацию, то она будет иметь ценность только этой весной, а на самом деле только в ближайшую пару недель, поскольку после первого же слова на это пожарище слетится все калифорнийское микологическое сообщество...

Энтони сообщил мне по электронной почте, что мы встречаемся перед его домом в пятницу ровно в шесть утра. Он также предупредил, что мы окажемся в суровом и непредсказуемом окружении. «Мы будем работать хоть в дождь, хоть в снег, хоть в ясную погоду. Не смейтесь: этой весной мне уже приходилось выковыривать сморчки из-под снега. Было не очень весело, но зато есть что вспомнить».

«Погода в том месте может быть совсем не такая, как здесь, и даже не такая, как в долине. Мы будем находиться на высоте примерно мили (1,6 километра) над уровнем моря, а там может быть и жарко, и холодно, и мокро, и все это за несколько часов. Надевайте многослойную одежду, на всякий случай возьмите дождевик. Обязательно – высокие походные ботинки, закрывающие лодыжки: там очень крутые скалы, плюс огромные сгоревшие поваленные деревья, плюс земля, пропитавшаяся водой. Возьмите шляпу: на такой высоте сильное солнце. Ну а еще она защитит лицо от кедровых игол и паутины, а если не хватит корзины, то в нее можно собирать грибы». Энтони также посоветовал мне взять солнцезащитный крем и инсектицид (от комаров), минимум один галлон (около четырех литров) воды, гигиеническую помаду и портативную рацию уоки-токи, если она у меня есть.

Да, перспектива вырисовывалась невеселая – сбор сморчков больше походил на тренировку на выживание, чем на прогулку по лесу. Я решил, что Энтони просто пытался напугать меня, скрестил пальцы и поставил будильник на половину пятого утра. Интересно, почему эти охотничьи экспедиции всегда начинаются в такую рань? Ну ладно, охота на свиней – там понятно, там надо было ковать железо, пока животные еще активны в начале дня. Но здесь-то в чем причина? Куда собираются эти сморчки после обеда? Может быть, мы хотим застать как можно больше света? Или надо прийти пораньше на лучшие места, чтобы опередить конкурентов?

Я подъехал к бордюру возле дома Энтони чуть раньше шести часов и обнаружил там двух мужчин лет тридцати в непромокаемых куртках. Они грузили во внедорожник множество вещей, которых с лихвой хватило бы на проведение недельной кампании на вражеской территории. Энтони оказался высоким сухощавым мужчиной ростом шесть футов (за 180 сантиметров) с бородкой, как у Фрэнка Заппы. Его друг Бен Бэйли, который показался мне более округлым и мягким, все время заливался детским смехом. За время нашей долгой поездки по Центральной долине я узнал, что Энтони и Бен были друзьями детства – они выросли в городке Пискатауэй, штат Нью-Джерси. После колледжа они оба переехали к заливу Сан-Франциско и начали работать здесь поварами. Однажды, когда Энтони работал шефом-кондитером в ресторане Chez Panisse, в дверях кухни показался деревенского вида парень в камуфляже с ящиками лесных грибов.

«Я люблю грибы, поэтому попросил его когда-нибудь взять меня с собой, и однажды это случилось. Он привез меня в город Сонома, и там мы набрали каких-то трубчатых грибов и лисичек. Просто вышли на улицу и набрали грибов на ужин! У меня было такое чувство, что я обрел невиданную мощь, что я разгадал загадку природы и теперь с голоду не умру». Энтони до сих пор работает шеф-поваром, но теперь в основном организует частные, закрытые обеды, так что у него остается немало дней для сбора грибов. Как правило, он ходит за грибами вместе с Беном, который также работает шеф-поваром. Энтони предупредил, что к нам сегодня присоединится еще один молодой парень, с которым они познакомились на гари неделю назад. Все, что о нем было известно, – его «грибное» имя: Паули Порчини.

Я понял, что этот Паули Порчини был представителем субкультуры профессиональных грибников, которые бродят по Западному побережью в грибные сезоны и собирают осенью белые грибы, зимой – лисички, весной – сморчки. «Эти люди живут в вагончиках, – объяснил Бен, – и не смотрят дневные новости». Они зарабатывают себе на жизнь, продавая найденные грибы посредникам, которые открывают свои «офисы» в номерах мотелей вблизи лесов, вешают таблички «прием грибов» и платят грибникам наличными. Энтони и Бен, конечно, не являются частью этого мира, поскольку имеют постоянную работу, живут в своих домах и продают собранные грибы

непосредственно ресторанам. «Мы пока еще не считаем себя профессиональными грибниками», – заметил Энтони.

Потратив несколько часов на переезд через долину, мы наконец добрались до гор Сьерра-Невада и въехали в Национальный парк «Эльдорадо» (Eldorado National Forest) – занятую сосной и кедром территорию площадью 1200 квадратных миль (310 800 гектаров), зажатую между озером Тахо и Йосемитской долиной. Пока мы поднимались в гору, температура упала до минус одного градуса по Цельсию и по лобовому стеклу начал стучать ледяной дождь. Придорожные участки, засыпанные старым грязным снегом, становились все обширнее и белее, пока не слились в сплошной снежный ковер. Было начало мая, но мы въехали обратно в зиму.

Сморчки появляются на месте пожаров, уничтожающих сосну, сразу после того, как отступает покрывший землю снег и почва начинает прогреваться.

Поэтому, въехав в зону пала на высоте около пяти тысяч футов (около полутора километров), мы двинулись по оставленной лесозаготовителями дороге к границе между белым снегом и почерневшей землей. На высоте около 4500 футов (1,4 километра) мы нашли эту границу. Здесь начинался невообразимый черно-белый ландшафт, напоминающий лунный пейзаж. Я так уверенно называю высоту потому, что Энтони и Бен, как многие грибники в наши дни, носят с собой портативные локаторы глобальной системы позиционирования (GPS). Они помогают отмечать хорошие места, определять их высоту и... не заблудиться.

Мы вышли из внедорожника и осмотрелись. Вскоре появился и Паоли Порчини – бородатый немногословный парень лет двадцати пяти с посохом и банданой на голове. По всему было видно, что этот замкнутый человек чувствует себя в лесу как рыба в воде.

Лес был великолепен – и страшен. Страшен потому, что, насколько можно было видеть, он представлял собой кладбище с вертикальными столбами сгоревших стволов. Здесь не было ни одной горизонтали, ни единой веточки – все они погибли в огне. Всего на пять дней в октябре прошлого года эти места попали во власть огня. Пожар, который возник возле электростанции, с ревом прошел через эти горы и уничтожил семнадцать тысяч акров (семь тысяч гектаров) сосны и кедра, прежде

чем ветер изменил направление, что позволило пожарным остановить огонь. Местами пожар был настолько сильным, что бесследно испарялись целые деревья. Единственное, что напоминало об их существовании, – это пустоты, которые уходили глубоко в землю. Они образовались потому, что пламя, охватившее деревья, спускалось по стволам вниз вплоть до лесной подстилки и двигалось дальше, выжигая даже корни деревьев. Наверное, заполнив один из этих почерневших кратеров гипсом, мы получили бы слепок всей корневой системы сосны с точностью до мельчайших деталей. Живого в этом пустынном ландшафте осталось немного: пролетали какие-то хищные птицы (мы слышали уханье сов), время от времени пробегали ошеломленные белки да кое-где виднелись свежие ярко-зеленые листья «салата старателя», которые на черной земле выглядели вызывающе.

И все же, если посмотреть на этот пейзаж несколько более отстраненным и эстетским взглядом, то он представлялся спокойной, почти модернистской абстракцией, которая была просто прекрасна. Черные вертикали погибших деревьев покрывали склоны холмов равномерно, как щетина на щетке, их устойчивый ритм прерывался только толстыми черными полосами, которые под углом проходили через сетку черных стволов. Это были следы грязевых потоков, которые с таянием снега хлынули в овраги. Словом, на месте леса возник четкий минималистский рисунок...

Практически в последний раз за сегодняшний день я поднял взгляд, чтобы рассмотреть панораму окрестностей. После того как Бен объявил, что нашел свой первый сморчок, я сознательно начал смотреть исключительно вниз. Внизу я обнаружил толстый ковер из сосновых игл, на фоне которого там и сям виднелись обугленные остатки сосен. Сморчок по форме напоминает загорелый палец, на который натянута дурацкая темная вязаная шапка с крупными ячейками. Своим совершенно комическим видом сморчки кому-то напоминают гномов-лепреконов, а кому-то – маленькие пенисы. В общем, характерная форма и структура поверхности делали бы сморчки легко заметными, если бы не их цвет, который варьировался от сероватого до черного. В результате грибы совершенно терялись на фоне пожарища. Издали за сморчки можно было принять обгоревшие пеньки и почерневшие шишки. Многие из них торчали прямо из земли, как пухлые пальцы, и обманывали грибника наличием на их поверхности ритмических

узор, напоминающих узоры на сморчках. В общем, разглядеть сморчки оказалось трудной задачей, и в первый час пребывания на пожарище мне приходилось подходить вплотную к каждому из этих сморчков-самозванцев...

Чтобы помочь мне «пристрелять» глаз, Бен (а он, по общему мнению, был самый зоркий в нашей команде) начал оставлять на месте найденные им сморчки. Делалось это для того, чтобы я мог изучить грибы в естественных условиях, приближаясь к группе сморчков под разными углами, и определить оптимальные для себя расстояние и угол обзора. Действительно, от тригонометрии пристального взгляда зависело если не все, то очень многое. В частности, обнаружилось, что если я ложусь на землю (а она представляла собой просто жидкую грязь, прикрытую слоем сосновых иголок), то сразу же вижу там и сям маленькие шляпки сморчков, которые за мгновение до этого были совершенно невидимы. Заметив меня «в положении лежа», Бен одобрил мой подход. «Как говорят пожарники, “остановись, упав и катись”, – заметил он. – С уровня земли видно то, что вы никогда не заметите сверху».

Бен и Энтони просто сыпали присловьями грибников, так что за день у меня собралась их целая коллекция. «Чтобы начать собирать, надо увидеть». Это значит, что вы никогда не увидите ни одного гриба до тех пор, пока кто-то другой не найдет его и не покажет вам, что грибы тут есть. «Грибная фрустрация» – это то, что вы чувствуете, когда все вокруг вас видят грибы, а вы – нет. Если вы все-таки нашли свой первый гриб, то это значит, что вы попрощались с «грибной невинностью». «Чертова куча» образуется, когда вы пристреляли глаз, а в это время вас начинают преследовать другие грибники, которые надеются, что вы поделитесь с ними своей грибной удачей. Сбиваться в «чертову кучу» – это, как мне дали понять, верх невоспитанности. Ну и, наконец, существует такое понятие, как «скринсейвер», хранитель экрана: через несколько часов поиска изображения маленьких коричневых вязаных шапочек намертво впечатываются в сетчатку ваших глаз. «Вот увидите, – говорил мне Бен, – когда сегодня вы доберетесь до кровати и закроете глаза, то в них все равно будут стоять сморчки. Сморчки всюду!»

Энтони и Бен знали десятки теорий о грибах и хорошо понимали ограниченность любых теорий, связанных с такими таинственными

созданиями, как грибы. Они познакомили меня с каталогом «индикаторов» для сморчков, то есть других, более заметных растений и грибов, которые сигнализируют о том, что сморчки «где-то тут». По их словам, хорошим индикатором является цветущий кизил: это знак того, что почва прогрелась до нужной температуры. Другой индикатор – большой ярко-красный «фаллос» цветущего ледяника (*Mesembryanthemum crystallinum*), который поднимается над безжизненным ковром подлеска. Впрочем, в нашем случае никаких сморчков в непосредственной близости от цветущего ледяника я не заметил. Следующий индикатор, крошечный гриб с коричневой шляпкой, показался мне несколько более надежным. Энтони и Бен были убеждены в том, что на данной конкретной неделе сморчки будут появляться на одной и той же высоте. Поэтому в наших поисках мы постоянно консультировались с датчиком GPS, чтобы выяснить, насколько высоко мы поднялись, а вообще-то, старались держаться на уровне 4400 футов (1,3 километра).

Я сразу понял, почему грибники обязательно хотят навести какую-нибудь теорию на свое любимое занятие. Во время «охоты» за лисичками с Анджело мне тоже захотелось разработать свою теорию. В данном случае нам приходилось осматривать такие обширные участки, а сморчки вели себя так тихо, что поневоле хотелось разделить поле, на котором мы играли в эту в игру прятки, на «теплые» и «холодные» участки. Теории говорили вам, когда следует максимально активизировать свое внимание и скрупулезно прочесывать взглядом лесную подстилку, а когда можно немного отдохнуть. Для охотника-собирателя концентрация внимания является ценным, но единственным ресурсом, и теории, аккумулирующие прошлый опыт, помогают использовать этот ресурс наиболее эффективно.

«Но при этом никогда нельзя забывать главную теорию, теорию всех теорий, – предупредил меня Бен ближе к концу утреннего урока. – Мы называем ее теорией ДИВЗ, “Доказательства Ищи в Запеканке”». Другими словами, собирая грибы, вы всегда должны быть готовы выбросить за борт все предыдущие теории и иметь дело с тем, что, как вам кажется, работает именно в данном месте и в данное время. Грибы ведут себя непредсказуемо, и любые теории не открывают, а только приоткрывают их тайны. «Это как в азартных играх, – пояснил Бен. – Вот вы поймали удачу за хвост, идете на большой куш... Все идеально,

но... Никогда не известно, что ждет вас за следующим поворотом. Это может быть и море грибов, и полный зеро».

Итак, все утро мы провели в блужданиях по территории площадью примерно одна квадратная миля (260 гектаров). Все четверо ходили, опустив головы вниз, и внимательно рассматривали совершенно случайные узоры, сложившиеся на крутых склонах, в поисках «горячих» и «холодных» следов сморчков. Вот мой взгляд зацепился за точку, которая находилась примерно в шести шагах впереди меня, и я полностью перестал ощущать свое положение в пространстве и во времени... В этом смысле сбор грибов являлся формой медитации, а сморчок выступал в качестве своего рода визуальной мантры, изгоняя из головы почти все другие мысли и ощущения. (Было бы здорово, если бы он изгонял действительно все ощущения, потому что у меня промокли носки и заledenели ноги.)

Чтобы восстановить ориентировку, я вынужден был каждый раз останавливаться и осматриваться. А поскольку день был туманным, а местность – незнакомой и сильно пересеченной, я часто терял представление о том, в каком направлении идет дорога и где находятся мои спутники... Медитативную тишину нарушали только голоса, внезапно вырывавшиеся из рации: «Я тут, у ручья! Набрел на золотую жилу!» или «Ребята, где вы, черт возьми?» (Да, поход за грибами – это еще и удовольствие побродить по лесу и потрепаться с мужиками по уоки-токи!)

Какое же глубокое удовлетворение получает человек, когда перед его взором появляются сморчки! (Иногда кажется, что их появление зависит не только от вас, но и от них.) Собирая грибы, я волей-неволей изучал «эффект выскакивания». Этот термин я впервые услышал от грибников, но впоследствии узнал, что он используется психологами, изучающими визуальное восприятие. Научиться надежно различать заданный объект на монохроматическом фоне или на фоне беспорядочных узоров – это сложная перцептивная задача. Настолько сложная, что исследователям, работающим в области искусственного интеллекта, пока не удалось научить этому компьютеры. Но когда в нашем сознании зафиксировано некоторое визуальное качество объекта, который мы надеемся найти (это могут быть его цвет, узор или форма), при поиске объект сам, почти как по команде, «выскакивает» в поле зрения. Иными словами, для того чтобы находить заданный

объект, вы должны «настроить» ваши глаза, установить и привести в рабочее состояние некий узкий визуальный фильтр. Вот почему Бен заставлял меня практиковаться, рассматривая его находки: он хотел, чтобы в моем глазу и в моем сознании закрепилось изображение сморчков на фоне лесной подстилки. Сбор грибов позволяет оценить, насколько важен «эффект выскакивания» для эволюционной адаптации существа, которое ищет себе пищу в лесу. Особенно если эта пища не хочет, чтобы ее нашли...

В отсутствие «эффекта выскакивания» поиск ужина будет зависеть от случайных встреч с представителями съедобных видов – прежде всего, конечно, с их плодами. Но интересно, что плоды – это, пожалуй, единственный важный природный источник пищи, который сам пытается «выскочить» и попасться нам на глаза. Поскольку эволюционная стратегия плодоносящих растений заключается в том, чтобы использовать животных для транспортировки своих семян, растения развивались так, чтобы их было легче заметить, то есть привлекали животных своими яркими красками. Иными словами, некоторые растения используют «эффект выскакивания» своих плодов и цветов для поиска партнеров. Но почти все остальное потенциально съедобное, что есть в лесу, будет от вас скрываться.

Бродя бесцельно и в то же время же целенаправленно по почерневшему лесу, который постепенно становился все чернее и чернее, я вдруг отчетливо осознал, что лес – это полная противоположность саду.

В саду почти каждый вид, с которым вы сталкиваетесь, хочет привлечь ваше внимание. Никто от вас не скрывается; никто не сигнализирует о том, что принесет вам вред; ваше место в местной пищевой цепи установлено и общепризнано.

Все, что вы видите и чувствуете в саду – цветы и узоры, вкусы и ароматы, – не просто приемлемо для вас, но и отвечает вашим желаниям. В действительности растения уже записали ваши желания в своих генах и коварно их используют для того, чтобы увеличить свою численность и расширить среду обитания. Сад – это собрание взаимовыгодных симбиозов, он воспринимается нами как один из самых гостеприимных пейзажей, ибо он в определенном смысле есть продолжение нас самих, своего рода зеркало. (И мы, поедающие его

плоды, тоже в некотором смысле являемся продолжением сада.) Одомашненные виды, растущие в саду или на ферме, – это объекты нашего мира, которые живут с нами под одной крышей. Здесь вы можете добывать себе пропитание в точности тем способом, который практиковали Адам и Ева, а других способов просто не предусмотрено: в саду нет ни дилемм, ни охотничьих историй.

Лес же предлагает вам совершенно иной способ бытия в природе. Сморчки надеются, что я их не замечу. Пройдет много времени, прежде чем в этом мертвом ландшафте объявят о своем присутствии первые яркие ягоды. Поход в лес немного похож на путешествие в другую страну, где вас никто не знает! В лесу вы не обременены никакими агрономическими обязательствами (аналог гражданства). Наоборот, вы чувствуете некоторую изысканную легкость бытия путешественника, на присутствие которого никто не обращает внимания. Здесь также действует характерный для путешествий гиперреализм восприятия: первый взгляд, первый запах, первый вкус... Присутствует здесь и приятное чувство получения чего-то конкретного просто так, ни за что, задаром; ведь все, что нужно для этого делать, – это просто ходить по лесу и слушать свои чувства. Ну и, конечно, напор новизны обычно омрачается беспокойством: «Не заблудился ли я?.. Брать ли этот гриб или нет?»

Сгоревший лес не радовался гостям, как радовался бы сад. Лес полностью находился вне сферы действия наших «домашних» привычек и установок. Тем не менее здесь тоже чувствовалась некая связь с представителями диких видов, которых мы разыскивали; это была связь охотника и добычи. Такая связь особенно ясно проявляется в том случае, когда начинает работать «эффект выскакивания» – удивительный перцептивный инструмент, который мы создали в ходе эволюции для того, чтобы победить искусство маскировки. Признаюсь, что когда мои коллеги-грибники не могли меня слышать, я вел себя совершенно по-идиотски. Всякий раз, когда на меня вдруг «выскакивала» семейка сморчков, я кричал им: «Ага, попались!» Я кричал так, как будто мы с грибами играли в какую-то игру и я только что выиграл очередной раунд! Не могу представить себе, что я когда-нибудь буду общаться так с яблоками в саду. И причина проста: существование яблок – для меня не новость.

Я полностью потерял представление о времени и пространстве, когда моя рация вдруг выпалила: «Перерыв на обед! Встречаемся в машине!» Я оказался примерно в миле (в полутора километрах) от машины, причем должен был идти в основном под гору. К тому времени, когда я, прыгая по камням, которые выскальзывали из-под ног, вышел к дороге, все уже стояли на обочине, жевали «походную смесь» из сухофруктов и орехов и обсуждали внушительную «добычу». «Вот это день! Вам повезло! Лучше не бывает! – возбужденно закричал Бен, когда я подошел со своей сумкой, доверху наполненной сморчками. – Сколько их сегодня! Никогда столько не видел! Просто косой косить можно!»

Мы сидели на обугленном стволе (да уже и сами выглядели достаточно обугленными), поедали наш обед, говорили о грибах, о закусках из грибов и о том большом грибном хэппенинге, который ожидает нас всех нынешним летом. Где-то в глубине малообитаемой канадской территории Юкон случился огромный пожар. Теперь там ожидалась высадка тысяч грибников (некоторые прилетят на вертолетах) – никто не хочет пропустить урожай сморчков, который, как ожидается, будет крупнейшим в истории. Паули Порчини тоже намеревался туда податься. «Там же можно будет собирать их по двадцать два часа в сутки», – мечтательно проговорил он так, как будто его ждало там невероятное блаженство...

Люди всегда собирали сморчки на гарях. Бен рассказал нам, что в Баварии специально устраивают лесные пожары, чтобы на их месте быстро выросли сморчки. Я спросил, выяснили ли микологи, что заставляет сморчки так бурно размножаться после палов. Являются ли они сапрофитами, которые питаются корнями мертвых сосен и неожиданно получили обильное питание? Или это микоризные грибы, которые внезапно потеряли своих хозяев? Точных ответов на эти вопросы не знал никто из присутствующих, но Энтони тут же сформулировал на этот счет новую теорию, которая строилась на предположении о том, что «плохой год для организма-хозяина – это хороший год для сморчков».

Микологи, с которыми я поговорил позднее, подтвердили догадку Энтони. Современное представление на этот счет состоит в том, что сморчки, растущие в сосновых лесах, принадлежат к микоризным видам, для которых смерть сосен-хозяев означает наступление кризиса:

вдруг исчезают корни, которые поставляют им пищу. В этих условиях грибница выпускает на поверхность множество сморчков, высвобождающих триллионы спор, которые ветер унесет подальше от этого проклятого леса. В сущности, сморчки пытаются избежать гибели на гари и посылают свои гены колонизировать новые сосновые рощи, пока грибница не погибла от голода. Люди в планах грибов не фигурируют, хотя вполне может быть, что поедающие сморчки животные тоже помогают распространить их споры, как перемещаем их мы по пути грибов к тарелкам. Наносит ли сбор сморчков вред грибнице? Если и наносит, то не больший, чем тот вред, который сбор яблочек наносит яблоне. Сморчки мастерски скрываются от нас, и потому в лесу всегда останется немало грибов, каждый из которых способен выпустить буквально миллиарды спор.

Пытающиеся убежать из умирающего леса сморчки также играют определенную роль в его обновлении. Слегка сернистый аромат сморчков, напоминающий запах мяса, привлекает мух, которые откладывают яйца в безопасной для них полость ножки гриба. Появляются личинки, которые питаются мякотью сморчков; вслед за ними в лес возвращаются птицы, чтобы поедать этих личинок. Птицы приносят семена, которые прорастают на лесной почве. Таким образом, грибы представляют собой шарниры, благодаря которым природа движется от жизни к смерти и обратно к новой жизни.

После обеда мы разбрелись еще на несколько часов. Я пошел вниз, соскользнул по крутой насыпи и оказался у ручья. Я понятия не имел, где нахожусь и куда двигаться дальше: я двигался по следам грибов, в моей голове мелькали какие-то обрывки мыслей, а на все остальное я не обращал никакого внимания. Как оказалось, не заметил я и границу частного владения: мне навстречу вышел лесник, который предупредил меня, что я нахожусь на земле, которая принадлежит его компании. Мы быстро поладили, поскольку я пообещал рассказать людям, что лесозаготовительные компании — это не всегда воплощение зла. Лесник, видимо, был рад с кем-то поговорить, поэтому предложил мне пройти вдоль ручья — он назывался Бивер-Крик — к большим валунам с выдолбленными в них почерневшими впадинами, которые напоминают чаши. Оказывается, в этих чашах индейцы из племени Уошо промывали и растирали желуди, чтобы затем выпекать из них лепешки.

Я никогда не видел таких индейских чаш, но, услышав рассказ лесника, понял, что этот лес являлся частью пищевой цепи человека сотни, а возможно, и тысячи лет. Индейцы поняли, что можно строить отношения с дикими видами растений и для этого не обязательно загонять их под одну крышу с человеком. Дубы всегда противостояли бесчисленным попыткам человека их «приручить» и защищались от него невероятной горечью своих плодов. Но индейцы нашли способ питаться плодами этих деревьев, разработав способ «обезвреживания» желудей. (Примерно так же мы вынуждены поступать со сморчками, которые в сыром виде для нас ядовиты.) Правда, с тех пор здесь многое изменилось. Дубы уступили место сосне. Пищевая цепь из даров леса, на которой строили свою жизнь у ручья Бивер-Крик люди из племени Уошо, сейчас стала более тонкой. Но зато она достигла океанического побережья, связав эти леса с дорогими блюдами из вечернего меню ресторана Chez Panisse.

Во второй половине дня у ручья Бивер-Крик сморчки, как сказал бы Бен, пошли сплошняком: я наполнил свою сумку «вязаными шапочками» менее чем за час. Руки стали черными от копоти и вонючими от гари, но даже в этих условиях я мог слышать чудесный мясной аромат сморчков. Эти мясистые белковые батончики выскакивали из мертвой земли, которую, казалось бы, полностью уничтожил огонь! Я разговаривал с ними, восхищаясь внешним видом каждого, и они мне отвечали – по крайней мере, мне так казалось. Я радовался их внезапному появлению, их вездесущности, которые я почему-то считал доказательством того, что между нами установилась какая-то новая прочная связь. Это, конечно, звучит глупо, но мне казалось, что в этой связи есть нечто взаимное, что это такая сделка, в которую каждый из нас внес свой вклад, что мы совместно протянули связующую нас нить через залив непонимания... Я понятия не имел, как глубоко забрел в лес. Наверное, так глубоко, как никогда раньше не заходил. Скорее всего, я заблудился, но это меня не волновало, потому что здесь были мои сморчки, которые больше от меня не скрывались. Кто тому причиной? Может быть, я, потому что я настроил на них глаз; может быть, они сами решили наконец раскрыться, потому что я нашел переход из своего мира в их мир...

Как бы то ни было, здесь мне улыбнулось теплое солнце удачи, здесь на меня внезапно пролился ливень из лесной плоти! Я

почувствовал к лесу такую же благодарность, какая переполняла меня в другом лесу в тот момент, когда на вершине хребта мне впервые явилась дикая свинья.

Да, охота и собирательство – это потенциально тяжелая работа, но, в конце концов, она делается не ради пропитания, ибо здесь нет четкой зависимости между усилиями и результатом.

И правильно, что нет: я никогда не испытаю и сотой доли того удовлетворения, которое чувствуется в конце сезона в саду, когда твой труд вознагражден щедрым урожаем. Нет, я испытываю другое: я чувствую себя так, как будто получил что-то ни за что, как будто мне неожиданно преподнесли прекрасный и бесценный подарок.

К концу дня мы все вышли к ручью Бивер-Крик и около четырех часов были уже у машины. Сменив промокшие носки, мы заполнили весь грузовой внедорожник Энтони сморчками, стараясь как можно более тщательно скрыть их от посторонних глаз. Зачем? На самом деле никакой особой нужды в этом не было, но просто... просто большой «улов» грибов – это не то, что нужно рекламировать. (Чуть раньше два грибника в старом фургоне остановились, чтобы спросить, повезло ли мне с грибами, и я был вынужден сквозь зубы беспричинно врать – нет, мол, не повезло...) В общем, мы собрали 60 фунтов (27 килограммов) сморчков. Как оказалось, для Энтони и Бена это был личный рекорд. Перед тем как мы сели в машину, чтобы отправиться домой, Паули сфотографировал нас троих у огромного упаковочного ящика, загруженного сморчками – причем один неправдоподобно огромный гриб лежал на вершине кучи. Мы были в грязи, мы чудовищно устали, но чувствовали себя богатыми, как короли. Когда мы выехали из леса, был вечер пятницы; навстречу нам шли десятки автомобилей, фургонов и грузовиков: по-видимому, информация о новом грибном Эльдorado уже распространилась по Сети, и охотники за сморчками буквально толпами спешили в лес на выходные. А это означало, что цена на сморчки, которая сейчас составляла двадцать долларов за фунт (450 граммов), к понедельнику, скорее всего, упадет. Энтони не стал этого ждать. Выхватив из кармана свой мобильный телефон, он начал названивать знакомым поварам в Беркли и Сан-Франциско, договариваясь на «поставку грибов сегодняшним числом». К тому

времени, когда мы выехали из Стоктона, все грибы были уже распроданы.

## Глава 20

### Идеальная еда

«Идеальная?! Зря он так хвастается», – подумали вы. Конечно, зря. По правде говоря, среди того, что я лично добыл, собрал и вырастил, оказалось больше нелепого, чем изысканного. Пирог с вишнями слегка подгорел, сморчки оказались немного жестковаты, а соль, которую в соответствии с концепцией ужина я лично выпаривал в заливе Сан-Франциско, на вкус оказалась настолько токсичной, что я не рискнул поставить ее на стол. В общем, я сильно сомневаюсь, что кто-либо из моих гостей в мое отсутствие объявит эту еду великолепной. Но для меня это была идеальная еда, что совсем не одно и то же.

Я установил дату обеда – суббота, 18 июня, – как только добыл свой главный трофей: ясно, что основным блюдом на этом обеде должно быть жаркое из дикой калифорнийской свиньи. Теперь свинья висела в холодильнике у Анджело, а у меня оставалось несколько недель на то, чтобы определить остальные позиции меню. При планировании я наложил следующие ограничения (об исключениях речь пойдет ниже):

1. Все, что входит в меню, должно быть добыто, собрано или выращено мной лично.

2. В меню должны входить блюда, приготовленные как минимум из одного представителя каждого из трех царств природы (животных, растений и грибов), а также съедобный минерал (соль).

3. Все, что подается на стол, должно быть добыто в сезон и сохранено в свежем виде. Иными словами, в обеде найдут отражение не только те места, которые дали продукты для блюд, но и конкретный момент времени.

4. Используемые продукты не должны быть куплены за деньги, хотя при необходимости в блюда можно класть ингредиенты, которые уже имеются в кладовой.

5. Список гостей будет ограничен исключительно теми людьми, которые помогали мне в поиске еды, и их близкими. Таким образом, в число приглашенных попали Анджело, Энтони, Ричард и моя подруга Сью, которая взяла меня в (неудачный) поход за лисичками на гору

Тамалпаис. Плюс, конечно же, Джудит и Айзек. К сожалению, Жан-Пьер в это время будет во Франции – так что всего нас набирается десять человек.

6. Я буду готовить обед сам.

Как видно из приведенных правил, обед задумывался как причуда. Да, амбициозная, возможно, безрассудная, но, как я надеялся, съедобная. Цель этой попытки, с очевидностью, была не в том, чтобы приготовлением обеда из продуктов, самолично добытых охотой, собирательством и выращиванием, ответить на все вопросы. Цель была скромнее: понять, смогу ли я приготовить подобный обед и таким способом узнать что-нибудь ценное о природе и культуре человеческой еды. Я, конечно, не хочу сказать, что все обязательно должны попробовать приготовить такой обед или что возвращение к поиску и производству собственных продуктов питания дает практическое решение всех вопросов, которые возникают в сфере питания и сельского хозяйства. В моей еде нет ничего, что позволило бы назвать ее «реалистичной». И все же из всех видов пищи, которые я когда-либо готовил и ел, не было более реальной еды, чем эта.

## **1. Планирование меню**

Думаю, описание моего обеда лучше всего начать с перечисления некоторых исключений из приведенных выше правил, а также различных компромиссов, навязанных мне реальностью, личными причинами и собственным недомыслием. Моя еда оказалась гораздо богаче историями, чем калориями, и некоторые из этих историй, например рассказ о соли, заканчивались не очень хорошо.

Еще на ранней стадии планирования меню моего обеда я узнал, что на высохшем дне залива Сан-Франциско имеется несколько соляных прудов. Их хорошо видно с борта самолета, приземляющегося в аэропорту города. Это такая цепочка прямоугольников, окрашенных в разные цвета: цвет ржавчины, желтый, оранжевый, кроваво-красный – как на картинах голландского художника-абстракциониста Пита Мондриана. Насколько я понял, различные цвета отвечают разным видам солевых водорослей и архей; по мере того как из водоемов испаряется морская вода, их соленость возрастает, в результате чего

создаются условия, подходящие для размножения микроорганизмов того или иного вида.

Однажды в субботу перед запланированным обедом мы с другом приехали на пустынный участок береговой линии под мостом в Сан-Матео, пригороде Сан-Франциско. Миновав нескончаемую череду вонючих заболоченных участков, усыпанных мусором, мы наконец обнаружили соляные пруды: это были прямоугольные участки мелководья, опоясанные поросшими травой земляными дамбами. Вода в прудах имела цвет крепкого чая, а дамбы были завалены мусором: банками и бутылками от «шипучек», автомобильными деталями и шинами, а также сотнями теннисных мячей, которыми играли собаки. Это, как я понял, был ответ Западного побережья на существование в штате Нью-Джерси так называемых заливных лугов, безлюдных болотистых участков ничейной земли, где человек вполне может повстречаться с преступниками или обнаружить труп убитого. Собственно говоря, в таком месте можно было обнаружить... да что угодно. То есть что угодно, кроме соли. В том году зимой шли обильные дожди, захватившие и весну, так что в прудах было больше воды, чем обычно в июне, и она была менее соленая. Да... Я ожидал увидеть здесь белоснежные кристаллы морской соли, которые нужно было соскребать с камней, а вместо этого мы наполнили пару полиэтиленовых бутылок мутным коричневым рассолом. Вечером я попытался выпарить соль из жидкости, поставив кастрюлю с ней на медленный огонь. Сначала кухню заполнил пар с каким-то тревожным химическим запахом, но через пару часов на дне кастрюли все-таки образовался долгожданный слой кристаллов цвета жженого сахара. Когда он остыл, мне удалось отковырнуть от него несколько столовых ложек коричневого порошка. К сожалению, эта «соль» оказалась жирной на ощупь, а на вкус представляла собой металл, слегка приправленный какой-то «химией». Меня стало подташнивать, и я потратил немало времени на то, чтобы очистить язык жидкостью для полоскания рта. Похоже, это был тот самый случай, когда рефлекс отвращения спас человеку жизнь. Наверное, профессиональные собиратели соли знают сложные методы ее очистки, но я о них понятия не имел. В общем, я отказался от планов приготовления пищи, приправленной собственноручно полученной солью, и начал числить себя счастливым, поскольку не заразился гепатитом.

Похоже, самым жестким из ограничений, которые я сам себе придумал, было то, которое касалось сезонности и свежести. Дело в том, что, основываясь на собственном опыте, я рискнул предположить, что в ежедневное меню реальных охотников-собираателей входило большое количество продуктов, добытых в этот же день, и малые количества других продуктов. Конечно, я собирался предложить гостям более разнообразное и амбициозное меню, но... но подать к столу убитую сегодня дичь, свежесобранные грибы, спелые местные фрукты и овощи прямо с грядки – это значило совершить подвиг, невозможный даже в Калифорнии. В конце концов я был вынужден сделать исключение для грибов, так как в июне в Калифорнии нет хороших грибов. К счастью, я высушил примерно фунт (450 граммов) сморчков, которые собирал в горах Сьерра в прошлом месяце, и решил использовать их, тем более что сушеные сморчки имели более сильный аромат, чем свежие, так что грех было не воспользоваться этим исключением, которое только подтверждало правило свежести.

Мне также пришлось отказаться от своих чрезмерно амбициозных планов подать к столу закуску из морепродуктов – точнее, жареные морские ушки. Морское ушко, или галиотис, – это большой моллюск, который обитает на придонных участках подводных скал вдоль всего побережья Тихого океана. Поскольку популяция морского ушка в Калифорнии уменьшается, его запрещено вылавливать в промышленных масштабах или реализовывать на коммерческой основе. Однако сумасшедшим индивидуалам вылавливать ушки позволяется, правда, в строго ограниченном количестве – не более трех в день. Через несколько дней после успешной охоты на свинью мой друг, который живет на мысе Пойнт-Рейес, пригласил меня пособирать морские ушки. Это можно было сделать на следующей неделе во время сильного отлива, который сопровождал редкое явление «голубой Луны», то есть второго полнолуния за календарный месяц. Я решил, что настало время заготавливать мою морскую закуску. Как вы, конечно, уже догадались, отлив был назначен на половину шестого утра, поэтому я проснулся по будильнику и добрался до назначенного места на берегу еще затемно, не очень веря в то, что скоро я буду ходить по океанскому дну.

Увы, уже после того, как я получил опыт добычи морских ушек, выяснилось, что их нужно есть абсолютно свежими, так как замораживание моллюска полностью разрушает его структуру. Нельзя

не заметить иронию судьбы в том, что поиск морских ушек, по крайней мере на побережье Северной Калифорнии, в качестве обязательного компонента включает в себя полное и окончательное замораживание того, кто ищет эти ушки.

А ищут морские ушки так: во время необычно сильных отливов люди продвигаются вброд и вплавь между и под огромными подводными валунами и пытаются вслепую нащупать их перевернутые раковины, напоминающие мячи для американского футбола. В холодной воде онемевшие руки не чувствуют ничего – кроме разве что острейших колючек морских ежей, которые по случайности занимают те же самые подводные расщелины, что и морские ушки. Если вам повезет и ваши пальцы не насалятся на иглы морского ежа, то вы сможете нащупать волнистую слизистую поверхность раковины морского ушка – и сразу же с ужасом и отвращением отдернете руку. Интересно, что все это происходит под взглядами ошеломленных морских львов, присутствие которых, как мне рассказали, можно только приветствовать, поскольку оно указывает на отсутствие поблизости акул-людоедов... Я, может быть, не превратился бы в ледышку, если бы был одет в гидрокостюм. Честно говоря, я и собирался его надеть, но единственный доступный мне гидрокостюм принадлежал деду моего друга и был на два размера меньше того, что нужно мне. Все это привело к прекращению циркуляции крови в конечностях в тот самый момент, когда они нуждались в циркуляции больше всего. Результат: только через час после того, как я вышел из воды, мои пальцы обрели такую чувствительность, что я смог достаточно уверенно застегнуть молнию на штанах...

Сбор ушек оказался для меня самым трудным путешествием в поисках еды – и, вполне возможно, самым глупым. Позже я узнал, что за год при сборе морских ушек в Калифорнии гибнет больше людей, чем от несчастных случаев на охоте (они поскальзываются на скалах, подвергаются нападению акул, умирают от гипотермии и т. п.). Даже если вам повезет больше, чем мне (за два часа пребывания в ледяной воде я нашел одного моллюска), нет никаких сомнений в том, что вы затратите на поиски ушек больше калорий, чем получите от них – что делает эту затею верхом абсурда. Единственное, что может объяснить сохранение глупой традиции, – это вкус свежего морского ушка...

Найденное мной ушко мы съели прямо на берегу: открыли, очистили, постучали им о скалу, а затем нарезали ломтиками и еще немного отбили. Потом мы развели костер из каких-то деревяшек, принесенных морем, и приготовили ломтики ушка на сковороде со сливочным маслом, луком и яйцами. Мы съели завтрак, сидя на бревнах пла`вника и наблюдая за тем, как прибывает вода. Необычная обстановка и вкус ушка, в котором некоторая вязкость кальмара сочетается с более богатым, сладким вкусом морского гребешка, сделали эту трапезу одним из самых удивительных завтраков в моей жизни и заставили почти (хотя, честно говоря, не совсем) забыть о трудностях, которые сопровождали его подготовку... Вернувшись домой, я приготовил ушко другим способом: нарезал мякоть тонкими ломтиками, хорошо их отбил, полил оливковым маслом и быстро обжарил над костром. Получилось нечто просто восхитительное!.. Увы, для гостей моего званого обеда я не мог приготовить такую закуску, поскольку после нескольких недель заморозки от вкуса ушка ничего не останется, так что присутствие его в меню носило бы чисто условный характер.

Для того чтобы приготовить реальную, а не условную закуску, мне пришлось сходить в огород и набрать там конских бобов. Я посадил их в ноябре в качестве покровной культуры, а уже в мае собрал множество толстых глянцевого стручков, которые надеялся использовать для Большого обеда.

Конские бобы, или бобы Фава, – это единственный вид бобов, рожденный в Старом Свете; он дает большие плоские семена ярко-зеленого цвета.

Молодые, быстро бланшированные бобы имеют крахмалистый сладкий вкус и лично для меня служат такими же символами весны, как свежий горох или спаржа. Однако к июню бобы затвердевают, так что я решил сделать с ними тосты. Для этого предполагалось размять бобы с жареным чесноком и шалфеем и подавать их на тостах из домашнего хлеба. (Более молодые и сладкие бобы я надеялся подать с пастой.) Вторую закуску должен был обеспечить Анджело: я попросил его принести паштет, который он сделал из печени «моей» свиньи.

Да-да, в данном случае мне пришлось пойти еще на одно исключение из правил: паштет сделал не я, а Анджело. Я также

попросил его сделать пасту для первой перемены блюд. Это должна была быть паста феттучини из яичного теста с обжаренными в сливочном масле сморчками и тимьяном. Для цвета предполагалось добавить к ней крошечные зеленые бобы.

Ясно, что главное блюдо нужно было делать из мяса дикой калифорнийской свиньи. Но как нарезать это мясо и как его готовить? Анджело рекомендовал медленно протушить ногу, на которой, по его мнению, находилось все самое вкусное. Мне было любопытно попробовать взять корейку и обжарить ее на открытом воздухе над открытым огнем – по-моему, такое блюдо больше соответствовало бы сезону, а также обычаям охотников и собирателей. Не сумев сделать выбор между этими двумя подходами, я решил попробовать оба. Итак, я собирался протушить ногу в красном вине (от Анджело) и домашнем бульоне и подать ее под соусом, приготовленным путем уваривания жидкости, в которой тушилось мясо. Что касается филе, то я собирался замариновать его на ночь, чтобы постное мясо не пересыхало на гриле, посыпать дробленым черным перцем, а затем довольно быстро обжарить над горящими ветвями масличного дерева. Ветками можно было бы разжиться в саду, но я с разрешения Жан-Пьера набрал их в дровяном сарае за рестораном Chez Panisse.

Мне хотелось испечь свой собственный хлеб, и я решил, что будет уместно использовать для его приготовления дикие дрожжи, тем самым задействовав в процессе приготовления обеда второй вид грибов. В отличной поваренной книге «Хлебом единым» (Bread Alone) я нашел инструкцию по сбору диких дрожжей – процесс их заготовки растягивался на несколько дней, но на первый взгляд не выглядел слишком сложным. Что касается вина, то у меня была пара бутылок сира (Syrah) 2003 года от Анджело, а сам Анджело предложил принести еще.

После основного блюда планировался салат, который я первоначально надеялся собрать из добытой мной дикорастущей зелени. Весной я обнаружил участок с сочным «салатом старателя» и дикорастущую брокколи рапини в Беркли-Хиллс, но к июню эта зелень уже успела пожелтеть, так что мне пришлось ограничиться простым салатом-латуком из огорода.

Оставался десерт – и некоторые связанные с ним проблемы. Мой план состоял в том, чтобы собрать фрукты для пирога прямо с одного

из плодовых деревьев, растущих на улицах Беркли. Да, я не понимал, почему поиски пищи должны ограничиваться сельской местностью, поэтому в течение несколько недель направлял разведывательные миссии в разные районы города в поисках фруктов для десерта. Внешне это выглядело так, что человек с мешочком просто прогуливается вблизи соседских домов. В течение тех двух лет, которые мы жили в Беркли, я обнаружил несколько прекрасных фруктовых деревьев (слива, яблоня, абрикос, инжир), ветви которых были доступны для широкой публики. Однако в данный момент ни на одном из этих деревьев еще не было зрелых плодов – если не считать сливы Санта-Роза на Паркер-стрит, на которой плодов уже не было.

По этой причине я начал расспрашивать своих друзей, родственников и знакомых, надеясь, что кто-нибудь из них укажет мне на соседское дерево, перспективное с точки зрения приготовления десерта. Так оно и получилось: будущий десерт спасла моя свояченица Дена. Она рассказала, что вишня сорта Бинг, которая растет у ее соседа, сейчас настолько усыпана зрелыми плодами, что ее ветви переваливаются через ограду и свисают над ее задним двором. Я не был полностью уверен в том, что сбор вишен с дерева соседа соответствует всем нормам морали и права. Но тут я вспомнил о существовании какого-то старого юридического принципа, который дает право собирать фрукты с деревьев, нависающих над твоим участком. Проведя небольшое исследование, я обнаружил, что такой принцип действительно существует. Древние римляне называли его «узуфрукт» (usufruct). Словарь определяет узусфрукт как «право пользования чужим имуществом с правом присвоения доходов от него, но с условием сохранения его целостности, ценности и хозяйственного назначения». Вот оно! Оказывается, существует почтенный правовой принцип, который обращается к самым основам собирательства! (На сайте [fallenfruit.org](http://fallenfruit.org) имеются карты, на которых указаны общедоступные фруктовые деревья Лос-Анджелеса.)

На десерт я собирался подать травяной чай, то есть отвар из полевой ромашки, которую я собрал ранней весной в Беркли-Хиллс, высушил и смешал с мятой и мелиссой, сорванными в моем огороде. А еще у меня была банка меда, собранного на холмах Беркли пчелами, которые принадлежали моему другу – жителю нашего города.

Теперь, когда я определился с меню, оставалось красиво написать его на карточке. Да, поскольку мы находились в Беркли, я был вынужден добавить к тексту меню несколько пафосных ресторанных терминов:

- тосты с конскими бобами и паштет из печени дикой свиньи из Сонома;
- феттучини из яичного теста со сморчками, собранными на месте Великого пожара;
- тушеная нога и поджарка из филе дикой свиньи из Сонома;
- хлеб на закваске из природных дрожжей с восточного берега залива Сан-Франциско;
- очень местный овощной салат;
- пирог с вишнями сорта Бинг с Фултон-стрит;
- травяной чай с ромашкой из заказника Клермонт Каньон;
- вино Petite Syrah 2003 года от Анджело Гарро.

Уже из этого меню ясно, что я нарушил некоторые из мною же установленных правил и в значительной степени положился на щедрость и таланты Анджело. Но он обещал приготовить интересные блюда, а за это ему пришлось выполнять большую часть той работы, которую я намеревался сделать сам...

Когда я посмотрел на меню, мне пришло в голову, что у него есть еще одна особенность. В нем было представлено несколько диких видов и три царства продуктов, не говоря уже о городе и стране. Но лучше всего в нем был представлен лес. Здесь присутствовало множество продуктов, находившихся в конце пищевых цепей, характерных для лесного массива, и каждый из этих продуктов был связан с лесом по-своему. Так, свинья и сморчки, что называется, вышли прямо из леса. Вишня также первоначально произрастала в лесу и только потом нашла свой путь в сад, а затем в город. (Первоначально вишни росли в лесах Закавказья между Черным и Каспийским морями. А вишня сорта Бинг впервые появилась в одном из садов долины Уилламетт в штате Орегон в 1875 году. Она была названа в честь выходца из Китая по имени Бинг, который ухаживал за этим садом.) Для нас это означает, что в данном случае калории, которые мы потребляем, были захвачены деревьями, а не однолетними растениями, которые сейчас характерны для фермерских полей и пастбищ. Сладость десерта обязана своим возникновением листьям вишневого дерева;

сморчки питались сахарами, первоначально рожденными в хвое сосны, а затем поглощенными из ее корней мицелием; откормленная желудями свинья является зримым, ходячим и хрюкающим воплощением дуба. Таким образом, в данном случае нам удалось обратить вспять траекторию исторического развития человеческой пищи: за столом в Беркли нас снова будет кормить лес.

## 2. На кухне

Приготовление субботнего ужина началась для меня во вторник утром с подготовки бульона для получения культуры диких (природных) дрожжей, необходимых для выпечки хлеба. Чтобы приготовить бульон, я взял кости моей свиньи и (поскольку я никогда не слышал, чтобы бульон делался только на свинине) кости выросшего на травке бычка. Моя соседка недавно купила четверть туши, а от туши осталась большая сумка костей, и она не знала, что с ними делать, поэтому я попросил разрешения порыться в ее морозильнике. Точно так же я порылся в глубинах плодоовощного отсека в своем холодильнике и извлек оттуда несколько завалявшихся овощей. Час я обжаривал кости в духовке, а потом весь день тушил их на медленном огне в кастрюле вместе с овощами и травами.

Оказывается, в сборе диких дрожжей нет ничего трудного. Споры различных дрожжей плавают в воздухе почти везде, главное, что нужно сделать, – это найти им место для отдыха и дать что-нибудь поесть.

Но проблема в том, что некоторые виды дрожжей оказываются вкуснее других, так что тут в дело вступают география и удача. Побережье залива Сан-Франциско славится своим вкусным хлебом из теста на закваске, поэтому я решил, что воздух возле моего дома будет отличным местом для «охоты» на дикие дрожжи. Я сделал густой «суп» из органической муки и родниковой воды – это чтобы обойтись без всякой «химии», которая может нанести вред дрожжам. После краткого воздействия на смесь воздухом из открытого окна я поместил этот «суп» в герметичный контейнер, запечатал его и оставил на кухонном столе на ночь. К утру поверхность этой, как ее называют, «чашки шеф-повара» кипела, как блинное тесто на горячей сковородке. Это был

хороший знак. Теперь мне предстояло каждый день добавлять в чашку с молодой колонией микробов свежую воду, подсыпать муку и... нюхать смесь. Чашка должна слегка пахнуть алкоголем, кислотой и дрожжами – в общем, как пиво. Если в смеси нет пузырьков – это плохой знак. Не приветствуется наличие посторонних запахов и цветных пенек – это указывает на то, что в чашку попали еще более дикие и странные микробы, чем те, которые вы хотите вырастить. В таких условиях лучше выбросить чашку и начать все сначала. Мне, кажется, повезло: уже на второй день моя «чашка шефа» многообещающе пахла пивом и хлебом...

В среду утром я поехал в Сан-Франциско, чтобы забрать мясо из холодильника Анджело. Для того чтобы добраться до морозильной камеры, мне пришлось пройти через галерею помещений, которые напоминали чердачные. Здесь царил почти диккенсовский живописный хаос: всюду валялись обрезки металла, куски стальных стержней, инструменты для работы по металлу и всевозможные детали. Здесь действовала небольшая кузня, в которой бушевали тепло и свет, а в центре ее, рядом с горном, поднималось к открытому небу взрослое фиговое дерево. В глубине дома находилась залитая солнцем кухня с профессиональными кофемашиной для приготовления эспresso, мясорубкой и агрегатом для нарезки пасты. Наконец, видимо для того, чтобы уравновесить бесконечный индустриальный беспорядок, в мастерской стояли большие вазы со свежими полевыми цветами. Промышленное и домашнее, твердое и нежное, металл и мясо... Да, это место очень напоминало самого Анджело.

Туша «моей» свиньи висела в холодильнике рядом с другими тушами на фоне полок, которые были заполнены прошутто, панчеттой и салями, находившимися на разных стадиях созревания. Сразу за морозильной камерой стояли стеллажи, на которых располагались дубовые бочки с вином и бальзамическим уксусом, сотни бутылок вина без этикеток и пятидесятифунтовые мешки с твердой пшеницей и семолиной. Анджело подтащил затвердевшую тушу к кухонному столу и стал умело разделять «мою» свинью поварским секачом. Мы уже срезали и засолили части туши, предназначавшиеся для приготовления прошутто, поэтому сейчас несколькими точными ударами ножа Анджело отделил от позвоночника грудную клетку и с двух сторон отрезал куски корейки – получилось нечто вроде двух переметных

сумок из мяса. Пока я разглядывал растущую гору обрезков – кусков темно-красного мяса и полос снежно-белого жира, Анджело пришла в голову замечательная мысль: «Слушай, из этих кусочков можно приготовить замечательное рагу! Давай прямо сейчас сделаем, на обед!» Так мы и поступили: прокрутили обрезки через мясорубку, добавили к провернутому мясу банку томатов, а пока тушилось мясо, сделали партию свежей пасты, на которой можно было мясо подавать. Анджело показал мне, как надо отрезать ленты желтоватых феттучини, когда они вылезают из щелей хитрой машины.

Я не был готов к тому, чтобы впервые попробовать мясо «моей» свиньи, и слегка опешил от скорости, с которой туша животного, только что висевшая в холодильнике, превратилась в кусочки мяса, из которых мы сделали обед. Но рагу было очень вкусным! Мы ели его прямо на кухонном столе Анджело, среди сырых кусков мяса, которые лежали на полках вокруг нас, и я вдруг почувствовал, что меня совершенно не волнует «моя» свинья – да, действительно, меня не волнуют взаимоотношения между мной и животным, которого я убил две недели назад. Я понял, что поедание свиньи было необходимым завершающим актом, который заметно продвигал действие к окончанию пьесы. Теперь лучшее, что мы могли сделать с этим животным, – это оптимальным образом использовать его мясо, то есть тщательно приготовить его и угостить им тех, кто сможет это мясо оценить. Позже я нашел в словаре слово «рагу» и узнал, что оно происходит от французского глагола *ragoûter*, что значит «восстановить аппетит». Вот это я и сделал: восстановил свой аппетит к мясу, преодолев то отвращение, которое я почувствовал при разделке животного. Я вспомнил, что писал Пол Розин о традиционной кухне: она решает дилемму всеядных, переводя экзотические вкусы в привычные... Я ушел от Анджело с двумя великолепными кусками мяса «моей» свиньи, аккуратно завернутыми в плотную пергаментную бумагу.

К концу недели все свежие ингредиенты трапезы были готовы: я набрал галлон (около четырех литров) вишни, собрал конские бобы, приготовил маринад для свиной корейки, сделал бульон и закваску, вымочил высушенные сморчки в теплой воде, так что они снова стали мягкими... в результате последней процедуры у меня образовалась землисто-черная жидкость, которую я решил добавить к бульону. В пятницу вечером я составил список дел на субботу и расписание, по

которому нужно было задуманное совершать. Список меня поразил, потому что я должен был сделать очень многое, и испугал, поскольку мне предстояло совершить многое из того, что я никогда не делал раньше, в том числе испечь хлеб на природных дрожжах, извлечь косточки из вишен, сделать коржи и т. п. К тому же я понятия не имел, сколько времени понадобится на приготовление всех блюд в духовке. А если только тушение свиной ноги при 120 градусах по Цельсию займет полдня, мне было неясно, когда и как я успею при этом испечь хлеб и пирог. По какой-то причине я очень поздно осознал реальный масштаб бедствия, которое на меня обрушивалось. Не учел я и тот факт, что буду готовить ужин для группы особо разборчивых едоков, часть из которых является профессиональными поварами. Теперь, на рассвете, это до меня дошло – и мне, мягко говоря, стало не по себе.

Чтобы дать вам более полное представление о том, во что в точности я ввязался, привожу расписание, которое я написал в пятницу вечером на карточках:

08:00. Замариновать корейку; облущить, пробланшировать и очистить от кожицы конские бобы. (Конские бобы – одни из самых трудоемких зернобобовых в природе; их приходится дважды очищать, а в промежутке еще и обдавать кипятком.)

09:00. Замесить тесто для хлеба. Дать подойти первый раз.

10:00. Осмолить ногу; приготовить бульон для тушения.

10:30. Вынуть косточки из вишен. Выпечь коржи для пирога, охладить. Разогреть духовку для свинины до 120 градусов (здесь и далее градусы по Фаренгейту переведены в градусы по Цельсию. – *Ред.*).

11:00. Поставить свинину в духовку. Очистить от кожицы бобы. Обжарить чеснок, истолочь бобы.

12:00. Подмесить тесто для хлеба; дать ему подойти второй раз.

12:30. Промыть сморчки; собрать и нарезать зелень, протушить сморчки.

13:00. Собрать и промыть салат. Сделать прованскую заправку.

14:00. Еще раз подмесить тесто, смазать маслом формы, поставить выпекать хлеб. Подготовить гриль, чайник, срезать цветы, накрыть на стол.

15:00. Взять коржи, сделать начинку для пирога. Вынуть свинину, выставить в духовке температуру 230 градусов, поставить выпекаться

хлеб.

15:40. Вынуть хлеб; поставить выпекать пирог (200 градусов).

16:00. Вынуть из духовки пирог, снова поставить тушиться свинину (250 градусов).

17:00. Развести огонь. Измельчить горошины перца.

18:15. Вынуть ногу – пусть отойдет. Приготовить корейку (свиное сало с чесноком и травами; посыпать дробленным перцем). Положить корейку на гриль.

19:00. Прибытие гостей. Снять с огня корейку – пусть отойдет.

Вот так я провел на кухне всю субботу... Впрочем, реальность, конечно, не подчинялась никаким приказам и намеченным графикам. На самом деле суббота осталась у меня в памяти как буря из несделанных работ, недостающих ингредиентов, неожиданных утечек, разбитых горшков, незапланированных поездок в магазин, спонтанных угрызений совести, сомнений, колебаний и мучительных пересмотров принятых решений. Бывали моменты, когда мне очень нужна была еще одна пара рук, но, увы, Джудит и Айзека весь день не было дома. В общем, когда около 16:00 я устроил себе десятиминутный перерыв на обед, я сомневался в том, что когда-нибудь снова возьмусь самостоятельно готовить такие сложные блюда...

Мой обед прошел быстро – я взял на вынос в японском фастфуде пластиковый лоток с суши. И вы знаете, эти суши оказались просто замечательными на вкус! Во всяком случае, они были заведомо вкуснее, чем можно было ожидать от моего ужина. А ведь на этот праздник «медленной» еды, на эту феерию я потратил целый день (на самом деле много месяцев)! Тут я ненадолго задумался. А может, не стоило готовить свинину двумя разными способами? И почему бы на десерт не подать просто вишни в миске? А бульон для тушения взять из банки... И купить пакетик быстродействующих дрожжей... Зачем я взвалил столько проблем на свою голову?

За то время, пока я жадно заглатывал суши, мне удалось найти на эти вопросы множество ответов, но каждый из них открывал лишь одну грань большой и неуловимой истины. На самом деле этим ужином я пытался отблагодарить моих друзей, всех этих терпеливых и щедрых Вергилиев, ибо каждый из них внес огромный вклад в мое образование как охотника и собирателя. Множество физических и умственных усилий, которые я вложил в приготовление этой еды, лучше отразят

глубокую благодарность, которую я к ним испытываю. Миска со свежими вишнями сорта Бинг – это, конечно, прекрасно. Но превращение вишен в пирог – это куда более осмысленный процесс, чем мытье вишен – по крайней мере, при условии, что у меня этот пирог не подгорит. Между двумя вариантами десерта существует такая же разница, как между поздравительной открыткой, напечатанной компанией Hallmark, и письмом, написанным от руки. Циничный человек мог бы сказать, что приготовление ужина в том виде, в котором задумал его я, есть просто проявление амбиций, есть еще один способ показать себя, есть форма рекламы своей продукции. С точки зрения циника вся эта затея говорит лишь о том, что у меня есть возможности, есть претензия на изысканность и есть свободное время, чтобы поразить собравшихся своей стряпней. Конечно, не без этого, но в приготовлении ужина есть и много других составляющих, и одна из них состоит в том, что таким образом вы выражаете благодарность своим гостям...

Есть (или может быть) в приготовлении еды и еще одна составляющая. Трапеза – это способ почтить тех, кого мы едим, те животные, растения и грибы, которые были принесены в жертву, чтобы удовлетворить наши потребности и желания, а также вспомнить места, где они росли, и людей, которые их вырастили. Да, у поваров есть свои способы выразить благодарность. Может быть, именно поэтому мне пришлось в голову сделать из свинины не одно, а два блюда и вдобавок подать паштет, который приготовил Анджело? Мне показалось, что будет правильно приготовить из «моей» свиньи максимум того, что она сможет нам дать, а отходы, наоборот, свести к минимуму. Мне кажется, что такая осмысленная готовка – это лучший способ отблагодарить животное и выразить свое отношение к нему. К тому же, обжаривая один кусок мяса «моей» свиньи и подвергая тушению другой, я использовал две базовые технологии, которые придумали люди для того, чтобы преобразовывать сырое мясо во что-то не только более усваиваемое, но и более свойственное человеку. Я имею в виду приготовление мяса непосредственно над огнем и варку в жидкости в горшке. Обаими методами можно превратить мясо во что-то «не только съедобное, но и осмысленное», но каждый из них отражает несколько иную позицию по отношению к животному. Варка – это более «цивилизованный» способ приготовления мяса, так как он

обеспечивает более полное преобразование (или, если хотите, сублимацию) животного, чем обжарка. В частности, варка не оставляет никаких следов крови, к которой, как мы знаем, разные мясоеды относятся по-разному. В общем, отдавая должное «моей» свинье, я решил использовать оба подхода.

Весь этот длинный день был богат на такие преобразования. Один за другим сырые природные продукты – куски мяса, горсти диких грибов, листья и стручки растений, груды размолотого зерна – принимали совершенно новые формы, многие из которых были просто удивительными. Так, тесто для хлеба волшебным образом поднялось и стало хрустящим; обезвоженные грибы напитались жидкостью и снова стали мясистыми; мясо зазолотилось и покрылось хрустящей корочкой; проваренные бобы стали мягкими и сладковатыми; листья и травы свернулись... И главное, все эти необработанные компоненты при приготовлении объединялись в единое, к тому же вкусное, целое.

Повторяющиеся кулинарные операции оставляли в голове достаточно места для размышлений, и я, раскалывая, измельчая и нарезаю, думал о ритмах, свойственных приготовлению пищи. Одним из этих ритмов мы разрушаем на кухне природный порядок вещей, чтобы создать для них новый порядок. Так, мы разделяем, измельчаем, шинкуем, натираем, превращаем в фарш и разжижаем свежие ингредиенты, то есть разрушаем ранее существовавшие живые существа, чтобы воссоздать их в новых, более удобных для нас формах. При ближайшем рассмотрении этот ритм оказывается похож на тот, который управляет подобными процессами в природе. Там тоже одни живые существа с неизбежностью разрушают другие живые существа, пережевывают их, переваривают и тем самым поддерживают собственное существование. В книге «Изголодавшаяся душа» (The Hungry Soul) Леон Касс называет это явление «великим парадоксом еды»: для того чтобы живые существа сохраняли свою жизнь и форму существования, они должны обязательно разрушать жизнь и форму существования других живых существ. Если в этом разрушении есть нечто постыдное, то ощущаем его только мы, люди, и то только в отдельных случаях. При этом кулинария, превращая кучу окровавленных кишок в приятное солоноватое салями, не только отдаляет нас от присущей всем животным деструктивности, но и символически искупает грехи, очищая нашу карму: «Вы посмотрите,

какая красота получилась! Вот какое замечательное кушанье можно из всего этого приготовить!»

Ставя на стол вкусное блюдо, мы, люди, таким образом радуемся нашему умению придавать принесенной в жертву жизни новую, чудесную форму. Но еще миг – и с первым укусом эта форма тоже начнет разрушаться в угоду нашему телу.

### 3. За столом

Впрочем, мне еще предстояло увидеть, сможет ли приготовленный мною собственноручно обед оправдать использование каждого из этих ингредиентов... В назначенный час все было более или менее готово – кроме меня. Я помчался наверх, чтобы переодеться, и, едва успел зашнуровать туфли, как услышал звонок в дверь. Гости пришли! И не просто так, а с подарками, соответствующими нашей праздничной трапезе: Анджело пришел со своим вином и паштетом, Сью – с букетом лимонной вербены из своего сада, а Энтони принес небольшой графин с домашним ночино, смолисто-черным итальянский ликером, который он перегоняет из зеленых грецких орехов – еще один подарок из леса на наш праздник.

Я был слишком занят приготовлением еды, чтобы беспокоиться о том, совместимы ли приглашенные люди в одной компании. Некоторые из них, по-видимому, уже пересекались, но большинство гостей были друг другу незнакомы и были связаны только через меня. Но прошло совсем немного времени после того, как мы все с бокалами вина вошли в гостиную, и натянутый обмен репликами перешел в спокойную расслабленную беседу, которая стала быстро набирать высоту благодаря «смазке» в виде превосходного Syrah от Анджело. Тосты с конскими бобами и паштет из печени дикой свиньи уже были встречены благодарным урчанием и комментариями, началось обсуждение охоты на свиней. Энтони заинтересовался охотой и попросил Анджело когда-нибудь взять его с собой. «Правда, – сказал он, – я вряд ли смогу заставить себя кого-то застрелить. Буду у вас мальчиком на побегушках», – заключил Энтони. Когда настроение в

гостиной достигло уровня самоподдерживающегося кипения, я скрылся на кухне, чтобы приготовить пасту.

Через несколько минут там же появился Анджело, который предложил мне свою помощь. Я думаю, что он волновался, как бы я чего не натворил. Пока мы ждали, когда закипит вода для пасты, я попросил его попробовать сморчки. «Отличные! – сказал он. – Только масла надо немного добавить». Я протянул ему брикет сливочного масла, и он бросил его в кастрюлю. Целиком. (Вот как работают профессионалы!)

Мы разложили пасту по тарелкам, и я наконец пригласил всех к столу – ужинать. Мы зажгли свечи, наполнили бокалы вином... Аромат тимьяна и сморчков заполнил комнату... Я поднял бокал для тоста. Планируя встречу, я собирался в последний день записать на бумаге какие-то соображения о значении этого ужина и о вкладе в него каждого из присутствующих, но день проскочил так быстро, что я не успел этого сделать. Пришлось поступить просто: я обошел стол и рассказал о вкладе каждого из присутствующих в мое образование как добытчика еды и в саму эту еду. Я признался, что, хотя большую часть ужина приготовил сам, эта трапеза является в самом глубоком смысле продуктом нашего сотрудничества. Я говорил о невиданной щедрости Сю, которая поделилась со мной информацией о трех секретных местах, в которых обитают лисички (одно из них находилось на западе округа Марин прямо перед жилым домом, владелец которого ничего об этом не подозревал). Я рассказал, как всю вторую половину дня мы искали грибы под проливным дождем – и ничего не нашли. Я восхитился выдержкой Энтони, который дал возможность постороннему человеку, к тому же зеленому новичку, сопровождать его при сборе сморчков в горах Сьерра. Я поведал о нашем с Ричардом походе в Соному, о первом неудачном выходе, о том, как он учил меня, что охотнику важно всегда быть готовым к выстрелу и уметь держать себя в руках. Наконец, я рассказал о том, как много узнал от Анджело о грибах, о свиньях, о природе, об искусстве правильно готовить и хорошо есть и о многом-многом другом. Тут мне показалось, что я впадаю в сентиментальность, так что я снова поднял свой бокал и призвал всех начать ужин.

На самом деле я хотел сказать нечто большее, хотел выразить благодарность за ужин, который мы собирались съесть, более

широкому кругу, но побоялся, что слова, обращенные к свиньям, грибам, лесу и саду, прозвучат банально и, что еще хуже, отобьют аппетит у некоторых гостей. Конечно, я собирался произнести слова благодарности. Но разговор за столом под тихий перезвон столовых приборов уже пошел своим путем: от охотничьих рассказов он перекинулся к богатым грибным местам, от них — к приключениям собирателей морских ушек... Я понял, что в данном конкретном случае слова благодарности больше не нужны. Почему? Потому что сама трапеза стала для меня (подозреваю, что и для других) способом выразить свою благодарность без всяких слов.

Как и следовало ожидать, в этой компании и в этот вечер разговор за столом шел в основном о еде. Но это не был обычный околокулинарный треп, который сегодня часто можно услышать где угодно. Здесь меньше говорили о рецептах и ресторанах, разговор больше вращался вокруг конкретных растений, животных и грибов, а также мест их обитания. Рассказы небольшой группы охотников и собирателей уводили слушателей далеко от стола, а звучавшие слова (и вкусы кушаний) напоминали им о дубовых рощах Сономы, о соснах, сгоревших на холмах Сьерра-Невады, о вонючих соляных полях в заливе Сан-Франциско, о скользких валунах на побережье Тихого океана и о заднем дворе дома в Беркли. Истории, как и породившие их продукты питания, связывали между собой все эти места и существ, которые жили и умирали в этих местах, а теперь собрались вместе на этом столе, на этих тарелках. Мне стало казаться, что я присутствую на некоей церемонии, что наш ужин превратился в подобие трапезы в День благодарения или в светский вариант седера, традиционного ужина в память об Исходе евреев из Египта. И причина этого в том, что каждый кусочек на каждой тарелке был мистическим образом связан с каким-то рассказом о природе, об обществе или даже о чем-то священном, ибо мы часто говорили о тайнах. Такая еда со многими смыслами питала не только наши тела, но и наши души, а нити повествований, связывавших нас в группу, вплетались в более широкую ткань нашего мира...

Ну да хватит об этом — в конце концов, это был просто ужин, просто еда. Не хочу сказать, что очень вкусная еда... Впрочем, я не сомневаюсь в том, что большую часть вкуса нашей еды придавали слова, воспоминания и рассказы, которые ее окружали. Уверен, что

если бы за столом оказался гость, который не говорил по-английски, то ему эти блюда показались бы гораздо менее приятными. Мясо дикой свиньи оказалось очень вкусным в обоих вариантах – по крайней мере, ту ореховую сладость, которую я обнаружил в этом мясе, я никогда не встречал в покупной свинине. Впрочем, я заметил, что, когда блюдо со свиной обходило стол, нежные кусочки тушеной свиной ножки исчезали с него быстрее, чем розовые ломтики жареной свинины. Подлива для свиной ноги, сделанная мной из жидкости, в которой она тушилась, имела на удивление богатый землистый вкус, навевавший яркие воспоминания о лесе. О лесе напоминали и сморчки со сливочным маслом (хотя, наверное, правильнее было бы сказать «сливочное масло со сморчками»), которые имели глубокий, дымчатый, почти мясной вкус. Я, правда, выступил с самокритичными замечаниями о том, что сморчки можно было бы очистить от земли и более тщательно и что пирог с вишней подгорел. Но вишни просто взрывались на языке маленькими всплесками летнего вкуса, а пирог никто отчищать от корочки не пытался.

Анджело осыпал самыми восторженными похвалами мой хлеб. Я согласился лишь с тем, что у хлеба получилась идеальная корочка и воздушная мякоть, а что касается очень характерного (и совсем не кислого) вкуса, то им, как мне казалось, хлеб был обязан местным природным дрожжам. Тут мне пришла в голову еще одна мысль: приготовление сегодняшнего ужина было бы немыслимо без знакомства с сидящими здесь людьми, ландшафтами и видами. Именно благодаря им я узнал о природе и культуре Северной Калифорнии столько, сколько не знал до и вряд ли узнаю после этого приключения. Что и говорить, еда – это не самый плохой метод знакомства с тем или иным местом.

В ходе званого ужина рано или поздно наступает момент, когда хозяин понимает, что все в порядке. Корабль с ужинающей компанией минует мели неловкостей и скалы, на которых мог погибнуть вкус главного блюда, и теперь капитан может позволить себе бездумно дрейфовать вместе с теплым течением вечера, расслабиться и наконец начать наслаждаться жизнью. Для меня такой момент настал примерно в то время, когда блюдо с мясом дикой свиньи повторно обходило стол – и многие гости с нетерпением ждали его прихода. Теперь мне в равной мере нравилось и то, что я приготовил, и то, что я говорил.

Именно тогда я понял, что вот это и есть идеальная еда – по крайней мере для меня. Но почему она показалась мне идеальной? Это я осознал чуть позже.

Была ли она идеальной потому, что я все приготовил сам? Не только. Да, я провел на кухне весь день (а также большую часть недели), сделал практически все с нуля и заплатил за все про все не более десяти центов. Но мне понадобилось очень много рук, чтобы довести эту еду до стола. И я считаю очень важным и ценным то, что обладатели почти всех этих рук сидели сейчас за столом вместе со мной. Важно для меня и то, что историю появления каждого блюда на этом столе можно было рассказать от первого лица.

Я также оценил почти идеальную прозрачность этих историй, малую длину и простоту устройства каждой пищевой цепи, которая связывала блюда с остальным миром. Ни один из ингредиентов этих блюд никогда не носил на себе этикетку или штрихкод, ни у одного из них не было продажной цены, и все же я знал о каждом компоненте почти все, что можно было узнать о его происхождении и его цене. Я видел и смог заснять те самые дубы и сосны, которыми давали питание свиньям и грибам, которые, в свою очередь, питали нас. Я познал истинную стоимость этой пищи, точные затраты времени, энергии и жизни, которые повлекло за собой ее приготовление. Некоторые из этих затрат оказались для меня высокими с эмоциональной точки зрения. Но вместе с тем благодаря им я смог понять, как мало отнимал человек от мира в доиндустриальную и, особенно, в досельскохозяйственную эпохи. На место «моей» свиньи вскоре придет другая свинья; мы приходим в лес, мы уходим из леса – это мало меняет его жизнь. Не только вишни Бинг, но и большая часть блюд на нашем столе обязана своим появлением принципу узуфрукта, который действовал в природе задолго до того, как стал юридическим понятием.

Наверное, по-настоящему идеальной едой является такая, за которую полностью заплачено, которая не оставляет после себя непогашенных долгов. Но такое едва ли когда-нибудь будет возможно. Именно поэтому я сказал, что наша еда была не очень реальной.

Это был своего рода ритуал, это было событие, которое происходит только временами, это была еда, поглощаемая в полном осознании того,

что требуется, чтобы повторять ее снова и снова. Это был только способ напомнить нам о реальной стоимости вещей, которые мы считаем даровыми. Знаете, почему я не стал открывать на складе банку с бульоном? Потому что бульон не рождается в банке; его источник – кости животных. И дрожжи, из которых делается закваска для хлеба, – они берутся не из пакета, а из воздуха, которым мы дышим. И наша трапеза была скорее ритуальной, чем реалистичной, именно потому, что она заставила нас задуматься о таких вещах, она напомнила нам о том, как много природа дала всеядным: леса и поля, океаны и луга... И если бы я захотел подобрать название для нашего ужина, то назвал бы его Благодарением всеядных.

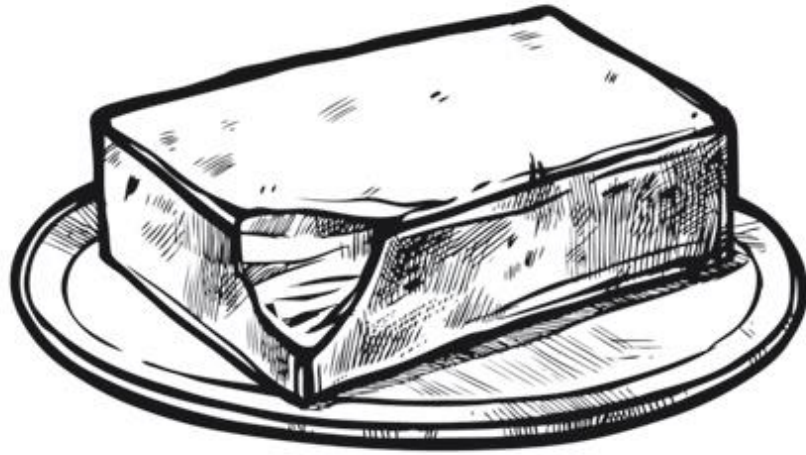
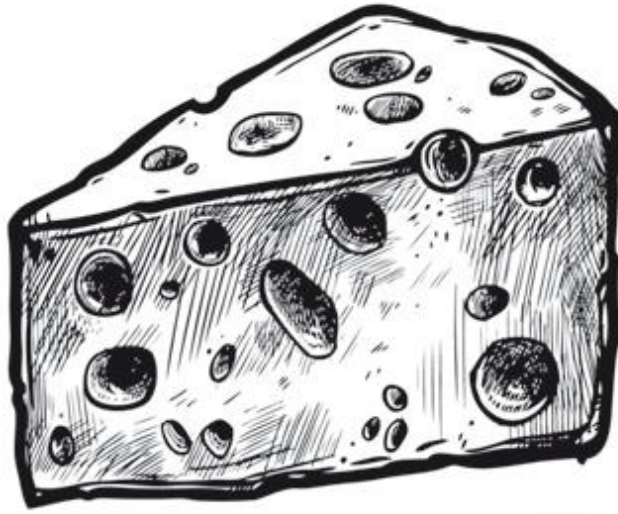
Невозможно приготовить и съесть еду, которая требует таких физических, интеллектуальных и эмоциональных затрат, не думая о тех несоизмеримо бо́льших долгах, которые мы берем на себя, когда бездумно поглощаем еду, приготовленную промышленным способом. Сравните эту трансцендентально медленную еду с фастфудом, который я «подал» своим родным в McDonald's в округе Марин. Она обошлась нам в четырнадцать баксов на троих и была поглощена через десять минут на скорости шестьдесят пять миль в час. Я не устаю поражаться многообразию мира, в котором одно и то же действие можно производить столь разными способами! Я имею в виду – есть.

Эти два обеда стоят на крайних точках широчайшего спектра человеческой еды. Это два совершенно разных способа общения с миром, который поддерживает наше существование. Удовольствие от применения одного способа основано на почти совершенном знании; удовольствие от другого – на столь же полном незнании. Разнообразие одного отражает разнообразие природы, особенно леса. Разнообразие другого лучше всего отражает изобретательность промышленности, особенно ее способность дразнить человека внешним многообразием, которое на самом деле обеспечено владычеством одного вида, обитающего в одном ландшафте, – я имею в виду монокультуру кукурузы. Стоимость первого обеда велика, но она человеку известна и уже им оплачена; по сравнению с ней цена второго обеда является низкой, но она не покрывает реальных затрат и перекладывает расходы по его приготовлению на природу, систему здравоохранения, казну и в итоге на будущее.

Я считаю, что оба эти обеда одинаково нереальны и оба не имеют устойчивой перспективы существования в будущем. В силу этого мы, наверное, должны поступить так, как должен в таких обстоятельствах поступить всякий ответственный ученый, работающий в области социальных наук: отбросить оба этих подхода как аномальные и выпадающие из реальной жизни. Или, еще лучше, сохранить их, но только как ритуал, как материал для уроков, которые должны научить нас разным подходам к окружающему миру. Тогда поход в McDonald's будет происходить только один раз в год (это будет такой День благодарения «с точностью до наоборот»), а трапеза будет, как у меня, медленная и осмысленная, словно пасхальный седер.

Но без фастфуда, «быстрой еды», у человека не возникла бы необходимость в медленной еде, и истории, которые мы рассказываем за столом, потеряли бы большую часть своей занимательности. Такая еда была бы... ну, тем, чем она и должна быть. Не быстрой, не медленной, а просто едой. Это было бы конкретное растение или конкретное животное, выращенное вот здесь или вон там, приготовленное так или этак... Для бесчисленных поколений людей трапезы все время происходили в контексте семьи и культуры, при полном осознании того, что все, связанное с едой, не обязательно обсуждать при каждом приеме, потому что эти сведения, как фамильное серебро, хранятся где-то далеко, под покровом традиционных церемоний и привычек, обычаев и рецептов. Может быть, именно из-за потери этого контекста я и почувствовал потребность хотя бы однажды снова все начать с нуля?

Я не хочу ужинать так каждый день. Мне нравится, что я могу открыть банку с готовым бульоном, мне нравится за столом поговорить не о еде, а о политике или о кино. Но представьте себе на минуту, что мы снова будем знать, как нечто само собой разумеющееся, несколько совершенно неприметных вещей. Что это мы едим? Откуда оно взялось? Как оно попало на наш стол? Наконец, сколько оно стоит – причем не по бухгалтерскому, а по истинному счету? Тогда за обедом мы могли бы поговорить о чем-то другом! Почему? Да потому, что нам больше не нужны будут никакие напоминания о том, что все, что мы выбираем в качестве еды, мы едим по милости природы, а не промышленности, и что наша пища есть не что иное, как тело мира.



## Благодарности

На той кухне, где готовилась эта книга, у меня было много помощников.

Первым хочу назвать Джерри Марзорати (Gerry Marzorati). Это мой давний друг и редактор New York Times Magazine, который первым предложил мне пять лет назад почаще писать о еде для его журнала. Так, незаметно для нас обоих, он указал мне путь, который привел к этой книге.

Я особо благодарен тем фермерам и охотникам, о которых здесь написал. Джордж Нейлор (George Naylor) в Айове, Джоэл Салатин (Joel Salatin) в Вирджинии, Анджело Гарро (Angelo Garro) в Калифорнии — эти люди стали моими Вергилиями, моими гидами по пищевым цепям. Они помогали мне проследить путь еды от земли до тарелки, помогали не заблудиться в хитросплетениях дилеммы всеядного. Все трое не жалели для меня своего времени и своей мудрости и всегда составляли мне отличную компанию. Я очень признателен тем охотникам и собирателям, которые благожелательно относились к любителю и брали его с собой в походы. Это Энтони Тассинелло (Anthony Tassinello), Боб Бэйли (Bob Baily), Боб Кэрроу (Bob Carrou), Ричард Хилтон (Richard Hylton), Жан-Пьер Мулле (Jean-Pierre Moulle), Сью Мур (Sue Moore) и Дэвид Эванс (David Evans).

Я очень многим обязан своим учителям кулинарии и агрономии. Среди моих самых щедрых и влиятельных учителей были Джоан Гуссоу (Joan Gussow), Марион Нэсл (Marion Nestle), Фред Киршенман (Fred Kirschenmann), Элис Уотерс (Alice Waters), Тодд Доусон (Todd Dawson), Пол Розин (Paul Rozin), Уэс Джексон (Wes Jackson) и Уэнделл Берри (Wendell Berry). Спасибо также за информацию и идеи Бобу Скоукрофту (Bob Scowcroft), Аллану Нейшну (Allan Nation), Келли Браунеллу (Kelly Brownell), Рикардо Сальвадору (Ricardo Salvador), Карло Петрини (Carlo Petrini), Джо Робинсону (Jo Robinson), Дэвиду Энора (David Arora), Игнасио Чапела (Ignacio Chapela), Мигелю Алтиери (Miguel Altieri), Питеру Хоффману (Peter Hoffman), Дэну Барберу (Dan Barber), Дрю и Майре Гудманам (Drew and Myra Goodman), Биллу Ниману (Bill Niman), Джину Кану (Gene Kahn) и Элиоту Коулману (Eliot Coleman).

Многие люди поддержали написание этой книги другими способами. В Калифорнии Майкл Шварц (Michael Schwarz) любезно прочитал рукопись и внес очень своевременные поправки и полезные предложения, напомнив мне, каким хорошим редактором он был до того, как предпочел печати телевидение. В Беркли преподаватели, сотрудники и студенты Высшей школы журналистики (Graduate School of Journalism), в частности ее декан Орвилл Шелл (Orville Schell), объединились в группу, которая стимулировала и поддерживала меня в работе по написанию этой книги. Как всегда, множество ценных советов дал Марк Даннер (Mark Danner), мой старый друг, а теперь снова коллега. Мои студенты, изучающие пищевые цепи, за последнее время преподали мне много полезных уроков – гораздо больше, чем они думают. Усадьба Mesa Refuge в Пойнт-Рейес-Стейшен – идеальное место, где мне удалось провести исследования и написать ключевую главу. Значительным образом поддержал мои исследования Фонд Джона С. и Джеймса Л. Найтов (John S. and James L. Knight Foundation).

Моя особая благодарность – Чэду Хитеру (Chad Heeter) за его настойчивость в сборе информации и проверке фактов – я уже не говорю о готовности сопровождать меня при безрезультатной попытке собрать соль в заливе Сан-Франциско. Натаниэл Джонсон (Nathanael Johnson), Фелисия Мелло (Felicia Mello) и Илина Конис (Elena Conis) выловили для меня несколько фактов как раз тогда, когда казалось, что они ускользнут навсегда. Вклад моей ассистентки Джейме Гросс (Jaime Gross) в этот проект носит многосторонний характер, но я особенно благодарен ей за усилия по сбору материалов и проверке фактов.

Я благодарен за отличную работу и проявленную крепость духа жителям Нью-Йорка – Лайзе Дарнтон (Liza Darnton), Кейт Григгс (Kate Griggs), Рэйчел Бёрд (Rachel Burd), Саре Хатсон (Sarah Hutson) и Трейси Локк (Tracy Locke), а также издательскому дому Penguin Press, с которым я работал впервые. Спасибо Лиз Фаррелл (Liz Farrell) из агентства International Creative Management (ICM). Некоторые из материалов этой книги впервые были напечатаны в журнале New York Times Magazine, где я получил большое удовольствие от превосходной редакторской работы Пола Тафа (Paul Tough), Алекса Стара (Alex Star), Адама Мосса (Adam Moss) и Дэна Залевски (Dan Zalewski). (Двое последних потом перешли в другие журналы.)

Лояльность и постоянство не часто встречаются в издательском мире. Но мне повезло: я все время работаю с одним редактором и с одним литературным агентом. Энн Годофф (Ann Godoff) редактирует уже четвертую мою книгу (правда, в трех разных издательствах). Сейчас я просто не могу себе представить, что выпускаю книгу с кем-либо другим – наверное, именно поэтому я хвостиком хожу за ней по всему Манхэттену. Ее моральная, интеллектуальная, эмоциональная и финансовая поддержка – важнейшая составляющая процесса создания данной книги. Это также четвертая моя книга, которую представляет читателю Аманда Урбан (Amanda Urban) – причем глагол «представлять» совершенно не подходит для описания того, что она делает, чтобы я не расклеивался и шел правильным путем.

Кстати, о постоянстве. Я уже в четвертый раз пользуюсь помощью Марка Эдмундсона (Mark Edmundson), который любезно прочитал и прокомментировал рукопись и этой книги. И, как всегда, его редакционные и текстовые правки, а также его литературные оценки оказались для меня бесценны. Но на этот раз Марк и его семья помогли написанию книги еще одним способом – они разделили со мной одну из трапез, описанных на страницах этой книги. Благодарю Лиз, Уилли и Мэтью за их храбрость, хороший аппетит и гостеприимство.

Но главный приз за храбрость при подготовке книги по праву принадлежит моей жене Джудит. Она разделила со мной два кушанья, которые начинают и завершают книгу (с одной стороны – чизбургер в McDonald's, с другой – мясо дикой свиньи), а также множество других блюд. Когда ты много лет работаешь над книгой, она становится членом семьи – иногда несносным. Джудит встретила этого «родственника» с терпением, пониманием, хорошим настроением и, что гораздо важнее для книги, стала ее редактором. Вообще, с тех пор как я начал писать и печататься, Джудит стала моим незаменимым первым читателем, и нет на свете человека, чьему мнению о написанном я доверяю больше, чем мнению Джудит.

Напоследок (но не в последнюю очередь) – об Айзеке. Впервые при подготовке книги мне реально помогал сын, который уже стал достаточно взрослым и заинтересовался темой. При изучении дилеммы всеядного подход сына к еде (а Айзек – самый привередливый едок из всех, кого я знаю) дал мне очень многое. И хотя Айзек отказался попробовать кабанятину, его вклад в эту книгу оказался более ценным,

чем он может себе представить. Здесь и здравые предложения, и воодушевляющие беседы за обеденным столом, и – в плохие для меня дни – лучший отдых, который только может пожелать себе отец. Спасибо!

## Источники

Ниже приведены ссылки на важнейшие работы, упомянутые в тексте каждой главы, а также другие материалы, из которых я брал фактические сведения и стимулирующие идеи. Все интернет-адреса даны по состоянию на ноябрь 2005 года. Все цитируемые статьи, которые принадлежат мне, доступны на сайте [www.michaelpollan.com](http://www.michaelpollan.com).

### ВВЕДЕНИЕ.

Расстройство национального пищевого поведения

Berry Wendell. The Pleasures of Eating // What Are People For? – New York: North Point Press, 1990. – P. 145–152.

Kass Leon. The Hungry Soul. – New York: The Free Press, 1994. В этом бесконечно суггестивном философском исследовании о том, как конкретная природа еды определяет нас самих, я нашел цитату из Уильяма Ральфа Инджа.

Levy Ariel. Carb Panic // New York Times. – 2002. – December 12.

Nestle Marion. Food Politics. – Berkeley: University of California Press, 2002.

Rozin Paul. The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals // Advances in the Study of Behavior. Vol. 6 / Eds. J. Rosenblatt, R. A. Hide, C. Beer and E. Shaw. – New York: Academic Press, 1976. – P. 21–76.

Rozin Paul. Food Is Fundamental, Fun, Frightening, and Far-Reaching // Social Research. – 1999. – Vol. 66. – N 1. Специальный выпуск, посвященный еде, с большим количеством отличных эссе.

Taubes Gary. What if Fat Doesn't Make You Fat? // New York Times Magazine. – 2002. – July 7.

### ЧАСТЬ I

#### ГЛАВА I. Растение. победа кукурузы

В дополнение к печатным источникам, перечисленным ниже, я многое узнал о естественной и социальной истории *Zea mays* из бесед с Рикардо Сальвадором из Университета штата Айова ([www.public.iastate.edu/~rjsalvad/home.html](http://www.public.iastate.edu/~rjsalvad/home.html)) и Игнасио Чапела из Калифорнийского университета в Беркли. Игнасио познакомил меня со

своим коллегой Тоддом Доусоном, который не только помог мне понять, что представляет собой растение С-4, но и любезно протестировал различные продукты и образцы на предмет содержания кукурузы, используя факультетский масс-спектрометр.

Вот две незаменимые книги по истории кукурузы:

Fussell Betty. *The Story of Corn*. – New York: Knopf, 1994. Цитата из письма Колумба о кукурузе приведена на с. 17. Статистические данные о потреблении пшеницы и кукурузы – на с. 215.

Warman Arturo. *Corn & Capitalism: How a Botanical Bastard Grew to Global Dominance*. Trans. Nancy L. Westrat. – Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2003.

Другие полезные работы по истории кукурузы:

Anderson Edgar. *Plants, Man and Life*. – Berkeley: University of California Press, 1952.

Crosby Alfred W. *Germs, Seeds & Animals: Studies in Ecological History*. – Armonk, NY: M. E. Sharpe, 1994.

Crosby Alfred W. *Ecological Imperialism: The Biological Expansion of Europe, 900–1900*. – Cambridge, U.K.: Cambridge University Press, 1986.

Diamond Jared. *Guns, Germs, and Steel*. – New York: WW Norton, 1997; Eisenberg Evan. *The Ecology of Eden*. – New York: Alfred A. Knopf, 1998. Очень хорошее описание коэволюционной связи между травами и человеком.

Iltis Hugh H. *From Teosinte to Maize: The Catastrophic Sexual Mutation* // *Science*. – 1983. – Vol. 222. – N 4626 (November 25).

Mann Charles C. *1491: New Revelations of the Americas Before Columbus*. – New York: Alfred A. Knopf, 2005. Прекрасное описание эволюционного происхождения растения и возделывания кукурузы в доколумбову эпоху.

Nabhan G. P. *Enduring Seeds: Native American Agriculture and Wild Plant Conservation*. – San Francisco: North Point Press, 1989.

Rifkin Jeremy. *Beyond Beef: The Rise and Fall of the Cattle Culture*. – New York: Plume, 1993. Высказывание генерала Шеридана цитируется на с. 78.

Sargent Frederick. *Corn Plants: Their Uses and Ways of Life*. – Boston: Houghton Mifflin, 1901.

Wallace H. A., Bressman E. N. *Corn and Corn Growing*. – New York: John Wiley & Sons, 1949.

Weatherford Jack. Indian Givers: How the Indians of the Americas Transformed the World. – New York: Crown, 1988.

Will George F., George E. Hyde. Corn Among the Indians of the Upper Missouri. – Lincoln: University of Nebraska Press, 1917.

## ГЛАВА 2. Ферма

Лучшее описание истории товарной кукурузы и работы комплекса по производству продуктов на ее основе в Соединенных Штатах приводится в серии исследований, выполненных Ричардом Мэннингом и С. Фордом Рунге по заказу Инициативы по сохранению товаров Северо-Запада США (Midwest Commodities and Conservation Initiative). Это совместный проект Всемирного фонда дикой природы, Фонда американских сельхозугодий (American Farmland Trust) и Центра сельскохозяйственной и экологической политики имени Генри А. Уоллеса (Henry A. Wallace Center for Agricultural & Environmental Policy). Все три исследования доступны в Интернете по адресу: [www.worldwildlife.org/commerce](http://www.worldwildlife.org/commerce)

Manning Richard. Commodities, Consensus, and Conservation: A Search for Opportunities and The Framework of a Commodities System (April 2001).

Runge C. Ford. King Corn: The History, Trade, and Environmental Consequences of Corn (Maize) Production in the United States (September 2002).

При написании раздела, посвященного росту промышленного сельского хозяйства, я также опирался на следующие работы:

Kimbrell Andrew. The Fatal Harvest Reader: The Tragedy of Industrial Agriculture. – Washington, D.C.: Island Press, 2002.

Manning Richard. Against the Grain. – New York: North Point Press, 2004.

Morgan Dan. Merchants of Grain. – New York: Viking, 1979.

Russell Edmund. War and Nature: Fighting Humans and Insects with Chemicals from World War I to Silent Spring. – Cambridge, U.K.: Cambridge University Press, 2001.

Schwab Jim. Raising Less Corn and More Hell: Midwestern Farmers Speak Out. – Urbana: University of Illinois Press, 1988. См. интервью с Джорджем Нейлором начиная со с. 111.

Scott James. *Seeing Like a State: How Certain Schemes to Improve the Human Condition Have Failed*. – New Haven: Yale University Press, 1998. Скотт, антрополог и политолог, помещает промышленное сельское хозяйство в контекст других модернистских схем, в том числе архитектуры и коллективизации в СССР.

Smil Vaclav. *Enriching the Earth: Fritz Haber, Carl Bosch, and the Transformation of World Food Production*. – Cambridge, MA: M.I.T. Press, 2001. В этой незаменимой книге рассказывается о жизни и работе Фрица Габера, объясняется технология синтеза азота, исследуется его влияние на окружающую среду и население планеты.

Smil Vaclav. *Feeding the World*. – Cambridge, MA: M.I.T. Press, 2000.

Wargo John. *Our Childrens Toxic Legacy*. – New Haven: Yale University Press, 1996. Важная работа о нормативной базе и биологии пестицидов.

Для получения более подробной информации об отдельных пестицидах посетите веб-сайт Сети действий по пестицидам (Pesticide Action Network) – [www.panna.org](http://www.panna.org).

Hayes Tyrone et al. *Atrazine-Induced Hermaphroditism at 0.1 PPB in American Frogs (Rana pipiens): Laboratory and Field Evidence* // *Environmental Health Perspectives*. – 2003. Vol. 3. N 4.

Hayes, Tyrone B. *There Is No Denying This: Defusing the Confusion about Atrazine* // *BioScience*. – 2004. – Vol. 54, № 12.

По вопросу о зависимости промышленного сельского хозяйства от ископаемых видов топлива существует богатая и несколько пугающая литература. Мне помогли преодолеть большие сложности в поиске нужных сведений Марти Бендер из Института Земли и Дэвид Пиментел из Корнельского университета. Значение в 0,25 галлона нефти за бушель кукурузы приведено в неопубликованных исследованиях Рикардо Сальвадора (его веб-сайт см. выше); в работе:

Salvador Ricardo. *Environmental, Energetic, and Economic Comparisons of Organic and Conventional Farming Systems* // *BioScience*. – 2005. Vol. 55. – N 7.

Дэвид Пиментел с соавторами дает значение 0,33 галлона. Более подробную информацию об общих вопросах использования энергии в сельском хозяйстве можно найти в литературе к главе 9 (см. ниже).

Что касается столь же неприятной темы федеральной политики в области сельского хозяйства, то у меня по этому предмету было много

прекрасных наставников, первый из которых – сам Джордж Нейлор. Мне также очень помогли сотрудники Национального объединения семейных ферм (National Family Farms Coalition, [www.nffc.net](http://www.nffc.net)), президентом которого является Нейлор. Среди других помощников по этой теме могу назвать следующие (см. также литературу к главе 3):

Michael Duffy, Iowa State (www.sust.ag.iastate.edu/gpsa/faculty/duffy.html); Daryll Ray, University of Tennessee Institute of Agriculture (www.agpolicy.org). В частности, см. их доклад «Rethinking US Agricultural Policy: Changing Course to Secure Farmer Livelihoods Worldwide» (Institute's Agricultural Policy Analysis Center, September 2003; [www.agpolicy.org/blueprint.html](http://www.agpolicy.org/blueprint.html)).

Dan McGuire, American Corngrower's Association (www.acga.org). Макгуайр щедро делится архивными документами по истории сельскохозяйственной политики США начиная с 1930-х годов.

Mark Ritchie, Institute for Agriculture and Trade Policy (www.iatp.org).

Другие источники по истории сельскохозяйственной политики:

Critser Greg. Fat Land: How Americans Became the Fattest People in the World. – Boston: Houghton Mifflin, 2003. Критсер дает исторический обзор сельскохозяйственной политики начиная с 1970 года. Он связывает ее с современным избытком пищи и, как следствие, с эпидемией ожирения.

Duscha Julius. Up, Up, Up: Butz Makes Hay Down on the Farm // New York Times Magazine. – 1972. – April 16.

Rasmussen Wayne D., Gladys L. Baker. Price Support and Adjustment Programs from 1933 through 1978: A Short History. – Washington, D.C.: USDA Economics, Statistics and Cooperatives Service, 1978.

Ritchie Mark. The Loss of Our Family Farms: Inevitable Results or Conscious Policies? A Look at the Origins of Government Policies for Agriculture. – Minneapolis: League of Rural Voters, 1979. Ритчи также поделился со мной своим архивом политических заявлений Комитета по экономическому развитию (Committee for Economic Development, CED). Комитет, действовавший в 1950–1970 годах, представлял собой группу влиятельных бизнесменов, которая выступала за пересмотр сельскохозяйственной политики, проводимой в рамках «Нового курса». См. «Toward a Realistic Farm Program» (1967) and «A New U.S. Farm Policy for Changing World Food Needs» (1974).

Ritchie Mark. et al. United States Dumping on World Agricultural Markets. – Minneapolis: Institute for Agriculture and Trade Policy, 2003.

### ГЛАВА 3. Элеватор

Моя оценка той части урожая кукурузы в США, которая проходит через руки корпораций Cargill и ADM, основана на докладе Ричарда Мэннинга (Manning Richard. *Against the Grain*. – New York: North Point Press, 2004. – P. 128), в котором утверждается, что ADM покупает 12 % американского урожая кукурузы, и на оценке 1999 года, сделанной в работе Alexander Cockburn and Jeffrey St. Clair (*Counterpunch*, November 20, 1999), согласно которой Cargill покупает 23 % урожая.

Cronon William. *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*. – New York: W. W. Norton, 1991.

Kneen, Brewster. *Invisible Giant: Cargill and Its Transnational Strategies*. – London: Pluto Press, 2002.

Manning Richard. *Against the Grain*. New York: North Point Press, 2004. Мэннинг метафорически называет излишек товарного зерна биомассой на с. 137.

Sahagün B. De. *Historia general de las cosas de Nueva Espana, 1558–1569*. Florentine Codex: A General History of the Things of New Spain. 12 vols.: Trans. A. J. O. Anderson and C. E. Dibble. – Santa Fe, NM: School of American Research and University of Utah, 1950–1969.

В том, что именно получает фермер за бушель кукурузы с рынка и от правительства, мне помогли разобраться Майкл Даффи и Джордж Нейлор. Все используемые ими формулы и термины, не говоря уже о номенклатуре, для меня очень сложны, поэтому хочу предупредить, что ни Нейлор, ни Даффи не несут ответственности за какие-либо искажения или ошибки, которые могут появиться в моих расчетах. То, что я называю «базовой ценой по округу», с формальной точки зрения правильнее называть «рыночной ставкой по кредиту», но так как программа построена таким образом, что кредиты непривлекательны (в отличие от старой программы кредитования под залог продукции), такая формулировка только сбивает с толку. Тем не менее важно понимать, что данный уровень цен не является базовой ценой в том смысле, который когда-то имел этот термин – точнее, когда Министерство сельского хозяйства США устанавливало цены на

сырьевые товары, а потом поддерживало их, предлагая фермерам кредиты под залог продукции.

#### ГЛАВА 4. Откормочная площадка. производство мяса

Эта глава основана на статье «Могучий бычок» (Power Steer), которую я написал для New York Times (31 марта 2002 года). Я многое узнал о крупном рогатом скоте и истории его промышленного разведения в США от Билла Нимана, владельца ранчо «Ниман» в Окленде; оператора откормочной площадки в Канзасе Майка Кэлликрейта; владельца ранчо в Колорадо Дейла Лэсситера; эксперта по переработке животных Темпла Грэндина ([www.grandin.com](http://www.grandin.com)); писателя и владельца ранчо в Южной Дакоте, на котором разводят бизонов, Дэна О'Брайена; микробиолога Джеймса Рассела из Корнельского университета; Рича и Эда Блэров, владельцев ранчо в Южной Дакоте, о котором рассказывается в этой главе. Среди ценных письменных источников могу назвать следующие:

Carlson Laurie Winn. Cattle: An Informal Social History. – Chicago: Ivan R. Dee, 2001.

Durning Alan B., Holly B. Brough. Taking Stock: Animal Farming and the Environment. – Washington, D.C.: Worldwatch Institute, 1991.

Engel Cindy. Wild Health: How Animals Keep Themselves Well and What we Can Learn from Them. – Boston: Houghton Mifflin, 2002.

Frazier Ian. Great Plains. – New York: Picador, 1989.

Grandin Temple. Animal Handling in Meat Plants (См. видео: Grandin Livestock Handling System, [www.grandin.com](http://www.grandin.com), без даты).

Johnson James R., Gary E. Larson. Grassland Plants of South Dakota and the Northern Great Plains. – Brookings, SD: South Dakota State University, 1999.

Hamilton Doug. Modern Meat (a documentary for Frontline; aired on PBS, April 18, 2002).

Lappé Frances Moore. Diet for a Small Planet. – New York: Ballantine Books, 1991. Эта работа содержит самые сильные доводы против употребления в пищу говядины, которые не потеряли своей актуальности и сейчас, хотя автор строит их применительно к продовольственной системе, основанной на производстве зерна.

Luttwak Edward. Sane Cows, or BSE Isn't the Worst of It // London Review of Books. – Vol. 23. – № 3.

Manning Richard. Grassland: The History, Biology, and Promise of the American Prairie. – New York: Penguin, 1997.

Nierenberg Danielle. Happier Meals: Rethinking the Global Meat Industry. – Washington, D.C.: Worldwatch Institute, 2005.

O'Brien Dan. Buffalo for the Broken Heart: Restoring Life to a Black Hills Ranch. – New York: Random House, 2001. Это мнение владельца ранчо о современном состоянии бизнеса по разведению крупного рогатого скота и возможных альтернативах этому бизнесу. Хозяйство О'Брайена находится по соседству с ранчо Блэров.

Ozeki Ruth L. My Year of Meats. – New York: Penguin, 1999. Очень занятное и глубокое повествование о мясной промышленности США.

Rampton Sheldon, John Stauber. Mad Cow U.S.A.: Could the Nightmare Happen Here? – Monroe, ME: Common Courage Press, 1997.

Rifkin Jeremy. Beyond Beef. – New York: Plume, 1993.

Russell James B. Rumen Microbiology and its Role in Ruminant Nutrition. – Ithaca, NY: self-published, 2002.

Schell Orville. Modern Meat: Antibiotics, Hormones and the Pharmaceutical Farm. – New York: Vintage, 1985.

Schlosser Eric. Fast Food Nation. – Boston: Houghton Mifflin, 2001.

Sinclair Upton. The Jungle. – London: Penguin, 1985.

Smil Vaclav. Feeding the World: A Challenge for the Twenty-First Century. – Cambridge, MA: M.I.T. Press, 2001.

## ГЛАВА 5. Перерабатывающее предприятие. производство сложных продуктов

Я написал несколько статей об императивах, которые в ряде случаев кроются за привычными методами переработки продуктов (статьи перечислены ниже). Занимаясь этой темой, я извлек для себя огромную пользу из бесед с диетологами Марион Нэсл и Джоан Гуссоу, а также из чтения журналов, посвященных индустрии торговли, особенно Food Technology – его выпускает в Чикаго Институт пищевых технологий (Institute of Food Technologists). Ларри Джонсон из Центра исследований процессов использования зерновых (Center for Crops Utilization Research) при Университете штата Айова щедро делился со мной своим временем и опытом, показывая и рассказывая все, что я хотел узнать о мокром помоле кукурузы и соевых бобов. Сайт [www.corn.org](http://www.corn.org), принадлежащий Ассоциации переработчиков кукурузы

(Corn Refiners Association), является бесценным ресурсом по истории, технологии и методам переработки этой зерновой культуры. Особенно интересны годовые отчеты организации – это просто клад интересных статистических и исторических сведений.

Ford Brian J. *The Future of Food*. – New York: Thames & Hudson, 2000.

Goodman Michael, Michael Redclift. *Refashioning Nature: Food, Ecology, and Culture*. – London: Routledge, 1991.

Gussow Joan Dye ed. *The Feeding Web: Issues in Nutritional Ecology*. – Palo Alto, CA: Bull Publishing, 1978. По-прежнему бесценная антология (к сожалению, она больше не переиздавалась) по всему спектру вопросов, связанных с продуктами питания. Служит напоминанием о том, что дискуссии, которые сегодня ведутся в нашей культуре о политических и экологических аспектах пищи, по большей части являются повторением полемики 1970-х годов. Цитата о взаимосвязи между идентичностью пищевых продуктов и сырья, из которого они сделаны, а также выписка из годового отчета компании IFF опубликованы в эссе Гуссоу «Что случилось с едой? Стоит ли дурить мать-природу?» (*Whatever Happened to Food? Or Does It Pay to Fool with Mother Nature*) на с. 200–204.

Levenstein Harvey. *Paradox of Plenty*. – Berkeley: University of California Press, 2003.

Levenstein Harvey. *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*. – Berkeley: University of California Press, 2003.

Nestle Marion. *Food Politics*. – Berkeley: University of California Press, 2002.

Pollan Michael. *Naturally* // *New York Times Magazine*. – 2001. – May 13.

Pollan Michael. *The Futures of Food* // *New York Times Magazine*. – 2003. – May 4.

Pollan Michael. *The (Agri)cultural Contradictions of Obesity* // *New York Times Magazine*. – 2003. – October 12.

Schlosser Eric. *Fast Food Nation*. – Boston: Houghton Mifflin, 2001.

Tannahill Reay. *Food in History*. – New York: Stein and Day, 1973. Цитату об изготовлении бифштекса из нефти см. на с. 394.

Tisdale Sally. *The Best Thing I Ever Tasted: The Secret of Food*. – New York: Riverhead, 2001. Высказывание итальянского историка кулинарии

Массимо Монтанари о том, что обработка пищи освобождает нас от превратностей природы, приведена на с. 66.

#### ГЛАВА 6. Потребитель. республика жирных

Bray George et al. Consumption of Fructose Corn Syrup in Beverages May Play a Role in Epidemic of Obesity // *American Journal of Clinical Nutrition*. – 2004. Vol. 79. – P. 537–543.

Brownell Kelly D., Katherine Battle Horgen. Food Fight: The Inside Story of the Food Industry, Americas Obesity Crisis, and What We Can Do About It. – Chicago: Contemporary Books, 2004.

Critser Greg. Fat Land: How Americans Became the Fattest People in the World. – Boston: Houghton Mifflin, 2003.

Drewnowski Adam, Specter S.E. Poverty and Obesity: The Role of Energy Density and Energy Costs in the American // *American Journal of Clinical Nutrition*. 2004. – Vol. 79. – P. 6–16. В этой важной статье Древновски и Спектер приводят данные о том, сколько и какого рода калорий можно купить в разных отделах супермаркета на один доллар.

Kroc Ray. Grinding It Out: The Making of McDonald's. – Chicago: Contemporary Books, 1977.

Lender Mark E., James Kirby Martin. Drinking in America: A History. – New York: The Free Press, 1982.

Logsdon Gene. Good Spirits: A New Look at 101' Demon Alcohol. – White River Junction, VT: Chelsea Green, 1999.

Love John F. McDonalds: Behind the Arches – New York: Bantam, 1986. Лав рассказывает историю Дэвида Валлерстайна на с. 296–297.

Narayan K. M. Yenkat et al. Lifetime Risk for Diabetes Mellitus in the United States // *Journal of the American Medical Association*. – 2003. – Vol. 290. – P. 1884–1890.

Nestle Marion. Food Politics. – Berkeley: University of California Press, 2002.

Pollan Michael. The (Agri) cultural Contradictions of Obesity // *New York Times Magazine*. – 2003. – October 12. В данной главе расширены и конкретизированы аргументы, которые я приводил в этой статье.

Pollan Michael. The Botany of Desire. – New York: Random House, 2001. Материалы о сладости см. в главе о яблоках, а также в списке литературы, посвященной сладости.

Rorabaugh W. J. The Alcoholic Republic: An American Tradition. – Oxford: Oxford University Press, 1979. Поучительное описание американских питейных обычаев в период от Войны за независимость США до возникновения движения за трезвость. Эта книга – мой основной источник информации о начале потребления алкоголя в США. Цитата из письма Уильяма Коббета приведена на с. 59.

Satcher David. The Surgeon General's Call to Action to Prevent and Decrease Overweight and Obesity. – Washington, D.C.: U.S. Department of Health and Human Services, 2001. Материал доступен на сайте [www.surgeongeneral.gov](http://www.surgeongeneral.gov).

Winson Anthony. Bringing Political Economy into the Debate on the Obesity Epidemic // Agriculture and Human Values 21. – 2004. – P. 299–312.

## ГЛАВА 7. ЕДА. ФАСТ-ФУД

«A Full Serving of Nutrition Facts» – эта брошюра опубликована McDonald's в 2003 году.

Schlosser Eric. Fast Food Nation. – Boston: Houghton Mifflin, 2001.

Об этаноле и загрязнении воздуха см.:

Libecap Gary D. Environmental Phantasm: Political Forces Keep Dreams of Ethanol Alive // Property and Environment Research Center (PERC) (June 2003); [www.perc.org/publications/perc\\_reports/june\\_2003/phantasm.php](http://www.perc.org/publications/perc_reports/june_2003/phantasm.php) и веб-сайт организации Sierra Club: [www.sierraclub.org](http://www.sierraclub.org).

## ЧАСТЬ II

### ГЛАВА 8. Всякая плоть – трава

Работа Лео Маркса очень важна для всех, кто интересуется традициями пастбищного животноводства. Из книг Салатина я многое узнал о сельском хозяйстве, о травах, о животных и о самом Джоэле Салатине. Все эти книги нужно обязательно прочитать, даже если вы не планируете разводить кур, потому что Салатин пишет очень интересно. Таблоид Stockman Grass Farmer, который каждый месяц выпускает для фермеров-луговодоов Аллан Нейшн, – незаменимый источник информации об этом движении.

Klinkenborg Verlyn. Making Hay. – Guilford, CT: Lyons Press, 1997.

Marx Leo. The Machine in the Garden. – Oxford: Oxford University Press, 2000. Цитата из Генри Джемса приведена на с. 352.

Pollan Michael. Sustaining Vision // Gourmet. – 2002. – September.

Salatin Joel. Family Friendly Farming. – Swoope, VA: Polyface, 2001.

Salatin Joel. Holy Cows & Hog Heaven: The Food Buyers Guide to Farm Friendly Food. – Swoope, VA: Polyface, 2004.

Salatin Joel. Pastured Poultry Profit\$: Net \$25,000 in 6 Months on 20 Acres. – Swoope, VA: Polyface, 1996.

Salatin Joel. Pastured Poultry Profit\$: Polyface Farm (видео: Moonstar Films, [www.moonstarfilms.com](http://www.moonstarfilms.com), без даты).

Salatin Joel. Pastured Poultry Profit\$: Salad Bar Beef. – Swoope, VA: Polyface, 1995.

Salatin Joel. Pastured Poultry Profit\$: You Can Farm: The Entrepreneur's Guide to Start and Succeed in a Farming Enterprise. – Swoope, VA: Polyface, 1998.

Virgil. Eclogues, Georgics, Aeneid 1–6, Vol. 1. Trans. H. Rushton Fairclough. – Cambridge, MA: Harvard University Press, 1986.

Williams Raymond. The Country and the City. – New York: Oxford University Press, 1973.

## ГЛАВА 9. Большая органика

Эта глава частично основана на статье, посвященной индустриализации производства органических продуктов питания, которую я опубликовал в New York Times Magazine (номер от 13 мая 2001 года). Среди тех, кто больше всего рассказал мне об истоках органического движения, я должен отметить Джоан Гуссоу; Фреда Киршенмана из Центра имени Альдо Леопольда в Университете штата Айова ([www.leopold.iastate.edu](http://www.leopold.iastate.edu)); Боба Скоукрофта из Фонда исследований по органическому земледелию (Organic Farming Research Foundation); Майкла Слая и Хоуп Шэнд (Hope Shand) из ETC ([www.etcgroup.org](http://www.etcgroup.org)); покойную Бетси Лайдон (Betsy Lydon); фермера и писателя Элиота Коулмана; фермера Вуди Дерикса; фермеров Тома и Денесс Уилли; фермера Уоррена Вебера; фермера и писателя Майкла Эйблмана; Дрю и Майру Гудман и Марка Мерино с фермы Earthbound Farm; Джорджа Сименса с Organic Valley; Джона Динера из Greenways Organic; Джина Кана из General Mills; Мигеля Алтиери; Джули Гутман; Питера Россета; Чарльза Бенбрука; Роджера Блобаума и Марию Родейл.

Некоторые из научных статей, в которых сравниваются органические и обычные продукты, включены в приведенный ниже перечень печатных источников, другие доступны в Центре органики (Organic Center, [www.organic-center.org](http://www.organic-center.org)).

Altieri Miguel. *Agroecology: The Science of Sustainable Agriculture*. – Boulder, CO: West-view Press, 1995.

Altieri Miguel. The Ecological Role of Biodiversity in Agroecosystems // *Agric. Ecosyst. and Env.* – 1999. – Vol. 74. – P. 19–31.

Asami Danny K. et al. Comparison of the Total Phenolic and Ascorbic Acid Content of Free-Dried and Air-Dried Marionberry, Strawberry, and Corn Using Conventional, Organic, and Sustainable Agricultural Practices // *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. – 2003. – Vol. 51. – P. 1237–1241. Этот источник я рассматриваю немного более детально.

Barron R. C. ed. *The Garden and Farm Books of Thomas Jefferson*. – Golden, CO: Fulcrum, 1987. В письме к дочери Джефферсон говорит о том, что проблемы, связанные с насекомыми, могут иметь причиной истощение почвы; см. с. 156. Мне об этом отрывке впервые рассказал Элиот Коулман.

Belasco Warren. *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry 1966–1988*. – New York: Pantheon, 1989. Беласко аргументированно относит истоки движения за органическое питание к контркультуре 1960-х годов. О современном состоянии Народного парка и Народного сада речь идет на с. 19–22.

Benbrook Charles M. *Elevating Antioxidant Levels in Food Through Organic Farming and Food Processing: An Organic Center State of Science Review*. – Foster, RI: Organic Center, 2005.

Berry Wendell. *The Gift of Good Land*. – San Francisco: North Point Press, 1981.

Berry Wendell. *Home Economics*. – San Francisco: North Point Press, 1987.

Berry Wendell. *The Unsettling of America: Culture and Agriculture*. – San Francisco: Sierra Club Books, 1977. Цитата из произведения сэра Элберта Ховарда приведена на с. 46.

Carbonaro Marina, Mattera Maria. Polyphenoloxidase Activity and Polyphenol Levels in Organically and Conventionally Grown Peaches // *Food Chemistry*. – 2001. – Vol. 72. – P. 419–424.

Coleman Eliot. Can Organics Save the Family Farm? // The Rake. – 2004. – September.

Curl Cynthia L. et al. Organophosphorus Pesticide Exposure of Urban and Suburban Pre-school Children with Organic and Conventional Diets // Environmental Health Perspectives. – 2003. – Vol. 3, № 3.

Davis Donald R. et al. Changes in USDA Food Composition Data for 43 Garden Crops, 1950 to 1999 // Journal of the American College of Nutrition. – 2004. – Vol. 23. – № 6. – P. 669–682.

Davis Donald R. et al. Trade-Offs in Agriculture and Nutrition // Food Technology. – 2005. – Vol. 59. – № 3. – P. 120.

Dewhurst R.J. et al. Comparison of Grass and Legume Silages for Milk Production // Journal of Dairy Science. – 2003. – Vol. 86. – № 8. – P. 2598–2611.

Diamond Jared. Collapse: How Societies Choose to Fail or Succeed – New York: Viking, 2005.

Freyfogle Eric T. ed. The New Agrarianism: Land, Culture, and the Community of Life. – Washington, D.C.: Island Press, 2001.

Guthman Julie. Agrarian Dreams. – Berkeley: University of California Press, 2004.

Harvey Graham. The Forgiveness of Nature: The Story of Grass. – London: Jonathan Cape/Random House, 2001. Описание большой дискуссии о перегибе см. в главе 17, с. 300–319.

Hayes Tyrone et al. Atrazine-Induced Hermaphroditism at 0.1 PPB in American Frogs (*Rana pipiens*): Laboratory and Field Evidence // Environmental Health Perspectives. – 2003. – Vol. 3. – № 4.

Hayes Tyrone et al. There is no Denying This: Defusing the Confusion about Atrazine // BioScience. – 2004. – Vol. 54. – № 12.

Howard Sir Albert. An Agricultural Testament. – New York: Oxford University Press, 1943.

Howard Sir Albert. The Soil and Health. – New York: Schocken, 1972.

Lewis W J. et al. A Total System Approach to Sustainable Pest Management // The Proceedings of the National Academy of Sciences. – 1997. – Vol. 84.

Manning Richard. Commodities, Consensus and Conservation (April 2001). В своем исследовании товарного сельского хозяйства Мэннинг цитирует Платона, говорившего о влиянии сельского хозяйства на окружающую среду, а также о важности здоровья почв (с. 2):

«И вот остался, как бывает с малыми островами, сравнительно с прежним состоянием лишь скелет истощенного недугом тела... Но в те времена еще неповрежденный край имел и высокие многохолмные горы, и равнины, которые ныне зовутся каменистыми, а тогда были покрыты тучной почвой, и обильные леса в горах. Последнему и теперь можно найти очевидные доказательства: среди наших гор есть такие, которые ныне взращивают разве только пчел, а ведь целы еще крыши из кровельных деревьев, срубленных в этих горах для самых больших строений. Много было и высоких деревьев из числа тех, что выращены рукой человека, а для скота были готовы необъятные пажити, ибо воды, каждый год изливаемые от Зевса, не погибали, как теперь, стекая с оголенной земли в море, но в изобилии впитывались в почву, просачивались сверху в пустоты земли и сберегались в глиняных ложах, а потому повсюду не было недостатка в источниках ручьев и рек. Доселе существующие священные остатки прежних родников свидетельствуют о том, что наш теперешний рассказ об этой стране правдив». (Цитируется перевод из книги: Платон. Критий. Пер. С. С. Аверинцева: Собрание сочинений в четырех томах. Т. 3. – М.: Мысль, 1994. – *Пер.*).

Marx Leo. *The Machine in the Garden*. – Oxford: Oxford University Press, 2000.

Rosset Peter M. *The Multiple Functions and Benefits of Small Farm Agriculture*. – Oakland: Food First, 1999. Россет приводит документы, показывающие, что малые диверсифицированные фермы действительно более эффективны, чем крупные.

Sligh Michael, Carolyn Christman. *Who Owns Organic?* – Pittsboro, NC: RAFI-USA, 2003.

Stoll Steven. *The Fruits of Natural Advantage: Making the Industrial Countryside in California*. – Berkeley: University of California Press, 1998.

Tilman David. *The Greening of the Green Revolution* // *Nature*. – 1998. – Vol. 396. November.

Wargo John. *Our Childrens Toxic Legacy*. – New Haven: Yale University Press, 1996.

Wirzba Norman ed. *The Essential Agrarian Reader*. – Lexington, KY: University Press of Kentucky, 2003.

Wolfe M. S. *Crop Strength Through Diversity* // *Nature*. – 2000. – Vol. 406. – № 17 (August).

Исследуя такой сложный и спорный предмет, как использование энергии в обычном и органическом сельском хозяйстве, я опирался на многие источники, в том числе на работы Дэвида Пиментела, Рича Пирога из Центра имени Леопольда, Марти Бендер из Института земель (Land Institute), Карен Клонски и Питера Ливингстона из Калифорнийского университета в Дейвисе, а также на исследовательскую работу моего коллеги Чэда Хитера. Пиментел помог нам рассчитать, сколько энергии нужно для того, чтобы вырастить, упаковать, промыть, охладить и развезти по всей стране фунт органического салата, используя свои данные и дополнительную информацию, любезно предоставленную компанией Earthbound Farm. Расчеты Пиментела иногда критикуют за то, что в них используются данные о «скрытой энергии», то есть об энергии ископаемого топлива, необходимой для изготовления, например, тракторов. Впрочем, несмотря на то что его данные остаются наиболее точными, всякий раз, когда возникали дискуссии, я использовал более консервативные оценки или указывал диапазон параметров. Об энергетике в сельском хозяйстве см. также:

Carlsson-Kanyama Annika, Mireille Faist. Energy Use in the Food Sector: A Data Survey. AFN-report 291: Swedish Environmental Protection Agency (Stockholm), 2000.

Heller Martin C., Gregory A. Keoleian. Life Cycle-Based Sustainability Indicators for Assessment of the U.S. Food System, Report N CSS00-04: Center for Sustainable Systems, University of Michigan, 2000. Это исследование является источником приводимых мной данных о том, какая часть потребления энергии в США уходит в систему производства продуктов питания (1/5) и какая часть этой части (1/5) приходится непосредственно на сельское хозяйство, а не на упаковку, охлаждение или перевозку продуктов.

Livingston Peter. A Comparison of Economic Viability and Measured Energy Required for Conventional, Low Input, and Organic Farming Systems over a Rotational Period: Unpublished thesis. California State University, Chico, CA, 1995.

Lovins Amory, L. Hunter Lovins, Marty Bender. Agriculture and Energy // Encyclopedia of Energy Technology and the Environment. – New York: John Wiley & Sons, 1995.

Pimentel David ed. Handbook of Energy Utilization in Agriculture. – Boca Raton, FL: CRC Press, 1980.

Pimentel David, Marcia Pimentel eds. Food, Energy, and Society. – Niwot, CO: University Press of Colorado, 1996.

Pimentel David et al. Environmental, Energetic, and Economic Comparisons of Organic and Conventional Farming Systems // BioScience. – 2005. – Vol. 55. – № 7. – P. 573–582. Именно из этого исследования взяты данные об экономии энергии на органическом производстве (30 %). Впрочем, как признает Пиментел, если плодородие почвы на ферме не поддерживается продуктами, получаемыми на самой ферме или недалеко от нее, то эта экономия быстро сходит на нет.

Tourte Laura et al. Sample Costs to Produce Organic Leaf Lettuce // University of California Cooperative Extension, 2004.

#### ГЛАВА 10. Трава. тринадцать взглядов на пастбище

Benyus Janine M. Biomimicry: Innovation Inspired by Nature. – New York: Perennial, 2002. Прекрасный обзор проекта Института земель по «многолетизации» сельского хозяйства.

Eisenberg Evan. The Ecology of Eden. – New York: Knopf, 1998.

Farb Peter. Living Earth. – New York: Pyramid Publications, 1959.

Harvey Graham. The Forgiveness of Nature: The Story of Grass. – London: Jonathan Cape/Random House, 2001.

Hawken Paul, Amory Lovins, L. Hunter Lovins. Natural Capitalism (New York: Bay Books, 2000). Еще один отличный обзор деятельности Института Земли.

Jackson Wes et al. eds. Meeting the Expectations of the Land.'Essays in Sustainable Agriculture and Stewardship. – San Francisco: North Point Press, 1984.

Jackson Wes et al. eds. New Roots for Agriculture. – Lincoln, NE: University of Nebraska Press, 1985.

Judy Greg. No Risk Ranching: Custom Grazing on Leased Land. – Ridgeland, MS: Green Park Press, 2003.

Logsdon Gene. All Flesh Is Grass: The Pleasures and Promises of Pasture Farming. – Athens, OH: Swallow Press/Ohio University, 2004.

Nation Allan. Knowledge Rich Ranching. – Ridgeland, MS: Green Park Press, 2002.

Savory Allan. Holistic Management: A New Framework for Decision Making. – Washington, D.C.: Island Press, 1999. Автор – пионер использования интенсивного выпаса для восстановления засушливых пастбищ. Своими публикациями он меняет взгляды экологов на роль пастбищ в поддержании «здоровья» экосистем.

Stockman Grass Farmer – газета, выходит один раз в месяц.

Voisin André. Grass Productivity. – Washington, D.C.: Island Press, 1989.

## ГЛАВА 11. Животные. комплексный подход

Для дальнейшего знакомства с преимуществами поликультуры см. Permaculture magazine ([www.permaculture.co.uk](http://www.permaculture.co.uk)); Permaculture Activist ([www.permacultureactivist.net](http://www.permacultureactivist.net)) и работы Билла Моллисона. См. также:

Furuno Takao. The Power of Duck: Integrated Rice and Duck Farming. – Tasmania, Australia: Tagari Publications, 2001. Здесь приводится описание еще одной поликультурной фермы, существующей в другой сельскохозяйственной традиции. Такао Фуруно – это такой японский Джоэл Салатин.

Imhoff Dan. Farming with the Wild: Enhancing Biodiversity on Farms and Ranches. – San Francisco: Sierra Club Books, 2003.

Rosset Peter. The Multiple Functions and Benefits of Small Farm Agriculture. – Oakland: Food First, 1999.

## ГЛАВА 12. Забой. в стеклянной скотобойне

В своей книге Pastured Poultry Profits (Swoope, VA: Polyface, 1996), в главах 15 и 16, Джоэл Салатин в деталях объясняет, как он забивает кур и делает компост из отходов.

Практика работы скотобоев – гуманная и не очень – освещается на веб-сайте Темпл Грэндин ([www.grandin.com](http://www.grandin.com)).

## ГЛАВА 13. Рынок. «привет от людей без штрих-кодов»

Чтобы найти подобных производителей мяса, яиц, птицы и молока в вашем регионе, обратитесь к сайтам [www.eatwellguide.org](http://www.eatwellguide.org) и [www.eatwild.com](http://www.eatwild.com). Веб-сайт движения Slow Food в США находится на [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).

Berry Wendell. Citizenship Papers. – Washington, D.C.: Shoemaker & Hoard, 2003. См., в частности, эссе «Тотальная экономика» (The Total

Economy, с. 63–76) и «Вся лошадь» (The Whole Horse, с. 113–126), откуда взяты цитаты для этой главы.

Blank Steven. The End of Agriculture in the American Portfolio. – Westport, CT: Quorum Books, 1998.

Fallon Sally. Nourishing Traditions. – Washington, D.C.: New Trends Publishing, 2001. Фэллон – президент Фонда Уэстона Прайса (Weston Price Foundation): [www.westonaprice.org](http://www.westonaprice.org).

Fernald Anya et al. AWorld of Presidia: Food, Culture, and Community. – Bra, Italy: Slow Food Editore, 2004.

Gussow Joan Dye. This Organic Life: Confessions of a Suburban Homesteader. – White River Junction, VT: Chelsea Green Publishing, 2001.

Halweil Brian. Eat Here: Reclaiming Homegrown Pleasures in a Global Supermarket. – New York: W W Norton & Company, 2004.

Halweil Brian. Home Grown: The Case for Local Food in a Global Market. – Washington, D.C.: Worldwatch Institute, 2002.

Kloppenber J., Jr., et al. Coming into the Foodshed // Agriculture and Human Values. – 1996. – Vol. 13. – № 3. – P. 33–41. Считается, что именно в этой статье был впервые использован термин «едосбор» (foodshed): «Понятие “едосбор” (по аналогии с водосбором оно описывает поток пищи, “втекающий” в данное место) было разработано для активизации дискуссий и действий, призванных бороться с бесправным и деструктивным характером нынешней системы взаимодействия общества с окружающей средой».

Lyson Thomas A. Civic Agriculture: Reconnecting Farm, Food, and Community. – Medford, MA: Tufts University Press, 2004.

McKibben Bill. Small World: Why One Town Stays Unplugged // Harpers. – 2003. – Vol. 307. – № 1843. – P. 46–54.

Nabhan Gary Paul. Coming Home to Eat: The Pleasures and Politics of Local Foods. – New York: WW Norton, 2001.

Norberg-Hodge Helena et al. Bringing the Food Economy Home: Local Alternatives to Global Agribusiness. – London: Zed Books, 2002.

Petrini Carlo ed. Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition, and the Honest Pleasures of Food. – White River Junction, VT: Chelsea Green Publishing, 2001. См. также выступления Петрини на сайте [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).

Pollan Michael. Cruising on the Ark ofTaste // Mother Jones. – May 2003. Эссе посвящено политике Slow Food.

Porter Michael E. The Competitive Advantage of Nations. – New York: The Free Press, 1990.

#### ГЛАВА 14. Еда. на траве

Обзор исследований о пользе для здоровья мяса, молока и яиц, носители которых выросли на траве, см. [www.eatwild.com](http://www.eatwild.com).

Brillat-Savarin Jean-Anthelme. The Physiology of Taste. Trans. Anne Drayton. – London: Penguin, 1994.

Child Julia. Mastering the Art of French Cooking. – New York: Alfred A. Knopf, 2001.

McGee Harold. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. – New York: Charles Scribner, 2004.

Robinson Jo. Pasture Perfect: The Far-Reaching Benefits of Choosing Meat, Eggs, and Dairy from Grass-Fed Animalsю – Vashon, WA: Vashon Island Press, 2004.

Robinson Jo. Why Grassfed Is Best! The Surprising Benefits of Grassfed Meat, Eggs, and Dairy Productsю – Vashon, WA: Vashon Island Press, 2000.

Материалы последних исследований о роли омега-3 и других жиров в рационе см. в трудах совещания Международного общества по изучению жирных кислот и липидов (International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids, [www.issfal.org.uk](http://www.issfal.org.uk)), состоявшегося в 2004 году. Результаты исследований о пользе омега-3, которые цитируются в этой главе, опубликованы в следующих статьях:

de Groot R. H. M. et al. Correlation Between Plasma (N-3) Fatty Acid Levels and Cognitive Performance in Women: Report. Department of Psychiatry and Neuropsychology, Nutrition and Toxicology Research Institute Maastrichtю – Maastricht University, The Netherlands, 2004.

Kelley R. L. et al. Effect of Dietary Fish Oil on Puppy Trainability: Report. The Lams Company Technical Centre. – Lewisburg, OH: 2004.

Smuts C. M. et al. The Effect of Omega-3 Rich Spread on the Cognitive Function of Learners 6–9 Years Old from a Low Socio-Economic Community. Nutritional Intervention Research Unit, MRC: Report. – Parow Valley, Stellenbosch, South Africa, 2004.

### **ЧАСТЬ III**

#### ГЛАВА 15. Собиратель

Allport Susan. The Primal Feast: Food, Sex, Foraging, and Love. – Lincoln, NE: Universe, 2003.

Budiansky Stephen. The Covenant of the Wild. Why Animals Chose Domestication. – New Haven: Yale University Press, 1999. Высказывание Торо об охоте приведено на с. 157.

Leopold Aldo. A Sand County Almanac. – New York: Ballantine, 1986. Цитата взята со с. 177.

Nelson Davia, Nikki Silva. Hidden Kitchens: Stories, Recipes, and More from NPRs The Kitchen Sisters. – New York: Rodale, 2005. См., в частности, главу, посвященную Анджело Гарро: с. 172–189.

#### ГЛАВА 16. Дилемма всеядного

Allport Susan. The Primal Feast: Food, Sex, Foraging, and Love. – Lincon, NB Writers Club Press, 2003.

Fernandez-Armesto Felipe. Near a Thousand Tables: A History of Food. – New York: The Free Press, 2002.

Harris Marvin. The Sacred Cow and the Abominable Pig: Riddles of Food and Culture. – New York: Simon & Schuster, 1987.

Kass Leon. The Hungry Soul. – New York: The Free Press, 1994.

Katz Solomon H. Food and Biocultural Evolution: A Model for the Investigation of Modern Nutritional Problems // Nutritional Anthropology: Ed. Francis E. Johnston. – New York: Alan R. Liss, 1987. – P. 41–63.

Lévi-Strauss Claude. The Origin of Table Manners: Introduction to a Science of Mythology. Vol. 3: Trans. John and Doreen Weightman. – New York: Harper & Row, 1978.

Lévi-Strauss Claude. The Raw and the Cooked: Introduction to a Science of Mythology. Vol. 1: Trans. John and Doreen Weightman. – Chicago: University of Chicago Press, 1983.

Mooallem Jon. The Last Supper: Living by One-handed Food Alone // Harpers. – July 2005. Отсюда я взял данные о том, что в США 19 % еды съедается в автомобилях.

Pinker Steven. How the Mind Works. – New York: W W Norton, 1997. Ценный источник сведений по таким вопросам, как охота и собирательство, визуальное восприятие, когнитивная ниша, эволюция отвращения и т. п. Цитата об «интуитивной микробиологии» взята со с. 383.

Pollan Michael. Our National Eating Disorder. – New York Times Magazine. – 2004. – October 17.

Rozin Paul et al. Attitudes to Food and the Role of Food in Life: Comparisons of Flemish Belgian, France, Japan and the United States // Appetite. – 1999.

Rozin Paul et al. The Borders of the Self: Contamination Sensitivity and Potency of the Mouth, Other Apertures and Body Parts // Journal of Research in Personality. – 1995. – Vol. 29. – P. 318–340.

Rozin Paul et al. The Cultural Evolution of Disgust // Food Preferences and Taste: Continuity and Change: Ed. H. M. Macbeth. – Oxford: Berghahn, 1997.

Rozin Paul et al. Disgust // Handbook of Emotions. – 2nd ed.: Eds. M. Lewis and J. Haviland. – New York: Guilford, 1999.

Rozin Paul et al. Lay American Conceptions of Nutrition: Dose Insensitivity, Categorical Thinking, Contagion, and the Monotonic Mind // Health Psychology IS. – 1996. – P. 438–447.

Rozin Paul, Fallon A. E. A Perspective on Disgust // Psychological Review. – 1987. – Vol. 94. – № 1. – P. 23–41.

Rozin Paul, Schulkin J. Food Selection // Handbook of Behavioral Neurobiology, Food and Water Intake. – Vol. 10: Ed. E. M. Stricker. – New York: Plenum, 1990. – P. 297–328.

Wrangham Richard et al. The Raw and the Stolen: Cooking and the Ecology of Human Origins // Current Anthropology. – 1999. – Vol. 40. – № 5. Рангэм здесь и в других работах убедительно доказывает, что именно приготовление пищи сделало нас людьми.

## ГЛАВА 17. Об этике поедания животных

Berger John. About Looking. – New York: Vintage International, 1991.

Budiansky Stephen. The Covenant of the Wild: Why Animals Choose Domestication. – New York: William Morrow & Co., 1992. Ценная книга об эволюции и одомашнивании животных.

Budiansky Stephen. If a Lion Could Talk: Animal Intelligence and the Evolution of Consciousness. – New York: The Free Press, 1998.

Coetzee J. M. The Lives of Animals. – Princeton: Princeton University Press, 1999.

Dennett Daniel C. Kinds of Minds: Toward an Understanding of Consciousness. – New York: Basic Books, 1996.

Ehrenfeld David. *Beginning Again: People and Nature in the New Millennium*. – New York: Oxford University Press, 1995.

Ovid. *Metamorphoses*: Trans. A. D. Melville. – Oxford: Oxford University Press, 1998.

Flannery Tim. *The Eternal Frontier: An Ecological History of North America and its Peoples*. – New York: Atlantic Monthly Press, 2001. Флэннери рассказывает о том, как бизоны с Великих равнин выживали под натиском охотившихся на них индейцев – с. 223–229; цитату я взял со с. 227.

Regan Tom. *The Case for Animal Rights*. – Berkeley: University of California Press, 1983.

Regan Tom, Peter Singer eds. *Animal Rights and Human Obligations*. – Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall, 1989.

Scully Matthew. *Dominion: The Power of Man, the Suffering of Animals, and the Call to Mercy*. – New York: St. Martin's Press, 2002. Автор красноречиво защищает животных и обличает животноводческие фабрики – с правого фланга.

Singer Peter. *Animal Liberation*. – New York: Ecco, 2002.

Singer Peter. *Practical Ethics*. – Cambridge, U.K.: Cambridge University Press, 1999.

Singer Peter ed. // *Defense of Animals*. – New York: Basil Blackwell, 1985.

Thomas Keith. *Man and the Natural World: A History of the Modern Sensibility*. – New York: Pantheon, 1983.

Williams Joy. *Ill Nature: Rants and Reflections on Humanity and Other Animals*. – New York: Vintage, 2001.

Wise Steven M. *Drawing the Line: Science and the Case for Animal Rights*. – Cambridge, MA: Perseus, 2002.

## ГЛАВА 18. Охота. мясо

Nelson Richard. *The Island Within*. – New York: Vintage, 1991. «The Gifts of the Deer» – одно из лучших описаний охоты.

Ortega y Gasset José. *Meditations on Hunting*: Trans. Howard B. Westcott. – New York: Scribner's, 1972. Замечательная, блестящая и немного (да нет, более чем немного) безумная книга. Своими размышлениями об охоте я во многом обязан Ортеге.

Shepard Paul. *Coming Home to the Pleistocene*. – Washington, D.C.: Island Press, 1998.

Shepard Paul. *Nature and Madness*. – Athens, GA: University of Georgia Press, 1998. Написанная в традициях Ортеги работа Шепарда предлагает резкую переоценку культуры и психологии палеолита.

Shepard Paul. *The Tender Carnivore and the Sacred Game*. – Athens, GA: University of Georgia Press, 1998.

## ГЛАВА 19. Собираательство. грибы

Мое погружение в тайны царства грибов состоялось в то время, когда я бродил по лесу с Игнасио Чапела и Дэвидом Эрора, а также с такими выдающимися грибниками, как Энтони Тассинелло, Боб Бэйли, Сью Мур и Анджело Гарро. Очень ценными для меня стали также следующие книги и статьи:

Arora David. *Mushrooms Demystified* – Berkeley: Ten Speed Press, 1986.

Hudler George W. *Magical Mushrooms, Mischievous Molds*. – Princeton: Princeton University Press, 2000.

Krieger Louis C. C. *The Mushroom Handbook*. – New York: Dover Publications, 1967. Lincoff Gary H. *National Audubon Society Field Guide to North American Mushrooms*. – New York: Alfred A. Knopf, 2003.

McKenna Terence. *Food of the Gods: The Search for the Original Tree of Knowledge*. – New York: Bantam, 1993.

Rommelmann Nancy. *The Great Alaskan Morel Rush of '05* // Los Angeles Times Magazine. – 2005. – July 10.

Schaechter Elio. *In the Company of Mushrooms: A Biologist's Tale*. – Cambridge, MA: Harvard University Press, 1998.

Stamets Paul. *Growing Gourmet and Medicinal Mushrooms*. – Berkeley: Ten Speed Press, 2000.

Stamets Paul. *Mycelium Running: How Mushrooms Can Help Save the World*. – Berkeley: Ten Speed Press, 2005.

Treisman Ann. *Features and Objects in Visual Processing* // Scientific American. – 1986. – Vol. 254. – № 11. – P. 114–125. Психолог-исследователь Энн Трайсман разработала концепцию «эффекта выскакивания», характерного для визуального восприятия человека.

Weil Andrew. *The Marriage of the Sun and Moon: Dispatches from the Frontiers of Consciousness*. – Boston: Houghton Mifflin, 2004. См. главы

7–9; цитата взята из главы 8.

#### ГЛАВА 20. Идеальная еда

Brillat-Savarin Jean-Anthelme. The Physiology of Taste: Trans. Anne Drayton. – London: Penguin, 1994.

Leader Daniel, Blahnik Judith. Bread Alone: Bold Fresh Loaves from Your Own Hands. – New York: Morrow, 1993. Как собирать природные дрожжи и выпекать с ними хлеб? См. главу 13. Я также многое узнал о выпечке с такими дрожжами от Робби Барнетта.

McGee Harold. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. – New York: Charles Scribner, 2004.

Waters Alice. The Chez Panisse Café Cookbook. – New York: Morrow, 1999. Рецепт теста для пирога приведен на с. 227.