

ЭО, 2011 г., № 1

© Д.Н. Копелев

КОРАБЕЛЬНАЯ ПИЩА XVI–XVIII вв. И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРИСТРАСТИЯ ПИРАТОВ

Ключевые слова: пиратство, корсары, морской социум, повседневность, рацион питания, сухари, солонина, вода, Испанская Америка, гастрономия

Статья анализирует повседневность морского социума с точки зрения изучения питания пиратских экипажей. В центре внимания автора оказались проблемы питания простого рабочего люда. Изучая различные стороны корабельного быта, автор пытается определить, в какой степени пища на корабле могла соответствовать потребностям мужского сообщества с его приверженностью образцам здорового тела, крепости и силы. Важное место в статье занимает анализ вкусовых пристрастий пиратов. Моряки стремились достичь пищевых удовольствий, доступных лишь тогдашней элите, что оказалось возможным благодаря географическим особенностям регионов пиратской деятельности XVII–XVIII вв. Сырьевые богатства, калорийность и разнообразие экзотических продуктов Нового Света расширили гастрономические диапазоны, позволяя выйти морякам за рамки европейских условий.

Еда всегда была чем-то большим, чем просто едой. Социальное оставляло свои отпечатки на питании, превращая продовольственные продукты в подобие своего рода социального маркера, позволяющего не только идентифицировать исторические объекты, но и определять положение той или иной социальной группы в принятых системах общественной стратификации. Разнообразие рациона питания, калорийность пищи, ритуальное оформление трапезы, эстетическое восприятие вкуса, гастрономические «орудия» и материальная ценность пищи – все эти компоненты «пространства питания» служили признаками социальной дифференциации и нередко означали для человека нечто большее, чем энергетическое насыщение организма и достижение сытости. Питание никогда не было просто индивидуальным проявлением, в нем находили отражение общественное положение индивида, воплощенный в нем групповой социальный опыт, менталитет, психологическое отношение к условиям существования, стратегии выживания и достижения успеха¹.

Обращение к истории питания открывает неожиданные ракурсы в привычных исторических сюжетах, в частности, при изучении пиратства. Внимание историков, в первую очередь, привлекали сюжеты, касающиеся политических аспектов его истории и рассматривающие пиратство в качестве орудия заморской европейской экспансии². История пиратства как социального феномена раннего нового времени еще ждет своего исследователя. В рамках данной статьи мы попытаемся рассмотреть два момента. Первое: наше внимание привлек феномен морского сообщества как группы людей, потребляющих во время плавания определенную пищу. Насколько допустимо в рамках идентификации этой социальной группы говорить о «низких» пищевых пристрастиях простонародья в сравнении с ценностями высшего общества? Особенно в связи с подмеченным историками признаком еды как знака социальной принадлежности, «которую следует свято блюсти, чтобы не нарушить сложившееся равновесие и существующую иерархию» (Монтанари 2009: 107). Второй вопрос касается проблем обеспечения полноты питания и пользования благами, недоступными простому рабочему

люду – не выступало ли пиратство альтернативным вариантом, дающим возможность простонародью достигнуть утопической мечты о мире изобилия и питаться не отбросами, а потреблять изысканные яства?

Предварительные замечания

Пиратский социум представляет собой сложное причудливое общество, в котором затейливо переплелись социально-экономические, политические, организационные и психологические аспекты. Пиратство, каперство, приватирство, корсарство – все эти специфические формы разбойного промысла невозможно отделить от морского дела. Мореходам средневековья и раннего нового времени всегда было свойственно осознание того, что моряцкое бытие их всех объединяет каким-то единым началом. Выстраивая сегодня конструкцию этого противоречивого социума, мы, сами того, может быть, не желая, проецируем на него наш современный опыт, выделяя некие знаковые социальные компоненты. Но для людей тех времен все это существовало в совершенно ином контексте.

Попробуем выделить основные характеристики, позволяющие анализировать моряцкий социум раннего нового времени как единый социальный феномен. Говоря о мире моряков, мы подразумеваем чрезвычайно *мобильную социальную структуру*, члены которой склонны к постоянным перемещениям. «Какие причины, – спрашивал степенный отец своего непослушного сына Робинзона Крузо, – кроме склонности к бродяжничеству, могут быть у меня для того, чтобы покинуть отчий дом и родную страну, где мне легко выйти в люди, где я могу прилежанием и трудом увеличить свой достаток и жить в довольстве и с приятностью?» (Дефо 1983: 6). Продолжая свои предостережения, мудрый старец перечислял и другие возможные мотивы, которые могли заставить человека рискнуть выбрать столь непрочный удел. Кто-то гонится за приключениями, иным уже нечего терять. Честолюбцы жаждут достичь большего успеха и власти. «Одни пускаются в предприятия, выходящие за рамки обыденной жизни, ради наживы, другие – ради славы». Добавим к поучениям старшего Крузо не названные им мотивы, связанные, скорее, не с нравственно-психологическими, а с бытовыми моментами. Одни матросы бежали от долгов, другие скрывались от уголовного наказания, а иные норовили сменить место работы и приписки судна, желая подыскать более высокую заработную плату. Моряки «перебираются в Пизу... где им лучше платят... с пользой для других и с ущербом для нас», жаловались в венецианском Сенате (Бродель 2002: 192). Во французском отчете, относящемся к 1696 г., в числе преимуществ голландцев, позволявших им обходить конкурентов, называлась низкая заработная плата: «Французский матрос получает 12, 16, 18, 20 ливров в месяц, а голландец довольствуется 10–12 ливрами, и офицеры – соответственно» (Он же, 1992: 190).

Следующий аспект – следствие предыдущего. Высокая мобильность морского мира приводила к формированию *рынка свободной рабочей силы*. Вербовка независимых матросов в плавание осуществлялась в каждом порту, и с учетом спроса на труд моряка каждый из них «продавал» свою рабочую силу, нанимаясь на известный маршрут, на определенный срок и за обозначенную в контракте плату. Третий аспект связан с пространственными характеристиками морского социума, который представлял собой *рассеянное по морю сообщество*, участники которого отчетливо осознавали собственную исключительность и постоянно меняли место работы. Многие описанная мобильность морского ремесла, относительная автономия и свобода избравших эту профессию вели в ряды пиратов Люди, попадавшие на судно разбойников, в большинстве своем вовсе не были патологическими маньяками-убийцами с криминальными наклонностями. «Трудовое» ядро команды составляли выходцы из низших слоев мор-

ского сообщества. В прошлом они были портовыми рабочими, демобилизованными матросами, недавними каперами, рыбаками.

Четвертый момент касается *возрастных характеристик*. В этом вопросе ярко прослеживается социальная дифференциация, проходившая по двум линиям возможных конфликтов – между поколениями и между ветеранами и “салагами”. Высокая смертность в молодом возрасте, изнурительный каждодневный труд, отвратительная пища, вечная сырость, отсутствие витаминов и элементарной гигиены, болезни – все это делало моряцкую жизнь уделом по большей части двадцати- и тридцатилетних. Юнцы здесь рано выросли, мужали, старели, большую часть экипажей составляли именно молодые люди, жадные до жизни и остро и зло воспринимавшие горькую действительность. Жизнь на море была коротка, и скоро их, неотвратимо наступая, вытесняли новые “труженики”. Большинство корабельных экипажей составляли моряки в возрасте от 20 до 29 лет. На их долю приходился самый тяжелый физический труд: работа с тросами и парусами, откачивание воды из трюма, уборка палубы, конопаченье корпуса, череда вахт. Среди начальства и высших звеньев моряцкой иерархии преобладали люди среднего возраста – от 30 до 39 лет, – своим опытом и знанием заслужившие уважение и требовавшие подчинения. Они держали в руках бразды управления кораблем и через них передавались основы морской культуры и традиций (Rediker 1987: 156 – 159).

Люди на кораблях, разбросанных по пустынному безбрежному Океану и объединивших на своих палубах честных моряков, уголовников и бродяг, словно изгой мира, оставались один на один с неподвластной разуму морской стихией и существовали в ином, не подвластном обыденному пониманию, социальном, культурном и пространственном измерении. На поверхности лежали “простые” вещи. Моряки, запертые в тесных помещениях – “клетках”, питавшиеся отвратительной, грубо приготовленной, лишенной вкуса и витаминов пищей, подверженные частым эпидемиям цинги и дизентерии, изможденные тяжелым физическим трудом, окруженные грубыми сотоварищами, проводили долгие месяцы в бесконечно тянущихся рейсах, не видя ничего, кроме бескрайнего, бездонного и враждебного моря. В недолгие дни пребывания на суше они захлебывались в алкогольном угаре, а потом все повторялось. Эти люди рано превращались в развалины, а когда физические силы их покидали, остро ощущали свою ненужность. Стоит ли удивляться, что духовную атмосферу пиратского экипажа питало отчаянное желание вольных добытчиков пожить с размахом, так весело и насыщенно, как им никогда не удавалось в той, прежней жизни. Поэтому и бытовые порядки на каком-нибудь пиратском барке не шли ни в какое сравнение с обстановкой на военном корабле или торговом судне и были куда менее тягостными. Более калорийная и разнообразная пища, отсутствие многих дисциплинарных ограничений, меньшее время, отведенное на собственно морскую службу, и другие послабления делали пиратство притягательным.

Меню моряков. В тисках скудости

Однако, прежде чем рассматривать специфику пиратской кухни, следует отметить ряд моментов, касающихся морской повседневности в целом. Меню моряков не отличалось особыми разносолами. Как, впрочем, и повседневная кухня, весьма скудная и дешевая, характерная для среднего европейца того времени. В море же нужно было готовить свой желудок к самому худшему: здесь тебя просто морили голодом. В сравнении, например, с рационом армейских чинов, моряк явно недополучал калорий. Королевский жандарм Людовика XIV имел 48 унций хлеба, 2 пинты вина и 2,5 фунта мяса в день. Регламент 1681 г. урезал суточный рацион: жандарм теперь получал 30 унций хлеба и 1,5 фунтов мяса, а обычный кавалерист – 20 унций хлеба и 1 фунт мяса. Такое положение сохранилось вплоть до 1831 г. (Morineau 1985: 43). Положенной же

суточной нормы питания моряка едва хватало, чтобы поддержать физиологические потребности взрослого мужчины. Вот, например, как выглядели провансальские нормы питания на галерах, зафиксированные французским навигатором Никола де Николла, сыером д'Арфревилем (см. Табл. 1). Он принял в расчет необходимую на месяц провизию, исходя из потребностей 210 человек, среди которых насчитывалось 150 гребцов, или 6 тыс. 300 суточных норм.

Таблица 1

Ассортимент и количество основных продуктов, принятых на галерном флоте в Средиземном море в 1582 г.

Наименование продукта	Количество в месяц
Сухари	120 центнеров ³
Соленое мясо	6 центнеров
Рис	6 центнеров
Сыр	10 центнеров
Сардины	8 барил ⁴
Анчоусы	4 барила
Уксус	1 винная бочка
Виноградное сусло	2 винные бочки
Масло	1,2 винной бочки
Вино	27 винных бочек

Источник: Morineau 1985: 40.

В приведенной таблице, впрочем, не учитывались продукты, богатые жирами: свежий хлеб, птица, яйца. Однако, даже учитывая эти продукты, отметим, что средиземноморское питание было менее калорийным, нежели корабельная пища на севере Европы (см. Табл. 2). В рационе голландских, английских, шведских и русских моряков увеличивалась доля мясных продуктов, а вино, сардины и оливковое масло уступали место пиву, сидру, коровьему маслу, салу, скумбрии и треске.

Таблица 2

Ассортимент и количество основных продуктов, принятых на голландском флоте в начале XVIII в.

Наименование продуктов	Количество на одного человека в месяц, фунты	Ежедневная норма, граммы
Мясо	9	140
Ветчина	4,5	70
Сухари ржаные	20	320
Крупа	10	160
Горох	10	160
Треска вяленая	10	160
Масло коровье	1,5	24
Сыр	4	70
Пиво	1 оксофт ⁵	7,9 л.

Источник: Morineau 1985: 32.

Комментируя данные Табл. 2, заметим, что они касаются Республики Соединенных Провинций, переживавших в XVII – начале XVIII в. экономический расцвет и по калорийности питания и уровню потребления находившихся на передовых позициях в Европе. Однако дело не только в феномене “голландского чуда”. Перед нами предстают статистические данные, некая абстрактная усредненная норма потребления. Проблема

же заключается не только в чистых цифрах продовольственных ведомостей – ведь одно дело отчет и статистика, а совсем другое – реальное потребление.

Болтаясь по волнам в наполненных вонючими миазмами и кишасих бактериями кораблях-“бараках”, находясь в постоянной сырости и антисанитарных условиях, сражаясь с бесконечными полчищами крыс и всевозможных паразитов, моряк тех времен был еще и жертвой ненавистных командиров, боцманов, шкиперов, баталеров, казначеев, провиантмейстеров, стремившихся его обобрать и поживиться за счет его, и без того скудного, довольствия. Выход в море, по сути дела, был немислим без всевозможных злоупотреблений, подчас совершенно ничтожных и мизерных, но оттого лишь еще больше ожесточавших людей. Основным источником несправедливых доходов, конечно, всегда было снабжение экипажа, и если на военных кораблях с воровством так или иначе пытались бороться, то на торговых судах произвол процветал. Моряк на судне жил на всем готовом, но кто мог подсчитать, сколько он терял, когда хозяева придерживали часть провизии, ежедневно запуская руку в положенную ему пайку, а высчитывали при выплате жалованья полную ее стоимость. Ведь зачастую, нанимаясь на корабль, моряк оказывался в полной зависимости от своего работодателя. Получение аванса или одолженные деньги приходилось отрабатывать, отдавая часть полученного жалованья. То же самое приходилось делать во время рыбной ловли или каботажного плавания, отрабатывая полученную в ненастье чарку водки. Юные матросы попадали в еще большую зависимость, заключая с предпринимателем договор на зимний пансион и с гримасой омерзения глотая непонятно из чего сваренную баланду, по недоразумению именуемую супом. “Труженики моря” рвали пупы и гробили себя в корабельном аду и получали уменьшенный некалорийный паек из продуктов, привлечших поставщиков своей дешевизной, который, по словам моряков тех времен, “и крысы не стали бы есть”.

Моряцкий мясной рацион мог составлять до 0,5 фунтов в день, но в полном объеме продукты числились лишь на бумаге. То, что урезалось от довольствия, уходило в карманы начальников, ссылавшихся на порчу продуктов. Немалую часть продуктов откладывали “про запас” на случай штормов, безветрия, противных ветров и прочих форсмажорных обстоятельств. Кое-что прибирал к рукам корабельный кок при варке баланды в общем котле. При долгих плаваниях это могло грозить бунтом, и власти в таких случаях нередко были вынуждены выделять морякам флота дополнительные пайковые деньги. Но всегда ли они доходили по назначению?

Все эти социальные обстоятельства дополнялись специфическими условиями океанического плавания. Обман, голод, сырость и нищета шли рука об руку. В экстремальных условиях в море никакой альтернативы в питании у экипажа не было. Участник экспедиции Ф. Магеллана Антонио Пигафетта, например, испытывавший все “радости” перехода через Тихий океан, описывал: “Мы питались сухарями, но то уже не были сухари, а сухарная пыль, смешанная с червями, которые сожрали самые лучшие сухари. Она сильно воняла крысиной мочой. Мы пили желтую воду, которая гнила уже много дней. Мы ели также воловью шкуру, покрывающую грот-грей, чтобы ванты не перетирались; от действия солнца, дождей и ветра она сделалась неимоверно твердой. Мы замачивали ее в морской воде в продолжение четырех-пяти дней, после чего клали на несколько минут на горячие уголья и съедали их. Мы часто питались древесными опилками. Крысы продавались по полдуката за штуку, но и за такую цену их невозможно было достать” (Пигафетта 2000: 56). Несчастья Пигафетты не закончились и в Индийском океане. На широте мыса Доброй Надежды его корабль дал течь: “кроме риса и воды у нас не осталось съестного; из-за недостатка соли все мясные продукты испортились... Целых два месяца мы шли на северо-запад без свежей пищи и свежей воды. За это короткое время умер двадцать один человек” (Там же: 123).

Удручающе грустное описание, оставленное Пигафеттой, не составляло новости для бывалых морских волков. Скорее наоборот. Для большинства океанских моряков Капитан-Голод был жестокой реальностью. Послушаем французского корсара Жана



Военный около палатки. Гравюра XVIII в.

Дубле. “Для экипажа осталось лишь немного говядины и соленого сала, но прогнившего и вымокшего в морской воде. Я велел нескольким матросам наловить для нас крыс и пообещал хорошо с ними расплатиться. Они наделали капканов и за двух пойманных я заплатил 30 солей⁶. Это побудило и остальных заняться ловлей. Крыс полно на кораблях, нагруженных сахаром. Те, кто смеялись надо мной, вошли во вкус, и так как крыс становилось все меньше, мы повысили цены до 1 экю за штуку⁷. Через 21 день в ход пошли их волосатые шкурки, которые мы кипятили. Они превращались в очень вонючую клейкую массу, но, поджаривая их на углях, мы подавали крыс к столу и утоляли наш волчий голод” (Le corsaire 1990: 206). Что еще добавить к столь унылым картинам? Повальная смерть членов экипажа, ненавистные крысы, превратившиеся из врагов в вожаков вожделенный источник мяса⁸, грязь и вонь, смердящая жидкость, непонятно почему именуемая “водой”, – таким был быт, в котором формировались жизненные устои членов моряцкого сообщества.

Корабельная триада: сухари, солонина, соль

Давайте попытаемся перечислить “блюда”, входившие в состав моряцкой трапезы. Что ели и пили на корабле в долгие нескончаемые месяцы плавания? В качестве припасов брали первым делом ржаные (реже пшеничные или кукурузные) сухари. Они, например, занимали главное место в суточном рационе русских моряков. По подсчетам

Н.Г. Дурова их ежедневная норма составляла от полутора до двух фунтов, т.е. от 50 до 60% от веса всей пищевой порции нижних чинов. Нижнему чину Британского флота отпускались в сутки пшеничные сухари в размере 1,108 русского фунта⁹, шведский матрос получал порцию в 0,83 русского фунта, французскому моряку полагалось 18 унций пшеничных сухарей, а датская недельная норма составляла 6 фунтов (7,3 русского фунта) в неделю (Дуров 2003: 199, 208). Поэтому, если в документах мы читаем “столько-то бочек хлеба”, под “хлебом” следует понимать именно черные или белые сухари. Настоящий хлеб моментально портился, а выпекать его на корабле – занятие непомерно трудоемкое, да и небезопасное, ибо от малейшей искры среди сплошного дерева мог случиться пожар. Поэтому хлеб пекли на берегу. Вспомним рассказ Дубле о высадке экипажа его корсарского судна на побережье близ Монтевидео в 1708 г. Сойдя на берег, матросы раскинули палатку из паруса, а затем выгрузили взятые в плавание кирпичи. Возведя из них огромную печь, корсары принялись за выпекание “бисквитов”, призвав “на помощь” местных индейцев и заставив их из больших камней соорудить и вторую печь (Le corsaire 1990: 267). Скорее всего, “деликатесными” сухарями, изготовленными командой Дубле, были как раз те самые изысканные моряцкие галеты, именуемые “бисквитами”, – рассыпчатые белые пшеничные сухари, дважды обжаренные в печи (от фр. *biscuit*, буквально “дважды испеченный, приготовленный”), которые ели, обмакивая в вино. Отсюда – “бочки с бисквитами” и “бочки с хлебом” (Де-Фер 1936: 194, 237). Возможно, именно такие сухари, или “печенье”, вкупе с чеширским сыром идущий из Нью-Йорка Уильям Кидд презентовал встреченному в открытом море португальскому капитану, получив от него в качестве ответного дара бразильский табак и сахар (Privateering 1923: 247).

Могли пригодиться и толченые сухари. Они шли на приготовление грубой каши, называемой испанцами масоморра. Изысканным лакомством моряки почитали “десерт” из сухарной крошки. Для этого в масоморру добавляли сахар и сало, получая сладкое густое варево. Если же “хлеб” и сухари промокали, то моряки выбирали из остатков более или менее сохранившиеся куски, сушили их на солнце и распределяли среди членов экипажа. Жан Дубле поведал, что, когда экипаж его судна оказался в такой ситуации, остатков высушенных сухарей хватило как раз, чтобы каждому моряку досталось по 3 унции (около 90 г) на двадцать дней (Le corsaire 1990: 205). Разумеется, брали на корабль и просто муку (ячменную, ржаную, просяную, кукурузную, овсяную, каштановую, бобовую), используя ее (или толченые зерна) для разных кулинарных надобностей. Муку добавляли в похлебку, чтобы придать ей густоты и сделать сытнее; из нее выпекали свежие лепешки, а иногда она выступала в роли клейстера для бумаги. Заметим, что мука вообще очень часто фигурирует в списках захваченного имущества, и моряки крайне бережно относились к ней, всегда пытались создавать запасы на будущее. Иногда они даже оставляли муку в своих островных убежищах и держали ее там на всякий случай, используя при крайней нужде, как, например, поступил капитан Дэвис, который держал на Галапагосских островах мукой тайник и воспользовался им при переходе из Тихого океана в Вест-Индию. Помимо “хлеба”, неперменные блюда корабельной трапезы – кусок сыра, просоленные, вяленые или копченые мясо и рыба, сало, масло, рис, бобы, горох, фасоль, – но все эти “яства” были весьма специфическими.

Еда на корабле выглядела жутковато; уже от одного ее вида, не говоря о вкусе, гурмана замучили бы колики. Выдержать ее могли только луженые желудки, многих моряков свели в могилу гнилое мясо, червивые сухари и трюмная вода. На борту царствовали скудость, ущербное однообразие и... бесконечная соль. При этом, какая-бы технология не применялась при изготовлении соленого мяса, качество продукции зависело, в первую очередь, от состояния забойного скота (порода и возраст скота, время забоя, технология переработки), что, разумеется, предоставляло поставщикам, закупщикам и провиантмейстерам широкие возможности для злоупотреблений. Три-



Буканьер с Эспаньолы. Гравюра XVII в.

четыре раза в неделю судовым командам из бочонков выдавали мясо, самое дешевое и самого скверного качества: преимущественно соленую говядину, известную в те времена под названием “ирландская конина”, соленую свинину, да еще грудинку или сало. Вся эта еда была невероятно соленой, но в ином виде сохранить продукты в море просто не представлялось возможным: они моментально портились, и в них кишмя кишели черви. Жесткие, коричневато-зеленоватого цвета с прожельтью, мясные “лакомые ломти” издавали жутчайший запах тухлятины, да и есть их можно было, только предварительно “отбив палкой, от коей они не больно-то отличаются”, как язвительно заметил несчастный путешественник, предпринявший в 1697 г. плавание из Манилы в Акапулько и на протяжении многих месяцев мучившегося чудовищным несварением желудка (Бродель 1986: 218). В качестве альтернативного средства рекомендовалось кусок мяса долго вымачивать в воде и подавать с луком. Правда, в самом слове “вымачивать” для моряков таилось одно пренебрежительное обстоятельство. Дело в том, что вымачивать приходилось далеко не всегда в пресной воде. На корабле она ценилась на вес золота – зато за бортом простирались бездны иной воды, воды морской, соленой.

Питейные радости

Пресная вода портилась уже через несколько недель плавания, она становилась густой, вонючей, почти непригодной для питья. Именно “почти”, так как пить все равно было нечего, и, “поднося ее ко рту, приходилось закрывать глаза, чтобы не видеть зеленой тины, и затыкать нос – до того она воняла” (*Пиасафетта* 2000: 170). Воду пытались сохранить в бурдюках из кожи, снятой с лошадиных ног (*Кабеса де Вака* 1975: 40), изобретали хитроумные способы, чтобы предохранить ее от гниения, – все было безуспешно. Однако и такая жидкость могла радовать, как “манна небесная”. Читая дневники моряков, понимаешь, что морское плавание нередко превращалось в бесконечный поиск пресной воды, определение мест, где ее можно добыть, подготовку емкостей, в которые ее можно собрать, – вода, вода и еще раз вода, вот великая надежда и боль моряков!

Куда пойти, чтобы отыскать источник свежей воды? Мучительный вопрос, неизменно преследовавший любых моряков – и торговцев, и разбойников, и военных, и исследователей. Приведем два примера. В первом случае пираты практически приставили властям нож к горлу и шантажировали их, требуя свежей воды. В 1722 г. у Азорских о-вов пиратской группе Эдварда Лоу “попался тридцати двух пушечный французский корабль; а на рейде Михайловском (о-в Сан-Мигел, принадлежащий Португалии – Д.К.), он взял множество разных судов, стоящих на якоре, и не было ему нужды выпалить даже из одной пушки. Воды только ему не доставало, и для того послал он к губернатору святого Михаила, просить дозволения запастись свежою водою, обещая ему, что за такое низхождение он отдаст назад все суда им взятые; а в случае отказа, созвет их всех. Губернатор, чтоб спасти суда, позволил брать свежую воду, а Лоу (Лоу. – Д.К.) возвратил ему шесть разных судов...” (СПбИИ РАН: 42об. – 43)¹⁰.

Команда пиратского “Бэчелорс Дилайт” капитана Дэвиса, в 1685 г. курсировавшего в ожидании Лимской флотилии по Панамскому заливу, ни на мгновение не забывала об источниках свежей воды. Разбойники рыскали по всем окрестным заливам, заходили в крошечные бухточки пустынных островков, только бы узнать, нет ли где-нибудь родников. Воды на судне было предостаточно – пираты набрали ее из подземных источников на острове Табога в шести лигах¹¹ южнее Панамы. Искали же они пресные ручьи на будущее: неизвестно, как их жизнь сложится дальше. Флибустьеры бросили якорь в устье реки Самбо. С берега на каноэ подошли индейцы. Они не говорили и не понимали по-испански и никаких дел с испанцами не вели. Для англичан же они принесли связки бананов и другие фрукты. Пираты попытались найти на побережье свежие ключи, однако нигде их не обнаружили. Тогда они добрались до гавани Порт-Пинаса, которую испанцы в своих лоциях всегда отмечали в качестве удобного места для стоянки. Моряки не знали, найдется ли здесь свежая вода, вдобавок они не имели никакого представления о фарватере. Поэтому люди Дэвиса не рискнули входить в бухточку, и, бросив якорь на внешнем рейде, послали на разведку шлюпку. Отправленные на берег буканьеры вскоре обнаружили отличный ручей, впадающий в море. Но поднялась волна, и набрать воды экипажу не удалось. Поэтому пираты снялись с якоря и ушли из гавани. Еще в течение четырех дней буканьеры безуспешно пытались отыскать воду. Им удалось захватить маленькое испанское судно с грузом какао, они встретили дружественных индейцев, нашли потерянных компаньонов из шайки капитана Харриса – все, кроме воды. Так, не солоно хлебавши, они и вернулись на Табогу – уж там воды было предостаточно, – где и пополнили свои запасы (*Dampier* 1968: 134, 141).

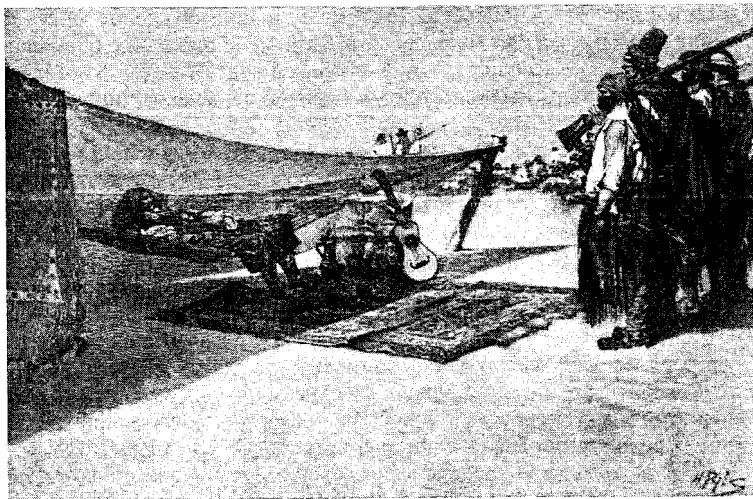
Страх остаться без воды вполне объясним, особенно когда моряки находятся в не столь комфортных условиях, как люди Дэвиса, “тылы” которых обеспечены источниками Табоги. А что должны были чувствовать мореходы, уже давно потерявшие из виду сушу и знавшие, что их запасы воды на исходе? Тем более что вокруг, куда

ни глянь, раскинулась безграничная водная гладь, и моряки вполне могли сравнить свои страдания с муками жажды мифического Тантала, обреченного богами стоять по горло в недосигаемой для него прозрачной ключевой воде (*Ханке* 1989: 141). Тут-то и приходили на помощь спиртные напитки – опьяняющие, дезинфицирующие и согревающие.

Пресная вода для моряков, впрочем, всегда была куда ценнее. Однако на корабле царил теснота, и катастрофически не хватало места. Отчасти это объяснялось особенностями правильной погрузки товаров в трюм, от чего зависела устойчивость корабля во время плавания и, в первую очередь, в бурю. Все это, безусловно, имели в виду командиры. Так, 1685 г. у берегов Панамы капитан Таунли, во что бы то ни стало желавший посадить на свои суда всех людей из своей группы, отдал прелюбопытное распоряжение. Он приказал сгрузить на берег все лишнее имущество, тем самым получив лишнее место в трюме и на палубе. Вслед за этим, все вино и бренди было велено распределить между всеми пиратами, но норму обозначили фразой, не вполне укладывавшейся в четкие метрологические понятия: “сколько могли выпить”. Цель “операции” была прозрачной. В освободившиеся кувшины залили пресную воду, отдав ей явное предпочтение перед любым спиртным (*Dampier* 1968: 139).

Вернемся, однако, к винному ассортименту на борту судна, обратившись к подробному описанию Дефо в “Робинзоне Крузо”. Пытаясь спасти продукты с разбитого судна, новоявленный островитянин ухитрился выгрузить часть питьевых запасов на берег. Среди них мы находим бочонок рома, ящики вин, несколько галлонов арака, или рисовой водки (*Дефо* 1983: 49). Выделим, в первую очередь, ром – великий подарок Нового Света, завоевавший славу самого популярного алкогольного напитка в морской среде. Этимология слова показательна. Английское слово *rum* происходит от староанглийского *rumbustion*, *rumbullion*, обозначавшего “великий шум, грохот”, и действие дешевой забористой водки с Барбадоса с лихвой оправдывало ее название (ср. *Александренков* 2008: 441–443). Получали ром из побочных продуктов переработки сахарного тростника на плантациях Антильских о-вов. При производстве сахара в специальных горшках выделялось большое количество коричневой массы, мелассы, которую сбраживали особой культурой дрожжей, затем перегоняли, а полученный крепкий напиток коричневого цвета хранили в деревянных бочках. О популярности рома и его разновидности – низкосортной тафии – свидетельствует распространенная форма приветствия, принятая среди жителей Вест-Индии, в частности, на Сан-Доминго: “Здорово, куманек, ты иметь тафья” (*Labat* I: 29).

Разумеется, пираты и буканьеры не могли обойтись без вина и водки, и даже священнослужители, посещавшие их поселения, обязательно брали с собой бутылку-другую. Вспоминая свою встречу с французскими буканьерами, священник Жан-Батист де Лаба писал об их радушии: “У них было много засушенного мяса, часть мяса коптилась, и еще лежали только что убитые два или три поросенка. Мы с аппетитом и очень весело поужинали. Я прихватил с собой водки и вина” (*Labat* II: 257). Что уж говорить, когда речь заходила о пиратских празднествах, одно из которых описал Эксквемелин: “Они буквально за месяц спускают все, что нажили за год или полтора. Они хлещут водку, словно воду, вино покупают прямо бочонками, выбивают затычки и пьют до тех пор, пока бочонок не опустеет. День и ночь буканьеры шатаются по селениям и славят Бахуса, пока остается хоть грош на выпивку. Между прочим, они не забывают воздать должное и Венере, водят шашни с торговками вином и девками, которые собираются к приезду буканьеров и каперов точно так же, как шлюхи и торговки Амстердама в ту пору, когда туда прибывают корабли из Ост-Индии или военная флотилия... Некоторые из них умудряются за ночь прокутить две-три тысячи реалов, так что к утру у них не остается даже рубашки на теле. Я знал на Ямайке одного человека, который платил девке пятьсот реалов лишь за то, чтобы взглянуть на нее голую. И такие люди совершают много всяческих глупостей. Мой бывший господин частенько покупал бочонок



Морган перед походом на Панаму. Иллюстрация Г. Пайла

вина, выкатывал его на улицу, выбивал затычку и садился рядом. Все шедшие мимо должны были пить вместе с ним – попробуй не выпей, если тебя угощают под ружейным дулом, а с ружьем мой господин не расставался. Порой он покупал бочку масла, вытаскивал ее на улицу и швырял масло в прохожих прямо на одежду или в голову” (Экскемелин 1968: 47, 76).

К упомянутому Дефо добавим французские бренди и сидр, хранившиеся в специальных глиняных кувшинах вместимостью 7–8 галлонов. И чтобы перечень стал довольно полным – назовем еще один из самых распространенных напитков, отсутствие которого отравляло существование Крузо на необитаемом острове. Все долгие годы, проведенные здесь, герой Дефо горел желанием варить пиво. Затея оказалась для него настолько невыполнимой, что по праву определялась как фантастическая. Во-первых, у него не было ни котла для варки напитка, ни бочек для его хранения (Де-Фер 1936: 169, 170), а во-вторых, отсутствовали необходимые для процесса производства хмель и дрожжи. Страдания англичанина выдают в нем выходца из мира, населенного, по словам Броделя, миллионами “пивных утроб”. Французский историк, подчеркивая цивилизационную черту, разделявшую Европу на страны, потреблявшие пиво, и “винодельческие страны”, приводит свидетельство одного испанского вояки, чье презрение к “гнусному” ячменному (или ржаному, или овсяному, или просянному и т. д.) напитку граничило с отвращением. “Оно мне всегда напоминало конскую мочу, да еще от коня, страдающего горячкой”, – признавался несчастный солдат, организм которого пришел в полное расстройство после “храброй” попытки наконец испробовать это “пойло”, оказавшееся на поверку “кружкой слабительного” (Бродель 1986: 258).

У местного населения южных широт, куда попадали европейские моряки, имелся достаточный собственный опыт производства пьянящих напитков, знакомство с которыми существенно расширило алкогольные горизонты Старого Света. Большой популярностью среди каперов и пиратов Вест-Индии пользовалось экзотическое крепкое вино из сока винной пальмы. Экскемелин любезно поделился с потомками секретами его приготовления. С помощью мачете валили дерево и делали в сердцевине оставшегося высокого пня четырехугольный надрез. Ствол “созревшего” дерева был к тому времени уже наполнен сладковатым соком и мякотью, напоминавшей по вкусу

капустную кочерыжку. Вся эта масса постепенно бродила и разбухала, после чего ее вычерпывали руками и очищали при помощи листьев (Экскемелин 1968: 32–34). Об африканской разновидности пальмового вина рассказал Капитан Чарльз Джонсон: “Ниже ветвей делают надрезы, собирая сок для приготовления вина, называемого “кок-ра”; негры, отличающиеся большой проворностью, окружают себя и ствол поясом из ивовых (sic! – Д.К.) прутьев и быстро взбегают вверх; под гроздью орехов они делают надрез примерно в полтора дюйма, а под ним привязывают бутылку, сделанную из тыквы, за ночь она заполняется на две-три кварты, потом бутылку затыкают пробкой и привязывают другую, в конце концов сок истощается, а дерево погибает. Получаемая жидкость имеет беловатый цвет и после брожения в течение суток превращается в хмельной напиток” (Джонсон 2009: 256).

Моряки любили и фиговое вино, поглощали также кислотоватую картофельную бражку маби, мобби (Smith 2006: 546–548), являвшуюся продуктом брожения черной патоки, красного картофеля и апельсинов (Labat I: 133, 134) или употребляемый местными индейцами горький напиток вай-кау из забродивших отрубей маниоки (Экскемелин 1968: 53). Французы называли этот напиток оюнку (Labat I: 133), а англичане с Барбадоса – перино, парану (Colonizing 1925: 46). Многообразие сортов местного пива (например, кукурузного, употреблявшегося в Перу) немного примиряло с невзгодами тяжелых будней. Однако подобные алкогольные изыски по большей части были возможны только на берегу, в море же команды предавались менее экзотическим алкогольным радостям и вынуждены были ограничиваться ромом, подчас превышая суточную норму (Rediker 2004: 72–73).

Радости “свежатины”

Особый разговор касается свежей еды. На корабль, конечно, брали домашнюю птицу и свиней, за счет этого морякам перепало парное мясо, и они какое-то время роскошествовали. Но тут могла вмешаться стихия. Во время плавания Дубле в Атлантике разыгралась такая буря, что вся живность, взятая на борт, – домашняя птица, бараны, свиньи – погибла. “Мы нашли клетку с шестью затонувшими индюшками, которых немедленно засолили”, – с горечью рассказал корсарский капитан (Le corsaire 1990: 205). Читатель, не придерживающийся вегетарианства, поймет ностальгию Уильяма Дампира, когда он с унынием пожаловался на отсутствие свежего мяса во время длительного блуждания вдоль тихоокеанского побережья Южной Америки. Какой же радостью осветились мрачные физиономии разбойников, когда отправленная на Жемчужные острова в Панамском заливе “продуктовая партия” вернулась с коровами и телятами (Dampier 1968: 126).

Высадка на берег вносила оживление в рацион питания. Причем, в отличие от прочих своих собратьев, каперы и пираты, промышлявшие в океане, карибские флибустьеры и буканьеры, вполне могли устроить себе праздник жизни и предаваться гастрономическим утехам. По-видимому, одному из любимых блюд пираты были обжаренные и своим названием – буканьер. Вокруг происхождения этого слова по сей день остается много не до конца проясненного. Французский миссионер аббат Жан-Батист дю Тертр усматривал в этом слове индейские корни и отмечал, что в основе его лежит слово босап – “разновидность деревянной решетки, сделанной из нескольких жердей и установленной на четыре рогатины: на них буканьеры жарят свиней...” (Terre 1671: 141). То есть нечто подобное современному “барбекю”. Правда, как сетовал историк Сан-Доминго, аббат-иезуит Пьер-Франсуа-Ксавье де Шарлевуа, “этот автор (дю Тертр. – Д.К.), к сожалению, забыл сообщить, из какого индейского языка оно пришло” (Charlevoix 1730: 7). Современные исследователи, впрочем, подтверждают суждения дю Тертра в отношении происхождения слова, и соотносят босап с mouket, упоминаемым в одном португальском отчете, датированном 1578 г. На языке южноамерикан-

ской группы тупи-гуарани оно означало “копченое мясо” (Le Petit Robert 1985: 202), нарезанное длинными кусками и приготовленное на решетке, установленной на углях. Так же готовили его и караибские индейцы, которые ели “куски копченого мяса, куски букана” (Charlevoix 1730: 8). “Они разрезали мясо на длинные ремни, солили его и укладывали на решетке на угли, называемые ими барбако. Мясо медленно коптилось там, обретая одновременно нежный вкус” (Блон 1985: 37). Как мы видим, в том или ином варианте boucan связан со способом копчения мяса. Внимательный Шарлевуа подчеркивал именно этот момент. “Их называли буканьерами, – писал он, – ибо после охоты они собирались и коптили мясо, как это делали дикари” (Charlevoix 1730: 7). В таком расширительном ключе некоторые историки возводят boucan к названию жилищ этих лесных бродяг, где они солили и коптили мясо убитых животных, сушили их шкуры...” (Tertre 1671: 142; Эксквемелин 1968: 50).

Читая оставшиеся от морских разбойников дневники и отчеты о плаваниях, мы находим немало упоминаний о еде, немыслимой для моряков, прозябавших в каботажных плаваниях или оказавшихся в тисках железной дисциплины военных кораблей. Они, как могли, умудрялись разнообразить обычный паек, загружая в трюмы горы засоленного и копченого мяса как балласт и поедая его дважды в день (Эксквемелин 1968: 62). Изысканный кулинарный рецепт оставил Дампир, рассказав о лакомстве, изготовленном буканьерами перед выходом в море на очередную разбойничью акцию. Здоровенные, вооруженные мушкетами и пистолетами дикие охотники, побродив по джунглям, набрали охапки ароматных цветов и сложили на берегу. Затем они растерли 20 или 30 фунтов шоколада с сахаром и, добавив туда лепестки, получили ароматную массу, которую и взяли с собой (Dampier 1968: 11).

Что же тогда говорить о благословенных минутах пребывания на берегу? На удаленных от Европы побережьях измученные недоеданием, цингой и дизентерией люди, наконец-то, всласть утоляли жажду и голод и разнообразили свой рацион всякими лакомствами. Здесь уже они имели возможность употреблять богатую витаминами и вкусную пищу, пусть порой безыскусную. Такая еда, конечно, не шла ни в какое сравнение с убожеством судовой стряпни. Гастрономическим излишества морских бродяг позавидовали бы и европейские аристократы. После гнусного судового варева моряки давали себе волю. Они покупали кунжутное и кокосовое масло, могли отведать овощей (тыкву, репу, капусту, батат, морковь), меда и набрасывались на свежие ягоды, фрукты (лимоны, арбузы, апельсины, гранаты, ананасы, персики, бананы, дыни).

Иногда морской братии случалось отведать изысков и во время ратных подвигов. При перечислении добычи они непременно упоминали о захваченных съестных трофеях, из которых выходили блюда высокой кулинарии. Во время первого рейда карибских пиратов к Тихому океану в 1680–1682 гг. команда Бартоломью Шарпа напала на маленький городок Ла-Сирена на перуанском побережье. У местных жителей как раз созрел невиданный урожай райской земляники, величиной с грецкий орех. Участник набега, Бэзил Рингроуз, рассказал, что пираты не ушли отсюда, пока полностью не съели землянику, а затем “в благодарность” спалили город дотла (Ringrose 1893: 342). В тропических широтах изумленным мореплавателям доводилось отвеждать диковинных “нангка” – плодов, похожих на огурцы, с мякотью, имеющей вкус фасоли; напоминавших ананас желтых “конниликай”; грушевидных со вкусом молочных сливок “карасолей” и “кайемитов”; черного круглого малайского перца “лули” – растений размером с дерево; произраставших в Испанском Мейне¹² “звездных яблок”, прятавшихся в густой листве. От традиционного для Европы хлеба в Америке, разумеется, приходилось отвыкать: “Он встречается лишь у европейцев, живущих в городах, да у богатых креолов, да еще они едят его только с шоколадом или с засахаренными фруктами” (Бродель 1986: 188). Но и опротивевшие корабельные сухари, раздробить которые можно было, только с ожесточением колотя по ним молотком, моряки забывали очень быстро, переходя на саго, засушенные корни имбиря, лепешки “касаби” из маниоки,

пользующиеся особой популярностью. По записям Эксквемелина их “готовят так: корни маниоки растирают на железной или медной терке точно так же, как в Голландии трут хрен. Когда все приготовлено, маниоку насыпают в мешки из плотной ткани и отжимают, чтобы масса затвердела. Потом маниоку просеивают через кожаное сито и получают нечто подобное древесным опилкам. Их замешивают, и тесто выкладывают на горячий железный лист и пекут. По вкусу поджаренная маниока напоминает кекс. Готовый хлеб выставляют на солнце и держат его обычно на крыше” (Эксквемелин 1968: 53). Некоторые предпочитали жевать плоды абелькосового дерева с мякотью желтого цвета, размером напоминавшие дыни. На завтрак они ели картофель, готовя его в плотно закрытой емкости с небольшим количеством воды и добавляя по вкусу соус из лимонного сока, свиное сало и перец.

Одним из излюбленных лакомств морских братьев были авокадо. Их рецепты приготовления этого диковинного плода отличались недюжинным кулинарным искусством. Перед тем как его есть, рассказывали они, авокадо следует выдержать два-три дня, а затем снять с него кожу. Сама по себе бледно-желтая мякоть, напоминающая масло, “не очень вкусна”, но если перемешать ее с соком лайма и сахаром, то получится вкуснейшая закуска. Можно было, правда, полакомиться авокадо и по-другому – если есть его с небольшим количеством соли и поджаренной зеленью. Получалось блюдо не только отличное на вкус, но и невероятно полезное для здоровья. Авокадо особенно ценили испанцы, и, по мнению наблюдательного Дампира, причина их интереса заключалась в редкостных свойствах плода: он “вызывает похоть”, и понятно, почему испанцы засадили им многие острова Карибского архипелага – авокадо в огромном количестве произрастали в заливе Кампече, на побережье Картахены, у Каракаса и на Ямайке (Dampier 1968: 144).

Не меньший восторг вызывала гуава. Плоды ее, чрезвычайно разнообразные по форме и цвету, вкусом напоминают грушу. У них тонкая кожица, а внутри много мелких твердых зернышек. Дампир отмечает, что, в отличие от других экзотических фруктов, гуаву с ее желтой или красной мягкой мякотью, можно есть незрелой. Впрочем, настоящее лакомство получается, когда ее запекают. “Если есть ее еще зеленой, то она вяжет, в зрелом же виде послабляет” – таким резюме буканьер завершил свой кулинарный экскурс (Ibid.: 156).

Воистину, кулинарные фантазии морских бродяг не знали границ. Их привлекали, например, колючие заросли неприхотливой опунции, в изобилии произраставшей на солончатых прибрежных почвах. Буканьеры выяснили, что мякоть утыканых колючками листьев опунции, “круглых, размером с человеческую ладонь”, по вкусу очень напоминает лук. Но главную ценность представляли колючие плоды, наливавшиеся на краях листьев. Зеленого цвета, они по мере созревания становились темно-красными. Их наполнял “густой сироп” с маленькими черными зернышками. “Они очень вкусные и хороши в качестве прохладительного и освежающего напитка. Однако если съесть 15 или 10 таких плодов, – предупреждал Дампир, – то окрашиваешься цветом этой жидкости. И делаешься красным. Я сам такое неоднократно испытал, обнаружив, правда, что вреда тут нет” (Ibid.: 156, 157).

Иные кушанья были в подлинном смысле слова драгоценными. Так, пираты не прочь были отведать устриц-жемчужниц – “самую вкусную, – по авторитетному заключению Дампира, – разновидность моллюсков”, подобных которым он нигде в Южных морях не встречал. Они столь же скользкие, как и улитки, и если их есть сырыми, то вкус у них вяжущий и суховатый. Лучше всего их отваривать или готовить по рецептам индейцев, которые развешивали их на веревках и сушили на солнце. Жемчужина помещается в головной части раковины, между моллюском и стенкой. В некоторых раковинах случается найти от 2 до 30 жемчужин, в других их нет вовсе, а иногда попадает только одна или две, но очень крупные (Ibid.: 123).



Пираты на отдыхе на Мадагаскаре.
Гравюра XVIII в.

Конечно, моряки любили овощи, фрукты и всякие диковинки, но все отступало перед мясом, которое превращало трапезу в настоящую пиршественную вакханалию. “Окопавшиеся” на Эспаньоле буканьеры со страстью истинных обжор поглощали прорву всякой местной дичи, “профессионально” рассуждая о гастрономических достоинствах всех этих рябчиков “пинтадас” (мясо которых было похоже на курятину), жирных, “истекающих салом” диких голубей с “превосходным” мясом, “необычайно вкусных” языков фламинго, гигантских, размером с индюка морских фрегатов с мясом, подобным говядине, олушах “с черным мясом”. Буканьеры становились в высшей степени придиричивыми к еде, привередничали и не могли без отвращения есть мясо морских птиц: “трусливцев”, ибо оно было пропитано рыбьим жиром. То же относится и к пингвинам. У этих странных не летающих птиц с культями вместо крыльев, как у гусенка, мясо, по мнению пиратов, весьма “посредственное”, правда, яйца совершенно “замечательные на вкус” (Ibid.: 70). Съесть же ворону, как и обезьяну, можно было только “в случае нужды” (Экскемелин 1968: 44). Скитаясь вдоль побережья Никарагуа буканьеры так изголодались, что “наварили и нажарили... столько обезьяньего мяса, что привыкли к нему, и оно казалось... даже вкуснее фазаньего” (Там же: 205).

Еще бы, о каких воронах и обезьянах могла идти речь, если “пиратские кушанья бывают намного вкуснее изысканных блюд, которые подаются на господские столы” (Там же: 62). Куда как заманчивее собрать образовавшийся при варке мяса жир в “маленькое корытце” и макать в него колбаски. Или предаваться чревоугодию, поглощая в неограниченных количествах блюда из черепах с их сладковатым и нежным мясом, напоминавшим куриное или телячье (Джонсон 2009: 410, 411). Правда, предупреждал Экскемелин, следует быть осторожным: “Если готовить их три недели подряд, руки и ноги тяжелеют, а нательная рубашка вся пропитывается салом” (Экскемелин 1968: 65). Пиршество, достойное самого Гаргантюа, особенно в сравнении с Европой, где черепаховый суп – блюдо аристократов – подавался только в самых торжественных

случаях. На Антильских же островах пираты просто-напросто заходили в подходящие места и устраивали самую настоящую черепашую охоту: берег они делили на делянки и по ночам, когда черепахи откладывали яйца, при свете факелов забивали их. В других случаях пираты силой заставляли работать на себя местных индейцев-ловцов, которые, вооружившись подобием гарпуна, ходили на черепах в море. Великолепным нашел вкус галапагосских черепах попавший в Тихий океан Дампир (Dampier 1968: 73). Кожистая черепаха (лута), морская зеленая черепаха, каретта – любая разновидность не могла не прийтись по вкусу; их варили, жарили на вертеле; коптили, сушили на солнце, а также ели с картофелем, фасолью или рисом.

Даже в самых тяжелых обстоятельствах буканьеры и флибустьеры нередко предавались немислительному на борту обжорству. “Мы обильно поужинали дичью и пекари, разнообразностью диких свиней, которых купили у индейцев, ямсом, картофелем и зелеными листьями, служившими нам вместо хлеба”, – такими подробностями сопровождал Дампир свой рассказ о трудностях перехода через Дарьенский перешеек (Ibid.: 18). Разве может эта жизнь “впроголодь” выдержать сравнение с корабельной баландой?

Длинные перечни можно составить и из употреблявшихся в пищу даров моря. Традиционный и неизбежный в море рыбный стол – соленые, вяленые и копченые треска и сельдь с приправами или без них – превращал корабельные будни в нескончаемый пост. Его разнообразил морской лов – пиратам попадались кефаль, морской окунь, тунец, корюшка, макрель, пикша, дельфины, креветки, раки, разбойники не брезговали даже акулами. И как им было не понять капитана Натаниэля Юринга, сокрушившегося из-за потери гарпуна: это бедствие лишило команду возможности бить рыбу и прилично питаться во время плавания (Rediker 1987: 128). Нередко вольным добытчикам перепадали обильные морские яства. Они были не прочь отведать “очень вкусного мяса” бесчешуйчатых рыб-прилипал, ходивших косяками в заливе Кампече и у побережья Каракаса. Иногда добывали тюленей и морских коров (испанцы называли их по-индейски манантинами, а французы – ламантинами), мясо которых “похоже на телятину, но по вкусу напоминает свинину”. Буканьеры, отловив их, брали только “печень, легкое, кишки, почки и мясо с костей”, сало перетапливали в горшочках, а в качестве гарнира добавляли маис, сваренный, как гречка (Экскемелин 1968: 202). Вылавливали пираты и омаров. На подходе к Магелланову проливу Дампир увидел, что море как будто пронзают “красные искры” – вокруг кишмя кишели невиданные красные омары. “Я только там и видел таких ракообразных естественного красного цвета”, – записал потрясенный моряк, привычный к лобстерам черного цвета, краснеющим только при варке. “Мы вытаскивали их корзинами из воды” (Dampier 1968: 63).

Однако при всем изобилии пищи угроза голода всегда подстерегала “джентльменов удачи”. Когда хорошие времена заканчивались, они забывали о чревоугодии и пожирали все без разбора: кожаные башмаки, ремни, листья, семена, траву и “прочую дрянь”. Видимо, сам не единожды попадавший в такие экстремальные ситуации, Экскемелин воспел хвалу кожаным мешкам: “Люди, которые никогда не покидали домашнего очага, полагают, что кожа совершенно несъедобна; и, разумеется, им любопытно было бы дознаться, как же пираты готовят ее; делают они это так: растягивают кожу на берегу, придавив двумя камнями, и оставляют, чтобы она отсырела, потом из нее выдергивают волосы и поджаривают на углях, а потом режут на куски и жуют” (Экскемелин 1968: 178). Во время осады Санта-Каталины пираты остались без продуктов, у них “разыгрался аппетит, и все мысли их были заняты поисками пищи. Неподалеку бродил старый мерин, брошенный испанцами, эта скотина не в состоянии была работать, и вся ее спина была покрыта гнойными язвами. Мерина убили, и каждому досталось по куску мяса с палец величиной; эту старую скотину ели как самое изысканное блюдо, какое только можно пожелать; и зевать при этом не приходилось: каждый норовил перехватить кусок соседа” (Там же: 166). Иногда от безысходности

морские разбойники поглощали листья, траву – временами они были готовы дойти и до каннибализма (Там же: 179, 180, 182).

На любом корабле наступали времена безысходности, когда пора изобилия казалась прекрасным сном, ведь практически ни одно океанское плавание не обходилось без вынужденных постов и недоедания. Уже хорошо знакомый нам Дампир перед лицом голода не раз забывал о своих привычках гурмана. 31 марта 1686 г. он вместе с другими буканьерами совершил 51-дневный переход через Тихий океан. К тому времени, когда показалась земля, экипаж был доведен до крайности – продовольствия оставалось на три дня, за все плавание пираты не видели в небе ни одной птицы, им не удалось поймать ни одной рыбы, – все были убеждены, что уже никогда не ступят на сушу. Жизнь однако же брала свое: позже Дампир узнал, что среди экипажа готовился заговор – на случай, если кончится провизия. Разбойники намеревались убить главного виновника всех несчастий – своего командира капитана Свана – и съесть его. Вслед за ним та же участь ожидала бы и Дампира. Когда корабль подошел к Гуаму, все сошли на берег и наелись, а Сван, шутя, сказал Дампиру: “Ах, Дампир! Вы были бы отвратительной пищей!” Действительно, иронизирует Дампир: “В сравнении со здоровым и толстым капитаном я был, как тростинка” (*Dampier* 1968: 172).

Подведем итоги. Морской разбой создавал определенный стиль жизни, обеспечивая полноценное питание. Важное место в культуре пиратства занимали мотивации и стратегии, характерные для простонародья с его культом крепких и сильных мужчин. Еда занимала важное место в пристрастиях пиратов, при этом в системе принятых ценностей сытость не всегда стояла на первом плане. Постепенно морское сообщество стало все более ценить гастрономию, но этикет приема пищи был далек от аристократических канонов. Подобная ситуация во многом оказалась возможной благодаря географическим особенностям сферы пиратской деятельности XVII–XVIII вв. Сырьевые богатства региона, калорийность и разнообразие экзотических продуктов расширяли гастрономический диапазон, позволяя выйти за рамки европейских условий. Недоступная в Европе дорогая еда, привозимая из колоний, была доступна морякам, и, в первую очередь, пиратам и каперам, пользовавшимся большей свободой по сравнению с матросами торговых и военных кораблей.

Примечания

¹ Вопросы питания всегда занимали важное и самостоятельное место в трудах по этнографии, тогда как в исторических сочинениях до последнего времени играли скорее вспомогательную роль. Из наиболее интересных в теоретическом плане отечественных новейших работ назовем: *Культура* 1983; *Традиционная* 2001; *Хлеб* 2004; *Добровольская* 2005; *Хмельное* 2008. См. также сборник статей новейших исследований по микроистории: *Прошлое – 2003*.

² Общую библиографию см.: *Копелев* 2009: 676–706.

³ Французский центнер был равен 100 фунтам, т.е. 48,951 кг.

⁴ Барил – западноевропейская мера емкости, бочонок, равная, примерно, 20 фунтам.

⁵ Оксофт – принятая в Голландии мера жидких тел, равная 233 л.

⁶ Соль – французская монета, позже получившая название су; была приблизительно равна 1/20 части ливра.

⁷ По-видимому, автор имеет в виду серебряный эску, который начали чеканить во Франции с 1641 г.; он был приблизительно равен трем ливрам. В обращении был также золотой эску с изображением короны, называвшийся есу d'or au soleil и известный также как генридор (по имени короля Генриха II).

⁸ Вспомним французского писателя Жака Анри Бернарда де Сен-Пьера, который, совершая кругосветное плавание на борту “Будёз” под командованием Луи Антуана де Бугенвиля, вместе с будущим адмиралом русского флота принцем Нассау-Зигеном во времена голода ловил крыс и ел их.

⁹ Русский фунт, происходивший от древнерусской гривны, вошел в обиход в XVII в. при царе Алексее Михайловиче. Он был равен 32 лотам, 96 золотникам или большой гривенке, и, соответственно, 9216 долям, т.е. 1/40 пуда (409,512 г.) (*Каменцева, Устюгов* 1975: 141).

¹⁰ Полное название цитируемого нами документа: “Жизнеописание пиратов”. Он хранится в Архиве Санкт-Петербургского института истории РАН и принадлежит перу известного русского переводчика, журналиста, просветителя, предпринимателя и вольнодумца Ф.В. Каржавина (1745–1812), который с 1773 по 1788 г. странствовал по Европе и Америке, а затем, вернувшись в Россию, служил переводчиком в коллегии иностранных дел. Личность, деятельность и взгляды этого неординарного человека давно привлекли внимание исследователей, вызвав острую полемику в литературе по вопросам вольнодумства и революционной мысли конца XVIII в. (см.: *Рабинович* 1967, 1986; *Герчук* 1972; *Долгова* 1984; *Болховитинов* 1986). История цитируемого текста проанализирована мною в: *Копелев* 2008.

¹¹ Одна морская лига равна трем морским милям (около 5,5 км).

¹² Испанский Мейн – обобщенное название испанских владений, расположенных вдоль северного побережья Южной Америки, от устья р. Ориноко до п-ова Юкатан.

Источники и литература

- Александренков* 2008 – *Александренков А.Г.* Ром и пиво в жизни гавайцев в 1960–1990-е годы // *Хмельное и иное: напитки народов мира* / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2008.
- Блон* 1985 – *Блон Ж.* Флибустьерское море / Пер. с фр. А.М. Григорьева. М., 1985.
- Болховитинов* 1986 – *Болховитинов Н.Н.* Был ли Ф.В. Каржавин американским “корреспондентом” Н.И. Новикова? // *Вопр. истории*. 1986. № 4.
- Бродель* 1986 – *Бродель Ф.* Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв. Т. 1: Структуры повседневности. Возможное и невозможное / Пер. с фр. Л.Е. Куббеля. М., 1986.
- Бродель* 1992 – *Бродель Ф.* Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв. Т. 3: Время мира / Пер. с фр. Л.Е. Куббеля. М., 1992.
- Бродель* 2002 – *Бродель Ф.* Средиземное море и средиземноморский мир в эпоху Филиппа II. Ч. 1 / Пер. с фр. М.А. Юсима. М., 2002.
- Герчук* 1972 – *Герчук Ю.Я.* Этнографические наблюдения русского путешественника Ф.В. Каржавина в Америке (конец XVIII в.) // *Сов. этнография*. 1972. № 1.
- Де-Фер* 1936 – *Де-Фер Г.* Плавание Баренца (*Diarium nauticum*.) 1594–1597 / Пер. с лат. А.И. Малейна; под ред. В.Ю. Визе. Л., 1936.
- Дефо* 1983 – *Дефо Д.* Жизнь, необыкновенные и удивительные приключения Робинзона Крузо, моряка из Йорка / Пер. с англ. М.А. Шишмаревой. Л., 1983.
- Джонсон* 2009 – *Джонсон Ч.* История знаменитых морских разбойников XVIII века / Предисл. Дэвида Кордингги / Пер. с англ. А.К. Ефремова. М., 2009.
- Добровольская* 2005 – *Добровольская М.В.* Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза. М., 2005.
- Долгова* 1984 – *Долгова С.Р.* Творческий путь Ф.В. Каржавина. Л., 1984.
- Дуров* 2003 – *Дуров Н.Г.* Использование голландской технологии на пищевых предприятиях Адмиралтейства в первой четверти XVIII в. // *Нидерланды и Северная Россия: Сб. науч. ст.* / Под ред. Ю.Н. Беспятовых, Я.В. Велуенкампа, Л.Д. Поповой. СПб., 2003.
- Кабеса де Вака* 1975 – *Кабеса де Вака А.Н.* Кораблекрушения / Пер. с исп., предисл. и коммент. Ю.В. Ванникова. М., 1975.
- Каменцева, Устюгов* 1975 – *Каменцева Е., Устюгов Н.* Русская метрология. М., 1975.
- Копелев* 2008 – *Копелев Д.Н.* Ф.В. Каржавин и его рукопись “Жизнеописание пиратов”: генезис и атрибуция // *Новое литературное обозрение*. 2008. № 94.
- Копелев* 2009 – *Копелев Д.Н.* Раздел Океана в XVI–XVIII веках. Истоки и эволюция пиратства. СПб., 2009.
- Культура* 1983 – *Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры).* Ереван, 1983.
- Монтанари* 2009 – *Монтанари М.* Голод и изобилие. История питания в Европе / Пер. с итал. А. Миролубовой. СПб., 2009.
- Пигафетта* 2000 – *Пигафетта А.* Путешествие Магеллана; Эль-Кано – первый кругосветный мореплаватель / А. Пигафетта, М. Митчелл / Вступ. ст. Я.М. Света, примеч. В.С. Узина, Я.М. Света. М., 2000.

- Прошлое 2003 – Прошлое – крупным планом: Современные исследования по микроистории / Отв. ред. М.М. Кром. СПб., 2003.
- Рабинович 1967 – Рабинович В.И. С гишпанцами в Новый Йорк и Гавану... М., 1967.
- Рабинович 1986 – Рабинович В.И. Вслед Радищеву... Ф.В. Каржавин и его окружение. М., 1986.
- СПБНИИ РАН – Санкт-Петербургский институт истории РАН. Кол. 238. Оп. 2. Картон 146 (Каржавин). Д. 22.
- Традиционная 2001 – Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001.
- Ханке 1989 – Ханке Х. На семи морях: Моряк, смерть и дьявол. Хроники старины / Пер. с нем. с сокр. М. Каценбоген, Л. Маковкин. М., 1989.
- Хлеб 2004 – Хлеб в народной культуре: этнографические очерки / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2004.
- Хмельное 2008 – Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2008.
- Эксquemелин 1968 – Эксquemелин А.О. Пираты Америки / Пер. с гол. и комм. Б. Аронова, ред. и предисл. Я. М. Света. М., 1968.
- Charlevoix 1730 – Charlevoix P.-F.-X. de. Histoire de l'Île Espagnole ou de Saint-Domingue. T. I. P., 1730.
- Colonizing 1925 – Colonizing Expeditions to the West Indies and Guiana, 1623–1667 / Ed. by V.T. Harlow. L., 1925.
- Le corsaire 1990 – Le corsaire du Roi-Soleil / Éd. par Yvon Le Cozannet et Gérard Ducable. P., 1990.
- Dampier 1968 – Dampier W. A New voyage round the world / With an introduction by sir Albert Gray and a new introduction by Percy G. Adams. N.Y., 1968.
- Labat I – Labat J.-B. de. Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique. T. I. La Haye, 1724.
- Labat II – Labat J.-B. de. Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique. T. II. La Haye, 1724.
- Morineau 1985 – Morineau M. Pour une histoire economique vrai. Lille, 1985.
- Le Petit Robert 1985 – Le Petit Robert 1. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue Française. P., 1985.
- Privateering 1923 – Privateering and piracy in the colonial period: Illustrative documents / Ed. by J.H. Jameson. N.Y., 1923.
- Rediker 1987 – Rediker M. Between the Devil and the Deep Blue Sea. Merchant Seamen, Pirates and the Anglo-American Maritime World, 1700–1750. N.Y., 1987.
- Rediker 2004 – Rediker M. Villains of all nations: Atlantic pirates in the golden age. Boston, 2004.
- Ringrose 1893 – Ringrose B. Dangerous Voyage and Bold Attempts of Captain Bartholomew Sharp and Others Performed upon the Coasts of the South Sea for the Space of Two Years. From the Original Journal of the said Voyage // Esquemeling J. The Buccaneers of America. London: Swan Sonnenschein and Scribner's. 1893.
- Smith 2006 – Smith F. H. European Impressions of the Island Carib's Use of Alcohol in the Early Colonial Period // Ethnohistory. 2006. Vol. 53. № 3.
- Tertre 1671 – Tertre J.-B. du. Histoire générale des Antilles habitées par les Français. T. III. P., 1671.

D.N. Kopelev. The 16–18th Centuries Ship Food and Grocery Biases of the Pirates

Keywords: pirates, corsairs, seafarer society, everyday life, food diets, dried crust, corned beef, water, Spanish America, groceries

The article examines the everyday life of seafarers from the viewpoint of food habits of pirates. It focuses on nutrition issues among regular crew members specifically. The author attempts to determine the extent to which ship food could actually fit the needs of the mail community that was committed to ideals of healthy body, strength, and physical force. Special attention is further paid to the issue of pirates' food biases. Seafarers were intent on seeking the food enjoyment that was available to the elites of the time, which was possible owing to geographic specificities of the regions of pirates' activities in the 17th–18th centuries. The richness, variety, and calorie value of New World's exotic products substantially widened seafarers' grocery priorities, taking them beyond the limits of the general European conditions.