

Царица северных морей

АНТОН КОВАЛЕВ

Что такое лабардан? Спроси о лабутенах — ответят не задумываясь, а вот о лабардане — вряд ли. В старину так назывались треска и блюда, из нее приготовленные. Но мой рассказ не о кулинарных изысках, а об этой удивительной рыбе, которая, без всякого сомнения, долгое время серьезно влияла на развитие мореплавания, да и, пожалуй, всей европейской цивилизации.



«Завтрак у вас, господа, хорош...

Я доволен, я доволен. (С декламацией.) Лабардан! Лабардан!»

Н. В. Гоголь, «Ревизор»



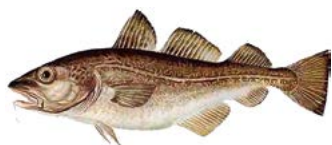
Речь пойдет об атлантической треске (лат. *Gadus morhua*) из семейства тресковых. Да-да, той самой, что многие годы в наших магазинах была самой доступной и недорогой рыбой. «Люди! Ешьте тресковое филе! Оно вкусно и питательно. Долой “Солнцедар”. Ша-а-ай-бу!». Эта цитата из рассказа Юза Алешковского многим напомнит об атмосфере жизни в СССР 60–70-х годов прошлого века. Треска была повсюду. Даже если ничего не было, треска была. Замороженная до каменной твердости, она грудками высылалась на прилавках магазинов и обязательно входила в рацион советского человека. По четвергам в большой стране все ели треску, ведь в общепитовских столовых четверг считался «рыбным днем».

Лабардан был поистине царской пищей. В старину его бережно доставляли в Москву с берегов Белого моря. Везли зимой, в бочках с водой, укутывая их, чтобы вода не замерзла. Рыба должна была быть доставлена живой! За ней в дальний путь снаряжались «царские обозы». А мороженая треска в советских магазинах потеряла в глазах людей всякую ценность, и, надо сказать, совершенно незаслуженно.

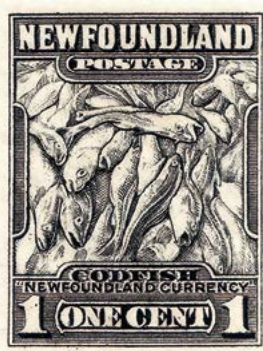
Обычные места обитания трески в море с одной стороны ограничены берегом, а с другой — границей континентального шельфа. В восточной части Атлантики треска распространена от Бискайского залива до Баренцева моря и Шпицбергена; в западной — от мыса Хаттерас на побережье Америки до Гренландии. Цикл ее жизни привязан к морским течениям. Самую большую разновидность трески называют арктической, или норвежской. Эта популяция нерестится у берегов Норвегии, а откармливается в Баренцевом море. Основные нерестилища находятся у Лофотенских островов. Отсюда икринки, а потом мальки с течением начинают свой путь к северу. Часть попадает к острову Медвежьему, но большинство приносится в Баренцево море. Там, в его восточных районах, молодь трески переходит к донному образу жизни, питаясь мелкими ракообразными. Заметные миграции рыба начинает совершать с трехлетнего возраста.

Треска — хищник. Основу питания рыбы составляют сельдь и мойва. Не брезгует она ракообразными и двустворчатými моллюсками.

Ладно, так что же можно сказать о ее влиянии на мореплавание? Все достаточно просто. Исторические романы, описывающие жизнь мореплавателей, приучили нас к мысли, что главными и незаменимыми продуктами в дальних плаваниях были солонина и сухари, при этом совершенно упуская из виду, что в эпоху великих географических от-



Длина тела атлантической трески достигает 1,8 м. Спинных плавников у нее три, анальных — два, на подбородке небольшой мясистый усик. Окраска спины варьируется от зеленовато-оливковой до бурой с мелкими коричневыми крапинками, брюхо белое.



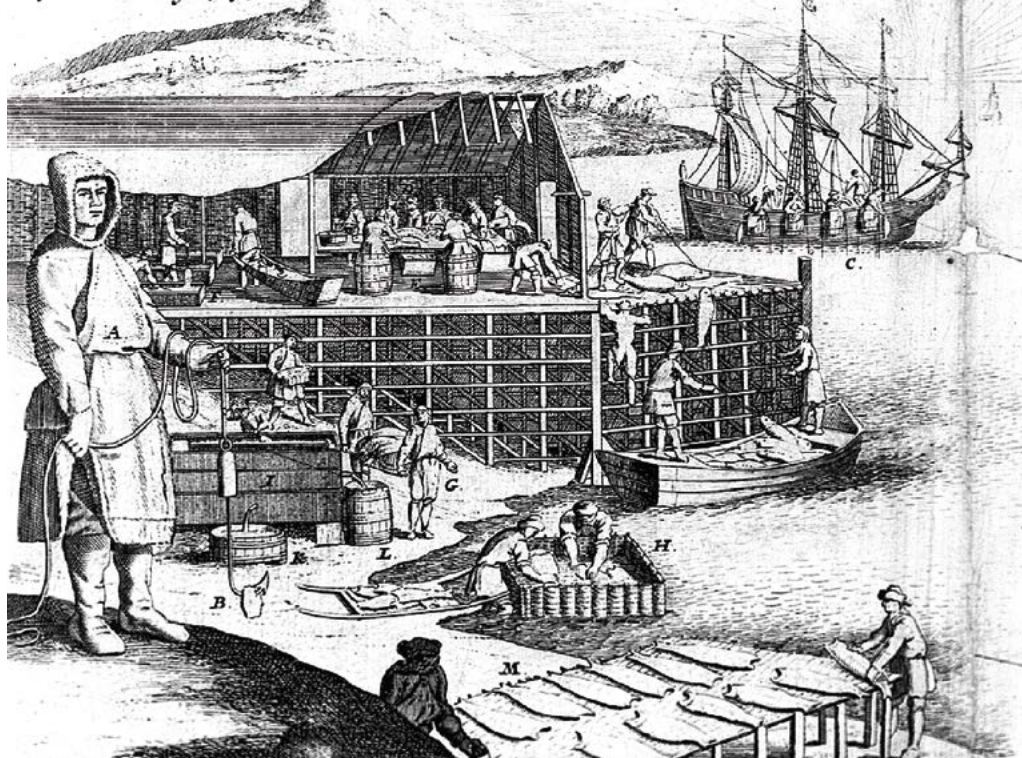
Треска к восьми-девяти годам жизни достигает веса 3–4 кг.

При вылове трески преобладают рыбы длиной от 40 до 80 см, имеющие возраст от 3 до 10 лет.



Продолжительность жизни атлантической трески составляет 20–25 лет.

A View of a stage & also of the manner of Fishing for, Curing & Drying Cod at NEW FOUND LAND.
A. The Habit of the Fishermen. B. The Line. C. The manner of Fishing. D. The Dressers of the Fish. E. The Trough into which they throw the Cod when Dressed. F. Salt Boxes. G. The manner of Carrying the Cod. H. The Cleansing of Cod. I. A Press to extract the Oyl from the Cod's Liver. K. Casks to receive the Water & Blood that comes from the Liver. L. Another Cask to receive the Oyl. M. The manner of Drying the Cod.

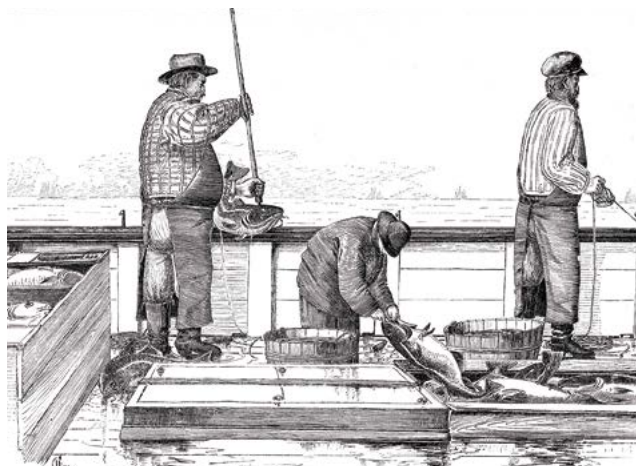


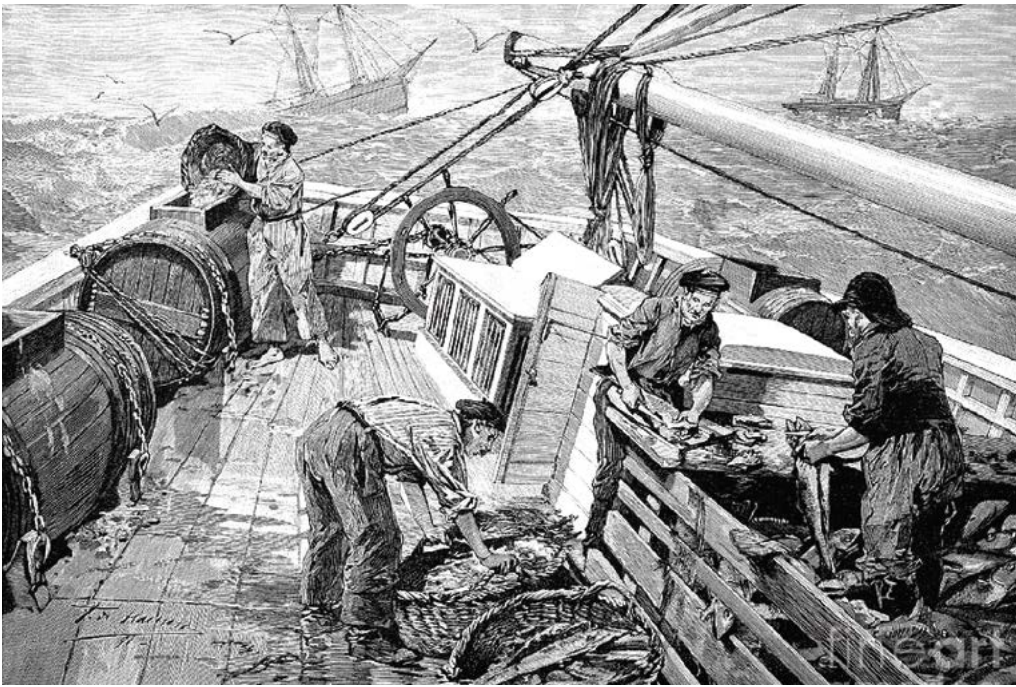
крытый стол моряка невозможно было представить без сушеной трески, да и много позже именно она, а не солонина, была главным источником белка в рационе моряков. Сушеная соленая треска составляла основу питания моряков всех экспедиций, вошедших в историю европейской цивилизации: Васко да Гамы, Колумба, Магеллана и многих других.

Как это произошло? Здесь главным событием стала встреча викингов и басков в X веке, когда викинги укрепились на берегах реки Адур на северной границе Страны Басков. Славные мореходы тогдашней Европы волей-неволей обменялись своими знаниями, в частности баски переняли у скандинавов клинкерную обшивку. Это позволило им строить крупные суда, на которых они стали смело уходить в океан, далеко от родных берегов. К концу века баски уже плавали к Фарерским островам, где начали промысливать и заготавливать треску. Возможно, об этой рыбе они тоже узнали от викингов. Треска прекрасно вялилась и солилась, а значит, ее можно было сохранять долгое время, и она становилась прекрасным товаром для сбыта. В границах Римской империи соленая рыба всегда была привычной едой, поэтому была востребована.

Так треска вошла в рацион всех средиземноморских стран. Это был очень доходный рынок, на котором напрямую отражалась еще и христианская религия. Церковь запрещала есть мясо сухопутных животных в дни поста. Скоромную пищу не разрешалось вкушать по пятницам, а продолжительность Великого поста увеличивалась и вскоре достигла 40 дней. К VII веку постные дни занимали уже чуть ли не полгода. Поэтому рыба становилась очень важным продуктом — ее можно было употреблять в эти дни.

Треску добывали рыбаки разных европейских стран, но самыми удачливыми оставались баски, и неспроста. Их суда надолго уходили в океан и неизменно возвращались с богатым уловом. Куда они ходили? Жители





Некоторые подвиды трески (беломорская и балтийская) приспособились к жизни в опресненных морях и не совершают дальних миграций.

Исландии уже в начале XV века знали, что ба-ски, достигнув их острова, уходили на запад. Сейчас можно смело предположить, что в поисках новых мест промысла они обнаружили богатую рыбой Ньюфаундлендскую банку, а значит и Америку. Раньше, чем это сделали Колумб и Джон Кабот. Не секрет, что рыбаки во всем мире не спешат делиться своими секретами местонахождения уловистых мест, поэтому неудивительно, что материальных свидетельств этому нет. Другое дело путешественники. Участники экспедиции Кабота рассказывали, что черпали треску корзинами, спущенными за борт корабля.

В XVI веке в Европе грянул настоящий тресковый бум, который принес некоторым портовым городам рассвет и процветание. Одним из таких портов стал французский Ла-Рошель, лидер тех лет по промыслу в водах Ньюфаундленда. В начале XVI века к его берегам отсюда было отправлено более половины из 128 рыболовных экспедиций, принятых европейцами.

В течение последующих 250 лет 60% рыбы на европейском рынке составляла треска. Ради ее промысла строили новые суда, без устали совершенствуя их. Ведь как ни крути, а чтобы добраться до мест промысла и долгое время находиться в водах Северной Атлантики, требовался надежный флот. Свое взяла и здоровая конкуренция: ходкость судов, обеспечивающая быструю доставку товара, всегда играла важную роль. Всем известно, что доставка чая породила чайные клипера.

Американский континент быстро осваивали европейцы, и скоро в непосредственной близости от мест промысла возникли и стали богатеть города Новой Англии. А там появились знаменитые глостерские шхуны.

Казалось бы, причин популярности трески давно нет: Европа не голодает, посты соблюдаются не повсеместно. Но эта рыба по-прежнему имеет такую ценность, что даже в XX веке, уже после изобретения ядерного оружия и полетов в космос, из-за нее возникали военные конфликты. Они вошли в историю под названием «тресковые войны».

Дипломатический и военный конфликт между Великобританией и Исландией длился с 1958 по 1976 год. Исландия по собственной инициативе стала поэтапно расширять экономическую зону вокруг своего острова, с чем не была согласна Великобритания, да и многие другие страны, чьи рыбаки ловили там треску. Первая война случилась в 1958 году, когда зона была расши-

Существуют два озерных вида трески. Они обитают в оз. Могильном на о. Кильдин (Россия) и в оз. Огак на Баффиновой Земле (Канада).



В XIX веке в улове не редкостью была треска весом под сотню килограммов.



На сегодня официальным рекордом является треска, пойманная в Норвегии немецким рыбаком-любителем. Ее вес составил 47,03 кг, а длина более 1,5 м.



рена с 4-х до 12-ти морских миль; вторая длилась с 1972 по 1973 год (с 12-ти до 50-ти миль); и третья — с 1975 по 1976 год, когда Исландия отодвинула границы своей исключительной экономической зоны до 200 миль. Все суда, промышленяющие в ней без разрешения исландских властей, объявлялись браконьерскими. Но рыбаки разных стран все равно шли в привычные места промысла трески, и в море один за другим возникали конфликты. Дело дошло до боевых столкновений кораблей английского военного флота и исландской береговой охраны. Союзники по блоку НАТО разорвали дипломатические отношения между своими странами, и их долго не могли помирить. Все закончилось, когда Великобритания все-таки признала 200-мильную экономическую зону Исландии. 3 июня 1976 года дипломатические отношения между странами были восстановлены.

Эту рыбу знают повсюду под именем cod или codfish. А вот солено-сушеную треску называют по-разному: у басков — *bakailao*, в Норвегии и Исландии — *klippfisk*, в Великобритании — *stockfish*, в Дании — *torsk*, в Германии — *dorsch*, во Франции — *cabillaud*, в Италии — *merluzzo bianco*, в Голландии — *kabeljauw*, в Португалии — *bacalhau*...

Когда я впервые попал в Португалию, то долго не мог понять, что за огромная «таранька» продается в местных магазинах, пока мне не объяснили, что это треска. Я был очень удивлен. Сложенная стопками, она лежала в каждом из них. Бакаляу — сильно соленая и сушеная треска — в Португалии до сих пор «королева стола». В Норвегии я

видел сушильни для этой рыбы, музеи, ей посвященные, и имел счастье ловить треску.

Если льва называют царем зверей, то, убежден, царицей рыб стоило бы назвать треску!

