



Схватка французов и англичан за места лова в Тил-Манде

Сардина всему голова

Василий Журавлев

Знаете ли вы, что обычная жестяная банка сардин скрывает многовековую историю отношений с морем тех, для кого оно и щедрый кормилец, и равнодушный могильщик? Во Франции к сардине относятся уважительно: в холодильнике почти каждой семьи здесь найдется баночка сардин в оливковом масле.

Бретань дымчато-серая. Она словно скрыта под вдовьей вуалью моросящего дождя и тумана. Здесь говорят: «Не бывает ясного дня без облака».

Обрывистые берега из глыб гранита и такие же серые гранитные дома. Серые церкви и распятия на площадях деревень и городков. Вечный спор моря и суши, когда каждые шесть часов верх берет то одна, то другая сторона, а цена всему — двенадцать метров между уровнем прилива и отлива. Соленый ветер, клейкий запах морских водорослей. Непрестанный шум пенящегося прибоя... И цепкая привязанность бретонцев к своей старине.

Бретань долго оставалась «медвежьим углом» Франции. Бретонцы, как и наши поморы, всегда хотели лишь одного: чтобы центральные власти отстали и не мешали своими столичными нововведениями заниматься привычным им делом — ходить в море.

«Море — наше поле», — говорили поморы. С бретонскими рыбаками та же история: на берегу у них не было ни сада, ни огорода. Кормились с моря и полностью зависели от его капризов, как пахарь — от погоды. Море не только их единственный кормилец, но и главный пожиратель. Покорность судьбе в ожидании смерти и готовность к ней — черта бретонских «пахарей моря». Если тебя не заберет море, то заберет алкоголь, а его чрезмерное употребление по любому поводу тоже роднит наши народы.

В Бретани каждый прибрежный городок или деревушка внешне похожи, но у каждого свой характер, деловая репутация и морская слава. Жизнь в них расписана с самого рождения: выход в море — возвращение, по воскресеньям — церковь. В ней тебя крестили, там же будут отпевать, если повезет помереть на суше. На гранитном



памятнике семейной могилы появится еще одно имя. И так — веками, из поколения в поколение.

Камаре, Конкарно, Кемпер, Кердоре, Пемполь, Роскофф, Иль Тюди, Лорьян, Моргат, Дуарнене и еще с десятков городков и деревень рождены близостью моря еще при Цезаре. Все они никуда не исчезли, но на месте пропавших рыбой, смолой, дегтем и пенькой досок старых причалов теперь покачиваются понтоны яхтенных марин, а вместо хоровых песен моряков и работниц консервных заводиков звучит залистый смех французских отпускников и иностранных туристов на открытых верандах рыбных ресторанов.

Рыболовный порт Дуарнене раньше ничем особенным не отличался от своих братьев-близнецов, но именно ему досталась большая часть славы бретонских рыбаков. Сегодня город населяют около 14 тысяч человек. Летом здесь всегда много туристов, яхтсмены держат свои лодки, а «БоБо» — божественная буржуазия, как во Франции называют успешных артистов и деятелей шоу-бизнеса, — давно купила дачи и квартиры с захватывающими видами.

Когда в XIX в. открывались консервные фабрики, в Дуарнене жило 9 тысяч человек, и все они были связаны с промыслом сардин. Мужчины выходили на лов флотилией из 800 двухмачтовых баркасов с терракотовыми парусами. Женщины работали на фабриках: сортировали, солили, сушили, коптили и консервировали рыбу.

Опыт мореходства, как и у поморов Русского Севера, у бретонцев накапливался столетиями. Условия навигации в прибрежных водах были не из легких. Мощные течения, как бурные реки, только посреди моря. Подлые рифы и коварные мели прячутся в прилив и подстерегают в отлив. Переменчивый и порывистый ветер. Требовалось приспосабливаться к отливам и приливам и ловко лавировать по ветру. Знания поколений сформировали местные типы парусных судов длиной от 9 до 13 м: двухмачтовую динде с парусным вооружением как у иола, на которой ловили сельдь, тунца и лангустов; очень популярный одномачтовый котр (куттер); двухмачтовый синаго (баркас); трехмачтовую бискин, верно служившую во время сбора устриц.

В море на «сардинолове» из Дуарнене выходили впятером: четверо взрослых и подросток от 12 лет. Каждый на борту занимал место согласно «судовой роли», которая не менялась столетиями. В Дуарнене сардин ловили всегда прямым закидным неводом, а в других местах Бретани — круговым. Во время выходов случались и стычки с соседями — англичанами: в схватке за места лова доходило до рукопашной, в которой мелькали багры и топорыки...



Была и своя форма у тех сардинщиков из Дуарнене. Впрочем, она ничем не отличалась от одежды остальных бретонских рыбаков: тогда по моде носили широкие хлопковые блузы, синие или кирпично-красные, надеваемые через голову, без пуговиц, и штаны из того же материала. В благодарность судьбе при подходе к порту рыбаки всегда снимали зюйдвестки и надевали свои темно-синие шерстяные береты огромного размера (отсюда и их название — «торт»). Такие во Франции теперь носят только альпийские стрелки, да и то редко — как головной убор парадной формы. Все эти вещи в Бретани производят до сих пор, только уже не для рыбаков, а для любителей «морской моды».



Своим расцветом в XIX в. Дуарнене обязан не столько сардинам, сколько находке настойчивого парижского кулинара Николя Аппера. В 1804 г. Аппер после своих многолетних опытов предложил сохранять продукты при помощи нагревания их до температуры выше ста градусов и герметичного закрывания в стеклянных бутылках. «Апперовы консервы» были испытаны в морской экспедиции: продукты сохранялись свежими восемь месяцев! В 1809 г. повар из рук императора Наполеона получил награду, а спустя год англичанин Питер Дюранд усовершенствовал французское изобретение: консервы стали сохранять в жестяных банках.

Рыбаки поднимают сети



«Суп в кастрюльке прямо на пароходе приехал из Парижа; откроют крышку — пар, которому подобного нельзя отыскать в природе». Гоголевский Хлестаков не врал: консервы тогда были в почете у петербургской аристократии.

В 1853 г. в Дуарнене построили одни из первых в мире фабрик рыбных консервов. Предприниматели все верно рассчитали: самое дешевое сырье можно купить только в порту, с лодок. В начале XX в. в Бретани было 150 предприятий, занятых переработкой рыбы, которую исправно поставлял флот из 3860 судов. 30 тысяч работниц этих фабрик в народе называли *rep sardine*, что на бретонском означает «голова сардины».

Предприятия работали только во время путины — с мая по ноябрь. Рабочая неделя составляла 72 часа. На фабрике в любое время суток мог зазвонить колокол, возвещавший о прибытии в порт баркасов с уловом, и нужно было стремглав бежать на работу. Мерзнуть в помещении на разделке свежей рыбы или изнемогать от жары в цехах, где постоянно кипело оливковое масло. И тогда жены, дочери и вдовы рыбаков пели хором, отбивая ритм деревянными башмаками — сабо — о каменный пол: чтобы не уснуть и придать мужества ослабевшим. А в короткие перерывы вставали в кружок и танцевали на фабричном дворе.

Ни фабричные, ни их мужья-рыбаки консервы не ели: дорого! Консервы — деликатес для богатых! Питались

свежей рыбой, блинами из гречневой муки и тем, что удалось собрать во время отлива. Но главное — наваристый овощной или рыбный суп вечером! Теперь вся эта бедняцкая еда — местный колорит в меню отнюдь не дешевых ресторанов Бретани.

Тяжелая, но все-таки привычная жизнь закончилась неожиданно: в 1902 г. сардина не пришла к побережью. Бывало, конечно, что дельфины нападали на сети и съедали весь улов, но чтоб такое! Поначалу утешали себя, что подобное случалось и раньше: старики рассказывали, лет семьдесят тому назад рыба тоже пропала, но потом быстро вернулась. На этот раз не вернулась. Море опустело: рыбы не стало совсем. В одном только Дуарнене без всяких средств к существованию осталось четыреста семей.

На самой крайней западной точке Франции, на открытом всем ветрам мысе Ра, где Ла-Манш встречается с бурными водами Бискайского залива, стоит памятник: Богородица дает ребенка коленопреклоненному рыбаку, который в мольбе протягивает к ней руки. Статуя поставлена на средства местных жителей. Она — память о беде, неожиданно свалившейся на тружеников моря.

Над Бретанью нависла угроза голода: никаких накоплений на черный день ни у кого не было, да и какие накопления, когда этот черный день — вся твоя жизнь, ведь тебя угораздило здесь родиться. Молебны всей деревней не помогли. Стачки фабричных работниц тоже. И тогда на помощь пришло только зарождающееся во Франции гражданское общество: благодаря публикации в прессе был создан Резервный фонд. По всем французским городам собирали помощь рыбакам, попавшим в беду. Бюджет тогда не треснул: Национальная ассамблея и церковь нашли средства для экстренной помощи. Откликнулись и тогдашние знаменитости. Звезда театра Сара Бернар передала нуждающимся весь свой гонорар после очередной успешной премьеры, братья Ротшильды пожертвовали 10 000 франков, и даже венценосные особы не остались в стороне: царь Николай II послал 25 000 франков бретонцам, а королева Португалии Амелия — 3000 франков (без русского размаха).

«Рыба знает все, но даже ей неизвестно, когда ты станешь ее кормом», — мрачно шутят рыбаки. Через четыре года ожидания чуда рыба вернулась так же неожиданно, как и пропала. Что это было? Причина исчезновения сардин до сих пор остается загадкой: одни ученые считают, что дело в изменении температуры воды, другие видят в этом влияние Гольфстрима, а третьи подозревают, что все из-за скачков солености воды или состояния планктона. Кто-то утверждает, что косяки сардин сожрали по пути морские свиньи... И только бретонские рыбаки всегда знали: сардина — рыба капризная, а всякое наказание — по грехам твоим.

