

ДЖЕК-СМОЛА И СОЛЕНАЯ ЛОШАДЬ

Злата Бредова

*It's rotten meat and weevily bread
In six month's time, you'll wish you were dead.
Pump shanty*

*Тухлое мясо и червивый хлеб,
Через полгода подумаешь: «Лучше бы я умер».
Помповая шанти*

Морякам современных судов больше не надо «запрягать ветер в паруса» и ютиться в тесных кубриках. Изменилось все, в том числе и питание экипажей. На камбузе работают электрические плиты и печи; холодильники сохраняют скоропортящиеся продукты; корабельные припасы пополняются свежими овощами и фруктами в каждом порту.

Как говорится, к хорошему привыкаешь быстро, и в наше время трудно себе представить, какими были дальние плавания на протяжении трех веков великой парусной эпохи. Меж тем именно в XVII–XIX вв. создавалась и росла огромная Британская империя, лоскутная территория которой была разделена морями и океанами. Управление ее частями, освоение новых земель, торговля, война, перемещение людей и ресурсов — все это осуществлялось при помощи парусного флота.

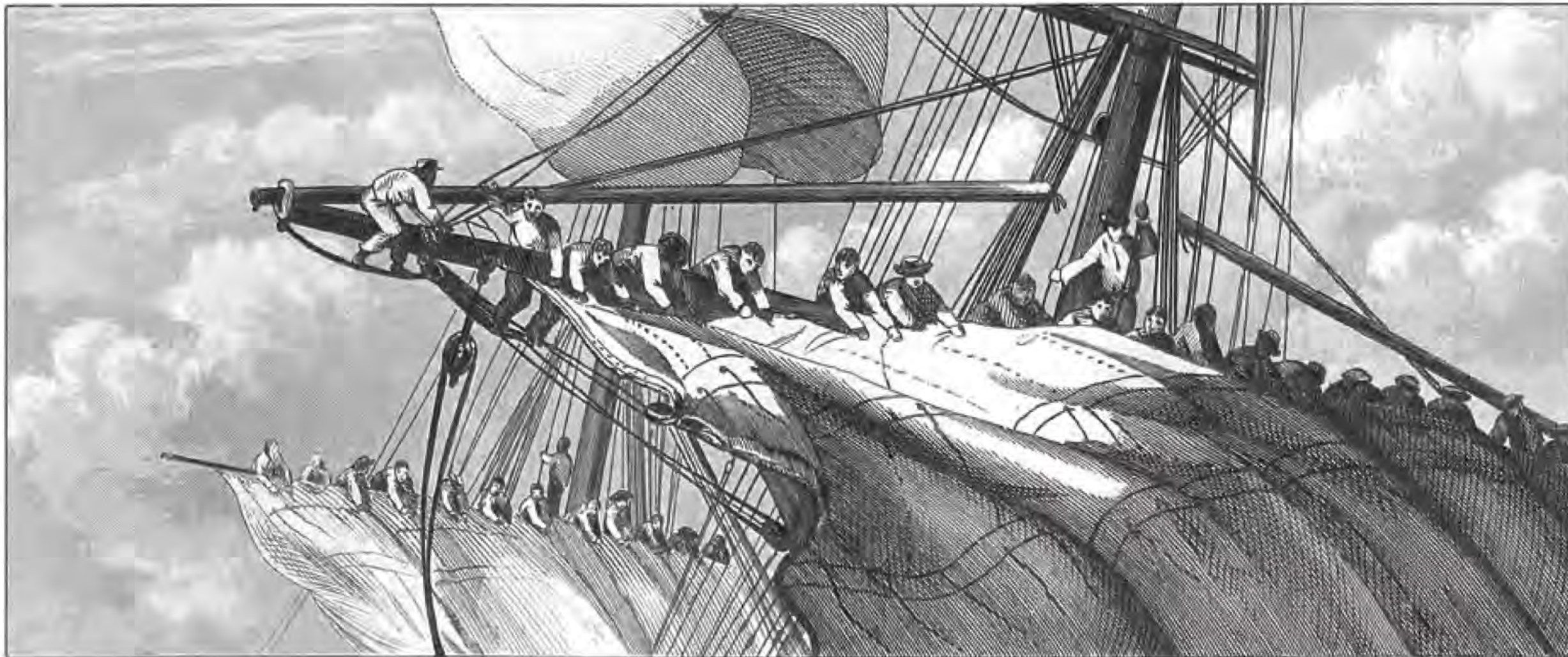
Можно сказать, что движущей силой парусных кораблей была энергия ветра. Но кто же управлял этой силой? Кто работал с парусами, поднимал и отдавал якоря, держал судно на курсе, грузил и разгружал трюмы и выполнял тысячи других ежедневных обязанностей? Вся эта работа доставалась матросу.



В английском фольклоре матроса обычно называют Джек (Jack), Баковый Джек (Foremasted Jack) или Джек-Смола (Jack Tar; tar — тир, специальная смесь из смолы, сала и канифоли для пропитки такелажа). Сами моряки использовали жаргонное Джонни

(по аналогии с английским солдатом Томми или русским извозчиком Ванькой). Чем же питались просмоленные моряки? Какие продукты дали британскому флоту возможность завоевать владычество на море? Сразу оговоримся: рацион на разных флотах (торговом, военном,

промысловом) и в разные времена мог различаться. Больше всего известно о питании на военном флоте (в архивах хранится масса документов), поэтому основная информация взята из уставных норм военных флотов Великобритании и США.



Хлеб и мясо

Основу питания матроса составляли галеты и солонина. По нормам конца XVIII — первой половины XIX в. моряку ежедневно полагалось от 1–1,5 фунта (450–670 г) галет, от ¼ до 1 ¼ фунта (340–560 г) солонины. В сумме только этот хлебный и мясной рацион дает порядка 3000 ккал — достаточно для взрослого мужчины. Что же это было за мясо, что это был за хлеб? Давайте разберемся.

Галеты по-английски называются *hardtacks*, *seabiscuits* или *ship's biscuits*. Первый вариант можно перевести как «твердый провиант», второй и третий — как «морские галеты» или «флотские галеты». Галеты парусной эпохи — это хлеб из крутого пресного теста, в котором только два ингредиента: цельнозерновая мука и вода. Соль в тесто не добавляют, поскольку она притягивает влагу, и галеты хуже хранятся. Хлебцы из этого теста выпекают при низкой температуре в течение длительного времени. В результате получаются твердокаменные сухари, которые годами лежат в герметичной таре (в бочках). Интересно, что вес готовых галет равен весу замешанной муки.

Исследователи морской истории в Великобритании и США реконструируют морские

галеты, рецепты опубликованы во многих блогах, поэтому попробовать подобный хлеб — не проблема. Автор этих строк несколько раз выпекала такие «корабельные печенья» и точно знает, что на бисквиты они не похожи. По вкусу они ближе всего к «Дарницкому» или «Фермерскому» хлебу; по консистенции — к тому, что у нас называется галетами, только гораздо плотнее и жестче.



Почему же матросы не любили эту еду? Тому есть несколько причин. Галеты не сравнятся со свежим хлебом, а он был доступен только на стоянках в европейских или колониальных портах. Если рейс был долгим, приедалась любая пища, но более всего — корабельный хлеб, который занимал слишком большое место в ежедневном рационе. Галеты чаще всего нужно было размачивать, чтобы съесть, особенно с больными деснами. И все-таки главной претензией к галетам было то, что в них заводились мучные черви. «Червивый хлеб» (*weevilled bread*) звучит рефреном в описаниях пищи длительных морских плаваний. Перейдем к мясу. На паруснике, как уже говорилось, это солонина. Чтобы сохранить скоропортящийся продукт, в мясо добавляли от 400 до 600 г соли на 1 кг. Затем, перед употреблением, солонину сперва размачивали — хотя бы в морской воде, соленость которой около 35 г/л.

200 лет назад говядина была дешевле свинины, поэтому матросам

Бочки в старину были универсальным контейнером

Экипажи парусных судов, особенно с прямыми парусами, были многочисленны. Прокормить большое количество моряков — непростая задача...

в основном доставалась она. Свиная же солонина была гораздо вкуснее и больше ценилась.

Мне довелось реконструировать оба вида солонины по рецептам XVIII в. Интересно, что засоленная свинина сохраняет свой розовый цвет, а вот говядина постепенно становится ярко-красной. После полугода хранения консистенция свинины почти не меняется, говядина же дубеет.

Недаром соленую говядину в матросском кубрике называли *salthorse* (соленая лошадь). В воспоминаниях ее часто описывают как «темно-красное мясо». В одном из куплетов шанти поется о *mahogany beef* — говядине цвета (и, возможно, твердости) красного дерева.

У русского читателя солонина часто ассоциируется с бунтом на броненосце «Потемкин», когда матросам дали тухлую солонину. Также во многих путевых дневниках и воспоминаниях солонина фигурирует как гастрономический кошмар путешественника. Однако автор (и целая группа дегустаторов) может свидетельствовать: солонина, извлеченная из только что вскрытой банки или бочки, — достаточно вкусное и пригодное в пищу мясо (после размачивания, конечно).

Проблема употребления солонины в том, что после вскрытия емкости мясо начинает быстро портиться и приобретает неприятный запах. Получается, что на корабле с большой командой мясо из новой бочки съедали быстро, а вот на корабле с маленьким экипажем солонина могла пропасть раньше, чем ее пускали в котел. И, конечно, если корабельное начальство покупало дешевую или подпорченную солонину, есть это мясо было невозможно. Поэтому другое название для соленого мяса, бытовавшее в кубрике, — *salt junk* — соленая дрянь.

Флотские «разносолы»

Если вы хотите визуализировать количество пищи, которую матрос получал ежедневно, представьте себе





каждый день британскому матросу полагался галлон пива (4,5 л).

При плавании в Средиземном море пиво могли заменять на пинту вина (0,57 л). Когда в колониях Британской империи наладили массовое производство дешевого рома, при плавании в тропиках, в отсутствие пива и вина, людям могли выдавать в день полпинты рома (0,28 л) — не для употребления его в чистом виде, а для того, чтобы добавлять в воду и дезинфицировать ее.

Замена питьевой воды алкогольными напитками в большей степени относится к военным кораблям. Для экипажа из нескольких сотен человек (от 200 до 800) технически не было возможности ежедневно кипятить воду. В торговом же флоте, где команды намного меньше, к XIX в. вошло в традицию, например, дважды в день готовить чай или кофе для матросов. В тяжелых погодных условиях моряки предпочитали горячий чай алкоголю. Г. Р. Дана в своей книге «Два года на палубе» пишет об этом так: «Единственные минуты, которые хоть как-то можно было назвать приятными, наступали утром и вечером, когда нам давали по целой кружке чая, подслащенного патокой (матросы называют его живой водой). Этот напиток, как бы плох он ни был, давал по крайней мере тепло и вместе с холодной солониной и галетами составлял всю нашу пищу».

А как же ром?

Следует упомянуть о ежедневной порции рома. Количество крепкого алкоголя менялось от эпохи к эпохе и разнилось для торгового и военного флота. Если на военных

кораблях выдача рома была священной традицией, предписанной уставом, то капитан торгового судна был волен не выдавать ром ежедневно. На грузовых судах порция рома зачастую становилась наградой, поощрением команде в тяжелую минуту или частью воскресного рациона.

Трудно сказать, каков был объем «чарки» на гражданском флоте; на военном же ежедневная порция с 1823 по 1850 г. составляла 160 мл рома (крепость 55%), а с 1860 по 1970 г. — 71 мл в день. Эта порция называлась tot. Если капитан решал выдать дополнительную порцию рома, это называлось образно: «наложить плесень на грота-брас».

Конечно, говоря о роме, нельзя забыть про самый известный напиток британских моряков — грог. Он появился в 1740 г. по приказу вице-адмирала Эдварда Вернона. В штормовую погоду адмирал носил накидку из фая — шелковой ткани репсового переплетения, которая по-английски называется grogram cloak. За это ему дали прозвище Old Grog. Порция рома в ту эпоху составляла 280 мл; часто это приводило к пьянству и вытекающим из него проблемам. Адмирал Вернон распорядился выдавать матросам ром, наполовину разбавленный водой и лимонным соком. Это вызвало недовольство моряков, поскольку порция осталась прежней, то есть количество рома уменьшилось вдвое. Разбавляли ром горячей или холодной водой, в зависимости от ситуации. Окончательно ежедневная выдача рома на британском флоте была отменена 31 июля 1971 г., и этот день моряки называли Black Tot Day.

каравай из муки грубого помола и большую банку тушенки. Правда, хлеб будет в виде сухарей, а к тушенке следует добавить пять столовых ложек соли... В первые недели после выхода из порта команде давали похлебку, в которую добавляли овощи. В XIX в., с широким распространением картофеля, в корабельное меню вошел хаш — мятый вареный картофель с фаршем из солонины.

Кроме этого, дважды в неделю вместо мяса матросу полагалась кастрюлька 0,5–0,7 л, полная вареного гороха. Три раза в неделю команде доставалась крупяная каша. В каше и в горохе растворяли нутряной жир или сливочное масло. Раз в неделю могли выдать кусочек сыра размером с два грецких ореха.

В общем, кроме галет и солонины, в рацион матросов входило:

- дважды в неделю — 200 г сухого гороха (то есть 600 г вареного);

- трижды в неделю — 230 г крупы, например овса или риса (примерно 600 г готовой каши);

- 50–100 г животного жира или сливочного масла в день;

- 50–100 г твердого сыра (аналога пармезана) в неделю.

Со времен плаваний Кука капитаны знали, как важно потреблять овощи и фрукты, и при каждом заходе в порт старались пополнить ими корабельные припасы. Некоторые судовладельцы готовы были оплачивать для

команды источники витамина С «длительного хранения», например квашеную капусту и лимонный сок. Чуть позже сок лимона сменил сок лайма: он оказался самым эффективным средством от цинги (сейчас мы знаем, что витамина С в нем в пять раз больше). Кстати, на военном флоте сок лимона и лайма был обязательным для ежедневного употребления с 1795 г. Благодаря этому нововведению британских моряков стали называть лайми (limey). Позже это прозвище перешло на всех британцев (например, так в колониях называли эмигрантов из Англии).

В XIX в., когда началось массовое производство сахара, судовладельцы стали закупать для матросского стола патоку. Интересно, что патока также считалась профилактическим средством против цинги. Она прочно вошла в корабельное меню, особенно на американских парусниках. Ее добавляли в чай, могли выдавать в дни, когда не полагалось мясо, употребляли для воскресного пудинга.

Что пить будем?

Важное место в рационе матроса занимали напитки. Питьевая вода на кораблях быстро портилась, и пить ее в чистом виде не рисковали. Гораздо безопаснее было пиво: в процессе подготовки воду для него кипятили, а после брожения его предохраняли от порчи содержащиеся в нем спирт и хмель. В идеальных условиях





Модель камбузной печи, рассчитанной на экипаж 150 человек. 1868 г.

Праздничная кухня

Воскресенье — особый день на корабле. На торговых парусниках это был редкий выходной. Если позволяли погода и обстоятельства, кок мог приготовить для команды что-то необычное.

Одним из любимых блюд был наваристый гороховый суп с солониной. Любили матросы и лабскаус — похлебку из солонины и галет, в которую добавляли немного жареного лука, жира, а иногда и картофеля. Одна из версий происхождения названия этого блюда — «легко жу-ющийся». Поговаривают, его начали готовить для тех несчастных, кто из-за цинги не мог жевать твердую пищу.

Я приготовила лабскаус по рецепту XIX в. Получившееся варево (советские туристы назвали бы его хряпой) оказалось довольно вкусным. А для матроса после холодной солонины и галет это и вовсе было настоящим праздником живота.

Важной традицией на торговых судах считалась выдача пудинга. Английское слово pudding имеет два значения: способ приготовления еды и то, что сейчас мы обозначаем словом «десерт», — сладкое блюдо в конце трапезы. Изначально в рационе матроса не было ничего сладенького; с XIX в. стали встречаться записи о «воскресном пудинге». В этот день недели вместо мяса на каждого члена экипажа выдавали муку или манку, патоку или изюм и дополнительную порцию жира (чаще всего это был жир, который оставался от солонины в течение недели) — всего около 450 г на человека. Муку могли заменять измельченные галеты.

Кстати, упоминания об изюме (plum) можно встретить уже с XVIII в. Одна из разновидностей воскресного

пудинга называлась plum duff, что я перевожу как «изюмное тесто». В 2025 г. мне удалось реконструировать это праздничное матросское блюдо. Чтобы его приготовить, муку нужно перемешать с животным жиром, добавить изюм, завернуть все в кусок ткани и отправить вариться в кипящий котел на час или более. В результате получается некая крахмалистая масса: белая, мягкая, почти безвкусная. Сладость и вкус ей придают изюминки. Конечно, на фоне обычной грубой еды это «тесто» казалось матросу лакомством вроде торта.

О том, какую роль маленькие радости играли в жизни моряков, есть интересное наблюдение у Дана: «Привлекательность воскресенья для команды увеличивается еще и тем, что в этот день дают пудинг, или, как его называют, “тесто”. Это не более чем мука, заваренная кипятком и приправленная патокой. Несмотря на липкость и темный цвет, пудинг считается деликатесом, да и на самом деле составляет приятное разнообразие к соленой говядине и свинине. Многие ненавидящие капитаны искупали зверское обращение с командой только тем, что в обратном рейсе давали “тесто” два раза в неделю».

Слово в защиту

В наш век, изобилующий вкусной и полезной едой, питание команды на паруснике кажется чем-то ужасным. Воспоминания путешественников и матросский фольклор описывают корабельную пищу как нечто совершенно несъедобное. При этом тысячи людей совершили сотни длительных плаваний на таком рационе. Для многих из них это был хороший способ прокормить себя.

Работа на палубе считалась трудной и опасной, но при этом матрос был сыт. По количеству калорий, которые получал моряк, его ежедневный рацион превосходил все варианты питания простого рабочего на суше. В XVII–XIX вв. в Англии простолюдины никогда не ели досыта.

Дети начинали работать в возрасте 9–11 лет, при этом работа подразумевала 10–12-часовой день. На низших ступенях социальной лестницы (работа в шахтах, в сельском хозяйстве, на ткацкой фабрике) оплата труда обеспечивала только весьма скромное пропитание. Например, тарелка каши, два куса хлеба и две кружки пива в день считались завидным рационом. Молоко, сыр и масло на столе свидетельствовали о хорошем достатке, мясо было роскошью. Для бедняка, живущего на берегу, морской хлеб и солонина были недостижимой мечтой.

