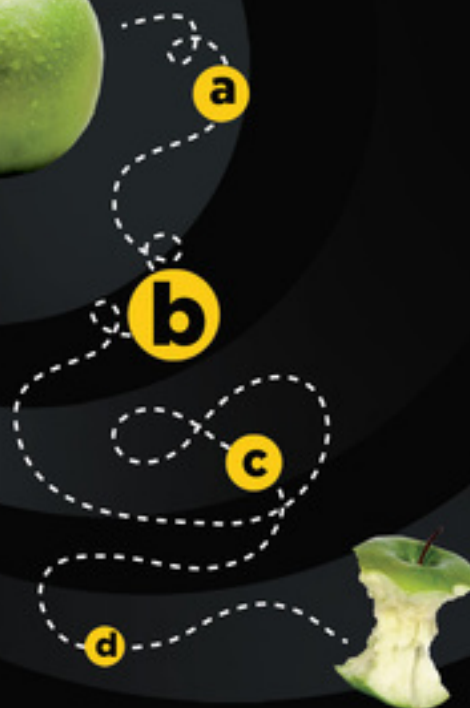


М Э Р И Р О У Ч



путешествие еды

ИЛИ УВЛЕКАТЕЛЬНОЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ, СОВЕРШЕННОЕ ВСЛЕД
ЗА КУСОЧКОМ ПИЩИ, И ПОРАЗИТЕЛЬНЫЕ ОТКРЫТИЯ,
СДЕЛАННЫЕ ПО ДОРОГЕ



ВСЕ, ЧТО ВЫ ХОТЕЛИ УЗНАТЬ О ПИЩЕВАРЕНИИ,
НО СТЕСНЯЛИСЬ СПРОСИТЬ

civilization

Мэри Роуч

Путешествие еды

«ЭКСМО»

2013

Роуч М.

Путешествие еды / М. Роуч — «Эксмо», 2013 — (civilization)

Много лет вопросы, поднимаемые в этой книге, являлись табу. Тема пищеварения всегда была за гранью приличия. В этой книге известная писательница Мэри Роуч в честной, иногда шокирующей форме расскажет о том, как устроен наш желудок и система пищеварения. Вы узнаете, как пережевывание пищи влияет на нашу жизнь, от чего на самом деле умер Элвис Пресли, на сколько может растянуться наш желудок, из чего состоит наша слюна и многие другие забавные и серьезные научные факты.

© Роуч М., 2013

© Эксмо, 2013

Содержание

Введение	5
Глава первая	9
Глава вторая	18
Глава третья	29
Глава четвертая	39
Глава пятая	46
Конец ознакомительного фрагмента.	52

Мэри Роуч

Путешествие еды

Посвящаю Лили, Фебе и моему брату Рину

Введение

В 1968 году в студенческом городке Калифорнийского университета в Беркли шестеро молодых мужчин совершили нечто беспрецедентное и далеко выходящее за рамки всего общепринятого. Нет, они не участвовали в акциях гражданского неповиновения и не употребляли «расширяющие сознание» галлюциногены, несмотря на окружающую обстановку и общественную атмосферу тех дней. Принимая во внимание тот факт, что описываемое событие совершалось в стенах факультета пищеварения, я даже не могу со всей уверенностью утверждать, носили его непосредственные участники брюки клеш или имели ба́чки необычной формы. Мне известно только самое неоспоримое: шесть мужчин вошли в лабораторию метаболизма, где в течение двух дней пробовали пищу, приготовленную из мертвых бактерий. Так занялась заря новых космических исследований, начатых с лихорадочным возбуждением.

NASA нацелилось на Марс. Однако корабль, загруженный едой для двухлетней миссии, увы, был бы слишком тяжел для запуска. Это обстоятельство подталкивало к разработке рациона, основанного на «биорегенерации». Или, проще говоря, выращенного на отходах жизнедеятельности самих астронавтов. Результаты эксперимента нашли отражение в названии итоговой научной статьи: «Непереносимость человеком бактерий в качестве пищи». Испытуемых мучили головокружение и рвота. Кроме того, в течение 12 часов «пищевой образец Г» 13 раз провоцировал их к опорожнению кишечника. Вполне воодушевляет к продолжению исследований, правда? Бледно-серый *Aerobacter*, подаваемый к столу в виде «кашицы», был, как отмечалось, «неприятно-слизистым», а *H. eutropha* отличалась «галогеновым привкусом».

Некоторые специалисты, трудившиеся в той же области, смотрели на сей эксперимент искоса. Прочитав мысль, обнаруженную в статье об искусственной космической пище. «Мужчины и женщины... не поглощают нутриенты. Они употребляют в еду то, что служит им пищей. Более того, они [мужчины и женщины]... едят специально приготовленные блюда. Возможно, биохимику или физиологу, взвешивающему на многое исключительно с позиций своей научной дисциплины, этот аспект человеческого поведения может показаться несущественным или даже легкомысленным. Тем не менее корни его уходят глубоко в человеческую природу».

О чем тут речь, догадаться несложно. В стремлении непременно найти решение, команда из Беркли, пожалуй, кое-что упустила из виду, слишком уж сузив свой взгляд на вещи. В конце концов, если вы хотите определить, каков на вкус свет уличных фонарей, возможно, стоит на некоторое время отвлечься от экспериментов с питанием. Однако я хотела бы высказаться и в защиту «биохимики или физиолога, взвешивающего на многое исключительно с позиций своей научной дисциплины». Как писатель, я бесконечно обязана этим ученым, искавшим ответы на вопросы, над которыми ранее не думали или перед которыми пасовали другие. Вот лишь несколько имен. Пионер гастроэнтерологии Уильям Бомонт в течение многих лет не раз исследовал, как работает желудок жившего в его доме слуги. Шведский врач Альгот Кей-Аберг однажды расположил на стульях в столовой 30 трупов, чтобы изучить способность человеческого тела принимать в желудок определенное количество воды. Франсуа Мажанди стал первым физиологом, определившим химический состав кишечных газов – в этом исследовании ему помогли четверо французских преступников, гильотинированных в процессе переваривания последней в их жизни трапезы. Филадельфийский специалист по диспепсии Дэвид

Метц, наблюдая желудок в рентгеновском излучении, изучал, что происходит, когда победитель соревнования едоков заглатывает по два хот-дога одновременно – ученого интересовало, возможно ли в данном случае несварение. И конечно, наши «диетологи» из Беркли, подававшие к столу бактерии ложечками и нервно отступавшие назад – как шеф-повара, которым непременно нужно узнать, каковы их блюда на вкус. Кушанья не удались, однако сам эксперимент – уж не знаю, к лучшему или к худшему – вдохновил меня написать эту книгу.

Когда дело доходит до литературных описаний, связанных с едой, голос науки заглушают громкие требования кулинарного искусства. Мы склонны приукрашивать секс золотой филигранью любовных фантазий – и точно так же мы камуфлируем обыденную необходимость поддерживать свое брэнное существование изысканной стряпней и требованиями утонченного вкуса. Я обожаю книги М. Ф. К. Фишер и Кэлвина Триллина. Но не меньшее восхищение у меня вызывают работы Майкла Левитта («Наблюдения за пациентом, страдающим от газов в кишечнике»), Д. К. Далтона («Экспериментальные исследования по определению возможности существования в желудке человека садового слизняка») и П. Б. Джонсена («Словарь дескрипторов запахов, типичных для сомов, выращенных в пресных водоемах со стоячей водой»). Я вовсе не утверждаю, будто мне не нравится вкусная пища. Я только хочу сказать, что наше телесное «оборудование» и очаровательные неординарные люди, его изучающие, интересны не менее, чем сияющие на фотографиях заготовки, которые мы в себя загружаем.

Да-да, людям нужна хорошо приготовленная еда. Но они все же поглощают пищевые продукты. Человек сначала перемалывает и увлажняет их, а затем посредством ритмичных волнообразных сжимающих движений отправляет в емкость, способную наполняться соляной кислотой и перемешивающую свое содержимое. Последнее затем проталкивается в систему труб, обладающих выщелачивающим эффектом, и, наконец, обращается в то, что неизменно было и остается самым могущественным табу в истории человечества. Завтрак – это только начало.

Мое первое знакомство с анатомией человека началось с пластмассового безголового и безрукого торса¹, предназначенного для изучения естественных наук и находившегося в классной комнате миссис Клафлин. Поверхность груди и часть грудной клетки были срезаны напрочь – как у жертвы какой-то неопишуемой промышленной аварии, и взору открывались съёмные внутренние органы во всей своей мертвенно-бледной красе. Торс, установленный на столе в задней части помещения, стойко выносил ежедневное потрошение 50 учащимися. Идея, заключающаяся в предоставлении юным умам возможности исследовать внутреннее устройство собственных тел, оказалась, однако, абсолютно провальной. Органы примыкали друг к другу, словно частицы мозаики, и были чистенькими, как на выставке в витрине мясной лавки². Части пищеварительного тракта отделялись друг от друга: пищевод – от желудка, а тот – от кишечника. Пожалуй, лучшим учебным пособием являлся пищеварительный тракт, представленный в цельном виде. Нечто подобное циркулировало в Интернете несколько лет назад: сквозная труба – от ротового отверстия до ректума.

¹ Такие же изделия существуют и в наше время. Они называются «человеческий торс с отделяемой головой, представляющий строение мужского и женского тела» и «совершенное изображение человеческого тела в виде торса, включающее 16 частей». Уж не маячит ли за этими наглядными пособиями, предлагаемыми к продаже в образовательных целях, тень сексуального маньяка – серийного убийцы?

² В действительности кишки в телах подвижнее, чем на прилавке у мясника, и факт этот недооценивался веками. В эпоху королевы Виктории вкус к порядку был выражен столь явно, что смещение органов рассматривалось как медицинский диагноз. Докторов вводили в заблуждение не пластмассовые муляжи, а трупы в анатомичке и лежащие пациенты: органы располагались выше обычного, поскольку тела находились в горизонтальном положении. С утверждением рентгенографии, когда просвечиваемые пациенты сидели, а их кишки «съезжали» вниз, в среде хирургов родилось фантастическое представление об «опущении органов» – и сотни частей человеческих тел без всякой на то нужды стали перемещать повыше и пришивать на новых местах.

«Труба», впрочем, не очень точная метафора, поскольку намекает на некую однообразность от начала и до конца.

Тонкий кишечник и ободочная кишка образуют клубок, напоминающий головной мозг, расплющенный броском о стену.

Кухню не перепутаешь со спальней. Точно так же – если представить себя миниатюрным путешественником по пищеварительной системе – не спутаешь рот с желудком или последний с ободочной кишкой.

Пищеварительный тракт напоминает анфиладу комнат, выход каждой из которых является входом в следующую – хотя все они своеобразны и имеют собственное назначение.

Я совершила тур по «трубе», мысленно следуя за крошечной «видеопилюлей» – маленькой цифровой камерой, формой напоминающей большую поливитаминную таблетку. Камера-таблетка документирует свои перемещения, как тинейджер со смартфоном в руках – «что вижу, о том пою»: снимая кадр за кадром по мере продвижения вперед. В области желудка снимки получаются мутно-зелеными со следами плавающей вокруг взвеси и неких «осадочных пород». Очень похоже на документальные съемки тонущего «Титаника». В течение нескольких часов кислоты, энзимы и мышцы желудка превращают все, за исключением наиболее упругих кусочков пищи (и, разумеется, камеры-таблетки), в кашу, называемую химусом.

Но камера-таблетка следует далее – и вниз. Когда она прорывается через пилорус – привратник желудка, отделяющий его от кишечника, – картина резко меняется. Стенки тонкого кишечника – розовые, как у болонской сосиски, и плотно покрыты ворсинками-выростами длиной примерно по миллиметру. Они увеличивают общую площадь поверхности, нужной для усвоения нутриентов, и напоминают крошечные петельки на махровой ткани. Ободочная и прямая кишки – конечный участок пищеварительного тракта, где формируются отходы жизнедеятельности: здесь они скапливаются и лишаются избыточной влаги.

Пластмассовое туловище в классе госпожи Клафлин никак не отражало функционирование органов, поскольку их внутренняя поверхность оставалась скрытой. Тонкий кишечник и ободочная кишка казались чем-то настолько слитым в одну массу, что этот клубок отдаленно напоминал головной мозг, расплющенный броском о стену. Тем не менее я чувствую себя обязанной выразить хозяйке торса благодарность. Решиться разрушить стену, скрывающую абдоминальную область (пусть и сделанную из пластмассы), равнозначно приоткрытию завесы над самой жизнью. Я нахожу увиденное столь же пугающим, сколь и захватывающим – особенно потому, что под розовой оболочкой во мне, как выясняется, существует параллельный мир. Я бы сказала, что в этой комнате для пятиклассников любознательность обрела способность преодолеть отвращение. Или страх. Или нечто иное, чем бы оно ни было, но что порой так надежно отделяет сознание от тела.

Первые анатомы обладали той же пытливостью. Они проникали в человеческую плоть, как будто ступали на земли неисследованного континента. И даже части тела получали названия, похожие на географические: перешеек щитовидной железы, панкреатические островки, тазовые вход и выход. Веками люди не видели разницы между желудочно-кишечным трактом и алиментарным каналом. Какими же приятными могли бы рисоваться картины безмятежного путешествия по его просторам! Скажем, чей-то обед начинает свой путь вниз по течению при попутном ветерке и следует без помех и препятствий, как туристы в мирном круизе по Рейну, а процессы пищеварения и выделения происходят сами собой, легко и свободно.

Да, именно это чувство – восторг открытий и наслаждение удивительными странствиями по новым местам – я и мечтала вдохновенно передать читателям. С этим настроением и взялась писать.

Однако задача оказалась непростой. Первое, с чем пришлось столкнуться в этой связи, – отвращение. Людям, страдающим анорексией, противна сама мысль о пище, которая должна попадать внутрь их организма, но которую они не могут заставить себя есть. В индуистской традиции брахманизма слюна может рассматриваться – в ритуальном смысле, – как столь сильный загрязнитель, что один-единственный плевок, даже лишь смочивший собственные губы человека, порой граничит с осквернением. Я помню, как, готовя одну из своих предыдущих книг, разговаривала с людьми из отдела по связям с общественностью NASA, которые решали, что им стоило бы показывать по телеканалу своей организации. Камеры обычно снимают текущую деловую активность в Центре управления полетами. Но едва оператор случайно поймает в объектив кого-то за ланчем на рабочем месте, камера быстренько ищет другой кадр. В обстановке, типичной для ресторана, оживленная атмосфера и всеобщее возбуждение отвлекают нас от биологической необходимости жевать и поглощать пищу. Зато одинокий человек с бутербродом воплощает собой именно то, чем и является: он – живой организм, удовлетворяющий свою потребность. Что же касается иных физиологических требований, то, пожалуй, в данном случае обойдемся без наблюдателей. Питание, и особенно его малопривлекательные побочные эффекты, табуированы не менее, чем спаривание и смерть.

Впрочем, иные запреты мне только на пользу. Туманная мгла, окутывающая пищеварение, скрывает целый пласт необычных историй – большей частью, еще не раскрытых. Пишут о мозге, сердце, глазах, коже, пенисе и женской «топографии», даже о волосах³. Но никогда – о нашей трубе. Ну что ж, хлебало и загрузочный лоток – мои.

Итак, словно откусив чего-то вкусенького, вы можете начать с начала и проложить себе дорогу к концу. Хотя мой труд и не является практическим пособием, посвященным вопросам здоровья, интерес к насущным проблемам пищеварения без удовлетворения не останется. И не только к личным вопросам. Например, способно ли тщательное пережевывание снизить уровень государственного долга?

Если в слюне полным-полно бактерий, почему животные зализывают свои раны? Почему бомбисты, готовые умереть, не прячут взрывчатку в прямой кишке? Почему наши желудки не переваривают сами себя? Почему хрустящая еда так привлекательна? Может ли запор стать вашим убийцей? И не запор ли убил Элвиса Пресли?

Порой будет трудно поверить, что я не ставила себе целью вызывать у вас приступы отвращения. Напротив, я в свойственной мне манере старалась проявлять сдержанность. Мне известно о существовании сайта www.poopreport.com, но я туда не заходила. Однажды, при чтении одной из библиографических ссылок к некой научной статье, мне случилось споткнуться о название работы «Запах фекалий больного ежа служит обонятельным стимулом для привлечения клещей» – но я переборола соблазн заказать себе копию. Вовсе не собираюсь утверждать, что все это грубо до отвращения. Нет. Я всего лишь полагаю, что нам предстоит познакомиться с чем-то не всегда очень приятным, но невероятно увлекательным. Ну ладно, ладно, иногда может быть и чуточку неприятно – но только совсем немного.

³ «Волосы». Автор Чарльз Генри Леонард. Книга увидела свет в 1879 году. Именно из нее я узнала о развернутом показе президентских волос, который и сегодня доступен в Национальном музее американской истории и представляет пряди первых 14 президентов – включая и образец грубых, желтовато-седых из «своеобразной» шевелюры Джона Куинси Адамса. Леонард, сам по себе человек «умеренно своеобразный», пришел к выводу, что «одна копна волос средней густоты и пышности в аудитории численностью в две сотни человек способна удерживать на себе внимание всех собравшихся». Я бы добавила, что и вечер в театре такая шапка волос тоже может сделать особенно запоминающимся.

Глава первая

Как работает наш нос

Дегустировать и пробовать – разные вещи

Флейворист (аналитик-нюхач) Сью Лангстаф водит мотоцикл марки «Харлей-Дэвидсон». Это ей нравится по многим причинам. Но мне особенно запомнилось, как она говорила о воздухе, пьянящий поток которого бьет ей в ноздри, когда она несется под открытым небом. Он – как долгий, бесконечный, самопроизвольный вздох, наполненный ароматами⁴. Недаром же собаки всегда норовят высунуть голову из окна машины. И дело тут не в ветре, глядящем их по шерстке. Будь у вас нос, как у собаки или у Сью Лангстаф, запахи сами собой слагались бы для вас в цельную картину. Вот что чует нос Лангстаф на калифорнийском хайвее между Напой и местечком Сент-Хелена: скошенная трава; дизель-локомотив, пересекающий долину; сера, которой опыляют виноградники; чесночный дух, идущий от итальянского ресторанчика Боттега; запах гниющих растений, приносимый с реки Напа во время отлива; нагретое дубовое дерево на бондарне Демптоса; сероводород, которым веет от минеральных источников Калистоги; запах мяса, поджариваемого на гриле в драйв-ин-заведении Готта; пары алкоголя над открытыми ферментерами винодельни на Уайтхолл-лейн; сырая земля виноградника; копченое мясо Мастерд-Грилля; сено; навоз.

Дегустация – в том значении, которое включено в понятие «дегустация вина» и которое имеет прямое отношение к действиям Сью, оценивающей тот или иной продукт, – это в основном работа обоняния. Если мы сохраняем контекст, в котором рассматриваются такие понятия, как *дегустация* или *определение запахов*, уместнее было бы говорить об *идентификации вкусовых или ароматизирующих веществ*. Здесь имеется в виду комбинация вкусовых ощущений (восприятие того, что улавливает поверхность языка) и ощущений, связанных с запахом, однако обоняние в данном случае значит больше. Человек различает пять вкусов: сладкий, горький, соленый, кислый и так называемый умами (вкус мясного бульона) – и почти бесконечное множество запахов. От 80 до 90 % нашего сенсорного опыта, связанного с едой, определяется обонянием. Сью может, кажется, отрезать себе язык, но все равно сумеет дать правильную оценку тому или иному продукту.

Работа Лангстаф... Похоже, это нечто вроде криминалистической одорологии (системы знаний о запахах). «Ко мне приходят с вопросом, например, о том, почему воняет вино». Сью способна выяснить, что это за «вонь» и откуда она взялась. «Неаппетитные» (или «дефектные» – на профессиональном сленге) запахи – суть подсказки, ведущие к пониманию того, что не все в порядке. Оливковое масло, припахивающее сеном или соломой, указывает на проблему с сушкой оливок. Пиво получает «больничный» запах, если пивовар использовал хлорированную воду – возможно, только для ополаскивания оборудования. Запахи «кожи» или «лошадиного пота», примешавшиеся к аромату вина, говорят о том, что дрожжи *Brettanomyces* могли быть подпорчены.

⁴ Несколько слов о том, что значит нюхать. Если не принюхиваться специально (или не мчаться на «Харлее»), вы не уловите ничего, кроме самых сильных запахов. Обычно обонятельного эпителия, выстилающего «потолок» носовой полости, достигает всего 5-10 % вдыхаемого воздуха. Ученым, исследующим обоняние, необходимо систематически контролировать объем вдыхаемого при нюхании воздуха – для этого используется ольфактометр, улавливающий «пульсацию одорантов». Такая методика вытесняет более грубую «взрывную ольфактометрию», а также устаревшие ольфактометры, в конструкцию которых входит бокс из стекла и алюминия, называемый «камерой инодоратой». («Мы поместили голову подопытного в бокс», – не без тревоги писал сам изобретатель устройства в 1921 году).

Дегустация – это в основном работа обоняния. Уместнее было бы говорить об идентификации вкусовых или ароматизирующих веществ.

Нос служит нам хроматографом. Когда вы пережевываете пищу или согреваете во рту вино, появляются ароматические испарения. При выдохе эти «летучие переменные» поднимаются по задним отверстиям полости носа – или «внутренним ноздрям»⁵ – и улавливаются обонятельными рецепторами, расположенными в верхней части носовых пазух. (Термин для этого внутреннего восприятия запахов – ретроназальное обоняние. Более привычное для нас «считывание» ароматов с помощью рецепторов, расположенных во внешней части ноздрей, называется ортоназальным обонянием). Информация поступает в мозг, который ищет ей соответствие. Чем же отличаются носы профессионала и любого из нас? Отнюдь не чувствительностью ко множеству оттенков запахов, характерных для еды или питья, а способностью отделять их друг от друга и идентифицировать каждый.

Человек различает пять вкусов: сладкий, горький, соленый, кислый, так называемый *умами* (вкус мясного бульона) – и почти бесконечное множество запахов.

Ну, скажем, так: «Сушеная вишня. Меласса – блэкстрэп»⁶. Лангстаф нюхает крепкий темный эль Noel. Мы с ней сидим в Beer Revolution в Окленде, Калифорния, где у меня офис (в городе, разумеется, не в пивном баре), а у Лангстаф – один из родителей в больнице. В этом баре всего хватает, но, в общем-то, он – умеренно сканки⁷. Выпить Сю была не прочь, и мы заказали четыре пива. Разумеется, в демонстрационно-дегустационных целях.

Пожалуй, Лангстаф не слишком разговорчива. Говорит она негромко и не спеша, предпочитая предложения без курсива и восклицательных знаков. Вопрос: «А какое пиво нравится вам, Мэри?» – пришелся на конец нашей беседы. Однако стоило ей сунуть нос в бокал, как в ней будто что-то включилось. Теперь она сидела прямо, речь ее ускорила, а в словах ощущались живой интерес и сосредоточенность на предмете разговора. «По запаху это еще и как костер в походе. Дымком припахивает, обугленной древесиной. И еще – сундуком из кедрового дерева, сигарами, табаком... Какие-то предметы, темные на вид... Мужские домашние куртки». – Она прихлебнула из стакана. – «И шоколад во рту. Карамель, сухое какао...»

Я нюхнула эль. Тоже отхлебнула и погоняла во рту, стараясь мысленно заполнить все пробелы своего восприятия. Я могла бы сказать, что вкус интенсивный и сложный, однако мне не удалось определить ни единого из ощущавшихся компонентов. Но почему у меня ничего не получилось? Отчего так трудно обозначить оттенки запахов и вкусов? Ну, прежде всего, запахи – в отличие от прочих наших ощущений – воспринимаются подсознательно. Входящая информация поступает непосредственно в центры эмоций и памяти. Первое впечатление, которое аромат или оттенок вкуса формирует у таких, как Лангстаф, может быть промельком цвета, зрительным образом, ощущением тепла или холода – но едва ли сразу появится точное слово. «Индия Пэйл Эль» – это ясно ощущаемый вкус хмеля и чего-то смолистого. Поэтому в стакане с «Ноэлем» прячутся смутные тени рождественской ели и темных курток, в которых дома ходят и курят мужчины⁸.

⁵ Интернет-поиск по запросу медицинского термина «ноздри» выдает, в частности: «Сэкономьте на покупке Nasal Nares! Бесплатная доставка в течение двух дней, если вы воспользуетесь Amazon Prime». И торговый охват – действительно весь мир.

⁶ Разновидность мелассы, особенно темная и очень густая. – *Прим. перев.*

⁷ *Scunky* – на диагностическом круге, используемом для определения «дефектных» запахов пива, это нечто среднее между «тухлыми яйцами» и «консервированной кукурузой». (Лангстаф разработала диагностические круги – круговые шкалы для «неаппетитных» запахов вина, пива и оливкового масла.) В отсутствие скунсов некоторая скунсовость пива достигается его окислением, для чего нужно дать постоять ему в открытом виде, отлив немного из закрытой емкости, или просто оставить на время в бокалах, налитых до половины. (*Scunk* – скунс, вонючка. – *Прим. перев.*)

⁸ В этой фразе автор обыгрывает название пива и обонятельные ассоциации. *Noel* – марка пива «Ноэль», разновидность

Ну да, все так и обстоит. Мы, люди, созданы природой так, что зрение у нас сильнее обоняния. Визуальную информацию мы обрабатываем вдесятеро быстрее, чем сигналы носа. Этот факт подтвержден в процессе исследования, совместно проведенного в 2001 году в университете Бордо в Таленсе, Франция, командой энологов (виноградарей) и учеными, специализировавшимся в изучении сенсорного восприятия. 54 студента-энолога получили задание описать красное и белое вино, используя стандартную методику с применением винных дескрипторов. На втором этапе дегустации белое вино, уже опробованное ранее, требовалось сравнить с «красным», в роли которого выступало то же самое белое, но «секретно перекрашенное» в красное. (Эти тесты проводились, чтобы убедиться: цвет вина не влияет на определение его специфических особенностей вкуса и аромата). Имея дело с «красным» белым вином, студенты игнорировали описания, типичные для белого вина и, соответственно, применявшиеся ими на первом этапе. Напротив, экспериментальная группа предпочла прибегнуть к помощи дескрипторов настоящего красного вина. «Под влиянием визуальной информации, – отмечали авторы исследования, – дегустаторы пренебрегли информацией, поставляемой обонянием». Они полагали, что пробуют именно красное вино.

Словесное описание запахов и оттенков вкуса не дается нам от природы. Называть то, что видим вокруг, мы учимся в раннем детстве. Йохан Лундстрем, биолог и психолог, работающий в Центре изучения химических раздражителей в Монелле, Филадельфия, так говорит об этом явлении: «Малыш указывает на лампу, и мама отвечает: да, это лампа. Но вот ребенок чувствует какой-то запах. И что отвечает мама? Да ничего». Всю жизнь мы общаемся, полагаясь, прежде всего, на зрительные образы. Мало кто – за исключением, возможно, Сью Лангстаф – способен сказать: «Поворачивай влево – на запах сосисок для хот-догов, которые варятся на медленном огне».

Словесное описание запахов и оттенков вкуса не дается нам от природы.

Называть то, что видим вокруг, мы учимся в раннем детстве.

«В нашем обществе, – сказала Лангстаф, стараясь перекрыть растущий гул, типичный для „счастливого часа“⁹, – важно знать цвета. Мы должны отличать зеленый от красного. Куда менее важно различать запахи – сунсовый или сырых дрожжей, дегтя или обгорелой древесины. Какая разница. Все ужасны. Фу-у! Однако если вы – пивовар, такие различия в высшей степени значимы». Пивовары и виноделы постепенно учатся на опыте, постоянно оттачивая остроту своего восприятия и углубляя знания. Анализируя запахи и ароматы, они сравнивают различные партии продукции и ее составные части, учатся говорить на этом языке, передавая все оттенки смысла. «Похоже, – продолжает Лангстаф, – на то, как мы слушаем музыку в исполнении оркестра. Поначалу он звучит для нас как нечто целостное, но время и сосредоточенное усилие помогают научиться слышать и отдельные партии: гобой или флейту, или струнные»¹⁰.

India Pale Ale (IPA). Вот как его характеризуют специалисты: «Очень охмеленный, крепкий светлый эль, который традиционно варится с использованием английских солода, хмеля и дрожжей. В американской версии IPA незначительно более выражены солодовые тона и используются американские ингредиенты». Однако в данном контексте *Noel* – это еще и Рождество (основное значение слова), и елка со смолистым запахом, и мужское имя, и домашние куртки курящих мужчин... – *Прим. перев.*

⁹ Время, когда спиртные напитки в американских барах продаются со скидкой – обычно, после утреннего наплыва посетителей, но до начала вечернего. – *Прим. перев.*

¹⁰ В 2010 году изобретатель Джордж Ипен и пищевой гигант Frito-Lay, производящий разного рода чипсы и прочие готовые закуски, устроили сравнение, корни которого уходят в царство метафор. Была запатентована система обозначений, в соответствии с которой на упаковке закусок печатался особый штрих-код, позволяющий покупателю отыскивать и скачивать 15-секундный аудиоклип – отрывок симфонической интерлюдии. Причем звучащие инструменты представляли определенный аромат или оттенок вкуса. В своем патенте Ипен в качестве примера использовал ассоциацию между музыкальным стилем сальса и кукурузными чипсами. «Сначала фортепианная интродукция сопровождает вкус кинзы на языке... А весь оркестр начинает звучать примерно в то время, когда потребитель ощущает вкус и аромат мексиканских томатов и лайма... Во второй секции мелодия должна волновать и горячить, как жгучий чили серрано». Патент США No. 7 942 311 включает чип «со вкусом и ароматом» сальсы.

Что касается музыки – в том аспекте, который нас сейчас занимает, – то некоторые люди, похоже, родились, чтобы все тонко чувствовать. Возможно, у них больше обонятельных рецепторов или нервные связи в мозгу устанавливаются особым образом, или все вместе. Лангстаф, точно малое дитя, всегда любила нюхать кожаные вещи своих родителей. «Кошельки, портфели, туфли, – вспоминает она. – Я была странным ребенком». Мой бумажник лежит на столе, и я, не раздумывая, подношу его к ее носу. «Да, приятная штука», – произносит Сью, хотя я не заметила, чтобы она принюхалась. Скучновато быть дрессированной обезьянкой.

Если не брать в расчет генетические особенности людей, то, полагает Лангстаф, способности к сенсорному анализу развиваются, главным образом, на практике. Любители и начинающие могут поучиться с помощью наборов – таких, например, как *Le Nez du Vin*: в его составе множество пузырьков, внутрь которых помещены образцы химических веществ, воспроизводящие естественные ароматы.

Несколько слов о химикатах и ароматах. Все естественные ароматы имеют химическую природу. А иначе просто не было бы пищевых продуктов. Органические они или нет, созревшие полностью или снятые немного недозрелыми, растительного происхождения или животного – все наши продукты состоят из химических веществ. Как обозначить аромат свежего ананаса?

Этил 3-(метилтио) пропионат вкупе с лактонами, гидрокарбонатами и альдегидами в качестве группы поддержки. Нежнейшая квинтэссенция только что отрезанного ломтика огурца? Извольте: (E, Z) 2,4-нонадиенал. Незабываемый аромат груши сорта «барлетт»? Алкил (E, Z)-2,4-декадиеноат.

Все естественные ароматы имеют химическую природу. Иначе просто не было бы пищевых продуктов.

Из тех четырех полупинт, что стояли на столе между нами, Лангстаф предпочла бы самое легкое пшеничное с едва уловимым ароматом земляники. Мне же больше всего понравилось IPA. Но для нее этот эль – не тот напиток, который можно не спеша потягивать глоток за глотком. Скорее это то, чем хорошо запивать еду.

Я спросила Сью, более 20 лет работающую пивным дегустатором-консультантом и дважды выступавшую судьей на Большом американском фестивале пива, что она заказала бы в данный момент, если бы ей пришлось выбирать между марками IPA и Budweiser?

– «Будвайзер».

– Сью, о нет!

– Да!

То был первый восклицательный знак в нашей послеполуденной беседе. «Люди едва не презирают „Будвайзер“. Однако же это отлично сваренное пиво. Оно имеет чистый вкус, оно освежает. Если вам нужно скосить траву на лужайке и вы вошли в работу, но хотите сделать перерыв и глотнуть чего-то освежающего, едва ли вы станете пить нечто подобное». И Сью показала на IPA.

Из тех дескрипторов, которые описываются в Терминологическом словаре разновидностей вкусов и запахов, характерных для пива (случайно он как раз оказался со мной), Лангстаф выделила бы для Budweiser два: солодовый и вкус и запах еще не перебродившего сула. Сью предостерегает от приравнивания сложности к качеству. «На винных этикетках и в рекламках, разбросанных в винных магазинах, вы можете прочесть множество описаний. Вас буквально забрасывают дескрипторами – и что же? Это не анализ ощущений. Это маркетинг».

А наше эго в этом отношении зависит от носа и языка. Даже те оттенки, которые профессиональные дегустаторы единодушно относят к «дефектным», могут оставлять ощущение превосходного вкуса. В качестве примера Лангстаф приводит маленькую пивоварню на севере Калифорнии: там варят «неправильный» напиток, «деформированный» участием в сбражива-

нии сула бактерий, действие которых принято считать вредным, портящим вкусовые качества. Под дурным влиянием или из желания, что называется, дойти до края, люди могут пробовать на вкус и одобрять самые разные вещи. Если некоторым нравится лимбургский сыр с запахом, похожим на запах пропотевших ног, или такой фрукт, как дуриан с его трупным духом, то стоит ли удивляться, что иные из нас готовы наслаждаться пивом, подпорченным бактериями? (Конечно, кто-то скажет, что всему есть предел.

Поскольку большинству из нас трудно определять качество по «шкале ароматов», мы пытаемся судить о нем по цене продукта. Это большая ошибка.

Если оставить оливковое масло в емкости, на дне которой лежат гниющие остатки, то появится особый запах. Воспользовавшись диагностическим колесом – круговой шкалой Лангстаф для оливкового масла, – мы получим следующее: «детские подгузники, навоз, рвота, испорченная салями, отстой в канализационном коллекторе и яма, заполненная отходами со свинофермы».)

Лангстаф профессионально дегустирует вино 20 лет. По ее мнению, разница между вином ценой в 500 долларов за бутылку и в 30 – в значительной мере дань очковитирательству. «Виноторговцы, продающие свою продукцию по 500 долларов за бутылку, сталкиваются с теми же проблемами, что и виноградари, предлагающие вино по 10. Решительно нельзя согласиться с утверждением, будто недорогое вино плохо сделано». В большинстве случаев люди вовсе не склонны выбирать дорогостоящее вино – при условии, что они не видели этикетки. Пауль Вагнер, дегустатор вина высшего ранга и основатель и постоянный участник промышленного блога *Through the Bung-hole*, во время своих занятий по маркетингу в *Napa Valley College* предлагает участникам специальную игру. Студентам, у большинства из которых за плечами по нескольку лет работы в своей отрасли, предлагается проранжировать шесть вин. Однако этикетки бутылок скрыты – по-моему, неплохой прием – пакетами из коричневой бумаги. Все эти вина нравятся самому Вагнеру. Как правило, одна из бутылок стоит не больше 10 долларов, а еще две – более 50 за каждую. «В течение последних 18 лет, – поведал он мне, – список предпочтений возглавляет, в среднем, самое недорогое вино. При этом две самые дорогие бутылки остаются в конце». В 2011 году каберне Gallo получило, по усредненным данным, высший балл, а Chateau Gruaud Larose (от 60 до 70 долларов за бутылку в рознице) заняло последнее место.

Беспринципные вендоры норовят обернуть к собственной выгоде ситуацию в Китае, где люди, жаждущие пополнить ряды нуворишей, могут не слишком тратиться на производство поддельного бордо. Аналогичное положение дел складывается и вокруг оливкового масла. По словам Лангстаф, «Соединенные Штаты – мусорная свалка для дрянного оливкового масла». Для европейских производителей не секрет, что американцы не большие его поклонники. Изменить такие национальные предпочтения ставит своей целью расположенный в кампусе Калифорнийского университета в Дэвисе Центр по изучению оливкового масла – новое подразделение Института виноделия и пищевых продуктов Роберта Мондави.

Все начинается с дегустации. Не знаю, кто из виноградарей впервые додумался сместить в ней акцент, придав основное значение не тому, что улавливает небо виноторговца, а тому, что ощущает язык простого потребителя. Как бы то ни было, это был ход гениального маркетолога. Дегустация вина плодит любителей-энтузиастов и коллекционеров, привлекает туристов, побуждает открывать магазины и проводить соответствующие соревнования (а не здесь ли рождается алкогольная зависимость?) – и все это работает на преумножение доходов индустрии с многомиллиардными оборотами. Оливковые деревья растут в той же климатической зоне и требуют тех же солнечных лучей, что и виноградная лоза. Люди, занятые культивированием оливкового дерева и производством оливкового масла, не раз бывали в долине Напа. Исходив ее вдоль и поперек, они восклицали: «А для нас тут не найдется местечка?»

Центр по изучению оливкового масла в Дэвисе, принадлежащий Калифорнийскому университету, не только организует дегустации, но и пригласил Лангстаф поработать коучем новой команды экспертов, специализирующихся в данной области. Группы дегустаторов (иногда их называют экспертными группами по дегустации) обычно состоят из профессионалов, занятых в промышленном производстве. Лангстаф стремится сориентировать тренинг-курсы на новичков, и причина этого проста: учить и передавать практические навыки тем, кто «знает, что ничего не знает», легче, чем «всезнайкам». На сайте Центра открыта запись на обучение дегустаторов-стажеров, и соискатели приходят. Среди них всегда находится хотя бы один, еще не чувствующий себя мальчиком-знайкой.

Центр по изучению оливкового масла несколько меньше, чем обещает его название. В нем всего одна комната и секретарь-совместитель, работающий в приемной, расположенной на первом этаже в помещении отдела по изучению сенсорного восприятия в институте Роберта Мондави. Бутылки с маслом и консервные банки с маслинами и оливками доверху заполняют все полки в шкафах и, кажется, норовят захватить еще и пол от стены до стены. Места для желающих попробовать себя в роли профессионального дегустатора высокого класса просто нет. Поэтому прибывшие собираются в соседнем помещении – оно называется дегустационно-демонстрационным залом виноградников Сильверато и представляет собой одновременно лекционную аудиторию и учебный класс для будущих тестеров. (Администрация Сильверато участвует в финансировании Центра. Кроме того, у каждого кресла есть свой спонсор, чье имя выгравировано на маленькой пластинке).

Лангстаф появляется нагруженная, как мул с тяжелой поклажей. Ее плечи оттягивают три объемистых сумки, а перед собой она толкает многоцелевую тележку, на которой громоздятся емкости с маслом, ноутбуки, фляги с водой и наборы пластиковых стаканчиков. На ней буланого цвета брюки, черные спортивные сандалии и рубашка в гавайском стиле – с короткими рукавами, но без островных мотивов. Сю зачитывает список: 20 имен. Среди них 12 новичков и шесть – продолжающие обучение.

Лангстаф формулирует основные правила для «подмастерьев»: являться на учебу без опозданий и уметь принимать происходящее. «Мы будем тестировать, в числе прочего, и неприятное масло. Нам придется пробовать его на язык¹¹. Ради на уки.

Во благо маслоделия. Мы собрались здесь, чтобы помогать производителям. Мы должны говорить им, какими свойствами обладает то или иное оливковое масло, какие у него недостатки и что можно усовершенствовать в следующем году: как лучше обращаться с оливками, возможно, снимать урожай с деревьев в другое время и так далее». И добавляет: никакой оплаты за работу не будет. Как не будет и компенсации за 7-долларовую парковку в гараже. Известно также, что дегустаторы не слишком жалуют официально принятые дескрипторы, относящиеся к оливковому маслу.

«Кто-то из вас, возможно, сейчас думает: хм, а что я тут забыл?» Иными словами, если напугались, собирайте вещи и отправляйтесь домой. Но никто не двинулся с места.

«Тогда все в порядке, – Лангстаф обвела взглядом помещение. – Поднимите стенки!» Она имела в виду съемные панели, используемые для разделения длинных рабочих столов на небольшие дегустационные секции «приватного» характера. Такие перегородки помогают защититься от мимики соседа (или его подсказок). Студенты-«сенсорики» пошли вдоль рядов,

¹¹ Бывает и хуже. В 1984 году один из дегустаторов козьего молока был включен в группу пенсильванских исследователей, выяснявших, откуда берется отвратительный «козлий» дух, который время от времени примешивается к доброкачественному продукту. В числе «подозреваемых» был зловредный запах, выделяемый пахучими (ароматическими) железами сексуально возбужденного козла. Но во внимание принималось еще и то, что «в период сексуального возбуждения самец наносит урину на подбородок и область шеи». Из мочи и пахучего секрета возбужденных самцов были выделены пять резко пахнущих компонентов, которые по одному добавлялись к чистому и сладкому козьему молоку. Дегустаторы исследовали каждый вариант на предмет «козливости» или «мускусности» общего запаха. Итоговое заключение оказалось уклончиво: «Всестороннее исследование примеси „козлиных“ запахов выходит за рамки, охватывающие предмет данной научной работы».

вытаскивая панели из слотов в передней части рабочих столов и устанавливая их в нужных местах. Точь-в-точь, как помощники в каком-нибудь игровом шоу на телевидении.

Перед нами – по пластмассовому лотку. На каждом – по восемь небольших, закрытых крышками стаканчиков. Это наш первый тест. В стаканчиках – сладкая ароматная жидкость. Крутите ее, нюхайте, определяйте. В нескольких случаях все было очевидно: миндальный экстракт, уксус, оливковое масло.

Абрикосовый сок потребовал от меня двухминутных глубоких размышлений. Содержимое же остальных стаканчиков оставалось загадкой, сколько бы раз и как бы глубоко я, принюхиваясь, ни втягивала воздух. Согласно журналу *Chemical Senses*, «типичное для человека нюхание» длится 1,6 секунды и включает объем воздуха около двух чашек. Я нюхала с удвоенной силой. И фырчала так, как делают иногда неумные американцы, пытаясь аффектированным произношением добиться понимания тех, для кого английский язык никогда не был родным. Кажется, еще один запах намекал на рассол – жидкое содержимое банки с консервированными оливками. С учетом того приоритетного значения, которое имели оливки и все, с ними связанное, для участников дегустации, было неудивительно, что к такому же заключению пришли 13 из 20 «нюхачей».

Далее следовал «тройственный тест»: три образца оливкового масла, два из которых были идентичны. Наша задача – выявить «третьего лишнего». Нам выдали бумажные стаканчики с водой для полоскания рта и большие стаканы из красного пластика, в которые можно было сплевывать. Именно такие красные стаканы можно во множестве найти на лужайках и у подъездов рядом со студенческими общежитиями утром по выходным. Возможно, красный цвет в данном случае служит предупреждением: не пейте! Лангстаф сидела на стуле перед нами, читая газету.

Да, дело у меня шло не так славно, как хотелось бы. Все три образца оливкового масла казались мне совершенно одинаковыми: нота свежескошенной травы и острое послевкусие, как будто слегка поперчили. Я не различала там ни яблока, ни авокадо, ни дыни, ни папайи, ни миндаля, ни зеленых томатов, ни артишока, ни корицы, ни кошачьей мочи, ни конопли, ни сыра пармезан, ни стухшего молока, ни набора фруктов в вазочке, ни лейкопластыря Band-Aid, ни давленных муравьев – и никаких прочих оттенков вкуса и запаха, связанных или нет с оливковым маслом, будь таковые хорошими или плохими. Время летело, и я не утруждала себя тем, чтобы сплевывать что-то в красный пластиковый стакан. Я просто отхлебывала немного масла, как если бы попивала чай. Лангстаф бросила на меня взгляд поверх очков. Я вытерла ладошкой губы и подбородок, и лоснящаяся полоска исчезла.

И вот – последний вызов: мы должны изучить пять образцов оливкового масла и определить, в какой мере они горчат. Для меня эта задача составила особую проблему, ибо я не чувствовала горечи ни в одном из них. Остальные участники процесса издавали звуки, напоминающие те, что возникают, когда люди с дурными манерами хлебают суп: так маслом насыщались воздухом, что высвобождало ароматические компоненты. Я попыталась проделать нечто вроде *мням-мням-мням*, как кролик Багз Банни, оторвавшийся на миг от морковки, – но это не помогло. Пришлось остановиться задолго до того, как истекло время дегустации. Я пыталась делать нечто такое, чего никогда не совершала ранее, несмотря на все свои «достижения». Наконец, сдавшись, прекратила дальнейшие попытки и приняла итоги к сведению. Отчасти я поступила так по велению желудка, силившегося справиться с необычно большим количеством поступавшего в него чистого оливкового масла.

Типичное для человека «нюхание» длится 1,6 секунды и включает объем воздуха около двух чашек.

Когда все завершили работу, Лангстаф огласила часть ответов (не называя имен). Некоторые члены группы сработали здорово – невероятно, но они оказались очень близки к истине!

Выяснилось, что аромат № 7 в первом тесте принадлежал не просто оливковому маслу, но *прогорклому* оливковому маслу. Четверо из нашей двадцатки (профессиональные дегустаторы оливкового масла) не упустили отметить данное обстоятельство. (По мне, так это масло пахло нормально. И мой никчемный нос, которым я водила над пустым бланком, мог бы внести в незаполненное поле только одну запись: «О, кусочек хлебца, пожалуйста!»).

Но вот что я нахожу особенно занятным. Члены группы, профессионально работавшие с оливками и оливковым маслом и первоклассно справившиеся с ранжированием и «тройственным тестом», неожиданно «споткнулись» на некоторых совершенно обычных и, по-моему, вполне понятных ароматах. Женщина, в начальном тесте определившая, что масло было «прогорклым, затхлым», не смогла распознать экстракт миндаля. В ответе на соответствующий вопрос она написала: «Клюквенный, фруктовый, сладкий, сок алоэ». И она же описала диацил – пищевую добавку, придающую маслу запах попкорна, как нечто «лакричное, сахаристое, похожее на жевательную резинку». Разумеется, такие оттенки вкуса и запаха – не самое главное для «мира оливкового масла» в наши дни, поэтому женщина-дегустатор, о которой речь, как будто и не обязана была различать их. Для меня же этот эпизод служит дополнительным подтверждением тому, о чем Лангстаф говорила мне раньше. Развитие профессионализма в ее сфере требует открытости и практики, как это происходит при освоении любого языка. (Правда, не быстро: тренинговый период для дегустатора – сенсорного аналитика составляет в среднем 60 часов обучения).

Если же иметь в виду меня, то на скорый успех точно не приходится рассчитывать. Сегодня около девяти вечера по электронной почте пришло письмо от Сью Лангстаф. «Привет, Мэри! – пишет она. – Надеюсь, ты не разочарована участием в нашем конкурсе. К сожалению, отбор ты не прошла».

Сенсорный анализ не ограничен эпикурейскими запросами долины Напа. Любой пищевой продукт или напиток, производимый промышленным образом в достаточно широких масштабах, требует усилий квалифицированных экспертов-дегустаторов, а также системы сенсорных дескрипторов. Проглядывая из любопытства научные журналы в данной области, я находила соответствующие терминологические перечни для баранины, клубничного йогурта, куриных наггетсов, зрелых анчоусов, миндаля, говядины, шоколадного мороженого, выращиваемых в искусственных водоемах сомов, старого сыра чеддер, риса, яблок, ржаного хлеба и, наконец, «специфического запаха и вкуса, обусловленного нагревом»¹².

Работа сенсорного аналитика – это нечто большее, чем простое разрешение проблем. Специалисты такого рода совместно с экспертами-дегустаторами содействуют разработке и производству того или иного продукта. Эти люди заботятся о том, чтобы особенности вкуса и запаха уже завоевавших себе репутацию продуктов оставались под контролем, даже если меняется основная формула – скажем, уменьшается содержание жира или соли. Их работа проходит в сотрудничестве с маркетологами, исследующими рынок. Когда фокус-группы показывают, что потребители предпочитают, допустим, одну «версию» американского рэнча¹³ другой (или варианту конкурентов), сенсорные аналитики нередко оказываются вовлечены в процесс определения наиболее характерных отличий привлекательного рецепта. Затем ученый персонал должен принять во внимание эти характеристики и откорректировать формулу.

Но почему так важно привлекать к анализу именно людей, не полагаясь только на лабораторное оборудование? Потому что при сравнении двух продуктов последнее способно выдать не один десяток химических различий¹⁴. Без участия человека невозможно придать сенсорное

¹² Имеется в виду неприятные привкус и запах, появляющиеся при кулинарном нагреве и приготовлении блюд из ранее замороженного мяса или полуфабрикатов из него. – *Прим. перев.*

¹³ Американский рэнч (*ranch dressing*) – один из самых популярных соусов в США. – *Прим. перев.*

¹⁴ И даже больше. «Руководство по определению оттенков вкусов и запахов фруктов и овощей» включает, в частности, четырехстраничную таблицу ароматических комплексов, типичных для свежих яблок. В целом же – 716 химических веществ.

значение каждому из них. Сколько из этих расхождений могут повлиять на восприятие оттенков вкуса и аромата, а сколько обречены остаться за его порогом? «И вы не можете полагаться на потребительские опросы, – утверждает Лангстаф. – Допустим, вы спрашиваете покупателя: почему тот или иной вкус лучше? А покупатель отвечает: потому что он мне нравится». Что до вкусовых ощущений и тонкостей ароматов, то лексикон потребителя – крошечный: «ням-ням, вкусненько!» и «фу-у, гадость!»

К слову, что предпочитает сам эксперт, не имеет значения. Дегустатору может не нравиться любой из тестируемых продуктов и даже вся его категория. (Лангстаф, например, не любитель пива). «Вы же не можете настроить свой „встроенный“ хроматограф, анализирующий пищевые ароматы, на то, чтобы он получал удовольствие от анализируемого оливкового масла, – рассказывала нам Сью во время конкурса стажеров. – Ваша цель – быть совершенно объективными в роли аналитика. Безучастными, как мистер Спок»¹⁵.

Сказанное отчасти объясняет, каким образом группа канадских исследователей умудрилась найти девять человек, добровольно и с охотой согласившихся создать терминологический словарь для описания ароматических и вкусовых особенностей кошачьих консервов. И еще – в процессе дегустации все протоколировалось. А пробовали корм люди. И не слишком стеснялись своего участия в происходящем. Был составлен протокол оценки «кусочков мяса» (в качестве «соуса-подливки» – желе), причем для самого «мяса» ясно оговаривалось, в частности, вот такое условие: каждый порционный образец «помещался в рот и подвергался пережевыванию и перемещению в ротовой полости в течение от 10 до 15 минут, [затем] порция проглатывалась».

Идея этого начинания заключалась в том, чтобы попытаться расшифровать код предпочтений, которые не могли быть высказаны кошками на человеческом языке. В теории, чтобы спрогнозировать желаемый успех в создании новых формул еды для кошек, компании могут использовать людей-тестеров и сенсорные профили пищевых продуктов. На практике же вышеописанный подход новыми взлетами ознаменован не был.

Поначалу существовали опасения, что люди с «выраженным негативным отношением» к тестированию корма для кошек бросят это дело прежде, чем завершится проект. Поэтому «соискателей» на первой стадии просили не только описывать различные образцы кошачьего корма, но и ранжировать их по собственной шкале «нравится – не нравится». Средний рейтинг – это просто поразительно, скажу я вам! – оказался на отметке между показателями: «умеренно нравится» и «не могу сказать, нравится или нет». Благодаря этим нетривиальным данным, мы теперь точно знаем: человеческие существа отдают предпочтение кошачьему корму, изготовленному на основе тунца или с ароматом трав – в сравнении с кормом, для характеристики которого нужны такие дескрипторы, как «тухлый», «требуха», «каша» и «пригорелый вкус».

Существовали опасения, что люди с «выраженным негативным отношением» к тестированию корма для кошек бросят это дело прежде, чем завершится проект. Поэтому «соискателей» на первой стадии просили не только описывать различные образцы кошачьего корма, но и ранжировать их по собственной шкале «нравится – не нравится».

Однако люди, как мы далее увидим, все же не кошки.

¹⁵ Всегда невозмутимый персонаж «Звездного пути». – Прим. перев.

Глава вторая

Кому достанется путресцин?

Ваш четвероногий любимец и вы – не одно и то же

Несмотря на загадочное название и архитектуру бизнес-парка, лишенную табличек с какими бы то ни было наименованиями, чем занимается фирма AFB International становится ясно, как только занимаешь свое место, чтобы присутствовать на рабочем совещании. Зал заседаний пропах кибблом – подушечками сухого корма для домашних животных. Одна из стен – стеклянная снизу доверху, и сквозь нее открывается вид на небольшое конвейерное производство этих подушечек методом прессования. Люди, для соблюдения гигиены одетые в лабораторные халаты и синие бахилы, толкают перед собой металлические тележки. AFB делает ароматное покрытие для сухого корма, предназначенного нашим четвероногим любимцам. Чтобы протестировать внешний слой, придется сначала изготавливать партию простого киббла, а уж затем наносить покрытие. Далее «улучшенные» подушечки отдадут на суд экспертной группы потребителей – чтобы узнать, насколько продукция удачна. В роли членов экспертной группы – Спанки, Томас, Скиппер, Поркчоп, Мохамид, Элвис, Сэнди, Бела, Янки, Ферджи, Мерфи, Лимбургер и еще три сотни собак и кошек, проживающие в Центре AFB по оценке вкусовой привлекательности выпускаемой продукции (Palatability Assessment Resource Center, PARC), расположенном в пригороде Сент-Луиса всего в часе езды от штаб-квартиры компании.

Мы с вице-президентом AFB Пэтом Мюллером и несколькими другими сотрудниками фирмы сидим за овальным столом, служащим для проведения переговоров. Мюллер – мужчина средних лет с приятной внешностью и манерой говорить ясно и без околичностей. Рот у него маленький, губы – «лук Купидона» и ярко-красные от природы. Однако не сказать, что обличье этого господина женственно. Ему случалось выступать в роли консультанта NASA, и выглядит он достаточно внушительно. По словам Мюллера, главная проблема для профессионала, занятого производством корма для домашних животных, заключается в поиске баланса между желаниями и потребностями зверей с одной стороны, и их хозяев – с другой. Увы, люди и животные порой занимают полярные позиции.

Сухие корма на зерновой основе вошли в обиход во время Второй мировой войны, когда упаковочные пакеты стали вытеснять консервные банки – под раздачу попали, в частности, собачьи консервы, производимые из конины. (Подобных в те годы было в избытке: пересев на автомобили, американцы принялись продавать живодерам прежние средства передвижения.) Независимо от того, что сулили перемены четвероногим любимцам, их хозяева были в восторге. Сухой корм для домашнего зверья оказался не таким противным и неприятно пахнущим, и с ним было куда удобнее в быту. Как заметил в прошлом году один из постоянных покупателей *Spratt's Patent Cat Food*, «маленькие „сухарики“ всегда чистые и всегда под рукой».

Чтобы удовлетворить все требования рационального питания для домашних животных и одновременно обеспечить их хозяев недорогими, удобными и чистыми «сухариками», производители массовой продукции подобного рода принялись смешивать животные жиры и белковую основу с соей и пшеничными зернами, добавляя туда витамины и минералы. Как следствие, появились дешевые корма в виде гранул – но никто не желал их есть. Кошек и собак не заставишь жевать зерновую пищу по собственной воле. Вот Мюллер и утверждает: «Наша задача – соблазнить их есть подобный корм, и в таком количестве, чтобы они чувствовали себя сытыми».

Именно на этом фоне и появились на сцене событий «палатанты». AFB разработала ароматизированные пленочные покрытия для прессованных «съедобных подушечек». Мюллер пришел в AFB из Frito-Lay, где в его обязанности как раз и входило создание ароматических покрытий – ну, припудривание сухого корма тем, что придавало ему вкус и запах. «Можно провести, – допускает он, – множество параллелей». Корм *Cheeto* без нанесенного на него покрытия почти безвкусен и лишен привлекательного запаха¹⁶. В конце концов, соусы, подаваемые к обычным человеческим блюдам, – это тоже, в сущности, палатанты. Процесс приготовления цыпленка-полуфабриката в микроволновой печи сообщает блюду «дуновение» аромата, которого изначально как будто и не было. Он возникает при разогреве подливки в готовом блюде – и это было заранее предусмотрено. «Нужна простая основа и два-три соуса в добавление к ней, – говорит Мюллер. – Тогда вы можете получить полную продуктовую линию».

Сухие корма на зерновой основе вошли в обиход во время Второй мировой войны, когда упаковочные пакеты стали вытеснять консервные банки – под раздачу попали, в частности, собачьи консервы, производимые из конины.

Корма для домашних животных предлагаются во множестве разновидностей, с различными вариантами вкуса и запаха, потому что такое разнообразие нравится нам, людям¹⁷, и мы думаем, что наши питомцы приветствуют его не меньше нас. Однако мы ошибаемся. «И особенно в отношении кошек, – утверждает Мюллер. – Они хуже переносят перемены в питании, чем его однообразие».

Нэнси Роусон, сидящая напротив меня, – директор AFB по исследовательской работе и эксперт, изучающий вкусовые предпочтения и запахи, привлекающие животных. Опираясь на собственный опыт, она утверждает, что в дикой природе кошки предпочитают «монодиету», то есть склонны придерживаться пищи с одним и тем же вкусом. Даже домашние кошки обычно либо ловят мышей, либо охотятся на птиц, хотя иногда и совмещают оба вида охоты. Однако нам беспокоиться не о чем, потому что основная разница между *Tuna Treat* и *Poultry Platter* заключается в названии продукции и картинке на этикетке. «В одном виде корма, – говорит Мюллер, – может быть больше рыбы, в другом – мяса домашней птицы, но специфические вкус и запах могут меняться, а могут оставаться неизменными».

Американцы проецируют на своих четвероногих любимцев собственные страхи и предубеждения, связанные с питанием, поэтому дело порой доходит до абсурда. Некоторые из клиентов AFB принялись продвигать на рынке сухой корм для кошек, на 100 % вегетарианский по составу! Однако представители семейства кошачьих – истинные плотоядные, и их природный рацион не содержит растительной пищи.

Мюллер слегка склонил голову и приподнял брови. Весь вид его говорил: «Чего бы ни хотел клиент, он прав всегда».

Нэнси Роусон знает, как заставить кошку прикончить вегетарианский завтрак. По ее словам, пирофосфаты для кошек почище крэка. Нанесите немного этого вещества на поверхность гранул или подушечек сухого корма, и вы, его производитель, скроете под такой пленкой множество вкусовых изъянов. У Роусон в ее лаборатории есть три разновидности пирофосфатов.

¹⁶ Мюллер пробовал *Cheeto* без наносимой поверх подушечек или гранул пленки, и, по его словам, вкус напоминает неподслащенную воздушную кукурузу.

¹⁷ Или мы думаем, что нам нравится. В действительности же, рацион среднестатистического человека составляет обычно не более 30 блюд. Адам Дреэновски, директор Центра по изучению ожирения при Вашингтонском университете, проводил статистический анализ и считает, что рамки достаточно узкие. Большинство людей повторяют «репертуар» каждые четыре дня.

Это три обычные бутылки коричневого стекла, но выглядят они так, словно таят в себе нечто смутно-зловещее. Я спросила, нельзя ли попробовать, надеясь прибавить себе несколько очков в игре. Кислый пирофосфат натрия, трепетно называемый SAPP¹⁸ – одно из основных патентных достижений AFB. Но никто из работников компании пока еще не просил разрешения попробовать чудо-вещество на вкус. Нэнси находит подобную просьбу странной. Не берусь возражать, но также допускаю, что окружающие могут находить странными нас обеих – Роусон и меня.

Сегодня на ней юбка из ткани в цветочек, коричневые ботинки на низком каблуке и легкий свитер сливового цвета. Она высокая и худощавая, скулы у нее широко расставлены, а щеки и подбородок – изящной формы. Порой она выглядит так, словно могла бы работать моделью и выходить на подиум, но была бы несколько смущена, скажи ей кто-нибудь нечто подобное. Она умна и умеет работать. Причем своим делом она занимается с таким увлечением, какое вовсе не обязательно должно быть свойственно людям, занятым производством корма для животных. До AFB она была специалистом по питанию в Campbell's Soup Company, а прежде исследовала, как звери реагируют на вкусовые ощущения и запахи, сотрудничая с Монелловским центром изучения сенсорных химических раздражителей (*Monell Chemical Senses Center*).

Роусон откручивает крышку на одной из бутылок и наливает прозрачную жидкость – примерно на палец – в пластиковый стаканчик. Хотя палатанты для корма домашних животных чаще всего хранятся в виде порошков, раствор удобнее тестировать. Чтобы ощутилось своеобразие вкуса, молекулы исследуемого вещества должны находиться в жидком виде. Жидкость проникает в микроскопические отверстия на сосочках языка, контактируя с покрывающими их вкусовыми рецепторами. Вот вам одна из причин, почему нужна слюна. Кроме того, увлажнение помогает понять, отчего всех нас тянет макать сухие пончики в соус.

Вкусовые ощущения – суть следствия химического соприкосновения. Клетки, отвечающие за вкус, – это специализированные клетки кожной ткани. Если руки служат нам для того, чтобы брать пищу и отправлять ее в рот, то вкусовые клетки просто не могут не располагаться на сосочках языка. Но если бы мы питались как, например, мухи, то вкусовые клетки было бы логичнее иметь на ногах. «Они, – Роусон как будто на мгновение перевоплощается в комнатную муху, – опускаются на что-то и сигналият: ооо-ооо!»

Если руки служат нам для того, чтобы брать пищу и отправлять ее в рот, то вкусовые клетки просто не могут не располагаться на сосочках языка. Но если бы мы питались как, например, мухи, то вкусовые клетки было бы логичнее иметь на ногах.

Да тут сахар! И хоботок сам собой устремляется к тому, что можно всосать». Коллега Роусон изучает речных раков и морских омаров, пробуящих что-то с помощью усиков-антенн. «Я всегда завидовала тем, – делится Роусон, – кто исследует лобстеров. Достаточно прикоснуться к чему-нибудь усиками – и все, лобстер готов пообедать».

Считается, что самый ценный объект для изучающих механизмы вкусового восприятия у представителей фауны – сом...

Однако самый ценный объект для изучающих механизмы вкусового восприятия у представителей фауны – сом¹⁹. Просто потому, что у него очень много рецепторов и они рассеяны по всей шкуре. «Сомы, – утверждает Роусон, – это просто плавающие языки». Неплохая адаптация для безрукого существа, которое должно обнаруживать пищу, «продираясь» сквозь нее:

¹⁸ От sodium acid pyrophosphate. – Прим. перев.

¹⁹ Вот вам и разгадка того, почему в 1980-е годы на некоторых этажах Монелловского центра витал непонятный запах болотной воды: подвал был превращен в большой водоем, в котором обитали сомы.

ведь многие разновидности сомов находят еду, «просеивая» мусор и органические остатки на дне реки.

Я попыталась представить, что это была бы за жизнь, если бы люди определяли вкус предмета, потирая его о кожу. *Эй-эй, попробуйте это мороженое с карамелью! Просто восхитительно.* Роусон подчеркивает, что сом вовсе не обязательно «осознает» свои ощущения, «пробуя пищу на вкус». Нервная система этих рыб устроена таким образом, что может напрямую передавать мышцам приказ «схватить и съесть». Сама мысль о возможности попробовать что-то на вкус, обходясь без механизмов перцептивной связи, кажется крайне странной. Однако не исключено, что в данный момент вы и сами проделываете нечто подобное. У людей есть вкусовые рецепторы – в виде специализированных клеток в кишечнике, гортани, верхней части пищевода. Но передавать информацию непосредственно головному мозгу способны лишь рецепторы языка. «И нам стоит быть благодарными за то, что дело обстоит именно так», – заявляет Даниелла Рид, бывшая коллега Роусон по Монелловскому центру. В противном случае нам пришлось бы «пробовать» пищевые вещества так, как если бы мы были желчью или панкреатическими энзимами. (Считается, что вкусовые рецепторы кишечника служат триггерами, запускающими положительный гормональный ответ на молекулы соли или сахара. Но при воздействии горькими раздражителями они способны вызывать и отрицательную, защитную, реакцию – в виде рвоты или поноса.)

Вкус, как и запах, служит своего рода стражем при входе в пищеварительную систему: мы используем свои ощущения в качестве механизма химического сканирования, оберегающего нас от потенциально опасных элементов и позволяющего распознать полезные питательные вещества (соленые или сладкие).

Мы относимся ко вкусовому восприятию как к поиску гедонистических ощущений. Однако для большинства представителей животного царства и наших далеких предков вкус всегда был не столько чувственным средством, сколько функциональным. Он, как и запах, служит своего рода стражем при входе в пищеварительную систему: мы используем свои ощущения в качестве механизма химического сканирования, оберегающего нас от потенциально опасных (излишне горьких или кислых) элементов и позволяющего распознавать полезные питательные вещества (соленые или сладкие). Не так давно Филип Клэпхем, биолог, изучающий китов, прислал мне фотографию, иллюстрирующую, к чему приводит существование без такого «блюстителя порядка» на входе. Как и большинство созданий, заглатывающих пищу целиком, кашалоты обладают весьма ограниченным, почти отсутствующим, аппаратом вкусового восприятия. На черно-белой фотографии – содержимое кашалотового желудка: натюр-морт из 25 проглоченных предметов. Слово Иона получил для обустройства в китовом чреве всякую всячину: кувшин, чашку, тюбик зубной пасты, дуршлаг, корзинку для бумаг, башмак, декоративную статуэтку...

Кошки не могут вообразить вкус сахара. Они, в отличие от собак и прочих всеядных животных, не различают сладкий вкус. Им это просто ни к чему, ибо их рацион в дикой природе почти лишен углеводов (включающих обычные сахара). Либо кошачьи никогда не имели гена, отвечающего за распознавание сладкого, либо они утратили его в процессе эволюции.

Впрочем, хватит объяснений. Настал момент попробовать палатант. Подношу стаканчик к носу. Запаха нет. Беру немного на язык. Все пять разновидностей вкусовых рецепторов молчат. По ощущению – вода с привкусом чего необычного. Не то чтобы нечто сомнительное, просто какое-то не такое. Не еда.

«Возможно, эта „непохожесть“ и является чем-то специфически привлекательным для кошек», – говорит Роусон. Может быть, ощущается какой-то оттенок мясного вкуса, не улав-

ливаемый людьми. Кошачья страсть к пирофосфатам свидетельствует о том, что звери – едоки разборчивые. «Мы подгоняем выбор [корма для домашних животных] под наши собственные предпочтения, – делится Рид. – А когда кошки отвергают подобранную для них еду, мы называем их излишне разборчивыми».

Мы не можем узнать или понять, чем пирофосфат привлекает котов. Точно так же кошки не могут вообразить вкус сахара. Они, в отличие от собак и прочих всеядных животных, не различают сладкий вкус. Им это просто ни к чему, ибо их рацион в дикой природе почти лишен углеводов (включающих обычные сахара). Либо кошачьи никогда не имели гена, отвечающего за распознавание сладкого, либо они утратили его в процессе эволюции.

А вот грызуны – рабы сладенького. Они скорее умрут от неправильного питания, чем оторвутся от подслащенной воды, каплями подаваемой им в процессе эксперимента. В исследованиях ожирения, проводимых в 1970-е годы, крыс кормили по принципу «ешь, что хочешь»: в лабораторном «супермаркете» было все, включая пастилу и зефир, молочный шоколад и печенье в шоколаде. Так вот, подопытная группа набрала вес на 269 % больше, чем крысы, оставшиеся на обычном для лабораторной практики рационе. Напротив, мышам в эксперименте пришлось в течение дня снижать собственный вес на безуглеводной диете с напитками на основе заменителей сахара – и я бы никому не пожелала работу по смене им «постельных принадлежностей».

Но означает ли все вышесказанное, что грызуны, как и мы с вами, испытывают удовольствие, пробуя на вкус сладкую пищу? Или же тут дело в последовательности запрограммированных реакций, когда рецепторы посылают определенные сигналы, а те приводят в действие мышцы? Видеосъемка, переданная мне Даниеллой Рид, заставляет думать, что грызуны действительно сознательно воспринимают и выделяют среди прочего вкус чего-то сладкого. Один из сюжетов показывает белую мышку, только что выпившую раствор сахара. Замедленная съемка зафиксировала, как мышка облизывает мордочку по краям рта. (Сопроводительный титр для обозначения такого облизывания использует научный термин – латеральная протрузия языка.) В другом видеосюжете мышка попробовала денатоний бензоат – горькое соединение, используемое родителями для отучения малышей от засовывания пальцев в рот. После чего зверек сделал все возможное, чтобы избавиться от следов этого вещества: тряс головой и тер мордочку передними лапками, судорожно зевал, широко раскрывая пасть и высовывая наружу одеревеневший язык... И все для того, чтобы извергнуть раздражающую «пищу». (Люди поступают так же. Научная формулировка – «маска отвращения на лице».)

«Если то, что попало им в рот, исключительно противно на вкус, – говорила мне Рид, – то звери так трут высунутым языком о подстилку, что, кажется, готовы его вырвать». Разве не очевидно, что вкусовые ощущения кое-что значат для них?

И наоборот, если животные лишены вкусовых сосочков, значит ли это, что они не испытывают при еде никакого удовольствия: она – рутинное дело, и не более того? Ну, скажем, когда питон заглатывает крысу? Неужели никто из ученых не наблюдал, активируются ли у «обедающего» те самые части головного мозга, что светятся у людей, ощущающих удовольствие от еды? Даниелла Рид не знает. Но не сомневается: «Где-то в мире наверняка есть исследователь, пытающийся засунуть живого питона в аппарат для проведения функциональной магнитно-резонансной томографии».

Змеи не ощущают вкуса пищи, у них есть примитивное чувство запаха.

Они высовывают язык, чтобы уловить отдельные молекулы вещества, а затем втягивают его обратно, чтобы «считать показания».

Роусон отмечает: хотя змеи и не ощущают вкуса пищи, у них есть примитивное чувство запаха. Они высовывают язык, чтобы уловить отдельные молекулы вещества, а затем втягивают его обратно и вводят в вомероназальный (сошниково-носовой) орган, расположенный в

нёбной области рта, чтобы «считать показания». Змей весьма привлекает запах излюбленной добычи. Если провести крысиной головой по поверхности объекта, не являющегося обычной жертвой питона, а затем спрятать грызуна – действуя в стиле Ганнибала Лектера²⁰, – то змея попытается проглотить искусственную приманку. (Исследователь пищеварения змей в Алабамском университете Стивен Секор проделал этот эксперимент несколько лет назад, повторив его специально для телеканала National Geographic. «Чудесно срабатывает, – признавался он в разговоре со мной. – Похоже, можно заставить питона проглотить бутылку из-под пива, если укрепить в горлышке крысиную голову».)

На определенной стадии развития у человеческого эмбриона тоже появляется вомероназальный орган, хотя никто не знает, насколько он функционален. Вы ведь не можете пораспрашивать о таких вещах ни плод в матке, ни питона в клетке. Роусон высказывает догадку, что этот орган – рудиментарный пережиток тех времен, когда человечество еще только выползло из первичного бульона²¹ и нужно было ощущать химические вещества окружающей среды, чтобы знать, к каким устремляться навстречу, а от каких держаться подальше.

Роусон отчасти понимает, что это значит – кушать, не ощущая вкуса: ей приходилось беседовать с раковыми больными, чьи вкусовые рецепторы были подавлены химиотерапией. Ситуация более чем неприятная. «Твой мозг говорит: это не еда, это картон, и ты не можешь заставить себя проглотить ни кусочка. И сколько бы ты ни твердила себе, что нужно есть для выживания, тебе в горло словно кляп засунули. Пациенты этой категории могут просто погибнуть голодной смертью». Роусон знакома с исследователем, экспериментировавшим с сильными веществами-аттрактантами (из предыдущей главы мы знаем, что это в основном ароматизаторы), чтобы компенсировать недостающие вкусовые ощущения. Они и запахи многообразным образом смешиваются, и мы не в состоянии осознано уловить взаимосвязь между ними и дать им оценку. Технологи, работающие в пищевой промышленности, иногда эксплуатируют синергию вкусов и запахов. Добавляя клубничный или ванильный ароматизатор – ведь мы ассоциируем эти ароматы с чем-то заведомо сладким, – можно дурачить потребителей, заставляя их думать, будто предлагаемая еда слаще, чем на самом деле. Грязная игра, конечно, но худа без добра не бывает: получается, что содержание сахара в продукте снижено.

Теперь мы снова возвращаемся к палатантам и к вопросу о том, почему производители корма для домашних животных так любят применять эти вещества. Вот что рассказал один из сотрудников AFB: «Приходит к нам клиент и заявляет: у меня есть продукт, мне нужно его довести до ума так, чтобы было дешево и сердито, а орехи вы сами знаете, как прикрыть». Эту задачу легче всего выполнить, работая с собаками, поскольку они, выбирая ту или иную еду и решая, накинуться на нее или вяло попробовать, в большей мере полагаются на запах, чем на вкус. (По оценке Пэта Мюллера, для собак запах и вкус пищи соотносятся как 70 к 30. Для кошек это соотношение примерно 50 на 50.) Урок с «кормом на вынос» стоит принять к сведению: если бы палатанты пахли так аппетитно, как считается, то собаки припадали бы к еде с особым рвением, а хозяева были бы уверены, что предлагают своим питомцам буквально хит сезона. В действительности же такой корм лишь пахнет, как хит, но не более.

Интерпретировать поведение животных при выборе пищи – дело мудреное. В качестве примера: едва ли не высшей оценкой еды со стороны собаки служит рвота. Когда «глотатель-большерот», как выражается Пэт Мюллер, ощущает возбуждение от запаха еды, то с волчьим аппетитом набрасывается на нее, пожирая слишком много и слишком быстро. Желудок переполняется, и проглоченное рефлексивно отрывается – чтобы спасти едока от внутренних разрывов. «Никого из покупателей корма такие вещи не радуют, – продолжает Мюллер. – Но, в сущности, это наилучший показатель того, что животное в восторге от своей еды». К

²⁰ Персонаж фильма «Молчание ягнят» – людоед и хитроумный злодей. – *Прим.перев.*

²¹ Не продукт компании Campbell.

счастью для сотрудников Центра AFB по оценке вкусовой привлекательности выпускаемой продукции, существуют и другие методы измерения привлекательности той или иной разновидности корма для домашних животных.

«Все хотят попробовать „Мяу Микс“²²». Эми Маккарти, глава Центра AFB по оценке вкусовой привлекательности, стоит с внешней стороны окна с толстым стеклом, которое отраживает Кошачью комнату № 2, где клиенту, участвующему в тесте на предпочтения четвероногих, предстоит начать свою игру против *Meow Mix*, *Friskies* и ничем не покрытого киббла. Если клиент утверждает, что кошки предпочитают не *Meow Mix*, а его продукцию, то это следует доказать. Чему и помогает Центр AFB.

Два лаборанта, одетые в желтовато-коричневые халаты и брюки, как медики в операционной, стоят лицом друг к другу. В каждой руке они держат по неглубокой кастрюльке, наполненной подушечками и гранулами всех оттенков коричневого²³. Между ног у них вьются и пританцовывают 20 кошечек. Лаборанты дружно опускаются на одно колено и ставят на пол кастрюльки.

И сразу же становится заметна явная разница в поведении собак и кошек. Если первые почти всегда (время от времени – даже в буквальном смысле), готовы втянуть носом еду в то же мгновение, когда перед ними появляется миска, то вторые более осмотрительны. Для начала они хотели бы немного попробовать. Маккарти обращает мое внимание на киббл, не покрытый палатантами: «Глядите, кошки пробуют эти подушечки на вкус и сразу же выплевывают».

Я вижу только сплошную пелену кошачьих голов, то приподнимающихся, то пригибающихся, чтобы ухватить что-то зубами. Тем не менее киваю в знак согласия.

«А теперь взгляните сюда», – указывает мне Роусон на *Meow Mix*. Сквозь остатки корма виднеется дно посуды. Я спрашиваю Маккарти, существует ли специальный термин, обозначающий такие «пролысины» в слое сухого корма.

«Ммм... Вы о пространстве, где прежде был киббл?» – Маккарти говорит громче, чем можно было от нее ожидать. Возможно, это побочный эффект, возникший вследствие необходимости время от времени перекрикивать собачий лай. Маккарти по виду за 30, волосы у нее светлые, разделены пробором посередине и норовят упасть на лицо. Каждые несколько минут она поднимает руки к вискам и указательными пальцами отводит пряди назад. У Роусон стрижка, наоборот, короткая – немного «под эльфа», но, вероятно, это не совсем то определение, которым она пользуется в разговоре с парикмахером. Роусон пришла со мной в Центр, поскольку пока еще сюда не заходила, но хотела бы знать, каким образом тестируются пищевые предпочтения животных и можно ли улучшить существующие методы.

Тем временем на подходе к холлу появляется собачий киббл А, «упакованный» в новейшей формулы палатант, разработанный AFB. Он готовится вступить в соревнование с конкурентом. Нарастает шум, свидетельствующий о немалом волнении присутствующих. Одна из собак взвизгивает, как подошвы кедров на баскетбольной площадке. Другая громко пыхтит *хаф-хаф-хаф* – и вспоминаются звуки, издаваемые при пилении древесины двуручной пилой. На ушах лаборантов – специальные протекторы, оберегающие слух и очень похожие на те, которые используются в аэропортах при работе вблизи взлетной полосы.

Лаборантка по имени Тереза Кляйнзорге открывает дверцу большого вольера и ставит две миски перед собакой с темно-кариими глазами, по виду – помесью терьера. Тереза невысока, но выглядит броско: волосы как колючки, цвета маджента. Кляйнзорге – немецкая фамилия, образованная от слов «немного» и «беспокойство». И, кажется, она вполне подходит ее обла-

²² *Meow Mix*, товарный знак для кошачьего корма в гранулах. – Прим. перев.

²³ Цветные подушечки и гранулы сухого корма были изъятые в AFB из оборота еще в начале 1990-х годов. «Потому что иначе весь пол будет измазан зеленым и красным, – пояснила Роусон. – Та еще радость».

дательнице: «беспокойство» в данном случае несет трепетный, нежный смысл и подразумевает самые чистые намерения. Я о том, что Тереза – хозяйка семи собак. А Эми Маккарти делит свой дом с шестью. Впрочем, любовь к собакам здесь весьма заметна: Центр AFB – первая организация, «выделившая дома» для своих подопытных. В отличие от других фирм такого рода, Центр обходится без клеток, в которых обычно содержатся животные, дабы не доставлять окружающим слишком много беспокойства. Собаки, распределенные по группам в соответствии с их темпераментом и жизненной энергией, могут вволю резвиться в расположенных во дворе вольерах.

Некоторые производители корма для собак пытаются придать собачьей еде аромат, приятный и для людей, не принимая во внимание восприятие, типичное для животных. А ведь собачий нос в тысячу раз чувствительнее человеческого: аромат мяса, поджаренного на гриле, может быть для него слишком сильным и отталкивающим.

Но вернемся к метису терьера. Зовут его Алабама, и хвост его ритмично постукивает о стенку вольера. «Едок он не очень», – говорит Тереза. Лаборанты AFB в своих отчетах должны отмечать индивидуальные особенности кормления животных – с учетом времени, когда те предпочитают получать еду. И манера поведения у подопытных разная: одни готовы глотать не глядя, другие норовят опрокинуть миску, третьи ходят вокруг да около, а четвертые строят из себя снобов. Не доведись вам познакомиться, скажем, с Элвисом, соседом Алабамы, вы могли бы подумать, будто наш терьер настолько пресыщен, что его не слишком интересует выставленный перед его носом корм. По ходу дела Тереза кратко комментирует поведение Элвиса, в то время как ее коллеги ведут беглые записи. «Принюхивается к А. Принюхивается к Б. Лижет Б, облизывает лапы. Возвращается к А. Смотрит на А. Нюхает Б. Ест Б». Большинство собак, однако, ведут себя решительнее. Как, например, Поркчоп. «Сами увидите. Он принюхается, выберет то, что получше, и съест. Готовы?» Она ставит две миски у передних лап Поркчопа. «Нюхает А, нюхает Б, ест А. Ну, каково? Вот так он всегда».

Лаборанты Центра внимательно наблюдают и за тем, как собаки общаются «во дворе». «Нам необходимо знать, – говорит Маккарти, – отчего какой-то парень грустит: кормежка не та или Пайпс стащил его любимую косточку?» И добавляет, что у Мохамида вчера было расстройство желудка, а Поркчоп не прочь съесть то, чем его перед этим вырвало. «Оно портит ему аппетит». «Только ему?» – думаю я.

Персонал Центра должен вести учет, сколько и чего съедают собаки. Вдобавок нужно контролировать «процент первого выбора» – считать в процентах, сколько собак впервые «прилипло» к мискам с новым кормом. Для компании, производящей еду для домашних животных, это важно, ибо, как заметил Мюллер, «если ребята у мисок, то большинство готово есть, пока не остановишь». Но когда трапеза началась, собака может перейти к миске с другой едой и съесть больше оттуда. Поскольку большинство хозяев не балует своих питомцев свободой выбора, люди не знают, до какой степени может простираться первоначальный, почти рабский и обусловленный запахом пищи, энтузиазм питомцев, увлеченных очередной трапезой.

Задача заключается в том, чтобы найти такой запах, который сводил бы собак с ума, но, пользуясь словечком Эми Маккарти, не заставлял бы «дребезжать» их владельцев. «Кадаверин – действительно возбуждающая штука для собак, – говорит Роусон. – Или путресцин»²⁴. Для собак – да, но не для их хозяев. Эти пахучие соединения – продукты белкового распада. Но я с удивлением узнала, что собаки теряют интерес к мясу, если оно разложилось более определенной степени. Утверждение, будто «собака съест все», – сказочка. «Люди почему-то думают, что собаки любят все старое, тухлое и вывалинное в грязи», – чуть раньше в разговоре со мной

²⁴ Кадаверин (пентаметилендиамин) и путресцин – сильные ядовитые вещества, образующиеся в процессе гниения. – Прим. перев.

заметил Мюллер. И добавил: «Только в определенной мере. И если на то есть причина». А затем пояснил: «Иногда то, что только начало загнивать, еще не лишилось пищевой ценности. Если же бактерии почти уничтожили что-то и большая часть пищевой ценности потеряна, то собака может есть и это – но лишь потому, что не нашла ничего другого». В любом случае владельцы собак не горят желанием нюхать пищу своих питомцев.

Некоторые производители корма для собак действуют противоположным образом – пытаются придать собачьей еде аромат, приятный и для людей²⁵. К сожалению, они не принимают во внимание восприятие, типичное для животных. Проблема кроется еще и в том, что среднестатистический собачий нос в тысячу раз чувствительнее среднестатистического человеческого: аромат мяса, поджаренного на гриле, может быть для него слишком сильным и отталкивающим.

В тот же день, но немногим раньше, я наблюдала за тем, как проводилось тестирование снадобья с ароматом мяты, позиционируемого на рынке в качестве средства, способствующего очищению зубов. Рассматривая дело под химическим углом зрения, можно сказать: мята, как и халапеньо²⁶, – в большей мере раздражитель, чем источник специфического вкуса или запаха. Для лечения собаки использование чего-то мятного было бы более чем странным выбором²⁷.

Производители прямо-таки обхаживают владельцев животных, всячески ассоциируя мяту с гигиеной зубов и ротовой полости. Конкурентная борьба навязывает ту же ассоциацию с дентальной гигиеной, но – в виде зрительного образа: бисквиту придается форма зубной щетки. Из числа собак AFB только Мохамид отдавал предпочтение чему-то мятному. Возможно, это обстоятельство объясняет и его рвоту.

Пес по кличке Уинстон роет носом в миске в поисках случайно затерявшихся там белых кусочков корма, отвергая коричневые. Многие собаки делают то же самое. Эти белые кусочки для них – как конфетки M & M's в смеси сухофруктов и орехов. На Маккарти такая картина производит сильное впечатление: «Это действительно, действительно палатабельно!» Одна из лаборанток вспоминает, что подобный эксперимент недавно уже устраивали и что белые кусочки сделаны из курятины. Ну или из чего-то «курочкообразного».

Но тут, к моему большому удивлению, кое-что раскрылось. Тереза не выдержала и вступила в разговор: «Если открываешь пакет и пахнет чем-то вкусным...»

Лаборанты пожали плечами.

«И ты еще, к тому же, хочешь есть...»

²⁵ *The Holy Grail* – это такая разновидность корма для четвероногих любимцев, которая не только пахнет вполне приемлемо и для нас, людей, но и придает фекалиям домашних животных вполне приличный запах. В принципе очень сложная задача, поскольку почти все, что можно было бы добавить к пище зверей, разрушается в процессе ее переработки и усвоения – и прилагаемые усилия остаются тщетными. Активированный уголь – не выход из положения, потому что он связывает не только пахучие вещества, но и сами нутриенты. Фирма Hill's Pet Nutrition экспериментировала с добавлением к корму имбиря. Этого хватило для получения патента, что, вероятно, послужило некоторым утешением для группы из девяти экспертов, призванных «определить разницу в интенсивности фекального запаха посредством восприятия данного запаха, поступающего к носу оценивающего через специальное отверстие».

²⁶ Разновидность жгучего перца чили. – *Прим. перев.*

²⁷ Как и халапеньо. Правда, согласно психологу Полу Розину, мексиканские собаки, в отличие от собак североамериканских, не прочь полакомиться и чем-то в меру горяченьким. Работы Розина показывают, что у животных тоже возникают свои предпочтения, обусловленные культурой. Розин был не первым представителем академической науки, попробовавшим национальную кухню на животных. Возьмем, например, исследование «Воздействие рациона коренных мексиканцев на возможности обучения и мышление крыс». Подопытных приобщали к таким кушаньям, как тушеный говяжий фарш с острым соусом из жгучего красного перца и фасолью или вареная фасоль пинто, а на десерт давали черный кофе. При прохождении теста «Лабиринт» крысы набирали много очков, хотя, возможно, еще и потому, что участники эксперимента испытывали непреодолимое желание добраться до туалета. В 1926 году Индийская ассоциация исследовательских фондов сравнивала крыс, живших на чапати и овощах, с крысами, кормленными по канонам западного пищевого рациона, то есть получавшими мясные консервы, белый хлеб, джем и чай. И западная пища оказалась настолько отталкивающей, что те, кому она предназначалась в порядке эксперимента, предпочитали питаться своими собратьями по клетке: трое из потенциальных брачных партнеров (или партнеров) были съедены настолько основательно, что «немногое или ничего не осталось для посмертного исследования».

В 1973 году группа по контролю за питанием Центра «Наука в интересах общества» (*Center for Science in the Public Interest, CSPI*) опубликовала брошюру «Таблицы оценки пищевых продуктов». В ней говорилось, что треть собачьих консервов люди покупают для себя. И не потому, что они им нравятся, а потому, что они не могут позволить себе приобрести мясные продукты по более высоким ценам. Когда же репортер спросил, откуда взялись приводимые цифры, основатель CSPI Майкл Якобсон не смог ничего припомнить.

На мой взгляд, более всего шокируют рейтинговые данные. 36 самых распространенных в США белковых продуктов были ранжированы по их общей питательной ценности.

Баллы начислялись за витамины, кальций и минеральные вещества, но сбрасывались за добавки в виде кукурузного сиропа и насыщенных жиров. Якобсон включил в список корм *Alpo*. Который в итоге набрал 30 баллов, опередив салями, свиную колбасу, жареную курятину, креветки, ветчину, стейк из филейной части, гамбургеры McDonald's, арахисовое масло, говяжьи хот-доги, SPAM²⁸, бекон и болонскую колбасу.

Я упомянула о рейтинге продуктов CSPI в разговоре с Нэнси Роусон. Мы с ней снова в штаб-квартире AFB – и опять в одной компании с Мюллером. Правда, на это раз – в другой переговорной комнате. Кроме нас здесь присутствуют еще пятеро: далматинец, бурманка, грейхаунд, калико и акита. Сотрудники компании именуют кого-либо из этой пятерки исключительно по названию породы. Например: «Вы не хотели бы заняться грейхаундом?» Или: «Далматинец свободен сегодня после обеда?» Мне подумалось: если рассмотреть ситуацию с позиций науки о питании, то едва ли обнаружится принципиальная разница между дешевым сэндвичем «Субмарина», съеденным мной за ланчем, и кормом *Smart Blend*, которым собаки наслаждались немного раньше. Роусон не согласилась: «Ваш сэндвич, вероятно, беднее в смысле питательности».

Высшее место в рейтинге CSPI занимает говяжья печень – 170 баллов. Куриная печенка и ливерная колбаса находятся, соответственно, на втором и третьем местах. Порция печени обеспечивает половину суточной потребности организма в витамине С, втрое перекрывает потребность в рибофлавине (витамина В₂), содержит в девять раз больше витамина А, чем средняя морковь, а также несет в себе изрядное количество витаминов D₁₂, В₆ и D и, вдобавок, фолиевую кислоту и кальций.

Что же является основным ингредиентом в палатантах, разработанных AFB для собачьего корма?

«Печень, – отвечает Мюллер, – в сочетании с некоторыми другими внутренними органами. Первое, что в дикой природе съедает хищник, убив свою жертву, – это печень и желудок: части пищеварительного тракта». Внутренние органы представляют собой наиболее питательные продукты из всех существующих в мире. В овечьей поджелудочной железе содержится почти столько же витамина С, сколько и в мандарине. В легких крупного рогатого скота – на 50 % больше. Желудки особенно ценны в качестве пищи благодаря своему содержанию. Хищник получает немало выгоды от нутриентов растений и зерновых, содержащихся в кишечнике жертвы. «Животные, – вступает в разговор Роусон, – в процессе эволюции научились выживать. И они выбирают именно то, что приносит им наибольшую пользу».

Внутренние органы – наиболее питательные продукты из всех существующих в мире: в овечьей поджелудочной железе содержится почти столько же витамина С, сколько и в мандарине; в легких крупного рогатого скота – на 50 % больше...

²⁸ Слово SPAM появилось в 1936 году, расшифровывалось как SPiced hAM (острая ветчина) и служило товарным знаком для мясных консервов компании Hormel Foods. – *Прим. перев.*

Людам же на этикетке с перечислением ингредиентов, входящих в состав еды для домашних животных, достаточно видеть надписи «рыбный корм» или «корм на основе домашней птицы». Однако «корм» подразумевает нечто комплексное – всю тушу жертвы. И по смыслу он ближе всего к рациону кошек и собак в природных условиях²⁹. Мышечная ткань – отличный источник протеина, но в сравнительном смысле она мало что еще дает.

У животных система вкусового восприятия обусловлена той нишей, которую они занимают в окружающей среде. «Сенсорика заставляет живые существа действовать определенным образом», – замечает Роусон. У животных, как и у нас, есть свои знания. Охотники и собиратели – наши далекие предки, – обитавшие когда-то в сухих саваннах, развили в себе вкус к важным, но редко встречающимся нутриентам: к соли и энергетичным жирам и сахарам. В африканских вельдах, в отличие от кишаших фаст-фудом американских мегамолов, жиры, сахар и соль доставались с трудом. Вот почему, если вкратце, так широко распространена малоценная еда – богатая калориями, но не слишком питательная. И, кстати говоря, обильные угощения, когда стол ломится, – тоже.

Как и собаки, люди нуждаются в широком спектре витаминов, минеральных веществ и кальция. Мы – всеядные. Наши первобытные предки вовсе не отбрасывали большую часть туш тех животных, которые им доставались в качестве добычи. Так почему мы всегда поступаем иначе? В 2009 году США экспортировали 438 000 тонн внутренних органов крупного рогатого скота. Вы можете расположить их цепочкой – и она охватит земной шар по экватору. Образно говоря, они уже опоясывают глобус. Египет и Россия ввозят немало нашего ливера. Мексика ест поставляемые нами мозги и губы. А сердца мы отправляем на Филиппины.

Но что происходит здесь, в Соединенных Штатах? Почему мы так брезгливы? И так ли трудно вернуться к истокам здоровой жизни? В поисках ответов мы отправляемся на Канадский арктический архипелаг. Туда, где сохранился последний оплот той североамериканской кулинарии, основу которой составляют внутренние органы животных.

²⁹ «Мясной корм» – понятие, изначально бывшее не вполне определенным, поскольку подразумевало любые «ткани млекопитающих», включая туши в приютах для бездомных животных и загонах для скота. Гневное возмущение потребителей заставило отказаться от использования в мясных смесях останков мертвых животных, что спасло Фифи от каннибализма. Хотя Фифи, уж поверьте, в данном случае и дела-то нет. (Фифи, собачка-пекинес, подружка Плуто. Оба – персонажи мультфильмов Диснея. – Прим. перев.).

Глава третья

Ливер и столкновение мнений

Почему мы едим одно и отвергаем другое?

«Комплект образцов традиционного питания северных народов и источников поддержания здоровья» включает подборку из 48 фотографий, снабженных пояснительными подписями. На этих иллюстрациях – еда инуитов³⁰. В большинстве своем – мясная, но стейками не назовешь. «Сердце тюленя» – надпись под одним из снимков, «Мозг карибу» – под другим. Все отпечатки сделаны, по возможности, в натуральную величину. Бумага – твердая и обрезана по краям высечкой, как у тех бумажных кукол, которых в детстве страшно хотелось во что-то нарядить. Комплект фотографий, с которым я знакомлюсь, принадлежит Габриэлю Нирлангаюку, отвечающему за медицинские вопросы в общине, расположенной в Пелли-Бей – одном из поселений Нунавута³¹. Как и я, он заехал в Иглулик – городок на маленьком острове рядом с Баффиновой Землей, – чтобы поучаствовать в Арктических атлетических играх³². Компанию ему составил тогдашний мэр Пелли-Бей Макабе Нарток. По чистой случайности мы встретились втроем на кухне единственного жилого помещения Иглулика – гостиницы «Туджормивик».

Работа Нирлангаюка требует посещения школы – чтобы убедить юных инуитских «поп-и чипсоголиков» вернуться к еде своих предков. Число инуитов-охотников сокращается, поэтому снижается и потребление внутренних органов животных (а также прочих частей, не предназначенных для продажи по каналам кооперации: сухожилий, жира, крови, голов).

Я дохожу до фотоснимка с подписью «Сырые почки карибу». Спрашиваю: «А кто на самом деле это ест?»

«Я ем», – отвечает Нирлангаюк. Он выше большинства инуитов, с вызывающе выступающим подбородком, которым и указывает на Нартока: «Он ест».

Любой охотник, уверяет меня эта парочка, употребляет в пищу внутренние органы животных. Хотя с 1950-х инуиты (в Канаде это название вытесняет привычное «эскимосы») уже не ведут прежний кочевой образ жизни, большинство взрослых мужчин все еще доставляют на семейный стол то, что можно добыть на охоте. Отчасти потому, что таким образом удастся сэкономить немного денег. В 1993 году, когда я была в тех местах, небольшая консервная банка *Spork* (местной разновидности *Spat*) стоила \$2,69. Продукты такого рода доставляли на самолетах. Цена арбуза доходила до \$25. Огурцы же были настолько дороги, что местный преподаватель сексуальной грамотности демонстрировал назначение презервативов с помощью метловища.

Я попросила Нартока пролистать подборку фотографий и показать мне, что именно он употребляет в пищу. Он потянулся через стол, чтобы взять у меня снимки. Выше запястий его руки оказались светлыми, а ниже – загорелыми, и граница была очень резкой. Арктический

³⁰ Общепринятое и официальное название эскимосов, живущих на Аляске, в Гренландии и в северной части Канады. – *Прим. перев.*

³¹ Северная территория в составе Канады, образованная в 1999 году по инициативе организации инуитов. – *Прим. перев.*

³² Всеобщие соревнования инуитов. Большинство спортивных дисциплин рассчитаны на проведение внутри иглу. Вот пример: «По сигналу участник выходит вперед, поднимает ухом с пола груз и несет так далеко, как только позволяет его ухо». В «Тяге ртом» противники становятся бок о бок, соприкасаясь плечами и обхватывая руками друг друга за шею, как если бы были дорогими друзьями. Каждый захватывает средним пальцем угол рта соперника и стремится перетянуть через линию, проведенную в снегу между ними. Как часто бывает в жизни, «побеждает сильнейший рот».

загар был настолько сильным, что с первого взгляда его можно было бы принять за коричневые перчатки. Нарток вглядывался в фотографии сквозь очки в железной оправе. «Печень карибу – да, ем. Мозг. Да, я ем мозг. Я ем глаза карибу, сырыми и вареными». Нирлангаюк наблюдал за всем этим, кивая в знак согласия.

«Вот эта часть мне особенно по вкусу», – Нарток держал в руке наклеенный на бумагу снимок с подписью «Фата карибу». Милый эвфемизм, помогающий не произносить «оболочка желудка». И тут меня осенило: есть охотничью добычу целиком или нет – дело тут не в экономике, а в предпочтениях. На пиршестве, устроенном в комьюнити несколькими днями раньше, мне предложили «лучшую долю» арктического гольца. То был глаз, полоски соединительной и жировой ткани с задней части которого свисали в точности так, как могли бы свисать провода с обратной стороны автомобильной фары. Рядом несколько пожилых женщин, усевшись шеренгой, слово звенья одной цепочки, извлекали мозг из костей карибу, сосредоточенно склоняя головы так, как если бы набирали эсэмэс на смартфонах.

Так исторически сложилось, что использование в пищу субпродуктов животных было для кочевых народов Арктики условием выживания. Даже в летние месяцы растительность здесь остается чахлой. Мало что может расти в тундре в изобилии – кроме мхов и лишайников. Внутренние органы животных настолько богаты витаминами, а съедобные растения настолько редки, что в образовательных программах по медицинскому просвещению населения «органы» классифицируются одновременно как «мясо» и «фрукты и овощи». Например, порция «овощей и фруктов» в учебных материалах, которыми пользуется Нирлангаюк, – это «полчашки ягод или зелени или от 60 до 90 граммов мяса внутренних органов».

Нарток показал мне образец арктической «зелени». Это лист № 13 из подборки наклеенных на картон фотографий – с подписью «Содержимое желудка карибу». Мхи и лишайники трудно поддаются перевариванию, если только вы не обладаете таким же, как у карибу, желудком с несколькими камерами для расщепления растительных волокон с помощью ферментов. Вот поэтому инуиты и позволяют карибу проделать «предварительную работу». Мне вспомнился Пэт Мюллер и его слова о том, что дикие собаки и другие хищники в первую очередь поедают желудки своих жертв и их содержимое. «Почему бы и нам, – добавил тогда он, – не делать того же к собственной пользе?»

Во время знаменитого исследования 1930-х годов группе малолетних детей-сирот предлагался «шведский стол» из 34 минимально термически обработанных и здоровых блюд: свежие овощи и фрукты, яйца, молоко, цыплята и говядина, а также печень, почки, мозги, зубная и поджелудочная железы и костный мозг. Дети предпочли костный мозг.

Если же мы окажемся способны преодолеть влияние современной западной культуры и средств массовой информации, а также соблазны малоценной пищи с повышенным содержанием соли и сахаров, то сможем ли перейти на рацион, которого придерживались прежние поколения северных народов, инстинктивно тяготевших к наиболее здоровому, разнообразному и богатому различными нутриентами питанию? Трудно сказать. Существует знаменитое исследование 1930-х годов, в процессе которого группе малолетних детей-сирот предлагался «шведский стол» из 34 минимально термически обработанных и здоровых блюд. Ни одно из них не подвергалось ненужному измельчению, не доводилось до состояния месива. В их число вошли свежие овощи и фрукты, яйца, молоко, цыплята и говядина, а также печень, почки, мозги, зубная и поджелудочная железы и костный мозг. Дети избегали кушаний из печени и почек, всех 10 видов овощей, пикши и ананасов, однако среди неаппетитных отнюдь не фигурировали блюда из мозгов и желез. А что было наиболее предпочитаемым выбором? Костный мозг.

В 22.30 солнце превратилось в «розовую принцессу». Однако света все еще хватало – его отблески играли на куртке с аппликациями из моржовой кожи, в которую была одета молоденькая девушка, катившая себе на велосипеде по гравийной дороге, пересекавшей городок. Мы снова собрались на кухне благодаря мужчине по имени Марсель, только что вернувшемуся с охоты, во время которой были обнаружены нарвалы. Нарвал – это среднего размера кит с единственным бивнем, торчащим из головы наподобие свечки, какую обычно втыкают в пирог на день рождения.

Марсель бросает на стол белый пластиковый пакет, и тот, коснувшись столешницы, упруго подпрыгивает. «Муктук», – одобрительно говорит Нирлангаюк. Иначе говоря, кусок сырой нарвалей шкуры. Нарток отмахивается: «Да ел я его и прежде. Много раз». И чертит руками в воздухе нечто, напоминающее квадрат размером с большую книгу.

Нирлангаюк поддевает ломтик муктука кончиком складного ножа и протягивает мне. Инстинктивно я готова отказаться. В конце концов, я – дитя среды, в которой воспитывалась. Росла в Нью-Гэмпшире в 1960-е годы, и мясом у нас считалась мышечная плоть. Грудинка и окорок, бургеры и отбивные. А «органами» было нечто такое, куда мы отправляли благотворительные пожертвования. Слово «почки» относилось к форме столиков, за которыми люди пили кофе. Никому из моего окружения и в голову не приходило придержать на ужин что-то из мясных внутренностей, особенно в сыром виде. А уж сырые наружные части... Это казалось просто невымыслимым.

Я стянула с ножа Нирлангаюка ломоть, похожий на резину. Это было нечто, принесенное снаружи и потому холодное и странно-нарвалейго цвета. Описать словами вкус? Попробуй поймай! Грибы? Грецкий орех? Времени подумать хватало: прожевать кусок нарвала, вероятно, не легче, чем выловить целого. Я отдаю себе отчет в том, что вы мне не поверите, – точно так же, как я не поверила Нартоку. Но муктук – изысканный деликатес. (И еще нельзя не упомянуть, что он несет в себе заряд здоровья: витамина А в нем не меньше, чем в моркови, и еще приличное количество витамина С.)

Мне нравится куриная кожица и свиная шкурка. Так почему нужно так волноваться из-за муктука? Потому что культура определяет наше меню в большей мере, чем кажется многим из нас. И при этом не жалуется замены.

То же, что Габриэль Нирлангаюк стремится сделать с внутренними органами в интересах здоровья своих соотечественников, правительство США пыталось делать в интересах войны. Во время Второй мировой военной ведомство США отправляло за океан мясо для питания своих и союзных частей в таком объеме, что на домашнем рынке стала ощущаться его нехватка. Согласно статье, напечатанной в 1943 году в *Breeder's Gazette*, американский солдат получал около фунта³³ мяса в день. Начиная с того же года, мясное потребление для гражданских лиц в тылу стало нормированным – правда, только по основным категориям мяса. В качестве продуктов питания можно было получать все внутренние органы. Регулярная армия не использовала мясные субпродукты, потому что они быстро портились. И еще потому, что, как писал журнал *Life*, «наши парни такого не любят».

Штатские «такое» любили не больше. В надежде изменить положение дел Национальный научно-исследовательский совет (*National Research Council, NRC*) нанял команду антропологов во главе с таким уважаемым ученым, как Маргарет Мид, которым было поручено изучить пищевые привычки американцев. Каким образом люди решают, что именно считать хорошей едой, и как можно было бы изменить их отношение к выбору пищи? Начались исследования, были сформулированы основные рекомендации и обнародованы отчеты – включая статью Мид, опубликованную в 1943 году под названием «Проблема изменения пищевых при-

³³ Фунт в системе английских мер равен 0,454 кг. – Прим. перев.

вычек. Отчет Комитета по изучению традиций питания». Если когда-либо и делалась попытка выработать словесное определение для нормированного распределения продуктов, то именно в данном случае.

Первое, что предписывалось сделать предпринимателям, – выступить с иносказанием. Едва ли потребителей могло обрадовать предложение пообедать «потрохами» или «железистым мясом», как принято было называть внутренние органы животных в индустрии³⁴. И вот слова «лакомый кусочек» замелькали то тут, то там – как, например, в поэтичном материале журнала *Life*, озаглавленном «Изобильны мясные лакомства». Впрочем, за явным преимуществом победил вариант: «мясное многообразие». Эти слова создавали атмосферу чего-то не вполне определенного, но вместе с тем живого и приветственного, в равной мере воскрешая в памяти информацию о протеинах и показанную в прайм-тайм телепрограмму с танцевальными номерами и покрытыми блестками платяницами.

Изменить пищевые пристрастия – дело непростое. 68 американским студентам предложили легкую закуску из кузнечиков с медом. Желание попробовать изъявили всего 12 % испытуемых.

Одновременно и в том же духе (О-ох! Впрочем, нет, извините: *точно таким же образом*) диетологи, составляющие рационы, и шеф-повара воодушевленно подбирали «достойные имена» новым мясным закускам из внутренних органов. Немного французских мотивов в названиях, как полагали, может облегчить переход. В 1944 году журнал *Hotel Management* опубликовал статью, включавшую рецепты *Brains à la King* и *Beef Tongue Piquant*³⁵.

Другой стратегии требовали дети, «входящие в жизнь, не зная, что съедобно, а что нет», – писал психолог Пол Розин, много лет изучавший в Пенсильванском университете причины возможного отвращения к пище. Пока малышам не исполнилось два года, можно давать им пробовать все понемногу. Розин так и поступал. В одном незабываемом исследовании он подсчитал в процентном отношении, что именно и в каком объеме дети готовы взять в рот и проглотить из предлагаемой им «пищи». Их возраст – от 16 до 20 месяцев, а на пробу предлагались выложенные на одном подносе: рыбная икра (60 %), средство для мытья посуды (79 %), печенье с кетчупом (94 %), мертвый (стерилизованный) кузнечик (30 %), искусно свернутое спиралью арахисовое масло с лимбургским сыром, то, что обозначалось словами «собачки нагадили» (55 %), и прочее. Меньше всего процентов набрали человеческие волосы – всего 15³⁶.

К десяти годам дети, как правило, приучаются есть то же, что и окружающие. Едва пищевые предпочтения сформировываются, изменить их – дело непростое. В отдельном исследовании Розин представил публике 68 американских студентов, которым предложили легкую закуску из кузнечиков. Правда, на сей раз под «коммерческим соусом» – с добавкой меда и в том разнообразном виде, в каком принято подавать это кушанье в Японии. Желание попробовать изъявили всего 12 % испытуемых.

³⁴ В своем кругу профессионалы мясоперерабатывающей промышленности говорят на восхитительном жаргоне. «Выдирки» – это органы, извлекаемые из грудной полости: сердце, легкие, трахея. Селезенку называют словечком «плавленная». Рубец (первый отдел желудка у жвачных) – «брюшко». Неродившиеся телята – «недоноски». Однажды в Нью-Йорке рядом с районным складом мяса мне на глаза попался картонный ящик, грубо помеченный: FLAPS AND TRIANGLES. (Хирургические термины, обозначающие типы иссечений и лоскутов кожи, применяемых в определенных случаях, например для закрытия свища или при пластических операциях. – Прим. перев.)

³⁵ «Мозги по-королевски» и «Говяжий язык в пикантном соусе» – Прим. перев.

³⁶ Впрочем, некоторые дети были достаточно мудры, чтобы проявлять известную осторожность. Компulsive же «едоки волос» получали трихобезоары – комки волос в желудке. Самые большие из этих волосяных конкрементов не умещались в желудках, напоминая выдр или волосяные фекалии, что требовало оперативного вмешательства и извлечения потрясенными хирургами, хватавшимися еще и за фотоаппараты, а впоследствии опубликовавшими сделанные снимки в медицинском журнале – в серии статей, посвященных «синдрому Рапунцель». Для тех, кто нашел в себе силы прочесть эту сноску до конца: бонус в порядке поощрения можно получить 27 апреля, когда проходит Общенациональный день изучения трихобезоаров.

Так вот, Национальный научно-исследовательский совет попробовал вовлечь в эксперимент начальные школы. Экономисты, занимающиеся исследованиями в области домашнего хозяйства, получили задание найти подход к учителям и работникам системы среднего образования, отвечающим за составление меню для школьных завтраков. «Давайте сделаем больше, чем просто поприветствуем мясное разнообразие, – давайте подружиться с ним!» – прощептала Джесси Элис Клайн в феврале 1943 года в *Practical Home Economics*³⁷. Управление США по продовольственному снабжению в военное время выпустило брошюру «Пособие по сохранению пищевых продуктов», а также эссе, посвященное «мясному разнообразию» и названное «Увлекательным путешествием по стране новых кушаний». Возможно, ощущая тщетность попыток заставить 10-летних американцев с энтузиазмом ухватиться за мозги и сердца, правительство страны сосредоточилось, главным образом, на том, чтобы никакие пищевые продукты не пропадали зря. Один из предлагаемых студентам видов деятельности заключался в том, чтобы «демонстрировать широким кругам граждан съедобные части пищевых продуктов, фактически, найденные в мусорном ящике». По замыслу организаторов это было затеей лучшей, чем побуждение родителей звонить ночь напролет в поисках собственных чад.

Однако попытки изменить пищевые привычки, основываясь на «просвещении школьников», наталкивались еще и на то обстоятельство, что не сами дети определяли рацион своих обедов и ужинов. Мид и ее сотрудники вскоре осознали: придется идти на поклон к той, кого они называли «стражем у врат», – проще говоря, к мамочке. Нирлангаюк пришел к такому же заключению. Я нашла его через 17 лет после нашей первой встречи и спросила, чем завершилась кампания по восстановлению традиций национальной кухни. «На самом деле мы не слишком преуспели, – признал он, говоря из своего кабинета в нунавутском управлении по охране окружающей среды и дикой природы. – Детишки ели то, что готовили для них в семьях. И единственное, чего я не делал, так это не ходил по родителям».

Даже здесь неудача. В рамках программ, проводимых Национальным научно-исследовательским советом, коллега Мид Курт Левин прочитал серию лекций, обращенных к домашним хозяйкам и пропагандирующих выгоды от употребления в пищу внутренних органов домашних животных. Выступления завершались призывом к патриотическому сотрудничеству³⁸. Основываясь на последующих опросах, пришлось констатировать: всего 10 % прослушавших лекции женщин вернулись домой и приготовили новое кушанье из субпродуктов. Устные обсуждения в группах оказались более продуктивными, чем лекции. Однако наиболее действенным стало чувство вины. «Женщинам говорили: немало людей жертвуют в этой войне очень многим, – делится с читателями Брайан Уонсинк, автор книги „Изменение привычек питания в глубоком тылу“. – И вы можете внести свой вклад в общее дело, готовя еду из субпродуктов». Неожиданно это сработало. Люди стали думать: «Ну, я же не буду тем изгоем, которому плевать на долг перед Родиной».

Не менее эффективными были торжественные обещания. Хотя теперь происходившее в те дни и сложно представить в виде живой картины, Уонсинк утверждает: правительственные антропологи требовали от членов учительско-родительской ассоциации стоя скандировать: «Я буду готовить еду из субпродуктов _____ раз в предстоящие две недели». «Акт принесения публичных обещаний, – по словам Уонсинка, – был убедительным, убедительным, убедительным». Теперь немного исторического контекста. 1940-е годы были време-

³⁷ «Практическая экономика домашнего хозяйства». – Прим. перев.

³⁸ Мясо и патриотизм не во всем естественно сочетаются, и игра лозунгами чревата проблемами. Девиз Food Fights for Freedom сулил больше увечий в кафетериях, чем персональной жертвенности. (М. Роуч намекает на то, что в этом лозунге есть двусмысленность – его можно прочитать и как «Драки за пищу ради [своей собственной] свободы». Кроме того, слоган, значащий, по замыслу своих создателей, «Еда борется за свободу», фактически утверждал нормированное распределение пищевых продуктов – по карточкам в военное время. – Прим. перев.)

нем расцвета торжественных обещаний и клятв³⁹. В залах, где собирались бойскауты, в комнатах для внеклассных занятий и в ложах «Лосей»⁴⁰ – везде людей приучали ставить подпись в указанном месте документа или стоя декламировать то, что положено, а затем поднимать руку «за». Даже Клуб чистых тарелок, о котором так мечталось в 1942 году одному морскому офицеру, имел свою клятву: «Я _____, будучи членом с незапятнанной репутацией, сим подтверждаю, что обязуюсь съесть все без остатка со своей тарелки... и буду поступать так до тех пор, пока Дядя Сэм не разгромит японцев и Гитлера» – начисто, ну как с тарелки слижет⁴¹.

Чтобы обратить умы людей к новой пище, порой приходится побуждать их открывать рты. Исследования показывают, что если человек будет пробовать какую-нибудь еду достаточно долго, он, вероятно, привыкнет к ней и начнет находить ее приятной. Обзорное исследование, проведенное в военное время группой ученых, изучавших пищевые предпочтения, показало: лишь 14 % студенток женского колледжа утверждали, будто им нравится сгущенное молоко без сахара. После того как эта сгущенка подавалась им 16 раз в течение месяца, опрос был проведен вторично. Теперь уровень одобрения составил уже 51 %. Курт Левин заметил: «Люди готовы любить то, что им подают, а не есть то, что им нравится».

Цена продуктов тоже имеет значение – хотя и не всегда в большой степени. Стремление сэкономить на еде – это только часть проблемы.

У этого явления глубокие корни. Грудное молоко и околоплодные воды «запоминают» особенности той пищи, которую принимала мать. Исследования постоянно подтверждают: младенцы, подрастая, сохраняют предпочтение к той еде, с которой они познакомились в материнской утробе или в период грудного вскармливания. (Ежедневно малыш заглатывает около унции⁴² околоплодной жидкости). Джулия Меннелла и Гэри Бичамп из Монелловского центра проделали немалую работу в этой области. В частности, они набрали группу экспертов-дегустаторов, анализировавших запах⁴³ околоплодной жидкости, взятой во время амниоцентеза, и запах молока, полученного от женщин, как проглотивших капсулу с чесночным маслом, так и не сделавших этого. Эксперты пришли к единому мнению: опытные образцы, взятые у первых, пахли чесноком. А вот детки, кажется, ничего в толк так и не взяли. Напротив, команда монел-

³⁹ Безумие клятв достигло пика в 1942 году. Июньский номер *Practical Home Economic* перепечатал состоящую их 20 пунктов клятву студенческого совета из Альгамбры, Калифорния. Документ, нацеленный на предотвращение пищевых потерь, включал обещание «вести автомобиль аккуратно, чтобы беречь резину [покрышек]», а также «приходить без опозданий, чтобы не расходовать бумагу на учет опоздавших». Однако еще более зловещей, чем дефицит металла, бумаги и каучука, могла стать «нехватка ребят», о которой говорилось в колонке советов читателям на той же самой странице. Если вы ничего не предпримете, вас ожидает множество пустых часов! По счастью, у журнала имелись и некоторые практические предложения. Вышедший из моды костюм из буклированной ткани должен быть «распущен на нитки, а сама пряжа выстирана и выкрашена заново», чтобы из нее можно было связать какую-нибудь одежду для своего бэби. Вам все еще скучно в этой жизни? «Возьмите два поношенных платья из вискозной ткани и шейте из них одно – выходное, и будет оно смотреться как новенькое». Я бы добавила: да, конечно, – и сделается воплощением мечты огромного насекомого или существа человеческого рода, но – с четырьмя руками.

⁴⁰ Орден Лосей – престижный многочисленный клуб американских бизнесменов с филиалами в разных городах США. Основан в 1868 году. – *Прим. перев.*

⁴¹ Игра слов. Англ. глагол *lick* может значить и «слизать», и «разгромить, расколошматить». – *Прим. перев.*

⁴² В данном случае – жидкостная унция США, или 29,57 см³. – *Прим. перев.*

⁴³ Впрочем, никто не судил бы их слишком строго, если бы они ограничились только запахом и ничего не пробовали бы на вкус. Амниотическая жидкость содержит фетальную урину (образуемую из проглоченных эмбрионом околоплодных вод) и меконий – первородный кал младенца, включающий слизь, желчь, эпителиальные клетки, зародышевые волоски и прочие амниотические кашицеобразные продукты распада тканей. *Wikipedia* любезно предоставляет возможность сравнить густой, как деготь, и оливково-коричневый меконий, представленный на фотографии уложенным на миниатюрный одноразовый подгузник, и аналогично помещенный образчик желтоватых выделений новорожденного, кормленного материнским молоком. Оба изображения при желании могут быть увеличены, чтобы их можно было рассматривать с разрешением 1280×528 пикселей.

ловских экспертов писала: «Младенцы... сосали материнское молоко охотнее тогда, когда оно пахло чесноком».

В качестве консультанта по маркетингу Брайан Уонсинк оказался среди тех, кто должен был содействовать увеличению мирового потребления соевых продуктов. Успех подобного предприятия, как установил Уонсинк, в значительной мере определяется той культурой, привычный рацион которой вы намерены изменить. В странах с сильными семейными традициями – например, в Китае, Колумбии, Японии и Индии, – где выбор пищи и ее приготовление накрепко связаны с вековыми обычаями, привить что-то новое в этом плане очень трудно. А вот, скажем, в Соединенных Штатах и России, где население в меньшей мере тяготеет к следованию традициям и в большей склонно к индивидуализму, шансы на успех выше.

Цена продуктов тоже имеет значение – хотя и не всегда в той степени, в какой можно предполагать. Стремление сэкономить на еде – это только часть проблемы. Как пишет Мид, хорошо известная и почти постоянная дешевизна требухи воспрещает использование ее в пищу, относя к категории «подходит человеку, но не его образу жизни». В 1943 году еда, приготовленная из субпродуктов, могла серьезно подорвать социальный статус того, кто ею увлекался. Американцы предпочитали «умеренно-нейтральное» приготовление мясных блюд из мышечной ткани отчасти потому, что, сколько жители страны себя помнили, именно подобного рода еда была привилегией высших классов.

Отвращение к некоторым пищевым продуктам, обусловленное национальными и социальными предрассудками, в иных случаях способно было доводить путешественников – первооткрывателей до голодной смерти, ибо не позволяло им питаться тем, что ели местные жители. Британские полярные исследователи жестоко страдали от собственного снобизма, связанного с пищей и временем ее приема. «Они считали, что еда эскимосов... была слишком жалкой для британских матросов и, разумеется, совершенно невыносимой для британских морских офицеров», – писал Роберт Финей в книге «Полярные путешествия: значение пищевых продуктов и нутриентов для путешествий раннего времени».

Человеческие волосы содержат не менее 14 % L-цистеина – аминокислоты, часто используемой при изготовлении пищевых усилителей вкуса и для умягчения теста при выпечке.

Члены экспедиции Берка и Уиллса по Австралии пали жертвой голода и цинги отчасти потому, что отказывались есть туземную пищу. Брюшки бабочек-сбоек *Agrotis infusa*, а также витчеты – червеобразные личинки некоторых других насекомых – могут казаться отвратительной едой, однако в них содержится не меньше антицинготного витамина С, чем в таком же объеме шпината. Добавьте сюда же пользу от калия, кальция и цинка.

При всем разнообразии мясных продуктов труднее всего пропагандировать в качестве пищи репродуктивные органы. Ну как тут не пожелать удачи Диане Пуччиарелли – той, которая жаждет доказать обывательской Америке, какое это удовольствие – готовить свиные «шарики». «Я действительно работаю над проектом, связанным со свиными тестикулами», – подтверждает Пуччиарелли, директор программ по фуд-менеджменту и хостингу. И где – вы не поверите, но сердце мое ликует! – в университете Болла⁴⁴. Связанная обещанием хранить тайну, Пуччиарелли не могла сообщить мне, кто будет готовить соответствующее блюдо, а также какую форму и почему примет в результате исходный материал. Оставив в стороне сомнительные усилители фертильности и дерзновенные новации (например, такое кушанье как «Скалистые горы устриц»), признаем: «репродуктивное снаряжение», кажется, просто создано для того, чтобы его держали подальше от обеденных тарелок. В конце концов, ни я, ни представитель Американского института мяса Джанет Райли не готовы выступить с утверждением,

⁴⁴ Игра слов. Ср.: *pig balls* – Ball State University. – Прим. перев.

будто в современной культуре принято регулярное использование яичников, маток, пенисов или вагин просто в качестве чего-то полезного и приятного на вкус.

Другое дело – в историческом смысле – Древний Рим. Брюс Крейг, президент Чикагского общества кулинаров-историков, обнародовал позаимствованный из *Apicius* рецепт колбасок, приготавливаемых из свиных маток. В сравнении с другими кулинарными книгами, *Apicius* отличается, я бы сказала, гладиаторским стилем. «Извлеките внутренности через глотку сразу после убоя, пока туша еще не застыла», – так начинается один из рецептов. Если в современной рецептуре принято советовать хозяйке «солить по вкусу», то древнеримский рецепт кулинарного приготовления матки гласит: «Добавьте необходимую порцию мозгов, приготовленных ранее». Слитер Булл⁴⁵, автор вышедшей в 1951 году книги «Мясные блюда на вашем столе», утверждает, будто древние греки питали особое пристрастие к кушаньям из вымени. И весьма точно определяли, что именно им требуется, – соответствующий орган свиноматки, взятый «как только та опоросилась, но еще не начала кормить приплод». Одно из двух: либо это самая жестокая кухонная практика в истории, либо домыслы самого Слитера.

Держу пари: если вы дадите себе труд хорошенько посмотреть по сторонам, то всегда сможете обнаружить чью-то приветливую улыбку, которая так и манит вас отведать что-нибудь вполне безвредное – каким бы неприятным ни казался поначалу источник еды.

Плохо прожеванной едой в кишечник, рассуждал Флетчер, мы перегружаем пищеварительную систему и загрязняем клетки организма продуктами «гнилостного бактериального распада». При методе Флетчера можно рассчитывать на то, что в организме образуется всего одна десятая отходов.

«Принимая во внимание широкий диапазон продуктов, употребляемых в пищу всеми группами населения на Земле, мы должны... поставить вопрос: существует ли среди съедобного многообразия хоть что-либо, обладающее питательной ценностью и не влекущее болезненных последствий, но вызывающее отвращение по самой своей сути, – пишет ученый-диетолог Энтони Блейк. – Если ребенка в раннем возрасте познакомить с каким-нибудь продуктом, подкрепляя это положительным отношением со стороны матери или няньки, то дитя одобрит его в качестве привычной еды». Для примера Блейк упоминает суданскую приправу, получаемую из коровьей урины, прошедшей процесс ферментации. Применяется она для того, чтобы сделать вкус пищи более ярким, напоминая в этом отношении «соевый соус, которым пользуются во всем мире». Особенно удачное сравнение было сделано летом 2005 года, когда мелкую китайскую фирму уличили в использовании человеческих волос в качестве сырья для производства дешевого эрзац-соуса из «сои». Наши волосы содержат не менее 14 % L-цистеина – аминокислоты, часто используемой при изготовлении пищевых усилителей вкуса и для умягчения теста при выпечке. Как часто? Достаточно, чтобы служить предметом научных споров между еврейскими диетологами, придерживающимися правил кашрута. «Хотя человеческие волосы и не являются особенно аппетитными, они должны считаться кошерным продуктом», – утверждает рабби Зуше Блещ, автор «Кошерной пищевой продукции», текст которой можно найти на сайте *Kashrut.com*. «Здесь нет ничего „загрязняющего“», – подтвердил он в письме, пришедшем мне по электронной почте. Растворение волоса в соляной кислоте позволяет выделить L-цистеин – при том, что основное вещество остается совершенно нераспознанным и чистейшим. Главная тревога рабби в данном случае не связана с гигиеной, но вызвана опас-

⁴⁵ В Иллинойском университете Слитер Булл возглавлял кафедру мясоведения и был меценатом, основавшим Слитеровскую премию для студентов-мясоведов. Наряду с поддержкой стипендиатов Булл был и секретарем Братства Альфа-Гамма-Ро, члены которого, возможно, знали кое-что о студентах, изучающих мясное производство и мясную гастрономию с кулинарией. (Alpha Gamma Rho fraternity, где Rho – 17-я буква греческого алфавита. Фамилия Булл соответствует *bull* – бык. – Прим. перев.).

ностью идолопоклонства. «Мне представляется, что женщины отращивают пышные волосы на голове, а затем обривают себя и предлагают эти волосы идолу», – пишет он. Замечено, что храмовые служители Индии тайно собирают человеческие волосы и продают их изготовителям париков. Поэтому некоторые представители кругов, озабоченных следованием правилам кашрута, тревожатся, не попадают ли эти волосы и к производителям L-цистеина⁴⁶? Однако беспокоиться нет оснований.

«Волосы, идущие на производство аминокислоты, поступают исключительно из местных парикмахерских», – заверяет нас рабби. *Уф-ф!*

Если иметь в виду желаемые перемены в образе питания, то наилучший агент влияния в данном случае – едок, приводимый кушаньями в неиссякаемый восторг. Например, король, поглощающий морских улиток. Или герой-революционер, страстно жаждущий сердец на шампуре. «В норме отталкивающие продукты или другие объекты, если их ассоциировать с кем-то... кто вызывает восхищение, теряют свою непривлекательность и даже становятся приятными», – пишет Пол Розин. Субпродукты становятся современной едой, поскольку в роли шеф-поваров в широко известных заведениях высокого уровня – таких, например, как Los Angeles's Animal и London's St. John, а также в программах телеканала Food Network – выступают знаменитости. В эпизоде «Железный повар» в сюжете «Битва потрохов» судьи обмирают от сырых сердец «по-татарски», трюфелей из печени ягненка, рубца, а также блюд из зобной и поджелудочной желез и мускульных желудков птиц. Если дело и дальше пойдет так, как обычно и бывает в жизни, то лет через пять-десять сердца и железы, пожалуй, начнут появляться и на семейных трапезах.

Что касается субпродуктов, то если приготовление требует, скажем, «снять оболочку», последняя фаза перехода к новой еде может оказаться не слишком быстрой. В отличие от филе или мяса для тушения, внутренности выглядят именно тем, чем являются, – внутренними органами. Данное обстоятельство служит еще одной причиной нашего сопротивления. «Внутренние органы, – говорит Розин, – напоминают нам о родстве с животными». Сходным образом трупы навевают мысли о смерти, а говяжьи языки и рубцы передают нам непрошеную весть: все мы – тоже живые организмы, что-то жующие и что-то переваривающие мешки с кишками.

Снова и снова Пэт Мюллер из АГВ отмечает прогресс в кулинарных обычаях различных стран, влияющий не только на меню высококлассных ресторанов, но и на блюда, подаваемые в простых закусочных или предлагаемые в виде замороженных полуфабрикатов в супермаркетах. «Сначала появляются новые виды закусок. Тут мало риска. Затем наступает черед главных блюд. Наконец, это становится той едой, которую вы можете купить и предложить своим домашним».

Жевать печень, зная, что и у тебя есть своя, почти такая же? А табу на каннибализм?! Чем ближе мы к другим живым существам – эмоционально или филогенетически, – тем глубже в нас ужас перед необходимостью усердно поедать их. Да и мясники начинают ощущать себя убийцами. Как замечает Мид, приматы и наши домашние животные попадают в категорию «съесть – немислимо». Даже в тех культурах, где принято употреблять в пищу обезьянье мясо, люди не переходят запретную черту, отделяющую человекообразных.

⁴⁶ Другим общеизвестным источником L-цистеина служат птичьи перья. У рабби Блеша есть теория, согласно которой данный факт, возможно, объясняет, почему так ценен суп из цыпленка, рецепт которого можно найти в части Талмуда, называемой «Гемара» – Gemorah (shabbos 145b). L-цистеин, по словам рабби, это то же самое, что и мягкое муколитическое средство ацетилцистеин. И эта аминокислота обнаруживается также, хотя и в меньших количествах, в птичьей коже. «Суп из цыпленка и L-цистеин, – счастливо замечает рабби, – это, может быть, именно то, что доктор прописал».

В те дни, когда я была в Иглулике, у инуитов не было обыкновения считать животных своими товарищами. Ездовая собака была – в большей или меньшей мере – частью походного снаряжения. Когда я сказала Макабе Нартоку, что держу дома кошку, тот спросил: «А как вы ее используете?» В США животные, живущие в семье, – ее члены, а не источник пищи или дополнительного дохода. Это ощущение быстро распространялось даже во время Второй мировой войны и карточной системы распределения продуктов, когда лошадь или кролик, считавшиеся источником деликатесного мяса во Франции, для американцев могли оказаться предпочтительнее субпродуктов. В 1943 году ученый Аштон Кейт из Канзас-Сити опубликовал редакционную статью «В борьбе с дефицитом мяса нам следует использовать зайчатину». Автор чуть ли не со стоном писал о том, «сколько пропадает мяса» в виде заячьих и кроличьих тушек, оставляемых на съедение койотам и воронам местными скотоводами, «неудержимыми в стремлении устраивать избиения с тысячами жертв». И, похоже, немалая часть братцев кроликов досталась матушке Кейта. «Возможно, самые приятные воспоминания моих мальчишеских лет связаны с жареной зайчатинной, тушеной зайчатинной, запеченной зайчатинной и пирогами с зайчатинной».

Один из самобытных «диетологов-экономистов» Гораций Флетчер придерживался особого, единственного в своем роде, подхода к тому, каким образом следует провести американцев сквозь времена военного мясного дефицита, не прибегая к распределению продуктов по карточкам и не гонясь за зайцами и кроликами. То, что он предлагал, было простым, хотя и несколько обременительным средством регулирования «механики человеческого организма».

Глава четвертая

Самая долгая трапеза в мире

Способно ли тщательное пережевывание уменьшить национальный долг?

Труды Горация Флетчера покоятся в картонной коробке, по размеру подходящей для хранения одного кардигана не слишком плотной вязки. Он называл себя «экономически мыслящим специалистом по питанию», хотя и не посещал занятий в Гарварде⁴⁷. Однако именно Гарвардский университет пришел к необходимости приобретения писем Флетчера, и теперь они хранятся в каком-то темном закутке Гутоновской библиотеки (Houghton Library). Однажды майским днем я пришла ознакомиться с этими письмами. В тот день, вероятно, шла подготовка к церемонии вручения дипломов, и через открытое окно я видела, как бланки с текстами выступлений доставляли к еще не занятым креслам в актовом зале. Мне вспомнилось чувство облегчения, которое я испытала, подумав, что собрание писем, судя по его компактности, должно быть не слишком большим – похоже, все можно будет просмотреть за пару часов. И у меня останется время, чтобы насладиться теплым и прозрачно-зеленым кембриджским полуднем.

Однако же коробка с письмами производила обманчивое впечатление. Флетчер печатал на тончайшей разновидности крепкой папиросной бумаги. Годы шли, и вместе с ними уменьшались поля на листах, порой почти исчезая. Флетчер был фанатиком эффективности. Его одержимость проявлялась и в том, как он писал свои письма. Он верил, что из каждого кусочка пищи нужно извлекать максимум полезного, и точно так же стремился выжать как можно больше из каждой страницы почтовой бумаги. Около 1913 года он перешел с полустороннего межстрочного интервала на один и начал печатать на обеих сторонах каждого листа. Бумага была тонкой, почти прозрачной, и печатная машинка иногда прорывала ее, местами превращая текст в нечто неразборчивое.

Я начала понимать, что в определенный момент страсть к эффективности во всем может превратиться в подобие лунатизма, а желание сэкономить деньги или любые иные ресурсы не приносит ничего ценного, если принять во внимание оборотную сторону в виде неизбежных издержек. И в этом смысле Гораций Флетчер всю свою профессиональную деятельность строил так, что порой то приближался к красной черте, то заходил за нее. Что особенно изумляет меня, так это то, насколько всерьез его воспринимали.

Флетчер был инициатором исключительно тщательного пережевывания пищи. Я не говорю сейчас о британском премьер-министре Уильяме Гладстоне, жевавшем каждый кусочек 32 раза. Я имею в виду вот что: «Одна пятая унции средней части молодого садового лука, иногда называемого „шалот“, требует 722 жеваний, прежде чем будет непроизвольно проглочена естественным образом». (Более подробно о жевании и о «пищевом зонде» Флетчера – в главе седьмой.)

Однако, по многим свидетельствам, Флетчер от природы не был таким полоумным, как могло бы показаться из всего вышесказанного. Его описывают как веселого и обаятельного человека, бонвивана, любившего носить костюмы цвета беж, отлично подходившие к его загару

⁴⁷ Однако он оставил в наследство Гарварду часть своего недвижимого имущества, благодаря чему была основана премия Горация Флетчера. Присуждать ее должны ежегодно за «лучшую научную статью по теме „Особое функциональное значение желобовидных сосочков языка и слюны в ротовой полости в регулировании физиологических механизмов наиболее экономичного усвоения питательных веществ“». В архивах отдела Гарвардского университета, ведающего премиями и наградами, нет имен номинантов на получение этой премии. И, разумеется, еще меньше данных о ее лауреатах.

и белоснежно-седым волосам. Он верил в телесное совершенство, чистую жизнь, благородные манеры и хорошую еду.

Его неотразимый шарм и связи отлично ему служили. Генералы и президенты охотно подхватывали вирус «флетчеризма». В числе «заразившихся» – Генри Джеймс, Франц Кафка и даже сэр Артур Конан Дойль, без которого мало что тогда обходилось. В 1912 году, на пике повального увлечения идеями «великого жевателя», сенатор от штата Оклахома Роберт Оуэн сочинил воззвание (его черновой текст сохранился в бумагах Флетчера), требующее учредить Национальный департамент здоровья, основанный на принципах флетчеровской системы. Сенатор Оуэн провозгласил интенсивное пережевывание пищи «национальным достоянием», заслуживающим обязательного преподавания в школах. Немного позже Флетчер ухватил пост в Гуверовской комиссии по оказанию помощи Бельгии, пострадавшей от Первой мировой войны.

Медицинское управление Вооруженных сил США выпустило официальную инструкцию для введения в практику «Методики реализации экономичного усвоения пищевых продуктов» – флетчеризма в действии.

Но оказался на этом месте Флетчер не только потому, что был харизматичной личностью. Флетчеризм был глубоко интуитивен и потому притягателен. Флетчер верил – и, несомненно, искренне, – что благодаря пережевыванию каждого кусочка пищи до жидкой консистенции едок может получить вдвое (или почти вдвое) больше витаминов и важных нутриентов. «Человеку достаточно потреблять половину того, что он ест», – писал он в 1901 году. И такой подход был, по убеждению Флетчера, не только экономичным – хотя, по сделанным им расчетам, США, благодаря флетчеризму, могли ежедневно экономить до полумиллиона долларов. Он был более здоровым. Отправляя горы плохо прожеванной еды в кишечник, рассуждал Флетчер, мы перегружаем внутренние органы пищеварительной системы и загрязняем клетки организма продуктами «гнилостного бактериального распада». В те годы борцы с запорами всячески пропагандировали клизмы – как средство ускорить прохождение потока нутриентов через «область гнилостного разложения» (подробнее – в главе четырнадцатой). Флетчер же, наоборот, советовал уменьшить объем «загружаемого сырья».

Тот, кто практикует флетчеровский метод усиленного пережевывания, писал сам Флетчер, может рассчитывать на то, что в его организме образуется одна десятая отходов, в сравнении с нормами, считающимися нормальными в трудах по гигиене и поддержанию здоровья. И еще можно рассчитывать на исключительно высокое качество жизни, как было показано в «литературном эксперименте с подопытным, имя которого не раскрывается». Последний, живя в гостинице Вашингтона, округ Колумбия, получал в день стакан молока и четыре булочки из кукурузной муки – и пережевывал все по методу Флетчера. События развивались по максимально эффективному сценарию. К концу восьмого дня главный герой эксперимента произвел на свет 64 000 слов и только одно выделение на основе «базального метаболизма».

«Присев на полу своей комнаты, он безо всякого усилия извергнул содержимое прямой кишки в ладонь, – констатировал пожелавший остаться анонимным врач-физиолог в письме, приводимом в одной из книг Флетчера. – Выделения были в форме шариков почти правильной формы и не оставляли следов на руке... К их запаху не примешивалось ничего, кроме обычного аромата, характерного для теплого бисквита». Остатки пищеварительного процесса были настолько чистыми и производили такое неизгладимое впечатление, что врач, наблюдавший за ходом эксперимента, почувствовал воодушевляющее желание сбросить их на будущее как вдохновляющий пример для подражания. В сноске на этой же странице Флетчер указывает: «такие же [сухие] образчики хранились в течение пяти лет без изменений» – по счастью, на безопасном от бисквитов расстоянии.

При скорости одно жевательное движение в секунду пережевывание одной порции лукашало по методу Флетчера могло потребовать более 10 минут. Светское обыкновение беседовать за ужином грозило обернуться проблемой. «Гораций Флетчер присутствовал на обеде, храня молчание и тщательно все пережевывая», – писал финансист Уильям Форбс в своем журнале в 1906 году. Горестные переживания и печаль, постигшие тех, кто *не* исповедовал флетчеризм, историк Маргарет Барнетт описывала как «ужасную тишину, полную напряжения и служившую аккомпанементом... к мучительной пытке жеванием». Чудаковатый диетолог Харвей Келлог, чей санаторий подхватил идеи флетчеризма⁴⁸, попытался оживить часы приема пищи, избавляя публику от ненужного беспокойства. Для этого он нанял квартет, призванный исполнять «Песню жевания»⁴⁹ – оригинальное сочинение самого Келлога. Под сей аккомпанемент обедающие продолжали свой тяжкий труд. Мои поиски соответствующей кинохроники ни к чему не привели. Впрочем, Барнетт, вероятно, была права, утверждая, что «флетчеристы за обеденным столом – зрелище не из привлекательных». И еще она утверждает, что отец Франца Кафки «в обеденное время отгораживался газетой, чтобы только не видеть сочинителя-флетчериста».

Но почему эта неприглядная и доведенная до крайности практика воспринималась так серьезно? Неумоимо завязывавший знакомства с самыми разными людьми, Флетчер был человеком неизменно приятным. И для начала стал привлекать на свою сторону ученых. Не имея образования в медицине и физиологии, он принялся искать друзей среди медиков. Живя в 1900 году в отеле в Венеции, он завязал дружеские отношения с гостиничным врачом по имени Эрнст ван Сомерен. Поначалу заинтересованный более в падчерице Флетчера, чем в его идеях, ван Сомерен в конечном счете был покорен, или, вернее сказать, измотан письмами Флетчера, полными ярких и светлых фраз⁵⁰, но порой граничивших с изнурительно долгими публичными речами. Ван Сомерен «принарядил» теорию Флетчера, добавив к ней надуманную медицинскую терминологию с привкусом профессионального жаргона – например, «вторичный рефлекс глотания».

Едва у гостиничного врача появлялась свободная минута, он принимался собирать данные, которые, как понимали оба господина, понадобятся для снискания одобрения в академических кругах. Флетчер немало поэкспериментировал на себе, однако усилия подобного рода едва ли могли убедить в чем-то сообщество исследователей. Он просто взвешивал и документировал все, что ежедневно принималось им в качестве еды и питья, а также то, что оказывалось на выходе. Причем данные относились как к нему самому, так и к «моему спутнику Карлу», сопровождавшему Флетчера в велосипедной поездке по Франции. Как утверждал в 1909 году сам Флетчер в письме одному из своих благодетелей, Карл был «юным тирольцем, носившим национальный костюм», иногда весы, а также как наемный работник «приглядывавший за велосипедом и полезный во многих иных отношениях».

В 1901 году ван Сомерен выступил с научным докладом на заседании Британской медицинской ассоциации, затем – перед Международным конгрессом физиологов. В дальнейшем скептически настроенные, но заинтригованные ученые, завоевавшие себе положение в Лондонском королевском обществе и в университете Кембриджа, а также Рассел Читтенден⁵¹ из

⁴⁸ Однако два «специалиста по питанию» исповедовали противоположные взгляды на проблему освобождения кишечника. Для Келлога идеальным воплощением здоровья было явление четырех неплотных «колбасок» ежедневно, Флетчеру же было довольно нескольких сухих «шариков» один раз в неделю. Тут явно было что-то личное: «Язык его покрывал плотный налет, а дыхание было зловонным», – ехидствовал Келлог.

⁴⁹ Я сумела отыскать лишь одну строфу. Но и ее более чем достаточно: «Я буду жевать. / Мне угодно желать, / Того, что дается природой / Не грязи конечной в угоду, / А чтобы жевать, и жевать, и жевать».

⁵⁰ «Извергает лаву Везувий, тревожа нас всех».

⁵¹ Краткое итоговое изложение результатов исследования, проведенного Читтенденом, появилось в июньском номере *Popular Science Monthly* за 1903 год. На той же странице было напечатано сообщение о Гаврской двуногой лошадке – жеребенке, рожденном без передних ног и похожем на кенгуру. Что, впрочем, «не уменьшало затруднений для жеребенка, потому

Йельского университета провели собственные исследования, выводы из которых, однако, оказались неоднозначными. В 1904 году 13 парней из госпитальной службы американской армии были оторваны от привычных обязанностей медбратьев – их сделали подопытными кроликами в шестимесячном эксперименте Флетчера и Читтендена по проверке низкокалорийной диеты с пониженным содержанием белков и усиленным режимом пережевывания. На этот раз среди них не было увальня в просторных тирольских штанах до колена и фетровой шляпе с пером, обязанного вести регулярное взвешивание и следить за порядком в делах. Утро для этих ребят начиналось в 6.45, и первые полтора часа отводились на «текущие обязанности, включая... ассистентскую работу по измерению объема выделенной мочи и фекалий, отправку собранного материала в лабораторию, чистку сосудов для сбора и транспортировки фекалий и мочи и так далее».

Читтенден заявил о нахождении подтверждений того, что система Флетчера позволяет человеку получать две трети калорий и половину обычной порции белков, в сравнении с действующими рекомендациями специалистов по питанию. Несмотря на то что это заявление подвергалось резкой критике и в значительной мере отвергалось другими учеными, оно задело чувствительную струну в умах поставщиков продовольствия – армейских интендантов и прочих лиц, чья работа требовала снабжать едой голодные полчища, не выходя за рамки ограниченных бюджетов. И в США, и в Европе администраторы работных домов, тюрем и школ принялись заигрывать с флетчеризмом. Медицинское управление Вооруженных сил США выпустило официальную инструкцию для введения в практику «Методики реализации экономического усвоения пищевых продуктов», то есть флетчеризма в действии. («Жуйте любую твердую пищу до тех пор, пока она не станет совершенно жидкой...» – знакомый рефрен, не правда ли?) В 1917 году Читтенден стал научным советником Герберта Гувера, а затем возглавил Управление по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных средств.

Флетчер утверждал, что благодаря его системе семья из пяти человек в течение 15 месяцев способна сэкономить достаточно денег, чтобы обставить мебелью пятикомнатную квартиру.

Флетчер, во время Первой мировой войны живший в Бельгии и уже пребывавший на дружеской ноге с американским послом, сделал ставку на обе связи – и оказался «почетным специалистом по питанию» в созданной Гувером комиссии по оказанию помощи этой стране. Оба господина – Флетчер и Читтенден – прилагали все усилия, дабы убедить Гувера сделать флетчеризм частью экономической политики Соединенных Штатов, узаконив сокращение на две трети объема нормированных продовольственных поставок, предназначенных для отправки гражданскому населению за океаном. Проявив мудрость, Гувер устоял.

Элегантные костюмы цвета беж, столь любимые Флетчером, все-таки не заслоняют его истинного лица. В письме 1910 года он хвастливо утверждает: благодаря его системе семья из пяти человек в течение 15 месяцев способна сэкономить достаточно денег, чтобы обставить мебелью пятикомнатную квартиру. Но, «разумеется, – добавляет далее он, – меблировка должна быть самой скромной». И это слова человека, годами жившего в роскошных номерах гостиницы «Вальдорф Астория». В конце письма Флетчер резюмирует: «Чтобы стать настоящим экспертом в экономических вопросах, нужен честолюбивый ум». Остальные пусть жуют свои кексы.

В XIX веке, как и в начале XX, история знала немало примеров того, как некоторые господа, действовавшие вроде бы из лучших побуждений (хотя, вполне возможно, и из корысти), пытались накормить неимущих, провозглашая необходимостью считать каждый бюджетный грош. В случае с Жаном Д'Арсе – старшим и Жаном Д'Арсе – младшим шнурки из обыч-

что у кенгуру есть еще пара ног спереди, пусть маленьких и коротких, но все же иметь их такими лучше, чем не иметь их совсем». Оптимистичнее, правда, выглядело, заявление о том, что жеребенок «здоровенький и получает молоко от козы».

ной кожи были бы более питательными, чем то, что предлагали людям эти двое. В 1817 году Д'Арсе-младший, химик по профессии, предложил метод извлечения желатина из костей (а заодно и денег из сундуков состоятельных парижан). Общественные больницы и богадельни, проглотив, как наживку, абсурдное утверждение, будто две унции⁵² желатина Д'Арсе по своей питательности сравнимы с тремя и даже более фунтами мяса, принялись подавать голодающим желатиновый суп.

Но жалобы полились столь обильным потоком, что в 1831 году врачи печально известной центральной парижской больницы для бедных Hôtel-Dieu провели эксперимент: сравнили традиционный бульон с желатиновой похлебкой. Последняя оказалась «более отталкивающей на вкус, скоропортящейся, хуже усваиваемой, менее питательной и... более того, нередко служившей причиной поноса». Французская Академия наук, очнувшись от бездействия, назначила специальную комиссию для рассмотрения этого дела. В течение 10 лет «желатиновая комиссия» терзалась сомнениями, не зная, на что решиться, пока, наконец, не опустила большой палец вниз, вынеся окончательный приговор. Желатин, используемый для кормления животных, сообщалось в отчете комиссии, как выяснилось, вызывает у людей «отвращение, невыносимое в такой мере, что меньшим злом кажутся муки голода».

И вот что в данной связи не менее интересно. В 1859 году в журнале *California Farmer and Journal of Useful Science* был приведен рецепт пищевого экстракта в виде вытяжки из перуанского гуано⁵³. Рекомендую эликсир «всем слоям общества», изобретатель его – мистер У. Кларк из Англии – полагал его наиболее подходящим для тех, кто должен затрачивать много сил, но не имеет средств для покупки мяса.

Замедленный процесс еды помогает желающим сбросить лишний вес. К тому моменту, когда головной мозг поймет, что желудок наполнился, жевание со скоростью 32 движения в минуту отправит в пищеварительную систему меньше продуктов, чем могло бы туда попасть при скорости пять жеваний в минуту и волчьем аппетите.

Мистер Кларк заявлял, что две-три столовые ложки его средства равноценны двум фунтам мяса и к тому же обладают особым преимуществом – придают картошке и гороху в рационе рабочих «весьма приятный вкус».

В 1979 году пара исследователей из Миннеаполиса подвергла флетчеризм проверке. Они поместили 10 испытуемых в местный госпиталь для ветеранов войны и закупили некоторое количество арахиса и баночек арахисового масла. Сначала подопытные придерживались диеты, в которой почти все жиры давал натуральный арахис. Затем им предложили арахисовое масло. Это было вполне эстетично – заменить маслом арахис, требовавший бесконечного жевания. Далее «зола пищеварения», как Флетчер любил именовать экскременты, анализировалась на предмет количества оставшегося неусвоенным жира, поступившего в организм вместе с арахисом или сделанным из него маслом.

«Природа накажет каждого, кто плохо жует» – в этих словах есть доля истины, говорится в научной статье, опубликованной в октябрьском номере *New England Journal of Medicine* за 1980 год. Получая в качестве пищи полноценный арахис, подопытные теряли в процессе выделения 18 % жиров. Когда же участников эксперимента перевели на питание арахисовым маслом, в их стуле обнаруживалось всего 7 % жира.

⁵² В различных системах мер 1 унция равнозначна весу примерно от 27 до 31 грамма. – *Прим. перев.*

⁵³ «Положить в эмалированную кастрюлю 2,5 фунта гуано, залить 3 квартами воды (одна американская кварта равна 0,946 л. – *Прим. перев.*) и кипятить в течение 3–4 часов, затем дать остыть. Слить чистую жидкость, оставив около кварты целебного экстракта». «Использовать понемногу, – предостерегает автор. – В противном случае экстракт может раздражать, как перец или уксус».

Однако вряд ли арахисовая диета может репрезентативно представлять собой питание в целом. Благодаря «зрительному наблюдению образцов стула» (если воспользоваться терминологией *New England Journal of Medicine*, рекомендуя также «бросить взгляд перед смывом»), каждый может убедиться: частички арахиса способны совершить путешествие по пищеварительному тракту, так и оставшись неперевавшими. Орехи славятся этим свойством. Арахис и зерна кукурузы настолько прочны, что их можно использовать в «самодеятельных тестах» времени транзита пищи по «внутреннему каналу» человека в качестве своего рода маркеров пищеварения, определяя таким образом временной промежуток между поглощением и выделением⁵⁴. Именно поэтому арахис был особо отмечен в ряду прочих аналогичных продуктов менеджером по развитию бизнеса Мартином Стоксом, отвечающим за *Model Gut* – настольную компьютерную модель пищеварительного тракта⁵⁵, сдаваемую напрокат для изучения процессов усвоения пищи.

Я нашла Стокса ради того, чтобы узнать, нельзя ли применить *Model Gut* для проверки положений флетчеризма. Да, это возможно, но «вероятно, будет стоить от \$10 000 до \$20 000». По его мнению, в применении к отдельным видам труднорастворимой пищи (к этой категории он отнес орехи и редкие разновидности сырого мяса) тщательное пережевывание полезно. Оно несколько улучшает усвоение нутриентов и дает человеку чуть больше энергии, однако «маловероятно, чтобы оно обеспечивало ярко выраженный эффект, определяя общее усвоение пищи».

Стокс переправил мое электронное послание, касающееся *Model Gut*, старшему научному сотруднику Ричарду Фолксу. Тот пренебрежительно отозвался не только об усиленном жевании пищи, но и о ее блендировании ради лучшего усвоения нутриентов.

Действительно, слюна содержит ферменты, способствующие расщеплению крахмала, однако поджелудочная железа тоже вырабатывает эти природные ферменты. Поэтому быстрое пережевывание пищи компенсируется работой тонкого кишечника.

Пищеварительный тракт человека, говорит Фолкс, в процессе эволюции научился извлекать максимум из попадающих в него продуктов – и главное, в сущности, проглотить кусочек пищи. «Ученые-диетологи упрямо держатся за идею, согласно которой чем больше чего-то хорошего, тем лучше, – добавляет он. – Они верят, что мы должны стараться получить как можно больше определенных элементов питания, на которые возникает своего рода мода. Но поверхностное увлечение отдельными продуктами или диетами игнорирует законы эволюционной биологии и требования выживания». Мне показалось, что, дай Фолксу волю, он пропустил бы через *Model Gut* самого Горация Флетчера.

Впрочем, в защиту тщательного пережевывания пищи свидетельствует то обстоятельство, что едок за столом не торопится. Замедленный процесс еды помогает желающим сбросить лишний вес. К тому моменту, когда головной мозг поймет, что желудок наполнился, жевание со скоростью 32 движения в минуту отправит в пищеварительную систему меньше продуктов, чем могло бы туда попасть при скорости пять жеваний в минуту и волчьем аппетите. Но мы же говорим о *флетчеровском* стиле тщательнейшего пережевывания и имеем в виду не кого-нибудь, а *Флетчера*. С другой стороны, если мы начнем жевать каждый положенный в рот кусок, скажем, 100 раз, то, как утверждает Фолкс, рискуем получить обратный эффект. Процесс поглощения пищи настолько замедлится, что желудок успеет переправить в кишечник первую порцию еды в то время, когда оставшаяся ее часть еще будет лежать на тарелке. Но и это еще не все. Предположительно, *флетчеризация* способна настолько затянуть трапезу, что,

⁵⁴ Пищеварительный тракт человека похож на шоссе Amtrak line от Сиэтла до Лос-Анджелеса: транзитное время около 30 часов, и ландшафт до конца путешествия остается довольно однообразным.

⁵⁵ «Мы можем даже вызвать рвоту», – хвалился разработчик. Но не дал никакого ответа на вопрос, сформулированный в обращении по электронной почте: способна ли модель – и если да, то в каком направлении – экскретировать?

очистив тарелку и отложив в сторону салфетку, человек может тут же почувствовать желание «поклевать» чего-нибудь снова.

Бомонт пытался выяснить, сможет ли действовать как обычно желудочный сок, изъятый из желудка и оторванный от телесной «жизненной силы».

Не говоря уж о том, что половина утра просто пропадает. «И у кого найдется время для всего этого? – воскликнул гастроэнтеролог Джейми Аранда-Мичел, работающий в Mayo Foundation, когда я позвонила ему, чтобы поинтересоваться его мнением о системе Флетчера. – Вы что, собираетесь весь день потратить на завтрак? Да вы же работу потеряете!»

Задолго до того, как исследователи пищеварения получили в свое распоряжение ветеранский стул из эксперимента или возможность попрактиковаться в компьютерной игре с участием *Model Guts*, в их руки попал Алексис Сент-Мартин. В начале XIX века он был траппером и работал на Американскую пушную компанию в той местности, которая в наши дни стала Мичиганом. В 18 лет его случайно ранили выстрелом в бок. Образовалась фистула – открытое незаживающее отверстие в желудке, зияющее сквозь дыру в мышцах и кожном покрове. Уильям Бомонт – хирург, оперировавший Сент-Мартина – сумел распознать ценность этой раны, которая буквально открывала окно в область желудочной деятельности и таинственного выделения пищеварительных соков, о чем до того момента мало что было известно.

Эксперимент № 1 начался в полдень 1 августа 1825 года. «Сквозь отверстие я вводил в желудок следующие пищевые продукты, каждый из которых был подвешен на шелковой нити: ...кусочек хорошо приправленного пряностями, как было принято, мяса; кусочек сырого соленого свиного сала; кусочек нежирной солонины; ...кусочек подсохшего хлеба и несколько листочков сырой капусты. ... затем парень продолжал свою обычную работу по дому».

В первый же день исследований эксперимент Бомонта нанес сокрушительный удар по флетчеризму⁵⁶ – за 75 лет до изобретения «великого жевания».

Вот запись врача: «2 часа пополудни. Обнаружил, что капуста, хлеб, свинина и вареная говядина полностью переварены: из того, что было привязано к нитям, не осталось ничего».

Никакого пережевывания не понадобилось⁵⁷. В прежнем виде осталось только сырое мясо.

Бомонт произвел более 100 экспериментов на Сент-Мартине и в конце концов написал книгу, завоевав себе место в истории медицины. Сегодняшние учебники по-прежнему ссылаются на Бомонта – правда, не без преувеличений: в них он зовется «отцом американской физиологии» или даже ее «святым патроном». Хотя, если взглянуть на дело глазами Сент-Мартина, ничего святого или отеческого он по отношению к себе так и не увидел.

⁵⁶ Сравнительно недавно оказалось, что пищеварение здорового взрослого мужчины справилось со всем, за исключением 28 костей из 131. Произошло это после того, как без предварительного пережевывания была проглочена порезанная кусками землеройка. (Однако не развенчанный в своих заблуждениях Флетчер замыслил этот эксперимент. Исследование должно было послужить предупреждением археологам, склонным делать выводы о рационе человека и животных, основываясь на скелетных останках добычи.) Землеройка – но не тот, кто ее съел, – удостоилась упоминания в благодарственном списке, и я начала подозревать, что деяние следовало бы отнести на счет ведущего автора научной статьи, написанной по результатам исследования, а именно Питера Штала. Он подтвердил мои предположения, добавив, что «она пошла лучше» с добавлением «капельки соуса для спагетти».

⁵⁷ Наблюдения Бомонта были использованы против Флетчера в научной дискуссии после лекции, прочитанной им на конференции стоматологов, состоявшейся в 1909 году в Рочестере, Нью-Йорк. «В практическом отношении не так уж важно, была ли пища предварительно тщательно пережевана или же кусочек ее... поступил [в желудок]... в виде одного цельного ломтика», – заявил один из собравшихся. Прежде чем Флетчер сумел ответить, выступили еще два медика, поддержавшие коллегу. Однако к тому моменту, когда Флетчеру снова дали слово (в стенограмме это на две страницы ниже), имя Бомонта уже не упоминалось: либо позабылось в ходе обсуждения, либо было просто проигнорировано. Во всяком случае сам Флетчер ничего в ответ не сказал.

Глава пятая

На подступах к желудку

Кислые отношения Уильяма Бомонта и Алексиса Сент-Мартина

Три известные гравюры изображают Алексиса Сент-Мартина в юности. Я видела их не раз: в биографиях его хирурга Уильяма Бомонта, в книгах, написанных самим Бомонтом, и в журнальных статьях, посвященных этой паре. Но гравюры эти, несмотря на полноту живописных деталей, не дают полного представления об облике этого человека, ибо показывают лишь нижнюю левую часть его грудной клетки и знаменитую фистулу. Во всяком случае, сосковидный выступ бросился мне в глаза прежде, чем я перевела взгляд на глаза Алексиса. Пожалуй, в этом есть смысл, поскольку Бомонт был исследователем, а Сент-Мартин – предметом его изысканий, то есть в большей степени телесной формой, чем личностью. Однако оба они – и врач, и пациент – были знакомы на протяжении 30 лет. И в сумме более 10 из них они жили вместе. Так неужели между ними не возникло привязанности? Какими *в действительности* были их отношения? Дурно ли обращались с Сент-Мартиним и плохо лечили или же роль подопытного оказалась для него приятнейшим делом, о котором можно только мечтать?

Эти двое встретились в июне 1822 года в Макино-Айленде, на складе торгового поста Американской пушной компании. Сент-Мартин был канадцем французского происхождения, проводником и траппером, по договору работавшим на компанию, – он возил шкуры в своем челноке либо прокладывал путь сквозь леса Мичигана пешком. Сент-Мартин мало что запомнил из первой, исторической, встречи с Бомонтом, поскольку лежал на полу в полубессознательном состоянии. К несчастью, чье-то ружье само выстрелило, направив заряд утиной дробью прямо ему в бок, и Бомонта, служившего хирургом в ближайшем гарнизоне, вызвали на помощь.

Утки Макино-Айленда доставались не так-то просто. «При осмотре обнаружилось, что легочная ткань, размером примерно с яйцо индейки, выдается наружу, выпячиваясь через нанесенное извне проникающее ранение – рваное и с обгорелыми краями, – а под ней находится второе выпячивание, похожее на ткань желудка. Я не мог поверить в это с первого взгляда, принимая во внимание, что раненый был еще жив. Однако при более тщательном осмотре выяснилось, что то был действительно желудок с прорехой в выпятившейся части – настолько большой, что в нее входили четыре моих пальца, а ранее через разрыв вышла пища, принятая за завтраком, но впоследствии выступившая наружу и застрявшая в одежде». Вот так читается несколько витиеватое и многословное описание ранения, сделанное Бомонтом.

Именно через это отверстие – и сквозь месиво полупереваренного мяса и хлеба, нежданно-негаданно показавшегося в складках шерстяной рубашки Сент-Мартина, – Бомонт и разглядел свой звездный билет, открывавший ему как врачу путь к ослепительной всенародной славе. Итальянцы, с помощью экспериментов пытавшиеся понять, как происходит пищеварение, использовали как животных (вводя в их желудки пищу «на веревочках» и извлекая обратно), так и себя (отрывая свои собственные обеды). Однако «вход», открывшийся в результате ранения Сент-Мартина, предоставлял исследователю беспрецедентную возможность непосредственно наблюдать и документировать выделение пищеварительных соков и протекание процессов в организме. (Более существенно работу желудка мы рассмотрим в восьмой главе. Пока же давайте приглядимся к этой весьма необычной медицинской паре.)

Бомонту было 37 лет, и он был не прочь подыскать для себя нечто менее унылое, чем немудрящие обязанности безвестного внештатного хирурга-ассистента на службе в военном

форпосте. Когда именно он в полной мере осознал всю ценность дыры в животе Сент-Мартина и насколько тщательно старался закрыть ее или же оставить открытой – все это из области предположений. Единственным очевидцем событий того утра был человек по имени Гердон Хаббард. В оставленных им воспоминаниях есть намек на то, что Бомонт уловил самое главное раньше, чем сам заявлял об этом впоследствии. «Я хорошо знаю доктора Бомонта, – сообщает Хаббард. – Вскоре после первого осмотра он вбил себе в голову, что будет экспериментировать, вводя пищу в желудок через возникшее у пациента отверстие, которое поэтому и следовало держать открытым».

Бомонт все отрицал. В своем дневнике наблюдений он пишет, что предпринимал «все усилия, чтобы добиться застания отверстия в желудке». Думаю, истина находится где-то посередине. Чуть ближе к версии Хаббарда – и можно с определенной долей уверенности судить о том, почему Бомонт, приводя в недоумение окружающих, сделался столь предан человеку, которого прежде в глаза не видел и судьбой которого должен был, по праву рождения и положения в обществе, интересоваться весьма мало. Сент-Мартин был, как тогда говорили, *mangeur du lard* – «едоком свинины» и простым проводником, то есть принадлежал к низшему классу. Тем не менее, когда в апреле 1823 года возможность оплачивать пребывание Сент-Мартина на больничной койке завершилась, Бомонт взял парня к себе в дом. В своем дневнике наблюдений врач объяснил, что поступил так «исключительно из милосердия». Боюсь, это весьма сомнительно.

Едва Сент-Мартин достаточно окреп, его стали использовать для работы по дому. С самого начала всей истории Бомонт держал фистулу под пристальным наблюдением – порой, в буквальном смысле. «Когда он лежал на другом боку, – пишет он в своем дневнике наблюдений, – я смог заглянуть в полость желудка и, в сущности, наблюдал процесс пищеварения». Я бы не отказалась побывать при первом оглашении протокола этого эксперимента. Сент-Мартин понятия не имел о научных методах. Он был неграмотным и плохо говорил по-английски, объясняясь с окружающими на местном диалекте канадского французского – да еще и с таким акцентом, что Бомонт в своих заметках, сделанных непосредственно в день несчастливого выстрела, записал его фамилию как «Самата». Да, врач вел дневник. Но ни я, ни эксперт по медицинской этике Джейсон Карлавиш, написавший чудесный роман, с детективной точностью исследующий историю этой пары, не нашли ни единого упоминания о реакции самого Сент-Мартина на свое положение.

В книге «Истинная этика: Уильям Бомонт, Алексис Сент-Мартин и медицинские исследования в предвоенной Америке» историк Алекса Грин объясняет отношения между двумя мужчинами просто: один – хозяин, второй – слуга. Если некто желает просунуть вам между ребер немного баранины, вы должны позволить ему это сделать. Все остальное – обязанности по предписанию. (Когда Сент-Мартин поправился настолько, что стал понимать, какая уловка кроется за обещанием обеспечивать для него постоянную медицинскую помощь, Бомонт положил ему жалование.)

Для двух человек, столь далеких друг от друга в социальном и профессиональном смысле, отношения между Бомонтом и Сент-Мartiном были необычайно близкими. «При введении кончика языка через отверстие и прикосновении им к слизистой оболочке желудка, когда тот был пустым и в спокойном состоянии, кислый вкус не ощущался»⁵⁸. Единственное изображение молодого Сент-Мартина в полный рост я нашла на картине Дина Корнвелла

⁵⁸ Использование языка не так странно, как может показаться. До того как у врачей появилась возможность отправлять жидкости человеческого тела на анализ в лабораторию, для получения диагностической «подсказки» они иногда полагались на язык и нос. Например, сладкая моча указывала на диабет. Гной следует отличать от слизи, как отмечает доктор Сэмюэль Купер в 1832 году в «Словаре практикующего хирурга», в силу «тошнотворно-сладкого» вкуса и «запаха, который ни с чем не спутаешь». В помощь врачу, все еще бьющемуся за понимание разницы – возможно, из-за того, что хирургию он стремится изучать по словарю, – Купер дает такую подсказку: «Гной тонет в воде, слизь плавает на поверхности».

«Бомонт и Сент-Мартин». Картина входила в серию «Пионеры американской медицины», выпущенной в свет в 1938 году в рамках рекламной кампании, проводившейся лабораториями компании Wyeth⁵⁹. Если не принимать во внимание дурацкую прическу с коротко подстриженными по сторонам локонами, которую Сент-Мартин упрямо носил всю жизнь, человек на картине Корнвелла обладает примечательной внешностью: широкоскулый, с прямым римским носом, мускулистый, с загорелыми грудью и руками. Бомонт выглядит лихо, но и щеголевато. Шевелюра у него пышная, и волны волос легли так странно, что чем-то напоминают полосы, выдавленные на поверхность торта из шприца для крема.

Для исследования пищеварительных возможностей за пределами тела Бомонт заставлял Сент-Мартина держать пузырьки с желудочным соком под мышками – чтобы приблизить эксперимент к естественным температурным условиям или имитировать движение стенок желудка.

Картина кисти Корнвелла создана в форте Кроуфорд на Мичиганской территории около 1830 года, когда Сент-Мартин был нанят Бомонтом на второй срок службы. На том этапе своего исследования пищеварения Бомонт пытался выяснить, сможет ли действовать как обычно желудочный сок, изъятый из желудка и оторванный от телесной «жизненной силы». (Да, может.) Бомонт наполнял секретами Сент-Мартина пузырек за пузырьком и погружал туда различные виды пищи. Кабинет стал напоминать небольшое производство по сбору желудочного сока. На одной из картин Бомонт держит эластичную резиновую трубку, одним концом всунутую в живот Сент-Мартина, в то время как из другого ее конца что-то каплет в бутылочку на коленях хирурга.

Я провела немало времени, не отрывая глаз от этой картины и стараясь понять, что же все-таки связывало этих двоих? Посмотришь – между ними пропасть. На Сент-Мартине – дунгари⁶⁰ из грубой хлопчатобумажной ткани, протершейся на коленях. Бомонт – в полной военной форме: мундир с эполетами и латунными пуговицами, бриджи в обтяжку, заправленные в кожаные сапоги до колен. «Да, – как будто говорит нам Корнвелл, – положение у малыша Сент-Мартина несладкое, но вы поглядите, *вы только поглядите*, как великолепен тот, кому он служит!» (Трудно отделаться от мысли, что Корнвелл проявил некоторую вольность, творя костюмную часть полотна – вероятно, из желания добавить толику славы портретируемому. Всякий, кто имел дело с соляной кислотой, отлично знает, что парадный мундир для такого случая не годится.)

Эмоции уловить труднее. Сент-Мартин, по виду, не зол и не счастлив. Он лежит на боку, опираясь на локоть. Его поза и устремленный вдаль взгляд ассоциируются с прилегшим отдохнуть у походного костра путником. Бомонт сидит – восхитительно прямо – у кровати, в кресле, обитом оленьей кожей. Он смотрит куда-то вглубь картины, но не за ее пределы – так, словно на стене кабинета, куда падает его взгляд, висит экран телевизора. И выглядит он посетителем, навестившим больного, но успевшим сказать все, что хотел. Доминирующий мотив картины – стоическое спокойствие: один персонаж исполнен терпения во имя науки, другой же терпит, чтобы продлить свое существование. Даже с учетом основной идеи полотна – прославления медицины (равно как и Бомонта, и лаборатории фирмы Wyeth), – стоило бы справедливости ради отметить: эмоциональный фон бледноват. В любом случае радости тут нет места. Но, по крайней мере, однажды Бомонт все же упоминает в своих записях о «гневе и нетерпении» Сент-Мартина. Изображенная процедура была не просто скучной – она была физически неприятной. Изъятие желудочных соков, пишет Бомонт, «обычно сопровождалось характер-

⁵⁹ *American Home Products* – одна из крупнейших фармацевтических фирм США. – *Прим. перев.*

⁶⁰ Рабочий комбинезон из простой хлопчатобумажной ткани с нагрудником и ляжками. В более широком смысле – рабочая одежда (исторически – матросская) из грубой ткани. – *Прим. перев.*

ным ощущением в глубине желудка при погружении в него [зонда], чувством слабости и дурноты, из-за чего приходилось прекращать все действия».

Пренебрежительное отношение, которое Бомонт и медицинский истеблишмент того времени демонстрируют по отношению к пациенту, – что очень заметно, в частности, в манере обращения к Сент-Мартину, – помочь делу явно не могло. Упомянув Алексиса или обращаясь к нему, говорили или писали «малыш» – хотя тому было уже заметно за 30. Он был «человеческой тестовой трубкой», «патентованным сосудом для переваривания». Для исследования пищеварительных возможностей за пределами тела Бомонт заставлял Сент-Мартина держать пузырьки с желудочным соком под мышками – чтобы приблизить эксперимент к естественным температурным условиям или имитировать движение стенок желудка.

Когда несколькими годами позднее один из коллег Бомонта вознамерился получить знаменитый желудок Сент-Мартина для изучения или выставления в виде экспоната в музей, оставшиеся в живых члены его семьи послали медику телеграмму, в которой было написано: «Не приезжайте на вскрытие. Убьем».

«Они [пузырьки с желудочным соком] удерживались в axilla, – читаем в заметках Бомонта, – и часто взбалтывались в течение часа или полутора». Если вы никогда не встречали термин *axilla*, то можете подумать, что речь о каком-то лабораторном оборудовании, но никак не о мышечных впадинах. Бомонт провел десятки опытов, требуя, чтобы Сент-Мартин держал пузырьки подобным образом в течение шести, восьми, одиннадцати и даже двадцати четырех (!) часов. Так стоит ли удивляться, что «малыш» дважды вырывался на свободу – «сбегал», как выражается Бомонт: отчасти, чтобы повидаться с семьей в Канаде, но также и потому, что становился сыт происходящим по горло. Правда, во второй раз он нарушил контракт и потому надолго снижал гнев Бомонта. В письме к главному хирургу Соединенных Штатов⁶¹, написанном примерно в то же время, Бомонт порицает Сент-Мартина за «гнусное упрямство и черную неблагодарность».

Увы, другого фистулированного желудка у Бомонта не было. Хотя он и завершил свои эксперименты, в Сент-Мартине все равно нуждался – чтобы «подпереть» им свой статус за океаном. Позже Бомонт познакомился с группой ученых из Европы – включая химиков и других специалистов, – коим и стал отсылать образцы желудочного сока на анализ⁶². (Его переписка в тот период представляет собой смешение благородных манер и чего-то почти гхоулиного⁶³. «Позвольте выразить благодарность за присланную Вами бутылочку с желудочным соком».

«С особенным удовольствием... я экспериментировал с разжеванным мясом... как Вы и предлагали в Вашем последнем по времени письме».) Хотя никто из «контрагентов» Бомонта так и не смог успешно идентифицировать различные «соки», американцу было выслано приглашение выступить с лекциями в Европе – прихватив с собой Сент-Мартина в качестве живой разновидности презентации, сделанной в PowerPoint⁶⁴.

⁶¹ То есть, говоря современным языком, – в письме на имя министра здравоохранения. – *Прим. перев.*

⁶² В 1800-е годы отправка морским путем куда-либо телесных жидкостей была делом весьма затруднительным. Чтобы доплыть до Европы, требовалось четыре месяца. Бутылочки прибывали на место «разбитыми» или «испорченными» или разбитыми и с испортившимся содержимым одновременно. Один из адресатов в отчаянии наставлял Бомонта, что отправлять секреты следует «в пинтовых бутылках Lynch & Clark's из-под минеральной воды источников Саратоги. Бутылки должны быть сделаны на заводе в Конгрессвилле, снабжены этикетками и тщательно запечатаны, а затем на каждую следует сверху надеть колпачок из крепкой кожи и укрепить, стянув вокруг горлышек бечевой, и потом опустить каждый сосуд в оловянный цилиндр и запаять на нем крышку».

⁶³ Гхоулы – сказочные чудовища, обитающие на кладбищах и питающиеся человеческой плотью. Сродни упырям, вампирам и арабским демонам. Разновидность нежити. – *Прим. перев.*

⁶⁴ Широко распространенная программа для создания компьютерных презентаций, сопровождающих, в частности, многие научные выступления. – *Прим. перев.*

В итоге из всего этого получилось неплохое продолжение – в виде игры «Койот и Кукушка-подорожник»⁶⁵, затянувшейся более чем на десятилетие. 60 писем были написаны, отосланы и получены. Среди авторов и адресатов числились Бомонт, Сент-Мартин и другие, включая Американскую пушную компанию, знавшую, где находится ее служащий и желавшую выступить посредником в процессе его возвращения. То был торг продавца с лихорадочно-возбужденным покупателем. С каждым новым раундом переговоров Сент-Мартин хотел большего или присылал извинения – правда, всегда вежливые и «с выражением почтения к Вашей семье». Бомонт поднял ставку: \$250 в год и еще \$50 на переезд жены и пятерых детей («его живое имущество», как однажды выразился на этот счет благородный медик). Может быть, пенсия от правительства и участок земли во владение? Наконец, Бомонт решил предложить \$500 в год – при условии, что Сент-Мартин на время оставит свою семью. Однако в этой же связи врач замыслил применить какую-то уловку, хотя и осталось неясным, какую именно: «Когда я получу его обратно в свое распоряжение, то позабочусь о том, чтобы удерживать его под контролем с моей стороны и в моих интересах». Но Сент-Мартин – ура! ура! – не попался в эту ловушку.

В конце концов Бомонт умер первым. Когда несколькими годами позднее один из его коллег вознамерился получить знаменитый желудок для изучения или выставления в виде экспоната в музей, оставшиеся в живых члены семьи Сент-Мартина выслали медику телеграмму, которая, должно быть, привела в ступор телеграфиста: «Не приезжайте на вскрытие. Убьем».

По меркам сегодняшней политкорректности, Уильям Бомонт проявлял отталкивающую претенциозность и грешил высокомерием. Не думаю, что проявление подобного рода качеств было следствием моральной ущербности. В конце концов, именно этот человек заявлял в своих дневниковых записях, что следует плану Бенджамина Франклина «по достижению морального совершенства». Скорее, я бы объяснила некоторые нюансы поведения врача влиянием на его личность классового неравенства, характерного для XIX века, а также зачаточным состоянием медицинской этики. Во врачебных кругах того времени не было принято слишком уж беспокоиться о проблемах, которые могли возникнуть в связи с информированным согласием пациентов, равно как и о правах больных в самом общем виде. Поэтому никому просто в голову не приходило осуждать Уильяма Бомонта за то, что он использовал «едока свинины» в интересах развития медицинских знаний или собственной карьеры. Сент-Мартин получал компенсацию, могли бы сказать его современники, и его не удерживали насильно. Бомонта же судили исключительно по его вкладу в физиологию, высоко ценя его преданность науке. В истории медицины он был, да и остается, тем, кого восхваляли.

Я думаю, что история о Бомонте и Сент-Мартине – прежде всего о том, как проявляет себя одержимость. Вот был человек, истративший большую часть своей взрослой жизни и тысячу долларов личных денег на изучение пищеварительных соков. И то был человек, желавший – по собственной воле и во имя науки – пробовать на вкус цыпленка, превращенного в химус в желудке другого человека (кашица получалась «мягкой и сладкой»). И еще этот человек был «настолько поглощен своим предметом, – пишет его биограф Джесси Майер, – что ему трудно было понять, почему кто-то другой не может испытывать того же интереса, что и он сам». Бомонт был буквально раздавлен жалкими результатами продаж в США своей книги «Опыты и наблюдения за желудочным соком и физиологией пищеварения» и неприкрытым отсутствием внимания к ней со стороны британских издателей.

Существует 241-страничное издание, посвященное слюне, написанное Эрикой Силлетти. Существует и лаборатория по изучению слюны.

⁶⁵ Популярный мультсериал *Coyote and Roadrunner*, известный у нас под названиями «Койот и Дорожный бегун» и «Койот и Спринтер». – Прим. перев.

(«Возвращаю „Эксперименты“ Бомонта, поскольку не чувствую потребности сделать заказ на эту книгу», – с едкой непреклонностью заявляется в одном из писем последних.) Среди посланий Уильяма Бомонта, хранящихся в Бекеровской библиотеке Вашингтонского университета, есть и те, что были направлены на имя военного и морского министров – с настоятельной просьбой приобрести по 100 копий этой книги. (Морской министр, человек немного сентиментальный, купил 20 экземпляров.) У Бомонта были друзья с высоким положением, и каждому из них он послал по экземпляру с авторской дарственной надписью. А теперь представьте, как Мартин Ван Бюрен, вскоре ставший вице-президентом Соединенных Штатов, откидывается назад, сидя за рабочим столом в своем величественном, обитом кожей кресле, открывает наугад книгу Бомонта и читает: «Сегодня в 9 часов утра я поместил в сосуд с чистым желудочным соком, взятым этим же утром, кусочек цельной реберной косточки от старого борова...» Послы, главы юридических ведомств, сенаторы и члены палаты представителей – все они были вынуждены находить в своей перегруженной жизни время, чтобы черкнуть несколько благодарственных строк по поводу присланной им книги о секреции желудочных соков. («Поистине, Ваш труд представляет исключительный интерес». «Сожалею, что пока не нашел возможности внимательно ознакомиться с Вашей книгой».)

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.