



ОСТРОВА, ЗАБЫТЫЕ ВРЕМЕНЕМ

ЛОУРЕНС ГРИН

ВЫСОКИЙ хребет, три пика в клубящемся тумане, три пика, где до сих пор растут папоротники, каменные деревья и капустное дерево...

Первобытный лес, причудливый ландшафт создает настроение некоторой неуверенности и ненадежности. Океан пуст, ибо близко нет земли ни на восток — до Африки семьсот миль, ни на запад — больше тысячи миль. Это, наверное, самый старый кусок земли на поверхности земного шара. Он приводил в восторг Дарвина: его причудливые растения, интересные насекомые и окаменелые ископаемые помогали ученому осмыслить эволюцию живых существ.

Речь идет об острове Св. Елены, осколке земли, оставшемся в середине океана после древнего катаклизма. «Нет более интересного места на земле для натуралиста», — писал естествоиспытатель Меллис много лет назад.

Высокие, посещаемые только птицами прибрежные утесы редко открывают взору пришельца чистые, плодородные поля, тихие одноэтажные домики-коттеджи, солидные особняки и большие дома островного интерьера. Остров кажется тюрьмой, хотя за высокими стенами укреплений здесь есть небольшой участок земли площадью в сорок семь квадратных миль, который сохранил очертание английского захолустья, очарование прошлого века, когда такие небольшие коттеджики были настоящей прибежищем страждущих и гонимых. Только когда ваш корабль подходит к якорной стоянке города Джемстауна, который расположен на северо-западном берегу острова, вы начинаете видеть настоящую Св. Елену. Джемстаун, на мой взгляд, играл более значительную историческую роль, чем любой другой город в британских колониальных владениях. Вы чувствуете дыхание истории в старых орудийных окопах и пороховых погребах, располагавшихся в свое время по всей линии порта, в английском замке XVII века с его заполнявшимся водой рвом. Этот вид хорошо знаком каждому коллекционеру по маркам и художественным открыткам.

Став лицом к городу, вы увидите перед собой узкий горный проход между двумя отвесными скалами — Холмом Мундена справа и Холмом Лестницы слева. Над уровнем моря эти скалы поднимаются на одну пятую мили, а просвет между ними

заполнен дамбой и зубчатыми стенами замка. Поверх старого парапета вы можете любоваться шпилем церкви св. Джемса с металлической рыбкой вместо флюгера. В узкой треугольной долине вы видите город, белые дома и большие деревья.

Меллис (вернемся к 70-м годам прошлого века) писал об островитянах как о потомках португальцев, голландцев, англичан, малайцев, индонезийцев и китайцев. Он был больше ботаником, чем историком. Ни от португальцев, ни от голландцев на острове не осталось и следа. Люди всех рас и национальностей, включая малагасийцев и китайцев, подверглись в этом едином «плавильном котле» коренным изменениям, но преобладающим осталось англо-индийское влияние. Возможно, стопроцентный островитянин выглядит таким светлокотым, что его «статус белого» неоспорим. Но у некоторых чувствуется африканская наследственность, которая восходит ко временам рабства. Браки между островитянами и африканцами были, однако, редки в то время, и поэтому характерные африканские черты — курчавые волосы и чернота — нетипичны сейчас для жителей Св. Елены.

С рабством Св. Елена познакомилась вскоре после 1659 года, когда английская Ост-Индская компания стала посылать экспедиции на Мадагаскар за рабами. Каждое судно компании, которое заходило на Св. Елену, должно было оставлять там одного раба, мужчину или женщину, по выбору губернатора. Доктор Джон Фрайер из Кембриджа нашел на Св. Елене 400 англичан — мужчин, женщин и детей, — когда побывал там в конце XVII века. На лондонских афишных тумбах в ту пору появились объявления, призывавшие англичан поехать на жительство в этот островной рай, и среди тех, кто откликнулся на такие объявления, было много жертв Великого лондонского пожара. Набирались целые корабли молодых женщин, которым был обещан бесплатный проезд в Англию через год, «если они к тому времени раздумают». Однако прошло много времени, прежде чем поселенцы и их потомки акклиматизировались на острове. Пират Дампьер писал: «Несколько моих ребят по уши втрескались в девчонок на Св. Елене. Эти девки, хоть и родились там, все равно очень хотели освободиться из этой тюрьмы. Молодые, кроме тех, что приехали из Англии, — все девочки что надо! Миленькие, с хорошими фигурами и одеты на все сто!»

Западноафриканские негры не попадали на Св. Елену вплоть до 1840 года, когда бывший Адмиралтейский суд возбудил дело против работоргов-

Глава из книги, которая будет выпущена Главной редакцией восточной литературы издательства «Наука». Окончание. Начало см. «Азия и Африка сегодня» № 12 за 1969 год.

цев. Были организованы три приемных лагеря для «освобожденных африканцев», как они тогда назывались. Предприниматели, фермеры и купцы нанимали себе большое количество бывших рабов обоего пола. Многие освобожденные африканцы перекочевывали потом в Вест-Индию, где ощущался недостаток рабочей силы. Другие так привыкли к своим работодателям, что остались жить на Св. Елене. Они часто присваивали себе имена своих хозяев, согласно невольничьему обычаю. Вы также встретите здесь много древних имен, распространенных среди негров-рабов: Сципион и Катон из Лонгвуда, Цезарь из залива Санди-Бэй, Август и Меркурий... Помпеев, кажется, уже нет. Веллингтон, или Герцог Веллингтон,—имя бывшего раба, знаменитейшего на весь остров кока, жившего в конце прошлого столетия,—было присвоено ему за огромный рост. Был, конечно, и Лорд Нельсон, а также Вотервич, названный так по имени корабля, который его вызволил из рабства. Меллис считал, что к 1875 году бывшие рабы составляли одну шестую населения острова. Однако они почти не смешивались с местными жителями, и за три десятилетия было отмечено только шесть межрасовых браков.

Св. Елена — остров прозвищ. Это неизбежно в таком месте, где много людей носит одну и ту же фамилию. Но прозвища жителей Св. Елены еще и юмористичны сами по себе. Я встречал людей, которых зовут: Почка Угря, Пирожок-с-рыбой, Све-ча, Боцман, Буфер и Бампер. Доллар Кларк приходил в отель стричь меня. Сыр Томас был в составе крикетной команды. Томас — наиболее часто встречающаяся на острове фамилия, и один из ее носителей сказал мне:

— Кинь камень — и попадешь в Томаса.

Здесь есть девушка по имени Тыква и мужчина, зовущийся Дерево-в-цвету. Когда глава семьи выбирает себе эту «вторую фамилию», ее обязаны носить все остальные члены семьи. Так, вы можете лицезреть вышедшую на прогулку семью: Бенжамин Валета Треф, его жену Черти Треф и их сына Кирилла Треф. Я также вспоминаю одного глухонемого, лучшего слесаря-водопроводчика на острове, известного под именем Молчаливый Парень.

Вера в колдовство и в «дурной глаз» живуча на Св. Елене, как и в глухих английских деревнях. Предвззудки и суеверия проявляются многообразно. Батраки, к примеру, глядят в чашку с водой в надежде рассмотреть на поверхности воды лица своих недругов.

Великому Чарлзу Дарвину нравились островитяне и их скромный образ жизни, но он сетовал на их пищу, состоящую только из риса и небольшого количества солонины. «Низкий прожиточный минимум тяжело отражается на этих беднягах», — замечал он. Сейчас рис стал роскошью на острове, и еда изменилась: появилась в большом количестве рыба, затем картофель, хлеб, чай; кроме того, меню в особых случаях разнообразится местными деликатесами.

В истории Св. Елены был день, после которого она оказалась вынужденной постепенно расстаться с большей частью своих сыновей, — это тот день, когда достопочтенная Ост-Индская компания, правившая островом почти два столетия, передала его британскому правительству. В последующий вслед за этим период борьбы за бережливость и экономию старые служащие Ост-Индской компании начали терять свои доходы, и пришло время, когда бывшим высокооплачиваемым чиновникам ничего не оставалось, как пахать землю бок о бок со

своими старыми слугами-неграми, чтобы как-то подержать свое существование. Первая партия эмигрантов отправилась в Кейптаун в 1838 году. Потом люди стали покидать остров сотнями.

В годы расцвета китобойного промысла многие островитяне занимались матросами на американские «спаутеры» (китобой). Некоторые из них поселились в Нью-Бедфорде и других китобойных портах и сделались американскими бизнесменами. Наследство, которое они оставляли бедным родственникам, живущим на Св. Елене, было весьма значительным. Уже совсем недавно несколько молодых юношей и сотни девушек поселились в Британии. Мужчины, как мне кажется, чаще возвращаются из эмиграции на Св. Елену, чем женщины.

Формально «белый» островитянин всегда может добиться университетской стипендии. Но практически благоприятных возможностей для жителей Св. Елены нет, и поэтому ни один из них не стал обладателем ученой степени. В деловом отношении многие островитяне проявляют себя с лучшей стороны. На острове много небольших бакалейных лавочек, которые снабжаются южноафриканскими рыбными консервами и английским печеньем и джемом. Недавно умер один владелец такой лавочки, не оставив после себя завещания. Когда в поисках этого завещания родственники перерыли весь магазин, то обнаружили припрятанными 15 тысяч золотых соверенов.

Известны случаи, когда островитяне — люди, которые некогда не знали внешнего мира за своими скалами, — создавали себе целые состояния. Характерным примером тому может служить семья Торпов.

Первый Торп, кажется, был йоркширцем, прибывшим на Св. Елену в середине прошлого века в качестве рядового солдата. Здесь он и женился на женщине не то индийского, не то малайского происхождения. Старый солдат умер бедняком, но его сын Уильям скопил большие деньги. Уильям имел десятирех сыновей и двух дочерей. Четыре сына еще и сейчас живут на острове, но никто из них не мог мне сказать, каким образом их отец сделал первый шаг к богатству. Этот пробел в биографии характерен для большинства богатых людей. Никто не знает, как они добыли первую тысячу фунтов.

Внизу, у береговой линии близ Джемстауна, Уильям Торп в молодости вместе со своими друзьями разбирал на части старые невольничьи корабли, захваченные в свое время британским флотом. Эти корабли были обшиты медными пластинами, и значительная часть меди и бронзы оттуда попала в руки Торпа. Грозил разразиться скандал, дело могло кончиться тюрьмой, но Торп поспешно женился на главной свидетельнице британской короны, в результате чего она не смогла дать показаний против него.

Вскоре после удачной женитьбы Торп купил два парусника, потерпевшие бедствия у берегов Св. Елены. Один из его сыновей сообщил мне, что хитрый папаша дал взятку инспектору, чтобы тот доложил своему начальству о непригодности судов и о нецелесообразности их ремонта. Таким образом, Торп получил оба парусника за несколько сотен фунтов в то время, как они стоили многие тысячи.

Одним из парусников был французский барк под названием «Меридиан». Его запатали и послали на остров Вознесения за гуано. Там поблизости есть небольшой островок, который был покрыт тогда тысячами тонн гуано. Люди Торпа в количестве семидесяти человек несколько месяцев подряд

соскребали со скал ценный птичий помет. Затем «Меридиан» поплыл в Лондон, где судно и весь его груз были проданы. Гуано в то время шло по десять фунтов за тонну.

Долгая жизнь Уильяма Торпа оборвалась трагически примерно четверть века назад. Он поспорил с сыном и, будучи ослеплен яростью, свалился со скалы. Его завещание было необычным: он настаивал, чтобы жены его сыновей прожили определенную часть своей жизни на Св. Елене, в противном случае они лишались части наследства. Мне говорили, что троим его сыновьям досталось по 140 тысяч фунтов.

Еще Наполеон в свое время отмечал, что единственная стоящая вещь на Св. Елене — кофе. Кофе здесь действительно чудесный. Но я обнаружил и другие примечательные вещи, которые несчастливый император не сумел оценить. По-настоящему следовало бы создать поваренную книгу острова Св. Елены по рецептам некоей миссис Бинтон, высаженной в свое время за какую-то провинность на этот благословенный обломок суши и сумевшей использовать свое пребывание на нем самым замечательным образом. Поскольку никто, кажется, со времени Наполеона не говорил на эту тему, я позволю себе высказать свои впечатления об этой удаленной от больших материков кладовой и кухне, которая за короткое время увеличила мой вес на три фунта.

Ван Линшотен, голландец, в конце XVI столетия писал о «великом изобилии рыбы, настоящем божьем чуде, потому что ее можно ловить на простой загнутый гвоздь сколько пожелаешь и она такой вкусноты и смака, каких я никогда не едал раньше, и это подтвердит каждый, кто хоть раз побывал на острове».

Когда-то, много лет назад, рыбаки Св. Елены жили со своими женами и детьми, как дикие животные, — в скальных пещерах в глубине острова. Сейчас рыбаки-профессионалы выходят далеко в море на вельботах с двойным днищем или на быстроходных гичках с квадратной кормой. Специалисты утверждают, что Св. Елена — рай для рыболова. Особенно славятся большие желтоплавниковые тунцы, с простой лодки их можно наловить больше дюжины за день. Трое первоклассных южноафриканских рыбаков, «предводительствуемые» генералом Чарлзом Бринком, за двадцать дней поймали на удочку около восьми тонн промысловой рыбы.

За тунцом нужно отойти к западу от острова мили на три-четыре. Местные рыбаки ловят его пенковой лесой в двадцать одну нитку, которая особым образом свертывается кольцом в лодке. Рекордный тунец, выловленный у острова Св. Елены, весил 400 фунтов и был восьми футов в длину.

Тунец, если питаться им длительное время, европейцам может приесться, но островитянам он никогда не надоедает. Они называют его альбакоре и делают из него похлебку с луком, картофелем, петрушкой, чебрецом и стручковым перцем. («Никогда не забывайте класть в еду перец, если вы живете на Св. Елене», — обязательно скажет вам любой повар на острове.) Самый распространенный способ приготовления этой рыбы — тушеный тунец: рыба разрезается на куски, начинается петрушкой, хлебными крошками и яйцом и тушится в горшке, к блюду подается подлива с луком и томатами. Приготовленный так тунец по вкусу напоминает мясо: недаром его называют «говядиной св. Елены». Тунцовый ливер, зажаренный в глубокой сковороде, также очень похож на телячью печень.

Ваху — другой объект спортивного рыболовства в водах Св. Елены. Эти серо-голубые рыбины достигают веса 140 фунтов и, будучи пойманными на крючок, вступают в яростную борьбу с леской. На острове ваху известна как барракуда — ошибка пропитательная, ибо сходство между двумя видами рыб невероятное! Готовят ваху так же, как и тунца, но это рыба дорогая, и потому островитяне именуют ее «рыбой для белых».

Еще одна хорошая рыба — кавалли, которую островитяне редко едят, водится в местных водах. Ее еще называют «лосось Св. Елены». Мистер Ф. Освелл Джонс, хранитель джемстаунской библиотеки и известный на острове кулинар, объяснил мне, что кавалли нужно сначала немного обжарить, потом положить в горшок с луком, петрушкой, побегом чебреца и красным перцем, залить водой и варить на пару. Масло подается к столу.

Самые распространенные рыбы на Св. Елене — макрель и бонито. Макрель засаливают в бочонках, и она выручает многие бедняцкие семьи в голодное время. Бонито так прожорлив, что рыбаки таскают его из воды беспрерывно, сотнями за час, прямо на якорной стоянке Джемстауна. Его жарят или делают из него котлеты. Вяленый бонито также выручает людей в неурожайные годы. Частенько на берег выскакивает летающая рыба, преследуемая дельфинами, но вы никогда не найдете ее на джемстаунском рынке. Это любимый деликатес островитян.

Между прочим, костры, которые я заметил вдоль берега, приближаясь впервые к острову, горели не только для того, чтобы привлечь рыбу к берегу. На них рыбаки готовят себе еду. На плоских скалах под береговыми обрывами они разводят свои костры из плавника и варят так называемый плов в горшках. Горшками служат 28-фунтовые консервные банки из-под маргарина, и рыбацкий «плов» готовится из риса, картофеля, небольшого количества бекона или соленой свинины, порошка кэрри¹ и лука; свежепойманную рыбу тут же чистят и кладут в горошок поверх всего остального. «Рыбный плов» служит основной пищей людям во время рыбацкого «уикэнда».

Наибольшее удовольствие доставил мне осьминог с кэрри, более известный на острове под названием «рыба-кот».

Следует отметить и мясо дельфина, загарпуненного при мне ручным способом и принесенного на рынок подвыпившей компанией моряков. По вкусу оно похоже на свинину, в то время как ливер, подаваемый с луковым соусом и беконом, — настоящий деликатес.

Каждый вечер за якорную стоянку Джемстауна тянутся вдоль берега цепочкой несколько лодок: они направляются к заливу Руперта на охоту за «пнями» и «длинноногими» — это две разновидности морского рака, или лангусты. Бамбуковые ловушки, похожие на верши для омаров, утяжелены железными грузилами и снабжены приманкой — головками тунцов. Они опускаются на пятнадцать морских саженей с бамбуковыми вешками (поплавками) на поверхности. Я не скажу, что «пень» может соперничать по вкусу с мэнским омаром, но мне он показался нежнее кейптаунского. Повара Св. Елены варят его и подают с кэрри и сливками.

Яйца серого буревестника стали редкостью на острове в наше время, хотя они есть на птичьих скалах, — власти запретили их собирать. Они попадают в качестве товара на Св. Елену с соседнего острова

¹ Кэрри — специя из корня желтого имбиря, чеснока и других пряностей.

Вознесения, где этот вид буревестника гнездится в большом количестве.

Как-то в один из «уикэнд» на острове рыбак поймал на удочку восьмифунтовую черепаху, и я имел возможность отведать «бифштекс» из этой черепахи, зажаренной с луком и поданной на стол с сочной подливой, состоящей в основном из хереса. «Бифштекс» показался мне немного пряным. Но суп из молодой черепахи, которая варилась на медленном огне в огромном казане в течение двух дней, был самым восхитительным блюдом, которое я когда-либо пробовал.

Св. Елена — остров-сад и остров-огород. Фернандо Лопес, калека-португалец, первый поселенец острова, посадил здесь базилик, петрушку, мяту, шпинат, фенхель (сладкий укроп), анис и горчицу для своих соотечественников, страдавших цынгой. Китайские фазаны с белыми обручами на шеях были разведены на острове тем же португальцем и стали на четыре с половиной столетия объектом охоты островитян. Красноногие куропатки-кеклики были привезены сюда с берегов Персидского залива, а цесарки — из Западной Африки. И хотя ранние поселенцы вели на острове жизнь Робинзона Крузо, они никогда не голодали. Здесь пышно цвели фиговое дерево, лимон, апельсин, гранат и финиковая пальма.

Ямс импортировался с Мадагаскара, и он сотни лет служил пищей для рабов и свиней. Жители Св. Елены называют себя иногда «ямсовой скотиной» из-за того, что это растение было когда-то их основным продуктом питания.

Среди многих товаров, которые остров поставляет Англии, было мясо диких оленей, сейчас уже вымерших, и черная смородина — ее мне частенько подавали на завтрак в отеле. Пудинг с черной смородиной — исконное островное блюдо. Черной смородиной начиняют здесь также клецки.

Равнина Дедвуда, расположенная за Лонгвудом, изобилует грибами в ноябре, но самые лучшие грибы растут вокруг могилы Наполеона, в долине Сэйн. Артишоки, гуавы, капский крыжовник, гранат-гранадилла и несколько видов других экзотических растений и фруктов произрастают на острове в диком виде. Дикий картофель — явление редкое, дикие томаты и сладкий перец встречаются значительно чаще. Здесь есть дикая мята, которая высушивается и служит «эрзац-чаем» или же разбрасывается по дому на погребель мухам.

На Св. Елене существует пять разновидностей банана и еще есть дикий банан, растущий по ущельям. Естественно, что местные повара не пренебрегают этим даровым продуктом. Бананы большей частью идут на приготовление пудингов, но есть особое блюдо-деликатес, которое называется «гордость банана»: бананы жарятся, посыпаются сахарным песком и под конец «маринуются» в роме или бренди.

Кофейные деревья здесь впервые были посажены губернатором Пиком более двухсот лет назад. Островной кофе завоевал первый приз на Лондонской выставке в середине прошлого века. В то время кофе Св. Елены стоил пенни за фунт — дороже, чем любой другой кофе мира на лондонском рынке.

Островитяне неразумно уничтожали раньше кофейные кусты на своих полях, освобождая место под новозеландский лен. Пришло время, они раскаялись, и сейчас большая часть кофейных кустов вновь водворена на прежнее место. Вы можете встретить и старые кофейные кусты, используемые в качестве живой изгороди. На острове выращивается чистый мокко, которому не страшны никакие

вредители. Засушливые сезоны наиболее благоприятны для кофейных деревьев, и тогда урожай бывает хороший. На расположенных пониже участках, в районе Сэнди-Бэя, в затененных ущельях, растут дикие кусты, усыпанные чистыми белыми цветами и красными кофейными ягодами, достигающие высоты пятнадцати футов.

Когда-нибудь вы еще услышите о кофе острова Св. Елены. Он достаточно приятен на вкус и сам по себе, но лучший букет дает в смеси с другими сортами. Кофе поможет вернуть острову былую славу и процветание, и я верю, что арендаторы — суровые труженики земли — будут еще получать прибыли от этого сокровища.

Перевел с английского
Георгий Головнев

Лесонасаждения в Кении

В Кении разрабатывается обширный проект лесонасаждений, финансируемый Всемирным банком реконструкции и развития. Целью проекта является не только обеспечение страны древесиной, но и производство лесоматериалов для экспорта.

Как сообщается в докладах экспертов банка, плоскогорья Кении, их вулканическая почва и климат создают исключительно благоприятные условия для пород деревьев с мягкой древесиной. Так, например, чтобы вырастить дерево, высота которого соответствовала бы нормам лесопильных предприятий, в Кении потребуется от 30 до 35 лет, тогда как в большинстве районов земного шара этот срок равен 60—80 годам. Деревья, идущие на производство древесной массы, достигают в Кении желаемой высоты в течение 15 лет вместо 30—45 лет в других странах.

Согласно новому проекту, предусматривается засадить около 25 тысяч гектаров кипарисом и сосной для лесопил и 12 тысяч гектаров — сосной для получения древесной массы.

Рекорд

Султан Марокко Мауля Исмаиль (1640—1727 годы) был отцом 888 детей. Специальному служителю было вменено в обязанность вести точный учет всех его отпрысков и посылать подарок каждой женщине, которая стала матерью его очередного дитяти. Родившая мальчика получала золотую бритву, девочку — серебряное зеркало. Как показала учетная ведомость, к концу своего царствования Мауля Исмаиль раздарил 548 золотых бритв и 340 серебряных зеркал.