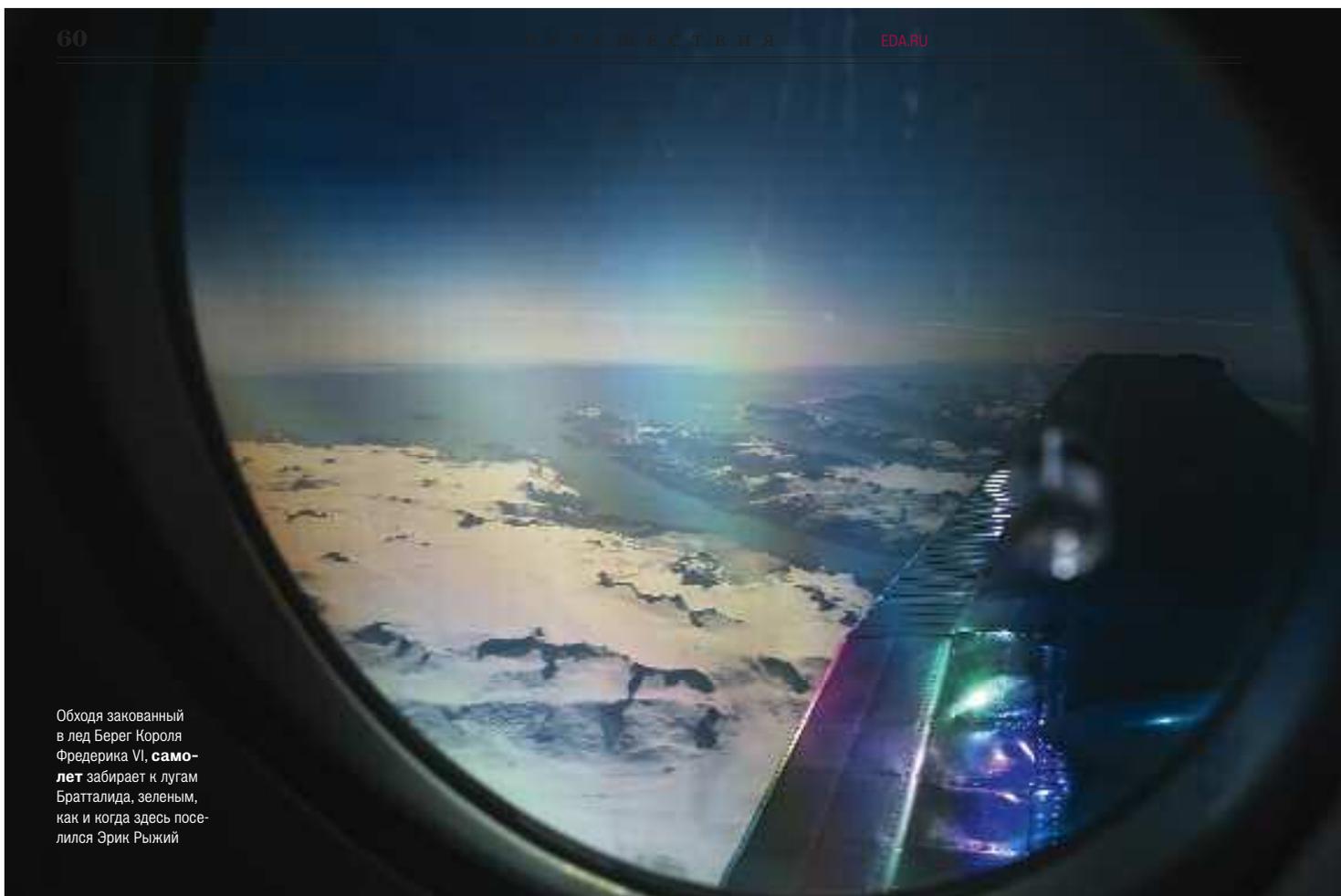




Построенный в Дании в 1952 году, сегодня «Актив» — одно из немногих исторических парусных судов, способных заходить в Арктику

Шхуна оснащена «зодиаками» для высадки на берег и работ на воде, дельтапланом для научных работ и разведки и спасательным рафтом на случай беды



Обходя закованный в лед Берг Короля Фредерика VI, **самолет** забирает к лугам Братталида, зеленым, как и когда здесь поселился Эрик Рыжий



Какортук — самый крупный **город** южной Гренландии: здесь есть Дом-музей Кнуда Расмуссена и ресторан, открытый приезжими из Таиланда

«Масса льда сжимает пузырьки воздуха в снегу, она давит и давит вниз, пока лед постепенно сползает в море»

было что-нибудь сделать вдвоем. Темой было «Полярное плавание», Валентин приготовил коктейль из водки с морской водой, я — закуску из морской воды, желатина, икры и арктической рыбы. Получился переливающийся шар с золотом — кусочки тончайшей золотой фольги я добавил для цвета. Мы выиграли — потому что не пытались замаскировать вкус водки, а может быть, оттого, что закуска вышла похожей на русский холодец.

Теперь мы сидели в кают-компании и глядели, как на малюсеньком камбузе суетится, бормоча под нос ругательства, недовольный кок-аргентинец. Медные лампы раскачивались в такт качке, капитан Йонас Бергсёе знакомил гостей с командой. Один матрос был веганом. Другой — вегетарианцем. Девушка-такелажница ела живых существ, только если сама их убила, — в общем, я начинал понимать, почему ругается кок. Но когда Валентин спросил, где можно взять льда для коктейлей, кок расхохотался таким простым и хорошим смехом, что сразу расположил к себе всех. «Льда здесь достаточно, но выбирать его надо с умом», — с этим напутствием мы и погрузились в резиновую шлюпку: капитан Йонас у мотора, парижский бармен с топориком — на носу.

— Мы ищем старый лед, — сказал Йонас, — лед, тысячи лет пролежавший под гнетом. Толщина гренландского ледового панциря — несколько километров. Его масса сжимает пузырьки воздуха в снегу, она давит и давит вниз, пока лед постепенно сползает в море. Медленно, сантиметр за сантиметром, две, три, восемь тысяч лет, пока лед на подводной части айсберга не сожмется так, что заключенный в нем воздух заставит пениться любой коктейль, как шампанское. Вот он-то и нужен нам — синий, старый, плотный лед!

Йонас протянул руку вперед, и ветер откинул с его лба прядь выгоревших волос. Мы снова неслись — вцепившись в веревки, подпрыгивая на гребнях, пока не остановились у холодной громады, заслонившей берега фьорда. Один ее край был словно стесан ножом, другой спускался в воду мягкими плавными линиями. С этой сто-

роны была пещера — переливающаяся ярко-голубая дыра в человеческий рост. Гора, вглубь которой она уходила, действительно была ослепительно, неправдоподобно синей. Отчаянно скользкая, она закачалась, как ванька-встанька, едва мы попытались на нее выбраться.

— Не трусь! — кричал капитан Валентину. — Пошевеливайся, пока он не перевернулся!

Мы вырубили кусок, похожий на глыбу литого стекла, замороженный тысячи лет назад воздух серебрился в ней крошечными пузырьками и шипел, расширяясь, в шейкере, пока у шейкера не сорвало крышку. Смешанный с лаймом и подсахаренным розмарином коктейль вышел сухим, чуть кисловатым и очень свежим. И все время, пока мы его пили, — а пили мы его долго — слышно было, как доисторический лед потрескивает, разрываясь в стакане.

С утра я не мог сообразить, где нахожусь, пока просоленный дубовый брус не ударил меня в лоб — от подушки до внутренней обшивки «Актив» было не больше тридцати сантиметров. Корабль гудел, и когда я вышел на палубу, оказалось, что Нарсарсуак давно скрылся из виду, а мы медленно заходим в широкий разветвленный залив, расталкивая форштевнем мелкие льдины. Среди тысяч плававших вокруг айсбергов не было и двух одинаковых — гладкие и ноздреватые, монолитные и усеянные сквозными отверстиями,



Жизнерадостный бармен Валентин Кальвель учился на повара, но потом сменил профессию — чтобы видеть тех, для кого старается



Протолкавшись сквозь ледовый затор, «Актив» бросает якорь в закрытой от ветра бухте — пришло время для очередной вылазки за продуктами



Маринованный **золотой корень**, арктический голец, галета с черникой — так француженка Агата готовит традиционные гренландские блюда



Четыре патрона и винтовка «рюгер» — та привычная экипировка, без которой в Гренландии не принято прогуливаться в одиночку



«Зодиак» причаливает к **берегу фьорда**, когда отлив обнажает заросли ламинарии: это самое подходящее время для сбора разных моллюсков

«Главное, не ошибиться с солью — из-за айсбергов соленость воды меняется в зависимости от глубины»

матовые и переливающиеся, как хрусталь, они теснились до самого горизонта. Этот мир мерзлоты странно контрастировал с теплым, почти летним бризом, зелеными сопками на берегу и водой, прозрачной, как в Средиземноморье.

В полдень «Актив» бросил якорь. Я стоял у борта с кружкой кофе и куском душистого хлеба, когда кок Гонсало принялся спускать на воду шлюпку — посмотреть, «не найдется ли на берегу чего съестного». В шлюпке лежали винтовки, но речь шла не об охоте — не так давно с борта видели белых медведей, и капитан запретил сходить на берег без оружия. Берег был мирным — мы собирали ягоды и зеленые листья ангелики, которые Гонсо рассчитывал использовать для соуса, а Валентин — для коктейлей, и фиолетовые колокольчики, маленькие и трогательные на фоне испанской гранитной морены. Весело топорща густую черную бороду, Гонсо признался, что и сам попал на море впервые.

Закончив кулинарную школу в Аргентине («Что такое хорошая школа? Это связи»), он переехал в Копенгаген и устроился в «Нома» к Рене Редзепи — «сумасшедшему, который научил меня уважать местные продукты». И там же впервые увидел «Актив» — корабль стоял на причале напротив ресторана, и Гонсало разглядывал его каждый раз, когда шел на работу. А потом его пригласили в экспедицию.



Медвежья ягода и голубика украшают соусы, но больше всего команде «Актив» нравится собственное черничное варенье

— Мы созвонились в воскресенье, познакомились в понедельник и через шесть дней вышли в море. Я впервые в жизни покупал, например, сразу четыре бараньи туши или муку в таких количествах — не думаю, что на других кораблях матросы часто видят свежий хлеб. А ведь это просто — мука, закваска, морская вода. Главное, не ошибиться с солью — из-за айсбергов соленость воды меняется в зависимости от глубины.

Я оглянулся на одиноко стоявшую в бухте шхуну, не понимая, почему мне до сих пор казалось, что хлеб везут из пекарни. Гонсало ссыпал в контейнер последние ягоды и переключился на грибы — они росли всюду, так что на них трудно было не наступить. Грибов было так много, что я не сразу понял, что это белые.

— Зажарим, — сказал Гонсало, — или пойдут в ризотто. Приходится думать о разнообразии — неделями кормить одну и ту же команду еще труднее, чем готовить в открытом море, когда все на кухне летает от стены к стене. Здесь есть один пилот — Йеппе, это он показал мне, что собирать. Колокольчики дают медовый привкус, ангелика хороша, если нужно что-нибудь подгорчить, а черника пригодится для соуса.

От шхуны тут же отвалила шлюпка, а еще через четверть часа мы с коком уже отламывали на побережье мидий для вечерней закуски. Раковины были шершавыми и на удивление крупными. На борту Гонсало раскалил кастрюлю («Важна температурный шок, иначе пропадет пикантность») и залил их белым вином — «слишком свежие, масло только испортит вкус». Роль рассола снова играла морская вода. Уже ночью мы пили коктейли — на этот раз очень крепкие — и спорили с Валентином, никак не соглашавшимся с тем, что водку не стоит мешать с пивом.

— С пивом нельзя мешать коньяк: это разные вещи. Но водка и пиво — в этом нет ничего зазорного, то и другое делается из зерна. Водка дает силу, пиво — мягкость с привкусом солода. Все дело в пропорциях: 1/3 водки на 2/3 пива — со свежим луком, давленной черникой и каплей сахара. Скажи ведь — неплохо?



Кок с матросом собирают **ягоды**, не забывая оглядываться и осматриваться, чтобы самим внезапно не стать чьим-то обедом



Летающей лодке отводится центральное место в научной экспедиции — с ее помощью команда рассчитывает искать образцы древних ДНК



Волоча за собой камни и срезая стены ущелья, **ледник** ползет в море, чтобы, как говорят инуиты, «утолить свою жажду соли»



Там, где солнце растапливает лед, между острыми заступами возникают **ярко-голубые слезы пресной воды**



Коктейль из яйца с водкой, сахаром, лимоном и кленовым сиропом должен быть взбит как следует — нужны **тренированные руки** и плечи



Морской **скорпион** регулярно хватает блесну, но Гонсало выбрасывает его обратно за борт: подходящая для ухи, для жарки эта рыба слишком костистая



Экспедиция подходит к концу; команда **раз-влекается** как умеет, например, проверяя возможности сцепления велосипедных шин и ледника



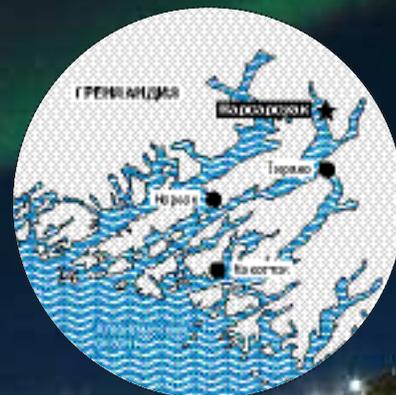
Приближение полярной ночи экипаж не пугает — по крайней мере пока корабль удаляется от высоких широт и пока еще работает **мобильная связь**



Гренландских баранов растят исключительно на местной траве, а этот **рулет** с хрустящей корочкой еще и фарширован арктическими морскими водорослями



Ночью освещенный фонарями и северным сиянием **Нарсак** безлюден, но утром в супермаркете можно купить фасованное мясо кита



Гренландия разрешает традиционный китобойный промысел для нужд коренного населения — но значительная часть добытого мяса оказывается в конце концов на прилавках. В этом году страна выдала квоту на двести семь особей — в том числе на двух «правильных» китов, популяция которых была почти полностью истреблена еще в конце XIX века.

Снимок: Владислав Соколов / октябрь 2016 года

«Колокольчики дают медовый привкус, ангелика хороша, если нужно что-нибудь подгорчить, а черника пригодится для соуса»

Так оно и пошло: дневной переход, якорная стоянка, ежедневный спуск шлюпок и неременный коктейль на закате — всякий раз на фоне нового оглушительного пейзажа. Жареные с чесноком и петрушкой грибы — с берега, снежный краб на гриле — со встречного краболова, арктический голец с колокольчиками, упругий, пятнистый и нежный, — прямо из сетки. Три месяца подряд «Актив» служил научно-исследовательской базой, и теперь, когда ученых сменили гастрономы, команда наслаждалась жизнью: матросы танцевали на кухне под Gogol Bordello, капитан подначивал гостей на рискованную акробатику на мачтовых топах. В последний день на борту появился еще один член экипажа — пилот Йеппе. Он прибыл на маленькой резиновой лодке, похожей на шлюпку, которой мы пользовались каждый день. Но у этой лодки было крыло — полоса капрона на тонком каркасе — и маленький авиационный мотор. Когда, разогнав ее по волне, Йеппе отводил вперед легкую алюминиевую штангу, шлюпка с воем взмывала в воздух. С пассажирского сиденья самого крыла видно не было — передо мной был только закрытый шлемом затылок Йеппе и смешные обводы неуклюжей резиновой посуды, с таких ловят рыбу на даче. Но она не плыла, а парила среди низко сидевших над морем туч, пока верхушки мачт «Актив» не превратились в черные точки. Страшно не было: слишком уж неуместными и комичными казались в небе ее толстые резиновые борта. Разумеется, сев на горном озере, Йеппе тут же заговорил о гренландской кухне: он писал о ней книгу.

— У продуктов тут чрезвычайно сильный вкус, брось в кастрюлю едва очищенную картошку с рыбой — готова великолепная уха. Даже викинги, поначалу разводившие скот, постепенно перешли на пищу инуитов: тюлени, матак — в общем, любое мясо, которое можно долго хранить. Для нас еда — церемония, а здесь готовят, чтобы насытиться, но как вкусно готовят! Гонсо должен был найти в городе что-нибудь особенное — мы узнаем, как только посадим лодку обратно.

Но аромат мы почувствовали еще в воздухе, до того как забрались на палубу, где Гонсало бро-

сал на решетку кровавые стейки. Мясо было странным на вкус, похожим на непрожаренную говядину. Я хотел было попросить дожарить — и только когда проглотил первый кусок, почувствовал привкус рыбы. Ничего подобного я никогда не пробовал — мне понадобилось несколько минут и еще один кусок, чтобы сообразить. Мы ели кита — самого настоящего кита, известного также под именем гренландского или «правильного» кита, описанного Мелвиллом в книге I (in folio), главе II — «Настоящий кит» и приготовленного так, как велел первый помощник Старбек коку по прозвищу Овчина: «Эй, кок! пльиви-ка сюда, кок!.. Ты должен взять бифштекс в одну руку, а другой показать ему издали раскаленный уголек».

Только Гонсо, как выяснилось, не читал «Моби Дика». Зато он видел фильм — голливудскую адаптацию 2011 года, которую я тоже смотрел отрывками да не запомнил. Вернее, запомнил только висячую керосиновую лампу, снятую в павильоне — кают-компания была слишком мала, чтобы вместить массовку. Но я пересмотрел «Моби Дика», как только добрался до дома. Первый помощник Старбек — Итан Хоук. Второй помощник Стабб — Эдди Марсан. И корабль «Пекод» — трехмачтовая шхуна «Актив» с капитаном Йонасом Бергсёе. ☒



Завтрак в кают-компании: корабельный кок Гонсало (во главе стола — слева) оценивает омлет, приготовленный поваром из Парижа (справа)