

STRELKA PRESS

ГЛАВА 2 ДОРОГА ДО ГОРОДА

Диккенс ничего не пишет о сельском хозяйстве и бесконечно много — о еде. Это не простое совпадение. Он был кокни, а Лондон есть пуп земли примерно в том же смысле, в каком живот есть центр тела. Это город потребителей...

Джордж Оруэлл¹



Еще не так давно присутствие животных на улицах британских городов было обычным делом

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ДЕНЬ ЯБЛОК В БРОГДЕЙЛЕ

Впервые услышав о Брогдейле, я сразу же захотела туда съездить. Там находится Национальная фруктовая коллекция, где сохраняют все имеющиеся в стране сорта груш, яблок и ягод, а также постоянно выводят новые — вдруг какой-нибудь из них будет обладать свойствами, которые принесут ему успех в беспощадном мире современной пищевой индустрии. Летом и осенью в Брогдейле устраиваются праздники в честь разных фруктов, и мне посчастливилось побывать на главном из них — Национальном дне яблок, который отмечается 21 октября и заменяет английским садоводам церемонию вручения Оскаров.

Если не считать бесценную коллекцию фруктовых деревьев, Брогдейл представляет собой группу не слишком презентабельных амбаров, но в этот главный день года вокруг них царит атмосфера деревенского праздника. Здесь вам и катание на тракторах, и миниатюрная железная дорога, и торговля с лотков домашними соусами и вареньем, и, наконец, — но не в последнюю очередь! — жарящийся на вертеле поросенок. Устояв перед всеми этими искушениями, я направляюсь напрямиком к главному пункту сегодняшней программы — большому амбару, где выставлены яблоки этого урожая. Я предвкушаю необыкновенное зрелище: фруктовый балет голливудского размаха — что-то вроде декоративных клумб на городских площадях, только с яблоками вместо герани. Но в амбаре меня встречает темнота и гулкая тишина, так что поначалу вообще не понятно, где здесь яблоки. Потом я различаю их в полумраке — они выложены на низких фанерных подставках у стен: каждый сорт представлен четырьмя отборными образцами с пояснительной табличкой. Люди в шелестящих дождевиках гуськом идут вдоль рядов, разглядывая их и переговариваясь уважительным полусшепотом. «Прямо как на выставке сокровищ британской монархии в Тауэре», — бормочу я себе под нос и вдруг осознаю: разница в самом деле невелика.

Я становлюсь в очередь и начинаю прилежно изучать экспозицию. По мере того как перед моими глазами проходит эта яблочная процессия, я начинаю понимать: скромность оформления обманчива. Здесь представлено бескрайнее разнообразие сортов. Каждые несколько метров размер и расцветка яблок меняются — то маленькие, то большие, то глянцевые, то матовые, то красные, то желтые, то зеленые, то бурые, и так снова и снова. Я не могу от них оторваться. Сорта яблок — как языки человечества, решаю я. Только в Бродейле их насчитывается 2300, и каждый — это крохотная вселенная, культура, имеющая собственное время и место, единственная и неповторимая. И, подобно языкам, сорта яблок исчезают с лица нашей планеты. В глобальной продовольственной экономике их разнообразию, похоже, нет места. Вглядываясь в дальних родственников всем известных сортов «кокс» и «брамли», я изумляюсь, как всем им удалось сохраниться. У каждой разновидности своя история, свое происхождение, свое наследие — и свой вкус. Да, кстати о вкусе: именно его здесь не хватает. Осознав, что последние полчаса я борюсь с соблазном схватить какое-нибудь яблоко и откусить от него добрую четвертину, я понимаю — больше мне не выдержать. Нужно выбираться наружу и что-нибудь съесть.

На улице по-прежнему кипит праздник. Вокруг с визгом и смехом носятся дети, трактора ездят туда-сюда, в воздухе висит обнадеживающий запах жареной свинины. Но к вертелу выстроилась большая очередь, а я как раз замечаю, что сейчас начнется пешая экскурсия по фруктовым садам. Во мне снова просыпается профессиональный азарт: теперь-то я смогу увидеть «настоящий Бродейл». Я присоединяюсь к группе экскурсантов, и сотрудник коллекции (невысокий человек с обветренным лицом — что-то среднее между альпинистом и бойскаутом) ведет нас к плодам просвещения.

Пройдя по тополиной аллее и едва не попав под трактор, мы оказываемся в саду, и я уже второй раз за день испытываю крушение иллюзий. Вместо величественного Элизима, который рисовало мое воображение, мы

видим плоскую четырехугольную площадку размером с пару футбольных полей, засаженную низенькими деревцами — не выше моего роста. Может быть, это только питомник, недоумеваю я. Но нет: похоже, черенки современных фруктовых деревьев прививают к специально выведенным подвойным сортам, которые не вырастают выше двух метров — так легче собирать урожай². Экскурсовод, заметив, вероятно, наше разочарование, достает опасного вида нож, срывает с ближайшего дерева одну из нескольких оставшихся груш, и умело режет ее на дольки, чтобы мы все могли попробовать. Это груша сорта «комиче»: резковато-сладкая, истекающая соком и невероятно вкусная. Один кусочек, и меня захлестывают эмоции — благодарность, наслаждение и изумление. Почему дома я могу несколько дней подряд ходить мимо вазы с точно такими же грушами и ни разу не соблазниться их попробовать? Здесь, сорванные прямо с дерева, они — чистая амброзия на вкус. Неприятельный пейзаж снова позабыт: я — горожанка, жаждущая новых открытий, и жизнь прекрасна.

Мы петляем по саду, пробуя другие груши (но «комиче», как первая любовь, остается непревзойденной), затем огибаем высокую изгородь, проходим поле с разносортной капустой и, наконец, оказываемся перед жемчужиной коллекции — яблоневым садом. Здесь высажено примерно 4600 деревьев (по два на каждый сорт): сколько хватает взгляда во все стороны тянутся ряды низкорослых яблонь, усыпанных яркими шарами. «Кто-нибудь хочет навестить какой-то конкретный сорт яблок?» — осведомляется гид. «Кокс!» — пищит маленькая девчушка, но мать тут же делает ей внушение. «Эшмидс кернел», — произносит очкастый всезнайка, чем мгновенно затмевает девочку и вызывает у меня подозрение, что он заранее вызубрил названия сортов. «Отличный выбор!» — одобряет наш провожатый, и мы движемся дальше.

Поскольку идти надо в дальний конец сада, по дороге нас знакомят с миром яблок. Сначала мы пробуем сорт «линда» (легкий и ароматный), потом «линнс-пиппин» (сладкий, но не очень обаятельный) и «элстар»

(прямолинейный, как Барбара Стрейзанд). Нам рассказывают о намеренном выращивании плодов с толстой или темно-красной кожурой, усиливающей сладость и богатство вкуса, а также о том, почему так многие английские разновидности проиграли конкурентную борьбу более простым в разведении яблокам вроде «голден делишес». Этот сорт мы отказываемся пробовать в знак протеста — хотя, если честно, большинство из нас уже сыты яблочной дегустацией по горло. Наконец, отведав, по ощущению, чуть ли не сотню разных яблок, мы добираемся до «эшмидс кернел» — поистине прекрасного образца, напоминающего «кокс» по цвету, плотности и вкусу, но чуть ароматнее. Одним словом, экскурсия завершается удачно. По дороге к парковке я вновь вижу множество разных блюд из яблок и понимаю, что теперь еще месяц не возьму в рот ничего яблочного.

Брогдейл — потрясающее место, но само его существование сейчас оказалось под вопросом. Коллекция фруктовых деревьев была основана еще в начале XIX века созданным незадолго до этого Королевским садоводческим обществом. До 1921 года она находилась в лондонском пригороде Чизвик, затем переехала в графство Суррей, и, наконец, уже в 1950-х — в Кент, где ее взяло под свое крыло Министерство сельского хозяйства, рыболовства и пищевой промышленности (так оно тогда называлось). Однако в 1990 году чиновники сочли, что Национальная фруктовая коллекция стране больше не нужна, и сады — плод двухвековых исследований и селекции — оказались на грани гибели. В дело вмешался принц Чарльз: при его посредничестве территория коллекции была передана специально созданному попечительскому фонду, а сами деревья остались в собственности государства. Но финансирование было настолько скудным, что семь лет спустя фонд решил продать землю, чтобы частично арендовать ее обратно, а в 2005 году заключил еще одну сомнительную сделку — на сей раз с торговой сетью Tesco, которая сегодня является главным спонсором коллекции. Нынешнее Министерство окружающей среды, продовольствия и сельского

хозяйства заявляет, что по-прежнему стремится сохранить коллекцию для страны, но подкрепить слова делом не ропится. Будущее Бродгейла остается неопределенным, так что если вы мечтаете пройтись по Невероятно Огромному Саду (и, возможно, отведать поросенка на вертеле), лучше поторопитесь, пока такая возможность еще есть.

При всей своей типично британской эксцентричности Бродгейл не может не наводить на размышления. Почему в 1921 году правительство считало необходимым сохранить Национальную фруктовую коллекцию, а в 1990-м передумало? Как вообще в нашей стране появились 2300 сортов яблок? И что с ними делать теперь? В супермаркетах вы, как правило, не найдете и восьми сортов, из которых наши исконные — только неизменные «кокс» и «брамли». А как же остальные 2300? Ответ на все эти вопросы сводится к одному слову — масштаб. Разнообразие яблок (как и любых других продуктов питания) — это порождение местной культуры: результат многовековой борьбы крестьян за то, чтобы взять у земли самое лучшее из того, что она может дать, и плод накопленных в этой борьбе знаний. Французы называют это словом *terroir*: первоначально оно обозначало воздействие особенностей климата и местности на свойства вина — вплоть до крутизны холма, на котором растет лоза, но теперь охватывает еще и традиционные навыки производства любых местных пищевых продуктов.

Однако громадные, бурлящие мегаполисы кормятся отнюдь не местной продукцией. Современным горожанам нужно бесперебойное снабжение дешевой, предсказуемой пищей, и именно на это ориентирован агробизнес. Наш сегодняшний рацион определяется не местной культурой, а экономией за счет масштаба на всех стадиях производства и доставки продовольствия. Чтобы попасть на стол горожанам, сельскохозяйственная продукция должна быть не только больше по объему, качественнее и привлекательнее, чем когда-либо, она должна соответствовать требованиям мировой распределительной системы, задача которой — обеспечить поставку все более узкого ассортимента все более широкому кругу потребителей.

Именно так работает экономия за счет масштаба. Когда вы двигаетесь с вашей тележкой между полками супермаркета, невольно возникает мысль, что у нас никогда не было столь широкого выбора еды. Но это не так. Да, сегодня мы можем лакомиться клубникой даже в Рождество, но если вам нужно разнообразие — увы. Три четверти продаж клубники в Британии сегодня приходится на один-единственный сорт «элсанта» (его название, как ни парадоксально, даже звучит по-рождественски). Если кто-то предпочитает другой сорт, ему, наверно, придется собирать ягоды с грядок. Сегодняшняя клубника — результат массового производства, продукт пищевой промышленности, ориентированной не на нюансы *terroir*, а на принципы конвейерного метода, изобретенного Генри Фордом. Успех здесь приносит способность свести весьма сложное дело (производство продовольствия) к настолько унифицированному процессу, что его результат (сама еда) приобретает подчиненное значение по отношению к этой унификации. Недаром Генри Форду приписывают фразу: «Вы можете купить „форд“ любого цвета, лишь бы он был черный».

Через несколько месяцев после поездки в Брогдейл я разговорилась с фермером Питером Кларком: он полжизни проработал в системе глобального агробизнеса, но в конце концов понял, что его руки истосковались по реальной работе с землей. Мы стоим, дрожа от холодного ветра, на парковке у супермаркета Sainsbury's на Финчлироуд. Тут каждую среду устраивается фермерский рынок, куда в летние месяцы Питер привозит полный автофургон салата, капусты, фасоли и брокколи плюс редиску и свеклу в таком разнообразии, что о многих сортах я даже не слышала. Его ферма в двух шагах у кольцевой автодороги M25 идеально расположена для снабжения Лондона — и дела у Питера идут неплохо, вот только постоянно приходится разрываться между поездками на различные рынки (четыре дня в неделю) и работой в собственном хозяйстве (остальные три). Я спрашиваю у него: почему на рынке возле Sainsbury's представлено такое невероятное разнообразие овощей и фруктов, а в самом магазине продается

лишь несколько сортов яблок? Приходится рассказать о посещении Бродейла и о том, что вкус «эшмидз кернел» до сих пор не выходит у меня из головы. «Ну да, — отвечает Питер. — Это напоминает мне собрание фермеров, в котором я когда-то участвовал. Там один тип пытался убедить нас выращивать традиционные сорта яблок. Люди вроде заинтересовались, но тут в заднем ряду поднялся один старый фермер и говорит: это все здорово, но старые сорта напоминают бывших подружек — с ними приятно снова встретиться спустя много лет, но только до тех пор, пока не вспомнишь, по какой причине в свое время их бросил».

Похоже мы обречены на засилие «голден делишес» не потому, что они действительно «золотые» и «вкусные», как явствует из названия (ни то, ни другое не соответствует действительности), а потому, что они обладают другими превосходными качествами, которых лишены по настоящему вкусные яблоки. Этот сорт неприхотлив, быстро созревает, отлично переносит хранение и транспортировку, а главное — пригоден для выращивания как в северном, так и в южном полушарии, и потому может поставляться на рынок круглый год. Судя по всему, посетители супермаркетов недовольны, если в какой-то сезон на прилавках не оказывается привычного сорта яблок. И поскольку большинство потребителей отчего-то устраивает простецкий ватно-сладкий вкус «голден делишес», он является идеальным образцом коммерческого яблока. Другой фаворит торговли — сорт «грэнни смит» — имеет схожие преимущества, по сравнению с которыми тот факт, что это яблоко обладает твердостью пушечного ядра и едко-кислым вкусом, отходит на второй план. Неудивительно, что за последние 30 лет две трети фруктовых садов Британии пошли под топор — там выращивались «неправильные» яблоки. То же самое относится и к любым другим продуктам питания.

По данным Министерства окружающей среды, до 38% потребляемого сейчас в Британии продовольствия импортируется. В эту категорию входит до 50% овощей и целых 95% фруктов на нашем столе³. Можно подумать, что это стало результатом нашего пристрастия к экзотической

пище — эдакой «кумкватизации» повседневного рациона, но такое предположение ошибочно. Больше половины ввозимых в Британию продуктов в соответствующий сезон растут и у нас, то есть мы сами могли бы их поставлять⁴. Причина, по которой этого не происходит, проста. Другие страны, где тепло и солнечно круглый год, а зарплаты ниже, обеспечивают нас яблоками или луком намного надежнее и дешевле, чем отечественные производители, и будут обеспечивать, пока не истощатся их водные ресурсы. Последнее, собственно, уже происходит: регион на юге Испании, где производится большая часть листовых овощей на нашем столе (они выращиваются там в теплицах настолько громадных, что их видно из космоса), быстро превращается в пустыню.

Огромный опыт работы с фруктами и овощами избавил Питера Кларка от иллюзий. Фермерские рынки — дело хорошее, объясняет он, но им не по силам прокормить города. Потребителя заботит цена, а сегодня лишь крупнейшие торговые сети обладают необходимым для ценовой конкуренции оборотом. Руководство сети Sainsbury's с удовольствием предоставляет свои парковки под рынки, поскольку это способствует их собственному бизнесу: люди берут у фермера свеклу диковинного сорта, а потом отправляются в супермаркет, где делают основные покупки. По мнению Питера, лет через 20 мелких хозяйств в Британии почти не будет — выживут лишь немногие, кто наловчится поставлять деликатесы тем, кому они по карману. Я и сама оставляю Питера с его чудо-овощами и виновато бреду в Sainsbury's, втайне надеясь, что он меня не видит. Думаю, он и не видел — парковка там прямо-таки очень большая.

СКОВАННЫЕ ОДНОЙ ЦЕПЬЮ

В современной пищевой промышленности мелкие производители, снабженцы и торговцы сталкиваются с одними и теми же сложностями. Они — реликты безвозвратно ушедшей эпохи. В прошлом обеспечением городов

продовольствием занимались тысячи людей — множество, если угодно, Питеров Кларков: они либо сами привозили продукцию на рынки, либо продавали ее на месте оптовикам. Снабжение едой было для городов столь важным вопросом, что в большинстве из них действовали законы, не позволявшие кому-либо монополизировать эту сферу как за счет контроля над слишком большой долей рынка одного продукта, так и из-за участия в нескольких звеньях продовольственной цепочки одновременно. Именно по этой причине до Великой французской революции парижским пекарям запрещалось молоть зерно, а мельникам — печь хлеб.

Сегодня дело обстоит с точностью до наоборот. Большая часть того, что мы едим, производится и распределяется гигантскими многоотраслевыми компаниями, которые американский социолог Билл Хеффернан назвал «пищевыми кластерами»: эти фирмы «контролируют продовольственную систему на всем протяжении от генов до полок супермаркета»⁵. Современные гиганты пищевой промышленности работают не в какой-то одной из сфер продовольственного обеспечения: их деятельность распространяется на все звенья цепочки. За счет слияний и поглощений они добиваются так называемой вертикальной интеграции — именно того, что призваны были предотвратить парижские статуты XVIII века. Возможно, вы никогда не слышали о пищевых кластерах, но наверняка имели дело с конечным результатом их деятельности — супермаркетами. Супермаркеты были изобретены в начале XX века американскими пищевыми корпорациями, которые искали способ обеспечить максимально рентабельный сбыт больших объемов своей продукции, пригодной для длительного хранения. За свою восьмидесятилетнюю историю супермаркеты не особенно изменились: уже первые такие магазины представляли собой непритязательные ангары на городских окраинах (чтобы грузовикам с товарами было удобно до них добираться) с длинными полками расфасованных продуктов внутри и обширными парковками снаружи. Тогда, как и сейчас,

их главная задача была не в том, чтобы поражать людей своей красотой, а в том, чтобы с максимальной эффективностью доставить пищевую продукцию от фабрики до потребителя. И в этом они добились такого успеха, о котором их создатели даже не мечтали.

Завоевание супермаркетами господствующих позиций в британской продовольственной рознице впервые попало в заголовки новостей в 2004 году, когда прибыль Tesco достигла 2 миллиардов фунтов, но на деле ничего неожиданного в этом не было. Супермаркеты и снабжающие их гигантские синдикаты почти сто лет стремились стать для нас незаменимыми, и только теперь, когда они добились своей цели, мы начинаем тревожиться о последствиях. В докладе межпартийной парламентской комиссии «Торговля в городском центре — 2015», опубликованном в 2006 году, отмечалось: «Согласно распространенному мнению... к 2015 году многие небольшие магазины в нашей стране закроются, и им на смену не придут новые независимые торговые точки. Эта утрата, связанная с крайней несбалансированностью торговой отрасли, обернется для Великобритании негативными социальными, экономическими и экологическими последствиями»⁶. Авторы доклада рекомендовали установить «мораторий на дальнейшие слияния и поглощения в отрасли, пока правительство не выработает предложения, обеспечивающие сохранение многообразия и динамизма в секторе розничной торговли». С тем же успехом они могли посоветовать запретить дверь конюшни, а затем начать там поиски сбежавшей лошади.

Исчезновение независимых продовольственных магазинов в Британии наконец привлекло внимание общества к ситуации в торговле продуктами питания, но оно представляет собой лишь видимую часть очень большого айсберга. При всем недовольстве захватом торговых улиц корпоративными гигантами нам несомненно нравится возможность купить свежую лососину и лазанью быстрого приготовления в Tesco Metro или Sainsbury's Local*

* Бренды небольших внутриквартальных супермаркетов в составе двух крупнейших торговых сетей. — *Примеч. ред.*

в одиннадцать вечера семь дней в неделю. Это, так сказать, соответствует нашему современному образу жизни. Методы, позволяющие поймать лосося в шотландском озере, выпотрошить его, упаковать и доставить в магазин в превосходном состоянии одновременно с лазаньей, изготовленной в совершенно другом месте, так и тянет назвать волшебством. Именно способность делать это недорого и надежно, неделю за неделей, в любое время суток и вне зависимости от сезона отличает супермаркеты от других торговых точек. Их реальное влияние связано не с оккупацией городских центров, а с контролем над всей цепочкой продовольственного обеспечения. Одним словом, эта лошадь давно уже вырвалась на свободу.

Мы настолько привыкли к тому, что чуть ли не любые продукты доступны нам круглый год (журналистка Джонанна Блитмэн называет этот феномен «вечным глобальным летом»), что часто забываем, какие феноменальные усилия необходимы, чтобы доставить их к нашему столу⁷. Связанные с этим логистические задачи выглядели бы пугающе сложными, даже если бы речь шла всего лишь о теннисных мячиках. Но мы говорим о продовольствии — и они становятся просто умопомрачительными. Еда ведь не слишком пригодна для транспортировки на большие расстояния. Это органика в традиционном смысле слова, а значит, она быстро портится, если не готовить ее для хранения: завялить, засолить, подкоптить, консервировать, бутилировать, заморозить, газировать или облучить. Порой эти процессы дают аппетитный результат — достаточно вспомнить шампанское, сыр или бекон, но в идеальном мире никому не пришло бы в голову солить или насыщать газом продукты только для того, чтобы они хранились подольше. Еду собирали бы или забивали, готовили бы нужным способом и отправляли в рот — в основном именно так веками питались деревенские жители. Но доставка пищи в города — совсем другое дело. Продукты не только портятся, их легко повредить по дороге, само их производство носит сезонный характер и зависит от непредсказуемых обстоятельств и так

далее, и тому подобное. Эффективность современной пищевой промышленности проявляется в ее способности не только обеспечивать нас продовольствием в доселе неслыханных объемах, но и доставлять его нам в хорошем (или хотя бы съедобном) состоянии. Обычно эти продукты не так вкусны, как свежие, но, поскольку большинство из нас редко пробует по-настоящему свежую еду, мы в любом случае забыли, какова она на вкус.

Один из способов, которым супермаркеты справляются с обеспечением нас свежей едой, — это расширительное толкование понятия «свежесть». К примеру, раньше новозеландскую баранину ввозили в Британию в замороженном виде, а теперь доставляют «охлажденной» — в герметичных контейнерах, где при температуре $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ мясо сохраняется в атмосфере инертного газа аргона, убивающего бактерии. Таким образом, баранина считается «свежей» в течение трех месяцев после забоя, хотя стоит открыть контейнер и от подобной свежести очень быстро не остается и следа. Необходимость поддержания определенной температуры при транспортировке баранины создает так называемую цепочку охлаждения, что, в свою очередь, меняет сам способ этой транспортировки. На смену традиционным рефрижераторным судам с большими трюмами приходят корабли со «слотами» — отдельными ячейками, куда вставляются контейнеры, снабженные, словно пациенты в реанимации, индивидуальными картами с данными о маршруте и температуре, поддерживаемой во время плавания. Любое отклонение от нормы — и весь груз отправляется в утиль. Когда судно прибывает в порт (если груз предназначен для Британии, это, как правило, Роттердам), контейнеры переставляются в такие же слоты на берегу, где они ждут транспортировки через Ла-Манш на пароме. Большую часть продовольствия, прибывающего в Британию, ждет еще несколько путешествий, пока оно не достигнет конечного пункта назначения. Согласно оценке, содержащейся в недавнем правительственном докладе, в 2002 году объем транспортных перевозок продуктов питания в стране

составил 30 миллиардов машино-километров — по сравнению с 1992 годом он увеличился десятикратно и теперь в 750 000 раз превышает длину экватора⁸.

Чтобы вы получили некоторое представление о масштабе этих международных перевозок, рекомендую выехать на автостраду М1, свернуть с нее на съезде номер 18 и не обращать внимания на указатели в сторону Крика. Против Крика я ничего не имею: это милый городок с ухоженной главной улицей, парой вполне приличных пабов и подчеркнуто старомодным супермаркетом Spar. Но главная достопримечательность съезда номер 18 находится по другую сторону дороги. Здесь, всего в паре круговых развязок от уютного городка, начинается ландшафт, порожденный современной системой продовольственного снабжения, — и этот ландшафт выглядит очень странно. «Другой» Крик представляет собой скопище гигантских ангаров, обитых грязно-белыми листами волнистой жести. Ангары настолько безлики, что лишь десятки грузовиков, теснящихся у погрузочных площадок, словно поросята под брюхом необъятной свиноматки, дают представление об их истинных размерах. В каждом из этих зданий без труда поместился бы широкофюзеляжный авиалайнер, но на самом деле они предназначены для хлопьев, яиц и молока, которыми мы с вами позавтракаем на следующее утро, и еще для 20 000 продуктов, задействованных в просчитанной по минутам международной системе снабжения столь же сложной, сколь убоги на вид сами ангары.

Крик — один из узловых пунктов британской сети продовольственного снабжения: во всей стране их насчитывается около 70, и через них проходит основная часть потребляемой нами пищи. Ангары авиационного размаха — это региональные распределительные центры (РРЦ): огромные склады, работающие 24 часа в сутки, где тысячи поддонов-палет с едой и другими товарами разгружаются с машин поставщиков, а затем пересортировываются в партии для последующей доставки в супермаркеты. Палеты в лихорадочном темпе перемещаются автопогрузчиками и «сборщиками» — рабочими, вооруженными тележками

с электромоторами. Грузовики с новыми товарами прибывают каждые полчаса, чтобы их содержимое можно было сразу перегружать в машины для доставки. Для оптимизации процесса продовольствие все чаще проходит через специализированные «накопительные центры». Весь механизм приходит в движение каждый раз, когда мы с вами покупаем что-то в супермаркете: как только штрихкод товара считывается на кассе, в РРЦ автоматически поступает заказ на пополнение запаса, который должен быть выполнен уже к началу следующего рабочего дня. Штрихкоды, кроме того, позволяют супермаркетам вести непрерывный учет товаров, а также отслеживать, когда, где и даже кем (если у покупателя есть дисконтная карта) они были куплены.

Поскольку собственных складских помещений в супермаркетах нет, задача пополнения запасов на их полках ложится на поставщиков, и задача эта, по словам Фреда Данкана, директора Gramplan Foods — одного из крупнейших в стране предприятий мясной промышленности — весьма непростая. «Клиент может заказать сто или тысячу ящиков свежего мяса, — рассказывает он, — а потом позвонить утром в понедельник и заявить, что хочет удвоить заявку на этот вечер. Мы изо всех сил стараемся выполнить их пожелания, а если это не удастся, они нас жестоко штрафуют»⁹. Весь процесс буквально висит на волоске, и любой сбой, вроде пожара на нефтехранилище в Хемел-Хемпстеде в 2005 году, моментально повергает всю систему в хаос. Тот пожар затронул всего один склад сухих продуктов сети Marks&Spencer, но, по словам Данкана, последствия могли бы быть гораздо серьезнее: «Если выходит из строя один склад, во всей системе снабжения начинается настоящий кошмар. Даже не могу вообразить, что случилось бы, если бы сгорел склад Tesco: они такие громадные». Доставка продуктов в пределах страны — уже дело нелегкое, но если учесть, сколько продовольствия мы импортируем, становится очевидна вся сложность задачи. «Будущее — за глобальной торговлей, — считает Данкан, — а там все дело в логистике. График и обработка заказов — здесь нельзя