

# ЗМІСТ

**23** | **ЗЛОДІЙСЬКИЙ РИБНИЙ СУП**  
Історія Абу Алі, кухаря Саддама Хусейна

**69** | **ПЕЧЕНА КОЗА**  
Історія Отонде Одери, кухаря Іді Аміна

**123** | **ШЕКЕРПАРЕ**  
Історія пана К. — кухаря Енвера Ходжі

**153** | **РИБА В МАНГОВОМУ СОУСІ**  
Історія Флореса й Ерасмо —  
двох кухарів Фіделя Кастро

**197** | **САЛАТ ІЗ ПАПАЇ**  
Історія Йон Муун, кухарки Пол Пота

[>>>](http://kniga.biz.ua) Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

អាហារសម្រន់

*перекуска*

Коли я вперше зустрілася з братом Пол Потом, то оніміла. Я сиділа в його бамбуковій хатині посеред джунглів, дивилася на нього і думала: «Який вродливий чоловік!».

— Який чоловік!..

Я була тоді дуже молода, тож не дивуйся, брате, що думала саме про це. Я мала йому викласти, які настрої людей у селах, через які йшла до його бази, але чекала, поки він озветься першим. Але він нічого не говорив.

Лише перегодом він ледь усміхнувся. А я одразу: «Яка гарна усмішка!».

— Яка усмішка!..

Я не могла зосередитися на тому, про що ми мали говорити. Пол Пот дуже відрізнявся від усіх чоловіків, яких я доти знала.

**[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)**

Ми зустрічались у джунглях, у суворо засекреченій базі Ангкару\* — організації, до якої ми належали. Пол Пота всі ще тоді називали «Брат Пук», що кхмерською означає «матрац». Я довго думала, чому в нього такий дивний псевдонім; я запитувала навіть кількох людей, але ніхто не міг мені відповісти.

Лише через кілька місяців один із товаришів пояснив мені, що матрац, бо він завжди намагався пом'якшувати. Він був м'який, у цьому полягала його сила. Коли інші сварилися, він ставав посередині й допомагав їм домовитися.

Це правда. Навіть усмішка його була лагідна; Пол Пот був ходячою добротою.

Ми тоді розмовляли дуже коротко. А коли закінчили, його ад'ютант відвів мене вбік і сказав, що Братові Пуку дуже потрібна кухарка. Він мав уже кілька, але жодна йому не підходила. І запитав, чи хочу я спробувати.

— Хочу, — відповіла я. — Але не вмію готувати.

— Ти не знаєш, як приготувати солодко-кислий суп? — здивувався ад'ютант, бо це найпопулярніший суп у Камбоджі.

— Дай мені каструлю, — відповіла я на це.

Коли він привів мене на кухню, то з'ясувалося, що я чудово знаю, як приготувати такий суп. *Береш стручкову квасолю, батат, гарбуз, кабачок, диню, ананас, часник, якесь м'ясо — курятину або телятину, і яйця. Два або три. Можеш також додати помідор і навіть корінь лотоса. Спочатку вариш курятину, потім додаєш до неї цукор, сіль і всі овочі. На жаль, не скажу тобі, скільки те треба готувати, бо у джунглях ми не мали годинників і я все робила за відчуттям. Думаю, приблизно пів години. Наприкінці можеш додати корінь тамаринду\*\*.*

\* Ангкар (з кхмерської мови — «організація») — конспіративна назва Комуністичної партії Камбоджі (Тут і далі — примітки перекладача, якщо не вказано інше).

\*\* Тамаринд (*Tamarindus indica*, L.) — тропічне вічнозелене дерево родини бобових, плоди якого використовують у медицині та кондитерській промисловості; індійський фінік.

Я вміла також приготувати салат із папаї. *Ріжеш папаю на шматочки, додаєш огірки, помідори, стручкову квасолю, капусту, іпомею\*, часник і трохи лимонного соку.*

Але коли я приготувала його вперше, Пол Пот не з'їв. Лише згодом мені пояснили, що він любить його приготованим за тайським рецептом — із сушеними крабами або рибною пастою і горішками.

Я вміла також зробити салат із манго, спекти рибу та курку. Вочевидь, у дитинстві бачила, як готує моя мама. Брат Пук більшого й не очікував. Я підходила на роль кухарки.

Тож я прийшла на ту кухню і не покинула її аж до вечора. Приготувала обід, потім вечерю, потім прибрала і помила каструлі.

Так я стала кухаркою Пол Пота. Я дуже раділа, що можу допомогти. Мені хотілося залишитися на тій базі і служити Революції. І йому — лагідному Братові Матрацу.

---

\* Іпомея (берізка водяна, іпомея водяна, кангконг, водяний шпинат) — вид водних рослин; вирощують у тропічних регіонах по всьому світу заради її їстівних ніжних пагонів і листків. Найбільшого поширення набула у Південно-Східній Азії і на Тайвані. Також іпомею їдять у сирому вигляді, додають до салату з папаї.

## Закуска

Виделки й ножі в руках? Серветки на колінах?

У такому разі попрошу ще хвильку терпіння. Буде короткий вступ.

Перед тим як ми перейдемо до меню, хочу сказати, що я ледве сам не став кухарем. Мені було двадцять із гаком років, і трохи раніше я закінчив навчання. Я поїхав провідати знайомих у Копенгагені, і якось так вийшло, що через кілька днів знайшов там роботу посудомийника в мексиканському ресторані в центрі міста. Певна річ, нелегально, але за чотири дні я заробив стільки, скільки в Польщі моя мама-вчителька за місяць. Це допомагало витримати і смажений жир, запах якого неможливо було випрати з одягу і змити зі шкіри, і дешевий декор: у нашому ресторані на кожному кроці можна було натрапити на кактус, на стінах висіли імітації кобур для кольтів, а на вішаках — сомбреро, які щовечора хтось із товариства, що перебрало текіли, хотів у нас украсти. В окремі приміщення входили через двері, що відчинялись, як у салунах із вестернів. Тільки в кухні ми мали двері, які можна було зачинити.

І добре. Краще, аби клієнти не бачили, що там діялося.

У кухні над каструлями стояли кухарі з іракського Курдистану з сигаретами в руках. Їх зібрав власник-араб, який роз'їжджав містом новесеньким лискучим «беемве». Він купив цей ресторан у якогось пристаркуватого канадця, якому, своєю чергою, набридло бути власником мексиканського ресторану в Копенгагені. Не знаю, скільки він заплатив, але бізнес ішов як по маслу.

Він брав на роботу шістьох кухарів, і всі вони від ранку до вечора мали повні руки роботи. Жоден із них ніколи не був у Мексиці,

**Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**

і я думаю, що коли б їм дати мапу, вони б мали проблеми з її розташуванням. І не думаю, що котрийсь із них був раніше кухарем. Однак їх навчили робити буріто, фахітас, пекти курку по-мексиканськи і так поливати тако соусом, аби соусу використати мало, але щоб виглядало, ніби його багато. Тож вони готували. Пекли. Поливали. Людям смакувало, а це найважливіше. «В Іраку немає роботи», — додавали вони, немовби мусили переді мною виправдовуватися.

Вони навчили мене курити перед початком роботи марихуану. «Інакше неможливо витримати цю роботу», — говорили вони, випускаючи дим. Вони навчили мене рахувати курдською до десяти. Навчили також кількох матюків, включно з найгіршим, у якому щось було про матір.

А я цілими днями обслуговував три посудомийки, руками вишкрібавав великі каструлі після пересмаженої курятини і — якщо мав трохи вільного часу — пробував приручити на смітнику щура, приносячи йому рештки їжі; цю дурну ідею я взяв із якогось фільму. На щастя, щур виявився мудрішим за мене і навіть не думав наближатися.

Курди були дуже добрими друзями і планували за мене мою кар'єру. «Ми навчимо тебе готувати, — обіцяли вони. — Ти не стоятимеш усе життя за посудомийкою».

Я теж на таке сподівався. Тож навчався готувати буріто, пекти курку й поливати тако соусом точнісінько так само, як і вони.

Раптом одного дня задзвонив мобільник. Хтось сказав шефу іншого ресторану, що один хлопець погоджується працювати нелегально. Цьому шефу захотілося мене перекупити. Цього разу суму, яку в Польщі моя мама-вчителька заробляла за місяць, я міг отримати не за чотири, а за три дні. До того ж я отримав підвищення з посудомийника до помічника кухаря. Не замислюючись, я попрощався з курдами, а через два дні надягнув фартух і тоді став біля газової плити в малому, але популярному ресторані неподалік вулиці Ньореброгеде, однієї з головних артерій міста. Цього разу на кухні порядкували ми двоє: власник на ім'я Август і я, Вітольд, його помічник.

**Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**

Август був наполовину кубинцем і наполовину поляком, але ріс у Чикаго, тому ні польською, ні іспанською не знав ані слова. Більшу частину життя він пропрацював коком на торговельних суднах. Ресторан мав забезпечити йому пенсію.

Поки не з'являлися гості, з Августом розмовлялося цілком нормально, але коли надходив час ланчу і з наших восьми столиків заповнювалося, скажімо, шість, у нього вселявся демон. Каструлі починали форкати, тарілки пурхати, а Август горлав. Він вульгарно ображав майже всіх із обслуги, але найбільше перепадало його дружині, яка вночі завідувала баром і була співвласницею ресторанного бізнесу.

— Августе, — повідомив я йому після чергового такого вибуху, — якщо ти ще бодай один раз звернешся до мене в такий спосіб, я кину фартухом об землю і піду геть.

Він лиш усміхнувся.

— Вітольде, я пропрацював на кухні все життя. Я знаю, на кого можу кричати, а на кого — ні, — побачивши мою здивовану гримасу, він додав: — Ми працюємо цілий день удвох на чотирьох квадратних метрах. Ти — остання людина, з якою я хочу розводити якісь чвари.

А отже, його шал був контрольованим! Тоді мені забрело в голову, що з таким самим успіхом замість кухаря, я міг би стати дипломатом. І вперше побачив, наскільки хитрими й спритними бувають кухарі.

Коли ситуація в залі заспокоювалася, напруження покидало також і Августа. І тоді він розповідав про море — він провів на ньому половину свого життя і тужив за ним. У його історіях були і дельфіни, і кити, і шторми, і самотні мореплавці, повз яких він проминав своїм великим кораблем. Були тропічні острови та холодна Гренландія. Був цілий світ. Коли ми не мали клієнтів, Август ставав чудовим хлопцем — теплим, інтелігентним і з почуттям гумору. А тоді знову приходили клієнти. І він знову божеволів.

Я спостерігав за його гойдалкою настроїв кілька місяців. Щодня ми разом готували, я також допомагав йому у створенні страв для нового меню. Це була магія: я відчував, немовби ми вдвох малювали «Мону Лізу». Август на той день охолоджував пляшку чогось

**Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**

міцнішого. Ми сиділи на кухні до пізньої ночі, я йому різав овочі та м'ясо, а він творив із них дедалі винахідливіші композиції.

Але тут схожості з живописом закінчуються. Да Вінчі не мусив писати свою «Мону» щодня ще раз, і ще, і ще, а ми пережовували страви з меню Авґуста по кількадесят разів щодня.

Авґуст навчив мене, як тримати ніж, щоби не порізати собі пальців. Як виймати булки з пічки, щоби не попектися. Він навчив мене робити стейки, салати і чудовий крем із порею. Ба, він навчив мене навіть, у якій позі стояти на кухні, щоби витримати весь день на ногах.

Він також навчив, що якщо після недільного бранчу, яким ми славилися, на тарілках залишаються якісь дорожчі фрукти — такі, як малина, лічі або жовтенький, огорнутий буро-зеленим листям фізаліс, — то ми їх миємо й викладаємо на тарілку наступного гостя.

— Це занадто дороге, щоби його викидати, — пояснив він, побачивши мою здивовану міну.

Раптом одного дня за п'ять хвилин заповнились усі вісім наших столиків, а на вході ще стояла черга. Авґуст не витримав.

— Ти нероба граний! — крикнув він до мене. Вочевидь, його шал можна було контролювати лише до певного рівня. — Ти чого витрищився? Витягай булки! — горлав він ще.

Але мій фартух уже лежав на землі.

Авґуст зателефонував до мене через кілька днів і навіть сказав щось, що звучало як «перепрошую». І річ не в тому, що плекав до мене якусь особливу симпатію; просто я насправді був дешевим працівником, і йому було вигідно, щоби я повернувся.

Але я не мав бажання знову змагатися з його гойдалками настрою. Я почав возити туристів рикшею по Копенгагену. Через пів року я повернувся до Польщі і став журналістом.

Однак я назавжди запам'ятав, якими захопливими людьми бувають кухарі. Вони — поети, фізики, лікарі, психологи та математики в одній особі. Більшість має незвичайну історію життя — це праця, в якій людина згоряє. Не кожному вона підходить, і я — найкращий приклад цього.

**[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)**



Протягом багатьох років я писав до газети на суспільні й пов'язані з політикою теми. Я не мав ідеї, як знову долучити кухню до орбіти мого життя, хоч увесь цей час мене цікавили кухарі. Раптом одного дня я побачив фільм словацько-угорського режисера Петера Керекеша з назвою «Кухарі історії». У ньому розповідалося про військових кухарів, і ще в ньому з'явився Бранко Трбович — особистий кухар маршала Йосипа Броза-Тіто, неподільного володаря Югославії.

Це був перший кухар диктатора, якого я побачив у житті. Щось мені тоді відкрилось у голові.

Я почав міркувати, що можуть розповісти про історію ті, хто готували в її ключових моментах. Що булькотіло в каstrулях, коли вирішувалися долі світу? Що помітили тоді краєм ока кухарі, коли стежили за тим, щоби не підгорів рис, не википіло молоко, не пере-смажилася котлета або не перелилася вода з картоплі?

Швидко з'явилися нові питання. Що їв Саддам Хусейн, коли вже видав наказ про газові атаки проти десятків тисяч курдів? Чи не розболівся потім у нього живіт? А що їв Пол Пот у час, коли майже два мільйони кхмерів помирали від голоду? Що їв Фідель Кастро, коли поставив світ на грань ядерної війни? Хто з них любив гострі смаки, а хто — прісні? Хто з них їв багато, а хто лише колупав виделкою тарілку? Хто полюбляв біфштекси з кров'ю, а хто — добре просмажені?

І врешті-решт: чи їжа впливала на їхню політику? А може, хтось із кухарів, користуючись магією, яка супроводжує їжу, також відіграв роль в історії своєї країни?

Я не мав виходу. Питань назбиралося так багато, що я мусив знайти справжніх кухарів диктаторів.

Тож я вирушив у подорож.

Робота над цією книжкою забрала в мене майже чотири роки. За той час я побував на чотирьох континентах: від забутого усіма села в кенійській савані через руїни стародавнього Вавилону в Іраку і до джунглів Камбоджі, де сховались останні з Червоних кхмерів. Я зачинявся на кухнях із найнезвичнішими кухарями світу. Я готував

**Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>**

із ними, пив ром, грав у раммі\*. Ми разом ходили на базари, торгувалися про ціну помідорів і м'яса. Ми пекли рибу та хліб, варили солодко-кислий суп із додаванням ананаса та плов із козлятини.

Із тим, аби переконати їх до розмови я зазвичай мав проблему. Одні досі не оговталися від травми, якою була робота на людину, що кожної миті могла їх убити. Інші вірно служили режимам і донині не хочуть виказувати їхніх таємниць, навіть кухонних. Ще інші, як правило, не мають бажання воскресати часто-густо нелегкі спогади.

Про те, як я переконував кухарів до одкровень, можна було би написати ще одну книжку. Найдовше мені довелося переконувати три роки. Але вдалося. Я пізнав історію ХХ століття, яку було видно крізь кухонні двері. Я дізнався, як вижити в нелегкі часи. Як годувати шаленця. Як замінити йому матір. І навіть як випущені у відповідний момент газу можуть врятувати життя кільканадцятьох людей.

Врешті — найважливіше. Завдяки розмовам з кухарями я зрозумів, звідки на світі беруться диктатори. У часи, коли, згідно з рапортом американської організації *Freedom House*, сорока дев'ятьма країнами правлять диктатори, це важливе знання. До того ж ця кількість постійно зростає. Погода нині сприяє диктаторам, і варто про них знати якнайбільше.

Отже, ще раз. Виделки й ножі в руках? Серветки на колінах? Гаразд. Запрошую до трапези.

---

\* Раммі — карткова гра.