



Витольд
Шабловский

Как накормить диктатора

Завтрак — Саддам Хусейн — Воровской рыбный суп

Ланч — Иди Амин — Запеченная коза

Обед — Энвер Ходжа — Шехерпаре

Ужин — Фидель Кастро — Рыба в соусе из манго

Десерт — Пол Пот — Салат из папайи



18+

CoRpus

Витольд Шабловский

Как накормить диктатора

Серия «100%.doc»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68539506

Как накормить диктатора / Витольд Шабловский; пер. с польского М.

Алексеевой: АСТ: CORPUS; Москва; 2023

ISBN 978-5-17-123554-3

Аннотация

Еда и политика неразрывно связаны. Повара правителей остаются в тени, но, возможно, они, как никто другой, знают и понимают тех, для кого готовят. Ведь чтобы угодить клиенту, нужно не только хорошо изучить его вкусы и привычки, но и уметь быстро реагировать на малейшие изменения обстановки или настроения. Особенно если от этого зависит твоя жизнь.

Польский журналист Витольд Шабловский задается вопросом: что было на тарелках у диктаторов второй половины XX века, когда они принимали свои страшные решения? Чем обедал Саддам Хуссейн, когда отдал приказ отравить газом десятки тысяч курдов? Что ел Пол Пот, когда почти два миллиона кхмеров умирали от голода? Что заказывал Фидель Кастро, поставив мир на грань ядерной войны? Совмещая свидетельства личных поваров с панорамной оптикой, Шабловский создает

живые портреты знаменитых тиранов, порой находя в них самые неожиданные качества.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Перекус	8
Закуска	12
Завтрак	22
Воровской рыбный суп	23
Конец ознакомительного фрагмента.	45

Витольд Шабловский

Как накормить диктатора

... Повара не просто готовили нам еду, они создавали нас самих.

Они повлияли на формирование наших социальных связей, наших технологий, искусств и религий. Повара заслуживают, чтобы их историю рассказывали часто и хорошо.

Майкл Саймонс¹



Witobd

Szabłowski

Jak nakarmić dyktatora

Перевод с польского Мадины Алексеевой



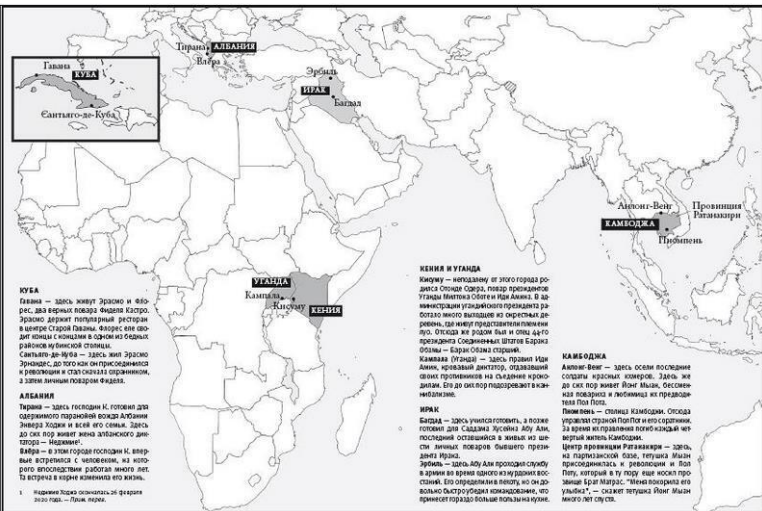
Copyright © 2019 by Witold Szablowski

© М. Алексеева, перевод на русский язык, 2023

© А. Бондаренко, художественное оформление, макет,
2023

© ООО “Издательство АСТ”, 2023

Издательство CORPUS ®



КУБА

Гавана — здесь живут Эрнесто и Фидел, два верных повара Фиделя Эрнесто держит популярный ресторан в центре Старой Гаваны. Фиделс еще работает поваром в одном из баров районов мушинской столицы. Сантьяго-де-Куба — здесь жил Эрнесто Эрнандес, до того как он присоединился к революции и стал сначала организатором, а затем личным поваром Фиделя.

АЛБАНИЯ

Тирана — здесь господин К. готовил для одержимого паранойей вождя Албании Энвера Ходжи и всех его семьи. Здесь до сих пор живут жена альбанского диктатора — Иветта.

Багд — в этом городе господин К. впервые встретился с человеком, на которого впоследствии работал много лет. Там встречал в кране человека его жизни.

1. название Кубы означало от фараона до фараона — Тира, пирамида.

КЕНИЯ И УГАНДА

Кингу — неподалеку от этого города родился Отто Седра, повар прикардате Уганды Мухаммада Салеха Ибра Амина. В администрации угандийского президента работало много выпавших из окрестных деревень, где много представителей племенного. Отсюда же родом был и отец 44-го президента Соединенных Штатов Барака Обамы — Барак Обама старший.

Камува (Уганда) — здесь прожил Ибра Амин, бывший диктор, одержимый охотой прожить на сырьевом кризисе. Его до сих пор подозревают в каннибализме.

ИРАК

Багдад — здесь учился готовить, а позже готовил для Саддама Хусейна Абу Али, последний оставшийся в живых из шестидесяти поваров бывшего президента Ирака.

Эфиопия — здесь Абу Али проходил службу в армии во время одного из военных восстаний. Его определили в плен, но он довольно быстро убедил командование, что принесет гораздо больше пользы на кухне.

КАМБОДЖА

Ангкор-Ват — здесь осли последние солдаты красных кхмеров. Здесь же до сих пор живут Йонг Мун, бессемейный повара и Ливингтон из предводителя Пол Пота.

Пномпень — столица Камбоджи. Отсюда урлаживала страна Пол Пот и его соратники. За время их правления погибла вся четверть жителей Камбоджи.

Центр правления Ратнакири — здесь, на партизанской базе, тетушка Малин присоединилась к революции и Пол Пот, который в ту пору еще носил прозвище Брат Матрас. "Меня похоронил его улитка", — сказал тетушка Йонг Мун много лет спустя.

Перекус



При первой встрече с Братом Пол Потом у меня точно

язык отнялся. Я сидела в его бамбуковой хижине посреди джунглей, смотрела на него и думала: “Какой красивый мужчина!”

— Какой мужчина! —

Я была совсем еще девчонка, так что не удивляйся, брат, моим мыслям. Мне нужно было доложить ему, какие настроения царят в деревнях по пути на базу, но я ждала, пока он заговорит первым. А он ничего не говорил.

И лишь спустя некоторое время он едва заметно улыбнулся. А я сразу: “Какая чудесная улыбка!”

— Какая улыбка! —

Я никак не могла сосредоточиться на своем задании. Пол Пот очень отличался от всех знакомых мне мужчин.

Мы встретились в джунглях, на засекреченной базе нашей организации “Ангка”². Тогда Пол Пота все звали Брат Поук, что по-кхмерски означает “матрас”. Я долго пыталась понять, откуда у него такой странный псевдоним, даже расспрашивала, кого могла, но никто не знал ответа.

И только много месяцев спустя кто-то из товарищей объяснил мне, что Матрасом его прозвали потому, что он всегда старался все смягчить, уладить. Он был мягкий, и в этом заключалась его сила. Когда другие ссорились, Пол Пот разнимал их и помогал договориться.

Это правда. Даже улыбка у него была ласковая. Пол Пот

² Ангка или Ангкар (кхм. “организация”) – конспиративное название Коммунистической партии Народной Республики Кампучии. — *Прим. перев.*

был сама доброта.

В тот раз мы поговорили очень коротко. А когда закончили, его адъютант отвел меня в сторону и сказал, что Брату Поуку очень нужна повариха. Их уже было несколько, но ни одна ему не подошла. И адъютант спросил, не хочу ли я попробовать.

– Хочу, – ответила я. – Вот только готовить я не умею.

– Ты не умеешь готовить кисло-сладкий суп? – удивился адъютант, потому что это самый популярный суп в Камбодже.

А я ему:

– Дай-ка мне кастрюлю.

Он отвел меня на кухню, и оказалось, что я прекрасно умею готовить такой суп. *Берешь длинную фасоль, батат, тыкву, кабачок, дыню, ананас, чеснок, какое-нибудь мясо – курицу или говядину – и яйца. Два-три. Можно добавить помидор и даже корень лотоса. Сначала варишь курицу, потом добавляешь в бульон сахар, соль и все овощи. Уж прости, не скажу, как долго все это варить, потому что в джунглях часов у нас не было, и я все делала на глаз. Думаю, примерно полчаса. В конце можно добавить корень тамаринда.*

Еще я умела готовить салат из папайи. *Режешь папайю на кусочки, добавляешь огурцы, помидоры, зеленую фасоль, капусту, “утреннюю славу”³, чеснок и немножко лимонного*

³ Растение рода ипомея семейства вьюнковых. – Прим. перев.

сока.

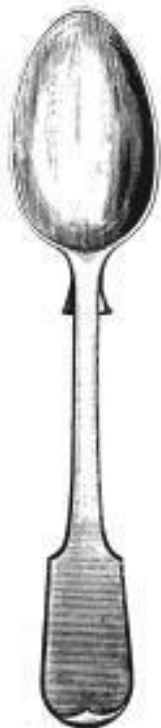
Но когда я впервые приготовила этот салат, Пол Пот даже не попробовал. Позже мне объяснили, что он предпочитал тайский вариант этого салата: с сушеными крабами или рыбной пастой и орешками.

Еще я умела готовить салат из манго, запекать рыбу и курицу. Наверное, в детстве я часто видела, как готовила моя мать. А Брат Поук большего и не ждал, так что в кухарки я сходилась.

Я вошла в кухню и не покидала ее до самого вечера. Приготовила обед, ужин, потом прибрала и вымыла посуду.

Вот так я стала поварихой Пол Пота. Я очень радовалась, что могу быть полезной. Хотела остаться на базе ради Революции – и ради него, ласкового Брата Матраса.

Закуска



Вилки и ножи в руках? Салфетки на коленях?

В таком случае прошу еще немного потерпеть. Будет краткое вступление.

Прежде чем мы перейдем к основному меню, хочу признаться, что я сам чуть не стал поваром. Мне было двадцать с небольшим. Я только что окончил институт, поехал в Копенгаген навестить знакомых и неожиданно для себя устроился мойщиком посуды в мексиканский ресторан в центре города. Разумеется, нелегально, но за четыре дня я зарабатывал здесь столько же, сколько моя мама-учительница зарабатывала в Польше за месяц. Эта мысль помогала смириться с запахом пригоревшего жира, который не отстирывался с одежды и не смывался с кожи, и с аляповатым интерьером. В нашем ресторане повсюду торчали кактусы, на стенах висели поддельные кобуры для кольтов, а на вешалках – сомбреро (которые каждый вечер норовил украсть какой-нибудь перебравший текилы клиент). Вход в залы преграждали распашные двери – такие, как в салунах из вестернов. Нормально закрывалась только дверь, ведущая в кухню.

И правильно. Клиентам лучше было не видеть того, что там творилось.

В кухне над кастрюлями, с сигаретами в руках, стояли повара из иракского Курдистана. Сюда их привез хозяин ресторана – араб, разъезжавший по городу на новеньком сияющем BMW. Он купил эту забегаловку у одного престарелого канадца, которому, в свою очередь, надоело владеть мексикан-

ским рестораном в Копенгагене. Не знаю, сколько он за него выложил, но дела у него шли превосходно.

Хозяин нанял шестерых поваров, и все они вкалывали с раннего утра и до поздней ночи. Никто из них никогда не был в Мексике, и, думаю, они даже с трудом нашли бы ее на карте. Подозреваю также, что никто из них раньше не работал поваром. Тем не менее их научили готовить буррито, фахитас, запекать курицу по-мексикански и правильно поливать соусом такое: так, чтобы соуса было мало, но казалось, будто его много. Вот они и готовили. И запекали. И поливали. Людям нравилось, а ведь это главное. “В Ираке нет работы”, – добавляли повара, словно пытаюсь оправдаться.

Они научили меня курить марихуану перед началом рабочего дня. “Иначе на такой работе не выдержать”, – говорили они, выпуская дым изо рта. Они научили меня считать по-курдски до десяти. Еще научили несколькими ругательствам, в том числе самому грязному: что-то там о матери.

А я целыми днями обслуживал три посудомоечные машины, вручную отчищал огромные кастрюли от подгоревшей курицы и – если выпадала свободная минутка – пытался приручить на помойке крысу, угощая ее остатками еды; эту дурацкую идею я позаимствовал из какого-то фильма. К счастью, крыса оказалась умнее меня и даже не думала приближаться.

Курды были отличными напарниками и планировали за меня мою карьеру: “Мы научим тебя готовить, – обещали

они. — Тебе не придется всю жизнь торчать возле мойки”.

Я тоже на это надеялся. Поэтому учился делать буррито, запекать курицу и поливать такое соусом, точь-в-точь как они.

И вдруг однажды раздался телефонный звонок. Кто-то сказал директору другого ресторана, что есть один парень, согласный работать по-черному. Тот директор решил меня перекупить. На сей раз сумму, которую моя мама-учительница зарабатывала в Польше за месяц, я получил бы не за четыре, а за три дня. Вдобавок из мойщика посуды я вырос бы в помощника повара. Я без колебаний попрощался с курдами, а через два дня надел черный фартук и встал к газовой плите в маленьком, но модном ресторанчике неподалеку от *Ndrrebrogade* — одной из главных столичных улиц. На сей раз в кухне нас было двое: хозяин по имени Август и я, Витольд, его помощник.

Август был наполовину кубинцем, наполовину поляком, но вырос в Чикаго и не знал ни слова ни по-польски, ни по-испански. Большую часть жизни Август проработал коком на торговых судах. Август держал ресторан в надежде, что он обеспечит ему пенсию.

До появления клиентов с Августом можно было нормально разговаривать, но как только наступало время ланча и из восьми наших столиков были заняты, скажем, шесть, в него вселялся бес. Кастрюли начинали гроыхать, тарелки летать, а Август — орать. Он оскорблял почти весь обслужи-

вающий персонал, но больше всего доставалось его жене, по совместительству управляющей баром и совладелице ресторанного бизнеса.

– Август, – предупредил я после очередного взрыва, – еще хоть раз мне такое скажешь, и я бросаю фартук и ухожу.

Он лишь улыбнулся:

– Витольд, я проработал на кухне всю свою жизнь. Я знаю, на кого кричать можно, а на кого нельзя. – И, заметив недоумение на моем лице, добавил: – Мы целый день пашем бок о бок, вдвоем, на четырех квадратных метрах. Ты последний, с кем мне хочется ссориться.

Выходит, он контролировал свою ярость! Тогда у меня мелькнула мысль, что он мог с неменьшим успехом стать дипломатом. Впервые я увидел, какими хитрыми и находчивыми бывают повара.

Стоило ситуации в зале успокоиться, как Августа отпустило. Тогда он рассказывал о море – он провел на нем половину жизни и очень по нему тосковал. В его рассказах были и дельфины, и киты, и штормы, и одинокие яхтсмены, мимо которых он проходил на своем большом корабле. Были тропические острова и холодная Гренландия. Был весь мир. Когда зал пустовал, Август превращался в отличного, теплого, умного парня с отменным чувством юмора. А потом снова приходили клиенты, и он вновь впадал в ярость.

Несколько месяцев я наблюдал за перепадами его настроения. Каждый день мы вместе готовили, я помогал ему при-

думывать новые блюда для меню. Это было настоящее волшебство: у меня возникало чувство, будто мы вдвоем писали “Мону Лизу”. По такому случаю Август охлаждал бутылочку чего-нибудь покрепче. Мы засиживались в кухне допоздна: я резал овощи и мясо, а он выкладывал из них все более и более замысловатые композиции.

Но на этом сходство с живописью заканчивается. Да Винчи не нужно было каждый день писать свою “Мону Лизу” заново, а мы по двадцать раз на дню готовили одни и те же блюда.

Август научил меня держать нож так, чтобы не покалечить пальцы. Вынимать булки из печи так, чтобы не обжечься. Научил меня делать стейки, салаты и изумительный суп-пюре из лука-порей. Он даже научил меня, как правильно стоять возле плиты, чтобы продержаться целый день на ногах.

Еще он открыл мне, что дорогие фрукты, остававшиеся после воскресных бранчей (которыми мы славились) – малину, личи и желтенький, завернутый в буро-зеленый листочек физалис, – можно помыть и выложить на тарелку следующего клиента.

– Слишком дорого, чтобы выбрасывать, – объяснил он, заметив мое удивление.

Но однажды все восемь столиков заполнились за пять минут, а очередь у двери не исчезла. И Август не выдержал:

– Ты, бездельник хренов! – крикнул он мне. Видимо, его

ярость поддавалась контролю лишь до определенной степени. – Чего пялишься? Булки доставай! – орал он.

Но мой фартук уже лежал на полу.

Через несколько дней Август позвонил мне и даже пробормотал что-то похожее на “извини”. Не то чтобы он питал ко мне какую-то особую симпатию, просто я был действительно дешевым работником, и ему было выгодно, чтобы я вернулся.

Но я не имел ни малейшего желания снова терпеть перепады его настроения. Я устроился рикшей и катал туристов по Копенгагену. А через полгода вернулся в Польшу и стал журналистом.

Однако я навсегда запомнил, какими удивительными людьми могут быть повара: поэтами, физиками, врачами, психологами и математиками в одном лице. У большинства из них невероятная судьба – этой работе отдаешь всего себя без остатка. Не каждый годится для такой профессии, и я тому живое доказательство.

Много лет я писал для газеты на общественные и политические темы и не представлял, как вернуть кухню в свою жизнь, хотя меня все время тянуло к поварам. И вдруг однажды мне попался фильм словацко-венгерского режиссера Петера Керекеша под названием “Военный повар”. Фильм рассказывал о военных поварах, и в нем снялся Бранко Трбович – личный повар маршала Иосипа Броз Тито, всевластного правителя Югославии.

Это был первый повар диктатора, которого я видел в своей жизни. В моей голове что-то щелкнуло.

Я задумался: а что могут рассказать об истории те, кто в ключевые ее моменты стоял у плиты? Что булькало в кастрюлях, когда судьбы мира висели на волоске? Что замечали краем глаза повара, следившие в это время за тем, чтобы не пригорел рис, не выкипело молоко или не сгорела котлета?

Вскоре родились и новые вопросы: чем обедал Саддам Хуссейн, когда отдал приказ отравить газом десятки тысяч курдов? не разболелся ли у него потом живот? что ел Пол Пот во времена, когда почти два миллиона кхмеров умирали от голода? что заказывал Фидель Кастро, поставив мир на грань ядерной войны? кто из них любил острое, а кто – пресное? кто ел много, а кто лишь ковырял вилкой в тарелке? кто предпочитал стейки с кровью, а кто – сильной прожарки?

И наконец, влияла ли еда на их политику? А может, кто-то из поваров, прибегнув к кулинарной магии, тоже сыграл важную роль в истории своей страны?

Выхода у меня не было. Вопросов набралось так много, что пришлось разыскивать настоящих поваров диктаторов.

И тогда я отправился в путешествие.

Работа над книгой заняла почти четыре года. За это время я объехал четыре континента. Побывал в богом забытой деревушке посреди кенийской саванны, на руинах древнего Вавилона в Ираке, в джунглях Камбоджи, где скрывались по-

следние из красных кхмеров. Я сидел за кухонным столом с самыми необычными поварами мира. С ними я готовил, пил ром, играл в карты. Вместе мы ходили на базары и торговались за помидоры и мясо. Пекли хлеб и жарили рыбу, готовили кисло-сладкий суп с ананасом и плов из козлятины.

Уговорить их на интервью со мной было не так-то просто. Одни все еще не оправились от травмы, которой была работа на того, кто в любой момент мог их убить. Другие верно служили режиму и до сих пор не хотят выдавать его тайн, пусть даже кухонных. Третьим просто не хочется вновь переживать не самые приятные воспоминания.

О том, как я уговаривал поваров довериться мне, я мог бы написать еще одну книгу. В самом сложном случае у меня ушло на это три года, но в итоге все получилось. Я узнал историю XX века, подсмотренную через кухонную дверь. Узнал, как выжить в сложные времена, как накормить безумца, как заботиться о нем. Узнал даже о том, как спасти жизнь дюжине людей, пукнув в нужный момент.

И, наконец, самое главное. Благодаря беседам с поварами я понял, откуда на свете берутся тираны. Это важное знание во времена, когда, согласно отчету американской организации *Freedom House*, сорока девятью странами правят диктаторы, более того, их число постоянно растет. Сегодня удача на стороне диктаторов, и следует знать о них как можно больше.

Итак, еще раз... Вилки и ножи в руках?

Салфетки на коленях? Прекрасно.
Прошу к столу.

Завтрак



Воровской рыбный суп



Саддам Хусейн со своей первой женой Саджидой и дочерью Халой

Рассказ Абу Али, повара Саддама Хусейна

Однажды президент Саддам Хусейн пригласил друзей на свою яхту. Взял парочку охранников, своего секретаря и ме-

ня, своего личного повара, и мы отправились в плавание по реке Тигр. Стояла хорошая погода – один из первых теплых вечеров той весны. Тогда Ирак не вел никаких войн, настроение у всех было прекрасное, и один из охранников, Салим, сообщил мне:

– Абу Али, присядь, сегодня у тебя выходной. Президент сказал, что сам будет для всех готовить. Он приготовит нам кюфту.

“Выходной...” Я улыбнулся, потому что знал: при Саддаме такого слова нет. А раз решено готовить кюфту, то я занялся подготовкой всего необходимого для гриля. *Порубил говядину и баранину, смешал мясо в пропорции один к одному, добавил помидор, лук и петрушку. Положил фарш в холодильник, чтобы мясо хорошо держалось на шампурах. Приготовил миску для мытья рук, развел огонь, испек лепешки, сделал салат из помидоров и огурцов.* И только тогда присел.

В Ираке каждый мужчина уверен, что знает, как правильно готовить мясо на гриле. Он возьмется жарить, даже если ничего в этом не смыслит. Так было и с Саддамом: то, что он готовил, гости ели из вежливости – президенту ведь не скажешь, что тебе не по вкусу приготовленная им еда!

Мне не нравилось, когда он брался за готовку. Но в тот раз я подумал: уж кюфту-то ничем не испортишь. *Сначала распределяешь фарш тонким слоем по шампуру, прижимаешь пальцами, потом кладешь на несколько минут на решетку*

— и готово.

Яхта отчалила. Саддам с друзьями открыли бутылку виски, а Салим пришел на кухню за мясом и салатом.

Я сидел и ждал, что будет дальше.

Через полчаса снова явился Салим с тарелкой кюфты. “Президент и на тебя приготовил”. Я поблагодарил, сказав, что это очень любезно с его стороны, оторвал кусочек мяса, завернул в хлеб, попробовал... и вдруг мой рот как огнем обожгло!

— Воды, быстрее, воды! —

Я запил, но это не помогло.

— Еще глоток воды! —

Без толку. Мой рот горел огнем. Жгло щеки и десны, а из глаз потекли слезы.

Я ужаснулся. В моей голове мелькнула мысль: “Яд? Но почему? Зачем?! А может, кто-то хотел отравить Саддама, а еда досталась мне?!”

— Глоток воды!.. —

Я жив?

— Глоток воды... —

Жив... Все-таки это не яд...

Но тогда что он затеял?

Минут десять, а то и больше, я пытался запить горечь. Так я узнал о существовании соуса табаско.

Саддаму его кто-то подарил, а поскольку сам Саддам острое не любил, то решил шутки ради опробовать соус на

друзьях и прислуге. Пока все мы метались по яхте и пытались запить вкус табаско водой, он сидел и смеялся.

Минут через двадцать вернулся Салим и спросил, понравилось ли мне угощение. Я страшно разозлился и выпалил: “Да если б я так мясо испортил, Саддам отвесил бы мне пинка под зад и велел вернуть за него деньги”.

Он правда иногда так делал: если ему не нравилась еда, он требовал вернуть за нее деньги. За мясо, за рис, за рыбу. Говорил: “Это никуда не годится. Плати пятьдесят динаров”.

Вот и я так сказал, но не ожидал, что Салим передаст мои слова президенту. Оказывается, Саддам поинтересовался, как отреагировал Абу Али, а Салим возьми да и брякни: “Он сказал, что приготовь он такое, президент отвесил бы ему пинка и потребовал вернуть деньги”. Это было сказано при всех гостях.

Саддам приказал меня привести.

Я испугался. Очень испугался. Я понятия не имел, как отреагирует Саддам. Его никто никогда не критиковал! Никто: ни министры, ни генералы, а уж тем более повар.

И я пошел. Я шел и злился на Салима за то, что он меня выдал, – и на себя за то, что так глупо вляпался. Саддам с друзьями сидели за столом, перед ними лежала кюфта и стояли открытые бутылки виски. Глаза у многих до сих пор были красные: видать, и им перепал табаско.

– Я слышал, тебе не понравилась моя кюфта, – серьезным тоном произнес Саддам.

Его друзья, телохранители, секретарь – все смотрели на меня.

С каждой секундой я все больше трясся от страха. Нельзя же было начать нахваливать его еду – все бы поняли, что я вру.

Я подумал о семье. Где-то теперь моя жена? Что делает? Вернулись ли дети из школы? Я не знал, чем все это кончится, но ничего хорошего не ждал.

– Тебе не нравится... – повторил Саддам.

И вдруг рассмеялся.

Он смеялся, и смеялся, и смеялся. Вслед за ним засмеялись все сидящие за столом.

А потом Саддам достал пятьдесят динаров, вручил их Салиму и сказал:

– Ты прав, Абу Али, вышло слишком остро. Возвращаю деньги за испорченное мясо. И приготовлю тебе еще одну кюфту, но уже без этого соуса. Идет?

Конечно.

И тогда он приготовил мне кюфту без табаско. На сей раз получилось очень вкусно, я же говорю: кюфту ничем не испортишь.

1

Широкие улицы: вдоль тротуаров сотни разбомбленных и не восстановленных домов, КПП на каждом втором пере-

крестке. Между ними снуют желтые, как канарейки, такси, потому что город твердо намерен не отставать от Нью-Йорка: каждое такси должно бить в глаза цветом спелых лимонов.

Здесь мой переводчик и гид Хасан, потратив почти два года на поиски, разыскал для меня последнего оставшегося в живых повара Саддама Хусейна. Повара зовут Абу Али. Много лет он опасался мести американцев, за то что готовил для одного из их заклятых врагов, и потому ни с кем не хотел говорить о диктаторе. Хасан уговаривал его на интервью целый год.

Наконец Абу Али согласился, но поставил условие: мы не будем гулять по городу, не будем вместе готовить, не сможем прийти к нему в гости, хотя я об этом просил. Мы просто закроемся на несколько дней в моем гостиничном номере, Абу Али расскажет мне все, что помнит, и на этом мы расстанемся.

– Он до сих пор боится, – объясняет Хасан и спешно добавляет, – но очень хочет помочь. Хороший человек.

И вот мы сидим и ждем Абу Али, а Хасан хвастается, что сопровождал журналистов из самых разных стран на самых разных фронтах самых разных иракских войн – начиная с вторжения американцев и гражданской войны и заканчивая войной с ИГИЛ (организация признана в России экстремистской и запрещена. – *Прим. редд*), – и за все это время ни один из них не получил ни царапины. Дабы я не стал бесславленным исключением из этого списка, Хасан запрещает мне

даже переходить на другую сторону улицы без сопровождения.

Я не очень ему верю: в двух шагах от моего отеля находится автомобильный салон “Ягуар”, чуть дальше – крупный торговый центр. Везде полно полиции и вооруженных до зубов охранников. Город кажется безопасным.

Но Хасан стоит на своем:

– Знаю-знаю, все дружелюбные и все тебе улыбаются. Только помни: один процент из них – плохие. Очень плохие. Для них одинокий журналист из Европы – легкая добыча. Ты никуда, и я повторяю: НИ-КУ-ДА – не ходишь без меня... Даже вдвоем мы никуда не едем без лицензированного такси.

И добавляет, что всего несколько лет назад здесь массово похищали иностранцев. Обычно их отпускали сразу после того, как нанявшая их фирма выплачивала выкуп. Но вернулись не все.

А я фрилансер. За меня даже заплатить некому.

Но природу не обманешь. Я не умею сидеть на месте, поэтому, как только Хасан уезжает к жене, я отправляюсь на вечернюю прогулку по окрестностям. Прохожу мимо нескольких мечетей, магазинов с одеждой, продавцов мазгуфа – местной разновидности карпа, которого запекают на огромных кострах. Захожу в местное кафе съесть мороженое. Болтаю с продавцом овец, которых он откармливает специально к окончанию Рамадана, священного месяца поста. Словом, веду себя так, как в любой другой стране, в любой другой

поездке. А Хасан пусть не выдумывает.

Поздним вечером я возвращаюсь в отель и еще долго записываю впечатления от этой прогулки. Засыпаю далеко за полночь.

Через два часа меня будит страшный грохот. Мгновением позже раздается вой сирен. В моей гостинице отключают свет и интернет.

И только утром я узнаю, что в нескольких сотнях метров от моего отеля террорист-смертник убил более тридцати человек.

2

На следующий день Хасан опаздывает на два с лишним часа: после теракта во всем городе усилили полицейский контроль, в результате чего возникли страшные пробки. К счастью, опаздывает и Абу Али. Мы вдвоем ждем его в гостиничном фойе.

– Ужасно так жить. Никогда не знаешь, где и когда взорвется следующая бомба, – вздыхает мой проводник. – После свержения Саддама начался хаос. Многие бывшие офицеры армии и спецслужб примкнули к различным парамилитарным формированиям и в итоге оказались в ИГИЛ (организация признана в России экстремистской и запрещена. – *Прим. ред.*). Сегодня “Исламское государство” слабое, но всего год назад казалось, что оно вполне может угрожать да-

же Багдаду.

Во многие иракские города не поедешь. Я, например, хотел побывать в Тикрите, где вырос Саддам, но Хасан предупреждает: это очень опасно.



Абу Али, повар Саддама Хусейна, и автор книги

– Тебе понадобится проводник, который заплатит группировкам, контролирующим город, – объясняет он. – Но даже тогда могут возникнуть проблемы.

Нашу беседу прерывает приход Абу Али. Мы приветству-

ем друг друга по-иракски: поцелуем в обе щеки. Пиджак, под ним водолазка. Седые волосы, небольшой живот и потрясающе обаятельная улыбка. У меня мелькает мысль, что руки, которые я пожимаю, на протяжении многих лет кормили одного из главных диктаторов XX века. Но у нас нет времени на церемонии: Абу Али смущен, видно, что ему не по себе.

Он не хочет, чтобы кто-то увидел, как он дает интервью, или чтобы кто-то расспрашивал, кто он такой, раз с ним беседует иностранец. Поэтому мы берем большой кувшин свежесжатого апельсинового сока, воду, пепельницу и закуски. Поднимаемся на лифте на третий этаж, в номере задерживаем шторы. Я включаю диктофон.

Абу Али:

Я родился в городе Эль-Хилла, неподалеку от развалин древнего Вавилона, но когда я немного подрос, родители переехали в Багдад. Отец открыл здесь продуктовую лавку, а один из его братьев, Аббас, – ресторан. От нашего дома до этого ресторана было рукой подать, поэтому я заглядывал туда чуть ли не каждый день. Мне нравилось это место, и когда мне исполнилось пятнадцать или шестнадцать лет, я спросил Аббаса, не возьмет ли он меня на работу.

Аббас отправил меня на кухню к кастрюлям. Я учился готовить самые типичные иракские блюда: шиш-кебаб, долму, пачу. *Шиш* – это куски мяса, маринованные в чесноке и других приправах. Их жарят на открытом огне и подают с ри-

сом или на лепешке. Кубба – суп с фрикадельками из мяса, помидоров и булгура. Долма – начинка из мясного фарша с рисом, завернутая в виноградные листья.

Пача – очень редкое блюдо: суп из бараньей головы, бараньих ног и рубца. Каждый из ингредиентов варится отдельно. Перед готовкой все нужно тщательно промыть, а при варке постоянно снимать с поверхности жир и пену. Из рубца делаешь кармашки и кладешь в них мелко порубленные кусочки мяса. Пачу готовят на очень медленном огне почти без приправ, разве что можешь добавить немного перца, соли, лимонного сока и уксуса. Под конец смешиваешь все три бульона, добавляешь кармашки с мясом. Главный деликатес – это глаза.

Готовил я вполне сносно. Клиенты меня любили, а я любил свою работу. Но через несколько лет я уже понимал, что ничему новому у Аббаса не научусь. Зарабатывать больше тоже не буду, а я в ту пору был молод и хотел купить автомобиль. Пришлось искать другую работу.

В газете я прочитал, что *Baghdad Medical Centre*, крупнейшая в городе больница, набирает поваров, и пришел на собеседование. Мне задали один-единственный вопрос: смогу ли я приготовить рис на триста человек.



Шиш-кебаб – одно из типичных иракских блюд

Смогу ли я? Да я последние несколько лет только этим и занимаюсь!

Меня взяли. Машину я в итоге купил, но через пару лет снова заскучал и начал подыскивать что-то другое. Я нашел хорошо оплачиваемое место в пятизвездочном отеле. Вот-вот должен был приступить к работе, как вдруг обо мне вспомнила армия, и вместо отеля я оказался в Эрбиле, городе на севере Ирака, где живут одни курды. Там как раз шло

восстание Муллы Мустафы⁴, одного из главных курдских лидеров.

Вместо того чтобы работать в отеле, я отправился на войну.

3

Бои с курдами шли в основном в горах. Мне выдали автомат – и вперед. Радости я не испытывал: мне было всего двадцать с небольшим, курды мне ничего не сделали, и я уж точно не хотел погибнуть, воюя с ними.

Тогда я признался офицеру, что в Багдаде работал поваром и что готовить у меня получается гораздо лучше, чем стрелять. Солдат тысячи, а хороших поваров – единицы. Офицер переговорил с другим офицером, тот еще с кем-то, и вдруг выяснилось, что один из командиров, Мохаммед Марай, жалуется на еду. У него не было своего повара, и ему готовил адъютант.

Марай приказал мне немедленно прибыть к нему на фронт. Там начались серьезные проблемы со снабжением – крестьяне ушли из деревень, и брать еду было неоткуда.

Так что пока наши солдаты сражались с курдами, я каждый день садился в машину и ехал в Эрбиль (два часа в одну сторону), потому что только там удавалось купить какие-ни-

⁴ Мустафа Барзани (1903–1979) – военный и политик, деятель курдского национального движения в Ираке. – *Прим. перев.*

будь продукты. Это было очень опасно, ведь в любой момент меня могли застрелить курды.

Приготовить что-то вкусное на полевой кухне было почти невозможно. Я промучился несколько недель, пока не решился спросить у Марай, нельзя ли мне жить в Эрбиле. Там я мог бы готовить нормальную еду на нормальной кухне, а потом привозить ее на фронт.

Марай согласился, что это разумная идея.

Тогда я перебрался в Эрбиль и каждый день ездил с водителем туда и обратно. Я наливал Марай суп, накладывал салат, подогревал мясо, садился у входа в палатку, а над моей головой то и дело пролетали пули. Боялся ли я? Нет. Ты привыкаешь, что в любой момент можешь умереть, и думаешь о том, где раздобыть курицу или рыбу для следующего обеда, а не о смерти.



Абу Али (в центре, внизу) с другими поварами в Багдадском медицинском центре. Ирак, 1970-е

Но в один прекрасный день моя служба в армии закончилась. Я попрощался с Марай и товарищами, после чего меня на военном автомобиле отвезли в Мосул. Оттуда поездом я вернулся в Багдад. Вот так просто: сел на поезд и вернулся с войны домой. Необычный опыт. Много лет спустя, уже работая на Саддама, я не переставал удивляться тому, что мы садимся в машину в безопасном Багдаде, а через несколько

часов оказываемся на войне, где гибнут люди.

К сожалению, должность в гостинице меня не дождалась. Но один из адъютантов Маран подсказал, что если я хочу работать в хорошем отеле, то мне лучше обратиться в Министерство туризма: “Они устраивают поваров в правительственные гостиницы по всей стране”. Он назвал фамилию своего знакомого, который мог бы мне помочь.

Вот так через два месяца после войны я попал в один из правительственных дворцов, Дворец мира, на специальные курсы для поваров.

4

Наварин — это блюдо из баранины с помидорами черри и сваренным в бульоне картофелем. Очень вкусно. До сих пор помню, как нам его показал один из преподавателей. Для меня это стало настоящим открытием: баранину, любимое мясо иракцев, можно приготовить так, как я и не подозревал.

Преподавали нам двое: Джон из Англии и Салах из Ливана. Джон рассказывал нам все о мясе и европейской кухне, а Салах — о десертах и кухне арабской. Мы делали куриный рулет, шоколадный мусс, бисквитный пирог, французский киш.

Я окончил курсы с самой высокой оценкой среди всех учеников, и мои наставники не стали устраивать меня в какой-нибудь отель, о чем я мечтал, а решили, что мне лучше

остаться в школе. Мне поручили вводные занятия для новых учащихся. Помимо этого, я работал поваром в Министерстве туризма.

В конце концов я вошел в число лучших поваров Ирака. Мы кормили все официальные делегации: министров, глав парламентов, президентов, королей. Тогда в Ирак прибыл с визитом король Иордании, а вскоре после этого – король Марокко. Я сильно нервничал, потому что прежде готовил в больнице, на фронте и в ресторане моего дяди Аббаса. Смели я мечтать, что однажды буду готовить для королей?

Но часто я даже не знал, для кого именно готовлю. В этом повара похожи на солдат: лучше поменьше думать и побыстрее выполнять приказы.

Как-то раз мы с товарищем – его звали Ниса – получили необычное задание: начальство велело нам приготовить самый красивый торт, на какой мы только способны. Мы трудились над ним два дня и две ночи. Бисквитные коржи с помощью крема выложили в квадрат со стороной в два метра. Потом вытянули конструкцию на три метра вверх. На этой платформе установили древнюю Месопотамию: из бисквитных коржей вырезали руины, из марципана сделали реки, а из фруктов – деревья, пальмы и животных. Верхушку украсили цветком миндаля, а в центре пустили водопад из кокосовой стружки.

Через два дня мы увидели наш торт по телевизору. Его своими руками резал президент Саддам Хусейн. Торт пред-

назначался ему на день рождения.

5

Когда мы в очередной раз ждем Абу Али, Хасан убивает время, рассказывая мне об инопланетянах:

– Можешь смеяться, я уже привык, что люди мне не верят. Но они правда существуют. И правда нами интересуются – прилетают сюда за нами наблюдать. Я один из немногих, кто их видит. На каждом поле битвы, где мне довелось побывать, я видел, как они стоят в сторонке и смотрят, что мы делаем.

– Они дружелюбные? – я полон скептицизма, но надо же хоть что-нибудь спросить. Ни о чем не спросить того, кто секунду назад признался тебе, что почти каждый день видит летающие тарелки, – вопиющая бестактность.

– Да. Они знают, что я их вижу. Несколько раз они даже спасли мне жизнь. Они нам сочувствуют и не хотят, чтобы мы гибли и убивали друг друга.

В моем мозгу проносится мысль, что можно написать отличный рассказ о мужчине, который видел так много зла, что захотел как-то упорядочить все это в своей голове и начал видеть пришельцев. Через минуту меня уже одолевают сомнения: а вдруг он и правда их видит, и только я со своим дурацким рационализмом не хочу ему верить? Впредь я поддакиваю, что бы Хасан ни сказал.

Но я здесь не ради пришельцев. И поэтому прошу:

– Расскажи мне что-нибудь о Саддаме.

– Тот еще мерзавец, – качает головой мой проводник. – Он родился под Тикритом, а это всегда был город воров и контрабандистов. Там всегда гордились тем, что в их городе родился Саладин⁵, великий вождь арабов. Саддам воспитывался на его культе и, видимо, возомнил себя следующим лидером исламского мира. Может, потому-то он и кончил так, как кончил: что бы ни случалось, Саддам верил, что его направляет Аллах. Так или иначе, он сделал головокружительную карьеру. Отец бросил мать Саддама, когда та была в положении. В иракской деревне, где до сих пор царят средневековые нравы, ей с сыном наверняка жилось очень тяжело.

Биографы бывшего президента Ирака согласились бы с Хасаном: с самых первых дней жизни Саддаму приходилось быть сильнее всех. Его мать, Сабха, после развода связалась с мужчиной по прозвищу Лжец: он утверждал, будто совершил паломничество в Мекку, хотя все знали, что это неправда. Лишних денег у Лжеца не водилось (всего имущества – осел да две-три овцы), и он решил, что сын жены поможет ему разбогатеть. Вместо того чтобы отправить мальчика в школу, он велел ему воровать. Один из биографов Хусейна пишет: “Одни говорят, что Саддам воровал кур и яйца, чтобы прокормить семью (точнее, отчима. – *В. Ш.*), другие – что

⁵ Настоящее имя Юсуф ибн Айюб, в европейской традиции Саладин или Салах ад-Дин (1138–1193) – мусульманский лидер, военачальник, султан Египта, Ирака, Сирии, Курдистана, Йемена, Ливии и др. Громкую славу принесли Саладину победы над крестоносцами. – *Прим. перев.*

он продавал арбузы пассажирам поезда Мосул – Багдад, который останавливался в Тикрите”⁶.

К тому же Лжец постоянно унижал мальчика, заставлял его танцевать и бил из-за малейшей провинности.

Скорее всего, Саддам окончил бы свою жизнь мелким ворюшкой, если бы не его дядя, Хейраллах Тульфах. Этот образованный и увлеченный политикой мужчина из Тикрита забрал юного Саддама к себе, хотя у него самого было много детей. Именно у дяди мальчик узнал, что существует жизнь за пределами иракской деревни. И хотя его новый опекун широтой взглядов не отличался – он симпатизировал нацистам и написал брошюрку под названием “Три вещи, которых Богу не следовало создавать: персы, евреи и мухи”, – тем не менее именно он пробудил в Саддаме интерес к миру.

Через несколько лет дядю арестовали за участие в антиправительственном заговоре и Саддаму пришлось вернуться к матери и отчиму, однако детей Хейраллаха Тульфаха, прежде всего его сына Аднана, он считал своими ближайшими друзьями. Дядя показал ему, что такое настоящая семья.

Саддам много лет отвечал ему за это благодарностью.

6

Все началось незаметно.

⁶ Aburish S. K. *Saddam Hussein. The Politics of Revenge*. London, 2001. P. 17.

Один из официантов по имени Шаи Джухани сказал, что мне нужно явиться во дворец на окраине города, неподалеку от аэропорта. Мол, там для меня есть какая-то подработка.

Я не придавал этому особого значения, ведь в министерстве у меня постоянно случались дополнительные заказы. То приезжал какой-нибудь иностранный министр, то целая делегация, то нужно было приготовить сладости на чей-нибудь день рождения. Поэтому я поехал, не слишком задумываясь о том, что от меня потребуют на сей раз. Кто-то впустил меня в ворота, кто-то проверил, нет ли у меня оружия. На месте меня встретил человек, представившийся Камелем Ханной. Он пожал мне руку и сказал:

– Абу Али, ты должен знать, что я работаю в охране президента Саддама Хусейна. Сейчас я отведу тебя к нему.

– Что-что? – я решил, что это шутка.

– Сейчас я отведу тебя к президенту Саддаму Хусейну, – повторил он совершенно серьезно. – Все, что произойдет, все, что скажет президент, – это тайна.

Я не верил своим ушам. Я проработал в министерстве несколько лет, но не знал никого, кто готовил для нашего президента. Почему вдруг я? Я понятия не имел.

Мне пришлось подписать бумагу, что я не имею права никому рассказывать об увиденном в доме Саддама. Там было написано, что если я нарушу слово, меня ждет смертная казнь через повешение.

Все случилось молниеносно. Не прошло и десяти минут с

моего появления во дворце, как я уже стоял перед Саддамом.

Я начал увязывать факты. За полгода до этого начальство попросило меня написать автобиографию, указав в ней всех, с кем я работал, и фамилии членов моей семьи. Мне пришлось принести из полиции справку о несудимости. К отцу и Аббасу приходили полицейские и расспрашивали обо мне. Каков я? Не напиваюсь ли, не устраиваю ли беспорядков и драк? Не было ли у меня контактов с иностранцами, курдами, религиозными радикалами или проблем с законом? И наконец, не жаловался ли кто-либо из клиентов на то, что я его отравил? Они побывали и в больнице. Беседовали и с моими друзьями.

Тогда мне казалось, что это нормально: раз я готовлю для королей, то им необходимо знать такие вещи, чтобы потом вдруг не выяснилось, что я сумасшедший.

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.