



*Witold
Szabłowski*

Jak nakarmić dyktatora

*Витольд
Шабловский*

**Как
накормить
диктатора**

~~~~~

*Перевод с польского  
Мадины Алексеевой*



издательство **ACT**

Москва

УДК 821.162.1-4  
ББК 84(4Пол)-44  
Ш13

Художественное оформление и макет **АНДРЕЯ БОНДАРЕНКО**

**Шабловский, Витольд.**

Ш13 Как накормить диктатора / **ВИТОЛЬД ШАБЛОВСКИЙ**; пер. с польского **М. АЛЕКСЕЕВОЙ**. — Москва : Издательство АСТ : CORPUS, 2023. — 272 с. — (100%.doc).

ISBN 978-5-17-123554-3

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.

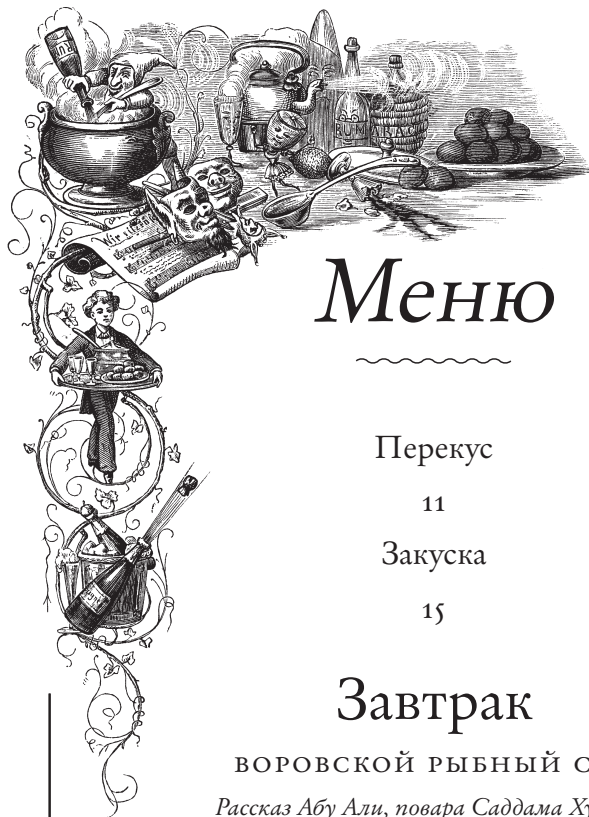
Польский журналист Витольд Шабловский задается вопросом: что было на тарелках у диктаторов второй половины XX века, когда они принимали свои страшные решения? Чем обедал Саддам Хуссейн, когда отдал приказ отравить газом десятки тысяч курдов? Что ел Пол Пот, когда почти два миллиона кхмеров умирали от 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.

УДК 821.162.1-4  
ББК 84(4Пол)-44

ISBN 978-5-17-123554-3

Copyright © 2019 by Witold Szablowski

- © М. Алексеева, перевод на русский язык, 2023
- © А. Бондаренко, художественное оформление, макет, 2023
- © ООО “Издательство АСТ”, 2023
- Издательство CORPUS ®



# Меню

---

Перекус

11

Закуска

15

## Завтрак

ВОРОВСКОЙ РЫБНЫЙ СУП

*Рассказ Абу Али, повара Саддама Хусейна*

25

Перекус

71

## Ланч

ЗАПЕЧЕННАЯ КОЗА

*Рассказ Отонде Одеры, повара Иди Амина*

75

Перекус

129

# Обед

## ШЕКЕРПАРЕ

*Рассказ Господина К., личного повара Энвера Ходжи*

135

Перекус

161

# Ужин

## РЫБА В СОУСЕ ИЗ МАНГО

*Рассказ Флореса и Эрасмо, двух поваров Фиделя Кастро*

167

# Десерт

## САЛАТ ИЗ ПАПАЙИ

*История Йонг Мыан, поварихи Пол Пота*

213

Кофе

265

Приправы

267

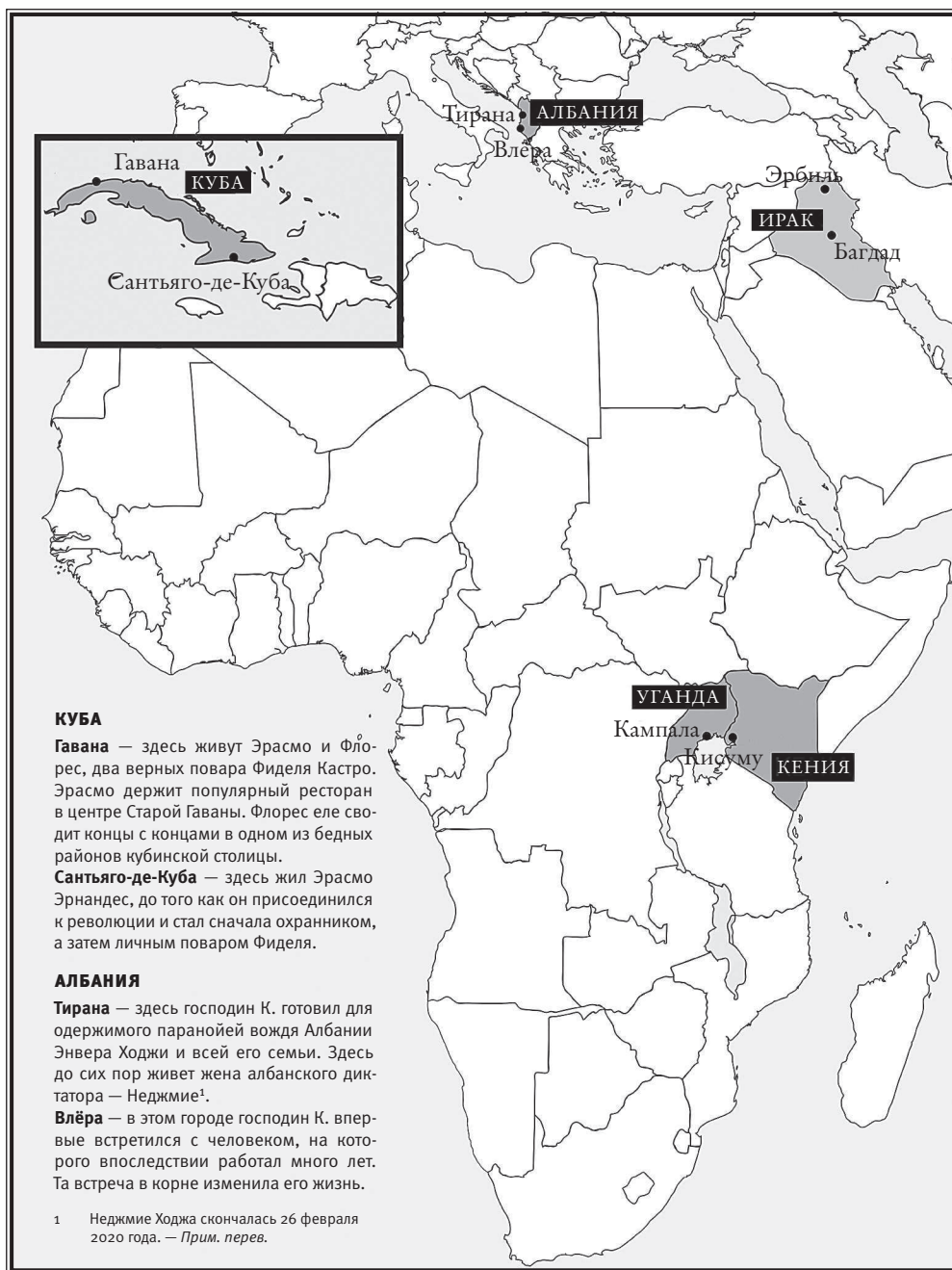


... Повара не просто готовили нам еду,  
они создавали нас самих.  
Они повлияли на формирование  
наших социальных связей,  
наших технологий, искусств и религий.  
Повара заслуживают, чтобы их историю  
рассказывали часто и хорошо.

МАЙКЛ САЙМОНС<sup>1</sup>



<sup>1</sup> SYMONS M. *A History of Cooks and Cooking*.  
New York, 2003.



#### **КУБА**

**Гавана** — здесь живут Эрасмо и Флорес, два верных повара Фиделя Кастро. Эрасмо держит популярный ресторан в центре Старой Гаваны. Флорес еле сводит концы с концами в одном из бедных районов кубинской столицы.

**Сантьяго-де-Куба** — здесь жил Эрасмо Эрнандес, до того как он присоединился к революции и стал сначала охранником, а затем личным поваром Фиделя.

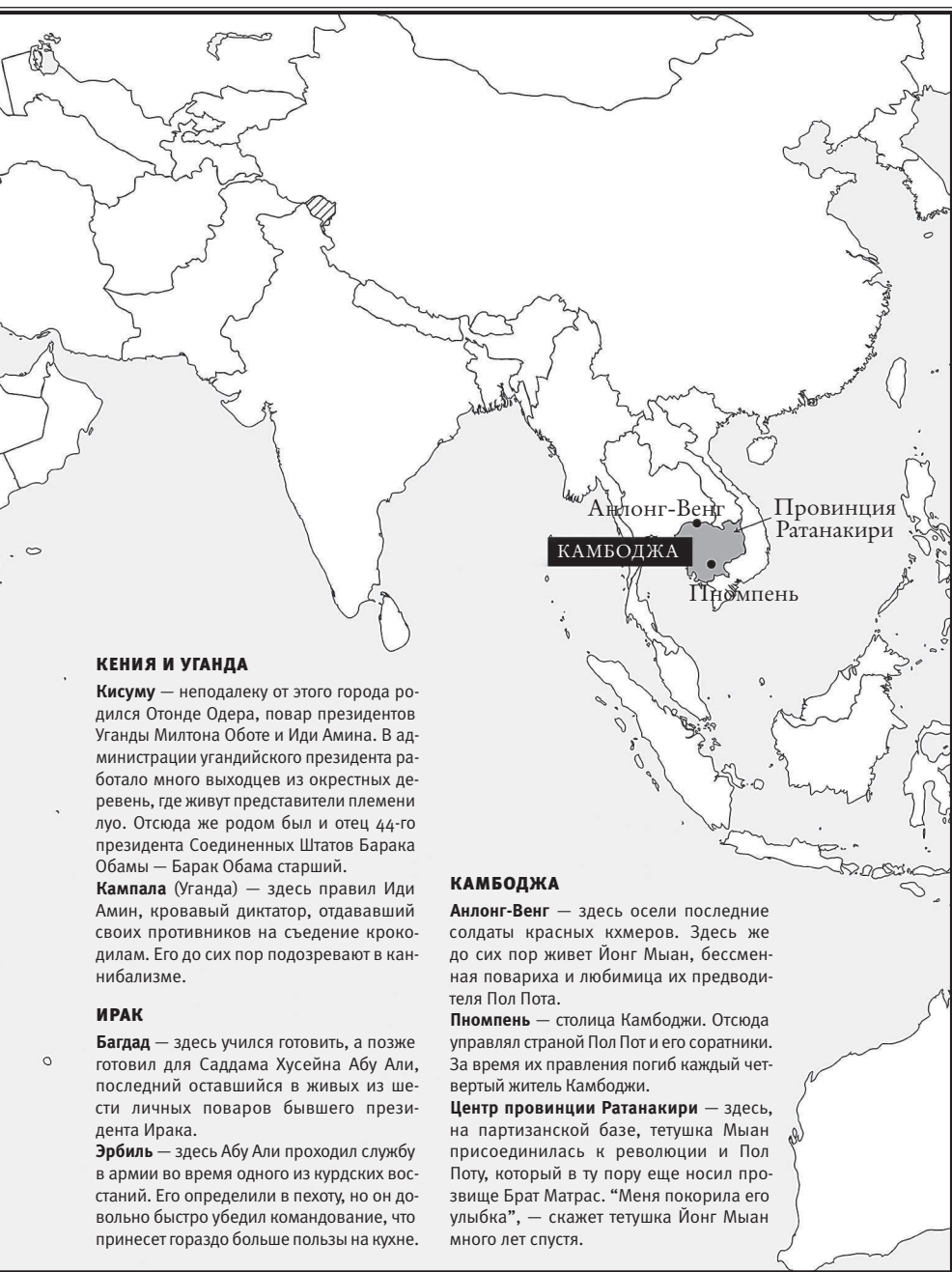
#### **АЛБАНИЯ**

**Тирана** — здесь господин К. готовил для одержимого паранойей вождя Албании Энвера Ходжи и всей его семьи. Здесь до сих пор живет жена албанского диктатора — Неджмие<sup>1</sup>.

**Влёра** — в этом городе господин К. впервые встретился с человеком, на которого впоследствии работал много лет. Та встреча в корне изменила его жизнь.

1 Неджмие Ходжа скончалась 26 февраля 2020 года. — *Прим. перев.*





#### КЕНИЯ И УГАНДА

**Кисуму** — неподалеку от этого города родился Отонде Одера, повар президентов Уганды Милтона Оботе и Иди Амина. В администрации угандийского президента работало много выходцев из окрестных деревень, где живут представители племени луо. Отсюда же родом был и отец 44-го президента Соединенных Штатов Барака Обамы — Барак Обама старший.

**Кампала** (Уганда) — здесь правил Иди Амин, кровавый диктатор, отдававший своих противников на съедение крокодилам. Его до сих пор подозревают в канибализме.

#### ИРАК

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

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

#### КАМБОДЖА

**Анлонг-Венг** — здесь осели последние солдаты красных кхмеров. Здесь же до сих пор живет Йонг Мыан, бессменная повараха и любимица их предводителя Пол Пота.

**Пномпень** — столица Камбоджи. Отсюда управлял страной Пол Пот и его соратники. За время их правления погиб каждый четвертый житель Камбоджи.

**Центр провинции Ратанакири** — здесь, на партизанской базе, тетушка Мыан присоединилась к революции и Пол Поту, который в ту пору еще носил прозвище Брат Матрас. “Меня покорила его улыбка”, — скажет тетушка Йонг Мыан много лет спустя.



# Перекус



**П**ри 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”<sup>1</sup>. Тогда Пол Пота все звали Брат Поук, что по-кхмерски означает “матрас”. Я долго пыталась

<sup>1</sup> Ангка или Ангкар (кхм. “организация”) — конспиративное название Коммунистической партии Народной Республики Кампучии. — *Прим. перев.*

понять, откуда у него такой странный псевдоним, даже спрашивала, 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 был сама доброта.

В тот раз мы поговорили очень коротко. А когда закончили, его адъютант отвел меня в сторонку 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”<sup>1</sup>, чеснок и немножко лимонного сока.*

Но когда я впервые приготовила этот салат, Пол Пот даже не попробовал. Позже мне объяснили, что он предпо-

<sup>1</sup> Растение рода ипомея семейства вьюнковых. — Прим. перев.

читал 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 сгодилась.

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



**В**илки 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 повар из иракского Курдистана. Сюда их привез хозяин ре-