

УДК 82(1-87)
ББК 84(4Вел)
М 79

Richard C Morais

THE HUNDRED-FOOT JOURNEY




Copyright © 2008, 2010 by Richard Morais

DREAMWORKS PICTURES AND RELIANCE ENTERTAINMENT PRESENT IN ASSOCIATION WITH PARTICIPANT MEDIA AND IMAGINATION AN AMBLIN ENTERTAINMENT/HARPO FILMS

PRODUCTION A LASSE HALLSTROM FILM HELEN MIRREN "THE HUNDRED-FOOT JOURNEY" OM PURI MANISH DAVAI CHARLOTTE LE BON

Music By A. R. RAHMAN Edited By ANDREW MONDSHEIN, A.C.E. Production Designers DAVID GROPMAN Director Of Photography LINUS SANDGREN, F.S.C.

Executive Producers CAROLINE HEWITT CARLA GARDINI JEFF SKOLL JONATHAN KING Producers STEVEN SPIELBERG OPRAH WINFREY JULIET BLAKE

Based Upon "The Noodle" By RICHARD C. MORAIS Screenplay By STEVEN KNIGHT Directed By LASSE HALLSTROM

Distributed by WALT DISNEY STUDIOS MOTION PICTURES INTERNATIONAL

Перевод с английского *Н. Карповой*

Художественное оформление *А. Старикова*

Мораис, Ричард.

М 79 Путь длиной в сто шагов / Ричард Ч. Мораис ;
[пер. с англ. Н. Карповой]. — Москва : Эксмо, 2014. —
384 с. — (Книга, покорившая мир).

Гассан родился в Бомбее, в доме бабушки, державшего собственного ресторана. У этого тощего индийского мальчика есть то, что встречается среди повара лишь однажды в целом поколении. Он прирожденный кулинар. Он художник. Великий художник!

Захватывающий роман Ричарда Ч. Мораиса — это яркое, наполненное экзотическими ароматами повествование о таинственном даре истинного вкуса. Рассказ о профессиональном восхождении Гассана Хаджи, волею судьбы попавшего во Францию, к вершинам кулинарного искусства!

УДК 82(1-87)
ББК 84(4Вел)

© Карпова Н., перевод на русский
язык, 2012

© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2014

ISBN 978-5-699-75309-3

Посвящается Кэти и Сьюзан



Часть первая

МУМБАЙ

ГЛАВА ПЕРВАЯ

Я, Гассан Хаджи, появился на свет вторым из шести детей в комнатке над рестораном моего деда, стоявшим на Нипиан-Си-роуд, в западном районе города, который назывался тогда Бомбеем,— за три десятилетия до того, как этот великий город был переименован в Мумбай. Я думаю, что моя судьба была предначертана с самого начала, поскольку первым моим ощущением в жизни был запах махлика-салан, острого рыбного карри, который проникал сквозь перекрытия к моей кровати, стоявшей в комнате родителей над рестораном. До сего дня я помню, как прижимался лицом к прохладной деревянной решетке, высунув нос как можно дальше и пытаюсь уловить ароматы кардамона, рыбных голов и пальмового масла, дразнившие меня уже в столь нежном возрасте предчувствием, что в привольном мире за пределами моей кровати имеются несметные сокровища, которые только и ждут, чтобы я их обнаружил и насладился ими.

Но позвольте мне начать по порядку и издали. В 1934 году мой дед прибыл в Бомбей из Гуджарата. Он приехал на крыше паровоза. В те дни многие предприимчивые индийские семьи чудесным

образом обнаружили у себя благородное происхождение — например, знаменитых родственников, работавших с Махатмой Ганди в начале его деятельности, еще в Южной Африке, — однако я такими корнями похвастаться не мог. Мы были бедными мусульманами, крестьянами, до сих пор жившими натуральным хозяйством. Когда в тридцатых годах почти все посеы хлопка погибли, моему деду, в то время семнадцатилетнему голодному юноше, ничего не оставалось, как перебраться в Бомбей, который был в те годы шумной метрополией, куда давно уже стекались люди, желавшие сделать карьеру.

Таким образом, мою жизнь на кухне предопределил страшный голод, терзавший моего деда, а его трехдневное путешествие на крыше поезда под палящим солнцем — когда он цеплялся за эту крышу, как утопающий за соломинку, и раскаленный паровоз с пыхтением катил по равнинам Индии, — стало не слишком многообещающим началом истории моей семьи. Дед не любил говорить о своих первых годах в Бомбее, но от бабушки я знаю, что ему много лет приходилось спать на улицах, зарабатывая на жизнь доставкой обедов индийским клеркам, обслуживавшим задворки Британской империи.

Чтобы понять то, каким был в ту пору мой родной Бомбей, вам следует представить себе вокзал Виктория в час пик*. Тамошняя сутолока, шум и

* Имеется в виду один из самых многолюдных бомбейских вокзалов, памятник викторианской готической архитектуры. В 1996 году переименован в вокзал Чхатрапати Шиваджи. (Здесь и далее прим. перев.)

Путь длиной в сто шагов

суета — самая суть индийской жизни. Мужчины и женщины ездили в общих вагонах, пассажиры буквально вывешивались из окон и дверей поездов, прибывавших на вокзалы Виктория и Черчгейт. Народу в поездах было столько, что люди даже не могли взять с собой еду на обед. Ее доставляли позже, после часа пик, на отдельном поезде — два миллиона выдавших виды жестяных коробок с крышками, распространявших аромат даала, капусты с имбирем и риса с перцем. Их отправляли своим кормильцам преданные жены; эти коробки сортировали, складывали в штабеля на тележки и доставляли со всей возможной пунктуальностью каждому страховому агенту и каждому банковскому клерку в Бомбее.

Этим и занимался мой дед. Он доставлял коробки с обедами.

Разносчик обедов — не больше и не меньше.

Дед был весьма суров. Мы называли его Бападжи, и я до сих пор помню, как в месяц Рамадан, ближе к закату, с лицом, побелевшим от голода и ярости, дед сидел на корточках на улице и пытел сигаретой биди. До сих пор у меня перед глазами стоят его тонкий нос, брови будто из проволоки, засаленная шапочка и курта, всклокоченная белая борода.

Суров был дед, но при этом — хороший добытчик. К двадцати трем годам он доставлял уже около тысячи обедов в день. На него работали четырнадцать посыльных в лунги — юбках, которые носили индийские бедняки. Они толкали свои тележки по забитым транспортом и народом улицам Бом-

бея, а потом выгружали коробки с едой у зданий «Скоттиш-эмикабл» и «Игл-стар».

В 1938 году дед наконец вызвал к себе бабушку. Они были женаты с тех пор, как им обоим исполнилось четырнадцать лет, и вот она приехала на поезде из Гуджарата — крошечная крестьяночка с умасленной маслом темной кожей и руками, униженными дешевыми браслетами. В вокзальном воздухе клубились испарения, уличные мальчишки испражнялись прямо на путях, орали водоносы, по платформе потоком шли усталые пассажиры и носильщики. Позади всех, приехавшая третьим классом вместе со своими тючками, стояла моя бабушка.

Дед рывкнул на нее, и они пошли — она, верная жена из деревни, из почтения следовала на несколько шагов позади своего мужа-бомбейца.

Накануне Второй мировой войны мои дед и бабушка построили себе домик в трущобах у Нипиан-Сироуд. Во время военных действий союзников в Азии Бомбей служил своеобразным подсобным помещением, и вскоре гостями тут стали сотни и сотни тысяч солдат со всего света. Для многих из них это были последние дни мирной жизни перед жаркими боями в Бирме и на Филиппинах, и вот эти молодые люди с сигаретами в зубах гуляли по прибрежным дорогам Бомбея, пожирая глазами проституток, работавших на пляже Чаупатти.

Продавать этим солдатам еду придумала моя бабушка, и дед в итоге согласился. Теперь его люди развозили не только обеды для служащих, но еще и предлагали солдатам еду с передвижных лотков,

Путь длиной в сто шагов

разъезжая на велосипедах от излюбленного места их купания на пляже Джуху до вокзала Черчгейт, где в час пик бывало много народу. Разносчики продавали сласти, приготовленные из орехов и меда, чай с молоком, но главным образом — бхелпури, кульки из газетной бумаги, наполненные воздушным рисом, чатни, картофелем, луком, помидорами, мятой и кориандром; все ингредиенты смешивались и щедро сдабривались пряностями.

Необыкновенно вкусно. И потому неудивительно, что торговля с лотков на велосипедах принесла такую прибыль. Вдохновленные удачей, дед с бабушкой расчистили заброшенный участок земли в конце Нипиан-Си-роуд и построили там простенькую придорожную забегаловку. Кухню на три тандура и несколько угольных очагов, на которых стояли железные котлы, наполненные бараниной масала, они устроили в американской военной палатке, а в тени смоковницы поставили грубые столы и развесили несколько гамаков. Бабушка наняла Баппу — повара из керальской деревни — и к своему северному меню добавила новые блюда вроде чирка с луком и острых креветок, зажаренных на решетке.

Солдаты, матросы и летчики мыли руки английским мылом в бочке из-под нефти, вытирались предложенным полотенцем и забирались в гамаки под тенистым деревом. К тому времени к деду с бабушкой уже присоединились их родичи из Гуджарата — они стали официантами в их ресторане. Итак, официанты клали сверху на гамаки деревянные доски-столешницы и быстро заставляли их мисками с под-

жаренной на шампурах курятиной, рисом басмати и сладостями из меда и сливочного масла.

Когда посетителей было немного, бабушка выходила под дерево в длинной рубашке и шароварах (мы называем их сальвар-камиз) и, бродя между провисавшими гамаками, болтала со скучавшими по дому солдатами, которым так не хватало привычной еды своей родины:

— Что вы любите? Что едят у вас дома?

И британские солдаты рассказывали ей о пирогах с мясом и почками, о духмяном паре, который вырывается из-под верхней корочки, когда в нее врезается нож, обнажая комковатую начинку. Каждый старался в своем рассказе превзойти другого, и вскоре в палатке только и слышались восторженные стоны, возгласы «Точно!» и возбужденный гомон. Американцы, не желая отставать от англичан, присоединялись, изо всех сил стараясь подобрать слова, которые могли бы описать зажаренные на решетке стейки от бычков, откормленных пышной травой Флориды.

Вооруженная сведениями, приобретенными в ходе этих разведывательных операций, бабушка возвращалась на кухню и там в тандурах пробовала приготовить свои интерпретации блюд, о которых ей рассказывали. Среди них было, например, что-то вроде индийской разновидности пудинга из белого хлеба и сливочного масла, припудренного свежим мускатным орехом — это блюдо пользовалось особенным успехом у английских солдат; американцам, как она обнаружила, понравилось ман-

Путь длиной в сто шагов

говое чатни с арахисовым соусом в сложенной пополам лепешке. Вскоре вести о кухне нашей семьи разнеслись повсюду, среди гуркхов* и среди англичан, от казарм до военных кораблей, и весь день у палатки-ресторана на Нипиан-Си-роуд останавливались джипы.

Бабушка была замечательным человеком, и ее роль в моем превращении в того, кем я позже стал, невозможно переоценить. Не существует в мире блюда более изысканного, чем ее этроплюс, которого она обсыпала сладкой масалой с чили, заворачивала в банановый лист и зажаривала на сковороде с каплей кокосового масла. Для меня это любимое блюдо моей бабушки является вершиной индийской культуры и цивилизации, такое простое, даже грубоватое и при этом утонченное. Все приготовленное мною с тех пор я всегда оцениваю, сравнивая с ним, как с точкой отсчета. А еще бабушка обладала поразительным талантом настоящего шеф-повара одновременно делать несколько разных дел. Я вырос, наблюдая, как она сует, босая, по земляному полу кухни, быстро обваливает ломтики баклажана в нутовой муке и бросает их в кадай**, ворчит на повара, сует мне миндальные вафли, пронзительно кричит на мою тетю.

* Г у р к х и — непальские добровольцы на службе Британской империи, высоко ценились за свою храбрость и дисциплинированность.

** К а д а й — сковорода с двумя дугообразными ручками и высокими стенками, как правило, чугунная; напоминает вок, но отличается более плоским дном.

Придорожная палатка моей бабушки быстро превратилась в курицу, несущую золотые яйца. Неожиданно дед и бабка весьма преуспели, сколотив небольшое состояние в твердой валюте — след, оставленный миллионом солдат, матросов и летчиков, проходивших через Бомбей.

Вместе с успехом пришли и специфические заботы богачей. Бападжи был известен своей скарденностью. Он всегда кричал на нас за малейшее преступление вроде того, что мы слишком щедро смазываем маслом решетку гриля. Он был отчасти помешан на деньгах. Поэтому, не доверяя своим соседям и родичам нашей семьи из Гуджарата, Бападжи начал прятать сбережения в жестянках из-под кофе и каждое воскресенье отправлялся в секретное место за городом, где и закапывал свои драгоценные барыши в землю.

Поворотным моментом в жизни моих деда и бабушки стала осень 1942 года, когда британское правительство, которому не хватало денег на военные нужды, начало продавать с аукциона большие участки земли в Бомбее. В основном распродалась территория Салсетте, крупного острова, на котором построен Бомбей, но неудобные длинные полосы земли и свободные участки Колабы также пошли с молотка. Выставили на торги и заброшенный пятак, незаконно занятый моей семьей.

Бападжи был в душе крестьянином и, как все крестьяне, гораздо большее доверие испытывал к вложениям в землю, нежели к ассигнациям. Поэтому однажды он выкопал все припрятанные жес-

Путь длиной в сто шагов

тянки и, прихватив соседа, сведущего в грамоте, направился в «Стэндарт чартерд бэнк». С помощью банка Бападжи купил участок в четыре акра на Нипиан-Си-роуд у подножия Малабарского холма, заплатив на торгах цену в тысячу шестнадцать английских фунтов десять шиллингов и восемь пенсов.

Тогда и только тогда бог послал деду и бабке детей. Мой отец, Аббас Хаджи, был принят повитухами в ночь знаменитого взрыва в Бомбейском порту*. В тот вечер в небе с грохотом разрывались огненные шары, стекла дрожали по всему городу, и именно в этот момент моя бабка испустила вопль, от которого кровь у всех застыла в жилах, и на свет появился папа, перекрывая своими криками и звуками взрывов, и стоны своей матери. Мы неизменно смеялись, когда бабушка рассказывала эту историю, потому что все, кто знал моего отца, сходились во мнении: для его появления на свет эти обстоятельства подходили более, чем какие бы то ни было другие. Тетя, родившаяся на два года позже, вступила в этот мир в обстановке гораздо более мирной.

Пришло время Независимости и Разделения. Как именно нашей семье удалось пережить то злополучное время — остается тайной. Ни на один из вопросов, которые мы задавали папе, он не дал прямого ответа.

* 14 апреля 1944 года взорвался груженный боеприпасами английский пароход «Форт Стайкин». Эта трагедия с огромным количеством жертв и разрушений до захвата заложников в 2008 году оставалась самой страшной в истории Бомбея.

Ричард Ч. Моррис

— Ну, плохо было,— говаривал он, когда мы приставали к нему особенно настойчиво,— но мы справились. А теперь кончай допрос и поди принеси мне газету.

Что нам известно, так это то, что семья отца, как и многие другие, оказалась разорванной надвое. Большая часть наших родичей бежала в Пакистан, однако Бападжи остался в Мумбае и укрылся вместе с семьей в подвале склада своего делового партнера-индуса. Бабушка однажды рассказала мне, что им приходилось спать днем, потому что ночью их будили крики жертв резни, разворачивавшейся прямо у дверей склада.

Короче говоря, отец вырос совсем не в той Индии, которая была известна деду. Дед был неграмотен; отец ходил в местную школу — как следует признать, не очень прилежно, однако ему все равно удалось в итоге поступить на факультет ресторанного обслуживания в Политехническом институте Ахмадабада.

Образование, разумеется, сделало невозможным следование прежним родоплеменным традициям. В Ахмадабаде папа повстречал Тахиру, светлокую девушку, учившуюся на бухгалтера, которой суждено было стать моей матерью. Папа рассказывал, что влюбился сначала в ее запах. Он сидел в библиотеке, склонившись над книгой, и вдруг уловил опьяняющий аромат чапати и розовой воды.

То, говорил он, была моя мать.