

КУХОННИЙ ФРОНТ

Домениціфер Раян



Бершин район

ЗАКУСКА

Тижневий раціон на одного дорослого під час війни

- 100 грамів бекону або шинки (приблизно 4 шматочки)
м'ясо на 1 шилінг 2 пенс^{*} (1 кілограм фаршу мінсміт^{**}
чи пів кілограма стейка або вирізки)
- 50 грамів сиру (кубик, завбільшки 5 сантиметрів)
- 100 грамів маргарину (8 столових ложок)
- 50 грамів вершкового масла (4 столові ложки)
- 1,5 літра молока
- 200 грамів цукру (1 склянка)
- 50 грамів джему (4 столові ложки)
- 50 грамів розсипного чаю (приблизно на 15-20 чашок)
- 1 свіже яйце (плюс 1 пачка сухого вечного порошку на
місяць, що еквівалентно 12 яйцям)
- 85 грамів льодяників або інших цукерок

* Шилінг і пенс – грошові одиниці Британії в часи Другої світової війни. – Тут і далі посторіжкові примітки перекладачки.

** Традиційний британський фарш із суміші сухофруктів, спецій, сала, яловичини або іншого м'яса з додаванням алкоголю; використовується переважно як начинка для пирога.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Сосиски, рибу, овочі, борошно і хліб не нормують, але це дефіцитні продукти. Консерви, як-от сардини, м'ясо і шинка «Спем», входять у новий Бонусний план – їх можна придбати тільки за додаткові щомісячні 24 бонуси.

*Джерело: друковані матеріали
Міністерства харчування*

Місіс Одрі Лендон

Віллоу-лодж, село Фенклі, Англія
Червень 1942 року

Золотисте сьвято чудового весняного ранку линуло крізь високе кухонне вікно. Ватага хлопчаків увірвалася в кухню. Вони вели перестрілку, граючись у битву за Дзонкерк.

– Ану геть звідси! – грімнула на них Одрі, махнувши рушником.

Великою старою кухнею розливалися пахощі ягід – малини, полуниці, порічок, – що булькотіли на плиті. Худорява жінка років сорока додала дрібку кориці й мускатного горіха. На ній був чоловічий светр, зашрапелений у чоловічі штани, і пошовені чоботи, обліплені багзюкою з городу. Вигляд вона мала занеханий і заклопотаний.

Дерев'яний годинник на стіні дзенькнув. Жінка витерла чоло тильним боком долоні.

– Це ж треба! Уже піз на дев'яту!

Вона підійшла до серванта й узяла рипучий радіоприймач, що стояв серед горщиків і купки моркви щойно з гради. Зазвичай люди ставлять приймач у вітальні, та Одрі перетягла свій у кухню, де практично оселилася, відтоді як почала готувати пироги на продаж, аби заробити кілька зайвих шилінгів. Випіканням вона займалася ще в перші місяці війни,

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

тобто два роки тому, коли літак її чоловіка Метью збили над Дюссельдорфом.

Від пілота не знайшли і сліду. Одрі старалася не увяляти його тіла – такого рідного й любого, – роздертим на шмаття десь на верхівках дерев чи обвугленим серед уламків спаленого літака; не думати про те, як пролилася його кров у небі над сьомим найбільшим містом ворога.

Відгоди як загинув чоловік, Одрі постійно валилася з ніг.

Вона давно облишила спроби жити як нормальна людина. Пекла ледь не цілодобово, присвечуючи цій справі весь час, аби хоч трохи заробити. Часто доводилось працювати допізна. Нормальність хтозна-коли вилетіла із зашлюкених вікон її оселі: троє хлопчаків, які постійно чогось потребують; щотижневі боргові виплати і старий маєток, що розвалюється на очах. А ще ж свиня і кури, велика ділянка землі, де колись квітнув сад. Тепер Одрі вирощувала там фрукти й овочі – цінні інгредієнти для пирогів і тортів.

Виснажену, зневірену душу Одрі ані на мить не покидало панічне відчуття, що все валиться з рук.

Удень вона тяжко працювала заради дітей, притлумлюючи тривожність; обіймала і втішала згорюваних малят, заштохуючи власне горе подаль й даючи йому волю тільки вночі. Сльози треба ховати – таке переконання Черчилль збивав у голови британцям: колективний розпач поставити народ на коліна.

Британії велоса кепсько. Попри активну пропаганду, новини на радіо «Ві-Ві-Сі» не могли приховати катастрофічної ситуації. Британці не були готові до війни. Поки зюфтваффе бомбили їхні міста, британські війська вели залежні бої у Північній Африці, а нацистські підводні човни блокували поставлення зброї, металу і, що найгірше, – харчів.

У старій кухні з високою стелею лунала добре постаалезий голос представника вищої класу – ведучого Амброуза Гартка «До вашої уваги кулінарна програма "Кухонний фронт", яка допоможе британським господиням раціонально використувувати продукти за воєнними талонами».

– Ну-ну, і які ж ісенітниця Амброуз Гарт розкаже нам сьогодні? – пробурмотіла Одрі собі під ніс, куштуючи кипуче варення. Стиглий агоди швидко пустили сік. Порічка додала кислого присмаку, і жівка підсолодила вариво, асипавши чайну ложку цукру. Тим, хто відмовляється від джему за талонами, влада виділяє додатковий цукор «на приготування джему». Майже весь той цукор, хай як прикро для хлопців, Одрі витрачала на пироги, які пекла на продаж. Дітям доводилося тижнями обходитись без цукру й джему.

Та що поробиш – потрібні ж гроші.

Кілька місяців тому банк нагадав Одрі про позичку, пригрозивши забрати будинок. Незважаючи на пенсію вдови, сума була невідійнятною для бідолашної жінки. Вона не могла продати будинок – це ж її дім, її і Метью. До того ж він був у жалювому стані – частина даху обвалилася.

Одрі мусила звернутися до тих, кого воліла б ніколи ні про що не просити, і відгоди картала себе, позаяк за допомогою доводилося дорого платити.

«Хлібний омлет, – пояснила Амброуз Гарт, – сніданок, яким можна нагодувати голодну сім'ю з чотирьох осіб, використавши всього одне яйце. Замочіть на десять хвилин дві жменьки сухариків у розведеному водою сухому молоці, апліте збите яйце (або додайте яєчний порошок) і готуйте як звичайний омлет».

– Хлібний омлет? Нічого кращого не придумав, Амброузе? – буркнула Одрі, зиркнувши на старшого сина – довготелесого

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

п'ятнадцятирічного парубка, який причаював на кухню, уткнувши носа в книжку.

Александр – її старшенький, «А» з Лондонської трійці АВВ, як прозвали братів. Вешкетний одинадцятирічка Бен був «Б», а восьмирічний Волтер-Крістофер, який усього страхався, відтоді як торік у сусідній будинок прилетіла бомба, – «В». Старші хлопці оговталися від шоку, а малий Волтер-Крістофер досі тремтів ночами і спав із мамом. Він і в гадці не мав полишити материній спальні, хоч нічних обстрілів поменшало. Вилазки озброєної віснаними булочками ротики Лондонів до тимчасового укриття на подвір'ї поступово відходили у спогади, і Одрі сподівалася, що там воєни й лишаться.

Жінка розуміла, що надміру покладається на Александра, а скоро і його призовуть – це лише питання часу. Хлопця не спинити. Він піде батьковим слідом у військово-повітряні сили. Лишалася тільки молитися, щоб він і в могилу слідом за батьком не пішов.

В уяві Одрі мимоволі постає навіки закарбований у пам'яті образ чоловіка.

– Любий, – мовила вона до сина, нарізаючи почищену моркву разом із бадиллям. – Глянь-но, як там у нас із талонами – що зосталося на цей тиждень?

Александр витяг чотири чорні книжечки із тканинового мішечка. Оскільки всім членам Бомбої родини було більш ніж шість років, усі четверо отримали від місцевого відділу харчування в поближньому містечку Міддлтон однаковісінькі «дорослі» книжечки з талонами. Хлопцям надавали додаткову порцію молока, концентрованої апельсинової сік і один апельсин (за наявності). Дорослим забороняли їсти апельсини. Діти ще отримували значно менш популярну добавку – риб'ячий жир; Бен навідріз відмовлявся від цієї гадоти. Одрі

чула, що деякі мамі смажили на ньому рибу, коли закінчувалися запаси олії.

Погортавши кожну з чотирьох книжечок, Александр знайшов сторінку поточного тижня і проглянув проштамповані й вирзані комірці.

– Усі використано, лишилися тільки маргарин і брудний яєчний порошок. Става богу, у нас є кури.

Мати підійшла й собі подивитися.

– Отакої, мені треба ще масла: «Жіноча волонтерська служба» замовила гоміті-пай^{*} для польової кухні. Я не можу пекти на маргарині. Він створює жахливий присмак – туди зараз додають китовий жир.

– Та всім байдуже, мамо. Це ж пироги для ЖВС, – відповіла хлопець, покрутивши в руці маргарин. – Ніхто не очікує високої кухні від закусок з фургона. Та й усі знають, що гоміті-пай – пиріг із самих лише овочів і недодрія.

– Ну, він має бути приваблив! Істівом, – відказала Одрі, а тоді їй саянула ідея: – Скільки в нас молока?

Александр зазирнув у комору.

– Даї піллітровка, але в одній вже прокислий запах. – Хлопець висунув голову. – Нам потрібен холодильник. У Фенлі-голд, кажуть, є добротний.

– Де ж, по-твоєму, ми візьмемо гроші? І так ледве зводимо кінець з кінцями. Провезе-но банку – он там, на серванті, біла приймача, – злий вершки з незмісованої піллітровка, добре закрути банку кришкою та потруси як слід.

– Скільки трусити, мамо? – запитав Александр, виконавши попередні інструкції.

* Гоміті-пай (англ. homely pie) – традиційний британський відкритий пиріг із начинкою з картоплі, шубулі порей і сиру, що став популярним у часи Другої світової війни з огляду на нестачу м'яса.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

— Хвилині двадцять. Не зупиняйся. Скоро утвориться грудка масла. Вона поступово збільшуватиметься, поки не зібється весь жир. Потім зіллеш рештки молока — твої брати вип'ють його, а в мене буде масло на піріг.

— Дуже винахідливо!

Хлопець тримав банку в одній руці, а у вільній — книжку, щоб паралельно читати.

Одрі відвернулася до вікна й задивилася на свій город. Учора весь вечір збирала ягоди з висаджених рядочком кушці, залучивши хлопців до роботи, — як завжди, спрацювало підбадьорювання вкупі з погрозами і незначними підкупамі. Цього разу підкупом стала додаткова скибка чорного крижого хліба «Національний». Усі вважали його гідним через великий вміст пшеничних висівок замість борошна, та привабливі він продавався не по талонах, щоб ніхто не лишився голодним.

Ягідні кушці стали чи не першим оновленням на присадибній ділянці Лондонів. Метою посадки їх навесні перед війною (як би йому сподобались її скони з ягодами), і нині вони добре родили завдяки дбайливу, сентиментальному догляду господині. Абрикоси й помідори достигали в тепличці, яку Александр збудував їй до сорокарічного ювілею. Старий газон Одрі перетворила на овочеві грядки, що тепер тішили око різнобарвними смужками: велике яскраве листя салату, пурпурове бадилля буряка, золотисто-зелена цибуля. А що в газетах закликали додавати для різноманіття екзотичні овочі, Одрі висадила салатний цикорій, козельці й навіть єрусалимські артишоки, доцільно використавши твердіший ґрунт на подвір'ї, щоб земля не пропадала.

У довгому курнику жили вісім курей, які щодня несли із пів десятка яєць. Одрі також тримала свиню, яка, від'ївшись, добре нагодує всю родину. Свиня належала не Лондонам,

а «Свинячому клубу», що його заснувала Одрі, залучивши місцевих жінок. Хотіли розводити ще й кроликів (для цього треба було навести лад у занехаяних присадибних будівлях), але Одрі побоювалася, що малий Волтер-Крістофер приляжеться до м'яких звіраток і піріг із Кролика Петрика на вечерю не дуже-то його потішать.

Городина та ягоди були начинкою для пірогів, які Одрі продавала місцевим і так заробляла копійчану. Відділ харчування трохи допомагав із продуктами — головне підтвердити, що вони йдуть на продаж. Та однаково повсякчас чогось не вистачало. Утім, справи йшли непогано. Фенлі-гол регулярно замовляв по кілька пірогів. Одрі пекла і для сільського пабу, і для кля'ярен в Міддлтоні. Шкода, що зачинився «Вітшиф» — єдиний сільський ресторан. Хороший був замовник.

Доведеться шукати нових клієнтів у Міддлтоні — от тільки де знайти час?

Александр відклав книжку й почав ходити туди-сюди кухнею, страсаючи банкою і роздивляючись вази й прикраси на серванті. Тоді він узяв стару світлинку в срібній рамочці.

— Мамо, розкажи, як тобі жилося у Вілью-лодді, коли ти була маленькою.

— О, це було дивовижне місце! Я годівнями товкла на кухні — пекла з матір'ю торт.

Одрі теж підійшла до серванта. Вони обоє схилилися над світлинкою: до них усміхалася висока для свого віку чотирнадцятирічна дівчина, яка мружилася від сонця, повуючи перед камерою. Її матері було трохи за сорок, і, попри те що вона була вбрана у доугу спідницю й блузку з високим коміром, як лежало статечній дамі едвардіанської доби, схожість матері й дочки була різкою — миловиді личка-сердечка й добрі, сяйливі очі. Обидві мали руське волосся й однакової широкі, щирі усмішки.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>