



На един чернак разстояние

Глава 1

Аз, Хасан Хаджи, второто от шест деца, съм роден над ресторанта на дядо ми на „Напеан Сий Роуд“ в някогашен Западен Бомбай, двацет години преди големият град да бъде преименуван на Мумбай. Подозирам, че съдбата ми е била предначертана от самото начало, тъй като първото ми сетивно усещане беше уханието на мачли ка салан (пикантно къри с риба), което се процеждаше през гредоредата до бебешкото креватче в стаята на родителите ми над ресторанта. И до ден-днешен си спомням това чувство – бебешкото ми лице е притиснато до студените пръчки на креватчето, а носът ми се опитва да стигне възможно най-далеч, за да изследва преплитащите се из въздуха миризми на кардамон, рибешки глави и палмово масло, които още в тази ранна възраст ми подсказват, че свободният свят отвън очаква да открия и вкуса несметните му богатства.

Но да започнем от самото начало. През 1934 г. дядо ми, тогава млад мъж, дошъл в Бомбай от Гуджарат – пристигнал в големия град на покрива на парен локомотив. В наши дни много заможни семейства в Индия като по чудо се оказаха наследници на знатни родове и се сдобиха с прочути роднини, които били работили с Махатма Ганди през ранните години в Южна Африка. Аз не мога да се похваля с такъв аристократичен произход. Ние бяхме бедни мюсюлмани, малоимотни земеделци от прашния Бхавнагар. През 30-те години на миналия век тежка болест засегнала памучните посеви. Гладът принудил седемнайсетгодишния ми дядо да замине за Бомбай – кипящ от живот метрополис, където малките хора се стичали от древни времена, за да си търсят късмета.

С две думи, животът ми в кухнята е започнал преди много години със страшния глад на дядо ми, който в продължение на три дни пътувал върху покрива на влака, пържейки се на жаркото слънце с риск за живота си, вкопчен в горещото желязо, което пъплело през равнините на Индия. Така необещаващо започнало пътуването на моето семейство. Дядо не обичаше да говори за първите дни в Бомбай. Баба Ами обаче ми е разказвала, че в продължение на много години той спял на улицата и работел като разносвач на храна за индийските чиновници, които се грижели за задния двор на Британската империя.

За да разберете онзи Бомбай, от който произхождам, трябва да отидете на „Виктория Терминус“ (историческа жп гара в Мумбай – б. пр.) в час пик. Там ще откриете същината на индийския живот. Вагоните се пръскат по шевовите, а пътниците буквално висят от вратите и прозорците на влаковете, които влизат в гарите „Виктория“ и „Чърчгейт“. Влаковете са така претъпкани, че пътниците не могат да качат дори кутиите си за храна, които пристигат с други влакове след час пик. Веднъж изпратени от верните съпруги, тези кутии – над два милиона очукани тенекиени канчета, изпод чиито капаци се разнася уханието на дал (яхния от варива, поднесена с ориз или хляб – б. пр.), зеле с джинджифил и ориз с черен пипер – се разпределят, товарят се на двуколки и се доставят с изключителна прецизност на застрахователните агенти и банковите чиновници из цял Бомбай.

Ето с какво се е занимавал моят дядо. Разнасял е кутии с храна.



Бил е даба-уала (от хинди – разносвач на храна). Ни повече, ни по-малко.

Дядо беше много суров човек. Наричахме го Бападжи. Спомням си как по време на Рамазана прилякаше на улицата по залез слънце и пушеше биди (вид тънки индийски цигари – б. пр.) с побеляло от глад и ярост лице. Пред очите ми все още са тънкият му нос и веждите, сякаш изплетени от желязна тел, мръсните шапка и курта (традиционна туника, разпространена в Южна Азия – б. пр.), рошавата бяла брада.

Макар и суров, дядо си вършел добре работата. На дваайсет и три годишна възраст доставял близо хиляда кутии с храна на ден. Имал четиринайсет работници с мускулести крака, увити в лунги – традиционните поли, носени от бедните индийци. Тези мъже теглели двуколките по оживените улици на Бомбай и разнасяли тенекиени кутии с храна до сградите на „Скотиш Амикабъл“ и „Ийгъл Стар“.

През 1938 г., ако не се лъжа, дядо най-сетне взел Ами при себе си. Двамата били женени от четиринайсетгодишна възраст. Баба ми, дребна селянка с лъснала черна кожа, пристигнала с влака от Гуджарат. Гарата се напълнила с пушек, хлапетиите пикаели по релсите, водоносците подвиквали, тълпа от уморени пътници и носачи се изсипала на перона. В един от последните третокласни вагони седяла Ами с евтините си гривни и вързопите си.

Дядо й изляял нещо и двамата потеглили. Вярната селска съпруга почтително вървяла на няколко крачки зад бомбайския си съпруг.

В навечерието на Втората световна война баба и дядо се сдобили с дървена къща в бедняшкия квартал недалеч от „Напеан Сий Роуд“. За Съюзниците Бомбай бил задният вход към Азия и скоро един милион войници от цял свят минали през портите на града. За много от тях това били последните мирни дни преди ожесточените битки в Бирма и Филипините. Младите мъже се разхождали по крайбрежните булеварди на Бомбай с цигари в уста и отправяли похотливи погледи към проститутките на плажа Чоупати.

На баба ми й хрумнала идеята да продават закуски на войниците и дядо ми в крайна сметка се съгласил. Така към бизнеса с разнасянето на храна били добавени няколко щанда за закуски, теглени от велосипеди – подвижни лавки, които обслужвали както войниците на плажа Джуху, така и тълпата, която се събирала в петък вечер около час пик пред гара „Чърчгейт“. В лавките се продавали сладкиши, приготвени от ядки и мед, чай с мляко и най-вече белпури – фунийки от вестник, пълни с добре подправена смес от оризови пуканки, чътни, картофи, лук, домати, мента и кориандър.

Ястието е великолепно, уверявам ви, и не е чудно, че подвижните щандове са имали успех. Окуражени от споходилия ги късмет, баба и дядо разчистили един изоставен парцел в далечния край на „Напеан Сий Роуд“ и отворили примитивен крайпътен ресторант. Кухнята им представлявала американска военна палатка, в която били поместени три печки тандури и няколко огнища с въглища, върху които в железни съдове кадаи къкрело овче месо с масала (смес от подправки – б. пр.). Под сянката на един банян (вид смокиново дърво – б. пр.) поставили няколко груби маси и окачили хамаци. Баба наела Бапу, готвач от едно село в Керала, и северният ѝ репертоар се обогатил с ястия като тиял с лук и пикантни скариди на грил.



Войниците, моряците и летците си миели ръцете с английски сапун в бензинов варел, изтривали се с предложената им кърпа, а след това се покатервали в хамаците, окачени под сенчестото дърво. Сервитьорите били млади мъже, наши роднини от Гуджарат, които били дошли да живеят в Бомбай. Те поставяли върху хамаците дъски, нещо като импровизирани маси, които бързо отрупвали с купички с пилешки шишчета, ориз басмати и сладкиши, приготвени от масло и мед.

Когато нямала много работа, баба ми, облечена в риза и панталон – дреха, която ние наричаме салвар камиз – излизала от кухнята, за да се разходи между хамаците и да си побъбри с войниците, които тъгували за дома и за родната кухня. „Какво обича яде? – питала баба. – Какво яде, кога у дома?“

Тогава британските войници й разказвали за пая с говеждо и бърбеци и за парата, която се вдигала, когато ножът се забивал в хрупкавата коричка и разкривал месната плънка. Всеки войник се опитвал да наддума останалите и скоро навесът се изпълвал с възклицания и въодушевено бърборене. Американците също се включвали; решени да не се дават на британците, те търсели най-подходящите думи, за да опишат изпечената на скара пържола от говедо, пасло по тучните поля на Флорида.

И така Ами, въоръжена с познанията, събрани по време на разходките между хамаците, се оттегляла в кухнята, при своята печка тандури, където пресъздавала и интерпретирала чутото. Така например нейният индийски пудинг с хляб и масло, поръсен с прясно индийско орехче, имал голям успех сред британците; американците пък давали мило и драго за хляб наан с плънка от мангово чътни с фъстъчен сос. Не след дълго славата на нашата кухня се разнесла от гурките (наемни войници в армията, представители на едноименната народност в Непал – б. пр.) до британските войници и от войнишките бараки до военните кораби, а пред шатрата на „Напеан Сий Роуд“ постоянно спирали джипове.

Ами беше забележителна жена. Аз съм това, което съм, благодарение на нея. Няма по-вкусно ястие от нейния зелен хромид – риба, която тя овалваше в масала със сладко чили, увиваше я в бананови листа и я запичаше с малко кокосово масло. За мен това просто и в същото време изтънчено блюдо е връх на индийската култура и цивилизация. Любимото ястие на баба ми е образец, с който сравнявам всяко свое творение в кухнята. Освен това Ами притежаваше невероятното умение да върши по няколко неща едновременно като истински професионален готвач. Като дете често гледах как дребната й босонога фигурка се стрелкаше из кухнята с пръстен под, сърчно овалваше парчета патладжан в брашно от нахут и ги пържеше в кадаи, шляпваше някой от готвачите, подаваше ми парче бадемов сухар и се караше на леля ми.

Крайпътната шатра на Ами бързо се превърнала в добър източник на доходи и баба и дядо изведнъж се замогнали; малкото състояние, което натрупали, материализирало спомена за един милион войници, моряци и летци, преминали през Бомбай.

Но успехът донесъл и нови грижи. Бападжи беше пословичен скъперник и постоянно ни се караше за най-малкото нещо – например че сме сипали твърде много мазнина в тигана. Беше леко чалнат по отношение на парите. И тъй като се отнасял с недоверие към съседите и към нашите роднини от Гуджарат, Бападжи започнал да крие спестяванията си



в кутии от кафе и всяка неделя отивал до някакво тайно място извън града и закопавал припечеленото в земята.

Късметът се усмихнал на баба и дядо през есента на 1942 г., когато британската администрация, която се нуждаела от пари, за да продължи да функционира във военно време, обявила за продан известен брой недвижими имоти в Бомбай. Повечето от тях били на Салсете, големия остров, на който се намира Бомбай. Няколко празни парцела на малкия остров Колаба обаче също се продавали. Сред тях било и запуснатото парче земя на „Напеан Сий Роуд“, където живеело моето семейство.

Дълбоко в душата си Бападжи бил селянин и като всички селяни предпочитал земята пред книжните пари. И така, един ден той изкопал всичките скрити кутии и заедно с един грамотен съсед отишъл в банка „Стандард Чартърд“. С помощта на банката Бападжи купил парцел от шестнайсет декара на „Напеан Сий Роуд“, в подножието на хълма Малабар, за който платил 1016 английски лири, 10 шилинга и 8 пенса на търг.

Едва тогава баба ми и дядо ми били благословени с деца. Акушерките изродили баща ми Абас Хаджи в нощта, когато на пристанището в Бомбай станала прочутата експлозия на военни муниципи. Огнени кълба озарили вечерното небе, мощни взривове разтърсили прозорците в целия град и именно в този миг баба ми надала смразяващ вик и татко излязъл от утробата ѝ, като заглушил с плача си и експлозиите, и майка си. Всички се смеехме, когато Ами разказваше тази история, защото всеки, който познава баща ми, би се съгласил, че подобен фон е съвсем подходящ за идването му на бял свят. Две години по-късно леля ми се родила при доста по-спокойни обстоятелства.

После дошли Независимостта и Разделението – всяко чудо за три дни. Какво точно се е случвало със семейството ми в онези тежки времена остава загадка – татко никога не даде ясен отговор на въпросите ни. Когато станехме по-настоятелни, казваше: „Беше трудно, нали разбира. Но ние се справили. Стига с тези кръстосани разпити. Донесете ми мой вестник“.

Това, което знаем, е, че подобно на много други и семейството на баща ми е било разделено. Повечето ни роднини избягали в Пакистан. Бападжи обаче останал в Бомбай и укривал близките си в мазето на склада на свой съдружник индус. Веднъж Ами ми разказа, че спели през деня, защото нощем не можели да мигнат заради писъците и кланетата, които се извършвали буквално пред вратата на мазето.

Мисълта ми е, че тази Индия, в която израснал баща ми, била много различна от онази, която дядо ми познавал. Дядо беше неграмотен. Татко посещавал местното училище, което, по собствените му думи, не било кой знае колко добро. При все това обаче той успял да постъпи в Института по хранителни технологии – висше политехническо училище в Ахмедабад.

Образованието, разбира се, заличава старите племенни порядки. В Ахмедабад татко срещнал Тахира – студентка по счетоводство със светла кожа, която по-късно станала майка на децата му. Татко казва, че първо се влюбил в уханието ѝ. Седял надвесен над книга в библиотеката, когато доловил упоителния аромат на чапати (вид безквасен хляб, широко разпространен в Южна Азия – б. пр.) и розова вода.

Това била майка ми.



...

Накратко, татко обичаше да играе на едро. Беше дебел, но висок сто осемдесет и три сантиметра, което е много за индиец. Имаше кръгло лице, къдрава, твърда като тел коса и гъсти мустаци, които мажеше с вакса. Винаги се обличаше старомодно, с курта и панталон.

Баща ми не беше изтънчен човек. Като всички мюсюлмани той се хранеше с ръце, точно с дясната ръка, докато лявата си почиваше в скута му. Вместо да поднася храната към устата си с изискан жест обаче, татко забиваше глава в чинията и се тъпчеше с мазно овнешко и ориз като за последно. Докато ядеше, баща ми се обливаше в пот, а на ръкавите му се появяваха мокри петна, големи като паници. Когато най-сетне вдигнеше глава, той гледеше с изцъклени очи като пиян, а брадичката и бузите му лъщяха, покрити с оранжева мазнина.

Обичах го, но трябва да призная, че представляваше страховита гледка. След вечеря татко се дотъряше до канапетото, където рухваше, а после в продължение на половин час си вееше с вестник и уведомяваше всички за доволството си с шумно оригване и гръмовно изпускане на газове. Този вечерен ритуал караше майка ми, която произхождаше от семейство на уважавани държавни служители в Делхи, да затваря очи с отвращение. Докато баща ми се хранеше, мама постоянно му правеше забележки.

– Яж по-бавно, Абас – казваше тя. – Ще се задавиш. Мили боже. Все едно имаме магаре на масата.

Татко обаче беше достоен за възхищение. Освен широк размах той притежаваше обаяние и решимост. През 1975 г., когато съм дошъл на този свят, той управлявал семейния ресторант със здрава ръка. Дядо ми, който страдал от емфизема, можел само да ръководи доставките на храна, седнал на своя стол с твърда облегалка в двора – и това в дните, когато се чувствал добре.

Шатрата на Ами беше заменена със сива постройка от тухли и бетон. Семейството ми живееше на втория етаж на голямата къща, над ресторанта. Баба, дядо и бездетните ми леля и вуйчо живееха през една къща. Семейният анклав завършваше с няколко двуетажни дървени бараки, където Бапу, нашият готвач от Керала, и останалите служители спяха на земята.

Дворът беше душата и сърцето на стария семеен бизнес. Количките за доставка на храна и подвижните павилиони бяха наредени до стената в дъното, а в сянката на провисналия брезент се мъдреха казани със супа от рибешки глави, купчини бананови листа и прясна самоса (вид пържени или печени банички със солена плънка – б. пр.) върху восъчна хартия. Край отсрещната стена бяха наредени огромни железни варели с ориз, ароматизиран с дафинов лист и кардамон. Около тези лакомства постоянно кръжеше рояк мухи. При задната врата на кухнята обикновено седеше по някой прислужник, който внимателно почистваше ориза басмати от черните бучици пръст. Една жена с намазани с масло коси и със сари, прибрано между краката, неспирно метеше двора с къса метличка. Дворът ни беше винаги пълен с живот, някой постоянно идваше или си отиваше. Това караше петлите и кокошките да сноват насам-натам и нервно да кудкудякат в сенките на детството ми.



В горещите следобеди след училище намирах Ами да работи под стряхата на верандата, която се надвесваше над вътрешния двор. Покатервах се върху някоя щайга, за да вдъхна аромата на пикантната рибена супа. Разказвах на баба как е минал денят ми в училище, след което тя ми даваше да бъркам ястието. Спомням си как грациозно повдигаше края на сарито си и отиваше до стената, откъдето ме наглеждаше, докато пушеше желязната си лула – навик, който ѝ беше останал още от дните в Гуджарат.

Помня, сякаш беше вчера – бъркам ли, бъркам ястието в ритъма на града, изпадайки за първи път в оня магичен транс, който ме обзема винаги когато готвя. Лекият вятър свири на двора и донася в дома ни далечния лай на бомбайските кучета, шума на колите и неприятната миризма на канал. Ами седи в сенчестия ъгъл, а малкото ѝ сбръчкано лице изчезва зад кълбата пушек. От верандата на горния етаж се носят младежките гласове на мама и леля, които пълнят банички с нахут и чили. Най-ясно обаче си спомням потракването на желязната бъркалка в ръцете ми, която стърже по дъното на съда и изважда на повърхността истински съкровища – костеливи рибени глави и бели очи, които изплуват наред рублиночервения водовъртеж.

...

Баща ми отдавна беше махнал старата американска военна палатка и я беше заменил с тухлена сграда и пластмасови маси. Зданието постоянно се огласяше от весела глъчка. Когато бях на дванайсет обаче, татко реши да мине в по-висока категория, за да се доближи до ресторанта на Удай Джоши, и превърна старата ни гостилница в ресторант с 365 места, наречен „Боливудски нощи“.

Татко поръча каменен фонтан за ресторанта и окачи въртяща се огледална сфера над малкия дансинг в средата на салона. Накара майсторите да боядисат стените в златистожълто, след което ги покри със снимки с автографи на боливудски звезди. (Беше се вдъхновил от снимките на някакъв холивудски ресторант.) После баща ми плати на няколко млади актриси и техните съпрузи, за да идват редовно в ресторанта, и, като по чудо, фоторепортер на лъскавото списание „Хелоу Бомбай!“ винаги се оказваше наблизо в точния момент. През уикендите татко наемаше певци, които блестящо имитираха легендарните Алка Ягник и Удит Нараян.

Начинанията на баща ми имаха такъв успех, че няколко години след отварянето на „Боливудски нощи“ татко разшири бизнеса с китайски ресторант и истинска дискотека с машини за пушек, с които обаче, за мое голямо неудоволствие, само брат ми Умар имаше право да борави. Използвахме пълноценно земята си, върху която се издигаха китайският ресторант и „Боливудски нощи“ – две заведения с общо 568 места, постоянно заети от бомбайски новобогаташи.

Ресторантите ехтяха от смехове и диско ритми, а сочният аромат на люти чушлета и печена риба във въздуха се смесваше с мириса на бира „Кингфишър“. Татко, когото всички наричаха Големия Абас, беше роден за тази работа. Той по цял ден се разхождаше из владенията си като боливудски продуцент, викаше, раздаваше заповеди, шляпаше немарливите доставчици по вратовете и поздравяваше гостите. Приличаше на шофьор, който постоянно натиска педала за газта.

– Хайде, хайде – не спираше да крещи. – Защо се бавите като баби?



За разлика от баща ми, майка ми беше жизненонеобходимата спирачка – винаги готова да свали татко на земята, като му влее малко здрав разум. Помня как седеше невъзмутимо в една стаичка точно над главния вход на „Боливудски ноци“ и водеше сметките на семейното предприятие.

Над всички нас обаче стояха лешоядите, които се хранеха с трупове в Кулата на тишината – гробището на парсите (религиозно-етническа общност в Индия, чиито членове са потомци на ирански бежанци – б. пр.) на хълма Малабар.

Още помня тези птици, които кръжаха ли, кръжаха...