



Перший раціон

ЗАКУСКА

Тижневий раціон на одного дорослого під час війни

- 100 грамів бекону або шинки (приблизно 4 шматочки)
- м'ясо на 1 шилінг 2 пенси* (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 яєчного порошку на
місяць, що еквівалентно 12 яйцям)
- 85 грамів льодяників або інших цукерок

* Шилінги й пенси – грошові одиниці Британії в часи Другої світової війни. – Тут і далі посторінкові примітки перекладачки.

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

Сосиски, рибу, овочі, борошно і хліб не нормують, але це дефіцитні продукти. Консерви, як-от сардини, м'яса 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 Фенлі, Англія

Червень 1942 року

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

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

Великою старою кухнею розливалися пахощі ягід – малини, полуниць, порічок, – що булькотіли на плиті. Худорлява жінка років сорока додала дрібку кориці й мускатного горіха. На ній був чоловічий светр, заправлений у чоловічі штани, і поношені чоботи, обліплені багнюкою з городу. Вигляд вона мала занехаяний і заклопотаний.

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

– Це ж треба! Уже пів на дев'яту!

Вона підійшла до серванта й увімкнула рипучий радіоприймач, що стояв серед горщиків і купки моркви щойно з грядки. 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 зайнялася ще в перші місяці війни,

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

Від пілота не знайшли і сліду. Одрі старалася не уявляти 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.

Відтоді як загинув чоловік, Одрі постійно валилася з ніг.

Вона давно облишила спроби жити як нормальна людина. Пекла ледь не цілодобово, присвячуючи цій справі весь час, аби хоч трохи заробити. Часто доводилось працювати допізна. Нормальність хтозна-коли вилетіла із запилюжених 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 згорьованих малят, заштовхуючи власне горе подалі й даючи йому волю тільки вночі. Сльози треба ховати – таке переконання Черчилль вбивав у голови британців: колективний розпач поставить народ на коліна.

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

У старій кухні з високою стелею лунав добре поставлений голос представника вищого класу – ведучого Амброуза Гарта: «До вашої уваги кулінарна програма “Кухонний фронт”, яка допоможе британським господиням раціонально використовувати продукти за воєнними талонами».

– Ну-ну, і які ж нісенітниці Амброуз Гарт розкаже нам сьогодні? – пробурмотіла Одрі собі під ніс, куштуючи кипуче варення. Стигли ягоди швидко пустили сік. Порічка додала кислого присмаку, і жінка підсолонила вариво, всипавши 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 витратила 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 позики, пригрозивши забрати будинок. Незважаючи на пенсію вдови, сума була непідійнятною для бідлоашної жінки. Вона не могла продати будинок – це ж її дім, її і Метью. До того ж він був у жахливому стані – частина даху обвалилася.

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

«Хлібний омлет, – пояснював 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, влийте 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

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

Александр – її старшенький, «А» з Лендонівської трійці АБВ, як прозвали братів. Бешкетний 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 мамою. Він і в гадці не мав полишати матеріної спальні, хоч нічних обстрілів поменшало. Вилазки озброєної вівсяними булочками родини Лендонів до тимчасового укриття на подвір'ї поступово відходили у спогади, і Одрі сподівалася, що там вони 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. Лишалось тільки молитися, щоб він і в могилу слідом за батьком не пішов.

В уяві Одрі мимоволі постав 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 тканинного мішечка. Оскільки всім членам їхньої 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, концентрований апельсиновий 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 гидоти. Одрі

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

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

– Усі використано, лишився тільки маргарин і бридкий яечний порошок. Слава богу, у нас є кури.

Мати підійшла й собі подивитися.

– Отакої, мені треба ще масла: «Жіноча волонтерська служба» замовила гоміті-паї* 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, – відповів 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 недоїдків.

– Ну, він має бути принаймні їстівним, – відказала Одрі, а тоді їй сяйнула ідея: – Скільки в нас молока?

Александр зазирнув у комору.

– Дві півлітровки, але в одній вже прокислий запах. – Хлопець висунув голову. – Нам потрібен холодильник. У Фенліголі, кажуть, є добротний.

– Де ж, по-твоєму, ми візьмемо гроші? І так ледве зводимо кінці з кінцями. Принеси-но банку – он там, на серванті, біля приймача, – злий вершки з незіпсованої півлітровки, добре закрути банку кришкою та потруси як слід.

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

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