



АБИ ЖИТИ В ГАРМОНІЇ З ПРИРОДОЮ, ТРЕБА ПОЧИНАТИ З СЕБЕ



Хосе Тордейя Рохас
генеральний почесний консул
Багатонаціональної Держави Болівія
в Україні

У генерального консула Болівії в Україні Хосе Тордейя Рохаса непроста доля, та й особлива роль у політичному істеблішменті (з огляду на нещодавні сумнозвісні події в цій латиноамериканській державі, що мали місце восени, і подальшу наростаючу кризу). Він народився і провів своє дитинство в головній житниці й культурному центрі Болівії – Кочабамбі, яка прославилася пишними святковими богослужіннями і велелюдними весняними карнавалами. Завдяки батьковим зв'язкам у Комінтерні був споряджений на навчання в СРСР, де успішно закінчив Київський інститут легкої промисловості (за фахом «технологія шкіряного виробництва»), після чого, знайшовши собі тут вірну другу половинку, по недовгих роздумах вирішив залишитися в нас назавжди. Коли ж на початку 1990-х настали важкі часи і всім мимоволі довелося якось пристосовуватися для виживання, наш герой спробував навіть попервах ризикнути у малознайомій йому комерційній галузі, точніше – зайнявся оптовими поставками в Україну крокодилячих панцирів. Однак незначний попит на них (до того ж і низька їхня якість) привели зрештою Хосе Рохаса до затяжної душевної депресії і повного розчарування.

Добре хоч, що якраз надійшла вчасна пропозиція з МЗС стосовно створення в Україні автономної дипломатичної місії. Отож головною справою Хосе Рохаса стала підготовка й видача віз місцевим туристам, охочим здійснити мандрівку на овіяне сивими легендами високогірне озеро Тітікака, до безкрайнього сліпучо-білого солончака Уюні, в нівроку щедрий на самоцвіти і рідкісні мінерали прикордонний департамент Потосі, в найвищу на Землі столицю. А ще він наполегливо працював над організацією в Києві повноцінного болівійського посольства.

Однак після зміни влади в листопаді 2019 року з усіма цими думками довелося розпрощатися...

Ось чому буквально з першої ж нашої особистої зустрічі пан Хосе досить твердо й переконливо попросив якомога уникати гострих питань сучасної політики. Так що зрештою наш діалог вийшов саме на оздоровчо-екологічні теми.

С.К. – Вельмишановний пане консул, як відомо, за середньою тривалістю життя чимало корінних етносів Андського нагір'я перевершують багатьох, здавалося б, самодостатніх і цілком забезпечених європейців. Завдяки якому харчовому раціону чи факторам довкілля можна, по-Вашому, досягти подібних майже казкових результатів?

– Окрім висотно-поясного положення, притаманного геть усім схожим місцевостям планети, гарним додатковим стимулятором здоров'я є в цьому випадку ще й тріада таких невід'ємних компонентів традиційної болівійської кухні, як кока, картопля і кіноа. Хоча загалом-то кулінарні і смакові уподобання моїх земляків мало чим, по правді кажучи, відрізняються від гастрономії решти індіанських народів, що входили колись до складу Великої Колумбії. Тоді як з аргентинським меню – прірва просто вражаюча: адже не секрет, що «аргі» займають нині перше місце в світі за кількістю споживаної яловичини. А колективне свіжування забитих бугаїв – це ледь не найчастіший спосіб їхнього вечірнього дозвілля.

І наводжу я тут ці приклади аж ніяк не випадково: в болівійців завжди, на жаль, були суттєві розбіжності з деякими агресивно налаштованими південними сусідами, що загарбали на рубежі минулого й позаминулого століть величезні шматки нашої території. Бо ж, як правило, з тих, хто ласий до свіжоспеченого червоного м'яса, формуються згодом

відмінні воїни, чудові футболісти, але, на жаль, також і... «надійні» завсідники онкодиспансерів (у ділянці товстого кишковика). А от той, хто регулярно жує коку, навпаки – рано чи пізно досягає стійкої душевної рівноваги й відчуття творчої гармонії, тобто старається вже без якихось нагальних причин не лізти поперед батька в пекло. Не дарма ж наш всенародно улюблений президент **Ево Моралес** завше захоплювався і підтримував виробників коки, які останнім часом навчилися вже готувати на її основі шипучі напої, льодяники і навіть пам'ятні туристичні сувеніри. Отож дуже шкода, що через злобні підступи проклятих америкосів ця безцінна багатівкова традиція не отримала належного визнання по інший бік океану й зокрема на європейському континенті. Так, зараз при наявності в багажі навіть незначної дрібки сухого кокового листя (зовні, між іншим, досить-таки схожого на лаврове) місцеві митники мають право конфіскувати його в пасажирів; а якщо грішним ділом «винюхають» з півкіла, то й накласти штраф!..

До речі, тільки-но зайнявши консульське крісло, я тут же почав всіяко лобювати просування пакетованого кокового чаю на українських теренах. Однак, хоча спершу на регіональному рівні (а конкретніше – з тодішніми одеськими можновладцями) мені, начебто, таки вдалося порозумітися, та невдовзі цю прогресивну ініціативу одним махом, на жаль, угробила столична чиновницька братія.

С.К. – Ой, з людським невіглаством боротися подекуди доводиться не день і не два, а роками і навіть століттями... Але якщо в першому випадку причина затягеного спротиву лежить на поверхні, то що ж, далєбі, заважає популяризації іншого унікального й воістину цілющого напою - мате?

– Так, за своїм попитом мате-ерба посідає в Болівії друге місце, хоча – підкреслюю – і не вирощується там з комерційною метою, а, навпаки, закупається переважно в наших найближчих сусідів з більш придатними кліматичними умовами. А взагалі мате дуже добре втамовує спрагу, але при цьому в нього є й ряд очевидних мінусів.

Перша відносна незручність стосується самого, по суті, питного звичаю. Річ у тім, що мате в нас уживають не під час сімейного застілля, а майже впродовж усієї доби, відсorbуючи по парі-трійці ковточків з індивідуальної «калебаси», підвішеної в кожного на шиї. Причому навіть воду для цього теж, як правило, носять разом із собою в термосі. Уточню принагідно, що «калебаса» – це не просто аналог європейської кварти: адже саме вона надає свіжому настоєві парагвайського падуба специфічну терпкість, оскільки видобується зазвичай вручну з ліаноподібної гарбузової горлянки. Плюс іще до неї в комплекті припасоване срібне ситечко, основна функція якого – відціджувати неосіле на дно зілля, регулюючи відтак і можливі температурні перепади. Цілком зрозуміло, що для сучасних занадто цивілізованих європейців носити повсюди з собою на шиї гарбуза здається, напевне, якимось екзотичним дикунством, внаслідок чого вони воліють вгамовувати спрагу більш модним тут пивом або ж навіть шкідливою для здоров'я газовою. А зігріваються переважно ферментованими сортами китайської камелії.

Та це ще не все, оскільки головною перепоною до масового поширення мате на старому континенті є пресловутий «вуглеводний фактор».

Річ у тім, що наш напій споконвічно вживається в чистому вигляді, а ось китайський можна (більш того, інколи навіть і рекомендують) підсолоджувати. Внаслідок цього він, зрозуміло, стає смачнішим, різко підвищуючись у попиті. При цьому над зворотним боком медалі (себто поширеними в тутешніх краях діабеті й гіпертонії), на жаль, мало вже хто й замислюється.

С.К. – Чим же конкретно відрізняється мате від чаю або кави за біохімічним складом?

– Насамперед своєю мікроелементною базою, оскільки збуджуючий чинник у всіх цих напоях майже однаковий. Та зате вже за вмістом заліза, магнію, калію, марганцю і багатьох найцінніших антиоксидантів (поліфеноли, хлорогенова кислота і т. ін.) наша «ерба» заткне, мабуть, за пасок будь-які розрекламовані полівітамінні комплекси! До того ж у корінних індіанських народів (аймара, кечуа, гуарані) прийнято чергувати коку з мате під настрій – так, як підказує сам організм (це схоже на знамениту мікстуру Павлова, коли дві поляри за своїм ефектом речовини благотворно впливають на пацієнта в цілому).

С.К. – І ще бодай кілька слів про недуги розвинутої цивілізації. Як відомо, останнім часом все більшій критиці піддається й перевірений вже, здавалося б, віками хлібний режим харчування: адже подекуди, ніби лєвова частка наших проблем — якраз від присутнього у злакових зернах глютену!..

– Що ж, на щастя, хліб не є таким же обов'язковим атрибутом болівійської кухні, як тут. Причому, якщо вже на те пішло, інкам він взагалі був не знайомий. І лише воїновничі християнські проповідники насильно в XVI ст. запровадили його в нашу культуру – замість звичного доморощеного кіноа (що в перекладі означає, між іншим, «золоте зерно»). Хоча новітні народознавчі дослідження засвідчують, що маїс теж користувався у моїх предків пошаною, причому задовго ще до конкісти. Однак все ж таки первісним його історичним регіоном вважається Мексика.

С.К. – До речі, активну популяризацію кукурудзи (маїсу) в нас зазвичай пов'язують з ім'ям Хрущова. Критика на його адресу, як підтверджує досвід, не зовсім виправдана. А якщо казати про картоплю, то її вперше на рубежі XVII–XVIII ст. ввіз сюди з Голландії цар Петро. Але ж, виявляється, «копати» в даному разі слід ще глибше...

– Так, картопля – це гордість і справжнє національне надбання Болівії! І хоча на сьогоднішній день науковцями відкрито вже біля півтора десятка її природних підвидів, проте найпрактичніший, та й найпоживніший з них – *Solanum andigenum* – вирощувався (як було показано в роботах радянських ботаніків **М.І. Вавилова** та **С.М. Букасова** – С.К.) ще стародавніми інками високо в горах, неподалік від кордону з Перу. Втім навіть і зараз у цій суворій малодоступній місцевості можна подекуди зустріти його первородні дикі ареали. Що ж до виведених згодом різними селекціонерами, тобто окультурених, сортів батату, то загальне їх число переважило вже за 5 тисяч. Створено також і цілий ряд пасльонових гібридів: наприклад, «помідфель» і «томтато» – рослини, плодами якого є помідори, а бульбами – картоплини.

С.К. – А чим ще індіанці харчувалися в доколумбову епоху?

– Незалежно від ступеня привілейованості чи займаної службової посади основу їхнього харчового раціону крім величезного розмаїття коренеплодів становили також і псевдозернові культури (які тут, за слов'янською традицією, пов'язуються звичайно з гречкою і лободою). Ну, а якщо перелічити «поіменно», то насамперед це такі смаковиті підземні делікатеси, як мак, арахіс, аракача, уллюко, маніок плюс як замітники хліба – кіноа та амарант.

Що ж стосується картоплі, то вона сьогодні здобула вже завидну популярність не тільки в Південній Америці, але і в багатьох європейських державах. Зокрема, не ми, а саме білоруси давно і надійно утримують світову першість за обсягом споживаної там бульби (з розрахунку на душу населення). У свою чергу, в Бельгії є навіть свій грандіозний музей картоплі – з понад тисячею як корисних сільськогосподарських, так і не менш унікальних мистецьких виробів з неї. А от якщо говорити про кулінарні приманки, то тут, як завжди, немає рівних експансивним і на рідкість винахідливим французам! Окрім того, в різних куточках земної кулі славній картоплі встановлено пам'ятники.

С.К. – Дякую, пане консул, за таку змістовну розповідь. Але все ж на завершення нашої бесіди варто було б, гадаю, згадати й хоч деякі глобальні людські цінності. Тим більше, що Ево Моралес завоював широку заслужену славу не тільки як невтомний борець за права корінних народів, а й завдяки своєму екологічному подвижництву. Що ви можете сказати про цю яскраву творчу рису свого лідера?

– Ще під час першої своєї каденції він зумів добитися, аби навесні кожного року під егідою ООН відзначався Міжнародний день Матері-Землі. У прийнятому тоді на Генасамблеї підсумковому меморандумі, зокрема, підкреслювалося, що «Земля з її численними екосистемами є нашим домом. Ось чому треба всіляко сприяти повноцінній гармонії людини з природою!». У Ла-Пасі ж за традицією якраз у травні збираються вельми представницькі екологічні форуми.

Крім того, в іншому своєму програмному документі (перекладеному вже, до речі, на більшість світових і в тому числі на всі європейські мови) «10 заповідей як уберегти планету» Ево Моралес ретельно проаналізував найактуальніші (з точки зору народовладдя) види людської діяльності. При цьому під його пильне око потрапили як наріжні питання політики, так, звісно, й питання охорони навколишнього середовища. Сьомий і восьмий розділи присвячено економіці, дев'ятий – культурі, а в останньому підводиться вже, так би мовити, узагальнююча риска.

Отже, перша його заповідь проголошує: «*Покінчити з капіталізмом!*». Або ж в більш точному розумінні – не так знищити, як розпрощатися з ним (адже з будь-яким природним явищем покінчити навряд чи можна: завше в результаті лишається щось приховане, невидиме, цілком здатне відтворити себе трохи пізніше, на новому вже витку еволюції).

Здавалося б, що тут поганого, якби той чи інший законослухняний громадянин володів своєю нажитою або успадкованою матеріальною часткою? Проте вся біда в тому, що при олігархічному капіталізмі (за державний мова поки тут не йде) кожна працелюбна громада мимо-

волі потерпає від зграйки «цілком законних, білих і пухнастих» паразитів, котрі рано чи пізно заженуть таке суспільство у глухий патовий кут. *«Хоча стосовно самого товаровиробника, – продовжує Ево Моралес, – не зовсім, мабуть, справедливо було б стверджувати, що до краю прірви штовхає нас повна всездозволеність у господарсько-підприємницькій діяльності. Радше, до неї нездоланно затягує збочена логіка транснаціональних синдикатів в умовах виснажливої конкуренції. Так що у двовимірному просторі нажива плюс конкуренція цих рушійних сил примітивної олігархічної системи нема, та й не може бути нічого святого чи бодай гідного нашої поваги!»*

І справді: якщо вже строго розібратися, то вся проблема (ба, навіть трагедія) примітивного двовимірного капіталізму обумовлена його низькопробним споживацьким духом. Тобто у своїй фінансовій свободі він самовпевнено розраховує лише на себе, а всі заклики до оздоровлення Матері-Землі сприймає хіба що з презирливо-уділивою гримасою. Так уже в нашому житті повелося: хробак-паразит ніколи належним чином не оцінить праці і старань свого облігатного господаря. І тільки дознегоми виснаживши його, загине тут же слідом і сам!.. Будь-які інші варіанти співіснування йому просто-напросто не відомі, хоча, втім, до їх пізнання він і не прагне. Ось чому цього клятого монстра треба чимдуж швидше знешкодити! Але, зрозуміло, лише мирним шляхом – без жертв, громадянських воєн чи інших масових кровопролитів. *«Сьогодні наша Матір-Земля тяжко хвора, – послідовно розвиває свою думку Ево Моралес. – Планету лихоманить. Ніколи раніше не було такої різко зростаючої кількості соціально-екологічних потрясінь. Отож у цей відповідальний момент хтось повинен приймати всеосяжні дієві рішення, перш ніж природа сама вчинить їх замість (та й проти) нас! Зокрема, якщо земна температура продовжить підвищуватися, незважаючи навіть на брехливі пустопорожні декларації янків та їх маріонеток, а ми, зі свого боку, теж нічого путящого не зможемо протиставити, – то екстремальні кліматичні зрушення матимуть воістину незворотні наслідки як для самих людей, так і для всього навколишнього життя!»*

Від себе ж хочу додати, що водночас із глобальним потеплінням гряде -- хоч би як чудернацьки це не прозвучало – і глобальне похолодання. Себто клімат (принаймні, у моїх широтах) стає значно суворішим. Скажімо, ґрунт тепер уже не так плавно акумулює тепло, як колись, а стрімко, ніби в Сахарі, розжарюється – через нестачу в атмосфері живильної вологи. У нічну ж і зимову пору все відбувається навпаки: земля майже враз остигає – аж до утворення на її поверхні льодяних кристаликів (що, як ви й самі розумієте, досить небезпечно для теплолюбивої південної рослинності).

С.К. – Ще б пак! Проте хто б міг подумати, що всі ці велемудрі висловлювання належать людині, якій через хронічну бідність і низький родинний статус не судилося закінчити навіть звичайної середньої школи?.. але яку, одначе, палко любить і по-справжньому шанує – без жодних перебільшень стверджую це – весь народ Багатонаціональної Держави Болівія! ■

З генеральним почесним консулом
Багатонаціональної Держави Болівія в Україні
бесіду вів **Сергій Красюк**



**Генеральний почесний консул
Багатонаціональної Держави Болівія в Україні
Хосе Тордойя Рохас**

**під час зустрічі
в Астрономічній обсерваторії Київського
національного університету імені Тараса Шевченка,
де з доповіддю про історію будівництва
і спостережень в Астрономічній обсерваторії Санта Ана
в місті Таріха (Болівія) виступав
доктор фіз.-мат. наук, професор
Анатолій Відьмаченко (ГАО НАН України).
Фото зверху: Світлана Зайченко (АО КНУ),
Хосе Тордойя Рохас і його помічниця Ірина,
Володимир Єфіменко (директор АО КНУ)
і Анатолій Відьмаченко. Київ, 2013 р.**

**Фото праворуч: під час зустрічі
із лідером Прогресивної соціалістичної партії України,
доктором економічних наук Наталією Вітренко**

