

WITOLD SZABŁOWSKI

**JAK NAKRMIT
DIKTÁTORA**



DOKOŘÁN


máj

WITOLD
SZABŁOWSKI
**JAK NAKRMIT
DIKTÁTORA**

Saddám Husajn, Idi Amin,
Enver Hodža, Fidel Castro a Pol Pot
očíma jejich osobních kuchařů

Nakladatelství Dokořán
Jaroslava Jiskrová – Máj

WITOLD SZABŁOWSKI

JAK NAKRMIT DIKTÁTORA

This book has been published with the support of the

© POLAND Translation Program



Copyright © 2019 by Witold Szablowski

Translation © Jarmila Horáková, 2021

Photography © by Witold Szablowski, age fotostock, archiv Abú Alího,
archiv Erasma Hernandezze, Liba Taylor, Pixabay, PxHere

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být rozmnožována
a rozšiřována jakýmkoli způsobem bez předchozího písemného svolení nakladatele.

Druhé vydání v českém jazyce (první elektronické).

Z polského originálu *Jak nakrmit diktatora* přeložila Jarmila Horáková.

Redakce Jaroslava Jiskrová.

Obálka, grafická úprava, sazba a konverze do elektronické verze Michal Puhač.

Vydala v roce 2021 nakladatelství Dokořán, s. r. o., Holečkova 9, Praha 5,
dokoran@dokoran.cz, www.dokoran.cz, a Jaroslava Jiskrová – Máj, Štichova 25, Praha 4,
jiskrovajaroslava@gmail.com.

Dokořán

ISBN 978-80-7675-032-6 (pdf)

ISBN 978-80-7675-033-3 (epub)

ISBN 978-80-7675-034-0 (mobi)

(pdf – 1116. publikace, 359. elektronická;

epub – 1117. publikace, 360. elektronická;

mobi – 1118. publikace, 361. elektronická)

Jaroslava Jiskrová – Máj

ISBN 978-80-7574-011-3 (pdf)

ISBN 978-80-7574-012-0 (epub)

ISBN 978-80-7574-013-7 (mobi)

(pdf – 113. publikace, 57. elektronická;

epub – 114. publikace, 58. elektronická;

mobi – 115. publikace, 59. elektronická)

អាហារសម្រន់

CHUŤOVKA

Když jsem se poprvé setkala s bratrem Pol Potem, nezmohla jsem se na slovo. Seděla jsem v jeho bambusové chýši uprostřed džungle a dívala se na něj. Hlavou se mi honilo: takový pěkný mužský!

To je ale chlap!

Byla jsem tehdy mladičká, tak se nediv, bratře, že jsem na něj takhle myslela. Přišla jsem mu říct, jaké jsou nálady lidí ve vesnicích, přes které jsem šla na jeho základnu, ale čekala jsem, až se ozve jako první. Jenže on nic neříkal.

Teprve po delší chvíli se lehce usmál. A mě hned napadlo: a jaký má krásný úsměv!

To je teda úsměv!

Nemohla jsem se soustředit na to, o čem jsme měli mluvit. Pol Pot se velmi lišil od všech mužů, které jsem do té doby znala.

Potkali jsme se v džungli, v přísně tajné základně Angkaru, organizace, ke které jsme patřili. Pol Potovi tehdy všichni říkali bratr Pouk, což khmersky znamená matrace. Dlouho jsem přemýšlela, proč má tak divnou přezdívku. Ptala jsem se na to několika lidí, ale nikdo mi neuměl odpovědět.

Teprve o mnoho měsíců později mi jeden soudruh vysvětlil, že on se vždycky snaží lidi usmiřovat. Byl měkký, v tom spočívala jeho síla. Když se ostatní hádali, on si stoupl doprostřed a pomáhal jim, aby se domluvili.

To je pravda. I úsměv měl mírný. Pol Pot, to byla chodící dobrota.

Mluvili jsme spolu tehdy velmi krátce. A když jsme skončili, jeho pobočník si mě vzal stranou a řekl mi, že bratr Pouk nutně potřebuje kuchařku. Měl jich už několik, ale žádná mu nevyhovovala. Zeptal se mě, jestli to chci zkusit.

„Chci,“ odpověděla jsem. „Ale já neumím vařit.“

„Neumíš udělat sladkokyselou polívku?“ podivil se pobočník, protože to je nejoblíbenější polévka v Kambodži.

„Dej mi hrnec,“ odpověděla jsem.

Když mě zavedl do kuchyně, ukázalo se, že přesně vím, jak takovou polévku uvařit.

Vezmeš dlouhé fazole, batát, dýni, cuketu, žlutý meloun, ananas, česnek, nějaké maso – kuřecí nebo hovězí – a vejce. Dvě nebo tři. Můžeš taky přidat rajče, a dokonce i lotosový kořen. Nejdříve uvaříš kuře, pak k němu přidáš cukr, sůl a všechnu zeleninu. Bohužel ti neřeknu, jak dlouho se to má vařit, protože v džungli jsme neměli hodinky a všechno jsem dělala od oka. Myslím, že tak půl hodiny. Na konci můžeš přidat kořen tamarindu.

Uměla jsem taky připravit papájový salát.

Nakrájíš papáju na kousky, přidáš okurky, rajčata, zelené fazole, zelí, vodní špenát, česnek a trochu citronové šťávy.

Když jsem ho udělala poprvé, Pol Pot ho nesnědl. Teprve později jsem se dozvěděla, že ho má rád na thajský způsob: se sušenými kraby nebo rybí pastou a oříšky.

Uměla jsem také salát z manga, upéct rybu a kuře. V dětství jsem se samozřejmě dívala, jak vaří moje maminka. Bratr Pouk víc nečekal. Požadavky na kuchařku jsem splňovala.

Vstoupila jsem do kuchyně a až do večera jsem z ní nevyšla. Uvařila jsem oběd, pak večeři, pak jsem uklidila a umyla hrnce. Tak jsem se stala Pol Potovou kuchařkou. Byla jsem ráda, že můžu pomoci. Chtěla jsem na té základně zůstat kvůli revoluci. A kvůli němu, jemnému bratrovi Matraci.

Kuchaři nejen připravují jídla,
ale také nás jimi utvářejí.
Zpochybňují naše [...] technologie, umění a náboženství.
Zaslouží si, abychom jejich příběhy
vyprávěli často a dobře.

*Michael Symons*¹

¹ M. Symons, *A History of Cooks and Cooking*, New York 2003.

PŘEDKRM

Máte v rukou vidličku a nůž? Ubrousek na klíně?

V tom případě vás poprosím ještě o chvilku strpení. Nejdřív krátký úvod.

Než přejdeme k jídelnímu lístku, rád bych řekl, že moc nechybělo a stal se ze mě kuchař. Bylo mi něco přes dvacet a právě jsem dostudoval vysokou školu. Jel jsem navštívit známé do Kodaně a tak se to sešlo, že jsem si tam po několika dnech našel práci jako umývač nádobí v mexické restauraci v centru města. Samozřejmě načerno, ale za čtyři dni jsem si vydělal tolik, kolik moje máma učitelka v Polsku za měsíc. To mi pomáhalo vydržet zápach přepáleného tuku, který se nedal vyprat z oblečení ani smýt z kůže, a nevkusnou výzdobu: v naší restauraci mohl člověk na každém kroku zakopnout o kaktus, na zdech visely imitace revolverových pouzder a na věšácích sombrero, která se nám každý večer snažil ukrást některý z hostů opilých tequilou. Do jednotlivých místností se vcházelo dveřmi otevíranými jako ve westernových saloonech. Jen v kuchyni jsme měli dveře, které se daly zavřít.

Což bylo dobře. Bylo lepší, když zákazníci neviděli, co se tam děje.

V kuchyni stáli u plotny s cigaretami v rukou kuchaři z iráckého Kurdistanu. Přivezl je majitel, Arab, který se projížděl po městě zářivě novým BMW. Koupil ten podnik od postaršího Kanadana, kterého přestalo bavit provozovat mexickou restauraci v Kodani. Nevím, kolik za ni dal, ale kšefty šly výborně.

Zaměstnával šest kuchařů a všichni měli od rána do večera plné ruce práce. Ani jeden z nich v Mexiku nikdy nebyl a myslím, že by měli velký problém ukázat ho na mapě. Nepřišlo mi, že by někdo z nich předtím pracoval jako kuchař. Naučili se však dělat burrito, fajitas, péct kuře po mexicku a polévat tacos omáčkou tak, aby použili co nejméně omáčky, ale vypadalo to, že jí je hodně. Tak to dělali. Pekli. Polévali. Lidem to chutnalo, což je nejdůležitější. „V Iráku není práce,“ dodávali, jako by se museli nějak ospravedlnit.

Naučili mě před začátkem směny kouřit marihuanu. „Jinak se ta práce nedá přežít,“ říkali při vyfukování kouře. Naučili mě kurdsky počítat do deseti. A několik nadávek, včetně té nejhorší, kde bylo něco o matce.

A já jsem celé dny obsluhoval tři myčky, ručně jsem drhnul velké hrnce po připálených kuřatech, a když jsem měl chvíli volno, nosil jsem zbytky jídla potkanovi u popelnice a snažil se ho ochočit. Ten hloupý nápad jsem měl z nějakého filmu. Naštěstí měl potkan víc rozumu než já a ani ho nenapadlo se ke mně přiblížit.

Kurdové byli příjemní spolupracovníci a plánovali za mě moji kariéru. „Naučíme tě vařit,“ slibovali. „Nebudeš celý život mýt nádoby.“

To jsem taky doufal. Učil jsem se dělat burrito, péct kuře a po-
lévat tacos omáčkou přesně jako oni.

Jednoho dne mi zazvonil telefon. Někdo řekl šéfovi jiné re-
staurace, že zná kluka, který je ochotný pracovat načerno. Ten
šéf mě chtěl přetáhnout. Tentokrát bych částku, kterou moje
máma učitelka vydělávala v Polsku měsíc, mohl dostat ne za
čtyři, ale za tři dni. Navíc bych povýšil od nádobí na pomocného
kuchaře. Bez rozmyšlení jsem se s Kurdy rozloučil a o dva dny
později jsem si natáhl černou zástěru a stanul u plynového sporáku v malé, ale oblíbené restauraci poblíž Nørrebrogade, jedné
z hlavních městských tepen. Tentokrát jsme v kuchyni úřado-
vali dva: majitel jménem August a já, Witold, jeho pomocník.

August byl napůl Kubánc a napůl Polák, ale vyrostl v Chicagu
a polsky ani španělsky neuměl ani slovo. Většinu života praco-
val jako kuchař na obchodních lodích. Restaurace mu měla vy-
dělat na důchod.

Dokud nepřišli hosté, byla s Augustem normální řeč, ale když
nastala doba oběda a z našich osmi stolů jich bylo řekněme šest
obsazených, vjel do něj ďas. Hrnce začaly nadskakovat, talíře
létaly, August řval jak pomínutý. Sprostě urážel skoro všechny
číšníky a nejvíc to schytávala jeho žena, spolumajitelka restau-
race, která měla na starosti bar.

„Auguste,“ řekl jsem mu po dalším takovém výbuchu, „jestli
se mnou budeš ještě jednou takhle mluvit, praštím se zástěrou
a odejdu.“

Jen se usmál.

„Witolde, pracoval jsem v kuchyni celý život. Vím, na koho
můžu křičet a na koho ne.“ Když viděl můj udivený výraz, do-
dal: „Pracujeme spolu celý den, dva lidi na čtyřech metrech

čtverečních. Jsi ten poslední člověk, s kým bych chtěl mít nějaké třenice.“

Takže měl svůj vztek pod kontrolou! Tehdy mě napadlo, že místo kuchaře mohl být diplomatem. Poprvé jsem viděl, jak protřelí a mazaní mohou kuchaři být.

Když se situace v podniku uklidnila, i August se uvolnil. Tehdy vyprávěl o moři – strávil na něm polovinu života a stýskalo se mu. V jeho příbězích byli delfíni, velryby, bouřky a osamělí námořníci, které míjel se svou velkou lodí. Byly tam tropické ostrovy a chladné Grónsko. Byl v nich celý svět. Když jsme neměli hosty, z Augusta se stával úžasný, vřelý, inteligentní a vtipný muž. Pak zase přišli zákazníci. A znovu vyšiloval.

Pozoroval jsem výkyvy jeho nálad několik měsíců. Každý den jsme spolu vařili a pomáhal jsem mu taky připravovat jídla pro nový jídelní lístek. To byla hotová věda: měl jsem pocit, jako bychom ve dvou malovali Monu Lisu. August dal ten den vychladit láhev něčeho silnějšího. Seděli jsme v kuchyni dlouho do noci, já jsem krájel zeleninu a maso a on z toho sestavoval čím dál rafinovanější kompozice.

Ale tady podobnost s malířstvím končí. Da Vinci nemusel svou Monu malovat každý den znovu a znovu, zatímco my jsme každý den vydávali několik desítek talířů s jídly z Augustova jídelního lístku.

August mě naučil, jak mám držet nůž, abych se neřízl do prstu. Jak vytahovat housky z trouby, abych se nespálil. Naučil mě dělat steaky, saláty a skvělý pórkový krém. Dokonce mě naučil, jak správně stát v kuchyni, abych vydržel celý den na nohou.

Naučil mě taky, že když po našem vyhlášeném nedělním brunchi zůstane na talířích nějaké dražší ovoce, jako maliny, liči nebo

žluťoučká mochně, zavinitá do hnědozeleného listu, tak je umyjeme a dáme na talíř dalšímu hostu.

„Je to moc drahé na to, aby se to vyhazovalo,“ vysvětlil mi, když viděl můj zaražený obličej.

Jednoho dne se během pěti minut zaplnilo všech osm stolů a ve dveřích stála fronta. August to nevydržel.

„Ty zasraný nemakačenko!“ zařval na mě. Zřejmě se jeho vztek dal ovládat jen do určité míry. „Co tak čumíš!? Vytáhni housky!“ houknul ještě.

Ale moje zástěra už ležela na zemi.

August mi za pár dní zavolal, a dokonce řekl i něco, co znělo jako „omlouvám se“. Ne že by si mě nějak zvlášť oblíbil, ale byl jsem opravdu levná pracovní síla a vyplatilo by se mu, kdybych se vrátil.

Ale já už jsem neměl chuť se zase potýkat s jeho výkyvy nálad. Začal jsem vozit turisty rikšou po Kodani. Za půl roku jsem se vrátil do Polska a stal se novinářem.

Navždy mi však utkvělo v hlavě, jak fascinující lidé mohou být kuchaři. Jsou to básníci, fyzici, lékaři, psychologové a matematici zároveň. Většina z nich vede neobyčejný život – je to práce, která člověka pohlcuje. Ne každý se na ni hodí, sám jsem toho nejlepším příkladem.

Řadu let jsem psal do novin články o společenských a politických tématech. Neměl jsem v úmyslu znovu vpustit kuchyni do svého života, ačkoli mě to celou dobu ke kuchařům táhlo. Jednoho dne jsem viděl film slovenského režiséra Petera Kerekese *Jak se vaří dějiny*. Vyprávěl o vojenských kuchařích a vystupoval v něm Branko Trbović, osobní kuchař maršála Josipa Broze Tita, absolutního vládce komunistické Jugoslávie.

To byl první diktátorův kuchař, jakého jsem v životě viděl. Tehdy mě to napadlo.

Začal jsem přemýšlet, co mohou o dějinách říct ti, kteří vařili v jejich klíčových okamžicích. Co měli pod pokličkami, když se řešil osud světa? Co koutkem oka zaznamenali kuchaři, kteří v těch časech hlídali rýži, aby se jim nepřipálila, mléko, aby jim nevykypělo, pečení, aby se nepřipekla, nebo brambory, aby z nich nepřetekla voda?

Brzy se vynořily další otázky. Co jedl Saddám Husajn, když vydal příkaz otrávit plynem desítky tisíc Kurdů? Nerozbolelo ho pak břicho? A co jedl Pol Pot v době, kdy téměř dva miliony Khmerů umíraly hladu? Co večerel Fidel Castro, když svět stannul kvůli sovětským raketám na Kubě na pokraji jaderné války? Kdo z nich měl rád ostré chutě a kdo mdlé? Kdo jedl hodně a kdo jen doulal vidličkou do talíře? Kdo měl rád krvavé hovězí steaky a kdo dobře propečené?

A nakonec: mělo jídlo vliv na jejich politiku? A co když některý z těch kuchařů využíval magii, která přípravu jídla doprovází, a sehrál nějakou roli v dějinách své země?

Neměl jsem na výběr. Otázek se sešlo tolik, že jsem musel najít skutečné kuchaře diktátorů.

A tak jsem se vydal na cestu.

Práce na této knize mi zabrala skoro čtyři roky. Za tu dobu jsem projel čtyři kontinenty: od bohem zapomenuté vesnice na keňské savaně přes trosky starověkého Babylonu v Iráku až po džungli v Kambodži, kde se ukrývají poslední Rudí Khmerové. Zavíral jsem se v kuchyni s nejzvláštnějšími kuchaři světa. Vařil jsem s nimi, pili jsme rum, hráli karty. Chodili jsme spolu na tržiště, smlouvali o ceně rajčat a masa. Pekli

jsme ryby a chleba, vařili sladkokyselou polévku s ananasem a pilaf z kůzlete.

Obvykle bylo obtížné přesvědčit je k rozhovoru. Jedni se stále nevzpamatovali z traumatu, jakým byla práce pro člověka, který je mohl každou chvíli zabít. Jiní věrně sloužili režimu a dodnes nechtějí prozradit jeho tajemství, ani ta gastronomická. A ještě další většinou nemají chuť přivolávat vzpomínky na mnohdy nelehké časy.

O tom, jak jsem přesvědčoval kuchaře k rozhovoru, bych mohl napsat další knihu. V jednom případě mi to zabralo víc než tři roky. Ale podařilo se. Poznal jsem dějiny 20. století viděné dveřmi do kuchyně. Dozvěděl jsem se, jak přežít v nesnadných dobách. Jak krmit šílence. Jak o něj pečovat. A dokonce jak jeden prd vypuštěný ve správnou chvíli může zachránit život třeba i dvaceti lidem.

A nakonec to nejdůležitější. Díky rozhovorům s kuchaři jsem pochopil, odkud se na světě berou diktátoři. V dobách, kdy podle zprávy americké organizace Freedom House v devětačtyřiceti státech vládou diktátoři, je to důležité zjištění. Navíc ten počet neustále roste. Dnešní situace diktátorům hraje do karet a vyplatí se vědět o nich co nejvíc.

Takže ještě jednou... Máte v rukou vidličku a nůž? Ubrousek na klíně? To je dobře.

Dáme se do jídla.

MENU

SNÍDANĚ

Saddám Husajn – Zlodějská rybí polévka

PŘESNÍDÁVKA

Idi Amin – Pečená koza

OBĚD

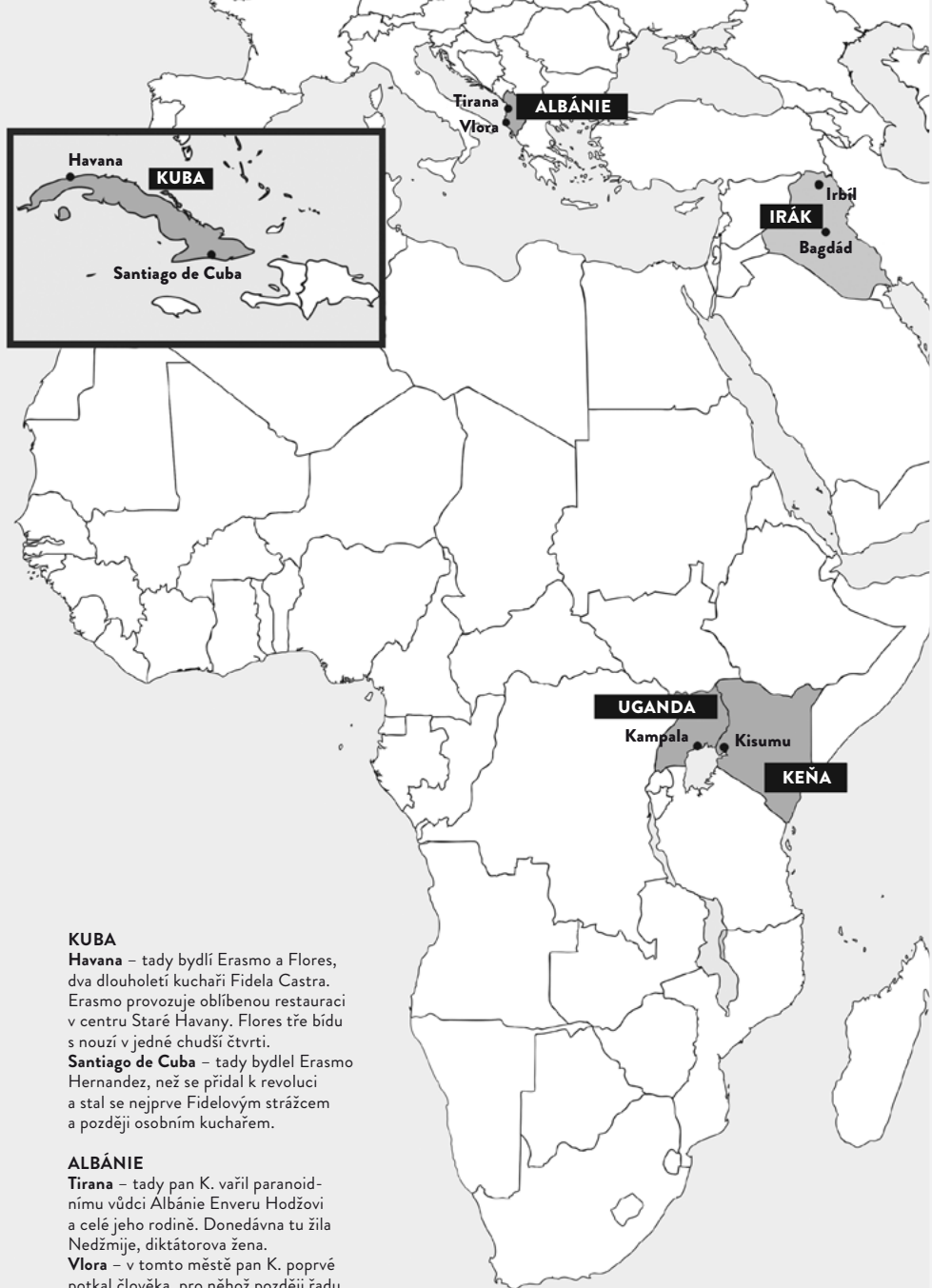
Enver Hodža – Šet'èpare

VEČEŘE

Fidel Castro – Ryba v mangové omáčce

ZÁKUSEK

Pol Pot – Papájový salát



KUBA

Havana – tady bydlí Erasmo a Flores, dva dlouholetí kuchaři Fidela Castra. Erasmo provozuje oblíbenou restauraci v centru Staré Havany. Flores tře bídu s nouzí v jedné chudší čtvrti.

Santiago de Cuba – tady bydlel Erasmo Hernandez, než se přidal k revoluci a stal se nejprve Fidelovým strážcem a později osobním kuchařem.

ALBÁNIE

Tirana – tady pan K. vařil paranoidnímu vůdci Albánie Enveru Hodžovi a celé jeho rodině. Donedávna tu žila Nedžmije, diktátorova žena.

Vlora – v tomto městě pan K. poprvé potkal člověka, pro něhož později řadu let pracoval. Toto setkání zcela změnilo jeho život.



KEŇA A UGANDA

Kisumu – poblíž tohoto města se narodil Otonde Odera, kuchař ugandských prezidentů Milтона Oboteho a Idiho Amina. Z okolních vesnic obydlených kmenem Luo pocházela řada lidí, kteří pracovali v úřadu ugandského prezidenta. Odtud také pocházel Barack Obama starší, otec 44. prezidenta Spojených států amerických Baracka Obamy.

Kampala – tady vládl Idi Amin, krvavý diktátor, který své politické odpůrce házel krokodýlům a dodnes je podezříván z kanibalismu.

IRÁK

Bagdád – tady se učil vařit a později tu pro Saddáma Husajna vařil Abú Alí, poslední žijící z šesti osobních kuchařů bývalého iráckého prezidenta.

Irbíl – tady Abú Alí sloužil v armádě během jednoho z celé řady kurdských povstání. Přidělili ho k pečotě, ale rychle přesvědčil své velitele, že bude užitečnější v kuchyni.

KAMBODŽA

Anlong Veng – tady se usadili poslední vojáci Rudých Khmerů. Taky tu donedávna žila Yong Moeun, dlouholetá kuchařka a důvěrnice jejich vůdce Pol Pot.

Phnompenh – hlavní město Kambodže, odkud vládl Pol Pot a jeho soudruzi. V době jejich vlády přišel o život každý čtvrtý obyvatel Kambodže.

centrum provincie Ratanakiri – tady, v partyzánské základně, se teta Moeun přidala k revoluci a k bratru Pol Potovi, který měl tehdy přezdívku Matrace. „Okouzil mě jeho úsměv,“ řekla teta po letech.

افطار وجبة

SNÍDANĚ



Saddám Husajn s první ženou Sádžidou a dcerou Halou

ZLODĚJSKÁ RYBÍ POLÉVKA

Příběh Abú Alího, kuchaře Saddáma Husajna

Jednoho dne prezident Saddám Husajn pozval na loď přátele. Vzal s sebou několik strážců, svého tajemníka a mě, osobního kuchaře, a plavili jsme se po řece Tigris. Bylo teplo, jeden z prvních jarních večerů v tom roce. Zrovna jsme nikde neválcili, všichni měli dobrou náladu a jeden strážce, Salím, mi řekl:

„Abú Alí, posad' se, dneska máš volno. Prezident řekl, že uvaří pro všechny sám. Že nám udělá koftu.“

„Volno...“ Usmál jsem se, protože jsem věděl, že nic takového u Saddáma neexistuje. Ale když měla být kofta, začal jsem připravovat všechno na grilování.

Rozemlel jsem půl na půl hovězí a jehněčí maso, smíchal ho s rajčaty, cibulí a petrželí. Směs jsem dal odpočinout do lednice, aby pak dobře přilnula na špízy. Připravil jsem misku na umývání rukou, rozdělal oheň, upekl pita chleba a udělal jsem salát z rajčat a okurek.

Pak teprve jsem si sedl.

V Iráku si každý muž myslí, že umí grilovat maso. Bude grilovat, i když to neumí. Podobné to bylo i se Saddámem: to, co připravil, lidé často jedli jen ze slušnosti. Neřekneš přece prezidentovi, že ti nechutná jídlo, které uvařil.

Neměl jsem rád, když se pouštěl do vaření. Tehdy mě ale napadlo, že na koftách se nedá nic zkazit.

Když máš nachystané maso, tak ho v tenké vrstvě naneseš na špízy, přimáčkneš prsty, pak špízy položíš na několik minut na rošt – a hotovo.

Loď se rozjela. Saddám s přáteli si otevřeli whisky a Salím přišel do kuchyně pro maso a salát.

Seděl jsem a čekal, co se bude dít.

Po půlhodině přišel Salím znovu a nesl mi talíř s koftou. „Prezident udělal i pro tebe.“ Poděkoval jsem a řekl, že je to od pana prezidenta moc hezké. Vzal jsem kousek masa a zabalil ho do pity, ochutnal jsem... a najednou to začalo strašně pálit.

„Vodu, rychle, vodu!“

Zapil jsem to, ale nepomohlo to.

„Ještě trochu vody!“

Nic. Pálilo to dál. Tváře mi hořely, dásně taky a z očí mi začaly téct slzy.

Vyděsil jsem se. Jed? napadlo mě. Ale proč?! Za co?! Nebo chtěl někdo otrávit Saddáma, a snědl jsem to já?!

„Hlt vody!“

Žiju?

„Ještě vodu!“

Žiju... Takže to není jed...

Ale co to v tom případě bylo?

Dobrou čtvrt hodinu jsem musel tu ostrou chuť zapíjet.

Takhle jsem se dozvěděl o existenci omáčky tabasko.

Saddám ji dostal od někoho jako dárek, a protože neměl rád ostrá jídla, rozhodl se ji pro legraci zkusit na svých přátelích. A personálu. Ve stejné chvíli jsme všichni na lodi běhali a zapíjeli chuť tabaska vodou a Saddám seděl a smál se.

Po dvaceti minutách se Salím vrátil s otázkou, jak mi chutnalo. Hrozně jsem se naštvál a řekl: „Kdybych takhle zkazil maso já, Saddám by mě kopnul do zadku a nařídil, abych ho zaplatil.“

Občas to dělal. Když mu nechutnalo, přikázal mi zaplatit za maso, rýži nebo rybu. Říkal: „Za nic to nestálo. Musíš zaplatit padesát dinárů.“

Tak jsem to tehdy řekl i já. Ale nečekal jsem, že Salím zopakuje moje slova prezidentovi. Saddám se ho zeptal, co říkal na koftu Abú Alí, a on odpověděl: „Řekl, že kdyby něco takového uvařil on, tak by ho prezident kopnul do zadku a poručil mu vrátit peníze.“ Řekl to přede všemi Saddámovými hosty.

Saddám nařídil Salímovi, aby mě přivedl.

Vyděsil jsem se. Strašně jsem se vyděsil. Netušil jsem, jak Saddám zareaguje. Nikdo ho nesměl kritizovat. A nikdo to taky nedělal: ani ministři, ani generálové, natož kuchař.

Tak jsem šel, naštvaný na Salíma, že mě zradil, a naštvaný na sebe, že jsem se nechal tak hloupě unést. Saddám seděl s přáteli u stolu, na kterém ležela kofta a vedle ní otevřená láhve whisky. Někteří ještě měli zarudlé oči. Bylo vidět, že také ochutnali tabasko.

„Slyšel jsem, že ti moje kofta nechutnala,“ řekl Saddám vážně.

Jeho přátelé, strážci, tajemník, všichni se na mě dívali.

Bál jsem se ještě víc. Nemohl jsem začit jeho jídlo vychvalovat, věděli by, že lžu.

Začal jsem myslet na rodinu. Kde je teď moje žena. Co dělá. Jestli se děti vrátily ze školy. Nevěděl jsem, co se může stát, ale nečekal jsem nic dobrého.

„Nechutná ti,“ zopakoval Saddám.

A najednou se rozesmál.

Smál se a smál a smál. Po něm se rozesmáli i všichni u stolu.

Pak Saddám vytáhl padesát dinárů, dal je Salímovi a řekl:

„Máš pravdu, Abú Alí, bylo to až moc ostré. Vracím peníze za maso, které jsem zkazil. Udělám ti ještě jednu koftu, už bez té omáčky. Chceš?“

Chtěl jsem.

A tak mi udělal koftu bez tabaska. Tentokrát byla velmi dobrá, ale říkám ti: kofta se nedá zkazit.

1.

Široké ulice, podél nich stovka rozbombardovaných, nikdy neopravených domů a checkpointy na každé druhé křižovatce. Mezi nimi se proplétají taxíky žluté jako kanárce, protože město se inspirovalo v New Yorku a rozhodlo, že každý taxík má být do očí barvou zralých citronů.

Po téměř dvou letech hledání našel pro mě můj překladatel a průvodce Hasan posledního žijícího kuchaře Saddáma Husajna. Kuchař se jmenuje Abú Alí a dlouho se bál pomsty Američanů za to, že vařil pro jednoho z jejich největších nepřá-