

W i t o l d S z a b ł o w s k i

A K O
N A K Ŕ M I Ť
D I K T Á T O R A

absynt

absynt

Vydanie publikácie podporil Poľský Inštitút Knihy



Copyright © 2019 by Witold Szablowski

All rights reserved

Design & Layout © Roman Juhás

Translation © Karol Chmel

ISBN 978-80-8203-215-7

Witold Szablowski

AKO NAKRMIŤ DIKTÁTORA

Preložil Karol Chmel

អាហារសម្រន់

Jednohubka

Keď som sa prvý raz stretla s bratom Pol Potom, onemela som. Sedela som v jeho bambusovej chate uprostred džungle, pozerala naňho a myslela si: to je ale pekný muž!

To je teda chlap!

Bola som vtedy veľmi mladá, tak sa nečuduj, brat môj, že som myslela práve na to. Mala som mu podať informácie o tom, aké sú nálady ľudí v osadách, cez ktoré som prechádzala cestou do jeho základného tábora. Čakala som, že sa ozve prvý, ale on nič nehovoril.

Až po dlhšej chvíli sa letmo usmial. A mne hneď napadlo: ten má ale krásny úsmev!

To je teda úsmev!

Nemohla som sa sústrediť na to, o čom sme sa mali rozprávať. Pol Pot sa veľmi líšil od všetkých mužov, akých som dovtedy poznala.

Stretli sme sa v džungli, v prísne tajnej základni Angkaru, organizácie, ku ktorej sme obaja patrili. Pol Pota vtedy všetci oslovovali brat Pouk, čo po khmérsky znamená matrac. Dlhší čas som sa zamýšľala nad tým, prečo má taký zvláštny pseudonym; dokonca som sa na to pýtala aj niekoľkých ľudí, no nikto mi nevedel odpovedať.

Až o niekoľko mesiacov neskôr mi jeden zo súdruhov vysvetlil, že matrac ho volali preto, lebo sa usiloval vždy všetkým vyhovieť a uchlácholiť ich. Bol mäkký, v tom spočívala jeho sila. Keď sa ostatní hádali, zastal si do stredu a pomáhal im dohodnúť sa.

Je to pravda. Aj úsmev mal zmierlivý. Pol Pot bol chodiaca láskavosť.

Rozprávali sme sa vtedy veľmi krátko. A keď sme skončili, jeho pobočník ma odviedol bokom a povedal, že brat Pouk nutne potrebuje kuchárku. Mal ich už niekoľko, ale nijaká mu nevyhovovala. A spýtal sa, či by som to nechcela skúsiť.

„Chcem,“ odvetila som. „Ale neviem variť.“

„Nevieš, ako pripraviť sladkokyslú polievku?“ začudoval sa pobočník – to je totiž najpopulárnejšia polievka v Kambodži.

„Daj mi hrniec,“ povedala som mu na to.

Keď ma zaviedol do kuchyne, vyšlo najavo, že vlastne celkom dobre viem, ako takú polievku uvariť.

Vezmeš si dlhú fazuľu, bataty, tekvicu, repu, melón, ananás, cesnak, nejaké mäso, hydinu alebo hovädzie, a vajíčka. Dve alebo tri. Môžeš pridať aj paradajku, ba dokonca lotosový koreň. Najprv uvaríš kurča, potom k nemu pridaš cukor, soľ a všetku zeleninu. Bohužiaľ ti nepoviem, ako dlho to treba variť, lebo v džungli sme nemali hodinky a všetko som robila od oka. Nazdávam sa, že to trvalo asi tak pol hodiny. Celkom na záver tam môžeš pridať koreň tamarindu.

Vedela som pripraviť aj papájový šalát.

*Nakrájaš papáju na menšie kúsky, pridáš
uhorky, paradajky, zelenú fazuľku, kapustu,
morning glory, cesnak a pár kvapiek citrónovej
šťavy.*

No keď som ho pripravila prvý raz, Pol Pot ho nezjedol. Až neskôr mi vysvetlili, že ho má rád na thajský spôsob: so sušenými krabmi alebo rybacou pastou a orieškami.

Vedela som urobiť aj šalát z manga, upiecť rybu či kurča. Evidentne som sa v detstve dobre pozerala, ako varí moja matka. Brat Pouk viac neočakával. Bola som súca na kuchárku.

Vošla som do tej kuchyne a neopustila ju až do večera. Pripravila som obed, potom večeru, poumývala som riad a poupratovala.

Tak som sa teda stala Pol Potovou kuchárkou. Veľmi som sa tešila, že môžem pomôcť. Chcela som v tej základni zostať vzhľadom na revolúciu.

A kvôli nemu, láskavému bratovi Matracovi.

Kuchári nepripravujú len pokrmy,
formujú aj nás. Rozrušujú naše (...)
technológie, umenie a náboženstvá.
Zaslúžia si, aby sa ich príbehy rozprávali často a dobre.

Michael Symons¹

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

Predkrm

Vidličky a nože v rukách? Obrúsky na kolenách? V tom prípade poprosím ešte o chvíľu strpenia. Nasleduje krátky úvod.

Kým prejdeme k jedálnemu lístku, chcel by som povedať, že chýbalo len málo, a stal by som sa kuchárom. Mal som čosi vyše dvadsať rokov a len prednedávnom som doštudoval. Vycestoval som do Kodane navštíviť svojich známych a dopadlo to tak, že po pár dňoch som tam našiel prácu – začal som umývať riad v mexickej reštaurácii v centre mesta. Samozrejme, pracoval som načierno, ale za štyri dni som zarobil toľko, koľko zarábala v Poľsku moja mama učiteľka mesačne. To mi pomohlo pretrpieť pach prepáleného oleja, ktorý sa nedal zmyť z kože ani vyprať z odevu, a strpieť aj mizerné zariadenie: v našej reštaurácii sa na každom kroku dalo potknúť o kaktus, na stenách viseli imitácie puzdier na kolty a na vešiakoch sombreroá, ktoré sa nám každý večer pokúšal niekto zo spoločnosti pripítej tequilou ukradnúť. Do jednotlivých miestností sa vchádzalo lietacími dverami, aké bývali vo westernových saloonoch, a len v kuchyni sme mali také, ktoré sa dali normálne zatvoriť.

A to bolo dobre. Bolo totiž lepšie, keď zákazníci nevideli, čo sa dialo za nimi.

Nad hrncami tu stáli kuchári z irackého Kurdistanu s cigaretami v rukách. Zatiahol ich sem majiteľ, Arab, ktorý sa prevážal po meste na novučičkom BMW. Túto krčmu kúpil od akéhosi postaršieho Kanaďana, ktorého mexická reštaurácia v Kodani postupne unudila. Nevie, koľko mu zaplatil, ale kšefty sa tu točili jedna radosť.

Zamestnával šiestich kuchárov a všetci mali od rána až do večera plné ruky práce. Ani jeden z nich v Mexiku nikdy nebol a nazdávam sa, že ak by ste im dali mapu, mali by problém túto krajinu nájsť. Takisto si nemyslím, že by niektorý z nich už predtým pracoval ako kuchár. Naučili ich však robiť burritos, fajitas, piecť kurenca na mexický spôsob a polievať tacos omáčkou tak, aby sa jej veľa nespotrebovalo, no aby to vyzeralo, že v nej plávajú. A tak to robili. Piekli. Polievali. A ľudom chutilo, čo bolo najdôležitejšie. „V Iraku nie je robota,“ dodávali, akoby sa predtým museli ospravedlňovať.

Naučili ma fajčiť marihuanu ešte pred začiatkom práce. „Inak by sa táto robota nedala znieť,“ hovorili vyfukujúc dym. Naučili ma rátať po kurdsy. Naučili ma aj niekoľko nadávok, vrátane tej najhoršej, kde sa hovorilo čosi o matke.

A ja som celé dni obsluhoval tri umývačky riadu, ručne som drhol veľké hrnce od prihorených zvyškov kurenca – ak som mal chvíľu voľna – pokúšal som sa pri smetiakoch skrotiť potkana tým, že som mu nosil zvyšky jedál; tento hlúpy nápad som si požičal z nejakého filmu. Našťastie, ukázalo sa, že potkan je múdrejší ako ja; ani mu na um neprišlo, aby sa so mnou zbližoval. Kurdi boli naozaj dobrí kolegovia a naplánovali mi celú kariéru. „Naučíme ťa variť,“ sľubovali. „Nebudeš hádam celý život umývať riad.“

Aj ja som v to dúfal. Učil som sa teda robiť burritos, piecť kurenca a polievať tacos omáčkou presne tak ako oni.

Až jedného dňa zazvonil mobil. Nieкто povedal šéfovi inej reštaurácie, že istý chlapík by súhlasil aj s prácou načierno. Ten šéf ma chcel podplatiť. Tentoraz mi toľko, koľko v Poľsku zarábala moja mama učiteľka mesačne, núkal nie za štyri, ale za tri dni. Navyše by som postúpil z umývača riadu na pomocného kuchára. Bez zaváhania som sa teda rozlúčil s Kurdmi a o dva dni som si obliekol čiernu zásteru, aby som sa mohol postaviť k plynovému sporáku v malej, ale obľúbenej reštaurácii neďaleko Nørrebrogade, jednej z hlavných tepien mesta. Tentoraz sme v kuchyni úradovali dvaja: majiteľ August a ja, Witold, jeho pomocník. August bol napoly Kubánek a napoly Poliak, no vyrastal v Chicagu a po poľsky či po španielsky nevedel ani ceknúť. Väčšinu života pracoval ako kuchár na obchodných lodiach. Reštaurácia mu mala zabezpečiť slušný dôchodok.

Kým sa neobjavili hostia, dalo sa s Augustom rozprávať celkom normálne, no keď nastal čas obeda a z našich ôsmich stolíkov sa zaplnilo dajme tomu šesť, vstúpil doňho démon. Hrnce začínali hrkotať, taniere lietať. August sa rozkričal. Vulgárne urážal takmer všetkých obsluhujúcich, no najviac sa ušlo jeho žene, šéfke baru a zároveň aj spoločníčke v reštauračnom biznise.

„August,“ oznámil som mu po ďalšom takomto výbuchu, „ak ma ešte raz oslovíš takýmto spôsobom, hodím zásteru o zem a odídem.“

Iba sa usmial.

„Witold, robil som v kuchyni celý život. Viem, na koho môžem kričať a na koho nie.“ Keď videl môj prekvapený výraz, dodal: „Pracujeme spolu celý deň, vo dvojici, na štyroch metroch štvorcových. Si posledná osoba, s ktorou by som sa chcel hádať.“

Takže ten jeho rapel bol v skutočnosti pod kontrolou! Vtedy mi blysko myslou, že rovnako dobre ako kuchárom by som

sa mohol stať diplomatom. Prvý raz som videl, akí šikovní a prefikani vedia byť kuchári.

Keď sa situácia v reštaurácii upokojila, Augustovi klesol tlak. Vtedy rozprával o mori – strávil na ňom polovicu svojho života a bolo mu za ním smutno. V jeho historkách vystupovali delfíny, veľryby, búrky aj osamotení moreplavci, okolo ktorých plával na svojej veľkej lodi. Boli tam tropické ostrovy a studené Grónsko. Bol tam celý svet. Keď sme nemali zákazníkov, August sa menil na sympatickeho, priateľského, inteligentného chlapíka s dokonalým zmyslom pre humor. A potom znovu prichádzali hostia. A opäť ho posadlo šialenstvo.

Pozoroval som túto jeho hojdačku nálad niekoľko mesiacov. Deň čo deň sme spolu varili a pomáhal som mu aj pri vytváraní nového jedálneho lístka. Bola to mágia: cítil som sa, akoby sme vo dvojici maľovali *Monu Lisu*. August dal na ten deň vychladiť fľašu niečoho silnejšieho. Sedeli sme v kuchyni neskoro do noci, ja som mu krájal zeleninu či mäso a on z toho skladal čoraz rafinovanejšie kompozície.

Týmto sa však podobnosť s maliarstvom končí. Da Vinci nemusel svoju *Monu Lisu* maľovať každý deň ešte raz a ešte raz a ešte raz, no my sme položky z Augustovho jedálneho lístka omieľali pár desiatok ráz deň čo deň. August ma naučil, ako držať nôž, aby som si neporanil prsty. Ako vyberať žemle z pece, aby som sa nepopálil. Naučil ma pripravovať steaky, šaláty a dokonalý pórový krém. Naučil ma dokonca, v akej pozícii treba v kuchyni stáť, aby som vydržal celý deň na nohách. Naučil ma, že ak po našom vychýrenom nedeľnom *brunchi* zostane na tanieroch nejaké drahšie ovocie, ako sú maliny, liči alebo žltučka, v hnedozelenom lístku zavinutá machovka, tak ho umyjeme a priložíme na tanier ďalšieho hosta.

„Na vyhadzovanie je to naozaj pridrahé,“ vysvetlil mi, keď si všimol môj zarazený výraz tváre.

Jedného dňa nám hostia za päť minút obsadili všetkých osem stolov a vo dverách stál celý zástup ďalších. August nevydržal.

„Ty poondiaty flákač!“ zrúkol na mňa. Bolo jasné, že jeho zúrivosť je kontrolovateľná len do určitej miery. „Čo tak zizaš? Vyťahuj zemle!“ pokračoval v krikú. No moja zástera už ležala na zemi.

August mi po pár dňoch zavolať, dokonca povedal aj čosi, čo znelo ako „prepáč“. Niežby voči mne blchal nejakou mimoriadnou sympatiou; jednoducho som bol naozaj lacná pracovná sila a jemu by sa vyplatilo, keby som sa vrátil. Nemal som však už chuť vystavovať sa ďalej jeho kolísavým náladám. Začal som vozit turistov rikšou po Kodani. Po pol roku som sa vrátil do Poľska a stal sa zo mňa novinár.

Navždy som si však zapamätal, akí fascinujúci ľudia vedia byť kuchári. Sú básnikmi, fyzikmi, lekármi, psychologmi a matematikmi v jednom. Väčšina má nezvyčajný životný príbeh – je to práca, v ktorej sa človek spaľuje. Nie každý je pre ňu vhodný – čoho som najlepším príkladom.

Niekoľko rokov som písal do novin o spoločenských a politických témach. Nemal som v úmysle pripájať kuchyňu na orbitu môjho života, hoci ma to ku kuchárom celý čas priťahovalo. Až som jedného dňa videl film slovenského režiséra Petra Kerekesa *Ako sa varia dejiny*. Rozprával o vojenských kuchároch a vystupoval v ňom Branko Trbović, osobný kuchár Josipa Broza Tita, absolútneho vládcu Juhoslávie.

To bol prvý kuchár diktátora, akého som v živote videl. Vtedy sa mi čosi otvorilo v hlave. Začal som uvažovať, čo by mohli o histórii povedať tí, ktorí varili v jej zlomových okamihoch. Čo bublalo v hrncoch, keď sa rozhodovalo o osude sveta? Čo si kútikom oka všimli kuchári, ktorí vtedy dávali pozor, aby sa nepripálila ryža, nevykypelo mlieko, neprihoreli kotlety alebo aby nevybublala vriaca voda zo zemiakov?

Vzápätí sa objavili ďalšie otázky. Čo jedol Saddám Husajn, keď vydal rozkaz otráviť plynom desaťtisíce Kurdov? Nerozbolelo ho potom brucho? A čo jedol Pol Pot v čase, keď takmer dva milióny Khmérov umierali od hladu? Na čom si pochutnával Fidel Castro, keď doviedol svet na pokraj jadrovej vojny? Kto z nich mal rád ostré chute, kto radšej tie mdlé? Kto jedol veľa a kto iba zobkal vidličkou z plytkého taniera? Kto dával prednosť krvavým biftekom a kto ich mal radšej dobre prepečené?

A napokon: vplývalo jedlo na ich politiku?

A čo keď niektorý z kuchárov, využívajúci mágiu, aká spravádza prípravu jedla, zohral nejakú úlohu v dejinách svojej krajiny? Nemal som žiadne odpovede. Otázok sa však nazbieralo tak veľa, že som jednoducho musel nájsť skutočných kuchárov variacích pre diktátorov. Vydal som sa teda na cestu.

Práca na tejto knihe mi zabrala takmer štyri roky. Precestoval som za ten čas štyri kontinenty: od všetkými zabudnutej dedinky v kenskej savane cez ruiny starovekého Babylonu v Iraku až po džungľu v Kambodži, kde sa skrýval posledný z Červených Khmérov. Zatváral som sa v kuchyni s tými najnezvyčajnejšími kuchármi sveta. Varili sme spolu, pili rum a hrali žolíka. Chodili sme spolu na bazáre, handrkovali sme sa o cene paradajok a mäsa. Piekli sme ryby aj chlieb, varili sme sladkokyslú polievku s ananásom a pilaf z kozľaciny. Obvykle som mal problém presvedčiť ich, aby sa rozhovorili. Jedni sa stále nespamätali z traumy, akou bola práca pre niekoho, kto ich mohol v každej chvíli zabiť, iní verne slúžili režimom a dodnes nechcú prezrádzať ich tajomstvá, dokonca ani tie kuchynské, ďalší zas jednoducho nemajú chuť vyvolávať si často traumatické spomienky. O tom, ako som presviedčal kuchárov, aby sa rozhovorili, by som mohol napísať ďalšiu knihu. V konečnom dôsledku mi to trvalo viac ako tri roky. Ale podarilo sa. Spoznal som históriu dvadsiateho storočia

videnú cez kuchynské dvere. Dozvedel som sa, ako prečkať neľahké časy. Ako kŕmiť šialenca. Ako mu nahradiť matku. A dokonca aj to, ako jeden prd vypustený v správnej chvíli môže zachrániť život takmer dvadsiatke ľudí.

Nakoniec to najdôležitejšie. Vďaka rozhovorom s kuchármi som pochopil, odkiaľ sa na svete berú diktátori. V časoch, keď podľa správy americkej organizácie Freedom House štyridsaťdeväť krajín ovládajú diktátori, je to dôležitý poznatok. Tobôž, keď tento počet ustavične rastie. Atmosféra dnes prospieva diktátorom a stojí teda zato vedieť o nich čo najviac.

Takže ešte raz... Vidličky a nože v rukách? Obrúsky na kolenách? V poriadku.

Nech sa páči k stolu!

Menu

1

R A Ň A J K Y

Saddám Husajn – Zlodejská rybacia polievka

2.

D E S I A T A

Idi Amin – Pečená koza

3.

O B E D

Enver Hodža – Sheqerpare

4.

V E Č E R A

Fidel Castro – Ryba v omáčke z manga

5.

D E Z E R T

Pol Pot – Šalát z papáje