

**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)

## អាហារសម្រស់

## 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*<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> 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.“