

AAN TAFEL BIJ DICTATORS

Witold Szablowski

**AAN TAFEL BIJ
DICTATORS**

Nieuw Amsterdam

De vertaalster ontving voor deze vertaling
een projectsubsidie van het Nederlands Letterenfonds

Nederlands
letterenfonds
dutch foundation
for literature

Uit het Pools vertaald door
Goverdien Hauth-Grubben

© 2019 Witold Szablowski

Oorspronkelijke titel *Jak nakarmić dyktatora*

Oorspronkelijke uitgeverij Grupa Wydawnicza Foksal

© 2020 Nederlandse vertaling Goverdien Hauth-Grubben/
Nieuw Amsterdam

Tekstredactie Hein Aalders

Correctie en ontwerp binnenwerk Yulia Knol

Ontwerp omslag Bureau Beck

(naar het origineel van Alex Camlin)

NUR 686

ISBN 978 90 468 2655 3

www.nieuwamsterdam.nl



Menu

Voorgerecht 11

អាហារសម្រន់ – Tussendoortje 19

افطار وجبة – Ontbijt

VISSOEP BOEVENSTIJL 21

Het verhaal van Abu Ali, kok van Saddam Hoessein

Tussendoortje 62

Chiemo – Lunch

GEBRADEN GEIT 65

Het verhaal van Otonde Odera, kok van Idi Amin

អាហារសម្រន់ – Tussendoortje 115

Darkë – Diner

SHEQERPARE 119

Het verhaal van meneer K., kok van Enver Hoxha

អាហារសម្រន់ – Tussendoortje 144

Cena – Souper

VIS IN MANGOSAUS 147

Het verhaal van Flores en Erasmo, twee koks van Fidel Castro

ប្រឡឹម – Nagerecht

PAPAJASALADE 187

Het verhaal van Yong Moeun, kokkin van Pol Pot

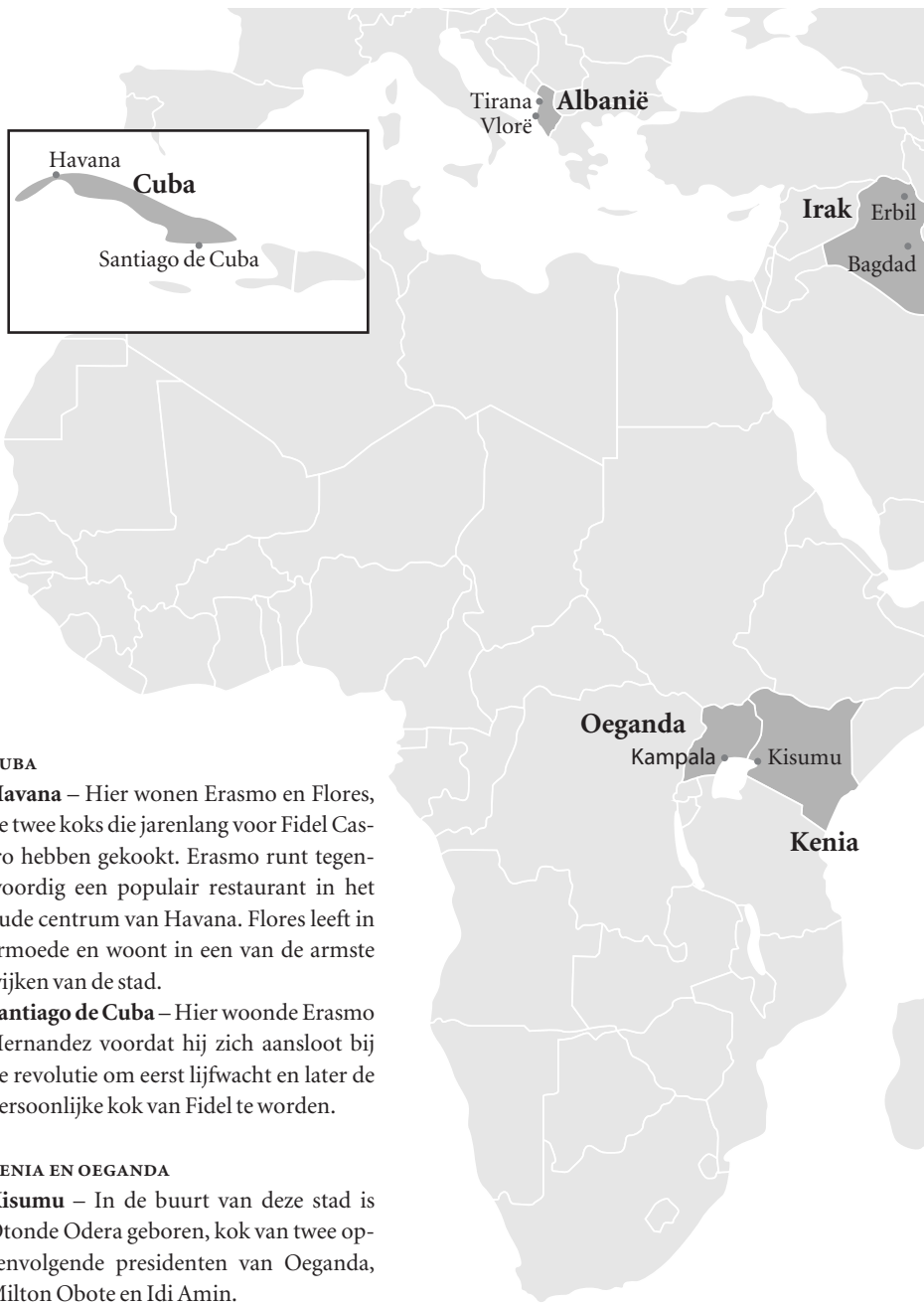
Kruiden 233

Koffie 235

Bronnen 237

Koks hebben niet alleen onze maaltijden bereid, maar ook onszelf. Zij hebben een bijdrage geleverd aan (...) onze technologieën, kunsten en godsdiensten. Koks verdienen het dat hun verhaal vaak en goed wordt verteld.

– Michael Symons



CUBA

Havana – Hier wonen Erasmo en Flores, de twee koks die jarenlang voor Fidel Castro hebben gekookt. Erasmo runt tegenwoordig een populair restaurant in het oude centrum van Havana. Flores leeft in armoede en woont in een van de armste wijken van de stad.

Santiago de Cuba – Hier woonde Erasmo Hernandez voordat hij zich aansloot bij de revolutie om eerst lijfwacht en later de persoonlijke kok van Fidel te worden.

KENIA EN OEGANDA

Kisumu – In de buurt van deze stad is Otonde Odera geboren, kok van twee opeenvolgende presidenten van Oeganda, Milton Obote en Idi Amin.

Veel mensen die werkten voor het huishouden van de Oegandese president waren afkomstig uit de nabijgelegen dorpen van de Luo. Daar kwam ook Barack Obama senior vandaan, de vader van Barack Obama, de 44e president van de Verenigde Staten.

Kampala – Hier regeerde Idi Amin, de bloeddorstige dictator die zijn politieke tegenstanders voor de krokodillen gooide en die er tot op heden van wordt verdacht een kannibaal te zijn geweest.



ALBANIË

Tirana – Hier kookte meneer K. voor Enver Hoxha, de paranoïde leider van Albanië, en diens hele gezin. Tot op de dag van vandaag woont hier Nexhmije, de vrouw van de dictator.

Vlorë – In deze stad ontmoette meneer K. voor het eerst de man voor wie hij later gedurende vele jaren zou werken. Die ontmoeting veranderde zijn leven ingrijpend.

IRAK

Bagdad – Abu Ali, de laatste nog levende van de zes persoonlijke koks van Saddam Hoessein, de voormalige president van Irak, leerde hier koken. Later ging hij voor Saddam werken.

Erbil – Hier vervulde Abu Ali zijn militaire dienstplicht tijdens een van de Koerdische opstanden. Hij werd ingedeeld bij de infanterie, maar wist zijn meerderen er al snel van te overtuigen dat hij in de keuken veel nuttiger zou zijn.

CAMBODJA

Anlong Veng – In deze stad waren de laatste soldaten van de Rode Khmer gelegerd. Hier woont ook nu nog Yong Moeun, jarenlang de kokkin en vrouwelinge van hun leider Pol Pot.

Phnom Penh – De hoofdstad van Cambodja, vanwaar Pol Pot en zijn kameraden regeerden. In de tijd dat zij aan de macht waren, verloor iedere vierde inwoner van Cambodja zijn leven.

ergens in de provincie Ratanakiri – Hier, op de guerrillabasis, sloot zuster Moeun zich aan bij de revolutie en bij broeder Pol Pot, die toen nog de bijnaam 'Matras' had. 'Zijn glimlach betoverde me,' zegt zuster Moeun jaren later.

VOORGERECHT

Vork en mes in de hand? Servet op schoot?

Voor we verdergaan een ogenblik geduld graag. Er volgt eerst een korte inleiding.

Voordat we tot de menukaart overgaan wil ik nog vertellen dat het niet veel had gescheeld of ik was zelf kok geworden. Ik was begin twintig en net klaar met mijn studie. Ik was op bezoek bij kennissen in Kopenhagen en het toeval wilde dat ik daar na enkele dagen een baantje vond als afwasser in een Mexicaans restaurant in het centrum van de stad. Zwart natuurlijk, maar in vier dagen tijd verdiende ik net zoveel als mijn moeder als lerares in Polen in een hele maand. Dat hielp om het verbrande vet te verdragen waarvan je de geur niet uit je kleren kreeg of van je huid kon wassen, en ook het goedkope interieur: in ons restaurant struikelde je bijna bij elke stap over een cactus, aan de muren hingen nepholsters en aan de kapstok sombrero's, en elke avond was er wel een door tequila benevelde gast die probeerde een van die hoeden te ontvreemden. Om in de verschillende ruimtes te komen moest je door saloondeuren zoals die in een western. Alleen in de keuken hadden we deuren die je kon sluiten.

En dat was maar goed ook. Het was beter dat de gasten niet zagen wat zich daar afspeelde.

In de keuken stonden, met een sigaret in de mond, koks uit Iraaks-Koerdistan achter het fornuis. Ze waren hierheen gehaald door de eigenaar, een Arabier, die in een gloednieuwe, glimmende BMW in de stad rondreed. Hij had deze tent gekocht van een oude Canadees, die er alweer genoeg van had de eigenaar van een Mexicaans restau-

rant in Kopenhagen te zijn. Ik weet niet hoeveel hij ervoor betaald had, maar de zaak liep als een tierelier.

Hij had zes koks in dienst, die allemaal van vroeg tot laat in de weer waren. Geen van hen was ooit in Mexico geweest. Ik denk dat ze het niet op een kaart zouden kunnen aanwijzen. Ik geloof ook niet dat iemand van hen vroeger kok was geweest. Maar ze hadden geleerd burrito's te maken en fajita's, om kip op z'n Mexicaans te bereiden en taco's met saus te bedruipen, en hoe je daarbij weinig saus gebruikt terwijl het er toch als veel uitziet. Dus dat deden ze. Ze bakten. Ze begoten. De mensen vonden het lekker, en dat was het allerbelangrijkste. 'In Irak zijn we werkloos,' voegden ze eraan toe alsof ze zich tegenover mij moesten verantwoorden.

Ze leerden me om voor werktijd wiet te roken. 'Anders hou je dit werk niet vol,' zeiden ze terwijl ze de rook uitbliezen. Ze leerden me in het Koerdisch tot tien tellen. Ze leerden me ook een paar vloeken, ook de allerergste, iets over iemands moeder.

Ik bediende de godganse dag drie vaatwassers en schrobde met de hand de grote pannen waarin het kippenvlees was aangebrand. Als ik een moment vrij was, probeerde ik op de vuilnisbelt een rat te temmen door hem restjes eten te geven; dat dwaze idee had ik uit een film. Gelukkig bleek de rat slimmer dan ik en dacht hij er niet over om dichterbij te komen.

De Koerden waren heel goede collega's. Ze planden zelfs mijn carrière voor me. 'We zullen je wel leren koken,' beloofden ze. 'Je hoeft niet je hele leven in de spoelkeuken te staan.'

Dat hoopte ik ook. Dus leerde ik hoe je burrito's maakt, hoe je kip bakt en taco's met saus bedruipt, precies zoals zij.

Tot op een dag mijn mobiel ging. Iemand had de baas van een ander restaurant verteld dat er iemand bereid was om zwart te werken. Die chef wilde me daar wegg kopen. Zoveel als mijn moeder als onderwijzeres in één maand verdiende, kon ik niet in vier, maar in drie dagen krijgen. Bovendien zou ik van bordenwasser bevorderd worden tot keukenhulp. Zonder lang na te denken nam ik afscheid van de Koerden, en twee dagen later deed ik een zwart schort voor en stond ik achter het gasfornuis in een klein,

maar populair restaurant in de buurt van de Nørrebrogade, een van de hoofdverkeersaders van de stad. Hier waren we met z'n tweeën in de keuken: de eigenaar, genaamd August, en ik, Witold, zijn hulpje.

August was half Cubaans, half Pools, maar hij was opgegroeid in Chicago en hij sprak geen woord Pools of Spaans. Het grootste deel van zijn leven had hij gewerkt als kok aan boord van handelsschepen. Het restaurant was zijn oudedagsvoorziening.

Zolang er geen gasten waren kon je met August een heel normaal gesprek voeren, maar als het lunchtijd werd en van onze acht tafeltjes waren er, laten we zeggen, zes bezet, dan veranderde hij in een duivel. Er werd met pannen gekletterd, de borden vlogen in het rond en August liep maar te schreeuwen. Hij schold bijna al zijn personeelsleden uit, maar zijn vrouw, die zowel achter de bar stond als de mede-eigenares van het restaurant was, kreeg het het ergst te verduren.

'August,' zei ik na weer zo'n uitbarsting, 'als je ook maar één keer zo tegen mij schreeuwt, smijt ik mijn schort op de grond en ben ik weg.'

Hij glimlachte alleen maar.

'Witold, ik heb m'n hele leven in de keuken gewerkt. Ik weet tegen wie ik wel en tegen wie ik niet kan schreeuwen.' En toen hij mijn verwonderde gezicht zag, voegde hij eraan toe: 'We werken de hele dag samen, met z'n tweeën op vier vierkante meter. Jij bent wel de laatste met wie ik ruzie wil.'

Dus hij had zijn woede wel degelijk onder controle! Toen bedacht ik ineens dat ik in plaats van kok evengoed diplomaat zou kunnen worden. Voor het eerst bemerkte ik hoe gehaaid en uitgekookt koks moeten zijn.

Wanneer de rust in de eetzaal terugkeerde, viel ook van August de spanning af. Dan vertelde hij over de zee – hij had de helft van zijn leven op zee doorgebracht en verlangde daarnaar terug. In zijn verhalen waren er dolfijnen, walvissen, stormen en eenzame zeilers, die hij op zijn grote boot passeerde. Er waren tropische eilanden en er was het koude Groenland. Het was de hele wereld. Als er geen klanten waren was August een fantastische, warme, intelligente kerel

met een groot gevoel voor humor. Maar kwamen er nieuwe klanten, dan draaide hij weer door.

Een aantal maanden keek ik die stemmingswisselingen van hem aan. Elke dag kookten we samen, ik hielp hem ook bij het bedenken van gerechten voor de nieuwe kaart. Dat was pure magie: ik voelde me alsof we met z'n tweeën de Mona Lisa schilderden. Op zo'n dag zette August een fles sterkedrank koud. Tot laat in de nacht zaten we in de keuken, ik sneed voor hem de groente en het vlees, en hij maakte daar steeds geraffineerdere composities van.

Maar hier eindigen de overeenkomsten met de schilderkunst. Da Vinci hoefde zijn Mona niet elke dag opnieuw te schilderen, en nog een keer, en nog een keer, maar wij maakten de gerechten van de kaart van August dagelijks tientallen keren.

August leerde me hoe je een mes vasthoudt zodat je niet in je vingers snijdt. Hoe je broodjes uit de oven haalt zonder je te verbranden. Hij leerde me steaks te bereiden, salades en een fantastische crème van prei. Ja, hij leerde me zelfs welke houding je in de keuken moet aannemen om de hele dag te kunnen staan.

Hij leerde me ook dat als er na de zondagse brunch, waarvoor de mensen speciaal naar het restaurant kwamen, op de borden nog wat duurere fruitsoorten lagen, zoals frambozen, lychees of de in bruin-groene blaadjes gehulde incabessen, we die dan konden schoonmaken om ze op het bord van de volgende gast te leggen.

'Dat is te duur om weg te gooien,' legde hij uit bij het zien van mijn verbaasde gezicht.

Op een dag waren alle acht tafeltjes binnen vijf minuten bezet, en bij de deur stond nog een rij. August hield het niet meer.

'Luie donder dat je bent!' schreeuwde hij tegen me. Bij het zien van zijn woede kon ik me nog maar net inhouden. 'Wat sta je daar te gapen?! Haal die broodjes eruit!' brulde hij er nog achteraan.

Maar mijn schort lag al op de grond.

Een paar dagen later belde August me en hij mompelde zelfs iets wat klonk als 'sorry'. Niet omdat hij mij nou zo vreselijk aardig vond, maar gewoon omdat ik echt een goedkope werkracht was en het voor hem gunstiger zou zijn als ik terugkwam.

Maar ik had geen zin opnieuw zijn stemmingswisselingen te moe-

ten verduren. Ik begon toeristen in een riksja door Kopenhagen te fietsen. Een half jaar later keerde ik terug naar Polen en werd ik journalist.

Toch zou ik nooit vergeten hoe fascinerend koks kunnen zijn. Het zijn dichters, natuurkundigen, artsen, psychologen en wiskundigen in één. De meesten van hen hebben een bijzonder levensverhaal; het is werk waar iemand helemaal in opgaat. Maar niet iedereen is er geschikt voor, ikzelf ben daarvan het beste voorbeeld.

Gedurende vele jaren schreef ik voor de krant over maatschappelijke onderwerpen die iets met politiek te maken hadden. Ik was niet van plan om de keuken opnieuw te verbinden aan de loop van mijn leven, hoewel ik me wel al die tijd tot koks aangetrokken voelde. Tot ik op een dag een film zag van de Slowaaks-Hongaarse regisseur Peter Kerekés getiteld *Cooking History*. De film ging over militaire koks, en een van de personages was Branko Trbović, de persoonlijke kok van maarschalk Josip Broz Tito, de absolute heerser van Joegoslavië.

Dat was de eerste kok van een dictator die ik in mijn leven heb gezien. Er kwam toen een idee bij me op.

Ik begon me af te vragen wat de mensen die op de cruciale momenten achter het fornuis stonden ons zouden kunnen vertellen over de geschiedenis. Wat pruttelde er in de pannen toen over het lot van de wereld werd beslist? Wat zagen de koks vanuit hun ooghoeken terwijl ze ervoor waakten dat de rijst niet aanbrandde, de melk niet overkookte, de karbonade niet verbrandde of de aardappels niet droogkookten?

Al snel doken er nog meer vragen op. Wat at Saddam Hoessein nadat hij het bevel had gegeven om gifgasaanvallen op tienduizenden Koerden uit te voeren? Had hij geen last van buikpijn? En wat at Pol Pot in de tijd dat bijna twee miljoen Khmers omkwamen van de honger? Wat at Fidel Castro toen hij de wereld aan de rand van een kernoorlog bracht? Wie van hen hield van scherp eten, wie van flauwe kost? Wie at er veel en wie prikte alleen maar wat met zijn vork in zijn eten? Wie had zijn biefstuk graag rare, wie hield meer van well done?

En tot slot: had het eten dat de dictators aten invloed op hun poli-

tiek? Zou het mogelijk kunnen zijn dat een van die koks dankzij de magie die met lekker eten vergezeld gaat, ook een rol speelde in de geschiedenis van zijn eigen land?

Ik had geen andere keus. Er kwamen zoveel vragen bij me op dat ik de echte koks van dictators moest vinden.

Dus ging ik op pad.

Het werk aan dit boek heeft bijna vier jaar in beslag genomen. Ik ben in die tijd naar vier continenten gereisd: van de door iedereen vergeten dorpjes in de Keniaanse savanne via de ruïnes van het oude Babylon in Irak naar de jungle in Cambodja, waar de laatste Rode Khmers zich verschuilen. Ik heb me afgezonderd in keukens met de meest ongewone koks ter wereld. Ik heb samen met hen gekookt, rum gedronken, gekaart. We hebben samen de bazaars bezocht, hebben onderhandeld over de prijs van tomaten en vlees. We hebben vis en brood gebakken, we hebben zoetzure soep met ananas gemaakt en pilav van geitenvlees.

Het was in de meeste gevallen moeilijk hen over te halen tot een gesprek. Sommigen hadden zich nog steeds niet losgemaakt van het trauma om te werken voor iemand die hen elk moment kon ombrengen. Anderen dienden daadwerkelijk het regime en willen tot op de dag van vandaag hun geheimen niet prijsgeven, zelfs die uit de keuken niet. Weer anderen hebben gewoon geen zin om vaak ongemakkelijke herinneringen op te halen.

Over hoe ik koks heb overgehaald tot hun openbaringen zou ik nóg een boek kunnen schrijven. In het extreemste geval heeft het me meer dan drie jaar gekost. Maar het is gelukt. Ik ben te weten gekomen hoe de geschiedenis van de twintigste eeuw er vanuit de keuken uitzag. Ik weet nu hoe het is om te overleven in slechte tijden. Wat je een waanzinnige te eten geeft. Hoe je hem bemoedert. Of hoe zelfs een op het goede moment gelaten scheet het leven van een vijftiental mensen kan redden.

Als allerlaatste het belangrijkste: dankzij de gesprekken met de koks heb ik begrepen hoe het komt dat er op de wereld dictators zijn. In een tijd waarin volgens het rapport van de Amerikaanse organisatie Freedom House 49 landen geregeerd worden door een dictator, is die kennis van belang. Bovendien is het de verwachting dat dat

aantal toeneemt. Het klimaat van tegenwoordig is gunstig voor dictators en het is dan ook van belang zo veel mogelijk over hen te weten te komen.

Dus nogmaals... Vork en mes in de hand? Servet op schoot? Mooi zo.

Smakelijk eten gewenst!

អាហារសម្រន់
TUSSENDOORTJE

‘Toen ik broeder Pol Pot voor de eerste keer zag, was ik sprakeloos,’ aldus Young Moeun, kokkin en vertrouweling van Pol Pot. ‘Ik zat in zijn bamboe hut midden in de jungle, staarde naar hem en dacht: wat een knappe man!

Wat een man!

Ik was toen nog heel jong, dus je moet niet verbaasd zijn, Witold, dat ik uitgeremd dat dacht. Ik moest verslag uitbrengen over hoe de stemming was onder de mensen in de dorpen waar ik, op weg naar de guerrillabasis van de Rode Khmer, doorheen gekomen was, en ik wachtte tot hij als eerste iets zou zeggen. Maar hij zei niets.

Pas na een hele poos glimlachte hij vriendelijk. En ik dacht meteen: wat heeft hij een mooie glimlach!

Wat een glimlach!

Ik kon me niet concentreren op de dingen waarover we het moesten hebben. Pol Pot was heel anders dan alle mannen die ik tot dan toe had leren kennen.

Onze ontmoeting vond plaats in de jungle, in het streng geheime basiskamp van Angkar, de organisatie waar wij bij hoorden. Pol Pot werd in die tijd door iedereen nog broeder Pouk genoemd, wat in het Khmer ‘matras’ betekent. Ik heb me lang afgevraagd waarom hij zo’n wonderlijke bijnaam had; ik heb het zelfs aan een paar mensen gevraagd, maar niemand kon me daar antwoord op geven.

Pas vele maanden later legde een van de kameraden me uit dat hij ‘Matras’ werd genoemd omdat hij altijd probeerde de gemoederen te sussen. Hij was zachtvaardig, en daarin lag zijn kracht. Als anderen ruzieden, kwam hij tussenbeide en hielp hen het bij te leggen.

Het is waar, zelfs zijn glimlach was zachtmoedig; Pol Pot was de goedheid zelve.

We hebben elkaar die keer maar heel kort gesproken. En na afloop van het onderhoud nam zijn adjudant me terzijde en zei dat broeder Pouk heel hard een kokkin nodig had. Hij had er al een paar, maar die stonden hem allemaal niet aan. Hij vroeg dan ook of ik het misschien wilde proberen.

“Dat wil ik wel,” antwoordde ik. “Maar ik kan niet koken.”

“Weet je niet hoe je zoetzure soep maakt?” vroeg de adjudant verbaasd, want dat is de meest geliefde soep in Cambodja.

“Geef me maar een pan,” zei ik daarop.

Toen hij me naar de keuken had gebracht, bleek dat ik wel degelijk wist hoe je zo’n soep maakt. *Je neemt kousenband, bataat, pompoen, meloen, ananas, knoflook, wat vlees – kip of rund – en eieren. Twee of drie. Je kunt er ook tomaten bij doen, of zelfs lotuswortel. Eerst breng je de kip aan het sudderen, dan doe je er suiker bij, zout en alle groenten. Ik kan je helaas niet zeggen hoelang dat moet koken, want in de jungle hadden we geen horloges en ik deed alles op gevoel. Ik denk ongeveer een half uur. Op het laatst kun je er nog tamarindewortel bij doen.*

Ik kon ook papajasalade maken. *Je snijdt de papaja in stukjes en doet er komkommer, tomaten, sperziebonen, kool, waterspinazie, knoflook en een beetje citroensap bij.*

Maar toen ik dat voor de eerste keer maakte, at Pol Pot er niet van. Pas later kreeg ik te horen dat hij die salade op zijn Thais klaargemaakt wilde hebben: met gedroogde krabben of vispasta en pinda’s.

Ik kon ook mangosalade maken, vis bakken en kip, want blijkbaar had ik als kind gezien hoe mijn moeder dat klaarmaakte. Broeder Pouk hakte al snel de knoop door. Ik was geschikt als kokkin.

Ik ging de keuken in en kwam er ’s avonds pas weer uit. Ik bereidde het middageten, daarna het avondeten. Tot slot ruimde ik op en waste de pannen af.

Zo werd ik de kokkin van Pol Pot. Ik was heel blij dat ik een bijdrage kon leveren. Ik wilde in dat kamp blijven voor de revolutie. En voor hem, die knappe broeder Matras.’