

WITOLD SZABŁOWSKI

*Μαγειρεύοντας*  
ΓΙΑ ΕΝΑΝ  
**ΔΙΚΤΑΤΟΡΑ**

ΣΑΝΤΑΜ ΧΟΥΣΕΪΝ

ΙΡΑΚ

ΙΝΤΙ ΑΜΙΝ

ΟΥΓΚΑΝΤΑ

ΕΜΒΕΡ ΧΟΤΖΑ

ΑΛΒΑΝΙΑ

ΦΙΝΤΕΛ ΚΑΣΤΡΟ

ΚΟΥΒΑ

ΠΟΛ ΠΟΤ

ΚΑΜΠΟΤΖΗ

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ: ΜΠΕΑΤΑ ΖΟΥΑΚΙΕΒΙΤΣ

ΜΕΤΟΙΧΜΙΟ



ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΓΙΑ ΕΝΑΝ ΔΙΚΤΑΤΟΡΑ

# ΜΕΤΑΙΧΜΙΟ

Πρώτη έκδοση Νοέμβριος 2025

Τίτλος πρωτοτύπου Witold Szablowski, *Jak nakarmić dyktatora*, Grupa Wydawnicza Foksal, Βαρσοβία 2019

Σύμβουλοι περιεχομένου Artur Domosławski (Φιντέλ Κάστρο),  
Dorota Horodyska (Εμβέρ Χότζα), Wojciech Jagielski (Ιντι Αμίν),  
Hanna Jankowska (Σαντάμ Χουσεϊν), Philip Short (Πολ Ποτ)

Μετάφραση Μπεάτα Ζουλιέβιτς-Σιακαντάρη (Beata Żółkiewicz-Siakantaris)

Επιμέλεια έκδοσης Μαρία Γονιδάκη

Επιμέλεια – Διόρθωση τυπογραφικών δοκιμίων Αρετή Μπουκάλα

Σχεδιασμός εξωφύλλου Ρεντουάν Αμζλάν

Φωτογραφίες © Witold Szablowski (εκτός από τη φωτογραφία στη σελίδα 84 που προέρχεται από το αρχείο του Αμπού Αλι)

© 2019, Witold Szablowski

© 2023, Εκδόσεις **ΜΕΤΑΙΧΜΙΟ** (για την ελληνική γλώσσα)

ISBN 978-618-03-4632-9

ΒΟΗΘ. ΚΩΔ. ΜΗΧ/ΣΗΣ 84632

Κ.Ε.Π. 6055, κ.π. 21270

Το παρόν βιβλίο εκδίδεται με την υποστήριξη του © POLAND Translation Program.



Δεν επιτρέπεται η με οποιονδήποτε τρόπο χρήση ή αναπαραγωγή ολόκληρου ή μέρους του βιβλίου με σκοπό την εκπαίδευση τεχνολογιών ή συστημάτων τεχνητής νοημοσύνης. Το παρόν έργο προστατεύεται από τη διαδικασία εξόρυξης κειμένου και δεδομένων (Άρθρο 4(3) Οδηγία (ΕΕ) 2019/790).

Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις του Ελληνικού Νόμου (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής άδειας του εκδότη κατά οποιοδήποτε μέσο ή τρόπο αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή (ηλεκτρονική, μηχανική ή άλλη) και η εν γένει εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους του έργου.

## Εκδόσεις ΜΕΤΑΙΧΜΙΟ

Ιπποκράτους 118, 114 72 Αθήνα, τηλ.: 211 3003500  
metaixmio.gr • metaixmio@metaixmio.gr

Κεντρική διάθεση

Ασκληπίου 18, 106 80 Αθήνα, τηλ.: 210 3647433

## Βιβλιοπωλεία ΜΕΤΑΙΧΜΙΟ

- Ασκληπίου 18, 106 80 Αθήνα, τηλ.: 210 3647433
- Πολυχώρος, Ιπποκράτους 118, 114 72 Αθήνα  
τηλ.: 211 3003580, fax: 211 3003581

WITOLD SZABŁOWSKI

# Μαγειρεύοντας για έναν δικτάτορα

**ΣΑΝΤΑΜ ΧΟΥΣΕΪΝ** | ΙΡΑΚ

**ΙΝΤΙ ΑΜΙΝ** | ΟΥΓΚΑΝΤΑ

**ΕΜΒΕΡ ΧΟΤΖΑ** | ΑΛΒΑΝΙΑ

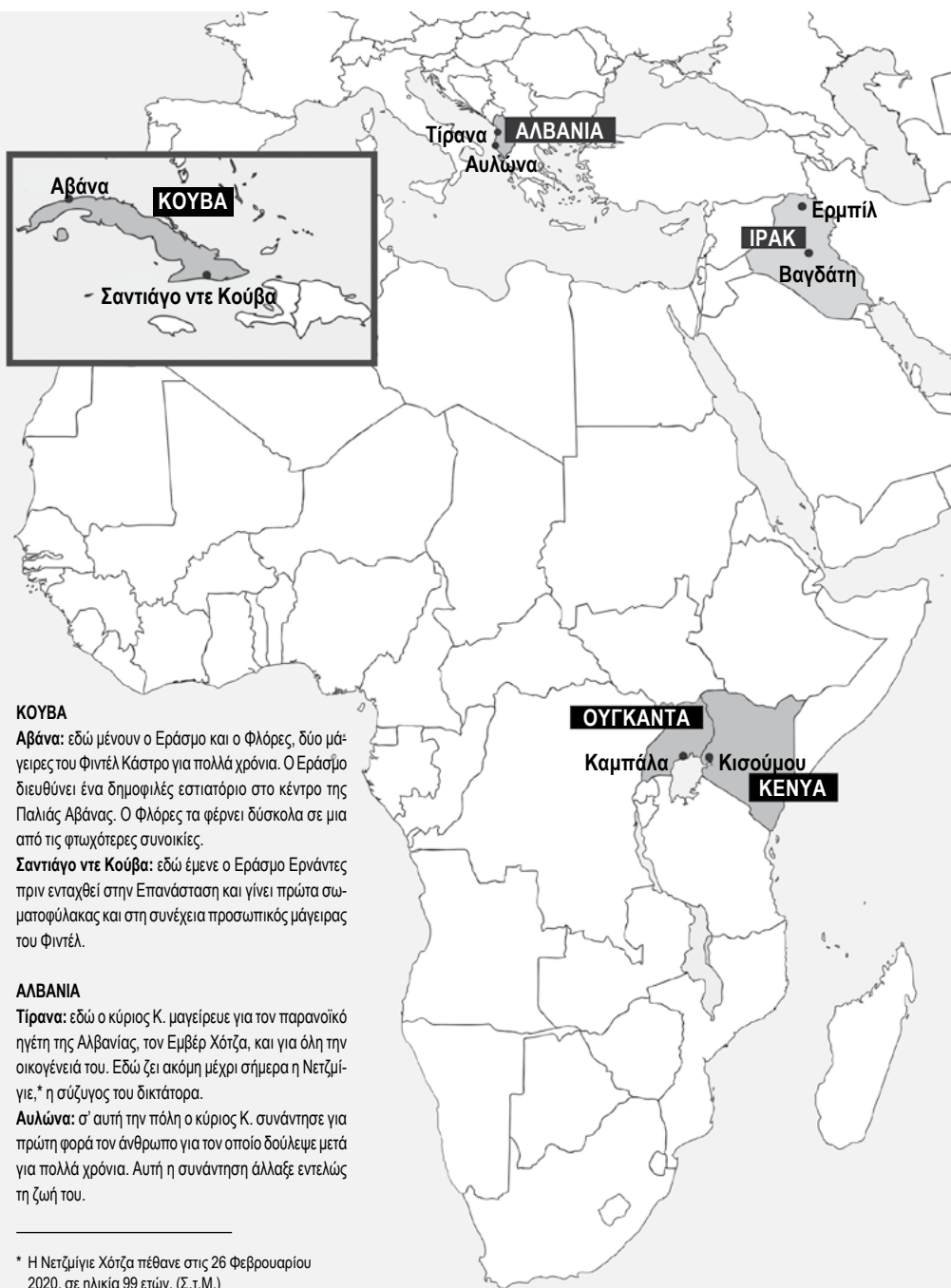
**ΦΙΝΤΕΛ ΚΑΣΤΡΟ** | ΚΟΥΒΑ

**ΠΟΛ ΠΟΤ** | ΚΑΜΠΟΤΖΗ

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΑΠΟ ΤΑ ΠΟΛΩΝΙΚΑ

Μπεάτα Ζουλκιέβιτς

ΜΕΤΑΙΧΜΙΘ



#### ΚΟΥΒΑ

**Αβάνα:** εδώ μένουν ο Εράσμο και ο Φλόρες, δύο μάγειρες του Φιντέλ Κάστρο για πολλά χρόνια. Ο Εράσμο διευθύνει ένα δημοφιλές εστιατόριο στο κέντρο της Παλιάς Αβάνας. Ο Φλόρες τα φέρνει δύσκολα σε μια από τις φτωχότερες συνοικίες.

**Σαντιάγο ντε Κούβα:** εδώ έμενε ο Εράσμο Ερνάντες πριν ενταχθεί στην Επανάσταση και γίνει πρώτα σωματοφύλακας και στη συνέχεια προσωπικός μάγειρας του Φιντέλ.

#### ΑΛΒΑΝΙΑ

**Τίρανα:** εδώ ο κύριος Κ. μαγειρεύει για τον παρανοϊκό ηγέτη της Αλβανίας, τον Εμβέρ Χότζα, και για όλη την οικογένειά του. Εδώ ζει ακόμη μέχρι σήμερα η Νετζμίγιε,\* η σύζυγος του δικτάτορα.

**Αυλώνα:** σ' αυτή την πόλη ο κύριος Κ. συνάντησε για πρώτη φορά τον άνθρωπο για τον οποίο δούλεψε μετά για πολλά χρόνια. Αυτή η συνάντηση άλλαξε εντελώς τη ζωή του.

\* Η Νετζμίγιε Χότζα πέθανε στις 26 Φεβρουαρίου 2020, σε ηλικία 99 ετών. (Σ.τ.Μ.)



#### ΚΕΝΥΑ και ΟΥΓΚΑΝΤΑ

**Κισούμου:** στα περίχωρα της πόλης αυτής γεννήθηκε ο Οτόντε Οντέρα, μάγειρας των προέδρων της Ουγκάντας Μίλτον Ομπότε και Ίντι Αμίν. Από τα γύρω χωριά, που κατοικούνται από τη φυλή Λούο, κατάγονταν πολλοί άνθρωποι που απασχολούνταν στη διοίκηση του προέδρου της Ουγκάντας. Από εκεί καταγόταν επίσης ο πατέρας του 44ου προέδρου των ΗΠΑ Μπαράκ Ομπάμα, ο Μπαράκ Ομπάμα ο Πρεσβύτερος.

**Καμτάλα** (Ουγκάντα): εδώ κυβερνούσε ο Ίντι Αμίν, ο αιμοσταγής δικτάτορας που τους πολιτικούς του αντιπάλους τους πετούσε στους κροκόδειλους και μέχρι σήμερα θεωρείται ύποπτος για κανιβαλισμό.

#### ΙΡΑΚ

**Βαγδάτη:** εδώ έμαθε μαγειρική και μετά μαγείρεμε για τον Σανάμ Χουσεΐν ο Αμπού Αλί, ο τελευταίος εν ζωή από τους έξι προσιωπτικούς μάγειρες του πρώην προέδρου του Ιράκ.

**Ερμπίλ:** εδώ υπηρέτησε ο Αμπού Αλί στον στρατό κατά τη διάρκεια μιας από τις κουρδικές εξεγέρσεις. Κατατάχτηκε στο πεζικό αλλά σύντομα έπεισε τους διοικητές του ότι στην κουζίνα θα ήταν πολύ πιο χρήσιμος.

#### ΚΑΜΠΟΤΖΗ

**Ανλόγγκ Βενγκ:** εδώ εγκαταστάθηκαν οι τελευταίοι στρατιώτες των Ερυθρών Χμερ. Εδώ ζει ακόμη μέχρι σήμερα η Γιονγκ Μέουν,\* η οποία ήταν για πολλά χρόνια μαγείρισσα και έμπιστη του ηγέτη των Ερυθρών Χμερ Πολ Ποτ.

**Πνομ Πεν:** πρωτεύουσα της Καμπότζης, απ' όπου κυβερνούσε ο Πολ Ποτ και οι σύντροφοί του. Κατά τη διάρκεια της διακυβέρνησής τους έχασε τη ζωή του ένας στους τέσσερις κατοίκους της Καμπότζης.

**Επαρχία Ρατανακίρι:** εδώ, στη βάση των ανταρτών, η θεία Μέουν εντάχθηκε στην Επανάσταση και ενώθηκε με τον αδελφό Πολ Ποτ, γνωστό τότε ακόμα με το ψευδώνυμο «Στρώμα». «Με γοήτευσε το χαμόγελό του» λέει η θεία χρόνια μετά.

\* Η Γιονγκ Μέουν πέθανε στις 4 Μαρτίου 2020, σε ηλικία 73 ετών. (Σ.τ.Μ.)

Οι σημειώσεις ανήκουν στον συγγραφέα του βιβλίου, εκτός εάν σημειώνεται διαφορετικά.

## ΜΑΥΤΑΝΤΡΑΣ ΜΕΖΕΣ

Όταν συνάντησα για πρώτη φορά τον αδελφό Πολ Ποτ, έχασα τη λαλιά μου. Καθόμουν στην καλύβα του από μπαμπού στη μέση της ζούγκλας, τον κοιτούσα. Και σκεφτόμουν: τι όμορφος άντρας που είναι!

Τι άντρας!

Ήμουν πολύ νέα τότε, γι' αυτό μην απορείς, αδελφέ, ότι σκεφτόμουν ακριβώς αυτό. Έπρεπε να του κάνω αναφορά για τις διαθέσεις του κόσμου στα χωριά που περνούσα στον δρόμο για τη βάση του, περίμενα όμως να μιλήσει πρώτος αυτός. Αλλά αυτός δεν έλεγε τίποτα.

Μόνο μετά από πολλή ώρα χαμογέλασε ελαφρά. Κι εγώ αμέσως: τι όμορφο χαμόγελο που έχει!

Τι χαμόγελο!

Δεν μπορούσα να συγκεντρωθώ σ' αυτά για τα οποία θα μιλούσαμε. Ο Πολ Ποτ ήταν πολύ διαφορετικός από όλους τους άντρες που γνώριζα μέχρι τότε.

Συναντηθήκαμε στη Ζούγκλα, σε μια άκρως μυστική βάση της Ανγκάρ,\* της οργάνωσης στην οποία ανήκαμε. Τον Πολ Ποτ τότε όλοι τον φωνάζανε ακόμα αδελφό Πουκ, το οποίο στα χμερ σημαίνει «στρώμα». Για πολύ καιρό αναρωτιόμουν γιατί έχει τόσο παράξενο ψευδώνυμο. Ρώτησα κιόλας κάποιους ανθρώπους, αλλά κανένας δεν ήξερε να μου απαντήσει.

Μόνο πολλούς μήνες αργότερα, ένας απ' τους συντρόφους μου εξήγησε πως τον φώναζαν «Στρώμα» επειδή πάντα προσπαθούσε «να καταπραΰνει» τις καταστάσεις. Ήταν μαλακός και σ' αυτό βασιζόταν η δύναμή του. Όταν οι άλλοι μάλωναν, αυτός έμπαινε στη μέση και τους βοηθούσε να τα βρουν μεταξύ τους.

Είναι αλήθεια. Ακόμα και το χαμόγελό του ήταν πράο. Ο Πολ Ποτ αποτελούσε προσωποποίηση της καλοσύνης.

Μιλήσαμε πολύ λίγο τότε. Κι όταν τελειώσαμε, ο υπασπιστής του με πήρε στην άκρη και μου είπε ότι ο αδελφός Πουκ χρειάζεται πάρα πολύ μια μαγείρισσα. Είχε ήδη μερικές, αλλά δεν του έκανε καμία. Και με ρώτησε αν θέλω να δοκιμάσω.

«Θέλω» απάντησα «αλλά εγώ δεν ξέρω να μαγειρεύω».

«Δεν ξέρεις πώς φτιάχνεται η γλυκόξινη σούπα;» παραξενεύτηκε ο υπασπιστής, επειδή αυτή είναι η πιο δημοφιλής σούπα στην Καμπότζη.

---

\* Η λέξη *ανγκάρ* στη γλώσσα των Χμερ σημαίνει «οργάνωση» και χρησιμοποιούνταν από τους Ερυθρούς Χμερ κατά τη διάρκεια του καθεστώτος Πολ Ποτ αντί να αναφέρουν ανοιχτά το Κομμουνιστικό Κόμμα Καμπότζης. Μόλις τον Σεπτέμβριο του 1977 (δηλαδή τη δεύτερη χρονιά του καθεστώτος του Πολ Ποτ και των Ερυθρών Χμερ) αποκαλύφθηκε ότι η μυστική οργάνωση «Ανγκάρ» ήταν το Κομμουνιστικό Κόμμα Καμπότζης και ότι ο Πολ Ποτ ήταν ο γενικός γραμματέας και πρωθυπουργός. (Σ.τ.Μ.)

«Δώσ' μου μια κατσαρόλα» του λέω.

Όταν με πήγε στην κουζίνα, αποδείχτηκε ότι ήξερα τέλεια πώς φτιάχνεται αυτή η σούπα. Παίρνεις κινέζικα μακριά φασόλια, γλυκοπατάτα, κολοκύθα, κολοκυθάκια, πεπόνι, ανανά, σκόρδο, κρέας – κοτόπουλο ή βοδινό– και αυγά. Δύο ή τρία. Μπορείς επίσης να προσθέσεις ντομάτα, ακόμα και ρίζα λωτού. Πρώτα βράζεις το κοτόπουλο, μετά προσθέτεις ζάχαρη, αλάτι κι όλα τα λαχανικά. Δεν θα σου πω, δυστυχώς, πόση ώρα πρέπει να τα βράζεις, γιατί στη ζούγκλα δεν είχαμε ρολόγια κι όλα τα έφτιαχνα με τη διαίσθησή μου. Νομίζω, περίπου μισή ώρα. Στο τέλος μπορείς να προσθέσεις και λίγη ρίζα ταμάρινδου.

Ήξερα επίσης να φτιάχνω σαλάτα με παπάγια. Κόβεις την παπάγια σε μικρά κομμάτια, προσθέτεις αγγούρι, ντομάτα, κλωρά φασόλια, λάχανο, ιπομέα – πρωινή χαρά, σκόρδο και λίγο χυμό λεμονιού.

Όμως όταν την ετοίμασα την πρώτη φορά, ο Πολ Ποτ δεν την έφαγε. Μόνο αργότερα μου εξήγησαν ότι του άρεσε φτιαγμένη με τον ταϊλανδέζικο τρόπο: με αποξηραμένο καβούρι ή πάστα ψαριού, και με φιστίκια.

Ήξερα επίσης να φτιάχνω σαλάτα με μάνγκο και να ψήνω ψάρι ή κοτόπουλο. Προφανώς όταν ήμουν παιδί έβλεπα τη μάνα μου να μαγειρεύει. Ο αδελφός Πουκ δεν προσδοκούσε κάτι περρισσότερο. Έκανα για μαγειρίσά του.

Μπήκα σ' εκείνη την κουζίνα και δεν βγήκα από κει ως το βράδυ. Ετοίμασα το μεσημεριανό γεύμα, έπειτα το βραδινό, ύστερα τα τακτοποιήσα όλα κι έπλυνα τις κατσαρόλες.

Έτσι έγινα μαγειρίσσα του Πολ Ποτ. Πολύ χαιρόμουν που μπορούσα να βοηθήσω. Ήθελα να μείνω σ' αυτή τη βάση για την Επανάσταση. Και γι' αυτόν, για τον πράο αδελφό Στρώμα.



## *Μενού*

1. *Πρωινό*  
Σαντάμ Χουσεϊν – Κλέφτικη ψαρόσουπα . . . . . 25
2. *Κολατσιό*  
Ίντι Αμίν – Γίδα ψητή . . . . . 87
3. *Μεσημεριανό*  
Εμβέρ Χότζα – Σεκέρ παρέ . . . . . 165
4. *Βραδινό*  
Φιντέλ Κάστρο – Ψάρι σε σάλτσα μάνγκο . . . . . 205
5. *Επιδόρπιο*  
Πολ Ποτ – Σαλάτα με παπάγια. . . . . 265



افطار وجبة

*Πρωινό*



## *Κλέφτικη ψαρόσουπα*

---

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΑΜΠΟΥ ΑΛΙ,  
ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ΤΟΥ ΣΑΝΤΑΜ ΧΟΥΣΕΪΝ

Μια μέρα ο πρόεδρος Σαντάμ Χουσεΐν κάλεσε τους φίλους του στο σκάφος του. Πήρε και μερικούς άντρες από την ασφάλειά του, τον γραμματέα του κι εμένα, τον προσωπικό του μάγειρα, και πήγαμε βόλτα στον ποταμό Τίγρη. Έκανε ζέστη – ήταν ένα από τα πρώτα ανοιξιάτικα βράδια εκείνης της χρονιάς. Δεν κάναμε τότε κανέναν πόλεμο, όλοι ήταν σε καλή διάθεση κι ένας από τους σωματοφύλακες, ο Σαλίμ, μου είπε:

«Αμπού Αλί, κάτσε, σήμερα έχεις ρεπό. Ο πρόεδρος είπε ότι θα μαγειρέψει αυτός για όλους. Θα μας φτιάξει κόφτα».

«Ρεπό...» Χαμογέλασα, γιατί ήξερα πως στην υπηρεσία του Σαντάμ δεν υπήρχε τέτοια λέξη. Κι αφού θα τρώγαμε κόφτα, ξεκίνησα να ετοιμάζω τα πάντα για τη σχάρα. Άλεσα βοδινό και αρνίσιο κρέας, μισό μισό στο μείγμα, με ντομάτα, κρεμμύδι και μαϊντανό. Το έβαλα στο ψυγείο για να κολλήσει καλά στη σούβλα αργότερα. Ετοιμάσα μια λεκάνη για το ξέπλυμα των χεριών, άναψα τη φωτιά, έψησα τις πίτες, έφτιαξα σαλάτα με ντομάτα και αγγούρι. Και μόνο τότε κάθισα.

Στο Ιράκ κάθε άντρας νομίζει ότι ξέρει να ψήνει το κρέας στη σχάρα. Θα το κάνει ακόμα κι αν δεν ξέρει πώς. Το ίδιο και ο Σαντάμ: αυτά που έφτιαχνε, οι άνθρωποι τα τρώγανε συχνά από ευγένεια – αφού δεν θα πεις στον πρόεδρο ότι δεν σου αρέσει το φαγητό που ετοίμασε ο ίδιος.

Δεν μου άρεσε όταν έπιανε να μαγειρεύει. Εκείνη τη μέρα σκέφτηκα όμως πως δεν είναι δυνατό να μην πετύχεις τα κόφτα. *Εάν έχεις έτοιμο το κρέας, το πατικώνει και το κολλάς σε λεπτές στρώσεις στη σούβλα, το πέζεις λίγο με τα δάχτυλα και μετά βάζεις τη σούβλα στη σχάρα για μερικά λεπτά – κι έτοιμα.*

Το σκάφος ξεκίνησε. Ο Σαντάμ με τους φίλους του άνοιξαν ένα μπουκάλι ουίσκι και ο Σαλίμ ήρθε στην κουζίνα να πάρει το κρέας και τη σαλάτα.

Καθόμουν και περίμενα να δω τι θα ακολουθήσει.

Μισή ώρα αργότερα ο Σαλίμ ήρθε ξανά, στα χέρια του είχε ένα πιάτο με κόφτα: «Ο πρόεδρος έφτιαξε και για σένα». Τον ευχαρίστησα, είπα ότι είναι πολύ ευγενικό από μέρους του κυρίου προέδρου, έκοψα ένα κομματάκι κρέας και το τύλιξα σε μια πίτα. Δοκίμασα και... ξαφνικά ένιωσα σαν να είχα πάρει φωτιά!

«Νερό, γρήγορα, νερό!»

Ήπια αχόρταγα αλλά δεν βοήθησε.

«Κι άλλο νερό!»

Τίποτα. Η φωτιά δεν έσβηνε. Τα μάγουλά μου έκαιγαν, το ίδιο και τα ούλα, κι απ' τα μάτια μου άρχισαν να τρέχουν δάκρυα.

Τρομοκρατήθηκα. «Δηλητήριο;» αναρωτήθηκα. «Μα γιατί; Για ποιο λόγο; Μήπως ήθελε κανείς να δηλητηριάσει τον Σαντάμ και το 'φαγα εγώ;»

«Μια γουλιά νερό».

Ζω;

«Μια γουλιά νερό».

Ζω... Άρα δεν είναι δηλητήριο.

Μα τότε, τι σκάρωνε αυτός;

Επί ένα τέταρτο σχεδόν, μπορεί και παραπάνω, προσπαθούσα να σβήσω αυτή τη φωτιά μέσα μου.

Και με τον τρόπο αυτό έμαθα τη σάλτσα ταμπάσκο.

Ο Σαντάμ την έλαβε δώρο από κάποιον, κι επειδή δεν του άρεσαν τα καυτερά, αποφάσισε να τη δοκιμάσει για πλάκα στους φίλους του. Και στο προσωπικό του. Την ίδια στιγμή όλοι μας, σε όλο το σκάφος, τρέχαμε προσπαθώντας να σβήσουμε με το νερό τη γεύση του ταμπάσκο, ενώ ο Σαντάμ καθόταν και γελούσε.

Είκοσι λεπτά αργότερα γύρισε ο Σαλίμ και με ρώτησε αν μου άρεσαν τα κόφτα. Ήμουν έξαλλος. «Αν είχα χαλάσει εγώ το κρέας έτσι, ο Σαντάμ θα μου 'δινε κλοτσιά στον πσιινό και θα μου 'λεγε να του δώσω πίσω τα χρήματα» του είπα.

Μερικές φορές έτσι έκανε. Όταν δεν του άρεσε κάτι, σε διάταζε να δώσεις πίσω τα χρήματα. Για το κρέας, για το ρύζι, για το ψάρι. «Αυτό είναι χάλια. Πρέπει να πληρώσεις πενήντα δηνάρια» έλεγε τότε.

Έτσι του είπα λοιπόν, αλλά δεν το περίμενα ότι ο Σαλίμ θα επαναλάμβανε τα λόγια μου στον Σαντάμ. Ενώ, όταν τον ρώτησε εν τω μεταξύ ο Σαντάμ πώς αντέδρασε ο Αμπού Αλί, εκείνος του απάντησε: «Μου είπε ότι άμα μαγείρευε αυτός κάτι τέτοιο, ο πρόεδρος θα του είχε δώσει κλοτσιά στον πσιινό και θα του ζήτηγε να

δώσει πίσω τα λεφτά». Το είπε μπροστά σε όλους τους καλεσμένους του Σαντάμ.

Ο Σαντάμ διέταξε τον Σαλίμ να με φέρει μπροστά του.

Τρόμαξα. Τρόμαξα πολύ. Δεν είχα ιδέα πώς θα αντιδρούσε ο Σαντάμ. Αυτόν δεν τον επέκρινες. Κανείς δεν το 'κανε: ούτε οι υπουργοί του ούτε οι στρατηγοί του, πόσο μάλλον ένας μάγισσας.

Πήγα λοιπόν, θυμωμένος με τον Σαλίμ που με είχε προδώσει και θυμωμένος με τον εαυτό μου που είχα ξεστομίσει τέτοια βλακεία. Ο Σαντάμ καθόταν με τους φίλους του στο τραπέζι, πάνω στο οποίο υπήρχαν τα κόφτα και ανοιχτά μπουκάλια ουίσκι. Κάποιοι απ' αυτούς είχαν ακόμα κόκκινα μάτια κι ήταν φανερό πως είχαν δοκιμάσει κι αυτοί το ταμπάσκο.

«Άκουσα ότι δεν σου άρεσαν τα κόφτα μου» είπε ο Σαντάμ με ύφος σοβαρό.

Οι φίλοι του, οι σωματοφύλακες, ο γραμματέας, όλοι τους με κοιτούσαν.

Φοβόμουν όλο και πιο πολύ. Δεν μπορούσα ν' αρχίσω τώρα στα ξαφνικά να παινεύω το πιάτο του – θα ήξεραν πως λέω ψέματα.

Άρχισα να σκέφτομαι την οικογένειά μου: πού είναι τώρα η γυναίκα μου, τι κάνει, αν είχαν γυρίσει τα παιδιά μου κιόλας απ' το σχολείο. Δεν ήξερα τι μπορεί να συμβεί, δεν περίμενα όμως τίποτα καλό.

«Δεν σ' αρέσει...» είπε ξανά ο Σαντάμ.

Και ξαφνικά το έριξε στο γέλιο.

Γέλαγε, γέλαγε... Γέλαγε ασταμάτητα κι όλοι όσοι κάθονταν στο τραπέζι μαζί του τον ακολούθησαν.

Και μετά ο Σαντάμ έβγαλε πενήντα δηνάρια, τα έδωσε στον Σαλίμ και είπτε:

«Έχεις δίκιο, Αμπού Αλί, αυτό παραήταν καυτερό. Σου δίνω πίσω τα λεφτά για το κρέας που το χαράμισα. Θα σου ετοιμάσω άλλο κόφτα, αλλά χωρίς αυτή τη σάλτσα. Θέλεις;»

Ήθελα.

Μου ετοίμασε λοιπόν το κόφτα χωρίς ταμπάσκο. Αυτή τη φορά ήταν πολύ νόστιμο, αλλά σ' το λέω: το κόφτα είναι αδύνατο να μην το πετύχεις.

1.

Φαρδιοί δρόμοι, με εκατοντάδες κατεστραμμένα από τις βόμβες σπίτια που δεν ξαναχτίστηκαν ποτέ και στρατιωτικά σημεία ελέγχου κάθε λίγα τετράγωνα. Ανάμεσά τους τρέχουν τα ταξί κίτρινα σαν τα καναρίνια, επειδή η πόλη πείσμως ότι σ' αυτό το θέμα είναι σαν τη Νέα Υόρκη και κάθε ταξί πρέπει να σε θαμπώνει με το χρώμα του ώριμου λεμονιού.

Έπειτα από δύο χρόνια ψάξιμο σχεδόν, ο Χασάν, ο διερμηνέας και συνοδός μου, εντόπισε για μένα εδώ τον τελευταίο εν ζωή μάγειρα του Σαντάμ Χουσεΐν. Ο μάγειρας ονομάζεται Αμπού Αλί και για πολύ καιρό φοβόταν την εκδίκηση των Αμερικανών, επειδή μαγείρευε για έναν από τους μεγαλύτερους εχθρούς τους. Γι' αυτό, για πολλά χρόνια δεν ήθελε να μιλάει με κανέναν για τον δικτάτορα. Του Χασάν του πήρε σχεδόν έναν χρόνο για να τον πείσει να δεχτεί να μιλήσει μαζί μου.

Συμφώνησε επιτέλους, αλλά έθεσε όρους: δεν θα κυκλοφο-

ρούμε στην πόλη, δεν θα μαγειρεύουμε μαζί, δεν θα μπορέσουμε επίσης να τον επισκεφτούμε στο σπίτι του, αν και παρακάλεσα γι' αυτό. Θα κλειστούμε απλώς για μερικές μέρες στο δωμάτιό μου στο ξενοδοχείο. Ο Αμπού Αλί θα μου αφηγηθεί ό,τι θυμάται κι αυτό θα 'ναι όλο.

«Φοβάται ακόμα» μου εξηγεί ο Χασάν «αλλά θέλει πολύ να βοηθήσει» προσθέτει γρήγορα. «Είναι καλός άνθρωπος».

Όσο περιμένουμε λοιπόν τον ερχομό του Αμπού Αλί, ο Χασάν καυχιέται πως αν και συνόδευε δημοσιογράφους απ' όποια χώρα μπορείς να φανταστείς, σ' όλα τα μέτωπα όλων των ιρακινών πολέμων και αψιμαχιών –από την εισβολή των Αμερικανών και τον εμφύλιο πόλεμο έως τον πόλεμο εναντίον του ISIS–, κανένας απ' αυτούς δεν έσπασε ούτε νύχι. Για να μην αποτελέσω θλιβερή εξαίρεση σ' αυτή τη λίστα, ο Χασάν μου απαγορεύει να περνώ μόνος μου ακόμη και στην απέναντι πλευρά του δρόμου.

Δεν τον πολυπιστεύω: δίπλα στο ξενοδοχείο μου υπάρχει ένας εκθεσιακός χώρος αυτοκινήτων Τζάγκουαρ και λίγο πιο πέρα ένα μεγάλο εμπορικό κέντρο. Παντού βλέπεις αστυνομικούς κι ένοπλους φρουρούς. Η πόλη φαίνεται ασφαλής.

«Ξέρω πως όλοι είναι φιλικοί και χαμογελούν» απαντάει ο Χασάν. «Να θυμάσαι όμως ότι το ένα τοις εκατό των ανθρώπων είναι αυτοί που είναι κακοί. Πολύ κακοί. Γι' αυτούς ένας μοναχικός δημοσιογράφος από την Ευρώπη αποτελεί εύκολο στόχο. Πουθενά, το επαναλαμβάνω Π-Ο-Υ-Θ-Ε-Ν-Α δεν πας χωρίς εμένα. Ακόμα κι οι δυο μας δεν πάμε πουθενά χωρίς αδειοδοτημένο ταξί».

Και προσθέτει ότι ακόμα μερικά χρόνια πριν απήγαγαν μαζί κά ξένους εδώ. Συνήθως τους απελευθέρωναν αμέσως μετά την πληρωμή των λύτρων από την επιχείρηση που τους απασχολούσε. Δεν γύρισαν όλοι όμως.

Κι εγώ είμαι *φριλάνσερ*. Δεν θα βρεθεί κανείς να πληρώσει για μένα.

Ωστόσο η φύση δεν μπορεί να ξεγελαστεί. Μου είναι αδύνατο να κάθομαι ακίνητος, επομένως μόλις ο Χασάν γυρίζει στη γυναίκα του, βγαίνω για τη βραδινή μου βόλτα στη συνοικία που μένω. Προσπερνώ μερικά τεμένη, μαγαζιά με ρούχα, πωλητές *μασγκούφ*, της τοπικής ποικιλίας κυπρίνου που ψήνεται σε ειδικές πολύ μεγάλες εστίες.\* Μπαίνω σε μια τοπική καφετέρια, για παγωτό. Μιλώ με έναν που πουλάει πρόβατα, που τα εκτρέφει ειδικά για το τέλος του Ραμαζανιού, του ιερού μήνα της νηστείας. Συμπεριφέρομαι όπως σε οποιαδήποτε άλλη χώρα, σε οποιοδήποτε άλλο ταξίδι. Και να μην υπερβάλλει ο Χασάν.

Αργά το βράδυ επιστρέφω στο ξενοδοχείο και για πολλή ώρα ακόμη καταγράφω τις εντυπώσεις μου απ' αυτόν τον περίπατο. Αποκοιμιέμαι περασμένα μεσάνυχτα.

Δύο ώρες αργότερα με ξυπνάει ένας τρομερός κρότος. Λίγο μετά ακούω σειρήνες. Στο ξενοδοχείο μου κλείνουν το φως και το διαδίκτυο.

---

\* Το *μασγκούφ* είναι μια αρχαία ιρακινή μέθοδος για το ψήσιμο των ψαριών. Παραδοσιακά, τα ψάρια του γλυκού νερού από τη λεκάνη του Τίγρη-Ευφράτη, όπως το *Luciobarbus xanthopterus* λόγω χάρη, που τοπικά είναι γνωστό ως γκατάν, ψήνονται στη σχάρα με τη μέθοδο αυτή. (Σ.τ.Μ.)

Το πρωί πια ότι θα μάθω μερικές εκατοντάδες μέτρα από το ξενοδοχείο μου ένας βομβιστής αυτοκτονίας σκότωσε πάνω από τριάντα άτομα.

## 2.

Την επόμενη μέρα ο Χασάν καθυστερεί πάνω από δύο ώρες – μετά την επίθεση έγιναν αυστηρότεροι οι αστυνομικοί έλεγχοι σε ολόκληρη την πόλη, επομένως δημιουργήθηκε ένα απίστευτο μποτιλιάρισμα. Ευτυχώς καθυστερεί και ο Αμπού Αλί. Τον περιμένουμε οι δυο μας στο λόμπι του ξενοδοχείου.

«Είναι τρομερή τέτοια ζωή. Ποτέ δεν ξέρεις πότε και πού θα εκραγεί η επόμενη βόμβα» αναστενάζει ο συνοδός μου. «Μετά την ανατροπή του Σαντάμ έχουν βυθιστεί όλα στο χάος. Πολλοί πρώην αξιωματικοί του στρατού και των μυστικών υπηρεσιών εντάχθηκαν σε διάφορες παραστρατιωτικές ομάδες για να καταλήξουν στον ISIS. Σήμερα το Ισλαμικό Κράτος είναι αδύνατο, αλλά μόλις πριν από έναν χρόνο περίπου έμοιαζε πως μπορεί να απειλήσει ακόμα και τη Βαγδάτη».

Σε πολλές πόλεις του Ιράκ δεν μπορείς να ταξιδέψεις. Ήθελα, λόγου χάρη, να δω το Τικρίτ, όπου μεγάλωσε ο Σαντάμ, αλλά ο Χασάν προειδοποιεί ότι αυτό είναι πολύ επικίνδυνο.

«Πρέπει να έχεις συνοδό ο οποίος θα εξαγοράσει τις ένοπλες ομάδες που ελέγχουν την πόλη» εξηγεί. «Αλλά ακόμα και τότε μπορεί να υπάρχουν προβλήματα».

Μας διακόπτει ο ερχομός του Αμπού Αλί. Χαιρετιόμαστε με τον ιρακινό τρόπο: χειραψία και φιλή στα δύο μάγουλα. Σακάκι

πάνω από το ζιβάνγκο. Άσπρα μαλλιά, μικρό προκοίλι και εξαιρετικά συμπαθητικό χαμόγελο. Μου περνάει απ' το μυαλό η σκέψη πως τα χέρια που σφίγγω τάζαν για χρόνια έναν από τους μεγαλύτερους δικτάτορες του 20ού αιώνα. Ωστόσο δεν έχουμε χρόνο να σταθούμε σε αυτό. Ο Αμπού Αλί είναι αμήχανος, φαίνεται πως αισθάνεται άβολα. Δεν θέλει να δει κανείς ότι δίνει συνέντευξη, ούτε να ξεψαχνίζει κανείς ποιος είναι, μια που ένας ξένος ηχογραφεί τη συνομιλία μαζί του. Παίρνουμε λοιπόν μια μεγάλη κανάτα φρέσκο χυμό πορτοκάλι, νερό, σταχτοδοχείο και κάποια σνακ. Ανεβαίνουμε με ασανσέρ στον δεύτερο όροφο και εκεί τραβάμε τις κουρτίνες. Βάζω μπρος το ντικταφόν.



Ο Αμπού Αλί, ο μάγειρας του Σαντάμ Χουσεΐν, μαζί με τον συγγραφέα.

**Αμπού Αλί:**

Γεννήθηκα στη Χίλα, όχι πολύ μακριά από τα ερείπια της αρχαίας Βαβυλώνας, αλλά όταν είχα μεγαλώσει κάπως, οι γονείς μου μετακόμισαν στη Βαγδάτη. Ο πατέρας μου είχε ανοίξει εδώ ένα μικρό μπακάλικο, ενώ ένας από τους αδελφούς του, ο Αμπάς, εστιατόριο, που ήταν κοντά στο σπίτι μας, οπότε περνούσα από κει σχεδόν κάθε μέρα. Μου άρεσε αυτό το μέρος κι όταν ήμουν δεκαπέντε δεκαέξι χρονών ρώτησα τον Αμπάς, αν θα μ' έπαιρνε να δουλέψω εκεί.

Ο Αμπάς με έβαλε στην κουζίνα, στις κατσαρόλες. Μάθαινα να φτιάχνω τα πιο τυπικά ιρακινά πιάτα: τις κεμπάπ, κούμπα, ντολμά, πατσά. *Το στις κεμπάπ είναι κομμάτια κρέας μαριναρισμένα από πριν με σκόρδο και διάφορα μπαχαρικά, ψημένα στη σχάρα και σερβιρισμένα με ρύζι ή μέσα σε σάντουιτς. Κούμπα: μικρές μπαλίτσες από κρέας, ντομάτες και πλιγούρι που σερβίρονται στη σούπα. Ντολμάς: κρέας αναμειγμένο με ρύζι και τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα.*

*Ο πατσάς είναι εκλεκτή νοστιμιά: σούπα φτιαγμένη από πρόβειο κεφάλι, μαζί με τα ποδαράκια και μέρη απ' το στομάχι. Όλα αυτά τα μαγειρεύεις ξεχωριστά. Πρέπει να τα ξεπλύνεις πολύ προσεκτικά και κάθε τόσο να αφαιρείς το λίπος κι ό,τι άλλο επιπλέει στην επιφάνεια. Χρησιμοποιείς το στομάχι για να φτιάχνεις πουγκάκια που τα γεμίζεις με ψιλοκομμένα κομματάκια κρέας.*

Ο πατσάς μαγειρεύεται σε πολύ χαμηλή φωτιά, σχεδόν χωρίς μπαχαρικά, το πολύ να προσθέσεις λίγο πιπέρι, αλάτι, λεμόνι και ξίδι. Στο τέλος αναμειγνύεις αυτούς τους τρεις ζωμούς και προσθέτεις τα πουγκάκια με το κρέας. Η μεγαλύτερη λιχουδιά είναι τα μάτια.

Τα πήγαινα αρκετά καλά στη μαγειρική. Οι πελάτες με γούσταραν κι εγώ γούσταρα τη δουλειά μου. Όμως μετά από μερικά χρόνια μού έγινε ξεκάθαρο ότι στου Αμπάς δεν θα μάθαινα πια τίποτα καινούριο. Επίσης, ότι δεν θα 'βγαζα περισσότερα, ενώ ήμουν νέος κι ήθελα να αγοράσω αυτοκίνητο. Έπρεπε να βρω δουλειά κάπου αλλού.

Σε μια εφημερίδα διάβασα ότι το Baghdad Medical Centre, το μεγαλύτερο νοσοκομείο της πόλης, ζητάει μάγειρες. Πήγα. Μια ερώτηση μόνο είχαν να μου κάνουν: αν ξέρω να μαγειρεύω ρύζι για τριακόσια άτομα.

Αν ήξερα, λέει! Εδώ και χρόνια το έκανα καθημερινά!

Έγινα δεκτός. Αγόρασα αυτοκίνητο, αλλά μετά από μερικά χρόνια σ' αυτή τη δουλειά ούτε αυτό μου 'φτανε πια. Άρχισα να ψάχνω για κάτι άλλο. Βρήκα μια καλοπληρωμένη θέση σ' ένα ξενοδοχείο πέντε αστέρων. Ήμουν ήδη έτοιμος να ξεκινήσω όταν ξαφνικά με κάλεσαν στον στρατό. Και αντί για το ξενοδοχείο, βρέθηκα στην Ερμπίλ, την πόλη του βόρειου Ιράκ όπου ζουν μόνο Κούρδοι. Ακριβώς τότε ήταν σε εξέλιξη εκεί η εξέγερση του μουλά Μουσταφά, ενός από τους πιο σημαντικούς ηγέτες τους.

Αντί να ξεκινήσω δουλειά στο ξενοδοχείο, πήγα στον πόλεμο.

Πώς ικανοποιείς τις ορέξεις ενός δικτάτορα;  
Επηρεάζει το φαγητό τις αποφάσεις του;  
Τι βράζει στην κατσαρόλα σου τη στιγμή  
που κρίνεται η ζωή των άλλων αλλά και η δική σου;

Ταξιδεύοντας σε τέσσερις ηπείρους για πάνω από τρία χρόνια, ο Πολωνός δημοσιογράφος Witold Szabłowski εντόπισε και κλείστηκε στις κουζίνες με τους πιο ασυνήθιστους μάγειρες του κόσμου: τους ανθρώπους που υπηρέτησαν πέντε αιμοσταγείς δικτάτορες και έμαθαν να επιβιώνουν σε δύσκολους καιρούς.

Με ρεαλισμό και αφηγηματική δεινότητα, σε έναν συνδυασμό ρεπορτάζ και βιβλίου μαγειρικής, μας παρουσιάζει κομβικές στιγμές της ιστορίας του 20ού αιώνα... μέσα από την κουζίνα.

Τι έτρωγε ο Πολ Ποτ ενώ δύο εκατομμύρια Καμποτζιανοί  
πέθαιναν από την πείνα;

Έφαγε πραγματικά ο Ίντι Αμίν ανθρώπινη σάρκα;

Γιατί ο Φιντέλ Κάστρο είχε εμμονή  
με μια συγκεκριμένη αγελάδα;

Και τι έφαγε ο Σαντάμ Χουσεϊν αφού έδωσε διαταγή  
να δηλητηριαστούν με τοξικά αέρια δεκάδες χιλιάδες Κούρδοι;

**Αποκαλυπτικό και  
ταυτόχρονα ανατριχιαστικό.**  
*The Washington Post*

**Μια ξεχωριστή ματιά  
στα παρασκήνια και  
την παρανοϊκή συμπεριφορά...**  
*Financial Times*

ISBN: 978-618-03-4632-9



9 786180 346329

ΒΟΗΘ. ΚΩΔ. ΜΗΧ/ΣΗΣ 84632

metaixmio.gr

