

WITOLD SZABŁOWSKI

CÓMO ALIMENTAR
A UN **DICTADOR**

SADAM HUSEÍN

IDI AMIN

ENVER HOXHA

FIDEL CASTRO

POL POT

A TRAVÉS DE LOS OJOS
DE SUS **COCINEROS**

OBERON



CÓMO ALIMENTAR
A UN **DICTADOR**

WITOLD SZABŁOWSKI

CÓMO ALIMENTAR
A UN **DICTADOR**

SADAM HUSEÍN

IDI AMIN

ENVER HOXHA

FIDEL CASTRO

POL POT

A TRAVÉS DE LOS OJOS
DE SUS **COCINEROS**

OBERON

Título de la obra original: Jak nakarmić dyktatora
Traductores: Katarzyna Mołoniewicz y Abel Murcia
Realización de cubierta: Celia Antón
Revisión: Lidia Señarís
Responsable editorial: Eugenio Tuya Feijóo

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeran, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

Copyright © 2019 by Witold Szablowski
Originally published in Polish as Jak nakarmić dyktatora by Grupa Wydawnicza Foksal, Warsaw

Edición española:

© EDICIONES ANAYA MULTIMEDIA (GRUPO ANAYA, S.A.), 2021
Calle de Juan Ignacio Luca de Tena, 15, 28027 Madrid



PAPEL DE FIBRA
CERTIFICADO

Depósito legal: M-2817-2021

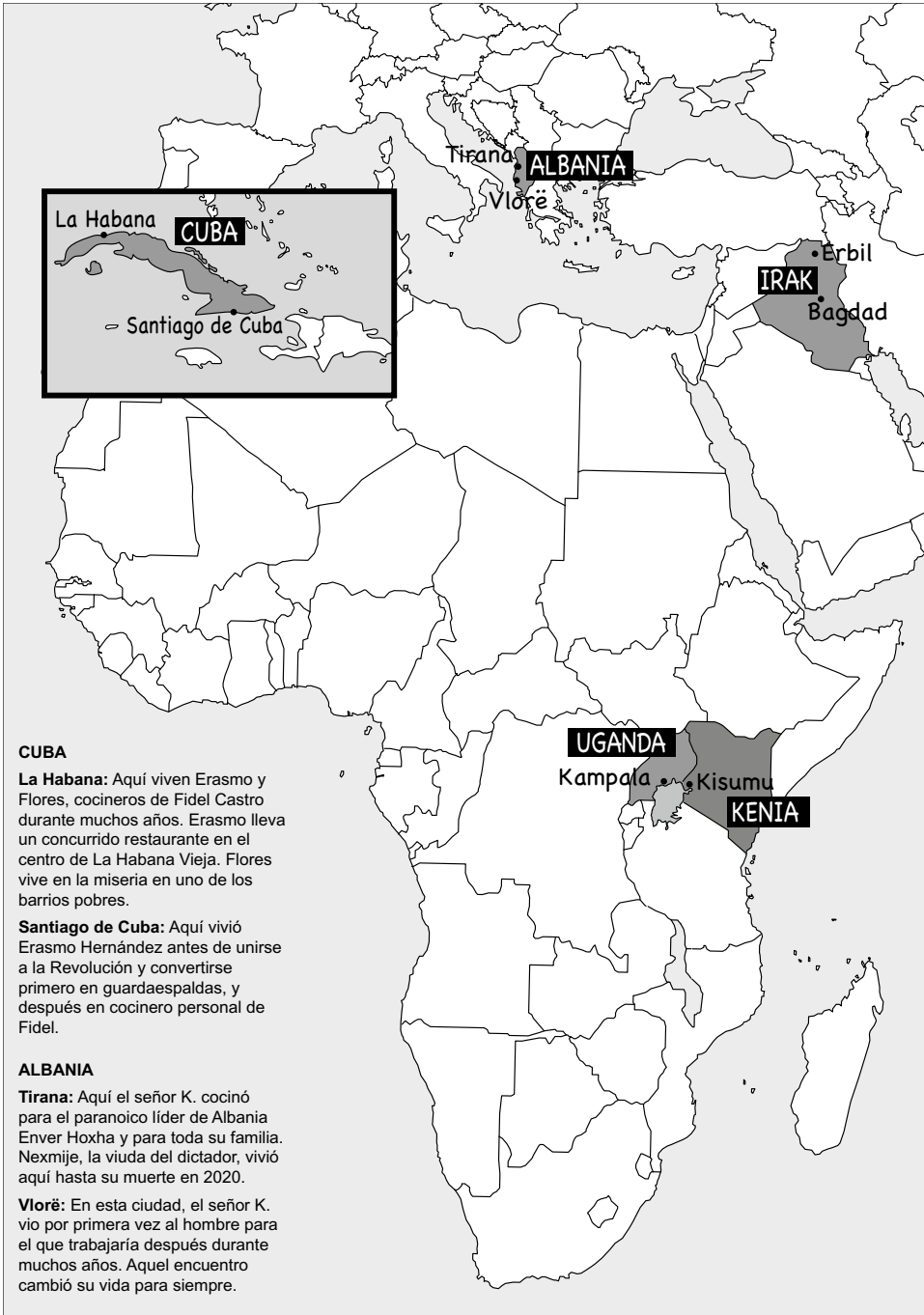
ISBN: 978-84-415-4354-6

Impreso en España

Si «somos lo que comemos», los cocineros no solo nos hacen la comida, sino que nos crean a nosotros. Forjan nuestras [...] tecnologías, artes y religiones. Se merecen que su historia sea contada bien y a menudo.

Michael Symons

A History of Cooks and Cooking, New York 2003.



CUBA

La Habana: Aquí viven Erasmo y Flores, cocineros de Fidel Castro durante muchos años. Erasmo lleva un concurrido restaurante en el centro de La Habana Vieja. Flores vive en la miseria en uno de los barrios pobres.

Santiago de Cuba: Aquí vivió Erasmo Hernández antes de unirse a la Revolución y convertirse primero en guardaespaldas, y después en cocinero personal de Fidel.

ALBANIA

Tirana: Aquí el señor K. cocinó para el paranoico líder de Albania Enver Hoxha y para toda su familia. Nexmije, la viuda del dictador, vivió aquí hasta su muerte en 2020.

Vlërë: En esta ciudad, el señor K. vio por primera vez al hombre para el que trabajaría después durante muchos años. Aquel encuentro cambió su vida para siempre.





KENIA y UGANDA

Kisumu: Cerca de esta localidad nació Otonde Odera, cocinero de los presidentes de Uganda Milton Obote e Idi Amin. De las aldeas cercanas, habitadas por la tribu lúo, procedían muchísimas de las personas contratadas posteriormente por la administración del presidente de Uganda. De ese mismo lugar era también Barack Obama Senior, el padre del 44º presidente de los Estados Unidos, Barack Obama.

Kampala (Uganda): Aquí gobernó Idi Amin, el sanguinario dictador que arrojaba a sus adversarios políticos a los cocodrilos y del que hoy se sospecha que era caníbal.

IRAQ

Bagdad: Aquí aprendió a cocinar, y aquí cocinaría posteriormente para Sadam Husein, Abu Ali, el último superviviente de los seis cocineros personales del expresidente de Irak.

Erbil: Aquí hizo el servicio militar Abu Ali durante uno de los levantamientos kurdos. Había sido destinado a infantería, pero cambió rápidamente a sus jefes de que sería mucho más útil en la cocina.

CAMBOYA

Anlong Veng: Aquí se instalaron los últimos soldados de los Jemeres Rojos. Es también aquí donde sigue viviendo Yong Moeun, cocinera durante varios años y persona de confianza de su líder Pol Pot.

Nom Pen: Capital de Camboya desde la que gobernaron el país Pol Pot y sus camaradas. Bajo su gobierno uno de cada cuatro habitantes de Camboya perdió la vida.





Centro de la provincia de Ratanak

Kiri: Aquí, en una base de la guerrilla, tía Moeun se unió a la Revolución y al hermano Pol Pot, que usaba aún el pseudónimo de «Colchón». «Me sedujo su sonrisa» —dice tía Moeun años después.





 **Menú** 

	Entrante	10
	Para picar	16
	Desayuno	19
	Sopa de pescado de los ladrones Historia de Abu Ali, cocinero de Sadam Huseín	
	Para picar	62
	Comida	65
	Cabra asada Historia de Otonde Odera, cocinero de Idi Amin	
	Para picar	118
	Merienda	123
	Sheqerpare Historia del señor K., cocinero de Enver Hoxha	
	Para picar	148
	Cena	153
	Pescado en salsa de mango Historia de Flores y de Erasmo, dos cocineros de Fidel Castro	
	Postre	195
	Ensalada de papaya Historia de Yong Moeun, cocinera de Pol Pot	
	Café	244
	Espicias	246



Entrante

• Tenedores y cuchillos en las manos? ¿Servilletas sobre las rodillas?
G Si es así, les ruego un poco de paciencia. Primero, una corta introducción.

Antes de que pasemos al menú, quiero decir que yo también estuve a punto de ser cocinero. Tenía veintitantos años y acababa de terminar la carrera. Fui a Copenhague a ver a unos amigos y no sé exactamente cómo pasó, pero al cabo de unos días encontré trabajo de friegaplatos en un restaurante mexicano en el centro de la ciudad. En negro, claro está, pero en cuatro días ganaba lo mismo que mi madre, maestra de escuela en Polonia, en un mes. Eso ayudaba a soportar el olor a aceite quemado, que no había quien lo quitara ni de la ropa ni de la piel, y una decoración chabacana: en nuestro restaurante tropezabas cada dos por tres con un cactus; en las paredes colgaban imitaciones de pistoleras y en las perchas, sombreros de charro, que noche tras noche intentaba robarnos algún cliente borracho de tequila. A los diferentes espacios se accedía por unas puertas que se abrían como las de los *saloon* en las películas del lejano Oeste. Solo teníamos una puerta que se podía cerrar, la de la cocina.

Y menos mal. Era mejor que los clientes no vieran qué pasaba allí dentro.

En la cocina, entre las cazuelas, trajinaban cocineros del Kurdistán iraquí, con cigarrillos en las manos. Los había traído el propietario, un árabe, que andaba pavoneándose por la ciudad con su flamante y lustroso BMW. Le había comprado la tasca a un canadiense de ya cierta edad que se había cansado de tener un restaurante mexicano en Copenhague. No sé cuánto le había pagado, pero el negocio iba viento en popa.

El dueño empleaba a seis cocineros y todos ellos trabajaban sin parar desde la mañana a la noche. Ninguno de ellos había estado nunca en México y creo que si les hubieran dado un mapa, habrían

tenido problemas para señalar dónde estaba. Tampoco me parece probable que alguno hubiera sido antes cocinero. Pero les habían enseñado a hacer burritos, fajitas, a preparar pollo a la mexicana y a salsear los tacos con poca salsa, pero que pareciera que había mucha. Así que hacían, preparaban, salseaban. A la gente le gustaba la comida y eso era lo más importante. «En Irak no hay trabajo» –añadían, como si tuvieran que justificarse ante mí.

Me enseñaron a fumar marihuana antes de empezar la jornada. «Si no, no hay forma de aguantar este trabajo» –decían, expulsando el humo. Me enseñaron a contar hasta diez en kurdo. Me enseñaron también algunas ordinarieces, incluida la peor de todas, en la que se decía algo sobre la madre.

Yo, día sí y día también, me ocupaba de tres lavavajillas, fregaba a mano grandes ollas en las que se había pegado el pollo y, si tenía algo de tiempo, intentaba amaestrar a una rata en el basurero llevándole restos de comida; esa estúpida idea la saqué de una película. Afortunadamente, la rata resultó más inteligente que yo y no tenía la menor intención de acercárseme.

Los kurdos eran unos compañeros fantásticos y se ocuparon de planificar mi carrera. «Te enseñaremos a cocinar» –me prometían. «No te vas a pasar toda la vida fregando platos».

Yo también tenía esa esperanza. Así que puse todo mi empeño en aprender a hacer burritos, a preparar el pollo y a salsear los tacos exactamente igual que ellos.

Hasta que un día sonó mi móvil. Alguien le había dicho al jefe de otro restaurante que había un chico dispuesto a trabajar en negro. Ese jefe quería ofrecerme más dinero. Esta vez, lo que mi madre, maestra, ganaba en Polonia en un mes yo lo iba a poder ganar no en cuatro, sino en tres días. Además, me ascenderían de friegaplatos a pinche de cocina. Ni me lo pensé, me despedí de los kurdos y dos días más tarde me puse un delantal negro y ocupé mi puesto tras la cocina de gas de un restaurante pequeño, pero concurrido, cerca de Nørrebrogade, una de las principales arterias de la ciudad. En esta ocasión en la cocina éramos dos: August, el propietario, y yo, Witold, su ayudante.

August era medio cubano, medio polaco, pero se había criado en Chicago y no hablaba una palabra ni de polaco ni de español. Había pasado la mayor parte de su vida trabajando de cocinero en buques mercantes. El restaurante había de asegurarle una buena jubilación.

Mientras no llegaban los clientes, con August se podía hablar normal, pero a la hora de la comida, cuando de nuestras ocho mesas se llenaban, digamos, seis, se convertía en un verdadero demonio. Las ollas empezaban a retumbar, los platos a volar, y August a pegar gritos. Insultaba groseramente a casi todos sus empleados, y la que se llevaba la peor parte era su mujer, socia suya en el negocio y jefa también del bar.

–August –le advertí tras otro de sus estallidos–, si alguna vez se te ocurre hablarme a mí de esa manera, tiro el delantal al suelo y me largo.

Se limitó a sonreír.

–Witold, llevo toda la vida en las cocinas. Sé a quién le puedo gritar y a quién no. –Al ver mi cara de sorpresa, añadió–: Nos pasamos el día trabajando juntos en cuatro metros cuadrados. Eres la última persona con la que me gustaría tener ningún pique.

Así que su furia estaba bajo control. En ese momento se me pasó por la cabeza que en lugar de ser cocinero, August podía haber sido tranquilamente diplomático. Por primera vez me di cuenta de lo astutos y hábiles que podían ser los cocineros.

Cuando la situación en la sala se calmaba, la tensión de August también se esfumaba. Se ponía a hablar del mar, había pasado en él la mitad de su vida y lo echaba de menos. En sus historias había delfines, ballenas, tempestades y marineros solitarios a los que veía pasar desde su gran buque. Había islas tropicales y estaba la fría Groenlandia. En aquellas historias estaba el mundo entero. Cuando no teníamos clientes, August se convertía en un tipo magnífico, cariñoso, inteligente y con sentido del humor. Cuando los clientes volvían a aparecer, él volvía a perder los estribos.

Presencí ese vaivén emocional durante varios meses. Cocinábamos juntos todos los días, pero yo le ayudaba también a crear platos para la nueva carta. Era algo mágico: sentía como si entre los dos

estuviéramos pintando la *Mona Lisa*. En esos días August ponía a enfriar una botella de algo fuerte. Nos quedábamos en la cocina hasta las tantas, yo me dedicaba a cortarle las verduras y las carnes con las que él componía platos cada vez más refinados.

Aquí acaba el parecido con la pintura. Da Vinci no tenía que volver a pintar su *Mona Lisa* todos los días, una y otra vez, mientras que nosotros repetíamos los platos de la carta de August decenas de veces cada día.

August me enseñó cómo sujetar el cuchillo para no cortarme los dedos. Cómo sacar los panecillos del horno para no quemarme. Me enseñó a hacer filetes, ensaladas y una fantástica crema de puerros. ¡Bah! Me enseñó incluso qué postura adoptar en la cocina para aguantar de pie todo el día.

Me enseñó también que si después del *brunch* dominical por el que éramos famosos quedaba en los platos alguna fruta más cara –frambuesas, lichis o las amarillas uchuvas envueltas en su hoja apergaminada– había que lavarla y ponérsela en el plato a un nuevo cliente.

–Es demasiado cara para tirarla –me explicaba al ver mi cara de asombro.

Hasta que un día, en cinco minutos se nos llenaron las ocho mesas y en la puerta, además, había una cola de gente esperando. August no aguantó.

–¡Vago de mierda! –me gritó. Se conoce que su furia era controlable solo hasta cierto punto–. ¿Qué haces ahí, pasmado? ¡Saca los panecillos! –siguió gritando.

Pero mi delantal ya estaba en el suelo.

August me llamó unos días más tarde e incluso dijo algo que sonaba a «lo siento». No porque me tuviera un cariño especial, simplemente porque yo era un empleado realmente barato y le salía a cuenta tenerme de vuelta en su negocio.

Pero a mí ya no me apetecía tener que enfrentarme otra vez a sus vaivenes emocionales. Así que empecé a llevar turistas por Copenhague en un *rickshaw*. Medio año más tarde regresé a Polonia y me hice periodista.

No olvidé, sin embargo, lo fascinantes que podían ser los cocineros. Son poetas, físicos, médicos, psicólogos y matemáticos al mismo tiempo. La vida de la mayoría de ellos es insólita; es un trabajo en el que uno se va consumiendo. No todo el mundo sirve, de lo cual yo soy el mejor ejemplo.

Durante muchos años escribí para un periódico sobre temas sociales o relacionados con la política. No sabía muy bien cómo volver a meter la cocina en la órbita de mi vida, aunque todo ese tiempo me seguía sintiendo atraído por el mundo de los cocineros. Y de repente, un día vi la película *Una historia de la cocina* de Peter Kerekes, un director de cine eslovaco-húngaro. Trataba de los cocineros del ejército y uno de sus protagonistas era Branko Trbović, cocinero personal del mariscal Josip Broz Tito, soberano incuestionable de Yugoslavia.

Era el primer cocinero de un dictador que veía en mi vida. En ese momento algo se desbloqueó en mi cerebro.

Empecé a pensar en lo que podían decir de la historia las personas que habían cocinado en los momentos claves de esa historia. ¿Qué bullía en las ollas cuando se decidían los destinos del mundo? ¿Qué vieron con el rabillo del ojo los cocineros mientras estaban pendientes de que no se agarrara el arroz, de que no se saliera la leche, de que no se quemaran las chuletas, de que no se derramara el agua de las patatas?

Pronto surgieron nuevas preguntas. ¿Qué comió Sadam Huseín tras haber dado la orden de exterminar con armas químicas a decenas de miles de kurdos? ¿No le dolió el estómago después? ¿Y qué comía Pol Pot mientras unos dos millones de jemerese se estaban muriendo de hambre? ¿Y Fidel Castro cuando arrastró al mundo al borde de una guerra nuclear? ¿A cuál de ellos le gustaban más los sabores picantes y a cuál los suaves? ¿Quién solía comer mucho y quién le hacía ascos a la comida? ¿Quién prefería los filetes poco hechos y quién muy hechos?

Y finalmente: ¿influyó la comida en su política? ¿Tuvo acaso alguno de los cocineros un papel en la historia de su país aprovechando la magia que acompaña a la comida?

No me quedaba otra salida. Se me habían acumulado tantas preguntas que tenía que encontrar a los verdaderos cocineros de los dictadores.

Así que me puse en camino.

Tardé casi cuatro años en escribir este libro. Durante ese tiempo recorrí cuatro continentes: desde una olvidada aldea en la sabana keniana, pasando por las ruinas de la antigua Babilonia en Irak, hasta la jungla de Camboya donde se refugiaron los últimos Jemeres Rojos. Me encerré en las cocinas con los más extraordinarios cocineros del mundo. Cociné con ellos, bebí ron, jugué al rummy. Fuimos juntos a los mercados, regateamos los precios de los tomates y de la carne. Asamos pescado, hicimos pan, sopa agridulce con piña y *pilaf* de cabrito.

En general, tuve problemas para convencerles de que hablaran conmigo. Algunos aún no se habían repuesto del trauma que había supuesto trabajar para alguien que en cualquier momento podía haberlos matado. Otros habían sido fieles servidores de los regímenes y seguían sin querer revelar sus secretos, ni siquiera los culinarios. Los había también que simplemente no tenían ganas de evocar unos difíciles recuerdos.

Sobre cómo logré sonsacarles información a los cocineros podría escribir otro libro. En el caso más extremo me llevó más de tres años. Pero lo conseguí. Conocí la historia del siglo XX vista desde la puerta de la cocina. Me contaron cómo sobrevivir en tiempos complicados. Cómo alimentar a un loco. Cómo mimarlo. E incluso cómo un pedo en el momento oportuno podía salvar la vida de una veintena de personas.

Y, finalmente, lo más importante. Gracias a las conversaciones con los cocineros comprendí cómo aparecían en el mundo los dictadores. En unos tiempos en los que, según el informe de la organización norteamericana Freedom House, 49 países son gobernados por dictadores, es un conocimiento valioso. Además, es un número que no deja de crecer. Hoy en día, los vientos favorecen a los dictadores y cuanto más sepamos de ellos, mejor.

Así que, volvamos a empezar... ¿Tenedores y cuchillos en las manos? ¿Servilletas sobre las rodillas? Perfecto.

Pasen a la mesa.