

**KUIDAS
TOITA
DIKTAATORIT**

Witold Szabłowski

KUIDAS TOITA DIKTAATORIT

Poola keelest tõlkinud Einar Värä



Originaali tiitel:

KUCHARZE DYKTATORÓW

Witold Szablowski

Toimetanud Ivika Arumäe

Keeletoimetanud Piret Ruustal

Kujundanud Piia Maiste

Küljendanud Erje Hakman

© 2019 Witold Szablowski

Tõlge eesti keelde © Einar Värä ja kirjastus Argo, 2022

Kõik õigused kaitstud

www.argokirjastus.ee

ISBN 978-9949-688-94-4

Trükitud Tallinna Raamatutrükikojas

SISUKORD

SUUPISTE.....	9
EELROOG.....	13
HOMMIKUSÖÖK	
Varga kalasupp	
Saddam Husseini koka Abu Ali lugu.....	23
SUUPISTE.....	65
KESKPÄEVAEINE	
Küpsetatud kitseliha	
Idi Amini koka Otonde Odera lugu	69
SUUPISTE.....	119
LÕUNASÖÖK	
<i>Sheqerpare</i>	
Enver Hoxha koka härra K. lugu.....	125
SUUPISTE.....	149
ÕHTUSÖÖK	
Kala mangokastmes	
Fidel Castro kahe koka Erasmo ja Florese lugu	155
MAGUSTOIT	
Papaiasalat	
Pol Poti koka Yong Moeuni lugu.....	199
KOHV	248
MAITSEAINED.....	251
ILLUSTRATSIOONIDE ALLIKAD.....	254

Kui vastab tõele, et „sa oled see, mida sa sööd“,
siis kokad mitte lihtsalt ei tee meile toitu, vaid nad teevad ka meid
endid. Nad on kujundanud meie tehnoloogiat, kunsti ja religiooni.
Kokad väärivad, et nende lugusid palju kordi ja hästi jutustataks.

MICHAEL SYMONS*

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

SUUPISTE

Kui ma esimest korda vend Pol Potiga kohtusin, jäin sõnatuks. Istusin tema bambusonnis keset džunglit ja vaatasin teda. Ma mõtlesin: „Küll on nägus mees!“

„Milline mees!“

Ma olin tollal väga noor, nii et ära imesta, vend, et mu peas tekisid sellised mõtted. Pidin Pol Potile kirjeldama inimeste meeleolusid külades, kuhu olin seda baasi otsides sattunud, kuid ootasin, et tema esimesena midagi ütleks. Tema aga oli vait.

Pärast pikka pausi naeratas ta kergelt. Kohe mõtlesin: küll on kena naeratus!

„Milline naeratus!“

Ma ei suutnud meie jutuajamisele keskenduda. Pol Pot erines kõikidest meestest, keda ma seni tundsin.

Kohtusime džunglis meie organisatsiooni Angkar ülisalajases baasis. Pol Poti hüüdnimeks oli tollal vend Pouk, mis khmeeri keeles tähendab „madrats“. Mõtlesin pikka aega, miks teda nii kummaliselt kutsuti. Küsisin mõnelt inimeselt järele, kuid keegi ei osanud mulle vastata.

Alles mitu kuud hiljem selgitas üks seltsimees mulle, et hüüdnime Madrats sai ta sellepärast, et üritas alati asju pehmendada.

Ta oli pehme, aga selles oligi tema tugevus. Kui teised vaidlesid, jäi tema erapooletuks ja aitas vaidlejatel kokkuleppele jõuda.

See oli tõsi. Isegi tema naeratus oli pehme. Pol Pot oli headus ise.

Tol korral vestlesime temaga väga lühidalt. Pärast vestlust kutsus tema adjutant mu kõrvale ja ütles, et vend Pouk vajab hädasti kokka. Tal oli neid juba olnud mitu, kuid ükski ei sobinud. Küsis, kas mina tahaksin proovida.

„Tahan,“ vastasin. „Kuid süüa teha ma ei oska.“

„Sa ei tea, kuidas teha magushaput suppi?“ oli abiline üllatunud, kuna see on Kambodžas kõige populaarsem supp.

„Anna mulle pott,“ vastasin seepeale.

Kui ta mind kõöki juhatas, selgus, et sellist suppi keeta oskan ma väga hästi. Võtad rohelisi ube, maguskartulit, kõrvitsat, kabatšokki, melonit, ananassi, küüslauku, veidi kana- või veiseliha ja mune. Mune võib olla kaks või kolm. Võid lisada tomateid või ka lootosejuurt. Alguses keedad kanaliha, seejärel lisad suhkrut, soola ja siis kõik kõögiviljad. Kahjuks ei oska ma öelda, kui kaua tuleb keeta, sest džunglis polnud meil kella ja ma tegin kõike tunde järgi. Ma arvan, et võib-olla pool tundi. Lõpuks võib lisada tamarindipuu juurt.

Oskasin valmistada ka papaiasalatit. Lõikad papaia väikesteks tükkideks, lisad kurki, tomateid, rohelisi ube, kapsast, vesispinatit, küüslauku ja veidi sidrunimahla.

Kui ma seda esimest korda valmistasin, ei söönud Pol Pot seda üldse. Alles hiljem seletati mulle, et talle meeldis see täiesti tavaliselt tehtuna, see tähendab kuivatatud krabidega või kalapasta ja maa-pähklitega.

Oskasin teha ka mangosalatit, küpsetada kala ja kana. Loomulikult nägin lapsena, kuidas mu ema süüa tegi. Vend Pouk rohke- mat ei oodanudki. Ma sobisin kokaks.

Läksin kõöki ja olin seal öhtuni. Tegin valmis lõuna ja seejärel öhtusöögi, pärast seda koristasin ja pesin nõud puhtaks.

Nii sai minust Pol Poti kokk. Ma oli väga õnnelik, et sain aidata. Tahtsin jääda sinna baasi, et olla kasulik revolutsioonile. Ja ka temale, hellale vend Madratsile.



EELROOG

Nuga ja kahvel käes? Salvrätt põlvedel?
Sel juhul palun veel veidi kannatust. Kõigepealt tuleb lühike sissejuhatus.

Enne kui menüü juurde läheme, tahan üles tunnistada, et oleksin ka ise peaaegu kokaks hakanud. Olin siis kahekümnendates eluaastates ja just ülikooli lõpetanud. Sõitsin Kopenhaagenisse sõpradele külla ja kuidagi juhtus nii, et mõne päeva pärast sain tööd nõudepesijana ühes kesklinna Mehhiko restoranis. Mõistagi maksti mulle mustalt, kuid nelja päeva teenisin sama palju kui mu õpetajast ema Poolas terve kuuga. See aitas mul välja kannatada põlenud rasva lõhna, mida ei olnud võimalik riidetelt ega nahalt maha pesta, ja labase sisekujunduse – meie restoranis võis igal sammul kaktuse otsa komistada, seintel rippusid kabuurides koltide imitatsioonid, nagides aga sombreerod, mida mõni ülemäära tekiilat pruukinud külastaja meilt igal õhtul varastada üritas. Restorani ruumidesse pääses läbi kahepoolsete uste, nagu Ameerika vesternides nähtud trahterites. Ainult köögis oli meil suletav täismöödus uks.

Nii oligi hea. Parem on, kui külastajad ei näe, mis köögis toimub.

Köögis askeldasid Iraagi Kurdistanist pärit kokad, sigaretid sõrmede vahel. Nende araablasest peremees tiirutas mööda linna uhiuue läikiva BMWga. Ta oli selle söögikoha ostanud eakalt kanadalaselt, kes tüdines Mehhiko restorani pidamisest Kopenhaagenis. Ma ei tea, kui palju koht maksis, kuid iseenesest oli see tore.

Omaniku heaks töötasid kuus kokka ja neil kõigil olid käed hommikust õhtuni tööd täis. Ükski neist polnud kunagi Mehhikos käinud ning ma kahtlustan, et kui oleksin neile maailmakaardi kätte andnud, olnuks neil raske seda riiki leida. Samuti ei usu ma, et ühelgi neist oli varasemat kokatöö kogemust. Küll aga õppisid nad burritosid ja *fajita*'sid valmistama ning mehhikopäraselt kana küpsetama ja takosid kastmega üle kallama nii, et kastet eriti ei kuluks, kuid paistaks, nagu oleks seda palju. Seda nad tegidki. Küpsetasid. Valasid üle. Inimestele maitstes ja see oli kõige tähtsam. „Iraagis pole tööd,“ seletasid nad, nagu oleksid pidanud minu ees oma sealolekut õigustama.

Neilt õppisin ma, et enne tööd tuleb marihuaanat suitsetada. „Muidu ei jaksa sa seda tööd taluda,“ ütlesid nad suust suitsu välja ajades. Nad õpetasid mind kurdi keeles kümnene lugema. Õpetasid mulle ka mõned söimused, sealhulgas selle kõige ropuma, mis käis ema kohta.

Mina aga täitsin päevade kaupa nõudega kolme nõudepesumasinat, nühhisin käsitsi suuri potte, mille põhja oli kõrbenud kanaliha, ning kui tekkis vaba hetk, üritasin prügikastis rotti kodustada, viies talle toidujääke. Sain selle tobeda idee ühest filmist. Õnneks oli rott minust targem ega mõelnudki mulle läheneda.

Kurdid olid väga head sõbrad ja isegi kavandasid minu eest mulle karjääri. „Me õpetame sind süüa tegema,“ lubasid nad. „Sa ei pea terve elu köögis nõusid pesema.“

Lootsin ise ka sama. Nii õppisin burritosid tegema, kana küpsetama ja takodele kastet valama nagu nemadki.

Kuni ühel päeval helises mu mobiiltelefon. Keegi oli ühe teise restorani bossile rääkinud, et üks noormees on nõus mustalt töötama. Too tahtis mind üle osta. Nüüd pidin ma raha, mille mu õpetajast ema Poolas kuu ajaga teenis, saama kätte mitte nelja, vaid kolme päevaga. Lisaks oleks mind edutatud nõudepesijast abikokaks. Jätsin kurdidega pikalt mõtlemata hüvasti ning kaks päeva hiljem panin musta põlle ette ja astusin Nørrebrogade ehk linna ühe peamise magistraali lähedal asuvas väikeses, kuid väga hubases restoranis gaasipliidi juurde. Seekord olime köögis kahekesi: omanik August ja tema abiline Witold ehk mina.

August oli pooleldi kuubalane ja pooleldi poolakas, kuid kasvanud üles Chicagos ega rääkinud ühtegi sõna ei poola ega ka hispaania keelt. Suurema osa oma elust oli ta töötanud kokana kaubalaevadel. Restoran pidi tagama talle muretu pensionipõlve.

Enne küllastajate ilmutist sai Augustiga rääkida üsna normaalselt, kuid lõunaajal, mil meie kaheksast lauast istusid näiteks kuue taga kliendid, pugest tema sisse otsekui saatan. Potid podisesid keeda, taldrikud lendasid, August aga karjus. Sõnu valimata kirus ta praktiliselt kogu personali ja ennekõike oma naist, kes oli baari juhataja ja ühtlasi mehe äripartner.

„August,“ ütlesin talle pärast üht järjekordset puhangut, „kui sa peaksid kasvõi kord minuga nii rääkima, viskan põlle põrandale ja lähen minema.“ Ta üksnes naeratas vastu.

„Witold, ma olen terve elu köögis töötanud. Ma tean täpselt, kelle peale võin karjuda ja kelle peale mitte.“ Ning nähes imestust minu näol, lisas ta: „Töötame terve päeva kahekesi neljal ruutmeetril. Sa oled viimane inimene, kellega ma tülitseda tahan.“ Nii et ta hoidis oma raevu kogu aeg täielikult kontrolli all! Siis hakkasin ma mõtlema, et ta võiks sama hästi olla koka asemel diplomaat. Esimest korda nägin, kuivõrd kavalad ja nutikad võivad kokad olla.

Kui olukord saalis rahunes, tundis ka August pingelangust. Siis rääkis ta merest, millel oli veetnud poole oma elust ja mida igatses. Tema lugudes olid delfiinid ja vaalad, tormid ja üksildased purjetajad, kellest ta oma suurel laeval mööda sõitis. Neis olid troopilised saared ja külm Gröönimaa. Neis oli terve maailm. Kui meil küllastajaid polnud, muutus August suurepäraseks, soojaks, intelligentseks ja humoorikaks tüübiks. Siis tulid jälle kliendid. Ning taas läks ta hulluks.

Mitu kuud jälgisin tema meeleolude kõikumisi. Tegime iga päev koos süüa ning aitasin tal ka uue menüü jaoks roogasid luua. See oli maagiline tunne, nagu oleksime me kahekesi maalinud Mona Lisat. August võttis sel puhul külmkapist pudeli midagi kangemat. Istusime hilisõhtuni köögis, ma lõikasin talle köögivilju ja liha ning tema tegi neist üha lennukamaid kokakunsti šedöövreid.

Siinkohal sarnasused maalikunstiga aga lõppesid. Da Vinci ei maalinud oma Mona Lisat päevast päeva uuesti ja uuesti, meie aga pidime Augusti menüü roogasid iga päev mitukümmend korda meisterdama.

August õpetas mind niimoodi nuga käes hoidma, et ma endale sisse ei lõikaks. Õpetas, kuidas saiad ahjust välja võtta nii, et sõrmed kõrvetada ei saaks. Ta õpetas mulle, kuidas teha praade, salateid ja imelist porrulaugukreemi. Ta õpetas isegi, mis asendis tuleb köögis seista, et jaksaks terve päev jalul püsida.

Temalt õppisin ka seda, et kui pärast meie kuulsat pühapäevast hommikueinet on taldrikutele jäänud mingit kallimat sorti vilju, nagu näiteks vaarikaid, litšisid või kollaseid, tumerohelise lehetuuga ümbritsetud füüsaleid, tuleb need puhtaks pesta ja järgmise külastaja taldrikule panna.

„See on liiga kallis kraam, et ära visata,“ selgitas ta, kui nägi minu imestunud näoilmet.

Ühel päeval olid aga kõik kaheksa lauda viie minutiga täis ja ukse taga seisis järjekord ning August ei pidanud vastu.

„Kuradi logard!“ karjus ta minu peale. Ilmselt sai ta oma raevu kontrolli all hoida vaid teatud piirini. „Mida sa vahid! Võta saiad välja!“

Minu põll oli aga juba põrandal.

August helistas mulle paar päeva hiljem ja see, mida ta mulle rääkis, võis isegi kõlada peaaegu nagu „palun vabandust“. Mitte et ta oleks minu vastu mingit erilist kiindumust tundnud. Olin lihtsalt tõeliselt odav töötõetija ja talle olnuks minu tagasitulek kasulik.

Mina ei tahtnud aga enam tema tujukusega leppida. Hakkasin Kopenhaagenis riksaga turiste sõidutama. Pool aastat hiljem naasin Poolasse ning minust sai ajakirjanik.

Mulle jäi aga kogu eluks meelde, kuivõrd huvitavad inimesed võivad kokad olla. Nad on luuletajad, füüsikud, arstid, psühholoogid ja matemaatikud ühes isikus. Enamikul neist on erakordne elulugu – see on töö, millele inimene pühendub täielikult. Igaüks kokaks ei sobi ja mina olen selle ehedaim näide.

Aastaid kirjutasin ma ajalehele ühiskonna- ja poliitikateemalisi artikleid. Ma isegi ei mõelnud selle peale, et köök oma eluorbiidile tagasi

pöörata, kuigi kogu selle aja tõmbas kokkade teema mind jätkuvalt ligi. Siis aga nägin ühel päeval slovaki-ungari režissööri Péter Kerekesi filmi „Kokkamise ajalugu“. Film rääkis sõjaväekokkadest ja selle kangelaseks oli Jugoslaavia ainuvalitseja marssal Josip Broz Tito isiklik kokk Branko Trbović.

See oli esimene diktaatori kokk, keda ma oma elus nägin. Siis süttis mu peas otsekui tuluke põlema.

Hakkasin mõtlema, kuidas võiksid ajalugu kirjeldada need, kes selle pöördelistel hetkedel süüa tegid. Mis oli podisemas pottides ajal, mil otsustati maailma saatust? Mida nägid oma silmanurgast kokad, kes pidid hoolitsema selle eest, et riis ei kõrbeks põhja, piim ei keeks üle, kotletid ei kärssaks pannil või kartulite pealt oleks vesi ära kallatud?

Varsti tekkisid mul juba uued küsimused. Mida sõi Saddam Hussein, kui andis käsu kümneid tuhandeid kurde gaasiga mürgitada? Kas tema kõht pärast ei valutanud? Millest toitus Pol Pot ajal, mil ligi kaks miljonit khmeeri nälgis? Mis oli Fidel Castro toidulaua, kui ta viis maailma tuumasõja äärel? Kellele neist meeldisid vürtsikad road ja kellele mahedad? Kes neist sõi palju, kes aga kõigest kahvliga taldrikus sonkis? Kes eelistas minutipihvi, kes aga läbiküpsenud liha?

Ja lõpuks: kas toit mõjutas ka nende poliitikat? Või ehk mõjutas mõni kokk toiduga kaasnevat maagiat kasutades oma riigi ajalugu?

Mul polnud valikut. Küsimusi oli nii palju, et pidin tõelised diktaatorite kokad üles leidma.

Nii võtsingi ette pika reisi.

Töötasin selle raamatu kallal umbes neli aastat. Selle ajaga jõudsin käia neljal mandril, matkates alates kõigi poolt unustatud külast Keenia puisrohtlas läbi iidse Babüloni varemete Iraagis Kambodža džunglitesse, kus varjasid ennast viimased punased khmeerid. Jagasin kööki maailma erakordseimate kokkadega. Koos tegime süüa, jõime rummi ja mängisime kaarte. Käisime koos turul, tingisime tomatite ja liha hindade üle. Kõpsetasime kala ja leiba, valmistasime ananassiga magushaput suppi ja kitselihaga pilaffi.

Lihtne mul neid rääkima panna ei olnud. Ühed polnud ikka veel üle saanud hingelisest traumast, et olid töötanud kellegi heaks, kes võis nad

iga hetk tappa. Teised teenisid ustavalt režiimi ega soovinud avaldada oma saladusi, isegi kui need olid ainult köögisaladused. Kolmandad aga lihtsalt ei tahtnud valusaid mälestusi jagada.

Järgmise raamatu võiksin kirjutada sellest, kuidas ma kokkasid avameelsusele meelitasin. Ühel äärmuslikumal juhul kestis see üle kolme aasta. Lõppude lõpuks saatis mind edu. Sain näha 20. sajandi ajalugu köögiukselt vaadatuna. Õppisin, kuidas rasketel aegadel ellu jääda. Kuidas hullumeelset toita. Kuidas tema eest hoolitseda. Ning isegi seda, kuidas üks õigel ajal lastud paar võib päästa tosina inimese elu.

Ja lõpuks kõige tähtsam. Tänu vestlustele kokkadega mõistsin, kust tulevad maailma diktaatorid. Ajal, mil Ameerika organisatsiooni Freedom House aruande kohaselt valitsevad 49 riigis diktaatorid, on see oluline teadmine. Kusjuures see arv pidevalt kasvab. Tänapäeva poliitiline ilmastik on diktaatoritele soodne ning nende kohta tasub teada võimalikult palju. Nii et veel kord ... Kas kahvel ja nuga on käes? Salvrätt põlvedel? Siis on hea. Palun süüa!

Menüü

1. Hommikusöök
Saddam Hussein – Varga kalasupp
2. Keskpäevaeine
Idi Amin – Kitsepraad
3. Lõunasöök
Enver Hoxha – *Sheqerpare*
4. Õhtusöök
Fidel Castro – Kala mangokastmes
5. Magustoit
Pol Pot – Papaiasalat

افطار وجبة

HOMMIKUSÖÖK



Saddam Hussein perekon 1980. aastate lõpus: Saddam Hussein koos esimese abikaasa Sajidaga sohval, Uday Hussein tagareas keskel, Qusai Hussein tagareas paremal

VARGA KALASUPP

SADDAM HUSSEINI KOKA ABU ALI LUGU

Ühel päeval kutsus president Saddam Hussein oma sõbrad laevale. Ta võttis kaasa mõned ihukaitsjad, samuti oma sekretäri ja minu ehk isikliku koka ning me kõik läksime kruiisile Tigrise jõel. See oli selle aasta üks esimesi kevadõhtuid ning ilm oli soe. Me ei pidanud tollal ühtegi sõda, kõigil oli hea tuju ja Salim – üks ihukaitsjatest – ütles mulle:

„Abu Ali, võta istet, täna on sul vaba päev. President ütles, et ta ise teeb kõigile süüa. Ta valmistab meile *kofta*’sid.“

„Vaba ...“ Ma muigasin, sest teadsin, et Saddam ei tunne sellist sõna. Ning kuna kavas olid *kofta*’d, hakkasin ette valmistama kõike, mida grillimiseks vaja. Hakkisin veise- ja lambaliha, segasin seda vahekorras üks ühele, lisades tomatit, sibulat ja peterselli. Panin segu külmkappi, et see hiljem jääks paremini varda külge kinni. Panin valmis kausi käte pesemiseks, tegin tule, küpsetasin pitad valmis, segasin kokku tomati- ja kurgisalatit. Alles siis istusin maha.

Iraagis arvab iga mees, et oskab liha grillida. Kui ei oska, ikka grillib. Sama lugu oli Saddamiga: toitu, mida ta valmistas, söödi sageli viisakusest, sest ei saa ju lõppude lõpuks öelda presidendile, et tema valmistatud toit ei ole maitsev.

Mulle ei meeldinud, kuidas ta süüa tegi. Siis aga mõtlesin, et *kofta*’sid ei ole võimalik ära rikkuda. Kui sul on hakklihasegu tehtud, keerad selle õhukeselt varda ümber, vajutad sõrmedega kokku, paned mõneks minutiks grillile ja ongi valmis.

Laev hakkas liikuma. Saddam ja tema sõbrad avasid viskipudelid, Salim aga tuli kööki liha ja salati järele.

Istusin ja ootasin, mis juhtuma hakkab.

Poole tunni pärast tuli Salim uuesti minu juurde, kaasas taldrik *kofta*’dega: „President on ka sinu jaoks teinud.“ Ma tänasin ja ütlesin, et see on presidendist väga lahke. Murdsin tüki liha ja panin selle pitaleiva sisse. Proovisin ning ... äkki süttis minu sees tõeline tulekahju!

„Vett, kiiresti vett!“

Jõin vett peale, kuid abi sellest ei olnud.

„Veel vett!“

Mitte midagi. Sees endiselt lõõmas. Mu põsed ja igemed põlesid ning silmadest voolasid pisarad.

Ma olin hirmul. Mõtlesin: „Mürk? Aga miks?! Mille eest?! Või tahtis äkki keegi Saddami ära mürgitada ja ma sain selle mürgi endale!“

Võtsin veel lonksu vett.

Elus?

Veel üks lonks vett.

Elus ... Vähemalt ei ole mürk ...

Aga mida ta siis sel juhul teha tahtis?

Kümmekond minutit üritasin seda vürtsikat maitset veega suust välja uhada.

Nii sain teada, et on olemas säärane asi nagu Tabasco kaste.

Saddam oli selle kelleltki kingituseks saanud, kuid kuna talle endale teravad toidud ei meeldinud, otsustas ta nalja teha ja proovida kastet sõprade peal. Aga ka töötajate peal. Saddam istus ja naeris, kui muud laeval olijad jooksid ringi ja üritasid Tabasco kõrvetavat maitset veega kustutada.

Kahekümne minuti pärast tuli Salim taas minu juurde ja küsis, kuidas maitses. Olin väga vihane ja ütlesin: „Kui mina oleksin nõnda liha ära rikkunud, annaks Saddam mulle jalaga tagumikku ning nõuaks mult rikutud toiduainete eest raha tagasi.“

Ta mõnikord tegigi nii.

Kui toit talle ei maitsenud, nõudis ta raha tagasi. Liha, riisi ja kala eest. Sel juhul ütles ta: „Üldse ei kõlba süüa. Sa pead maksma viissada dinaari.“

Nii ma Salimile ütlesingi. Ma ei osanud arvata, et ta mu sõnad presidendile edasi annab. Aga kui Saddam küsis Salimilt, kuidas Abu Ali reageeris, vastas too: „Abu Ali ütles, et kui tema midagi taolist oleks valmistanud, annaks president talle jalahoobi tagumikku ja käsiks raha tagasi maksta.“ Salim ütles seda kõigi Saddami külaliste kuulates.

Saddam andis Salimile käsu mind tema ette tuua.

Ma ehmatasin ära. Ma olin kohe väga hirmul. Mul polnud aimugi, kuidas Saddam reageerib. Teda ei kritiseeritud. Keegi ei teinud seda: ei ministrid ega kindralid, kokast rääkimata.

Ja nii ma läksingi, olles vihane Salimi peale, et ta mu välja andis, ja ka enda peale, et ma nii rumalalt nähvasin. Saddam ja tema sõbrad istusid laua taga, millel olid *kofta*'d ja avatud viskipudelid. Mõnel laua taga istujal olid silmad ikka veel punased. Oli kohe näha, et ka nemad olid saanud Tabascot proovida.

„Kuulsin, et sulle minu *kofta* ei maitsenud,“ ütles Saddam tõsise näoga. Tema sõbrad, ihukaitsjad ja sekretär – kõik pöörasid pilgud minu poole. Mu hirm aina kasvas. Ma ei saanud enam hakata tema toitu kiitma, sest nad teaksid, et ma valetan. Mõtlesin oma pere peale. Kus mu naine praegu on? Mida ta teeb? Kas lapsed on juba koolist koju tulnud? Ma ei teadnud, mis juhtub, kuid midagi head ma ei oodanud.

„Et siis sulle ei maitsenud ...“ ütles Saddam veel kord. Ja siis hakkas ta äkki naerma. Ta naeris ja naeris ja naeris. Tema järel pistsid naerma kõik laua taga istujad. Siis võttis Saddam välja viiskümmend dinaari, ulatas need Salimile ja ütles:

„Sul on õigus, Abu Ali, see oli liiga võrtsikas. Tagastan raisatud liha eest raha. Ma teen sulle veel ühe *kofta*, aga ilma selle kastmeta. Tahad?“ Loomulikult tahtsin. Nii et ta tegi mulle *kofta* ilma Tabascota. Nüüd oli see väga hea, aga, nagu ma juba ütlesin, *kofta*’t ei saagi ära rikkuda.

1.

Sajad pommirünnakutes purustatud ja taastamata majad laiade tänavate ääres, sõjaväe kontrollpunktid igal teisel ristmikul. Nende vahel hiilivad taksod, kollased nagu kanaarilinnud, sest selles asjas tahtis linn olla nagu New York ja nõudis, et iga takso peab sidrunikollase värviga silma paistma.

Pärast peaaegu kaheaastaseid otsinguid suutis Hassan, minu tõlk ja giid, leida siit minu palvel Saddam Hussein viimase elus oleva koka Abu Ali. Mees kartis ameeriklaste kättemaksu selle eest, et oli teinud toitu ühele nende suurimatest vaenlastest, mistõttu ei tahtnud ta aastaid diktaatorist kellelegi rääkida. Hassanil kulus peaaegu terve aasta, et veenda Abu Alid oma lugu jagama.

Lõpuks jäi mees nõusse, kuid seadis kindlad tingimused: me ei jaluta linnas ringi, me ei tee koos süüa ega tohi ma teda ka kodus külastada, kuigi olin selleks luba palunud. Pidime lihtsalt mõne päeva veetma minu hotellitoas, kus Abu Ali räägib mulle kõik, mida mäletab, ning sellega asi ka lõpeb.

„Ta on ikka veel hirmul,“ selgitas Hassan, lisades kohe: „Aga ta tahab tõesti aidata. Ta on hea mees.“

Kuni me Abu Ali tulekut ootame, kiitleb Hassan sellega, et kuigi ta on saatnud kõikvõimalikest riikidest ajakirjanikke Iraagi peetud kõikvõimalike suuremate ja väiksemate sõdade kõikvõimalikel rinnetel, alates ameeriklaste sissetungist ja kodusõjast kuni sõjani ISIS vastu, pole ükski neist ajakirjanikest saanud sel ajal vähimatki viga. Et minust

ei saaks selle nimekirja kurb erand, keelab Hassan mul üksipäini isegi tänavat ületada.

Ma ei usu teda: otse minu hotelli kõrval on Jaguari müügisalong, veidi kaugemal tohutu kaubanduskeskus. Igal pool on relvastatud politsei ja turvamehed. Linn tundub olevat turvaline.

„Ma tean, et kõik on siin sõbralikud ja naeratavad,“ ütleb Hassan, „kuid pea meeles, et üks protsent inimestest on halvad. Kohe väga halvad. Neile on üksildane ajakirjanik Euroopast lihtne sihtmärk. Mitte kuhugi, ma kordan, mitte K-U-H-U-G-I ära mine ilma minuta. Isegi kahekesi ei lähe me kusagile, kui meil pole litsentsiga taksot.“ Ta lisab, et mõne aasta eest rööviti siin massiliselt välismaalasi. Tavaliselt vabastati nad varsti pärast seda, kui nende tööandja oli lunaraha maksnud. Kuid mitte kõik nad ei tulnud tagasi.

Mina aga olen vabakutseline. Mul pole kedagi, kes minu eest maksaks.

Loomust ei saa siiski muuta. Ma ei suuda paigal istuda ning kohe, kui Hassan oma naise juurde sõidab, lähen välja öhtusele jalutuskäigule linnaossa, kus olen öömaja leidnud. Möödun mošeedest, rõivakauplustest, söögikohtadest, kus pakutakse *masgouf*’i ehk suurel tulel küpsetatud kohalikku karpkala. Käin kohalikus kohvikus jäätist söömas. Räägin kaupmehega, kes müüb spetsiaalselt püha paastukuu ramadaani lõpuks kasvatatud lambaid. Käitun nii nagu igas teises riigis – nii, nagu ma tavaliselt reisil käitun. Hassanil ei tasu turvanõuetega üle pingutada.

Hilisõhtul naasen hotelli ja panen pikalt kirja sellelt jalutuskäigult saadud muljed. Uinun kaugelt pärast südaööd.

Kaks tundi hiljem äratab mind kohutav plahvatus. Mõni hetk hiljem kuulen sireene. Minu hotellis lülituvad välja tuled ja internet.

Alles hommikul saan teada, et mõnesaja meetri kaugusel minu hotellist tappis enesetaputerrorist üle kolmekümne inimese.

Järgmisel päeval jääb Hassan rohkem kui kaks tundi hiljaks, sest pärast pommirünnakut on kogu linnas karmistatud politseikontrolli ja seetõttu tekivad hiiglaslikud liiklusummikud. Õnneks jääb ka Abu Ali hiljaks. Ootame teda mõlemad hotelli fuajees.

„Selline elu on kohutav. Kunagi ei tea, millal ja kus plahvatab järgmine pomm,“ ohkab minu giid. „Pärast Saddami kukutamist on kõik langenud kaosesse. Paljud endised armee ja salateenistuse ohvitserid liitusid erinevate sõjaväestatud rühmitustega, et nende kaudu ISISesse pääseda. Tänapäevaks on Islamiriik nõrgenenud, kuid kümnekond kuud tagasi tundus, et see võib isegi Bagdadile ohuks olla.

Paljudesse Iraagi linnadesse ei pääse. Näiteks tahtsin ma näha Tikriti, kus Saddam üles kasvas, kuid Hassan hoiatas, et see on väga ohtlik.

„Sul peab olema giid, kes maksab linna kontrollivatele võitlus-salklastele,“ selgitab ta. „Kuid ka siis võib tekkida probleeme.“

Meie jutuajamise katkestab Abu Ali saabumine. Tervitame teineteist iraagipäraselt suudlusega mõlemale põsele. Tal on seljas jope, selle all aga pullover. Hallid juuksed, väike kõht ja väga kena naeratus. Peast käib läbi mõte, et käed, mida surun, on aastaid toitnud üht 20. sajandi suurimat diktaatorit. Meil pole aga aega seda hetke tähistada. Abu Ali on murelik ning ilmselgelt tunneb ennast ebamugavalt. Ta ei taha, et keegi näeks, kuidas ta intervjuud annab, või et keegi küsiks, kes ta on ja miks välismaalane salvestab temaga toimuvat vestlust. Nii võtame suure kannu värskest pressitud apelsinimahla, vett, tuhatoosi ja suupisteid. Sõidame liftiga teisele korrusele ja tõmbame akna ette kardinaid. Lülitan sisse diktofoni.



Saddam Husseini kokk Abu Ali koos raamatu autoriga



ABU ALI:



Olen sündinud Al-Hillah's, iidse Babüloni varemete lähedal, kuid kui olin veidi suuremaks kasvanud, kolisid mu vanemad Bagdadi. Mu isa avas siin väikese toidupoe ja üks tema vendadest, Abbas, hakkas restorani pidama. See polnud meie kodust kaugel, nii et käisin restoranis peaaegu iga päev. Mulle meeldis see koht ning viievõi kuueteistaastasena küsisin Abbasilt, kas ta võtaks mind tööle.

Abbas saatis mind kööki pottide juurde. Õppisin valmistama kõige tüüpilisemaid Iraagi roogasid: *shish*-kebabi, *kibbeh*'t, dolmasid, *pacha*'t. *Shish* kujutab endast küüslaugus ja muudes maitseainetes marineeritud lihatükke, mida küpsetatakse tulel ja



Shish-kebab on üks tüüpilisemaid Iraagi roogasid

serveeritakse riisiga või võileiva peal. *Kibbeh* on lihapallid, millele on lisatud tomatit ja bulgurit, ning neid serveeritakse supis. Dolma on riisiga segatud liha, mis mähitakse viinamarjalehtedesse.

Pacha on haruldane delikatess: lambapeasupp, millele on lisatud lamba jalad ja lamba mao tükid. Pea, jalad ja maotükid keedad eraldi. Neid peab enne põhjalikult pesema ja keetmise ajal tuleb iga natukese aja tagant eemaldada pinnale tõusnud rasv ja vaht. Maoseintest teed taskud, mille sisse paned peeneks hakitud lihatükid.

Pacha't keedetakse väga aeglasel tulel peaaegu ilma vürtsideta. Lisada saab õige veidi pipart, soola, sidrunimahla ja äädikat. Lõpus kallatakse need kolm leent kokku ja lisatakse lihaga täidetud taskud. Suurim delikatess on aga lamba silmad.

Kokkamisega sain ma päris hästi hakkama. Mina meeldisin klientidele, mulle endale meeldis mu töö. Mõne aasta pärast aga hakkasin tundma, et Abbasilt ei õpi ma enam midagi uut. Suure-