

MATIAS FALDBAKKEN

Reštaurácia
THE HILLS



Ljndeni

Reštaurácia The Hills

Vyšlo aj v tlačovej podobe

Objednať môžete na
www.lindeni.sk
www.albatrosmedia.sk

Lindeni

Matias Faldbakken
Reštaurácia The Hills – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2019

Všetky práva vyhradené.
Žiadna časť tejto publikácie nesmie byť rozširovaná
bez písomného súhlasu majiteľov práv.


ALBATROS MEDIA

Reštaurácia
THE HILLS

MATIAS FALDBAKKEN

Reštaurácia
THE HILLS

Ljndeni

Copyright © Matias Faldbakken
Published by arrangement with Salomonsson Agency.
Translation © Miroslav Zumrík, 2019
Cover based on original design by Richard Øiestad (KVNST)
Copyright © Richard Øiestad (KVNST)

ISBN 978-80-566-1337-5

Ide

PRVÁ ČASŤ

Pes, ktorý sa bojí, nestučné.
(nórske príslovie)

GRISEN

Reštaurácia The Hills pochádza z čias, keď boli prasce prascami a svine sviňami, ako hovoríeva Hlavný, inými slovami, z druhej polovice devätnásteho storočia. Stojím tu vystretý v čašníckej uniforme a pokojne by som tu takto mohol stáť pred sto rokmi alebo ešte skôr. Dospelí ľudia každý deň vykonávajú extrémne činy, ale ja nie.

Čakám. Som úslužný. Pohybujem sa po podniku a prijímam objednávky, nalievam a odpratávam. V reštaurácii The Hills ľudia môžu vychutnávať tradičné priestory. Musia mať pocit, že sú vítaní, nie však až taký domácky pocit, aby zabudli, kde sa nachádzajú. Treba však povedať, že existujú výnimky – niektorí hostia sa tu môžu správať ako doma v obývačke. Grisen, jeden zo štamgastov, keď už hovoríme o prascoch, má svoje stále miesto pri stole číslo desať, pri okne: sedáva tam každý pracovný deň o pol druhej. Grisen býva presný, teraz je však takmer trištvrte na dve a on ešte neprišiel. Vyzriem do vchodu, Grisena stále niet. Šatniar Pedersen zdvihne zrak od novín. Pedersen je distingvovaný, ako sa hovorí, zdá sa, že ho nič neprekvapí. Hostia mu odovzdávajú svoje veci – saká, kabáty, tašky, dáždnyky – výmenou za lístok, aby si ich

potom za pár drobných vzali na odchode z podniku naspäť. Takéto transakcie uskutočňuje rezervovane a hrdo po celé roky; prácu vykonáva poriadne. Tu v The Hills si všetci dávame záležať. V našom zariadení si ľudia potrpia na spôsoby. Starostlivosť a obava spolu súvisia, o tom som celkom presvedčený.

Podávanie obeda je v plnom prúde a hlavnú miestnosť zaplnili osobnosti z vyššej strednej triedy: majú jemnú pokožku a mierne hlasy. Na sebe kvalitné látky. Pri vchode stojí rad menších kaviarenských stolíkov s klasickou mramorovou doskou. V tejto časti sú zvuky ostré. Ďalej v podniku sú stolové dosky prikryté obrusmi. Ozýva sa cinkanie, zvuky sa však tlmia. Príbory sa pohybujú po porceláne a dvíhajú sa k ústam. Zuby rozmieľajú potravu, ohryzky stúpajú a klesajú, prehĺta sa. Tu vnútri ide o konzumáciu, ja na ňu vytváram podmienky. Do konzumácie sa nikdy nezapájam. Pozerám sa na príjem potravy. Je značný rozdiel medzi tým, keď si vkladáte kúsok výrazného chèvre picodon do úst, kde vyvolá explóziu chutí, a keď len pozorujete pery iných ľudí, ktorí si syr do úst kladú. Stoly prikrývam v kontinentálnom štýle tak nahusto, ako je to možné. Takmer na nich neostáva miesto, objavím však medzierku a vtisnem do nej ešte niekoľko pohárov, príručných tanierov, ešte jednu fľašu. Budí to dojem hojnosti a plnosti.

Luster nie je zvlášť veľký, je však ťažký a visí ako krištáľové vrece alebo taška z nízkej klenby nad okrúhlym stolom uprostred podniku. Povedzme, že nie je väčší ako stredné vrečko s konským krmivom. Na dlážke vidieť ušliapanú mozaiku v sústredných kruhoch. Všetko, čo je

z dreva, je pevné, tmavé a ošúchané. Obdivuhodne pôsobia dve široké zrkadlá na stenách. Zrkadlová fólia na zadnej strane skla miestami popukala, čo zrkadlám dodáva príjemnú patinu. Rámy z dubového dreva, s líniami v atraktívnom secesnom štýle sem umiestnili v roku 1901. To mi prezradila Barmanka, nešetiac podrobnosťami o tom, ako sem materiál nťahali dolu z Ekebergu na koni samotného Fritza Thaulowa. Barmanka je pamäťou tohto miesta, v tvári vyzerá ako akademička, na to je však trochu príliš milá. Nič jej neprekáža.

The Hills môže niekomu pripomínať viedenskú kaviareň, nenachádza sa však vo Viedni. Alebo sa môže podobáť na *Grand European*, je však príliš ošumelá, príliš fľakatá, aby sa mohla rovnať grandióznosti, s akou sa človek stretne na kontinente. Reštauráciu The Hills volajú už takmer stopäťdesiat rokov jednoducho podnik, lokál. Názov pochádza od rodiny Hillovcov, ktorí tu od roku 1846 viedli obchod s konfekciou. O týchto veciach vie Barmanka všetko. Hlava rodiny Benjamin Hill bol legendárny dandy s tragickým osudom: prisťahoval sa sem z anglického Windsoru, prehral dve tretiny rodinného majetku a ocitol sa v krutom bankrote, ktorý vyústil do pokusu o samovraždu a následnej invalidity. Podnikateľ, ktorý priestory prevzal, v nich otvoril reštauráciu menom *La Grenade*. Pôvodný vývesný štít zo skla s oceľovou výstužou, ktorý pokrýva časť fasády, bol však natoľko nákladný a fortieľny, nehovoriac o tom, ako pevne ho primontovali, že ho podnikateľ nechal visieť na svojom mieste, a tak ľudia, pochopiteľne, začali podnik volať The Hills. Činorodý syn Benjaminu Hilla lokál odkúpil

naspäť, prevzal prevádzku a znova pozdvihol rodinné meno. The Hills je v rukách rodiny dodnes.

Z oblej mosadznej tyče umiestnenej nad vchodovými dverami visia dva hrubé kobercové závesy s prišitým lemom z jahňacej kože ako ochranou pred opotrebovaním. Závesy zabráňujú unikaniu tepla von. Týmto chráničom, bránou The Hills alebo, inými slovami, oponou práve konečne vchádza Gisen. Usmieva sa a prikyvuje. Čoskoro budú o desať minút dve, je to teda takmer na hranici toho, čo možno tolerovať. Neusmejem sa ani neprikývnem naspäť. Čašníci dostali inštrukciu, aby s tým prestali. Sám nie som ani usmievač, ani prikyvovač. Na to, aby som postupoval podľa inštrukcie, sa nemusím nejako zvlášť namáhať: hostí máme vítať s neutrálnym, no úslužným výrazom. Umenie kamennej tváre predstavuje súčasť remesla.

„Prepáčte, že meškám,“ povie Gisen a ospravedlňujúco sa zasmieje, nezachrochce, ale vydá zvuk podobný kvikaniu. Ako sa volá kvičanie, ktoré vydáva osol? Krik? Gisen sa smeje ostrým krikom, robí to často. Veľakrát mi napadlo, že Gisen je osol v prenesenom význame, osol známy z európskej mytológie a literatúry – teda nie ten starý grécky „tvrdohlavý a hlúpy“, ale biblický „spoľahlivý a verný“. Práve v tomto okamihu však nie veľmi spoľahlivý.

„Koľkí dnes budeme?“

„Štyria vrátane mňa,“ odpovie Gisen.

„A zvyšok je na ceste?“

„Predpokladám, že áno.“

Obliecť sa možno mnohými spôsobmi. Gisen si zvolil jediný prijateľný: vyberaný. Zakaždým má na sebe

nový oblek šitý na mieru: podľa strihu a kvality látky mu obleky šijú krajčíri na Savile Row alebo tam niekde. Vo veku necelých šesťdesiat rokov a deň čo deň oblečený v takých zvrškoch predstavuje zo všetkých stránok nóbl pána a vzorného hosta. Grisen a reštaurácia The Hills sa k sebe hodia ako rukavica na ruku. To preto mu tolerujeme kolísanie v počte objednaných miest, neskorý príchod, hluk pri stole a podobne. Hoci sa to nestáva často. Grisen je pri peniazoch, to je očividné, ale je to tiež introvert. V tichosti a pravidelne ťahá do reštaurácie stále nové kontakty a známych, predovšetkým na obedy, občas na večere, vždy slušný a vždy v tých vybraných šatách a s vybranými spôsobmi.

„Takže sme vám podržali zvyčajné miesto pri okne,“ povie a ukážem rukou, zatiaľ čo druhou schytím štyri jedálne lístky a vediem ho podnikom. S načasovaním ako hodinky vytiahnem stoličku a zopakujem zaužívanú vetu: „Dáte si trochu minerálky, kým si vyberiete?“

„Áno, ďakujem.“

Obráti sa mi chrbtom a nechá ma, aby som ho stoličkou zľahka štuchol do kolien. Grisen má bujnú sivobielu hrivu, ktorú si dáva každý týždeň pristrihnúť. Zosivel už pred tridsiatkou, keď robil kariéru v Paríži, a tak dostal prezývku *Le Gris*, po francúzsky Sivý, ktorú si ľudia po jeho návrate do Nórska preložili ako Grisen, čo znamená Prasa. Obrvy má stále tmavé, čo mu dodáva inteligentný výzor pripomínajúci Castelliho alebo aj psí výzor, ktorý zasa evokuje Scorseseho.

BLAISE

Starý Johansen, podnikový pianista, sedí za krídlom na mezaníne a striedavo sa pozerá na klenbu stropu a doľava, úkosom do prázdna. Okrúhle pávie prsty mu s ľahkosťou a ťažkou rutinou pobejú po klávesnici a vyrábajú nepretržitú, takmer nepočuteľnú hudbu. Je to živá hudba? Vyberá si veľkých skladateľov, tento Johansen, ale stále je to živá hudba v reštaurácii. Kým sa tóny rozlietajú do všetkých strán a dolu do podniku, jeho oči sa občas privrú. Starý guľatý Johansen. Hlava sa mu zvezie na plece, vyzerá to, ako keby si na chvíľku zdriemol, ale potom sa vráti do pôvodnej polohy a roztvorí oči. Tak hrá celé hodiny bez prestávky. Sedí tu už druhú generáciu, v nekonečných sériách, každý deň pokyvávajú hlavou na mezaníne, tom medziposchodí, a vyrába príjemné tóny pre hostí. Zdravíme sa zriedka, pretože prichádzame v rozdielnych časoch, hovorí sa však, že má zmysel pre humor.

Na nízkej poličke medzi dvoma stĺpmi uprostred podniku ležia naskladané obrúsky, ktoré sa dajú vďaka značkám na poličke ľahko spočítať. Na poličke stojí sklená zástena s bledými secesnými líniami, ktorá funguje ako predel medzi stolom číslo dvanásť a stolom číslo osem. Keď sa práve nemám čoho chytiť, rád sa

prejdem k poličke s obrúskami, kde sa postavím za zá-
stenu a uhladím obrúsky poličkou navyše. Vanessa,
ktorá tu je nová, to trochu zanedbáva. Musím doze-
rať, aby emblém The Hills bol na obrúskoch zarovna-
ný v pravom hornom rohu.

„Máte dnes v ponuke biele burgundské?“ opýta sa
Grisen.

„Samozrejme.“

Vyčkám dva distingvované takty, kým položím ďal-
šiu otázku, na ktorú už vlastne poznám odpoveď.

„V pohári alebo prinesiem fľašu?“

Grisen odpoveď prevaľuje v ústach.

„Viete čo, dáme si fľašu.“

Prudko sa zdvihne, sotva mu stihnem odtiahnuť sto-
ličku. Vystrie ruky k elegantnému páru, ktorý sa blíži
pomedzi stoly.

„Blaise! (vyslov: Bléz!)“ zvolá Grisen nadšene. A po-
tom milo: „Katharina.“

Blaise Engelbert je Katharinin muž, Katharina je Blai-
sova manželka. S Grisenom sa stretávajú často, najmä
Blaise. S manželkou sú svojimi zrelými verziami, ako
hovoríeva Barmanka, označiť ich za staršie verzie by
podľa nej asi bolo nespravodlivé. Jeden druhého na-
šli každý po drsnej obchádzke cez osloskú spoločnosť
(nech už bola akákoľvek) a teraz sú, môže Barmanka
vyhlásiť, jeden pre druhého tým najstarším partnerom,
akého kedy obaja mali.

Katharina kráča popredku, kladie nohy pred seba
tak, aby sa jej udržiavaná postava vo veku štyridsaťtri
až štyridsaťpäť rokov rozhodne blížila ku Grisenovi.
Blaise jej ide v päťach, má sotva o sedem rokov viac

než ona a na sebe sivé sako s pekným strihom, úplne na úrovni Grisena, možno ešte o stupienok lepšie. Blaisovi na krku visí kvalitná kravata, Blaise kráča rázne. V blízkosti tohto muža sa vždy vznáša slovo finesa. Drobčím za nimi, odťahujem stoličky a bez toho, aby ktokolvek musel otvoriť ústa, mám potvrdené, že si obaja dajú pohár vody i pohár vína.

Menu pôsobí francúzsky a je vysádzané delikátnym, mierne uzatvoreným písmom typu Bodoni. Na dvoch husto popísaných stranách figurujú tieto slová: pečený bôčik, platesa červená, kozľacie, syr s modrou plesňou, rasca, roláda, slnečnica hľuznatá, maslové košíčky, bouillabaisse, sépia, ikry zo siha, datle, pliecko, rilette a veľryba. Na tieto a ďalšie veci možno ukázať a dať si ich pripraviť, sofistikovane a zručne, od šéfkuchára a jeho pomocníkov a potom ja alebo napríklad Vanessa jedlá naservírujeme a hostia si ich kladú do úst, kúsok po kúsku. Možno si objednať i hľuzovky. Hľuzovky sú najdôležitejšie.

Vanessa, pomerne čerstvá čašníčka s krehkým zovňajškom, krátkym chlapčenským účesom a talentom, ktorý brzdia jej ambície, rozkladá obrus, ja sa zasa prejdem po podniku, tu niekomu nalejem, tam niekoho obslúžim. Úbohý herec, ktorého nedávno obvinili z falšovania dokladov, chce, aby som mu dolial, pohľad, ako vidieť, už zbystril. Spoločnosť Grisena si jedálny lístok prezerá minútku-dve, potom zaujmem miesto a nalievam vodu. Blaise rázne odmietne biele burgundské ešte skôr, než mu ho ponúknem. Niekoľkými dlhými dúškami sa napije vody a ja mu okamžite dolievam. Potom naznačí, že sa môže podávať víno.

Po každom naliatí otriem fľašku v smere hodinových ručičiek, aby som zachytil poslednú kvapku. Taktne sa nahnem ponad plece Grisena a tlmene sa opýtam, či počkáme na štvrtú a poslednú osobu. Grisen sa pozrie na náramkové hodinky.

„Ozvala sa niekomu z vás? Sú tri minúty po druhej. Meškáme pol hodiny.“

Blaise a žena zavrtia hlavami.

„Potvrdila, že príde?“ opýta sa Blaise.

„Určite,“ povie Grisen. „Určite.“

Blaisov zátylok je pretiahnutý a pôsobí mladistvo. Natiahne krk a pozrie sa smerom ku vchodu. Má klasický a udržiavaný vlasový strih, ktorý ladí s líniou brady. Aj sklon nosa, ohyb obočia a obrys lícných kostí udržiava pekný súlad s líniou vlasov, tak ako sa vinie z čela nadol k uchu. Napriek svojmu veku má chlapčenský krk a bdely pohľad. Medzi golierom košele a pokožkou krku ostáva príjemných šesť-sedem milimetrov, vyzerá to pekne. Blaise má vytrénovanú postavu, ale nie príliš, páli mu to, ale nie je upätý. Keď hovorí, Katharina a Grisen sa musia nahýnať bližšie, takmer šepká. Blaisov hlas je zvláštny. Kde by človek očakával ambiciózny dôraz, akým sa často vyznačujú pekní až prepíati muži, prekvapí ho rozhodný, autoritatívny, ale priateľský, takmer zmyselný hlas.

„Chcete ešte počkať?“ poviem nevťeravo.

Grisen sa opäť pozrie na hodinky, aj Blaise pozdvihne ľavú ruku a zatrepe zápästím, aby mu hodinky sklzli tak, aby uvidel čas. Nosí, ako vidieť, pekné hodinky značky A. Lange & Söhne: hádam to nie sú Grand Lange I? Má v sebe čosi štramácke, tento Blaise.

„Objednajte si, a oneskorenec...” povie Grisen a naznačí, najprv jednou rukou, potom druhou, že žena, ktorá mešká, si môže objednať, keď príde. Upriem pohľad na Blaisovu ženu, aby som dal najavo, že môže začať s objednávkou. Katharina si vyberie miešaný šalát s kozím syrom Monte Enebro, orieškami, semienkami a marakujovým dresingom.

„Môžem vás poprosiť o viac orechov a semienok?“ opýta sa.

„Viac orechov a semienok,“ zopakujem.

Blaise svoj výber dvakrát zmení, kým sa ustáli na krémovom rizote s drobnou cibuľkou. Váhanie sa Grisenovi zjavne veľmi nepozdáva – očividne pre mňa, nie pre manželov Blaisovcov. Obrátim sa ku Grisenovi. Je rad na ňom. Neponáhľa sa.

„Ten pstruh z Valdresu,“ začne.

„Áno?“

„Aký nekvasený chlieb by ste mi ponúkli ako prílohu?“

„Máme nekvasený chlieb z Hemsedal.“

„Správne.“

„K tomu tiež ponúkame vynikajúcu smotanovú omáčku,“ poviem s ukazovákom spusteným ako hák, aby som naznačil „omáčku“. Čo to robím?

„Ďakujem, nie. Omáčku si neprosím. Stačí mi pstruh.“

„Výborná voľba.“

STENY

Na obloženie steny vedúcej popod všetky portréty, kresby a maľby tu v The Hills sa celé desaťročia lepia papieriky. Dovoľujeme to. Tak to bolo vždy. Teraz sa v nálepkovaní trochu poľavilo, ale nový papierik sa občas objaví. Nie je jasné, ako sa celé toto nálepkovanie začalo, kolujú však reči o tom, že istí „avantgardisti“, ktorí sem chodievali v dvadsiatych rokoch minulého storočia, si predsavzali, že si vystrelia z jedného boháča, ktorý mal svoj stály jedálenský stôl na druhom konci podniku. Z dnešného pohľadu je ťažké povedať, v čom tento žartík spočíval, dolu pri lištách však vidieť staré zožltnuté zvyšky nalepených výstrižkov z novín, ktoré sa týkajú toho finančníka, pána Groscha. Avantgardisti povystrihovali tenké prúžky z novín a polepili nimi stenu, do veľkej miery vodorovne, úplne pri zemi, a chceli si tak z pána Groscha vystreliť, ukázať mu dlhý nos. Tieto pokrčené papieriky sa postupne rozšírili od spodnej lišty vyššie a v priebehu tridsiatych a štyridsiatych rokov ich nasledovali letáky a malé pamflety, výzvy, hlavne politické materiály. V šesťdesiatych a sedemdesiatych rokoch ich potom prekryli komerčné nálepky, najprv staré značky STP a Gulf, potom Castrol a RFI, neskôr zopár futbalových klubov a veslárskech