

PIATA KAPITOLA

Číslo štyridsaťosem.

Vkročím do priestrannej kuchyne a na žltom lístočku v rohu pracovnej dosky uvidím nápis: č. 48: *Katie Kellyová*.

Naľavo stoja ďalší traja kuchári. Všetci máme pred sebou suroviny.

Rozhliadnem sa po stanovišti. Všetko je dokonale čisté a bezchybne usporiadané. Zatiaľ sa nič nepokazilo. Mám pätnásť minút, bude to hop alebo trop.

Otvoria sa hlavné kuchynské dvere a traja porotcovia zastanú priamo pred nami, kde im nikto a nič neunikne.

Asi dostanem infarkt.

Vrchný čašník každého z nich usadí na barovú stoličku a postaví sa vedľa. Martha mala pravdu, Jean-Michel je naozaj krpatý – omnoho nižší a chudší, ako som si myslela. Popravde, ešte nikdy som sa neocitla v takej tesnej blízkosti niekoho, koho som dosiaľ videla len v novinách alebo na obrazovke. Najmä nie pri ňom. Teraz stojí rovno predo mnou: Jean-Michel z mäsa a kostí. Je pozoruhodne útyľ a tajomný, presne ako sme si ho s Marthou predstavovali. Stačí, že vstúpi do miestnosti, a každý ho poslúcha. Porota sa posadí a čašník zazvoní na zvonček. Srdce mi už hádam ani nemôže tláčať rýchlejšie.

„Vďaka za strpenie. O minútku začíname. Dovoľte mi predstaviť vám porotu: oceneného šéfkuchára Jeana-Michela Marchanda, povestného someliéra a kritika Pipa Taylora a hotelierku, ktorá vlastní svetovú sieť hotelov Rembrandt, Octaviu Timminsovú. Dnes budú pozorovať vaše postupy, kvalitu chute jedál a hodnotiť, či vyhovujete ponúkanej pozícii. Azda nemusím pripomínať, že šancu pracovať pre najslávnejšieho šéfkuchára na svete dostanete iba raz v živote. Po boku kulinárskeho majstra sa naučíte viac, než si dokážete predstaviť. Jean-Michel sa preslávil ako najmladší šéfkuchár, ktorému udelili tri Michelinove hviezdičky, kým dovŕšil tridsaťtri rokov.“

Jean-Michel spokojne načúva uznanlivým slovám o svojich úspechoch a jemne sa škrabká po hrudi. Sedí so sklonenou hlavou, zatvorenými očami a nevyriekne ani slova.

„Nie je len kráľom kulinárskeho sveta, ale tiež tvorcom ďalších kráľov, pretože aj svojich zverencov učí, ako sa stať svetovou špičkou. Toto je deň, keď sa vaše meno môže dostať do povedomia troch výnimočných lídrov. Zlomte väz. Začíname.“ Spustí časovač a v tej chvíli zapnem horák.

Mám pred sebou pätnásť minút, ktoré mi môžu zmeniť život. Ráta sa každá sekunda.

Pip pristúpi k môjmu stanovištu, prezrie si nože, suroviny a napokon moju tvár.

„Katie, opíšte mi, čo ste si nadnes prichystali.“

Preruším prípravu a obrátim naňho zrak, aj keď najradšej by som sa ani na okamih nezastavovala. „Klasický steak Diane. *Filet mignon* orestujem na šalotke, masle, horčici a smotane, dochutím kvapkou brandy a budem ho flambovať. Vďaka tomu sa vyparí alkohol a dosiahnem výraznú karamelovú príchuť.“

„Steak je pomerne bezpečná voľba,“ zachichoce sa a spustí plecيا. „Myslíte si, že vám stačí na postup?“

„Nepochybne. Mäso som kúpila ráno v Smithfieldskej tržnici, a to od najlepšieho mäsiara. Steak dokončím na svojej liatinovej panvici. Má takmer sto rokov a saponát či voda sa jej nikdy ani len nedotkli. V rodine ju máme už celé generácie, od prastarej mamy sa dostala k babke, od babky k mame a nakoniec ku mne.“

Vyzerá pobavene. „Podľa vás na tom záleží?“

„Samozrejme, že na tom záleží.“ Ani na zlomok sekundy neuhnem pohľadom.

Ešte chvíľu mi pozerá do očí, akoby hľadal kód alebo kľúč k objaveniu mojej osobnosti. Napokon si ukazovák poklepká po perách. „Netreba to komplikovať, no ani riskovať priveľmi jednoduchými receptmi. Verím, že to zvládnete, Katie.“

Aj ja.

Porotcovia chodia sem a tam. Pohrúžim sa do príprav, kým si nevšimnem, že k môjmu stanovištu sa priblížila Octavia a pozoruje každý môj pohyb. Stojí ako socha. Z jej tváre, tela ani z mrazivého mlčania neviem nič vyčítať. Nakoniec si ruky prekríži cez prsia a zachytí môj pohľad.

„Ako dlho sa venujete vareniu?“ spýta sa.

„Od trinástich,“ odpoviem, zatiaľ čo nakláňam panvicu z jednej strany na druhú a sledujem, ako sa zlatisté maslo pení a buble. „Pochádzam z početnej rodiny, už v mladom veku som zakotvila v rodinnej kuchyni a každý večer som chystala jedlo.“

„Máte kulinársky sen, Katie?“

Nesmiem sa dať prerušiť. Musím rozprávať a ďalej sa obracať od jedného pultu k druhému. Hlavné je naservírovať jedlo včas. To je moja priorita. „Vytvoriť niečo špeciálne, nezabudnuteľné. Túžim spájať ľudí,“ ozvem sa, kým omáčka syčí a stúpa z nej para. „Poskytnúť im niečo, čo si navždy zapamätajú, a miesto, s ktorým budú tie spomienky späté.“

Octavia prikývne a venuje mi odmeraný úsmev. Bud' veľmi dobre rozumie tomu, čo hovorím, alebo si myslí, že táram.

Zvýšim teplotu. Panvica musí byť rozpálená. Časomiera neúprosne tiká, omáčku treba stiahnuť z ohňa a opiecť steak.

Octavia sa vzdiali k ďalšiemu kuchárovi. Jean-Michel mi ešte nepovedal ani slovo. Niekoľko ráz okolo mňa prešiel, ale zatiaľ sa nám nestretli pohľady. Čo ak mal ten chlapík vonku pravdu a steak je hlúpa voľba? Jean-Michel si ma možno ihneď zaškatuľkoval ako obyčajnú, nudnú a podpriemernú.

Ruka sa mi zachveje a onedlho sa celá trasiem. Niekedy to na mňa príde. Napríklad počas testu mi pero vždy lietalo po papieri ako detektor lži, ktorý odhaľoval pravdu o mojej úzkosti. Domnievala som sa, že na kuchárskej škole, kde budem iba variť a konečne ma nebude strašiť nijaká matematika ani angličtina, budem mať veci pod kontrolou. Nakoniec však vysvitlo, že stačí, aby ma niekto pozoroval a hodnotil, a rozochvejem sa. V tom okamihu mnou začne neovládateľne lomcovať a nedarí sa mi to skryť. Nie je to bohviečo, keďže práve mám jedínú šancu uvariť niečo výnimočné a zabezpečiť si budúcnosť.

Netuším, ako na tom som, neviem odhadnúť, čo si o mne myslia a koho vlastne hľadajú. Som najlepšia? Najhoršia? Alebo som úplne na smiech? Vyhodia ma ako Georgiinu divinu? Pánebože! Čo ak ma tu Jean-Michel pred všetkými roztrhá na kusy a roznesie v zuboch, ako to urobil jej? Ruka sa mi chveje tak silno, akoby stískala neviditeľný vibrátor. Na chvíľu musím položiť nôž, pomaly, zhlboka sa nadýchnuť a upokojiť sa, skôr než stratím ďalšiu sekundu vzácneho času.

„Posledných päť minút!“ zvolá čašník.

Skvelé. Hlavne nijaký stres.

Tanier som nahriala, prílohu nachystala a steak som prepiekla tak akurát. Ešte si minútku oddýchne, aby bol dokonalý,

a môžem ho podávať s jemnou omáčkou s brandy, ktorú mi odobrila Alice. Namočím do nej malíčok... Má vyváženú chuť a správnu hustotu. Schytím rukoväť liatinovej panvice a stiahnem ju z ohňa. Stačí už len všetko naložiť na tanier. Som na seba hrdá, jedlo sa mi nepochybne vydarilo. Viem, čo mal Pip na mysli, no zvolila som najlepšie suroviny a urobila s nimi zázraky. Má pravdu, jednoduché recepty sú riskantné, pretože ak človek niečo zbabre, nie je to čím zakryť. Čo sa týka postupu, hrám otvorenú hru. Keď sa mi nepodarí steak, nepatrím sem a môžem sa rovno vrátiť k Bernie, instantným omáčkam a psím konzervám.

Mám pocit, že už sa nič nemôže pokaziť. Akurát musím presvedčiť svoju ruku, aby sa prestala triasť.

Počkať... To hádam nie je pravda. To nemôže byť on.

Kútikom oka zahliadnem, ako cez kuchynské lietacie dvere vchádza chlap, ktorý vyzerá presne ako Ben, môj bývalý. V zlomku sekundy sa naňho pozriem ešte raz. Teplo, tlak, zúfalstvo a nedostatok spánku mi očividne začínajú liezť na mozog. Končeky prstov sa mi klepú a zdá sa mi, že mám pred očami Benovu prekvapenú tvár... už som asi fakt na pokraji síl, veď to je nemožné... Určite blúznim, lebo osoba, ktorú zdanlivo vidím, sa v tomto momente plaví okolo sveta. Nedávalo by to zmysel. Ben Cole v nijakom prípade nemohol vojsť tými dverami. Môj Ben... teda, Ben, ktorý bol kedysi môj, ale aj tak nie je možné, aby sem vkráčal.

Zažmúrim oči, a keď ich znovu otvorím, je to ešte horšie. Zrak ma bezpochyby neklame: má rovnaké hebké čierne vlasy, opálenú pokožku, tie isté nádherne plné pery skrútené do polovičného úsmevu. Dobre, uprostred kuchyne zjavne stojí Ben. Zíza mi do očí a netvári sa o nič menej šokovane a neveriacky ako ja. Zhlboka sa nadýchnem, schytím kliešte a naberám steak

na tanier, keď mi zrazu rukou samovoľne šklbne a steak zmizne. Nie je v klieštoch ani na tanieri.

Je na podlahe.

Prekliaty steak! Dokonale pripravený *filet mignon* mi práve spadol na zem.

V priebehu jedinej sekundy je všetko inak. Zrútil sa mi svet. Skončila som. Stačí okamih nepozornosti, nečakaný pohľad, roztrasená ruka a ocitnem sa uprostred najhoršej nočnej mory.

Niečo také sa hádam ani nemôže stať. No práve sa to udialo.

Zdvihnem zrak, nadávky sa mi zaseknú v hrdle a potom sa opäť pozriem na zem. Táto hrôza sa mi z toľkého stresu možno iba sníva. Očami rýchlo hľadám Jeana-Michela. Čo ak to nevidel? Mohla by som začať znovu a nič by si nevšímol.

Spozna chrbta však začujem, ako si odfrkne. Výborne, práve ma pozoroval. Z toho posmešného zvuku mi je jasné, že na nehody, nešťastné náhody a výhovorky v tejto kuchyni nie je čas.

Zvrtnem sa na päte a naskytne sa mi ešte horší pohľad. Stojím priamo pred Benom, ktorý sa na mňa díva ako omráčený. Zavriem oči a priložím si ruky k spánkom. Dopekla! Čo som to spravila? Doriti! Prečo sa mi zakaždým stane niečo také, prečo práve mne... Otec tomu hovorí ikarovský syndróm: človek chce zájsť príďaleko, prirýchlo, priskoro, až nakoniec spadne. Moje schopnosti nesiahajú tam, kam chcem a kam si myslím, že dosiahnu. Vždy to tak bolo.

Začnem dýchať rýchlejšie, vrátim sa k rozpálenej panvici a pochyť ma panika. Toto je môj koniec. Bola som blízko, výhru som mala na dosah ruky, ale tak to už v mojom živote chodí. Stále som krôčik pozadu, zle si usporiadam priority, utekám, keď treba zostať na mieste, stojím, keď treba utekať, mienim cieľ a zostanem s prázdnyimi rukami.

Neviem, čo teraz príde. Jean-Michel ma pravdepodobne pred všetkými poriadne zvozi, no Ben nesmie byť pri tom. Nevidel ma už takmer tri roky. Nedovolím, aby ma považoval za psychicky nestabilnú babráčku. Musím to napraviť.

Stará dobrá panvica je ešte rozpálená a mám štyri a pol minúty. Okamžite musím začať odznova a položiť pred porotu dokonale opečený steak. Zatiaľ nie je všetko stratené, stále mi zostáva zrníčko nádeje. Pozriem sa najprv na Bena, potom na Jeana-Michela a vyčarujem úsmev hodný filmovej hviezdy, ktorým naznačím, že mám všetko pod kontrolou. Na rozžeravenú panvicu hodím druhý steak (*Vďaka, milý mäsiar!*), poriadne ho podlejem brandy, flambujem a popritom krájam cibuľu a huby na novú omáčku.

Pod intenzívnym dohľadom nakláňam panvicu sem a tam a syčiace mäso otáčam na vriacom zlatistom masle. Pracujem v bleskovom tempe a pridávam lyžicu za lyžicou ako v zrýchlenom zábere, len aby som sa nemusela pozeráť na ich tváre. Sústredím sa na to, čo je predo mnou, až sa okolitý svet rozplynie ako vždy, keď varím. Zbožňujem ten pocit.

Prišla som na nový expresný spôsob prípravy klasického francúzskeho steaku, ktorý nezaberie viac než štyri minúty?

To uvidím o chvíľu.