

## AMUSE- BOUCHE

Jest pora lunchu i sala restauracyjna się zapełnia. Kelnerzy w eleganckich, czarnych garniturach i muchach wydają się profesjonalni, zajęci – i zdecydowanie francuscy – gdy w pędzie wręczają karty, odbierają zamówienia, odpowiadają na pytania, a w końcu znikają za wahadłowymi drzwiczkami z tyłu sali, niczym płatni zabójcy albo mnisi.

Stoję i wszystko to obserwuję, próbując ukryć narastającą we mnie panikę. Zastanawiam się, czy powinienem jednemu z kelnerów się przyznać, podejść, wziąć na stronę i powiedzieć całą prawdę: że absolutnie nie mam pojęcia, co robić.

Ale nie mogę zrobić nawet tego. W ten sposób zdradziłbym się z czymś jeszcze: że w zasadzie nie mówię po francusku. Stoję pośrodku eleganckiej restauracji w stolicy Francji, właściwie w charakterze kelnera, i nawet nie znam języka.

To nie jest żadna mała kafejka ani dzielnicowe bistro. To duża, paryska restauracja z prawdziwego zdarzenia, którą zaludniają budząca respekt kobieta przy pulpicie obok wejścia, armia opryskliwych kelnerów, *directeur* wyglądający jak kuzyn Napoleona Bonaparte (znacznie wyższy) oraz złośliwy menadżer, który chce się mnie pozbyć, bo zna prawdę, że ja tu nie pasuję.

Udało mi się załapać na tę robotę (jeśli można tak powiedzieć) dzięki wykonywanym w odpowiednich momentach wzruszeniom ramion i wcześniej wyuczonemu monologowi. Jeśli teraz odkryją, że nie znam francuskiego – będzie po wszystkim. Za wszelką cenę muszę się tu wpasować. W przeciwnym razie zwolnią mnie – nadal nie jestem pewien, czy mam tę pracę, czy też jestem tu tylko na próbę – i znów od świtu do zmierzchu będę przemierzał lodowate ulice Paryża z teczką wypełnioną życiorysami.

Fakty wyglądają następująco: zjawiłem się tu nad ranem w tanim, workowatym garniturze i do niedawna trzymano mnie z dala od innych kelnerów, niczym Minotaura, w piwnicy, gdzie polerowałem kieliszki aż palce pokryły mi się pęcherzami.

W krótkich chwilach, kiedy znajdowałem się w pobliżu innych kelnerów, słyszałem powtarzające się, dotyczące mnie słowo „pikolak”. Oczywiście nie miałem pojęcia, co to jest „pikolak”, a jeszcze mniejsze, czym się zajmuje.

Podczas gdy restauracja zapełnia się eleganckimi paryżanami, ja pozostaję w bezruchu i staram możliwie najmniej rzucać w oczy, obserwuję innych kelnerów w poszukiwaniu wskazówek, czegokolwiek, co pozwoli mi zrozumieć, jak to wszystko działa, jak ta machina pracuje. Poruszają się jak mechanizm zegarka zamknięty w jakiejś dziwnej, pozbawionej myśli choreografii, o jeden krok przed klientami. Dokładają i zbierają srebrne sztućce; lekko się

skłaniają; odsuwają krzesła, kładą białe serwety na kolanach gości, otwierają butelki wina i nalewają je z francuskim ceremoniałem, uśmiechają się dyskretnie, przytakują skinieniem głowy...

Nie trzeba wspominać, że nie mam ani pióra, ani notesu. Nie mam też pojęcia, co jest w karcie ani jak odbierać zamówienia, ani nawet czy w ogóle powinienem to robić. Nie mam pojęcia skąd przychodzą dania, jak są przyrządzane ani kto je robi.

Goście, co naturalne, starają się zwrócić moją uwagę, jednak po kilku nieudanych próbach zrozumienia, co do mnie mówią, postanawiam ich ignorować, co jest nadspodziewanie łatwe i nadaje mi rys profesjonalizmu.

Kiedy już myślę, że udało mi się wtopić w ciężką, czerwoną zasłonę za mną, po przeciwnej stronie sali dostrzegam grasującego menadżera o szczupłej twarzy i w szarym garniturze.

Urządzona w klasycznym stylu francuskim restauracja – z wysokim sufitem, wypolerowanymi lustrami, oprawionymi w ramy w stylu Ludwika XVI, tapetami w motywy *fleur-de-lis* i dużymi pojedynczymi oknami – jest teraz niemal pełna. Od stolików ku światowi kelnerów niesie się lekki szmer rozmów, delikatne pobrzękiwanie sztućców, zapach drogich perfum. Kelnerzy z przerzuconymi przez rękę serwetami w barwie herbacianej bieli, ciągnącymi się za nimi jak białe smugi za samolotem, szybują ponad salą z olbrzymimi, srebrnymi tacami.

Menadżer zbliża się szybko, więc podejmuję ostatnią próbę, by sprawić wrażenie zajętego i postanawiam najkrótszą drogą dostać się do wahadłowych drzwi z tyłu sali. Drzwiczki są lekkie, otwierają się w obie strony na zawiasach i prowadzą podróżnika do świata, gdzie panuje chłód, znika zapach perfum i z pewnością nie słychać uprzejmych rozmów.

Są to nie tylko drzwi, to granica, za którą znajduje się całkowicie inny świat. Labiryntowy świat złożony z pomieszczeń kuchennych, obieralni, magazynów, zmywalni, szatni, pomieszczeń na odpadki, korytarzy, ukrytych schodków... Zaludniają go ci, którzy wprawiają w ruch ten mechanizm. Ukryte twarze Paryża. Ludzie, którzy trudzą się w mrokach, byście mogli cieszyć się posiłkiem w przyzwoitej cenie.

Przedemną ciągnie się ciemny, niski, wyłożony płytami chodnikowymi korytarz, prowadzi w dół, ku trzewiom budynku. W powietrzu unosi się zapach gotowanych potraw, odległe krzyki oraz przenikliwe trzaski i uderzenia metalu.

Za mną, po drugiej stronie drzwi, w pełnym przepychu otoczeniu znanej restauracji setki paryżan czekają na zamówione dania.

Oto granica między dwoma światami, między Paryżem, który widzisz i tym, który pozostaje ukryty. A ja chcę dowiedzieć się, jak to jest wejść za fasadę miasta.

Nagle przez wahadłowe drzwi wpada menadżer i zaczyna mi wymyślać, popychać ciemnym korytarzem w stronę źródła tajemniczych dźwięków i zapachów.

– .....! – wrzeszczy.

Nie mam pojęcia, co mówi, ale najwyraźniej jest wściekły.

– *Je suis le pikolak* – próbuję.

– ... ..... *putain* pikolak! – sapie.

Jego ton to potwierdza. Tak, jestem pikolakiem. Jak bardzo może być to trudne?

Każdym agresywnym pchnięciem wciska mnie dalej w korytarz, głębiej we wnętrze tej maszyny, bliżej dziwnych hałasów i zapachów. Wraz z ostatnim pchnięciem zlatuję z kilku stopni i wpadam do niewielkiego pomieszczenia. Trzech kelnerów tłoczy się tam wokół swego rodzaju okienka w ścianie. Pokoik wypełniają krzyki. Mężczyźni popychają się, przepychają i wrzeszczą na siebie. W końcu, jak spłoszone gołębie, rozpraszają się z tacami pełnymi pyszności, menadżer przegania ich korytarzem i do sali restauracyjnej.

Znów jestem sam, tajemnicze, sięgające mi pasa okienko w ścianie jest wolne. Lampy grzewcze palą się na czerwono, niczym u wejścia do Hadesu. W ciemnym pomieszczeniu po drugiej stronie porusza się jakiś cień.

*Allô?* – odzywam się.

Nikt nie odpowiada. Chwilę później rozlega się dzwonek. Cień materializuje się w brudnobiałą marynarkę, dolną część osoby. A potem para dłoni bezgłośnie wypycha danie. Rozlega się okrzyk: *Service!*

Stoję jak skamieniały. Nie mam pojęcia, co robić. Jeśli zabiorę danie, które wygląda jak *fois gras*, dokąd mam je zanieść?

– *Service!* – Tym razem brzmi to bardziej natarczywie.

Pieprzę to. Biorę. Nie mam bladego pojęcia, co z tym zrobić, ale co najgorszego może mi się przytrafić?

*Amuse-bouche* (fr.) – zakąska.

*directeur* (fr.) – dyrektor.

*fleur-de-lis* (fr.) – lilia.

*Je suis le...* (fr.) – jestem ...

*putain* – kurwa.

*Allô?* (fr.) – Halo?

*Service!* (fr) – Obsługa!

*fois gras* – gęsia wątróbka.