

Słodko-gorzka opowieść o doświadczaniu życia
osadzona w niezwykłym mieście, w którym nie ma miejsca
na wyrzuty sumienia.

PUBLISHERS WEEKLY

SWEETBITTER



STEPHANIE DANLER

STEPHANIE DANLER

SWEETBITTER

TŁUMACZENIE AGNIESZKA WALULIK



OTWARTE

KRAKÓW 2019

Tytuł oryginału: *Sweetbitter*

Copyright © 2016 by Stephanie Mannatt Danler

Copyright © for the translation by Agnieszka Walulik

Wydawca prowadzący: Monika Rossiter

Redaktor prowadzący: Anna Małocha

Przyjęcie tłumaczenia: Arletta Kacprzak

Opracowanie typograficzne książki: Daniel Malak

Adiustacja, korekta i łamanie: Pracownia 12A

Projekt okładki: Oliver Munday

Adaptacja okładki na potrzeby polskiego wydania: Eliza Luty

Fotografia na okładce: George Baier IV

Fotografia autorki: Nick Vorderman

ISBN 978-83-7515-578-5



Dystrybucja: SIW Znak. Zapraszamy na www.znak.com.pl

*Dla moich dziadków,
Margaret Barton Ferrero
i Jamesa Vercellego Ferrero*

„Eros uderzył mnie i obezwładnił,
ten słodko-gorzki i zawsze zwycięski stwór”.

Safona, tłum. Janina Brzostowska

„Spójrzmy teraz filozoficznie na rozkosz i cierpienie,
których przyczyną może być smak”.

Anthelme Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku*
albo medytacje o gastronomii doskonałej

LATO

11

JESIEŃ

107

ZIMA

199

WIOSNA

295

LATO

I

Wyrobi ci się podniebienie.

Podniebienie to takie miejsce w jamie ustnej, gdzie mieści się pamięć. Gdzie odcieniom smaku przypisuje się konkretne słowa. Spożywanie potraw staje się dyscypliną, w której skrupulatnie przestrzega się terminologii. Już nigdy nie będziesz zwyczajnie jeść.

Nie wiem, co dokładnie oznacza „obsługiwać gości”. Oczywiście jest to praca, ale nie tylko. Cechuje ją pewna przejrzystość: to zawód, w którym nie ma miejsca na typowe ambicje. Nie można piąć się czy staczać po szczeblach kariery. Po prostu służy się innym. Jest się z obsługi.

Ale na pewno oznacza to szybkie pieniądze – luźne, śliskie banknoty, które pęcznieją w zwitki i rozwiewają się w jeden wieczór. Może też być środkiem do celu dla tych, którzy wiedzą, czego chcą, i mają wyraźną wizję tego, co pragną osiągnąć. Dość szybko przyswoiłam sobie to wszystko, kiedy w wieku dwudziestu dwóch lat zatrudniono mnie w restauracji.

Ta praca wiązała się z pewnymi zaletami: pensja, poczucie bezpieczeństwa płynące z posiadania miejsca, gdzie można

przeczekać. Nie wiedziałam tylko, że czas ten jest ujęty w ostry nawias. Nie istniało w nim nic innego. A poza nim pamiętało się tylko rozmytą plamę chwilowego szaleństwa. Dziewięćdziesiąt procent ludzi nawet nie wpisałoby takiego stanowiska do CV. Może na rozmowie o pracę wspomnieliby o nim mimochodem, żeby dać do zrozumienia, że mają kręgosłup moralny – jakby chodziło o swego rodzaju odznakę za męczeństwo, jakby przeżyli trzęsienie ziemi albo odbyli służbę wojskową. Coś z natury przejściowego.

Przyjechałam tu jak wszyscy – samochodem. Samochodem pełnym bzdetów, które wtedy wydawały mi się ważne, a które niedługo potem wywaliłam na ulicę: płyty DVD, które szybko poszły w zapomnienie, karton z cyfrowymi i analogowymi aparatami czekającymi, aż rozbudzi się we mnie nadal uspiony talent fotograficzny, egzemplarz *W drodze* Kerouaca – powieści, przez którą nie mogłam przebrnąć, nowoczesna szwedzka lampa z supermarketu. Miałam za sobą długą, ciemną podróż z miasteczka tak małego, że nie odszukałoby się go nawet na najbardziej pomocnej z map.

Czy ktokolwiek przybywa do Nowego Jorku bez bagażu wspomnień? Raczej nie. Ale kiedy przejeżdżałam nad Hudson, myślałam o Lete, mlecznobiałej rzece zapomnienia. I zapomniałam, że mam matkę, która zostawiła mnie, zanim zdążyłam otworzyć oczy, i ojca, który snuje się jak duch po pokojach naszego domu. Zapomniałam o korowodzie przejrzystych jak moskitiera ludzi wypełniających moje życie, którzy nie byli w stanie zrozumieć tego, co pragnęłam im powiedzieć – cokolwiek to było, i o tym, jak odjeżdżałam żwirowymi drogami pośród wyschniętych pól, pod przytłaczającym spojrzeniem gwiazd, nie czując nic.

Zgadza się, przyjechałam tu, żeby uciec. Ale przed czym? Przed światem opierającym się na dwóch filarach: amerykańskim

futbolu i kościele? Przed niskimi, wyblakłymi domkami stojącymi w ślepych zaułkach, gdzie nie bawiły się żadne dzieci? Przed porankami spędzanymi nad lokalną gazetą i pączkami z kartonowego pudełka? Statecznością i sentymentalizmem? To nie miało znaczenia. Nigdy się nie dowiem, o co dokładnie chodziło, bo moje życie, tak jak życie większości ludzi, posuwało się niedostrzegalnymi krokami i zawsze do przodu.

Powiedzmy więc, że urodziłam się pod koniec czerwca 2006 roku o siódmej rano, kiedy w świetle wschodzącego słońca przejechałam most Waszyngtona z opuszczonymi szybami i radiem nastawionym na jakiś niemożliwie budujący popowy przebój, pod niebem pełnym ostrych kantów porannego blasku, zanim zdążyły je przesłonić wyziewy spalin i wszystko zaczęło się piec w skwarze korków – otwarte, otwarte, otwarte.

Kwaśne: wszystkie soki z owoców cytrusowych, które wykrzywiają usta, cytryny Meyera o cienkich skórkach, szorstkie limonki kaffir. Jogurty i octy o właściwościach ściągających. Cytryny śpiące w litrowych pojemnikach w zasięgu dłoni kucharzy. Szef kuchni wydierał się: „Za mało kwaśne!”, a wtedy oni patroszyli owoce, napełniając potrawę pieszczotliwym żądłem żywego smaku.

Nie wiedziałam o opłatach za wjazd.

– Nie wiedziałam – powiedziałam do pani w budce. – Czy ten jeden raz nie mogłaby pani zrobić wyjątku?

Kobieta była niewzruszona jak posąg. Kierowca w samochodzie z tyłu zaczął trąbić, ktoś za nim również i miałam ochotę schować się pod kierownicę. Kobieta pokierowała mnie na bok, gdzie mogłam się cofnąć i zawrócić, i nagle znalazłam się twarzą do kierunku, z którego właśnie przejechałam.

Skręciłam w labirynt przemysłowych ulic, każda z nich była bardziej zwodnicza od poprzedniej. Ogarnął mnie irracjonalny strach, że nie zdołam znaleźć żadnego bankomatu i będę musiała wrócić do domu. Wreszcie zatrzymałam się pod Dunkin' Donuts. Wyjęłam dwadzieścia dolarów i sprawdziłam, ile mi zostało na koncie: sto czterdzieści sześć dolarów. Skorzystałam z toalety i opłukałam ściągniętą twarz. „Już prawie” – powiedziałam do swojego odbicia w lusterku.

– Poproszę dużą mrożoną kawę o smaku orzechowym – odezwał się do mężczyzny o świszczącym oddechu, który stał za ladą i przeżuwał mnie wzrokiem.

– Znowu ty? – Podał mi resztę.

– Słucham?

– Byłaś tu wczoraj. Zamówiłaś to samo.

– Nie. Absolutnie. Nie. – Stanowczo pokręciłam głową, żeby podkreślić te słowa. Zobaczyłam siebie, jak wysiadam z samochodu wczoraj, jutro i każdego następnego dnia mojego nowego życia, parkuję pod Dunkin' Donuts w jebanym New Jersey i zamawiam tę kawę. Zrobiło mi się niedobrze. – Nie było mnie tutaj – powtórzyłam, nadal kręcąc głową.

Kobieta w budce uniosła brew i zahaczyła kciukiem o szlufkę paska, gdy triumfalnie opuściwszy szybę, powiedziałam:

– To znowu ja, wróciłam.

Podałam jej pieniądze obojętnym gestem.

– Czy teraz już mogę wjechać?

Słone: ślinka napływa ci do ust. Bretońska sól w płatkach, które rozpuszczają się pod wpływem dotyku. Bloki różowej soli z Himalajów, szare matowe grudki z Japonii. Nieskończony strumień koszernej soli wylewający się z dłoni Szefa. Dosalanie to przedsięwzięcie wymagające niezwyklej finezji – potrawa zawsze domaga się więcej, ale najmniejsza przesada jest zabójcza.

Znajomy znajomego znajomego – na imię miał Jesse. Wolny pokój za siedemset dolarów miesięcznie. Dzielnica o nazwie Williamsburg. Miasto tkwiło w okowach bezwzględnej fali upałów, w gazetach straszyły nagłówki donoszące o zgonach na Queensie i w dalszych okolicach, gdzie czasami odcinano prąd. Policjanci rozdawali torebki z lodem – topniejąca pociecha.

Ulice były szerokie i puste. Zaparkowałam przy Roebling Street. Było popołudnie, brakowało cienia i wszystkie sklepy wyglądały na zamknięte. Przeszłam na piechotę do Bedford Avenue w poszukiwaniu jakichkolwiek śladów życia. Zauważyłam jakąś kawiarnię i pomyślałam, że spytam, czy nie szukają kogoś do pracy. Kiedy zajrzałam przez okno, zobaczyłam pochylone nad laptopami dzieciaki – wąskouste, pełne kolczyków, wychudłe, o wiele starsze ode mnie. Obiecałam sobie, że wezmę pierwszą lepszą robotę, jaka się nawinie – będę kelnerką, baristką, wszystko-kurwa-jedno-czym, byle tylko poczuć, że mam jakiś punkt zaczepienia. Ale kiedy nakazałam sobie otworzyć drzwi, moja ręka odmówiła współpracy.

Z nabrzeża rozciągał się widok na szkielety bloków wyrastające ponad niższą zabudowę. Wyglądały jak pomyłki, które wymazano gumką. Nad jakąś pustą, zarośniętą działką trzeszczał zardzewiały szyld po dawnej stacji benzynowej – otaczały mnie ambiwalentne oznaki wymierania okolicy.

Mój nowy współlokator pracował w biurze w centrum i nie mógł się ze mną spotkać. Zostawił mi klucze w barze U Clema, niedaleko mieszkania.

Bar był ciemną plamą na słonecznej uliczce. Klimatyzator buczał jak silnik diesla. Kiedy wchodziłam, namaścił mnie kroplą kondensacji. Stałam w strumieniu chłodnego powietrza, mrużąc, gdy moje oczy oswajały się z mrokiem.

Zobaczyłam barmana opartego plecami o tylną część baru, z nogami na kontuarze. Miał na sobie pokrytą łatanami i ćwiekami dżinsową kamizelkę, nosił ją na gołe ciało. Przed nim siedziały dwie kobiety w żółtych wzorzystych sukienkach, mieszając słomkami w dużych kieliszkach. Nikt się do mnie nie odezwał.

– Klucze, klucze, klucze – mruknął barman, kiedy o nie zapytałam.

Gdy podeszłam bliżej, poczułam bijącą od niego woń potu. Pokrywały go też straszliwe, demoniczne wręcz tatuaże. Skóra na jego żebrach wydawała się naklejona. Wąsy miał tak zadbane, że ani jeden włoszek nie odstawał, przypominały przez to cienkie warkoczyki. Wyciągnął zza baru kasę, postawił ją ciężko na kontuarze i zaczął grzebać w szufladce pod spodem. Sterty kart kredytowych, drobniaki w zagranicznych walutach, koperty, paragony. Zabezpieczone przyciskiem banknoty furkotały.

– Jesteś dziewczyną Jesse'ego?

– Ha – odezwała się jedna z kobiet. Przycisnęła sobie kieliszek do czoła i przetoczyła go w jedną i w drugą stronę. – Śmieszne.

– Róg Drugiej Południowej i Roebling – odpowiedziałam.

– Czy ja ci, kurwa, wyglądam na pośrednika nieruchomości? – Barman rzucił mi pęk kluczy oznaczonych kolorowymi plastikowymi nasuwkami.

– No weź, jeszcze ją przestraszysz – odezwała się druga kobieta.

Nie wyglądały mi na siostry, ale obie były ciężko zbudowane, ich głowy wznosiły się nad dekolami halter jak figury dziobowe nad kadłubami statków. Jedna była blondynką, druga brunetką. Dopiero kiedy przyjrzałam się uważniej, zauważyłam, że ich sukienki są identyczne. Kobiety przerzucały się po cichu prywatnymi żartami.

Zastanawiałam się, jak ja tu przeżyję. Ktoś będzie musiał się zmienić: albo oni, albo ja. Wyszukałam klucze oznaczone napisem Roebling 220. Barman zniknął za kontuarem.

– Bardzo panu dziękuję – powiedziałam w powietrze.

– Ależ nie ma sprawy, *madame* – odparł, wychylając się i trzepocząc rzęsami. Otworzył sobie piwo, podsunął wąsy do góry i przesunął językiem dokoła otworu puszkii, nie odrywając ode mnie wzroku.

– No dobrze, to ja już sobie... – zaczęłam, odsuwając się tyłem. – Może wpadnę kiedyś na... na drinka.

– Już to widzę – odparł i odwrócił się do mnie plecami. Nadal czułam jego smród.

Tuż przed tym, jak wyszłam z powrotem na upał, usłyszałam jedną z kobiet:

– Boże...

A potem barmana:

– Cała ta jebana okolica schodzi na psy.

Słodkie: grudkowate, proszkowane, brązowe, powolne jak miód albo melasa. Kostki cukru w mleku, które obklejają usta. Kiedyś, kiedy byliśmy dzicy, potrafiliśmy zaczadzić się cukrem – to pierwszy narkotyk, od którego się uzależniliśmy i któremu się oddawaliśmy. Okiełznaliśmy go, wyrefinowaliśmy, ale smak soku ściekającego z brzoskwini nadal uderza w nas jak nagła fala powodzi.

Nie pamiętam, dlaczego jako pierwszą wybrałam właśnie tę restaurację.

Pamiętam za to – i to w najdrobniejszych szczegółach – fragment Szesnastej Ulicy, który tak niewiele zdradzał: bezosobowy zielononiebieski front restauracji Coffee Shop z lat pięćdziesiątych, batalion śmietników pomiędzy nami a Blue Water Grill, sklepik z dwoma małymi stolikami do kart, przy których można było wypić piwo. I kelnerzy, zawsze w uniformach, kupujący miętówki i napoje energetyczne.

Aleją, w której kucharze palili papierosy podczas przerwy w pracy, zaułek, gdzie przypalali zioło i kopali szczury buszuujące w śmieciach. A tuż za zasięgiem naszego wzroku – granica niewielkiego parku.

Co widział Właściciel, gdy budował tę restaurację? Przyszłość.

Kiedy zaczęłam tam pracować, opowiadano mi wiele historii. Mówiono, że w latach osiemdziesiątych Union Square świecił pustkami. Przeniosło się tam tylko kilka wydawnictw. Tamta dzielnica była teraz zupełnie inna. Supermarket Whole Foods, księgarnia Barnes & Noble, sklep elektroniczny Best Buy – wszystko to zrzucano bez pardonowo dookoła placu. W Rzymie, kiedy drążono tunele metra, znaleziono całą dawną cywilizację: artystów, polityków, krawców, fryzjerów, barmanów. A gdyby podrażać tutaj, na Szesnastej, znaleziono by nas, tylko w młodszych wersjach, i wszystkie te śmierdzące stęchlizną lokale, i wszystkich starych żuli z parku – też młodszych.

Co widzieli tamci pierwsi kelnerzy w osiemdziesiątym piątym, kiedy przychodzili tu na rozmowy o pracę? Knajpkę, grill, bar bistro? Mieszankę Włoch, Francji i zaczątków kuchni amerykańskiej, w której potencjał nikt tak naprawdę jeszcze nie wierzył? Kocioł, który powinien był okazać się kłapą? Gdy pytałam, co takiego wtedy widzieli, mówili mi, że Właściciel wybudował restaurację z gatunku takich, jakie do tamtej pory nie istniały. Wszyscy powtarzali, że kiedy przestąpili jej progi, poczuli się jak w domu.

Gorzkie: zawsze trochę nieoczekiwane. Kawa, czekolada, rozmaryn, skórka cytrynowa, wino. Kiedyś, kiedy byliśmy dzicy, gorzki smak ostrzegał nas przed trucizną. Język nadal waha się przy każdym nowym spotkaniu. Zachęcamy go, żeby odważył się na ten krok. Mówimy: „Oswój się”. A potem: „Rozkoszuj się”.

Za dużo się uśmiechałam. Pod koniec rozmowy o pracę zaczęły mnie boleć kąciaki ust, napięte jak nadwyrężone śledzie w namiocie. Ubrałam się w czarną letnią sukienkę i zmechacony kardigan – najbardziej konserwatywny i profesjonalnie wyglądający element mojej garderoby. W torebce miałam kilka złożonych

kopii CV, a mój plan – jeśli w ogóle można w ten sposób określić niepewny instynkt, którego niechętnie postanowiłam usłuchać wbrew swoim najgorszym obawom – polegał na tym, żeby wchodzić do kolejnych lokali, dopóki ktoś mnie nie zatrudni. Gdy zapytałam współlokatora, gdzie najlepiej poszukać pracy, powiedział, że na Union Square mieści się najlepsza restauracja w Nowym Jorku. Nie minęła minuta, od kiedy wysiadłam z metra, a pod moimi pachami pojawiły się dwa ogromne półksiężycy potu, lecz nie mogłam zdjąć swetra, bo sukienka była zbyt głęboko wycięta.

– Dlaczego wybrałaś właśnie Nowy Jork? – zapytał Howard, menadżer restauracji.

– Myślałam, że zapyta pan, dlaczego wybrałam właśnie tę restaurację – odparłam.

– Na początek zacznijmy od Nowego Jorku.

Wiedziałam z książek, filmów i *Seksu w wielkim mieście*, jak powinnam odpowiedzieć. Wszyscy powtarzają: „Zawsze marzyłam, żeby tu zamieszkać”. I podkreślają słowo „marzyłam”, przeciągają je, żeby brzmiało bardziej prawdziwie.

Wiedziałam też, że wiele osób mówi: „Przyjechałam tu, żeby zostać piosenkarką/tancerką/aktorką/fotografką/malarką”. Albo: „Pragnę pracować w sektorze finansowym/modzie/przemysle wydawniczym”. Lub: „Przyjechałam, bo chciałam stać się potężna/piękna/bogata”. I zawsze brzmi to tak, jakby naprawdę chciały powiedzieć: „Przyjechałam tu, żeby stać się kimś innym”.

– Mam wrażenie, że w ogóle nie miałam wyboru – stwierdziłam wreszcie. – No bo dokąd jeszcze mogłabym wyjechać?

– Ach – odparł. – Czyli poczułaś zew?

I tyle. „Ach”. Nagle poczułam się tak, jakby Howard rozumiał, że nie miałam nieskończonych możliwości, że istniało tylko jedno miejsce na tyle wielkie, żeby pomieścić to całe nieokreślone, nieukierunkowane pragnienie. „Ach”. Może wiedział, że fantazjowałam o życiu dwadzieścia cztery godziny na dobę. Może wiedział, jak bardzo się do tej pory nudziłam.

Howard był pod pięćdziesiątkę i miał zadbaną kwadratową twarz. Włosy nad czołem zaczynały mu się przerzedzać, podkreślając wyłupiaste oczy, które mówiły mi, że nie potrzebował dużo snu. Trzymał się mocno na umięśnionych nogach, balansując wydatnym brzuchem. Przenikliwe oczy – pomyślałam, kiedy bębnił palcami w biały obrus i mierzył mnie wzrokiem.

– Ma pan ładne paznokcie – powiedziałam nagle, spoglądając na jego dłonie.

– Tego wymaga praca – odparł niewzruszony. – Powiedz mi, co wiesz na temat win.

– Och, znam tylko podstawy. Ale mam je dobrze opanowane. – Czyli potrafiłam odróżnić białe wino od czerwonego. Bardziej podstawowo już być nie może.

– Na przykład – ciągnął, rozglądając się po pomieszczeniu, jakby chciał wyłowić pytanie z powietrza – wymień mi pięć szlachetnych gron z Bordeaux.

Wyobraziłam sobie rysunkowe winogrona, każde w koronie, witające mnie w swoim *châteaux*: „Bądź pozdrowiona, oto my, szlachetne grona z Bordeaux!” – wołały. Zastanawiałam się, czy nie skłamać. Nie miałam pojęcia, czy Howard doceni moją szczerść, jeśli przyznam się do ignorancji.

– Mer...lot?

– Zgadza się – potwierdził. – To jedno.

– Cabernet? Przepraszam, ale raczej nie pijam bordeaux.

Howard zrobił współczującą minę.

– Oczywiście, to nieco droższe wina.

– No właśnie – przytaknęłam. – Dokładnie to mam na myśli.

– W takim razie co zwykle pijasz?

W pierwszym odruchu chciałam wyliczyć wszelkie napoje, które regularnie spożywałam. W mojej głowie znowu pojawiły się roztańczone szlachetne grona, opowiadające Howardowi o mrożonej kawie z Dunkin' Donuts.

– Zwykle... czyli kiedy?

– Ku czemu się skłaniasz, kupując butelkę wina?

Wyobraziłam sobie siebie dokonującą zakupu wina nie na podstawie ceny, odległości od kasy supermarketu czy rodzaju zwierzęcia na etykiecie, ale ukrytej matrycy mojego indywidualnego gustu. Nawet ustrojona w kardigan uznałam, że obraz ten jest równie śmiechu warty jak moje szlachetne grona.

– Beaujolais? To też rodzaj wina, prawda?

– Zgadza się. *Beaujolais, c'est un vin fainéant et radin**.

– No właśnie. Tak.

– A jaki *cru* lubisz najbardziej?

– Nie jestem pewna – odparłam, trzepocząc rzęsami mocno i przesadnie.

– Masz jakieś doświadczenie w tej branży?

– Tak. Przez wiele lat pracowałam w kawiarni, napisałam w CV.

– Mam na myśli restauracje. Wiesz, co to znaczy kogoś obsługiwać?

– Tak. Kiedy dania są gotowe, przynoszę je klientom i ich obsługuję.

– Masz na myśli gości.

– Gości.

– Twoich gości.

– Tak, właśnie to chciałam powiedzieć.

Howard zanotował coś na górze mojego CV. Obsługiwanie? Goście? Na czym polega różnica pomiędzy gościem a klientem?

– Tu jest napisane, że studiowałaś anglistykę.

– Zgadza się. Tak, wiem: to bardzo ogólny kierunek.

– A co czytasz?

– Proszę?

– Co w tej chwili czytasz?

– Czy to na pewno pytanie na temat?

– Być może. – Uśmiechnął się. Jego wzrok wolno i bez skrępowania przesunął się po mojej twarzy.

* Franc.: To wino dla leniwych i skąpych. (Wszystkie przypisy pochodzą od tłumaczki).

– Hm. Nic. Po raz pierwszy w życiu nie czytam nic. – Urwałam i wyrzuciłam przez okno.

Chyba jeszcze nikt, nawet wykładowcy, nie zapytał mnie, co akurat czytam. Howardowi zależało na konkretnym rodzaju odpowiedzi, a ja, choć nie miałam pojęcia, w co on gra, uznałam, że lepiej w to zagrać.

– Wiesz, Howardzie... jeśli mogę się tak do ciebie zwracać... Kiedy szykowałam się do wyjazdu, spakowałam kilka kartonów książek. Ale potem zaczęłam im się przyglądać i... wydały mi się... sama nie wiem... jak totemy tego, czym wtedy byłam... I chciałam... – W moich słowach krył się jakiś sens i czułam, że zaraz mi się objawi. Usiłowałam powiedzieć Howardowi prawdę. – Zostawiłam je za sobą. To właśnie miałam na myśli.

Howard oparł policzek na arystokratycznej dłoni. Słuchał. Nie – on mnie dostrzegał. Czułam się dostrzeżona.

– No tak. Czasami trudno uwierzyć, że coś wydawało nam się w młodości prawdziwym objawieniem i budziło w nas taki entuzjazm. Ale może to i dobrze. Może to oznacza, że nasze umysły się zmieniły, że dojrzeliliśmy.

– Albo że zapomnieliśmy, kim jesteśmy. I ciągle o tym zapominamy. Może właśnie na tym polega wielki sekret przetrwania jako dorosły człowiek.

Zapatrzyłam się na widok za oknem. Na zewnątrz toczyło się życie miasta, niepomne na nas. Jeśli ta rozmowa źle się potoczy, ja też nie będę o niej pamiętać.

– Jesteś pisarką?

– Nie – odparłam, wracając myślami do stolika. Howard wpatrywał się we mnie. – Ale lubię książki. I w ogóle.

– Lubisz w ogóle?

– No wiesz... lubię po prostu wszystko. Lubię, kiedy coś mnie porusza.

Znowu zanotował coś na moim CV.

– A czego nie lubisz?

– Słucham? – Wydawało mi się, że się przesłyszałam.

– Lubisz, kiedy coś cię porusza, ale czego w takim razie nie lubisz?

– Czy to są typowe pytania?

– Nie jesteś w typowej restauracji. – Howard uśmiechnął się i złożył dłonie.

– No dobrze. – Znowu wyjrzałam przez okno. Miałam dość. – W takim razie nie lubię tego pytania.

– Dlaczego?

Ręce mi się pociły. Dopiero w tym momencie uświadomiłam sobie, że chcę dostać tę pracę. To konkretne stanowisko, w tej konkretnej restauracji. Spuściłam wzrok na swoje dłonie.

– Wydaje mi się nieco osobiste.

– W porządku. – Nawet się nie zmieszał, tylko zerknął na moje CV i natychmiast przeszedł do dalszej części rozmowy. – Możesz mi opowiedzieć o jakimś problemie, z którym zetknęłaś się na jednym ze swoich poprzednich stanowisk? To będzie pewnie w tej kawiarni. Opowiedz mi o jakimś kłopotcie i o tym, jak go rozwiązałaś.

Kiedy spróbowałam odtworzyć w głowie wnętrze kawiarni, rozplynęło się jak we śnie. A gdy usiłowałam przypomnieć sobie podbijanie karty pracownika, zlew, kasę, wytłoczyny z kawy... wszystko niknęło mi w oczach. Lecz potem pojawiła się jej tusta, zadowolona z siebie, mściwa twarz.

– Przychodziła tam taka straszna kobieta, pani Pound. Po prostu nieznośna. Nazywaliśmy ją Piła. Od chwili, kiedy przekraczała próg, wszystko było nie tak: kawa za gorąca albo „smakuje jak piach”, muzyka za głośna, przez babeczkę jagodową nabawiła się zatrucia pokarmowego. Ciągłe wygrażała, że doprowadzi do zamknięcia kawiarni, i za każdym razem, kiedy zahaczyła o jakiś stolik, ostrzegała, żebyśmy lepiej zadzwonili do prawnika. Żądała jajeczniczy dla swojego psa. Nigdy nie dawała napiwków. Wszyscy się jej baliśmy. Ale nagle, to było nieco ponad rok temu, amputowano jej stopę. Cierpiała na cukrzycę. Nie wiedzieliśmy o tym, no bo skąd mieliśmy wiedzieć? Aż któregoś dnia przejechała

przed kawiarnią na swoim wózku inwalidzkim i wszyscy odechnęli z ulgą: nareszcie koniec z Piłą.

– Ale dlaczego? – zapytał Howard.

– No tak, zapomniałam powiedzieć. W naszej kawiarni nie było rampy dla wózków. Za to były schodki. Więc to był dla niej właściwie koniec.

– Właściwie – powtórzył Howard.

– Ale do czego zmierzam: któregoś dnia przejechała wózkiem pod oknami, gapiąc się na nas. Po prostu mord w oczach. I nagle, sama nie wiem dlaczego, ale za nią zatęskniłam. Brakowało mi jej twarzy. Więc zrobiłam kawę i pobiegłam za Piłą. Przeprowadziłam jej wózek przez ulicę do parku, a ona skarżyła się na wszystko: od pogody po niestrawność. I potem weszło nam to w zwyczaj. Codziennie robiłam jej kawę. Przynosiłam nawet jajecznicę dla jej psa. Koledzy strasznie się ze mnie naśmiewali.

Napuchnięte, pokryte żylakami nogi Piły. Kikut wystający spod podomki. Fioletowe palce.

– Czy taka odpowiedź wystarczy? Problemem był brak rampy. A rozwiązaniem: wyniesienie kawy na zewnątrz. Przepraszam, jeśli niezbyt składnie to opisałam.

– Moim zdaniem poradziłaś sobie doskonale. I zachowałaś się wobec niej bardzo życzliwie.

Wzruszyłam ramionami.

– Właściwie to całkiem ją lubiłam.

Piła była jedyną znaną mi nieuprzejmą osobą. To dzięki niej dostałam pracę w restauracji. Wtedy jeszcze tego nie rozumiałam, choć już przeczuwałam. Swojego współlokatora w Williamsburgu znalazłam przez córkę jej siostrzenicy, która była znajomą jego znajomego. Przeżyłyśmy łzawe pożegnanie, w każdym razie z mojej strony, bo z jej – niespecjalnie. Obiecałam, że będę pisać, ale upływ czasu zwyciężył naszą wątłą relację. Patrząc jednak na Howarda, na perfekcyjnie zastawiony stół i dzielącą nas gustowną aranzację z hortensji, zrozumiałam, co miał na myśli, mówiąc o g o ś c i a c h. I dotarło do mnie, że już nigdy nie zobaczę Piły.

– Przyjechałaś do Nowego Jorku z kimś? Z przyjaciółką, chłopakiem?

– Nie.

– Odważna jesteś.

– Tak myślisz? Bo jestem tu od dwóch dni i jak na razie czuję się bardzo głupio.

– Będziesz odważna, jeśli ci się powiedzie, a głupia, jeśli ci się nie uda.

Miałam ochotę zapytać, po czym i kiedy poznam różnicę.

– Jeśli cię zatrudnimy, to co chciałabyś osiągnąć przez następny rok?

Zapomniałam już, że jestem na rozmowie o pracę. Zapomniałam też o debecie na koncie, o plamach potu pod pachami i szlachetnych gronach. Powiedziałam coś o tym, że chcę się uczyć, i o swoim rzetelnym podejściu do obowiązków.

Nigdy nie radziłam sobie z myśleniem o przyszłości. Wychowałam się w towarzystwie dziewczyn, dla których przyszłość była głównym zajęciem – planowanie jej, wprowadzanie w życie. Potrafiły mówić o niej z takim przekonaniem, że brzmiało to tak, jakby już była przeszłością. A ja niczego do tych rozmów nie wносиłam.

Miałam co prawda jakieś wizje, choć zbyt abstrakcyjne i płaskie, żeby się na nich opierać. Przez lata wyobrażałam sobie nocne światła jakiegoś bliżej nieokreślonego miasta. Obrazy tych odległych sztucznych światel kołysały mnie wieczorami do snu. Jednego dnia rzucałam pracę bez żadnego poczucia euforii, zostawiałam liścik dla ojca i w lekkim oszołomieniu wycofywałam auto z podjazdu – a dwa dni później siedziałam już naprzeciwko Howarda. W ten właśnie sposób dotarła do mnie przyszłość.

W podróży towarzyszyła mi wizja pewnej dziewczyny, właściwie raczej kobiety. Miałyśmy takie same włosy, ale poza tym nie wyglądała tak jak ja. Ubrana była w sukienkę przewiązaną w taliu paskiem, płaszcz z wielbłądziej wełny i botki. Miała ze sobą różne torby z drogich butików, a kiedy szła, przystając od czasu

do czasu przed jakąś witryną, jej płaszcz wydymał się na wietrze. Obcasy jej botków stukały na bruku. Miała za sobą romanse i rozstania, miała własnego terapeutę, biblioteczkę, znajomych, na których wpadała na ulicy i nie mogła sobie przypomnieć ich imion. Należała wyłącznie do siebie. Miała swoje kanty, granice, gusta i osobowość, która emanowała z jej postaci, z każdego jej szczegółu, łącznie z rzęsami. Gdy szła, widać było wyraźnie, że doskonale wie, dokąd zmierza.

Dziękując Howardowi za rozmowę i potwierdzając dane kontaktowe, nie miałam pojęcia, co właściwie się wydarzyło i czy poszło mi dobrze, czy źle. Przez chwilę nie potrafiłam nawet przypomnieć sobie nazwy restauracji. Howard przytrzymał moją dłoń nieco za długo, a kiedy wstałam, jego wzrok przesunął się po moim ciele – nie było to spojrzenie potencjalnego pracodawcy, tylko mężczyzny.

– Nie lubię wycierania podłóg. I kłamstw – powiedziałam. Sama nie wiem czemu. – Tylko to mi przychodzi do głowy.

Howard skinął głową i uśmiechnął się – chciałam wierzyć, że jest to porozumiewawczy uśmiech. Moje uda po wewnętrznych stronach były wilgotne od potu. Odchodząc, czułam oczy Howarda taksujące bez żenady mój tyłek. W drzwiach zsunęłam sweter z ramion i wygięłam się, jakbym się przeciągała. Nikt nie wie, dlaczego dostałam tę pracę, ale w takich sprawach najlepiej niczego nie ukrywać.

„Smak – mówił Szef – sprowadza się do równowagi. Kwaśność, słoność, słodycz, gorzkość. Teraz twój język posługuje się kodem. Wyrobiony smak – wyraz tego, jak sobie radzisz ze światem – to zdolności do rozkoszowania się gorzkością, wręcz pożądania jej w tym samym stopniu co słodyczy”.

II

Pod względem estetycznym restauracja niczym się nie wyróżniała, miejscami była wręcz brzydka. Nie to, że zaniedbana – farba była świeża, nigdzie ani drobinki kurzu – ale czasy świetności zdecydowanie miała już za sobą. Obrazy były staromodne, krzykliwe, niektóre zwyczajnie kiczowate, rodem z lat osiemdziesiątych czy kiedy tam. Przestrzeń jadalna dzieliła się na trzy części – wyglądały, jak gdyby zbudowano je w różnych okresach i dopiero poniewczasie postanowiono połączyć w całość. Po jednej stronie stoliki były stłoczone, po drugiej rozmieszczone zbyt rzadko. Ogólnie tworzyło to efekt, jakby ktoś nie mógł się zdecydować, ale nie zamierzał pozwolić, żeby mu to w czymkolwiek przeszkodziło.

Podczas wprowadzenia przed rozpoczęciem pracy Właściciel powiedział mi:

– Wiele przedsięwzięć ma na celu sprawienie przyjemności odbiorcy. Na tym polega wyzwanie każdego artysty. Ale przyjemność, której dostarczamy my, tutaj, jest najbardziej intymna ze wszystkich. Ofiarujemy ludziom coś, co przyjmują do swojego wnętrza. Nie jedzenie. Przeżycie.

Dwie części restauracji były absolutnie nieskazitelne: na pierwszą składały się trzy stoliki w kawiarnianym stylu stojące przy wejściu, przy wielkim oknie. Oblewało je zmienne światło dnia. Niektórzy klienci – czy raczej goście – nie znosili, kiedy ich tam sadzano, nie chcieli czuć się odcięci od głównej sali jadalnej. Inni jednak nie zgodziliby się usiąść nigdzie indziej. Często rezerwowaliśmy je dla najbardziej eleganckich bywalców i rzadko zdarzało się, żeby siedział przy nich ktoś niedbale przygarbiony albo ubrany w dzinsy.

Właściciel powiedział, że prowadzenie restauracji przypomina szykowanie sceny teatralnej. Kluczem do wiarygodności dekoracji jest szczegół. To my kontrolujemy sposób, w jaki widz doświadcza tego świata: kontrolujemy jego wzrok, słuch, smak, zapach, dotyk. Wszystko zaczyna się już przy drzwiach, od obsługi i kwiatów.

Drugą nieskazitelną częścią był bar. Ponadczasowy. Długi kontuar z ciemnego mahoniu, przy nim stolki tak wysokie, że człowiek miał wrażenie, jakby unosił się w powietrzu. Bar był miejscem pełnym cichej muzyki, przygaszonych świateł, warstw szklistego brzęku, muśnięć kolan siedzącej obok osoby, ramion wyciągających się przed tobą, żeby sięgnąć po lśniący kieliszek martini, stukotu obcasów hostessy prowadzącej gości do stolika, mignięć roznoszonych talerzy, chrzęstu mieszanych drinków, wirtuozerskich popisów barmanów, którzy jednocześnie odstawiali butelki za bar, podawali gościom chleb i przyjmowali zamówienia na koktajle, obowiązkowo pełne komplikacji i zastępowania standardowych składników innymi. Najlepsi stali klienci zawsze witali hostessy pytaniem „Jest dziś miejsce przy barze?”.

– Naszym celem – powiedział Właściciel – jest sprawić, aby goście czuli, że jesteście po ich stronie. Wszelkie transakcje w interesach, a właściwie w ogóle w życiu, opierają się na tym, jak ta druga osoba się przy tobie czuje.

Właściciel wyglądał i przemawiał niczym istota wyższa. Czasami w „New York Post” nazywano go merem. Był wysoki, opalony, przystojny, miał idealne białe zęby, doskonale się wysławiał i pięknie gestykulował. Słuchałam go, jak przystało: z rękami złożonymi na kolanach.

Czułam jednak jakieś napięcie, którego nie potrafiłam do końca zdefiniować. Jakiś fałsz w traktowaniu gości tak, aby „czuli, że jesteście po ich stronie”. Rozejrzałam się po restauracji i nagle wszystko stało się w moich oczach walutą: srebra, drewniane krokwie, imponujące aranżacje kwiatowe królujące nad barem. Chryste – pomyślałam – więc można zbić fortunę na tym, że klientom przyjemnie wydaje się pieniądze. Wcale nie byliśmy po ich stronie – byliśmy po stronie Właściciela. Cała ta dbałość o szczegóły, wyrafinowany żargon... ale nadal chodziło o zwyczajny biznes, prawda?

Po zakończonym spotkaniu chciałam nawiązać z nim kontakt wzrokowy, żeby dać mu do zrozumienia, że wszystko pojęłam. Pragnęłam zapytać, ile z tych pieniędzy będę mogła zabrać dla siebie. Podeszłam do niego w drzwiach, a on spojrzał mi w oczy. Przystanęłam. Zwrócił się do mnie po imieniu, choć mu go nie podałam. Ucisnął moją dłoń i pokiwał głową, jakby już zdążył wybaczyć mi wszystkie przyszłe niedociągnięcia i na zawsze miał zapamiętać moją twarz.

– Tworzymy tu taki świat, jaki powinien on być – powiedział. – Nie musimy się przejmować tym, jaki jest.

Dostałam pracę, ale nie tak naprawdę. Dano mi tylko możliwość szkolenia się do pracy. A stanowisko nosiło nazwę asystentka kelnera – czyli nawet nie byłam prawdziwą kelnerką. Howard zaprowadził mnie do szatni wąskimi spiralnymi schodkami mieszczącymi się na tyłach kuchni i tam mnie zostawił.

– Od teraz jesteś tu najmłodsza stażem. Wiąże się to z pewnymi obowiązkami.

Po czym wyszedł, nie tłumacząc, na czym dokładnie polegają te obowiązki. W kącie pozbawionego okien pokoiku siedziało dwóch starszych mężczyzn i kobieta, wszyscy Latynosi. Przedtem rozmawiali po hiszpańsku, ale teraz zaczęli się we mnie wpatrywać. Za nimi terkotał niewielki wiatraczek. Uśmiechnęłam się niepewnie.

– Czy jest tu jakieś miejsce, gdzie mogę się przebrać?

– Tutaj, *mami** – powiedziała kobieta. Miała burzę czarnych włosów, które przytrzymywała bandana. Po jej policzkach spływały strużki potu. Ściągnęła usta. Mężczyźni mieli nieproporcjonalnie duże, wyniszczone twarze.

– Okej – odparłam.

Otworzyłam swoją szafkę i wetknęłam głowę do środka tak, żeby ich nie widzieć. Howard kazał mi kupić sobie białą koszulę – narzuciłam ją na koszulkę bez rękawów, żeby nie musieć się przy nich rozbierać. Materiał przepuszczał tyle powietrza co karton. Zaczęłam się pocić na plecach i pod bielizną.

Tamci wrócili do rozmowy, wachlowali się rękami i podchodzili do małej umywalki, żeby schłodzić twarze wodą. Na końcu pomieszczenia znajdowały się ustawione w stosiki krzesła, a pod ścianami stały pokryte białymi plamami crocсы i chodaki o obcasach zdartych do podeszew. Brakowało tlenu i zaczęło mnie dusić w piersiach.

Drzwi otworzyły się gwałtownie i jakiś mężczyzna powiedział:

– Idziesz? Czy nie jesteś głodna?

Spojrzałam na trójkę w kącie, żeby się upewnić, czy na pewno mówi do mnie. Miał grzeczną, nastoletnią twarz, ale w tej chwili malowała się na niej irytacja, brwi były ściągnięte.

– Jestem – odparłam. Tak naprawdę wcale nie byłam głodna, ale chciałam się czymś zająć.

* W slangu latynoskim dosłownie „mamusia, mamuśka”, ale przenośnie bardzo potoczne określenie dziewczyny (często takiej, która podoba się mówiącemu). W zależności od kontekstu może być deprecjonujące lub czułe. Męski odpowiednik to *papi*.

– No, bo posiłek zaraz się kończy. Długo jeszcze będziesz się stroiła?

Zamknęłam swoją szafkę i ściągnęłam włosy w kucyk.

– Już skończyłam. To ty będziesz mnie szkolił?

– Tak, ja będę cię szkolił. Mam cię pilnować. Lekcja numer jeden: jak przegapisz posiłek, to nie jesz.

– Miło cię poznać. Jestem...

– Wiem, kim jesteś. – Zatrzasnął za nami drzwi. – Jesteś tą nową. Nie zapomnij o podbiciu karty.

W tylnej sali jadalnej znajdowały się stoły zastawione wielkimi tacami ze stali nierdzewnej i misami tak ogromnymi, że mogłabym się w nich wykąpać. Makaron zapiekany z serem, smażony kurczak, sałatka ziemniaczana, wypiekane bułeczki, pływająca w oleju zielona sałatka z tartą marchewką. Dzbany mrożonej herbaty. Myślałam, że szykuje się jakaś impreza z poczęstunkiem, ale mój stróż podał mi biały talerz, po czym sam zaczął sobie nakładać jedzenie. Następnie odszedł do stolika w rogu. Nie prosił, żebym się przyłączyła. Całą salę zajmowali pracownicy restauracji: kelnerzy w fartuchach, jacyś ludzie w białych kitlach, kobiety zdejmujące zestawy słuchawkowe, mężczyźni w garniturach, którzy poprawiali sobie krawaty. Usiadłam w pobliżu kelnerów, na ostatnim krześle z boku – najlepsze miejsce, gdybym nagle musiała stamtąd uciekać.

Odprawa przed rozpoczęciem zmiany okazała się dość chaotyczna. Znerwicowana menadżerka o imieniu Zoe wpatrywała się we mnie, jakbym to ja była wszystkiemu winna. Wykrzykiwała kolejne numery i nazwiska – rzeczy w rodzaju „sekcja szósta” i „pan taki-czy-owaki o szóstej wieczorem”, ale kelnerzy w ogóle nie zwracali na nią uwagi, a ja tylko kiwałam sztywno głową. Nie byłam w stanie nic przełknąć.

Kelnerzy kojarzyli mi się z aktorami – każdy się czymś wyróżniał, ale ich zachowanie zdawało mi się przeciwiczone i sztuczne. Odniosłam wrażenie, jakby odgrywali przedstawienie, którego ja miałam być widzem. Poubierani byli w różnokolorowe

prążkowane koszule. Na pokaz sarkali, klaskali, całowali się, wchodzili sobie nawzajem w słowo – warstwy hałasu, które atakowały mnie, podczas gdy ja usiłowałam wtopić się w krzesło.

Przyszedeł Howard – z kieliszkami do wina sterczącymi spo między palców jak szprychy. Za nim podążał jakiś młody człowiek w garniturze, niosąc owiniętą w szary papier butelkę. Kellnerzy podawali sobie kieliszki, kolejno kosztowali wino, ale ja nic nie dostałam.

Howard klasnął i wszyscy zamilkli.

– Kto zacznie?

– Oczywiście pinot! – zawołał ktoś.

– Z Nowego czy Starego Świata? – zapytał Howard, rozglądając się po sali.

Na sekundę zatrzymał na mnie spojrzenie i natychmiast spuściłam oczy na swój talerz. Przypomniały mi się te wszystkie razy w szkole, kiedy wywoływano mnie do odpowiedzi, a ja jej nie znałam. I tamten dzień w czwartej klasie, kiedy zsiusiałam się w majtki. Bałam się, że jeśli Howard mnie o coś zapyta, skończy się tym samym.

– Ze Starego Świata – powiedział czyjś głos.

– To jasne – dodał ktoś inny.

– I jest stare. To znaczy odczuwa się już jego wiek. Kolor zaczyna się robić jaśniejszy.

– A więc mamy do czynienia z burgundem.

– Teraz to już tylko kwestia dedukcji. – Mężczyzna, który to powiedział, uniósł swoją lampkę i wycelował nią w Howarda: – Już ja wiem, co knujesz, HR.

Howard czekał.

– Trochę zbyt surowe jak na Côte de Beaune.

– Czyżby skwaśniało?

– Właśnie się nad tym zastanawiałem!

– Nie, jest idealne.

Wszyscy zamilkli. Nachyliłam się do przodu, żeby sprawdzić, kto to powiedział. Siedziała w tym samym rzędzie co ja,

ale oddzielało nas zbyt wiele osób. Zobaczyłam tylko czasę jej lampki odsuwaną od nosa i na powrót do niego zbliżaną.

– Côte de Nuits... – Jej głos był niski, jakby zamyślony. – Howardzie, to prawdziwa rzadkość. Gevrey-Chambertin, oczywiście. Od Harmand-Geoffroy. – Odstawiła kieliszek. O ile mogłam się zorientować, nie wypila nawet łyżeczka. Wino buńczucznie załśniło w świetle. – Rocznik 2000. Świetnie dojrzało.

– Zgadzam się, Simone. Dziękuję ci. – Howard klasnął. – Moi drodzy, to wino to rzadka okazja i nie dajcie się zniechęcić rocznikowi, choć faktycznie był trudny. W Côte de Nuits wyprodukowano wtedy trochę doskonałych trunków, które osiągnęły pełnię smaku właśnie dziś, w tej chwili, dokładnie w tej minucie. Więc podzielcie się tym darem z waszymi dzisiejszymi gośćmi.

Wszyscy się podnieśli. Składali swoje talerze na moim, jeszcze pełnym, i odchodzili. Przycisnęłam stertę naczyń do piersi i przepchnęłam się przez wahadłowe drzwi do kuchni. Z prawej strony minęły mnie dwie kelnerki. Usłyszałam, jak jedna z nich mówi wysokim, przedrzeźniającym tonem:

– O, to przecież Harmand-Geoffroy, oczywiście.

Ta druga przewróciła oczami.

– Serio? – odezwał się do mnie ktoś z lewej strony. – Nie wiesz, jak wygląda zmywak?

Ruszyłam do biegnącego przez całą długość kuchni koryta wyładowanego brudnymi naczyniami i odłożyłam talerze ze skruszoną miną. Drobniotki, posiwały mężczyzna po drugiej stronie odebrał je, stękając, i zaczął zgarniać resztki jedzenia do kosza na śmieci.

– *Pinche idiota** – powiedział i splunął do zmywaka.

– Dziękuję – odparłam.

Może tak naprawdę nigdy dotąd nie popełniłam żadnego błędu i dopiero teraz dowadywałam się, jakie to uczucie. Jakby moje dłonie ześlizgiwały się ze wszystkich powierzchni, jakby pozbawiono

* Hiszp.: Cholerna idiotka.

mnie słów lub orientacji w przestrzeni i nawet grawitacja stała się zdradliwa. Wyczułam za plecami obecność chłopaka, który miał mnie szkolić, i obróciłam się na pięcie, żeby go złapać.

– Gdzie mam... – Chwyciłam go za ramię i dopiero wtedy zdałam sobie sprawę, że nie okrywa go prążkowany rękaw. Było nagie. Kiedy go dotknęłam, poczułam kopnięcie prądu. – Oj. To nie ty. – Podniosłam głowę. Czarne dżinsy i biały T-shirt, plecak przewieszony przez ramię. Oczy bardzo jasne, w odcieniu wyblakłego, widmowego błękitu. Chłopak był spocony i nieco zdyszany. Głośno wciągnęłam powietrze. – Znaczy... mój opiekun. To nie ty.

Jego wzrok pochwycił mnie jak imadło.

– Jesteś pewna?

Kiwnęłam głową. Otaksował mnie od stóp do głów, wcale się z tym nie kryjąc.

– A ty to kto?

– Jestem tu nowa.

– Jake.

Oboje się odwróciliśmy. W drzwiach stała kobieta, która rozpoznała wino. Mnie nawet nie zauważyła. Jej spojrzenie destyloowało światło w kuchni do jego najczystszej esencji.

– Witamy. Przypomnij mi, o której zaczyna się twoja zmiana.

– Wal się, Simone.

Simone uśmiechnęła się z zadowoleniem.

– Odłożyłam dla ciebie talerz z jedzeniem – powiedziała i odwróciła się w stronę sali jadalnej.

Drzwi zatrasnęły się gwałtownie. Kiedy się obejrzałam, zobaczyłam już tylko stopy chłopaka na ostatnich stopniach schodków.

Pokazano mi, jak się składa serwetki. Całe stosy opakowanych w plastik oślepiająco białych lnianych serwetek. Zmarszcz, obróć, zmarszcz, zawiń, rozłóż jak wachlarz. Włóż w obręczkę do serwetek, odłóż na stosik. Dla kelnerów była to okazja do nadrobienia zaległości towarzyskich i nawiązania porządek rozmowy. Zmarszcz,

obrócić, zmarszcz, zawiń, rozłóż jak wachlarz. Mechaniczne ruchy i lniane meszki zbierające się na moim fartuchu wprawiały mnie w trans. Nikt się do mnie nie odzywał. Przynajmniej potrafię składać serwetki – powtarzałam sobie w myślach raz za razem.

Przyglądałam się Jake'owi i Simone. On stał przy końcu baru, plecami do mnie, pochylony nad talerzem, ona rozmawiała z nim, nawet na niego nie patrząc. Wystukała coś na ekranie terminala. Było dla mnie jasne, że łączy ich o wiele więcej niż tylko praca w tej restauracji. Może dlatego, że nie śmiali się i nie przekomarzali – nie silili się na robienie wrażenia. Zwyczajnie rozmawiali. Jakaś dziewczyna z małym noskiem i uśmiechem eleganckiej panienki z dobrego domu powiedziała „hej”, po czym przykleiła swoją gumę do żucia do serwetki, którą trzymałam właśnie na kolanach. Trans dobiegł końca.

Tygodniami harowałam, nie wychylając się z szeregu. Prosiłam o jak najczęstsze zmiany, ale kiedy przyszła pora na wypłatę, nastąpiło niepokojące opóźnienie. A gdy wreszcie dostałam pensję, była to pensja asystentki kelnerskiej na szkoleniu wstępnym. Czyli nic. Kupiłam używany materac za dwieście pięćdziesiąt dolarów od pary z naszego bloku, która właśnie się wyprowadzała.

– Bez obaw – powiedzieli. – Zero robactwa. Jest pełen tylko miłości.

Wzięłam go, ale ta ich „miłość” budziła we mnie większe obawy niż potencjalne robactwo.

Na przeciwległym biegunie do serwetek znajdowały się barowe ścierki. Każda kolejna nadzorująca mnie osoba zaczynała od pytania:

– Czy ktoś już ci mówił o ścierkach? – Kiedy odpowiadałam, że tak, ciągnęła: – A kto? Bo taki-czy-owaki zawsze robi burdel. Ale ja mam swój tajny zapas.

Poznałam cztery różne, skomplikowane systemy zarządzania, sprowadzające się w gruncie rzeczy do jednego: ścierki należało zawsze trzymać pod kluczem.

Nieustannie ich brakowało. Nigdy nie udało nam się osiągnąć stabilnego poziomu zaopatrzenia. Kuchnia wciąż wołała o więcej, facet na zapleczu nie dostał swojego przydziału albo barmani zaszaleti podczas czyszczenia kontuaru. Wszyscy nieodmiennie zapominali o tym, żeby odłożyć sobie kilka na bok. Ofiary tych ścierkowych zaniedbań zawsze wydzierały się o więcej. Jeśli prosiło się menadżerów o dodatkowy zapas, oni też się wydzielali, że wszystko zostało zużyte jeszcze przed rozpoczęciem zmiany. Jeśli jednak nie rezygnowało się z błagań – a nikt nigdy nie rezygnował – wtedy menadżer otwierał szafkę i odliczał kolejne dziesięć ścierek. A wtedy nikomu się o nich nie wspominało. Ukrywało się je skrzętnie, po czym triumfalnie wyciągało je w momentach kryzysu.

– W kuchni jak w kościele! – wrzasnął na mnie Szef, kiedy zadałam szkolącej mnie osobie jakieś pytanie. – Żadnego gadania, do kurwy nędzy!

Rzeczywiście przestrzegano tam reguły milczenia. Wszyscy chodzili na paluszkach. Jedyną osobą, której w porze największego ruchu wolno było zwracać się bezpośrednio do Szefa, był Howard – czasami próbowali tego również inni menadżerowie, ale wtedy Szef prawie odgryzał im głowy. Ta cisza pomagała zapewne kucharzom, ale mnie bardzo utrudniała, a wręcz uniemożliwiała, nauczenie się czegokolwiek.

Pomiędzy zmianami chodziłam na kawę do śmierdzącego ubikacją Starbucksa. W wolne wieczory kupowałam w sklepiku piwo i piłam je na swoim materacu, ale byłam tak wyczerpana, że nawet nie mogłam go skończyć. Na moim parapecie stały rzędy do połowy opróżnionych butelek letniego trunku o wyglądzie

moczu, które filtrowały światło. Przemycalam w torebce kromki chleba z restauracji i na śniadanie robiłam sobie z nich tosty. Kiedy pracowałam na dwie zmiany, w przerwie ucinalam sobie drzemki w parku. Spałam jak suseł, śniąc o tym, że zapadam się w ziemię, i czułam się bezpiecznie. Po przebudzeniu klepałam się po twarzy, żeby pozbyć się odcisków trawy z policzków.

Żadnych imion. Nikogo nie znałam. Czepiałam się kurczowo wszelkich cech charakterystycznych: zęby krzywe lub tak białe, że świeciły w ciemnościach, tatuaże, dziwny akcent, kolor szminki – niektóre osoby rozpoznawałam nawet po kroku. Nie chodziło o to, że starsi stażem koledzy coś przede mną ukrywali. Po prostu byłam za głupia, żeby opanować jednocześnie numery stolików i imiona osób.

Powiedziano mi, że ta restauracja jest inna niż wszystkie – przede wszystkim godziwie w niej płacono, a pracownicy byli objęci ubezpieczeniem zdrowotnym i mieli prawo do zwolnień chorobowych. Nawet kelnerom pracującym na godziny co jakiś czas podwyższano stawki. Ludzi stać było na kupno domu, na dzieci, wakacje.

Wszyscy pracowali tam już od lat. Niektórzy starsi stopniem kelnerzy zamierzali dotrwać tam do emerytury. Uśmiech-z-dobrego-domu, Okulary-Clarka-Kenta, Facet-z-długimi-włosami-i-kokiem, Siwy-facet-z-nadwagą. Nawet asystenci kelnerów pracowali tam od co najmniej trzech lat. Byli wśród nich Wredna-laska, Nadęte-usta-z-Rosji i mój pierwszy opiekun, którego nazywałam Sierżantem, bo ciągle wydawał mi rozkazy.

Simone była Babką-od-wina, zajmowała stanowisko starszej kelnerki. Ona i Okulary-Clarka-Kenta pracowali tam najdłużej. Jedna z osób, które mnie szkoliły, nazywała ją „drzewem poznania”. Podczas każdej odprawy kierownik sali musiał zmieniać

plan rozsądzenia gości z rezerwacji, bo stali klienci chcieli być sadzani w jej sektorze. Inni kelnerzy zawsze ustawiali się do niej w kolejkę z różnymi pytaniami albo podsyłali ją swoim najważniejszym gościom z kartą win. Mnie Simone nie dostrzegała.

A Ten-spocony, Jake? Podczas tygodni szkolenia już go więcej nie widziałam. Myślałam, że może wcale tu nie pracuje, a tamtego dnia przyszedł tylko na zastępstwo. Ale w któryś piątek wieczorem zobaczyłam go, kiedy wpadłam po pierwszą wypłatę. Na jego widok od razu spuściłam głowę. Był barmanem.

– Podobno pracowałaś jako baristka – powiedział Facet-z-długimi-włosami-i-kokiem, przeciągając słowa. – To ułatwi sprawę.

Czułam się, jakbym weszła do kawiarni na innej planecie. Wszystko było srebrzyste, futurystyczne, eleganckie – i bardziej inteligentne ode mnie.

– Używałaś już kiedyś sprzętu Marzocco?

– Proszę?

– Ten sprzęt jest firmy Marzocco. Cadillac wśród ekspresów do kawy.

No dobra, dobra – pomyślałam. Co jak co, ale umiem przecież zaparzyć cholerną kawę. A nawet cadillac to wciąż tylko samochód jak każdy inny. Rozpoznałam kolby, młynek i tamper.

– Znasz cztery M? Jakiego gatunku espresso u siebie używaliście?

– Takiego, który dowożą w plastikowych worach – odparłam. – To nie była kawiarnia dla wybrednych.

– Kurde! No dobra. Bo słyszałem, że się na tym znasz. Ale spoko, wszystkiego cię nauczę i powiemy Howardowi, że...

– Nie, nie. – Wykręciłam kolbę i wyrzuciłam zużytą kawę do kosza. – Gdzie macie ścierki?

Podał mi jedną i wytarłam sitko.

– Używacie tu timerów?

– Nie, robimy na czuja.

Wypuściłam głośno powietrze.

– Okej.

Włączyłam młynek, wytarłam rurkę dyszy spieniającej i wypłukałam grupę zaparzającą. Idealne espresso uzyskuje się po dwudziestu sekundach. Odliczę w głowie.

– Proszę bardzo, jedno cappuccino.

Uczyłam się na pamięć menu i podręcznika. Pod koniec każdej zmiany jeden z menadżerów mnie przepytывał. Nauczyłam się, że nawet jeśli nie mam zielonego pojęcia, czym jest placek pasterski z krabem, nawet jeśli nie jestem w stanie go sobie wyobrazić, wystarczy, że będę wiedziała, że jest to poniedziałkowa specjalność dnia, a jakoś sobie poradzę. I nawet jeśli zupełnie nie wiedziałam, jakie, do cholery, są nasze „zasady”, i tak recytowałam słowo w słowo za Zoe: „Pierwsza zasada to wzajemna troska”.

– A wiesz, czym charakteryzuje się osoba, która ma pięćdziesiąt jeden procent?

Zoe jadła właśnie stek wołowy w swoim biurze. Zgarnęła kałką mięsa tłuczone ziemniaczki i sałatkę z pora. Byłam tak wygłodzona, że miałam ochotę ją zdzielić.

– No...

Zapomniałam już o tym, co powiedział mi Właściciel:

– Zatrudniłszy cię, bo masz pięćdziesiąt jeden procent. Tego nie da się wyuczyć, trzeba się z tym urodzić.

Nie miałam pojęcia, co ma na myśli. Spojrzałam na wiszącą na ścianie instrukcję postępowania w razie, gdyby ktoś się dławził. Duszącą się na niej ofiara wyglądała bardzo spokojnie, a mnie ogarnęła zazdrość.

„Czterdzieści dziewięć procent tego zawodu to kwestie techniczne. Każdy może się tego nauczyć” – to właśnie mówiono mi

zawsze o pracy kelnerki. O, przepraszam – o pracy obsługi restauracyjnej.

No wiecie: zapamiętaj numery i układ stolików, noś po kilka talerzy ułożonych na ramieniu, znaj wszystkie potrawy w menu oraz ich składniki, dolewaj wody do szklanek, nie rozlej ani kropli wina, szoruj stoliki do czysta, bądź zawsze gotowa, szybko podawaj zamówienia, znaj podstawowe szczepy winorośli i regiony winiarskie, wiedz, skąd sprowadzacie tuńczyka, umieć dopasować odpowiednie wino do foie gras; miej rozeznanie w tym, z mleka jakich zwierząt robi się poszczególne sery, co jest pasteryzowane, co zawiera gluten, a co orzeszki ziemne, gdzie są dodatkowe słomki i jak się nabija rachunki. No i bądź punktualna.

– A reszta? – zapytałam nadzorującego mnie kolegę, dysząc i ocierając pachy papierowym ręcznikiem.

– Ach, pozostałe pięćdziesiąt jeden procent. To bardziej skomplikowane.

Zrzuciłam przeпоcone džinsy, odkręciłam kapsel z piwa marki Pacifico, bo w sklepie skończyła się corona, i usiadłam na swoim materacu razem z podręcznikiem. Mam pięćdziesiąt jeden procent – powiedziałam do siebie. Oto JA:

- *Nieznienny optymizm*: nie dasz się złamać.
- *Niezaspokojona ciekawość*: a także pokora, żeby zadawać pytania.
- *Precyzja*: nigdy nie robisz niczego po łóbkach.
- *Współczucie*: posiadasz inteligencję emocjonalną.
- *Uczciwość*: nie tylko w stosunku do innych, ale przede wszystkim do siebie.

Położyłam się na łóżku i głośno się roześmiałam. Czasami – choć rzadko – myślałam o dawnych kolegach z mojej pipidówki. Tam pokazano nam, jak nastawia się dzbanek do kawy. Wyobra-

żałam sobie, jak patrzę na mnie, kiedy biegam, spływając potem, i recytuję ten podręcznik, ledwo widząc na oczy, i jak każda chwila w pracy upływa mi w ślepych przerażeniu – a potem wspólnie się z tego zaśmiewamy.

Na rogu Drugiej Południowej i Roebing Street tłoczyły się portorykańskie rodziny z rozkładanymi krzesłami i przenośnymi chłodziarkami. Grały w domino. Dzieciaki przebiegały przez strumień wody z hydrantu, piszcząc z uciechy. Przyglądałam im się, myśląc o tamtej kawiarni na Bedford Avenue, do której zaszłam pierwszego dnia. Pewnie mogłabym tam teraz wejść i oświadczyć: „Zgadza się, pracowałam na sprzęcie Marzocco... Och, nie znacie tej marki?”

Ale to już by mi nie wystarczyło. Czy pracowałam na stanowisku asystentki kelnera, kelnerki, czy baristy – w restauracji byłam kimś więcej. Sama nie określiłabym tego „posiadaniem pięćdziesięciu jeden procent”, bo to brzmiało jak opis robota. Czułam się jednak wyróżniona. I zauważona – nie tylko przez kolegów z pracy, którzy mną gardzili, ale przez cały Nowy Jork. I za każdym razem, kiedy miałam ochotę się poskarżyć, jęknąć czy przewrócić oczami, zamiast tego się uśmiechałam.

Inteligentna, smakowita... Gorąca książka naładowana zmysłowością.

WASHINGTON POST

Świetna robota! Wspaniale napisana książka. Danler jest znakomita, a Sweet-bitter to Kitchen Confidential na miarę naszych czasów.

NEW YORK TIMES

Smakowity debiut Danler to historia miłości rozgrywająca się w uzależniającym świecie restauracji.

PEOPLE MAGAZINE

SMAK, KTÓREGO NIE ZAPOMNISZ

Wyobraź sobie, że tak jak Tess masz dwadzieścia dwa lata i właśnie zamieszkałaś w Nowym Jorku. Dostałaś pracę w jednej z renomowanych restauracji. I zaczynasz wyjątkową, pobudzającą wszystkie zmysły lekcję życia.

Najlepsze wina, ostrygi i koka. Mięsiste figi i trufle. Słodczy miłości i pożądania. Gorycz porażki i poniżenia. Wyrafinowany smak i żądza.

Ta powieść pozostawi cię bez tchu, ale zaostrzy twój apetyt.

E-book dostępny na woblink.com

ISBN 978-83-7515-578-5



Cena detal. 39,90 zł

Stephanie Danler subtelnie opisuje przemianę młodej dziewczyny w kobietę, przejście od życia na końcu świata do życia w jego centrum. Pokazuje nieskończone możliwości, nieznosne piękno i niepokojącą ulotność młodości. To powieść o mądrości płynącej z naszych słodko-gorzkich doświadczeń.

KNOPF DOUBLEDAY PUBLISHING GROUP



WYDAWNICTWO
OTWARTE