*

Pořád znova a znova přicházejí děti a kupují si půl tuctu hamburgerů. A vypadají jinak než pravidelní zákazníci. To je Waltu Andersonovi, majiteli čtyř stánků s občerstvením, nápadné. Normálně se u něj zastavují prostí lidé, dělníci, a jen proto, aby se nasytili. Ale tyto děti působí blahobytně. Jednoho dne se proto vydá za malým zákazníkem až za nejbližší roh. Tam spatří velkou limuzínu. Stejně jako mnoha údajně výše postavených lidem z Wichity je i této matce trapné nechat se vidět při kupování hamburgerů. Tak posílá potomstvo.[75]

Koncept restauračních řetězců je ve Spojených státech známý. Ale k prosazení sériové gastronomie ve velkém stylu chybí pořád ještě pokrm, na němž se mohou všichni shodnout. Dlouho určovala konzumační zvyklosti etnická identita. Teprve nyní, mezi lety 1920 až 1930, v modernizované, masmediální a mobilní společnosti se tyto vztahy začínají rozpadat. Pokud jde o konzumaci pokrmů, mění se USA v homogenní národ. Klíčovou roli v tomto procesu sehraje hamburger, standardizovaný a masově prodávaný firmou White Castle, prvním fastfoodovým řetězcem ve Spojených státech, který vznikl z oněch Andersonových čtyř stánků s občerstvením ve Wichitě.

Podniku se podaří zbavit hamburger pověsti trapného pokrmu, potenciálně spjatého s nejnižšími vrstvami. Firma expanduje jakožto „White Castle System of Eating Houses“. Všechny restaurace vypadají stejně: bílá, rádoby středověká stavba napodobující hrad. „Doby špinavého a podřadného hamburgeru jsou pryč,“ oznamuje jeden z vedoucích obchodu. „Vznikl nový systém: White-Castle-System.“[76]

V individualistické Americe má filozofie koncernu kupodivu kolektivistické znaky. Zákazník nechť laskavě vezme v úvahu, že je „jedním z tisíců“. Tato myšlenka plyne z reklamních materiálů firmy White Castle. Zákazník sedí na stejné sedačce u stejného pultu jako všichni ostatní. Jeho káva se připravuje podle určitého, stále stejného postupu – jako pro všechny. Hamburger se pro všechny hosty opéká při stejné teplotě. Ale reklamním textům nejde tak dalece o to, aby rozvíjely demokratický charakter gastronomické zkušenosti. White Castle klade do popředí systém, jímž podtrhuje opakovaně a stále znova čistotu a nezávadnost podezřelého mletého masa.[77] Proto také první velký fastfoodový řetězec systematicky testuje své výrobky: třeba na jednom studentu medicíny, který třináct týdnů nekonzumuje nic jiného než vodu a hamburgery firmy White Castle. Denně jich sní 20 až 24. A jak hlásí management, těší se stále „dobrému zdraví“.[78]

*

Američtí studenti Mary Frances a Al Fisherovi přijíždějí v roce 1929 do Dijonu. Právě se v Americe vzali. Al chce studovat literaturu, Mary Frances umění. Přivezli si hromady knih. Kouzlo jejich manželství je tak mocné, že se rozhodnou oslavit třítýdenní jubileum své svatby první francouzskou hostinou. Musí najít nějakou opravdu dobrou restauraci. Jejich domácí jim dá lístek, který mají předat panu Racouchotovi v podniku „Aux Trois Faisans“ na náměstí d'Armes. Vyrážejí na cestu a na místě najdou jen malou potemnělou kavárnu. Vytasí se s lístkem. Číšník se usměje a vede je dál dvorem ke dveřím, pak po neosvětleném schodišti nahoru, podél toalet, hlučných kuchyňských prostor a jakési kanceláře do malé čtvercové jídelny. Tady není více než tucet stolů. Na stěnách visí olejomalby krajinek. Číšník si vykouzlil ze zbývajících vlasů nad čelem rokokovou loknu. Doporučí jim menu za pětadvacet franků. Přijímají. Domácí víno z karafy – nejprve bílé, červené pak k dalším chodům. Ví, že jsou začátečníci, to později Mary Frances dojde. Ví, že drahá, mimořádná vína podniku pro ně ještě nejsou.

Číšník s loknou se jmenuje Charles. Během jejich pobytu v Dijonu se stane jejich kulinářským učitelem. Tento večer se výuka započíná. Jedí burgundská jídla, tmavé omáčky s vínem, hojně kořeněné, zvěřinu a na závěr suflé s třešňovicí. Později si Mary Frances už přesně nevzpomíná na detaily, spíše na to, jak oni, čerství novomanželé,

šťastně a pomalu jedli, zatímco na ně dohlížel číšník Charles. Tehdy se cítili bezpečně, v kouzelném gastronomickém světě o ně bylo výtečně postaráno a z něj se někdy později vrátili do svého příbytku, do malého bytu v Dijonu, kam vedly křivé a rozpadající se schody.[79]

Manželství se nevydaří. Po osmi letech, doma v Kalifornii, se cesty Mary Frances a Ala rozejdou. Mladé ženě se však podaří udržet vzpomínky na restaurace typu „Aux Trois Faisans“ při životě díky psaní. Nyní se jmenuje M. F. K. Fisherová. A s tímto novým jménem se stane jednou z nejvýznamnějších amerických autorek. Proslulost nezíská romány, dramaty nebo lyrikou, nýbrž svými kulinářskými eseji promlouvajícími ke smyslům. Sepíše knihu o „hrůzném i vzrušujícím životě“ ústřic.[80] Američany zásobuje velice jednoduchými recepty, jimiž reaguje na nedostatek potravin během druhé světové války. Celý svůj spisovatelský život zasvětí kulinářství.

Na otázku, proč se zabývá jídlem, nikoli velkými literárními tématy, třeba válkou, láskou či mocí, M. F. K. Fisherová odpoví, že tři základní lidské potřeby – jídla, jistoty a lásky – jsou spolu propojeny tak těsně, že si nelze jednu od druhé odmyslit. Proto píše „o lásce a hladu po lásce“ stejně jako „o vroucnosti a lásce k ní i hladu po ní, podobně o vroucnosti a bohatství i o příjemném stavu ukojeného hladu – a to vše je jedním“.[81] V Dijonu v roce 1929, pod Charlesovým

vedením, se tyto aspekty v očích M. F. K. Fisherové začnou propojovat.

*

Kuchař chytí steak do nemytých, právě olíznutých prstů a hodí ho na talíř. Ponoří palec do omáčky, olízne jej a namočí ho ještě jednou v talíři s omáčkou. Také číšník si vykoupe prsty v omáčce, ty prsty, kterými si pravidelně projíždí napomádované vlasy. Host si objednává toust a je samozřejmé, že si nikdo nevšímá kapek potu, které na něj dopadnou z číšníkova čela. Pokud toust přistane namazanou stranou na podlaze, máslo se seškrábne a pak se toust s klidem naservíruje. Jestliže pokojové službě spadne pečené kuře z nákladního výtahu tři patra dolů a skončí na hromadě odhozeného chleba a papírového odpadu, je očištěno, posláno zase nahoru a předloženo hostu. Všude je špína, v celé budově. Ale v kuchyni hotelové restaurace je to nejhorší. A kuchaři přirozeně plivou do polévky.[82]

První kniha Erica Blaira prozrazuje všechna špinavá tajemství gastronomie. Literární kritik C. Day Lewis doporučuje těm čtenářům, kteří ještě mají v úmyslu – „bez akutní nevolnosti“ – pojíst v restauraci, aby nečetli strany 107 a 108.[83] Také proto se Blairova kniha skvěle prodává; tisíce výtisků jen za první měsíc. *Times Literary Supplement* ji chválí jako „živý obraz zdánlivě šíleného světa“. Mladý literát dostává dopisy od fanoušků, ale také jeden méně nadšený dopis od jistého Humberta

Possentiho z londýnského hotelu „Splendide“, který již čtyřicet let podniká právě v hotelech a restauracích. Possenti předhazuje autorovi, že způsobil gastronomii nevratné škody. Předváděné poměry označuje jako „nepředstavitelné“. Eric Blair odpovídá, že jeho pozorování nepochybně vyváží čtyřicet let životní zkušenosti Humberta Possentiho. Poprvé podepisuje dopis svým novým jménem: George Orwell.[84]

*

Číšníkovi se říká prostě „starý“. Ve službě je přes čtyřicet let. Je „už tak starý“, zdůrazňuje Joseph Roth roku 1929 ve *Frankfurter Zeitung*, že „má za sebou období bílých vlasů“ a „chystá se zkamenět“. Místem jeho petrifikace je hotelová restaurace. Ovšem u stolu se stále ještě dokáže uklonit. Také dokáže mladému číšníku povědět, co hosté chtějí, umí uhodnout jejich přání a má vliv na jejich objednávky. Stařičký číšník a jeho hosté se znají celá léta. „Všichni hovoří mateřštinou uplynulé epochy“ – říká Roth.[85]

Tak zkamenělý Hemingwayův starý číšník ještě není. Vynoří se v roce 1933 v povídce „Čistý, dobře osvětlený podnik“. Dohaduje se se svým mladým kolegou, protože ten nechce pochopit, že se z podniku nesmí vyhodit osamělý starý piják. Starý číšník uklízí, stahuje rolety, zhasíná a trochu mladšího poučuje o životě. Objasňuje mu, jak je pro člověka důležitý čistý, dobře osvětlený podnik. Na

konci příběhu Hemingwayovi čtenáři mohou sledovat vnitřní monolog postavy. Číšník si myslí, že všechno je nic a člověk je také nic. Nic a ještě jednou nic: „Nada y pues nada y nada y pues nada.“[86]

Také Joseph Roth ukazuje číšníka tváří v tvář nicotě. Avšak nedělá z něj filozofa. Roth zůstává pozorovatelem, zkamenělý číšník je mu objektem. Nechá ho rozmlouvat se stejně starou dámou, na jejímž „mnohonásobně zvrásněném krku“ visí perlový náhrdelník, na který „už čekají dědicové“. Má „chladný, nepřítomný pohled, jenž je plodem dlouhého, bohatého a bezstarostného života“. Teď však si s číšníkem podávají ruku. Ve stáří je to dovoleno. Podle Rotha rozdíly v postavení už nehrají žádnou roli, protože se oba připravují „do hrobu“, „do stejného prachu a do stejné země se stejnými červy“.[87]

*

Jako autor polemických úvodníků pomáhal extrémně pravicový novinář Friedrich Hussong pohřbívat v Německu demokracii. Patřil k vedoucím nacionálněsocialistickým propagandistům, byl stejně známý na pravici jako Kurt Tucholsky na levici. Jenže nyní, v roce 1934, je donucen stáhnout se z aktuálního politického dění. Vymstilo se mu, že jednou Adolfa Hitlera označil za „divokého západního politika“ a že je pokládán za protihráče Josepha Goebbelse.[88]

Takže se Friedrich Hussong ve „třetí říši“ pustí

do zdánlivě nepolitického díla. Stane se historikem a zkoumá německé dějiny výživy. V roce 1937 vychází jeho kniha *Der Tisch der Jahrhunderte*. Od středověku až k rokoku, od biedermeieru až do období „říše a času před nástupem další“ pojednává o jednotlivých fázích německého kulinářství. Dílo vrcholí kapitolou „Sen o německé kuchyni“. Hussong navazuje na nacionálněsocialistický záměr vymýtit „v německém pohostinství odpudivé cizáctví“. Přidává se k němu a žádá „celkovou přestavbu německé kuchyně“. Podobně jako ekologicky uvědomělí labužníci počátku 21. století doporučuje regionální a sezonní kuchyni: „pokrmy spjaté s rodnou hroudou“ na straně jedné a „plody ročních období“ na straně druhé. Přitom se odvolává na to, co „především německým hospodyním“ doporučil „ministerský předseda Göring“.

Také v restauraci se má prosadit germanizace. Hussong běduje nad „mnoho měsíců trvajícím kulturním bojem“, který vedl ve svém pravidelně navštěvovaném podniku. Marně se pokoušel objednat si v této restauraci „v srdci Berlína“ nikoli „ham and eggs“, nýbrž „sázená vejce se šunkou“. Patří k tomu něco „odvahy a vytrvalosti“, aby člověk mohl „v této oblasti doufat alespoň v malý pokrok“. Nyní je ale na čase se prosadit. „Domácí strava“ patří na „budoucí německý jídelní lístek“. Pořád však Hussong počítá s námitkou svých čtenářů, že se zaobírá nepodstatnými tématy. Opakovaně odpovídá, že i „ministerský předseda Göring … při

formování německého osudu“ nepovažoval tyto otázky „za nicotné“.[89]

*

Z první knihy George Orwella běhá gurmánům mráz po zádech. Avšak Orwellovi, výrazně politicky zaměřenému spisovateli, jde v knize *Down and Out in Paris and London* o víc než jen o špínu a hrůzy obsluhy. Kniha ohlašuje témata, která budou autora románu *1984* zajímat celý život – co jsou pravda a lež, co dvojí standard a co působí uměle vytvořené hierarchie.

Otázka knírů – číšníci bez nich, kuchaři s nimi, protože stojí nad číšníky, *plongeurs* bez, protože stojí pod číšníky – je nyní východiskem jeho analýz. Orwell zná dobře jižní Asii. V pařížské gastronomii odhaluje kastovní systém, jemně vyladěnou hierarchii, na jejímž nejspodnějším místě se nachází on sám. Odpudivá, špinavá kuchyně v „Auberge“ a rádoby folklorní interiér restauračních prostor, vzdálené od sebe jen pár metrů, to jsou dva naprosto odlišné světy. Je tu kafeterie pro číšníky, pouze dveře ji dělí od jídelny hostů. V ní jedí zpocení číšníci se skvrnami v podpaždí, tady se hromadí na podlaze odpadky z rozšlapaného jídla, papíru, listů salátu. O kus dál svítí pozlacené parapety, ubrusy na stolech jsou bez poskvrnky, květiny zdobí každý kout a andílci stěny. Hostě nic netuší o tom, co se odehrává za dveřmi.

Orwell si všímá prostředků a způsobů, jichž ti

úplně dole používají, aby v tomto systému přežili. V gastronomii krade každý, píše, denně, pořád, aniž by nad tím přemýšlel. A nejvíc krade obsluha hostů. Ale Orwell také konstatuje, že každý zaměstnanec hotelu brání svou čest. Například kuchař se necítí jako sluha. Sebevědomý, nikdy servilní je přesvědčen o svých vlastních kompetencích: o paměťových mohutnostech, rozvaze uprostřed hektického dění, o svých technických schopnostech. Také u těch, kteří stojí v kastovním systému nejníže, lze vypozorovat tento postoj. „Je suis dur“, říká o sobě třeba umývač nádobí, „jsem drsňák“. Práce pro muže něco znamená, dává mu pocit maskulinity, ať už je systém, v němž žije naplno, jakkoli zkorumpovaný.[90]

Jedna skupina nicméně Orwella nepřesvědčuje a tou jsou číšníci. „Moralitou“ jeho pozorování je shrnutí, že číšníkům nikdy neukřivdil. Vrchní, tvrdí, má mentalitu „snoba“, protože se neustále zdržuje v blízkosti boháčů, naslouchá jim u stolů, vlichocuje se vtípky a úsměvy. Na rozdíl od kuchařů a umývačů nádobí se číšník identifikuje s majetnými. Ba dokonce se povznáší vlastní servilitou. Orwell sleduje, jak mění tvář, když přechází z temného, špinavého světa za kulisami do veřejného prostoru jídelny, a pozoruje „náhlou proměnu“: jak rázem vypne ramena a jak po koberci klouže jako slavnostně celebrující kněz. „Nejsi dobrej ani k tomu, abys vytíral podlahu v bordelu svý mámy!“ křičí vrchní na učedníka v kuchyni. Pak otevře

dveře do restaurace a připluje graciézně s talířem v ruce k hostu, s úsměvem na tváři. A host se podle Orwella zastydí, protože „je obsluhován takovým aristokratem“.[91]

*

Gerta Pfefferová, kreslířka v jedné jihoněmecké tkalcovně, sedí s kolegy v hospodě. Užívá si dobré nálady. V této době se jí to daří jen zřídka. Od „norimberských zákonů“ přijatých v září 1935 žije v neustálém strachu. Cítí se stále izolovanější. Chce ve svém okolí mluvit pokud možno s málo lidmi, protože se bojí, buď že jí, Židovce, „něco přišijou“, nebo že kontakt s ní někomu uškodí. Ostatní mladí lidé chodí tancovat. Ona většinu času tráví sama. Avšak dnes večer, v tomto podniku a v této společnosti, je Gerta Pfefferová pro jednou veselá. Načež hosté od vedlejšího stolu hospodskému oznámí, že pokud tu Židovku ještě jednou uvidí, jak se směje, vyhodí ji na ulici.[92]

*