

MATIAS FALDBAKKEN

Reštaurácia  
**THE HILLS**



**Linden**i

# Reštaurácia The Hills

Vyšlo aj v tlačovej podobe

Objednať môžete na  
[www.lindeni.sk](http://www.lindeni.sk)  
[www.albatrosmedia.sk](http://www.albatrosmedia.sk)

## Lindení

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, nestučnie.*  
(nórske príslovie)



## GRISEN

Reštaurácia The Hills pochádza z čias, keď boli prasce prascami a svine sviňami, ako hovorieva Hlavný, inými slovami, z druhej polovice devätnásťeho 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 trištvrté 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, dáždniky – výmenou za lístok, aby si ich

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

Podávanie obedu je v plnom prúde a hlavnú miestnosť zaplnili osobnosti z vyšej strednej triedy: majú jemnú pokožku a mierne hlyny. 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 dvihajú sa k ústam. Zuby rozmielajú potravu, ohryzky stúpajú a klesajú, prehlita 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 vtisem do nej ešte niekoľko pohárov, príručných tanierov, ešte jednu fľašu. Budí to dojem hojnosti a plnosti.

Luster nie je zvlášť veľký, je však ľahký a visí ako krištáľové vrece alebo taška z nízkej klenby nad okrúhlym stolom uprostred podniku. Povedzme, že nie je väčší ako stredné vrecko 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, nešetriac podrobnosťami o tom, ako sem materiál naťahali dolu z Ekebergu na koni samotného Fritza Thaulowa. Barmanka je pamäťou tohto miesta, v tvári vyzerá ako akademická, 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 podobať na *Grand European*, je však príliš ošumeľá, príliš flakatá, 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 Hilllovcov, 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 štit 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 Benjamina 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 zabraňujú unikaniu tepla von. Týmto chráničom, bránou The Hills alebo, inými slovami, oponou práve konečne vchádza Grisen. 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 namáhat: hostí máme vítať s neutrálnym, no úslužným výrazom. Umenie kamennej tváre predstavuje súčasť remesla.

„Prepáčte, že meškám,“ povie Grisen a ospravedlňujúco sa zasmeje, nezachrochce, ale vydá zvuk podobný kvíkaniu. Ako sa volá kvičanie, ktoré vydáva osol? Krik? Grisen sa smeje ostrým krikom, robí to často. Veľakrát mi napadlo, že Grisen 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.

„Kolkí dnes budeme?“

„Štyria vrátane mňa,“ odpovie Grisen.

„A zvyšok je na ceste?“

„Predpokladám, že áno.“

Obliecť sa možno mnohými spôsobmi. Grisen si zvolil jediný priateľný: 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 nóbľ 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, ne-skorý 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 obed, občas na večere, vždy slušný a vždy v tých vyberaných šatách a s vyberanými spôsobmi.

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

„Áno, ďakujem.“

Obráti sa mi chrbtom a nechá ma, aby som ho sto-ličkou zľahka štuchol do kolien. Grisen má bujnú sivo-bielu hrivu, ktorú si dáva každý týždeň pristrihnúť. Zosivel už pred tridsiatkou, keď robil kariéru v Paríži, a tak dostał 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 krídлом na mezaníne a striedavo sa pozera na klenbu stropu a dołava, úkosom do práz dna. Okrúhle pávie prsty mu s ľahkosťou a ľažkou rutinou pobehujú 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 privrvú. 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 sériach, každý deň pokyvkáva 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 zástenu a uhladím obrúsky poličkou navyše. Vanessa, ktorá tu je nová, to trochu zanedbáva. Musím dozerať, aby emblém The Hills bol na obrúskoch zarovnaný v pravom hornom rohu.

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

„Samozrejme.“

Vyčkám dva distingvované takty, kým položím ďalšiu otázku, na ktorú už vlastne poznám odpoveď.

„V pohári alebo prinesiem flašu?“

Grisen odpoveď prevaľuje v ústach.

„Viete čo, dáme si flašu.“

Prudko sa zdvihne, sotva mu stihнем odtiahnuť stoličku. Vystrie ruky k elegantnému páru, ktorý sa blíži pomedzi stoly.

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

Blaise Engelbert je Katharinin muž, Katharina je Blaiseova manželka. S Grisenom sa stretávajú často, najmä Blaise. S manželkou sú svojimi zrelými verziami, ako hovorieva Barmanka, označiť ich za staršie verzie by podľa nej asi bolo nespravidlivé. Jeden druhého našli 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 päťách, 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, odľahujem stoličky a bez toho, aby ktokoľvek musel otvoriť ústa, mám potvrdené, že si obaja dajú po-hár 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 naliievam 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.