

Prvním úkolem je rozpúlit divoké lískové ořechy a podměrečné přitom vytržít. Netuší, do jakého jídla přijdou ani proč, ale v žádném případě nehodlá riskovat tím, že se začne vyptávat. Má jen snahu vypadat na svém místě co možná nejméně nenápadně a přitom doufá, že postupuje správně a pracuje dost rychle. S průpravou z inspirativních videí na internetu v Nordu moc dlouho nevystačí. Roky strávené na hotelové škole jako by se mu najednou vykouřily z hlavy, ale začíná mít dojem, že tahle zkušenost tu tak jako tak skoro nic neznamená. Napadá ho, jestli má na Cinu vzpomínat našťvaně, nebo s povděkem. Nejspíš mu předala všechno, co se ve své době naučila. Pokouší se vybavit si, co mu celé tři roky vštěpovala, jak to podle jejích slov v každé lepší kuchyni funguje. *Bud' důkladný. Nemluw, nejsi-li tázán. Dělej přidělenou práci, dokud nedostaneš pokyn přestat. Neupoutávej na sebe pozornost!*

Kolem něj stojí další lidi v jeho věku, pocházejí z různých zemí a jsou nejniž na žebříčku, na pozici pomocného kuchaře. Je jich celkem šest. Ani jednoho z nich jeho příchod podle všeho nezajímá a Alexovi dochází, že s žádnou pomocí nemůže počítat. Střelí pohledem doleva, kde statný kluk třídí do misek syrové fazole. Na druhé straně pihovatá holka nespouští oči z hrnce a soustředěně míchá vývar. Všude se ozývá jen krájení, škrábání zeleniny a probublávání jídla. Jinak kolem vládne ticho,

ale kdykoli Thomas hlasitě zadá nový úkol, ozve se sborově: „*Oui, chef!*“

Když je Alex s ořechy konečně hotový, přistoupí k němu jiný pomocný kuchař, jehož jméno nezná, beze slova si jeho práci prohlédne, tác si přebere a místo něho před něj položí velký talíř s ježovkami. O Alexe se pokouší panika. Začíná pomalu rozepínat pouzdro na nože a přitom se snaží pochopit, co má s plody moře provést. Horečně pátrá v paměti, ale pak mu dojde, že o nich nemá ponětí. Má za sebou práci s humry a kraby a povědomí o většině tradičních koryšů, ale ježovky mezi ně nepatří.

„Otevři je a vyndej z nich jikry.“

Kluk, který zpovzdálí vypadá ani ne na patnáct, se mu šeptem představí jako José a povzbuzuje ho pohledem. Alex zaváhá. Těžko říct, jestli si vymýšlí nebo se mu doopravdy snaží pomoci.

Převrací v ruce loupací nůž a přitom se snaží dospět ke správnému rozhodnutí. Prohlíží si Josého, při bližším pohledu mu začíná být jasné, že jsou spíš vrstevníci. José má nakrátko zastřižené černé vlasy, díky nimž působí velké hnědé oči ještě výrazněji, a kvůli chmýří nad horním rtem a tvářím pođobaným od akné působí mladší, než ve skutečnosti je. Alex otálí, José očividně čeká na to, až se dá do práce, jenže se neznají. A jedno je jisté: v kuchyni takhle luxusní restaurace je člověk nejlepším přítelem sám sobě. Všichni tu chtějí udělat kariéru a většinou nemají problém dělat ji na úkor druhých. Zároveň mu dochází, že nemá na výběr. Musí Josému věřit. Působí mile a na jeho pracovní desce vládne pečlivý pořádek.

Třeba nebude od věci najít si v kuchyni spojence. Alex si dovolí sotva slyšitelně zašeptat poděkování a José proklouzne zpátky ke svému místu, kde se vrší hromada svatojakubských mušlí.

Velké kyvné dveře vedoucí z prostor restaurace se rozletí a atmosféra v kuchyni se rázem změní. Všichni kolem se napřímí a hledí působit ještě víc zabraní do práce, než ve skutečnosti jsou.

„Jakpak vám to jde?“

K šéfkuchařovu stolu přistoupí blondýna v bílém pleteném svetru a s náušnicemi z černých perel. Vlasy má nedbale stažené do uzlu na krku a pohybuje se, jako by jí celé místo patřilo. Což je ovšem pravda, dochází Alexovi vzápětí. Zakladatelka a majitelka Nordu Alice Duwalová se obvyklým polibkem na tváře zdraví s Florence. Ta otevře jednu jakubku z Josého hromady a vytáhne z ní maso a jikry. Zachází s nabroušeným ostrím, jako by to byl příborový nůž, a Alexe se zmocní závist. V životě nedostal možnost procvičit se v zacházení se surovinami, jako jsou tyhle. Myšlenky mu zalétnou k hoře mrkve, kterou musel oloupat v zašlé kuchyni restaurace v Löttorpu. Tohle je jiná liga než věčně vyvářet thajské jídlo pro personál, jako to dělal v létě, a tak se od stolu s mořskými ježky po očku dívá, jak Florence kouzlí s nožem, aby mu nic neuniklo.

Nadřizená zkušeně slije šťávu z hřebenatky do hrnce, opláchně škebli zespona a přendá lastury do samostatné nádoby, kde je ovaří dočista. Během přípravy spolu obě ženy probírají hosty, kteří do restaurace dorazí dnes

večer. Padají jména jako bývalá norská premiérka Erna Solbergová, u níž vymýšlejí, kam postavit její bodyguardy, aby ji nerušili, nebo britský komik James Corden s doprovodem, který je ve Švédsku na natáčení. Alex je ze všech zmínek o mocných a slavných lidech pěkně nervózní. V restauraci je jen třicet šest míst, pokud se nepočítá oddělený salonek schopný pojmout dalších deset až dvanáct lidí, ten je však v provozu až v další části sezony. Každá drobnost musí neustále fungovat naprosto dokonale.

Florence umístí škebli na lůžko z jalovce, vnitřek jakubky dá na chvilku restovat, pak ji vyjme pinzetou a pomašluje přepuštěným máslem s troškou soli. Vůně mušlí zavane až k Alexovi a ten ji co možná nepozorovaně zhluboka vdechne. Snaží se vypadat hluboce zaujatý mořskými ježky, přitom však pozoruje všechno, co se u šéfkuchařského stolu děje. Šťáva z mušlí už se uvařila, takže Florence jen přidá bílé víno a pak jakubku vrátí do spodku lastury a přelije ji šťávou. Následně celý výtvar umístí na rustikální talíř ze zelené keramiky a postrčí ho směrem k Alici stejně lhostejně, jako by jí právě namažala chleba sýrem. Alice se na ni široce usměje a pozvedne dokonalou mušli k ústům. Pokrm, na který Florence vynaložila řadu minut pečlivé práce, v ní zmizí během vteřiny. Když si Alice blaženě povzdechne, Alex sebou trhne. Na celém výjevu, kdy Alice s lehounce zakloněnou hlavou polyká mušli, je něco smyslného.

„Byla skvělá, Florence, díky. Jestli mi uděláš ještě jednu, tak se pak můžeš přijít pozdravit s Ernou. A Carol, nezapomeň mi dát ještě vědět, co s těmi bodyguardy.“