

chirurgicky přesně oddělovala půlky těl, kde jemné kosti působily jako chloupky. Při této činnosti jsem byla v kuchyňském revíru a mohla tu lépe sledovat práci kuchařů. V poledne jsme vše v rychlosti poklidili a vypucovali, abychom se bleskově převlékli v těsném prostoru šaten do povinné barevných svršků a spoluvytvářeli tak dekoraci s modrým kobercem, žlutou stěnou a růžovou pecí na dřevo.

Díky zhýčkanosti hostů jsem tu zažila scénky neuvěřitelně humorné, leč některé zážitky mi vehnaly slzy do očí. Nikdy a nikde jsem nezažila zacházení s takovým despektem, kdy se hosté nežinýrují a dávají vám pokyn rukou jako psovi. Abych tu mohla jít na záchod, musela jsem se zeptat. Za jakoukoli chybu vás manažer zdrbal, přičemž pochvalu jste slyšeli málokdy. Pozitiva? I těch se tu pár našlo. Třeba když odměřenou povýšenost manažerů vyrovnávala vřelá srdečnost brazilských myčů nádobí. Chlapi, kterým bylo mezi čtyřicítkou a šedesátkou, dost tvrdě dělali a ego si zřejmě zmačkali a strčili do kapsy. Sem tam se mezi sebou poprali, sem tam si společně při práci zazpívali. Jestli jsem tu v někom měla spojence, tak právě v nich. Podělili se se mnou o zbytky odřezků masa, co právě dostali z kuchyně. Jindy mi vytrhli z ruky talíře, které jsem překotně vyškrabávala, že to dodělají za mě, abych se mohla vrátit na plac. Občas starostlivě poznamenali, že pracuju až moc směn. Jako by to sami dovedli jinak.

Zaměstnanecké jídlo tu bylo nejlepší, co jsem zažila (tedy čerstvé, chutné a v dostatečném množství, i když většinou vychladlé) a často jsme si ho mohli sníst v létě na zahradě. Coby zaměstnanci jsme mohli jíst v restauraci se dvěma hosty s 60% slevou, což se díky astronomickým cenám šiklo. Tím se podporovalo, abychom věděli, jak chutná zdejší jídlo, neboť ne každou položku z menu jsme směli ochutnat. Geniální tu byla telecí játra s pomalu dušeným hráškem. Kultovní čerstvé těstoviny se strouhanou bottargou (sli-sované sušené jikry). Předražený, leč výtečný, byl meloun se sušenou šunkou. Oboje samozřejmě s kontrolovaným původem, takže předkrm bratru za 30 liber. Opěvovaná byla platýzovitá ryba *turbot* (pakambala velká) a v úžasu každého nechal čokoládový koláč Nemesis pečený v páře. Ten jsem uměla díky častým ochutnávkách přebytků z kuchyně zákazníkům fakt dobře popsát.

I když jsem první měsíc nadšením z práce překypovala, po pěti měsících ukápla poslední kapka mé trpělivosti a zapíchla jsem to po scéně s nadřizenými docela dramaticky ze dne na den. Koncem srpna jsem si tak díky nezaměstnanosti konečně začala Londýn i užívat a poznávat ho.

River Café je a bude z mnoha důvodů nezapomenutelné. Naučila jsem se tady, že se mi kolena nerozklepu, když host dává najevo převahu svým majetkem či postavením. To já jsem teď tím, kdo má všechno pod kontrolou a bez koho si neobjedná. Naučila jsem se noblesně otevírat šampaňské bez hlasitých výbuchů špuntů, kdy levou rukou držím špunt s uvolněnou drátěnou korunkou a lahví drženou pravou rukou za dno jemně otáčím. To tady jsem poznala, že perfektní suroviny a chutě nestačí, když vám chybí po boku správná parta lidí, a že je jen na vás, kolik toho strpíte a kdy řeknete: „A dost!“

PŘIPRAVENÁ I NA JAMESE BONDA

Do Londýna jsem přišla znalá faktu, že britská angličtina je velmi vzdálenou příbuznou americké angličtiny, kterou jsem byla nasáklá. Dva měsíce jsem si to předtím osahávala na anglickém venkově ve starobylém Canterbury. To tady jsem se na place i dvakrát zeptala, co že si to host ráčí přát, protože udělat ze sebe tupce se mi zdálo lepší variantou než přinést hostovi jídlo, které nechtěl. To tady jsem prvních pár týdnů nezvedala telefony s rezervacemi, protože jsem hláskované jméno zapsala pokaždé špatně. To tady mě naučili vyslovovat „vustršr sós“, což je správná výslovnost pro *Worcestershire Sauce* a taky jak nebetyčně odlišná je výslovnost mezi slovy *fog* a *fuck*.

Je jen otázkou času, kdy přestanete špizovat uši a mistrně odezírat. Na všechno se dá zyknot, přízvuk nevyjímaje. Věděla jsem, že rajčata už nejsou „tomejto“, ale „tomáto“. Nesvá jsem však byla z toho, že mi nikdo nerozuměl, když jsem už potřetí opakovala „álmonds“. Tady jsou mandle „ómonds“ a basta. Učila jsem se celkem rychle, takže když mě už druhý host požádal o *Builders Tea* (čaj stavbařů), věděla jsem, že si přeje čaj černý. Snažila jsem se zapomenout na „ipu“ a nově ji vyslovovat jako „aj-pi-ej“. Docela často jsem odpovídala hostům slovem *sure*. Jasně, že to přinesu. Jasně, že to můžeme vyměnit. Jasně, že mi nevadí, že si chcete přisednout. I když mi nejdřív přišlo zcela přirozené americké „šúr“ s oblibou jsem se předvedla britsky upjatějším „šór“. Že jsem si mluvu pobritštila jsem si mohla leda tak myslet, stejně se host zeptal, odkud jsem z Ameriky. Taky mi tu norský host tvrdil, že jsem podle výslovnosti rodilá Norka. Holanďan zase nechtěl uvěřit, že nejsem Holanďanka, protože tak prý nejen mluvím, ale i vypadám. Dodnes nevím, co si mám myslet o tom, když mi dva hosté nezávisle na sobě řekli, že má výslovnost je irská.

Nejvíc jsem plavala ve značkách nápojů. Zejména alkoholických. Hosté si s oblibou objednávali gin jako Sipsmith, whisky jako Monkey Shoulder a já pak chodila na bar „Kluci, host chce pít s nějakou opicí...“ Je to stejně přirozené, jako si u nás objednáme Plzeň nebo Mattonku. Zápasila jsem s tím dost dlouho, až nastala doba, kdy jsem kývla hlavou na srozuměnou, vypálil-li na mě host: *Two Grey Goose martinis. Straight up. Dry. One with lemon twist, one with olive*. Tedy dvakrát martini s Grey Goose (což je značka vodky). Suché. Míchané s ledem, ale podávané bez ledu. Jedno s citronovou kůrou, druhé s olivou. Zkrátka mohl přijít i James Bond, ale ten by si stejně poručil Vesper Martini.

Do slovníčku jsem si brzy zařadila slova *bonkers* (bláznivý), *dodgy* (hnusný), *fussy* (vybíravý v jídle) a taky *backs!*, což bylo heslo v kuchyni. Bud' to mohlo být „bacha, protahuju