

Vladimír Sorokin  
**MANARAGA**



PISTORIUS & OLŠANSKÁ

# **MANARAGA**

Pistorius & Olšanská  
Příbram 2017

© Vladimir Sorokin, 2017  
Translation © Libor Dvořák, 2017

ISBN 978-80-7579-005-7

## 13. března

*Večer:* šašlik z jesetera na Idiotovi. Román *plnohodnotný*, váha polotěžká, 720 g, 509 stran, papír bezdřevý, celoplátěná vazba. Plně to postačilo na osm špízů.

Jak bylo dohodnuto, kolem rožniště se usadil klient + sedm jeho hostů. Samozřejmě nejen proto, aby se přesvědčili, že pálím opravdu první vydání, konkrétně knihu za 8 700 liber, a že jsem jim nepodstrčil nějakou severskou detektivku 21. století o sto padesáti odstínech šedi. Žádali si umění. A to taky dostali.

Všechno dokonale sedělo. Byl jsem na výši.

I když jedině book'n'griller ví, kolik ho čeká úskalí. Ale to už je naše *interní kuchyně*. Romány se, jak známo, vždy tiskly na různých papírech. Hořet proto mohou taky různě. Myslitelné je jak pouhé doutnání, tak i prudké zážehy, po nichž se hořící papír vznáší vzhůru, lepí se na maso nebo poletuje klientům nad hlavami. Naše rožniště proto mají speciální vývěvy, které dokážou podobné anomálie v podobě zbytků shořelého papíru odsát. Ty však používají převážně začátečníci. Skutečný mistr musí tvořit jedině rukama a hlavou. Ty vývěvy totiž vždy přidusí nejen plameny, ale i podívanou: Kniha musí být *jasná a výrazná*, musí plápat a ohromovat. Zkušený mistr je povinen celý tento proces propočítat jako šachovou partii a poté chladnokrevně balancovat nad propastí. Vazba, kapitálek, koženka, karton, látkové vložky ve hřbetě, záložky, kaseinové lepidlo, sušené květinky mezi stránkami, ale také knižní vši a štěnice – to všechno jsou skryté hrozby, s nimiž musíme počítat. Jednomu kuchaři kdysi vzplanul mikrofilm ukrytý ve hřbetu knihy někdy v polovině 20. století. Jiný měl zase problémy se Sto dvaceti dny Sodomy ve vazbě z lidské kůže.

Možné je zkrátka všechno, naprosto všechno... Stačí sebemenší pochybení, nejistota nebo naopak přílišná sebejistota – a katastrofa je nevyhnutelná. Moje profese je spojena s velkým rizikem, V nejlepším případě přijdete o peníze a dočkáte se vína vychrstnutého do tváře či ran do hlavy drahým nádobím. V horším případě si vykoledujete *měkkou*, ale začasťe i tvrdou kulku. Antikvární hostiny si v naší době stále častěji objednávají kriminálníci – a po válce je Evropa přecpaná zbraněmi. Dnešní Němec je ohlas zlaté předválečné doby.

Riziko vzrůstá, když se pánové ve smokincích a dámy s brilianty posadí *kolem* grilu a kuchař nemá zajištěný týl. Proto jsem taky *kuchař na turné*, a ne řadový book'n'griller. Když rožniště ze všech stran obklopí klienti s prázdnými talíři, okamžitě si vybavím onoho legendárního kouzelníka, který kdysi objížděl evropská města a fascinoval publikum trikem, při němž si prst prorážel hřebem. Je to fórek vskutku elementární, s výsledkem plně závislým na zorném úhlu prostáček v obecenstvu. Jednou ale přiožrali prostáčekové polapili „kouzelníka“ někde na náměstí a halasně se dožadovali svého. Hřeb mu přinesli a obstoupili ho ze všech stran. Iluzionistovi tak nezbylo než si prst doopravdy probodnout. Bolestnou grimasu pak lid vnímal jako úsměv. V tu chvíli kouzelník došel skutečného uznání. Jenže my si želbohu ani nemáme co probodnout. Celá moje výlučná profese buduje čistě na faktickém umu.

Chvála Ohni jsem se za těch devět let naučil zacházet s knihami *správně*. Mezi námi se tomu říká, že kuchař *dobře čte*. Já *čtu* obstojně. Což znamená, že stránky planou jedna po druhé, klienty fascinují, maso syčí, oči se lesknou a honorář roste...

Pokud si ke knihám nenajdete ten správný přístup, jsou jako koně – divoké a svéhlavé. Já si k nim však přístup našel, bez ostruh a bez bičíku. Jsem ztělesněná laskavost, jen a jen laskavost... Knihy pro mě nejsou prostě *dříví*, jak se jim říká v našem ilegálním kuchařském bratrstvu. Však je taky kniha celý svět, byť navždy zmižený. V tomhle ohledu jsem romantik. Jsem potomek humanitně vzdělaného otce, vnuk stomatologa, pravnuke advokáta a praprapravnuk rabína. Proto dobře vím, že když má člověk takovou knihu

opravdově rád, ona mu odevzdá všechno své teplo. No a já chovám v oblíbě ruskou klasiku, i když alespoň doprostředka jsem nepřčetl jediný ruský román. Rozhodně však nehodlám připravovat steaky na druhořadém autorovi typu Gorkého. Jinak ale společně s mou *chytrou* blechou známe celou klasiku nazpaměť: stručný námět, životopis autora se všemi detaily i přesné datum, kdy *poleno* vyšlo. To musí bezpečně znát každý kuchař, dokonce i kdyby knihy vůbec číst neuměl. A takových lidí je bohužel stále víc. I když je na druhé straně pravda, že má-li knihu dobře *přečíst* kuchař, tak ji nakonec ani číst nemusí. Takový je paradox 21. století. „O tempora, o mores!“ volával můj nebožtík otec, vysokoškolský profesor. A já si jako chlapec myslel, že mluví o tempuře, kterou nabízeli v jedné japonské jídelně hned za rohem. Už tehdy se ve mně zřejmě probouzela kuchařská duše.

Za těch devět let mi právě ruská literatura přinesla velmi slušný příjem. Díky jejím planoucím stránkám jsem prošel strastiplnou cestou od řadového kuchaře v ilegálních hongkongských pajzlech až po tříhvězdičkového *chefa on call* a mohu si dovolit zájezdní šňůry po celém světě. A zapomínat nesmím ani na Zkušenost, tu „dceru krušných omylů“, jak praví Puškin. A na její matku Náhodu. A sestru Intuici.

Všechno přichází s léty, opravdu všechno...

Proto musíme knihu milovat. A jistě není náhodou, co říkával můj patron Zokal, který dostal za legendární noční banket v Aténské knihovně doživotí: „Nejkrásnější dárek je kniha.“ Ke čtyřicátinám jsme mu my tehdejší *kuchtíci* věnovali první vydání Dr. No, protože jsme věděli, že připravuje obrovskou grilovací party na sebraných spisech Flemingových pro rodinku jednoho amerického miliardáře, který byl celý blázen do Jamese Bonda.

Takže ať žijí *ty správné* knihy v ohni!

Já měl dnes k dispozici vel-l-l-mi správnou klasiku – svazek Dostojevského vydaný už za spisovatelova života.

Mým klientem byl bohatý Berličan a k tomu sedm dalších hostů obou pohlaví. Jídelníček byl přirozeně ruský: kaviár, vodka, *pirozhki* + jediné teplé jídlo v mém podání – jeseter na Dostojevském.

Vše proběhlo hladce. Knihu jsem dokázal *přečíst* ideálně – ani pomalu, ani rychle a s minimem dýmu. Prostě klasika. A byl jsem ve formě! Jednou ze základních premis naší profese je kuchařova schopnost listovat hořícími stránkami tak, aby planuly rovnoměrně. Obracíme je speciálním kovovým mečkem, jemuž se v naší hantýrce říká „excalibur“. Každý kuchař má svůj vlastní, vyrobený na zakázku. Já si po poslední štáře v Palo Altu pořídil nový, titanový s kostěnou rukojetí. Můj meč mě nezklamal ani tentokrát.

Os m špízů s kousky šíleně chutného jesetera jsem servíroval na stříbrném podnosu bez oblohy a zeleného zdobení. Potrpím si na čistotu žánru. A k tomu roederer, mimochodem ročník mé dospělosti.

„Bon appetit!“ popřál rezervovaně pán domu svým hostům.

Jakmile se na talíři před každým z hostů ocitla grilovací jehla s ještě syčícím jeseterem v ceně pěti tisíc liber, věštícím eventuální pětiletý nepodmíněný trest odnětí svobody, dosavadní nenucená společenská konverzace, komentáře k mým kejklům nad roštěm, bezděčné výkřiky a citoslovce zmlkly. Ostatně ty dvě pětky jsem v jejich gurmánských zřetelnicích jasně četl. Nad bíle jantarovým jeseteřím masem se zlatavou kůrčičkou se vznášela lehká pára.

Os m pohárů se potkalo a tiše cinklo do naprostého ticha. Dámy a pánové usrkli sektu a chopili se příborů. Po porcelánu skříply nože a vidličky dopravily do jejich úst první sousta dýmajícího jesetera.

Následovaly sotva postřehnutelné zvuky opatrného přežvykávání.

Dámy a pánové žvýkali svůj vlastní trestný čin.

Právě tehle zvuk a napjaté ticho se nedají srovnat s ničím. To je ta neviditelná odměna, jež není měřitelná ani penězi, ani rizi-kem. Je to naše *konkrétní* hudba. I Cage by záviděl.

Vše, co následovalo, se dalo předpokládat: bezděčná zvolání a vzdechy, křečovitě vtípky i chvála na adresu toho, kdo v bílém stál hned vedle roštu:

„Opravdu jste se překonal, maestro!“

„Susanno... Cítíš pach sta tisíc, jež Nastasja Filipovna hodila do plamenů?“

„Koliks vlastně dnes kvůli mně propálil, miláčku?“  
„Jsme delikventky, Barbaro!“  
„Ach bože, ta ryba má příchut' šílenství!“  
„Až se stydím to přiznat, ale vlastně i jesetera jím dnes poprvé, Thomasi.“

Taková je zkratka milá nezáludná buržoazie, automaticky respektující každou módu. To jsou nejkldnější a nejméně úskoční klienti.

*Noc:* Klub BLEIBTREU; po lehké večeři tequila s ledem + doutník Arturo Fuente Opus X.

Jinak ale piju málo. A nekouřím. Po takovém úspěšném *čtení* si však můžu dovolit pár sklenic tequily s ledem + vykouřit dominikánský doutník. Dominikánské doutníky jsou totiž mnohem příjemnější než kubánské... *Relax, relax, book'n'grill chef.*

10 tisíc liber za večer – to tedy není špatný vejvar. Výše mého honoráře přesáhla cenu knihy, což je značka kvality. A když roste honorář, vzrůstá i pocit *hlubokého* zadostiučinění. Pěstuj si postavení, *book'n'grill chef.* Vcelku jsem opravdu spokojen. Jak se svou profesí, tak s osudem. Ačkoli – v mém životě se ledacos neutvářelo zrovna hladce. Book'n'griller je však zvyklý na ledasjaké šrámy, to je jeho denní chleba.

Pobafávám doutník, lovím z kapsy „balík“ elegantních polo-průhledných britských bankovek se samolibou tváří panovníkovou, jednu z nich vytahuju, skládám z ní beránka, stavím ho do popelníku a podpaluju. Je to obětina digitálnímu světu, který nám zajistil práci. Tenhle rituál si dopřávám po každém zdařilém večeru. Moderní bankovky hoří prabídně, musíte je podpalovat zas a zas...

Kdyby lidé dál tiskli a četli papírové knihy, v lepším případě bych griloval pražmy v nějakém lázeňském hotelu, no a v tom horším bych vařil špagety ve všelijakých zapadácích rodné Budapešti. Šéfkuchařem bych se ale nestal nikdy, protože neumím řídit lidi. Světový tiskařský stroj se ale chvála Ohni zastavil a teď už si jen tiše rezaví. Gutenbergova epocha skončila totálním vítězstvím elektroniky.



V našem světě už se tisknou jen peníze. Dokonce i poštovní známky zmizely v propadlišti dějin. Zato bankovky žijí podnes...

Peníze na rozdíl od knih hoří špatně. Proto se taky na nich grilovat nedá.

A stejně je s podivem, že hotové peníze jsou stále ještě v permanci. Bože, Bankovko! Jak neuvěřitelně stabilní jsi v tom oceánu elektronických záblesků!

Nicméně – ať žije Literatura!

Book'n'grill se přece zrodil v okamžiku, kdy lidstvo přestalo tisknout knihy a nejlepší z těch dosavadních proměnilo v muzeálie. A zakázané ovoce lidi táhne odjakživa. Devadesát procent knih, jež jsme vytiskli, skončilo ve sběrnách, či dokonce jen tak na smetištích, protože v domácnostech zabíraly příliš mnoho místa. Zato těch zbylých deset procent, které se ocitly v knihovních a muzejních sbírkách, inspirovalo elitu lidstva k podivuhodné vášni. První steak byl připraven v Londýně před dvanácti lety, a to na prvním vydání Plaček nad Finneganem, ukradeném z Britského muzea. Ugrilovali si ho a poté snědli čtyři velcí muži: psychoanalytik, florista, burzovní makléř a kontrafagotista. Tak se zrodil book'n'grill. Takhle vzniklo to neodbytné puzení, jež se v oněch rychle uhánějících letech změnilo ve vznešenou tradici...

Inu ano – Angličané se tehdy ocitli „v čele celé planety“ (jak zpívá Jurij Vizbor). Čtveřici gentlemanů, kteří světu přinesli novou módu, tehdy překřtili na „nové Beatles“, snad i proto, že křestní jména tří z nich se kryla se jmény členů liverpoolské čtyřky – John, George a Paul. Kontrafagotista se jmenoval Gregor. Jak ti někdejší, tak i dnešní vtrhli do evropského poválečného světa jako vichřice. No ano, po válce se najednou všem zoufale zachtělo *číst*. Zloději se vrhli do knižních archivů, kdežto gurmáni a zlatá mládež do prvních ilegálních *čítáren*. Teprve pak tam zamířili i maloměšťáci. Musely to být zlaté časy... Ten, kdo se tenkrát ocitl v pravou chvíli na pravém místě, hrabal prachy lopatou a druhořadý kuchař z lidové jídelny za pár měsíců nasekal celé jmění. Mnojo, škoda že jsem se nenarodil o pět let dřív... V oněch bláznivých letech lidé, fascinovaní samotným procesem, na kvalitu nehleděli. *Četba* tehdy byla spíše rychločtením: dýmu, sazí a zplodin si nikdo nevíš-

mal. A nějaké chuťové prožitky? Škoda mluvit: bohatí zblblíci, kteří se mávnutím kouzelného proutku proměnili v gurmány, vesele hltali vysušený steak z mečouna, připravený na Starci a moři, spálenou arracheru na Dos Passosovi či naopak polosyrové vepřové na Švejkovi...

Jenže už po nějakém půlroce, kdy se zprávy o krádežích v knihovnách a muzeích staly záležitostí zcela běžnou, lidstvu nezbylo než prohlásit book'n'grill za zločin, a to nejen proti kultuře, ale i proti civilizaci jako celku. Damoklův meč zákona se najednou vznášel nejen nad kuchaři, zloději knih a klienty, ale i nad jejich hosty, kterým se zachtělo ochutnat jehněčí krkovičku na Donu Quijotovi či steak z tuňáka na Bílé velrybě. První soudní procesy byly velmi okázalé a přirozeně končily vysokými tresty: lidstvo se rozhodlo, že své kulturní dědictví bude ochraňovat. Lidé opravdu osvícení se zalekli, že bez muzeálních knih se homo sapiens definitivně promění v opici s iPhonem v tlapě. A tak byla kniha zapsána do Červené knihy.

Nic lepššího jsme si nemohli přát, protože to ceny book'n'grillu okamžitě desetkrát zvedlo. Diletanty to zcela eliminovalo a *číst* začali jen skuteční profesionálové. Zrodila se Kuchyně – s tradicí, rituálem, hierarchií, financemi a bodyguardy. Riziko ovšem vzrostlo. Kdekdo se dočkal pořádného flastru a ilegální kuchaře nejdřív bez okolků zařadili do kategorie mezinárodních teroristů. To bylo samozřejmě přehnané a kriminálnické aureoly z té doby se zřejmě nezbavíme už nikdy. Ale nic, pánové – jsme komety book'n'grillu, které za sebou spálily všechny mosty. Z osobní zkušenosti můžu potvrdit, že kdo griloval syčící hovězí plátek na Shakespearovi získaném s pistolí v ruce, kdo stál vedle rožniště ve vysoké sněhobílé kuchařské čepici a zíral na soustředěně přežvykující zbohatlíky, aristokraty, politiky, gangstery a herce a kdo si zvykl dostávat za svou práci tlustou obálku s opravdovým „balíkem“, ten už se ke sporáku v obyčejné restauraci nikdy nepostaví. A nad vším tímto zakázaným luxusem se vznáší Damoklův meč zákona. Na jeho chladné čepeli se sráží pára ze syčících steaků a krůpěje takto vzniklého kondenzátu nám varovně dopadají na hlavy: kap, kap, kap... šest let, devět let, doživotí. Mě ty kapky už neděsí, ale vedou

mě k disciplíně. Jsem zkušený, *vypečený* mazák. Hlídám si formu, neustále se rozhlížím, čenichám, kličkuju a zametám stopy. Jistě, riskantní to je, ale k čemu by byl život bez rizika? Ovesná kaše se zavařeninou, všední práce za všední mzdu, potom důchod, stáří a hrob...

Dým z doutníků, příjemná hudba + krásné ženské postavy v pološeru vyvolávají celý příval vzpomínek. Vybavil jsem si svou úplně první grill-party. Poválečná Varšava, *polní* kuchyně v betonovém sklepě, stůl prostřený pro tři, půlkulatá tlama pece, tři křepelky rozložené na roštu. Mé vlastní ruce v bílých rukavicích vytahují z brašny Lovcovy zápisky, starý Zokal stojí hned vedle a povzbudivě mhouří zateklé oči: Všechno bude v pořádku, chlapče. Vypouštěl mě na samostatnou plavbu. Chápal jsem to jako diplomovou práci book'n'grillera.

„Mladý muži, vy jste první *ruský* kuchař, s nímž jsem se setkala,“ pronesla tehdy dáma, jejíž úzkou tvář si budu pamatovat celý život.

„Pevně doufám, že vás nezklamou, madam,“ odpověděl jsem v duchu svého milovaného Jeevse, i když uvnitř jsem se celý třásl.

O knihu připravili jednoho lvovského antikváře, jemuž přitom zloději museli tak trochu prolomit lebku. Naštěstí přežil, protože pracovat s *mokrým dřívím* z mordů se mezi námi zrovna nenosí.

Měl jsem tenkrát štěstí – Turgeněv hořel báječně, můj první stříbrný excalibur se jen míhal a blýskal, křepelky na ohni jemně popraskávaly a klienti se tou podívanou nepokrytě kochali. *Spectacle* je v naší profesi skoro stejně důležitý jako konečný výsledek. Klienti si přejí vidět podmanivou ohnivou show – bez dýmu a puchu. Jak nám vždy vštěpoval starý Zokal: „Pamatujte si, že na roštu musíte vyvolat a pak udržovat proces připomínající průjezd Jupiterova spřežení po jitrním nebi!“

Polovinu svého prvního dolarového „balíku“ jsem tehdy odevzdal svému učiteli. Za druhou polovinu jsem přesně podle zvyku uspořádal večírek pro bývalé kuchtíky ze Zokalova hnízda. Za pár krejcarů jsme si pronajali jakýsi starý prorezlý šíf, na palubu přivlekli stůl, zavalili jsme ho lahůdkami a pitím, objednali si dva harmonikáře a vyrazili po Visle. Mezi těmi sedmi kuchtíky jsem já byl jediný *Rus*. Tři z nich pokrmy připravovali na anglických knihách,

dva na francouzských a ten poslední na španělských. Ostatní si ze mě sice trochu utahovali, ale s úctou: dost jsem riskoval, protože ruský gril tehdy ještě neletěl. Velcí mistři jako Mohno nebo Rubinštejn se sotva začínali prosazovat. Prozíravý Zokal mě ale moudře nasměroval právě na ruskou literaturu – a ať jsem vzdoroval sebevíc, nakonec mě přesvědčil. Pěkně otcovsky, pár pohlavků stačilo. Mýtus ruské literatury byl nakonec silnější než všechny mé obavy. Kuchtíkovi to všechno vyšlo – je tříhvězdičkový.

Té hvězdné noci na Visle jsem se strašidelně opil a zvracel do řeky...

Potom ke mně přisedla čtyřprsaá tetovaná dívka s dlouhou šíjí a dýňovitě protáhlou hlavou a thajskou angličtinou mi navrhla, že by mi zpříjemnila noční samotou. Odpověděl jsem, že dávám přednost klasice. Mlčky zacvakala svítivými kopytky a odešla. Načež mě okamžitě oblehly dvě *obyčejné* místní.

„Na Süßer, so einsam? Brauchst du Gesellschaft?“<sup>1</sup>

„Warum nicht? Setzt euch doch, Mädels.“<sup>2</sup>

Tak se posadily. Jedna mi hned rukou vjela do rozkroku:

„Wie geht's deinem Yul Brynner?“<sup>3</sup>

Takový ten obhroublý berlínský styl mi sedí:

„Ganz gut! Er wartet auf euch.“<sup>4</sup>

Přísně vzato kromě hlavního světového jazyka mluvím obstojně francouzsky, německy a bavorsky, slušně ovládám maďarštinu a polštinu a s pomocí blechy čtu ještě v dalších dvanácti jazycích. Zato s mluvenou ruštinou mám potíže. Je to přirozené, protože potkat dnes ruského rodilého mluvčího je velmi těžké. Rusy jsem naposledy viděl v dětství, když k nám do Budapešti přijížděli za prací. Měli to tehdy velice svízelné, jelikož jejich Titanic jménem Postsovětské Rusko se potápěl. Jako kluk jsem od jednoho přiožralého Rusáčka slyšel cosi jako zpověď. Srovnával Rusy se Židy: jedny prý Bůh zbabel vlasti a rozptýlil je po celém světě za to, že

---

<sup>1</sup> Nejsi smutnej, cukrouši? Nešikla by se společnost?

<sup>2</sup> To by šlo. Posadte se, holky.

<sup>3</sup> Jak se vede tvému Yulu Brynnerovi?

<sup>4</sup> Výborně! Už se vás nemůže dočkat.

ukřižovali Krista, druhé zase za to, že ukřižovali Člověka: „Sami v sobě jsme ukřižovali samy sebe, jednoduše ukřižovali!“ opakoval donekonečna. „Proto nás polyká černá díra!“ Musím se přiznat, že tenkrát jsem nechápal, co má na mysli. Tomu jsem porozuměl až později. Jenže jakmile Rusové ztratili svůj svět neboli *mip*, rychle se asimilovali. A je třeba říct, že se v životě zařídili přinejmenším stejně dobře jako kdokoli jiný – tři známí *book'n'grill* chefs, kteří grilují výhradně na anglických románech, mají ruská příjmení. A před jedním z nich, Leo Volkoffem, jsem ochoten dokonce pokleknout. Je to mládenec možná o deset let mladší než já, ale je to hvězda celé naší Kuchyně. Jeho loňské štedrovečerní menu na Virginii Woolfové – celý ohňostroj chutí, který vytvořil díky filetům z divokých ptáků a říčních ryb, mistrovsky zapečených s ovocem a zeleninou – bylo famózní. A říká se, že když za velebných zvuků Brittenova Hymnu k Matce Boží pod Leovým rostem planul Orlando, dámy plakaly. Takže je, věru je, na koho se dorovnávat...

Myslitelný je ale i úkrok od vrcholů někam stranou.

Jak říkával Zokal, odpustitelné je jednou v životě grilovat třeba na banalitě, ale rozhodně ne na literatuře druhořadé. Je to paradoxiální, ale moudré varování! Náš učitel byl velmi přísný.

Co je to banalita?

Trubač (případně šumař) na střeše a jeho ostře řezaný nezávislý profil na pozadí ohnivého slunce západu (nebo východu); smutný (nebo veselý) klaun, jehož skutečné slzy (či úsměv) svět neuvidí; mladá (popřípadě postarší) hrdinka, zmučeně hledící do oken odjížděcího (přijížděcího) vlaku, která si mráкотně opakuje: „Tak přece jen odjel (přijel)...“

Kdežto druhořadá literatura?

Obrovitý barman, bohorovný jako skalisko a svírající v zubech neodmyslitelné párátka, podává Stephenovi desetidolarovku a k tomu broukne: „Hele, běž si koupit něco k zřádlu, ty sráči!“; nebo nahý nevzhledný mužiček, který si před zrcadlem žmoulá úd a k tomu šeptá: „Pročs mi zahrnula, ty kurvo?“; anebo dejme tomu dívčina s klukovským úcesem vlekoucí po hrbolaté dlažbě k autobusovému nádraží kufr a zběsile mumlající: „Však já se ještě vrátím, určitě se vrátím, ale jen proto, abych plivla na vaše hroby!“

Objednal jsem holkám koktejly a začal smlouvat o ceně. Jako většina *čtoucích* kuchařů jsem svobodný. Všeobecný názor, že všichni *book'n'grillers* jsou jeden vedle druhého buzeranti, neodpovídá skutečnosti. Taky banalita. A totéž maloměšťáci už nějakých tři sta let soudí o baleťácích. Buzerantů je mezi námi zhruba stejně jako v každé jiné pánské pospolitosti.

Já sám dávám přednost vietnamským děvkám. Tentokrát ale musely postačit i Evropanky. Za půl hodiny už jsme byli v hotelu a ty ženské, placené v poctivé britské měně, mi to udělaly *moc pěkně*.