

RANNĚ• KAFE

NedĚle, 09 srpen 2015

Stojí tu vedle mě, aby mi pomohla přetvořit myšlenky v písemný projev. Každé ráno už mnoho let (s menšími přestávkami) mě najdete s ní v ruce. A teprve dneska jsem se rozhodla vzdát jí hold. Milovníci čajů, kaka, rumu i vody prominou, ale miluju svou ranní kávu. Pravidelně deset minut před osmou políbím před sebou, kolouduci, zamávám na rozloučenou a krokem vzorné matky odcházím, abych si dopřála své ranní potěšení.

Tak by to nějak mělo vypadat. Ve skutečnosti se většinou přitímíme za dvě minuty osm, kdy je v Taipei stupáček, takže ráky potu mi stékají po zádech, zplihlé vlasy se mi lepí na rudý obličej a zvrta jsem si dvakrát nohu. "Utíkejte, up, up!" popoháním kluky a oni utíkají. V zátiší na mě volám, protože jsem jim zapoměla dát oběd, který stále svírám v ruce. A teprve potom, když se skutečně rozejdou do svých táh, když si vydechnu a otáču brýle, abych viděla na cestu, potom nutně potěbuju kafe.

Pět minut od kdy je malá kavárnička. Tak jak to v Taipei bývá, taková malá garáž bez předních dveří, ka se sotva vejde pult a dva stolečky venku v podloubí. Kávu připravuje muž ve středních letech s plešou a brýlemi je samo o sobě neobvyklé, protože v kavárnách obvykle pracují mladé krásné dívky, maximálně mladí sympatičtí mužové. Mají tam vlastní pražírnu, takže v ranní kávy se line široko daleko. Byla to ona, která mě tak jeden předlákala a už jsem jí zůstala věrná. Ten muž se s kávou mazlí. Ano, zní to...divně, ale je vidět, že má kávu ráda. Že jí chce dát tu nejlepší péči. Vyzobává černá přepravená zrnka, kontroluje teplotu a čas, když zazvoní na pražírny alarm, nebo co to je, vyskočí jak postelený srnec, vrhá se ke stroji a otáčí kolečky, mačká udlíky a pak otáčí výsypku a už se to sype, záplava voňavých hříchů zrnků. Říkala jsem si: "Tehle pán bude umět udělat opravdu dobrou kávu." A taky že jo.

Ale to není to jediné, co mě tam drží. Ta slečna u kasy si totiž pamatuje, co si objednávám. Žeknete si, že to je přirozené, když někdo přichází každý den, v tutéž hodinu a dává si to samé, jenom blbec by si to po 14 dnech nezapamatoval. Asi jo. Přesto si mi to líbí. Líbí se mi být stálý zákazník, i když si jinak moc nepokecáme. Ďínsky jsem zatím schopna říct právě jen to "Re nate, bu tang," což jak pevně doufám, znamená "horké latté bez cukru." Ale kdysi dávno jsem stála stejná jako ona na druhé straně pultu. A přišla v té době se zrodila moje láska k ranní kávě. x x x

Řekněme mu Denis. Klidně proto, že se tak opravdu jmenuje. Žije na druhé straně zeměkoule a je to Australan nebo něco obojí a pokud mu tenhle náánek nepoškodí, stejně se nedozví, že o něm píšu. Denis byl kavárník v kavárně Manhattan v centru Sydney. Ta kavárna patřila jeho matce a už neexistuje, Denis dávno přetavil svou lásku ke kávě v něco bytelnějšího. Když jsme přiletěli do Sydney, neuměla jsem anglicky. Ostatně to byl taky důvod, proč jsme se vydali do Sydney. Uměla jsem říct jen: "My name is Marketa and I'm looking for job," což stačilo tak akorát na práci umývačky nádobí. Ale pak jednoho dne po týdnech mšeicích (kdy už jsem díky umývání nádobí v českém barmánském rozuměla i nějakou sprostým vtipem) zavolal Denis z Manhattanu, kde jsem po přeletu nechávala lísteček s telefonem. A tak jsem zašla vyrábět sendviče v kavárně a hlavně, pomáhat Denisovi v přitím kafe.

Denis vařil skvělé kafe. Když jsme přišli s kamarádkou do práce, udělal nám latté, dokonalé latté. Denis byl totiž umanutý, a když už vařil kafe, rozhodl se, že bude vařit to nejlepší kafe v Sydney, ba co v Sydney, v Austrálii. A tvrdě na tom pracoval. My jsme začaly patlat sendviče a kafe jsme nikdy nedopily. Když opadl čas snídání a první nápor zákazníků, zbytky kávy ve skleničce jsme strkaly do mikrovlnky a ohřívaly. Denis si rval vlasy z hlavy a chrtil srbské kletby, protože pro něj každé kafe bylo jako umělecké dílo a my strkaly jeho Monu Lisu do trouby.

Po čase jsem se vypracovala na Denisovu pomocnici, což bylo moje štěstí, protože jinak by mě jeho matka nejspíše vyhodila. Nikdy jsem se totiž nenaučila vložit salát do housky podle jejích předstáv. Připravovala jsem kelímky, odebírala, zavírala, kasírovala, usmívala a užila se. Denis vařil asi tisíc káfi denně. Přicházeli si pro něj lidé z hodiny vzdálených kanceláří a brali si i dvacet káv s sebou pro své kolegy. Denis se u stálých zákazníků nepotěboval ptát, jakou kávu má připravit. Věděl nejen to, ale znal i další podrobnosti ze života "svých lidí." "Karin, ó, ty máš nové vlasy, takhle barva ti sluší! Martine, co tvůj syn, udělal ty přitímímačky na techniku? Lindo, jak se daří matce, když jde na tu operaci luávníku?" Bylo to úchvatné představení. Lidé se vraceli do Manhattanu nejen kvůli nepřekonatelné kávě, ale proto, že tam byl někdo, kdo je znal, znal jejich problémy, pamatoval si je a nepopletl! Dodnes je to pro mě stejná nepochopitelná jako třeba paměť užitelek, které si i po 30 letech pamatují většinou jmen svých přátel.

A já se naučila pít každé ráno kávu. Nepotřebuju ji pro probuzení a probuzení, ale pro tu dokonalou chuť. Takže někdy si dávám ranní kávu klidně až po obědě. Moje ranní káva, to je chvíle zklidnění, přitímí na okamžiky přitímí plánování, vzpomínání, odpočinek, pohoda. Jsem ráda, když mi ji udělá někdo jiný, někdo, kdo to umí. Takže dneska jsem ta zákaznice. Co přitímíjde, odpoví na pozdrav "zao", dobré ráno, počká v koutku na své latté, zatímco vtahuje do nozder tu užasnou vůni, podákuje a s klidem v duši odchází. Jo a užim se čínsky, abych si třeba jednou se "svými" kavárníky popovídala (což by byl takový hezký závěr...ale popravdě, ta čínština mi tak strašně neleze do hlavy! Ale o tom třeba zase přitímí).

MARKÉTA HRDOUŠKOVÁ

