

Sarah Vaughanová



Láska s chutí makronky

**Jedna pekařská soutěž,
pět životních osudů...**

Mladá fronta

Sarah Vaughanová

*Láska
s chutí
makronky*

Mladá fronta

Sarah Vaughanová

Z

Láskq s chuti makronky

Mladá fronta

Přeložila Jana Hejná

Copyright © Sarah Vaughan 2014

Translation © Jana Hejná, 2015

Cover photo © Radostina Boseva, 2015

* Úryvek z básně W. B. Yeatse *Druhý příchod*, překlad Martin Hilský

** Úryvek z básně Johna Donna *Východ noci* převzat z antologie
Škola noci, překlad Zdeněk Hron, Československý spisovatel, 1978

PRO ELLU, JACKA A PHILA
Z lásky



Vše rozpadá se, střed se zevnitř hroutí, chaos a zmatek zaplavily svět.
(W. B. Yeats: *Druhý příchod*)

Jsem skutečně přesvědčený, že dorty zlepšují život.
(Dan Lepard, *slavný pekař a autor kuchařských knih*)

Prolog



Duben 1964

Představte si dokonalý domov: půvabnou venkovskou chaloupku nebo rozlehlý statek se zdmi porostlými vistářiemi, cihly prohřáté od sluníčka. Představte si zahradu: včely opilé nektarem topolovek, vzduch se tetelí letním parnem a jabloň zašelestí listy, k zemi shazuje první letošní ovoce.

A teď si onen dům představte vytvořený z perníku: nazlátlé pláty stěn, střešní tašky obkroužené bílkovou polevou a poseté cukrátky. Do květinových záhonků zasaďte lízátká, zem pokropte dražé jahůdkami, cestičky vydlážděte lentilkami. Na okamžik se zastavte a tuhle kulinářskou verzi domečku pro panenky obdivujte. Váš ideální domov a zároveň pochoutka, která zmizí až příliš rychle.

*K*athleen Eadenová odloží pero a nespokojeně si skousne spodní ret. Takhle to napsat nechtěla.

Přenesle svůj cukrářský výtvar na podlahu a natáhne se na zemi před ním, až se jí tvídová sukně vyhrne k bokům; dlouhé nohy roztáhne daleko od sebe jako děcko. Vysoký a měkoučký axminsterský koberec je velice příjemný a ona se do něj noří hlouběji a hlouběji, vytahuje se z utlounkého pasu, stydkou kost tiskne do tlustého vlákna.

Zvedne se na loktech a nahlédne do domečku, chřípí jí okamžitě naplní vůně Vánoc: perník a skořice, cukrový sirup a třtinový cukr, pomerančová kůra, špetka hřebíčku. Střešní tašky jsou poprášené moučkovým cukrem. Opatrně se natáhne a narovná klepadlo ve tvaru srdce, které sklouzlo po zatím nezaschlé polevě. Tak je to lepší. Cukroví se pod lehounkým dotykem posune po polevovém lepidle přesně tam, kam patří.

A přece stále není dokonalá, tahle kýčovitá lahůdka, kterou bu-
duje už čtyři hodiny. Tašky na střeše jsou nakřivo a vykrajovaná
okénka by měla být v jedné řadě. Žena se nakloní blíž. Světlo ze-
šikmeně proniká otvory a mizí v perníkové temnotě. Ajaj, taková
školácká chyba. Kathleen sáhne po peru: „Při usazování oken po-
užijte pravítko.“ Nebo je snad měla vyrobit spíš dělená? Rty se jí
nehlasně pohybují, zatímco pro čtenářky časopisu *Hospodyňka*
sepisuje přesný postup výroby. Její ruka zrychluje a zrychluje, až
nakrabatí luxusní krémový papír značky Basildon Bond, ale písmo
zůstává i nadále perfektní: kultivované obloučky vyvedené kobal-
tově modrým inkoustem.

Přečte si po sobě vlastní slova. Pořád to není ono, stále se jí
nepodařilo zachytit skutečný důvod, proč perníkové chaloupky tak ne-
smírně ráda vyrábí, přestože se jedná o činnost z racionálního hlediska
naprosto nesmyslnou. Pokusí se vyčistit svou mysl a na chvíli zapo-
menout na úzkost, kterou v ní vyvolává blížící se uzávěrka. K jejím
uším proniknou řinčivé akordy nejnovějšího hitu od Beatles, jeho vese-
lá, přímo návyková melodie. „Nekoukám tolik na peníze,“ pění Brouci,
a přestože už je Kathleen ve svých sedmadvaceti příliš stará na to, aby
se nechala uchvátit mladíčky s účesem připomínajícím smeták, svižná
bujarost písničky ji na okamžik přece jen rozptýlí.

Musí pokračovat. Skloní se a zamžourá perníkovými okny dovnitř.
Možná se na to dívá ze špatného úhlu? Proč je z té chaloupky u vytr-
žení její šestiletá neteř Susan – a co na ní tolik láká ji samu?

Perníková chaloupka je něčím víc než pouhým součtem jednot-
livých částí: nejde jen o cukrátku a perník spojený bílkovou polevou,
lesklý od rozšlehaného bílku a obalený tlustou vrstvou cukru. Na ta-
kovém pohádkovém domečku je totiž něco nadpozemského...

A pak náhle pochopí.

V očích ji začnou pálit slzy, které zaplaší mrkáním. Teď ne, na tohle
teď vážně nemá čas. Musí dopsat sloupek. Zhluboka dýchá a v duchu
si opakuje zklidňující mantru: nádech na dva, výdech na pět; nádech
na dva, výdech na pět.

Zvedne se na bobek, přenesení chaloupku na stůl a začne procházet nashromážděná lejštra. Na vrcholku hromady papírů tiše stydne šálek Earl Greye, který málem rozlije, když k němu natáhne roztřesenou ruku. Sebelítost je pořád na dosah, svírá jí útroby smyčkou tak pevnou, že snad musí být skrz její uzounký hrudní koš dokonale viditelná, a ona polyká, znovu a silněji, aby ji odpavila pryč. Je tam ještě? Ano, samozřejmě. Neustále jen těsně za hranicí zorného pole: tak blízoučko, že ji může kdykoliv pohltnout znovu. Tak to ale nemůže nechat. Musí to překonat.

Sáhne do sáčku lékorek, které používala na ozdobu, a rozmačká jeden ze zbývajících bonbonů o patro. Jazyk jí zalije sladkost, klouže dolů do krku, nehmotná a přesto rozptylující. Znovu upíjí čaj. Tak je to lepší.

„Nestorka pekařů se záviděníhodnou figurou“ by se přece takhle pošetile nechovala, že? Tohle označení, s nímž přišel časopis *Harper's Bazaar*, u ní obvykle vyvolá posměšný úsměv, ale teď se na něj pokouší dívat čistě jako na lichotku. Nechá dlaně sklouznout k vosímu pasu a bezděčně uhladí sukni, pokusí se napřímít, palce vtisknuté do prohlubně kyčelních kostí. Možná to má nakonec i svoje výhody.

Opře se na židli a urovná list papíru před sebou. Teď by měla být schopná sloupek dokončit – pokud se jí tedy podaří ignorovat smutek, který jí leptá útroby. Zhluboka se nadechne a začte se do posledního odstavce. Rukopis se chvěje a rozpíjí.

Zatraceně, holka! Kathleen Eadenová horečně strhává víčko z plnicího pera a odhodlaná nevšímat si slz, které jí navzdory všem snahám znovu stoupají do očí, se pustí do psaní.

Dorťy a koláče

Ž

Lidé se mě často ptají, v čem spočívá tajemství mého pečení. Mám vám ho prozradit? Žádné neexistuje. Dobře péct totiž dokáže skutečně každý, tedy za předpokladu, že si osvojí několik základních pravidel a že alespoň do chvíle, než získá patřičnou zručnost, bude recepty dodržovat do slova a do písmene. Tato poučka je obzvláště důležitá u dortů. Chybně zvolená teplota trouby nebo množství jednotlivých přísad, neprosátá mouka či nedostatek vzduchu v těstě – to vše může snadno vést k tomu nejtristnějšímu piškotovému těstu. Pokud ovšem nic neopomenete ani nevynecháte, můžete se těšit na vpravdě božskou pochoutku.

Pojďme si tedy vysvětlit zásady správného pečení: vejce musí mít vždy pokojovou teplotu a tuk – máslo či margarín, například značky Stork – musí být změkklé. Používejte mouku s přidáním kypřicím práškem, důkladně ji prosijte, aby se provzdušnila, a další přísady do ní vmíchávejte opatrně – jinak by směs přišla o svou nadýchanost. Ještě před vlastní přípravou těsta si nachystejte formičky a předehejte troubu. Formy do ní vkládejte opatrně a dveře trouby zavírejte tak zlehounka, jako byste odcházela z pokoje spícího nemluvněte. V případě piškotového těsta troubu nikdy neotvírejte, dokud neuplynou alespoň dvě třetiny doby pečení.

Po vytažení nechte své zlatavé výtvoří několik minut odpočívat a teprve poté je vysvobďte z formiček. Následně piškot přendejte na kovový rošt, aby k němu mohl volně proudit vzduch, a po vychladnutí ho potřete tou nejlahodnější zavařeninou a poprašte moučkovým cukrem. Piškotovou pochoutku podávejte k odpolednímu čaji.

Klasický dezert z piškotového těsta, Viktoriin dort, musí být nadýchaný, vláčný a ovoněný čerstvými vejci a vanilkou. Tento jednoduchý moučník by měl působit jen maličko dekadentně: kousek piškotového dortu spojeného malinovou marmeládou, případně v létě čerstvě natrhanými jahodami se šlehačkou, je každodenní luxus, jež si může bez výčitek dopřát každý. Stačí pouhá tři vejce a sto sedmdesát gramů cukru, tuku a mouky s kypřicím práškem a božská mana z dortové formy může zdobit i váš stůl.

Kathleen Eadenová: Dokonalé pečení (1966)

Leden 2012

Vicki Marchantová dýchne na ledové francouzské okno a prstem opatrně vykrouží srdce. Z obrazce sklouzne břichatá kapka vysrážené páry, kterou zastaví konečkem prstu a promění ji ve velké A. A jako Alfie. Písmenko se rozpije a ona zlehka otře okenní tabulku, vlhkost stáhá po skle naškrobenými čtverečky papírové utěrky.

Muselo mi úplně přeskóčit, pomyslí si. Anebo je mi zkrátka jen mizerně. Kroupy venku za okny bez ustání bombardují zmrzlé čepelky loňské trávy.

Není vůbec lehké cítit se v lednu radostně. Vánoční veselí – nadšení, které tak silně vnímala optikou tříletého synka – bylo hrubě utnuto a naskládáno zpátky do krabic spolu s ozdobami: letos v podobě zlatých hrušek a koroptví, barokních andělíčků, rampouchů a hvězdiček.

Leden – respektive zatracený leden, jak o něm přemýšlí v duchu – se nese ve znamení zdrženlivosti, kajícínosti a pokryteckého svatouškovství, kdy se všichni přátelé a známí na měsíc vzdávají alkoholu, mléčných výrobků a lepků. V lednu nikdo nestojí o pozvání na večeři, a když už se jí přece jen podaří přesvědčit některou ze svých kamarádek-maminek ke společnému obědu, jedná se vždy o neuspokojivě skromné jídlo: brokolicová polévka bez Stiltonu zbylého od Vánoc; veškeré pokusy nabídnout domácí štůlu, marokánky nebo cukroví rázně odmítnuty. „Ne, to vážně nejde,“ trvala na svém právě včera její sousedka Sophie, když před ní Vicki položila dózu se sladkostmi. Řekla to tónem tak vyplašeným, jako by se snad bála, že se jí své pekařské výtvořiny pokusí nacpat do krku násilím.

A přece ji nejvíc nefrustruje tahle všeobecná zdrženlivost, ale ona atmosféra ospalé zimní netečnosti. Teploty pod bodem mrazu znamenají, že Alfie nemůže pobíhat po zahradě, a do mateřského centra se také nedá chodit dennodenně. Bez sněhu nebo slunce se ze „sibiřské zimy“, jak současný stav s oblibou označují média, stala jen nekonečně dlouhá lopota v podobě odmrazování auta a solení cest, shánění dostatečného množství teplých vrstev a přežívání Alfieho fňukání, když někdy nevyhnutelně zapomene jeho tlusté podkolenky.

Vicki si ztěžka povzdechne. Krupobití venku zničehonic ustalo, jediným důkazem jeho existence jsou ledové kuličky uhnížděné v trávě, šedé nebe ovšem zůstává stále stejně neoblomné, holé stromy nehybné a zem téměř lysá – zatím ani památky po sněženkách a žlutých narcisech, které s Alfiem zasadili v říjnu. Její zahrada je pustá; prostá vsí naděje.

Vicki zapne kávovar a odměří potřebné množství mleté kávy na dvojité espresso v naději, že ji kofeinová nálož vzpruží a dodá jí lepší náladu. Protože pokud k sobě bude upřímná – což je přístup, o který se snaží neustále –, musí uznat, že její frustrace nemá s počasím vůbec nic společného.

Jmenuji se Vicki Marchantová a jsem podvodnice, která se vydává za matku v domácnosti, přehraje si v duchu, jak by se měla správně představit na počátku dalšího nekonečného dne v mateřském centru. Máma jedináčka, bez nároků kladených mnohonásobným mateřstvím a bez nutnosti pracovat. Mám krásného zdravého chlapečka, který mě zbožňuje, a já zase jeho. A přesto si pořád nejsem jistá, jestli rodičovskou roli zvládám a jestli – a tohle se říká jen šeptem – mě nutně vždycky baví. A teď přichází ta pravá ironie osudu: podle školní inspekce jsem „ vynikající “ učitelka na základní škole. Člověk, který by měl vědět, co dělá. Tak proč mi péče o mé vlastní malé dítě připadá tak strašlivě těžká?

Takhle jsem si to tedy vážně nepředstavovala, napadne ji, když kávovar zaskučí a vzápětí na ni vychrlí žhavá kávová zrnka. Po Alfieho narození byla Vicki rozhodnutá vzdát se zaměstnání, aby se mohla plně věnovat miminku a potomkům, kteří měli následovat. Bělostnou

kuchyni v provensálském stylu měly pokrývat dětské malůvky, v podlouhlé zahradě kvokat slepice a bujet bylinky a květiny a každý den měl jejímu rozkošnému dítěti oděnému jen do té nejkvalitnější bi-obavlny přinášet nová úžasná dobrodružství. Nepočítala ovšem s tím, jak náročné bude rodičovství s dítětem, které odmítá spát, a manželem, který odmítá vstávat; nebyla připravená na vlastní vztek, když její chlapeček ozdobí vkusně vymalované stěny otisky dlaní, ani na svou neschopnost zabránit lišce v zardoušení slepic.

Člověk by si myslel, že učitelku z prvního stupně nepřekvapí, že batolata dávají před elegantním babyccinem ve Starbucksu přednost dětským odpoledním na místní faře, která se vyznačují nekonečnými hromadami kupovaných sušenek a slabým instantním kafem. Měla tušit, že cesta do města povede k dramatickým výstupům, kdy se Alfie celý napruží, začne se vzpírat její snaze napasovat ho do kočárku a jako úhoř se jí vykrouť ze sevření, úplně pokaždé.

Nemělo ji vyvést z míry, že třípytky skončí po celé kuchyni, ani že od něho ve třech letech nemůže očekávat žádné velkolepější umělecké dílo než vodou a lepidlem nacucaný chumáč papírmašé. A přesto jako by na to všechno nějak zapomněla – nebo byla zkrátka jen naivně optimistická. Věřila, že díky klidnému tónu hlasu a nekonečné zásobě smajlíkových samolepek překoná úplně každý problém. Ne, kdepak – mateřství se nevyvíjí ani zdaleka tak, jak čekala.

Vlastně má pocit, že s Alfiem může dělat jen jednu věc, uvědomí si, když otírá linku od rozsypané kávy a znovu plní kávovar, a tou je pečení. Proto jim to dnes tak úžasně jde. Začali muffiny, jejichž umělecké ztvárnění měla ve své režii ona, ale brzy postoupili od perníkových panáčků ke křehkým trubičkám, od korpusů na pizzu k vlastnímu kváskovému chlebu a od lineckých koleček k tarte Tatin.

Alfie, který se brzy naučil očekávat prudkou reakci, pokud při malování rozlije vodu na podlahu nebo lepidlo na stůl, zjistil, že se maminka naopak vůbec nezlobí, když správně rozklepne vejce a slizký bílek nechá stéct do mísy „pěkně bez kousků skořápky“. Při pečení si maminka prozpěvuje, a když už se někdy přece jen zamračí,

protože to chlapec přehnal s prosíváním a mouka s kakaem pocukrovaly prkennou podlahu, veškerá rozmrzelost je jenom dočasná a brzy ji rozptýlí povzbudivé aroma pečeného piškotu nebo požitek z vylizování misky.

Pro Vicki je společné pečení se synem hmatatelný důkaz toho, že je dobrá matka.

„Tos pekla ty – a s Alfíem?“ vyhrkla její kamarádka Ali s údivem zrovna v pondělí, když jí s odmítavým úsměvem vracela starožitnou dózu na sušenky.

Vicki v tu chvíli pocítila hřejivou vlnu uspokojení, že jí přítelkyně nepochválila jen vlastní pochoutky, ale také skutečnost, že je vyrobila spolu se svým dítětem.

„To mi pověz, jak zvládáš ten nepořádek?“ pokračovala Ali. „To musí být ten kantor v tobě! Já se Samem nikdy nepeču.“

Vicki je jako obvykle v duchu politovala.

„On to miluje,“ prohodila s typickou dávkou sebepodceňování a pokrčila rameny. A její rozcuchaný andílek v tom okamžiku jako na zavanou zvedl oči a zazubil se na ni, pak jí vsunul ručku do dlaně a nabídl Aliinu tříletému chlapečkovi domácí sušenku. „A já zrovna tak.“

Dnes se jí k tomu pocitu uspokojení ovšem stále nedaří dobrat.

Užívá ji rozmrzelost, jak tak pohledem přelétá záplavy rozházeného lega, prádlo schlíple visící na sušáku, z náhlého popudu odhozené ponožky: jedna se povaluje na opěradle Alfího ergonomicky tvarované židličky; ta druhá, odkopnutá pod bednu s hračkami, čeká na sebrání, zkroucená jako okoralý croissant.

Vicki si povzdechne a donutí se zklidnit dech. Nasaje vůni citronu, cukru a másla, která teď zaplavuje kuchyň a zalévá ji lahodně citrusovým horkým oparem. Časovač cinkne a ona z trouby vytáhne ukázkový citronový koláč: vazká žluť září na křupavém zlatavém korpusu předpečeném k naprosté dokonalosti. A Vicki se konečně usměje.

2

U pečení je důležité neškludit na přísadách a nic neodbývat. Nevěřte, že k úspěchu postačí minimální úsilí – vaše rodina si přece zaslouží jen to nejlepší.

Jsem zastánkyní střídmosti a hospodárnosti ve vedení domácnosti, ale pravdou zůstává, že nikdo netouží po nepoživatelném piškotu, špatně vykynutém bochníku chleba, masovém koláči plněném odřezky, ani po ubohém nákypu. Nezapomeňte: pečení je o péči.

Jennifer Briggsová, která na žulové lince své venkovské kuchyně v Suffolku právě hněte těsto na focacciu, se na okamžik zarazí a vyhlédne ven na zahradu obehnanou kamennou zídou a ještě dál, až k obzoru. Ruce ji začínají bolet z náročné práce s těstem: natahování, hnětení a dalšího natahování, díky němuž se z mouky uvolní lepek. Lehounce pomoučenými konečky prstů si poškrabá svědící nos.

Po kuchyni s dotěrným mňoukáním přejde kočka – jedna ze dvou, které na ni při pečení dohlízejí, – a pak se posadí a bez hnutí zírá na obří americkou lednici.

„Ještě není čas krmení,“ oznámí jí Jennifer a vzápětí pobaveně dodává: „Aha, tak ty taky přemýšlíš o tomhle, jo? Víš, Mourku, mám dojem, že takové štěstí mít nebudu.“

Kočka zamrká a s neproniknutelným výrazem ve tváři si začne čistit kožíšek, zato Jennifer dál pozoruje inzerát pečlivě vystřižený z měsíčníku supermarketu Eaden's, který je na lednici přichycený magnetkou ve tvaru srdíčka.

„Hledáme nejlepší pekaře Británie,“ hlásá noticka stylizovaná do retro podoby propagandistických plakátů z první světové války.

„Vaše země vás potřebuje k přípravě nejbáječnějších britských dortů a koláčů.“

Pod nadpisem pak plamennou kurzivou vysvětluje, že společnost Eaden & syn, vlastníci síť supermarketů, pátrá po „nové paní Eadenové“ – amatérské pekařce tak talentované, že se vyrovná manželce zakladatele řetězce, která zemřela teprve vloni a jejíž kuchařská kniha *Dokonalé pečení* vydaná v roce 1966 se během let stala naprosto kulturní záležitostí. Vítěz získá smlouvu na 50 000 liber spojených s rolí poradce při navrhování nové řady nejkvalitnějších pekařských výrobků, může se těšit na pravidelný sloupek v časopise a stane se tváří reklamní kampaně supermarketu. Nová paní Eadenová posléze dostane příležitost rozjet svou vlastní gastronomickou kariéru.

Vášnivou pekařku Jennifer soutěž nesmírně zaujala – a k vlastnímu údivu se dokonce hned přihlásila. Na *Dokonalém pečení* koneckonců vyrostla: její matka Kathleen Eadenovou vždycky považovala za největší kuchařskou autoritu a hltala její ódy na úchvatně hříšné zákusky.

Sama Jennifer u Eaden's pravidelně nakupuje a je přesvědčená, že v téhle soutěži skutečně půjde především o posouzení pekařských kvalit – navzdory poněkud hloupému požadavku, že dvojice vítězných pekařů z každého kola musí natočit propagační videoklip, který bude umístěný na YouTube.

Porotci jsou každopádně důvěryhodní: pohledný zakladatel proslulého pekařství Dan Keller a Harriet Strongová, autorka více než třiceti kuchařských knih a hvězda dlouhá léta vysílaného kulinářského pořadu. Tohle není žádná pokleslá reality show, nýbrž soutěžní klání vedené nejluxusnějším potravinářským řetězcem v zemi: obchodem, který si zakládá na prodeji nejkvalitnějších a nejčerstvějších bio produktů a věří, že jeho zákazníci nadevše milují pečení.

Jennifer je přesně takovou zákaznicí a přihlášku odeslala těsně před Vánoci. Pořád ji strašně mrzí, že se jí nikdo neozval, ačkoliv se tomu vlastně ani nediví. V pravidlech soutěže na webové stránce supermarketu drobným písmem pod čarou stálo, že si pořadatel vyhrazuje právo vybrat soutěžící tak, aby jejich zastoupení věrně odráželo demografické

rozložení země. Navíc kladli až přehnaný důraz na to, aby kandidáti nezapomněli připojit fotografii, a Jennifer má silné podezření, že je ve svých dvaapadesáti moc stará a tlustá, než aby měla šanci.

S povzdechem si představí, jak ji asi museli vidět ti, kteří přihlášky třídili – nejspíš samí dvacátníci jen o málo starší než její tři dcery, které teprve nedávno dosáhly dospělosti. Vlasy zastřižené do krátkého praktického mikáda: možná nudného a nepříliš lichotivého, ale neobyčejně vhodného pro ženu místního zubaře a členku konzervativního Ženského institutu. Široká laskavá tvář narušená růžovkou, která slouží coby důkaz životní hojnosti a zdánlivého nedostatku marnivosti. A nakonec váha, díky níž může názor, jež si o ní ostatní udělají, tak snadno sklouznout ke karikatuře: stereotypu žoviální a asexuální baculaté kuchařky.

Jennifer pokračuje v hnětení, ale najednou v ní vzkypí vztek a ona začne do těsta prudce bušit.

To když si uvědomí, že si během let na své tloustnutí způsobené tím, jak se ruku v ruce se stárnutím postupně prohlubovala i její záliba v pečení, zkrátka zvykla.

„Nikdy nevěřte hubenému kuchaři,“ zašveholí čas od času a zkříží své stále pevné ruce pod dmoucím poprsím, které mohutní s každou další velikostí oblečení a které se z jasně oddělených ňader dávno proměnilo v typicky matronovitou jednolitou hrud. Dnes, při velikosti 48, už ji nejde popisovat eufemismy jako „plnoštíhlá“, „boubelka“, a dokonce ani „kyprá“. Stehna se jí při chůzi třou o sebe a jsou stejně posetá striemi jako to těsto na focacciu, na kterém se při natahování objeví řady a řady vlasových trhlinek; její břicho pleská s vlhkým mlasáním jako lehce vyšlehaná šlehačka.

Její dcery – kdyby se nad tím někdy vůbec namáhaly zamyslet – by nejspíš řekly, že to jejich matku nijak netrápí. Jennifer zkrátka vypadá jako dokonalé ztělesnění toho, čím také je: červenolící a korpulentní matka rodu; výtečná domácí kuchařka, která dokáže vykouzlit tučet vdolečků nebo piškotový dort z domácích vajec, pokud ji přátelé o své nadcházející návštěvě zprávi alespoň dvacet minut předem; neochvějný pilíř v samém srdci jejich rodiny.

Jen nejmladší dcerka Lizzie, která právě nastoupila na Bristolskou univerzitu, někdy přemítá, jestli je matka vážně tak spokojená, jak se tváří.

„Jsi v pořádku, mami?“ zkoušela to nesměle o Vánocích. „Nevadí ti, že jsi v tom našem velkém domě zůstala sama a vaříš už jenom pro tátu, když jsme teď všechny odešly na školu?“

„To se snažíš zjistit, co vlastně celý den dělám?“ usmála se Jennifer.

Starší dcery si o ni ovšem žádné starosti nedělaly. „To přece máma zbožňuje – starat se o nás a podstrojovat tomu starýmu mrzoutovi, vid', mami?“ vložila se do hovoru tříadvacetiletá Kate.

„No jasně. Je to naše matka kvočna, nemám pravdu?“ přisvědčila obvykle mnohem uštěpačnější dvaadvacetiletá Emma, ovinula mámu hubenou paží kolem pasu a stiskla ji. Z jejích slov byla Jennifer na rozpacích, ale objetí přijala s radostí.

„Já se vážně nenudím: pořád je tu spousta vaření a zahradničení... a pak samozřejmě slepice,“ snažila se ze všech sil předstírat, že má opravdu plné ruce práce. A děvčata, která tomu uvěřit chtěla, se jen ulehčeně zasmála.

„Vidíš? Přestaň si dělat hlavu s hloupostmi, Lizzie,“ napomenula svou mladší sestru Emma. „Slyšelas ji, ne? Dělá to samé, co vždycky.“

Jako by si vůbec neuvědomovaly, že i ona měla kdysi vlastní povolání, ačkoliv je pravda, že práce zdravotní sestry nechala už před narozením prvního dítěte. A když pak dívky nastoupily do školy, nikdo nestál o to, aby trávila dlouhé hodiny mimo domov – a tak zůstala.

Kdykoliv si o ni dnes Lizzie začne dělat starosti, pošle matce laskavou esemesku a obratem se jí dostane ujišťující veselé odpovědi. „Jsem ráda, žeš napsala, miláčku. Dnes jsem prožila úchvatný den venku na zahradě a teď pečů bábovičky s karamelovou omáčkou. Mám tě ráda. Máma.“

Jennifer, která se při psaní esemesky dlouho mořila se snahou dosáhnout správně vyváženého tónu, očima hypnotizuje mobil a v duchu se modlí, aby zazvonil. Jenže telefon mlčí. A tak Jennifer, osamělá ve své prázdné kuchyni, peče a peče.

Zákusky vždy podávejte doplněné dezertní vidličkou a ubrouskem a hosty do jídla nikdy nenuťte. Dezert je něčím, pro co by se měl člověk svobodně rozhodnout poté, co pečlivě zváží jeho potenciální vliv na postavu; v okamžiku, kdy dojde k přesvědčení, že takovému požitku stojí za to podlehnout. Buď se jeho vábení zcela poddejte, nebo si vychutnejte pocit uspokojení pramenící z toho, že jste dokázali odolat.

Karen Hammondová se opírá o kuchyňský ostrůvek uprostřed své minimalistické kuchyně a vráska nad kořenem nosu se prohloubí, když s opovržením zkoumá mramorovou desku linky.

Velkým střešním světlovodem dovnitř proniká zamžený svit, který se odráží od měděných pramenů jejího perfektního melíru. Uklízečka má přijít později; ve slunečních paprscích tančí prachové částičky a Karen propůjčují špinavou svatozář, která se rozvíří, jakmile se ušklíbne.

Jako sklo hladký povrch ostrůvku hyzdí mastná šmouha zakončená jasně patrným otiskem palce. Jak ji jen mohla přehlédnout? Natáhne se pro antibakteriální čistič a pustí se do leštění. Odraz na desce se zčeří a ji na okamžik zarazí vlastní vzezření: črta zobrazující dokonalou soustředěnost, tvář strnulá a neúprosná.

Ostrůvek se znovu leskne čistotou. Uklidí čisticí prostředek a rozhlédne se, nehty nalakované temně vínovým lakem Chanel Rouge Noir zlehka zabubnují o mramor. Je to volání do zbraně, výzva ke zdokonalení.

Na protějščí lince stojí mrkvový dort: poleva se blyští jako perleť, z oranžové střídky na ni pomrkávají obrovské naducané rozinky. Karen

vdechuje omamnou vůni cukru, koření a vajec. Ten dort ji láká a vábí jako náctiletý frajírek postávající na nároží. „Ale no tak! Sama víš, že mě chceš. Jenom kousíček? Ochutnat polevu? Řekni mi, zlato, čemu to ublíží?“

Ale Karen odolá. Kuchyňské náčiní je naskládáno v myčce, mísa se sladoučkou polevou dávno umytá, otřená a vrácená na své místo ve skřínce. Na kratičký zlomeček vteřiny si dovolila kochat se představou, že by prstem přejela po vnitřní stěně mísy a olízla božskou směs mascarpone, cukru a pár kapek limetkové šťávy, a přesto i v tu chvíli věděla, že by něco takového nikdy neudělala. Disciplína a sebekontrola jsou klíčem ke všemu; Karen už před dávnou dobou zjistila, že se kratičká euforie z kapitulace nikdy nemůže rovnat hlubokému požitku z odříkání.

Do místnosti se přiloudá Jake, její dnes sedmnáctiletý syn – napůl muž a napůl chlapec.

„Servus, máti.“

Karen z té snobské strojenosti žáka soukromé školy úplně zatrne.

Jake si vrazí ruce do kapes džínů, které se pod dodatečnou váhou svezou ještě níž, pak otevře ledničku a očima přejíždí obsah. Triko se mu vyhrne a jí se naskytne pohled na rýhu mezi drobnými půlkami. Má sto chutí kalhoty mu vytáhnout – napomenout ho, ať se obleče pořádně –, ale nakonec se jen mlčky odvrátí.

„Máme něco k snědku?“

Je to jen řečnická otázka, protože vzápětí začíná z lednice vytahovat sýr, šunku, máslo a bagely – zdánlivě nekonečné množství kalorií, které jeho stoosmaosmdesáticentimetrové tělo bez obtíží zpracuje. Karen ztuhne, když její syn mrskne potravinami na linku a ve vteřině tak zničí její pečlivě budovaný pořádek.

Chlapec očima přelétne sterilní kuchyni a zastaví se na jejím nejnovějším pekařském výtvaru.

„Ale, ale, ale! Dort. Nebude ti, doufám, vadit, když si kousek nabídnou, máti?“ prohodí, a aniž by čekal na odpověď, zaboří do zákusku vroubkovaný nůž a ukrojí si obrovský klínek. Cpe se, jako by

bůhvíjak dlouho hladověl, a na podlahu dopadají drobečky vláčného těsta a kapičky polevy, která zatím neměla čas úplně ztuhnout.

Karen už to dál nesnese.

„Pro Kristovy rány, Jaku! Když už to musíš celé zhltnout, tak to alespoň jez, jak se sluší a patří.“

A natáhne se pro porcelánový talířek a stříbrnou dezertní vidličku.

„Na co to je?“

„To sám moc dobře víš. Je to dezertní vidlička. Jez pořádně.“

„Proboha, máti,“ vrhne na ni chlapec pohled plný hraného údivu. „Když tě člověk poslouchá, skoro by zapomněl, že seš původem dělnická holka z Essexu,“ zapitvoří se s rádoby hovorovým přízvukem nižší třídy. „Odkdy je z tebe taková upjatá panička?“

Jeho slova se jí zaříznu do mozku jako skalpel. Od té doby, co se mi můj syn posmívá, chtěla by odpovědět. Od chvíle, kdy se sestrou vyšplhali po společenském žebříčku do vyšších kruhů a začali trávit čas aristokratickými kratochvílemi, jako je ragby a hra na violoncello, lyžařské kurzy v nejvyhlášenějších střediscích a biflování latinského gerundia. Od okamžiku, kdy začali obývat úplně jiný svět než já.

Ale nic takového nahlas neřekne. Místo toho si prohlíží svého překrásného synka, jeho patricijské rysy milosrdně nepoznamenané pubertálními pupínky, ale nyní znetvořené jízlivostí.

„Jestli chceš jíst moje dorty, budeš dodržovat moje pravidla,“ je to nejlepší, na co se zmůže. Vyzní to úsečněji, než měla v úmyslu – spíš syknutí než příkaz.

„Klídek, máti,“ hýká Jake smíchy. „Nerozčiluj se.“

Dívá se na ni, jako by byla z jiné planety, a dál do sebe hází dort, drtí ho silnými čelistmi jako mezi mlýnskými kameny.

„Mimochodem je fakt parádní. Na, zkus ho,“ podává jí kousíček, ruku natahuje blíž a blíž k jejím ústům, a ona bleskově ucukne, náhle pohlcená hrůzou.

„Ne, díky,“ utrousí stísněně. „Nemám hlad.“

Chlapec jen pokrčí rameny a vrátí se k pojídání moučnicku.