

Tom  
Hillenbrand



# SMRTIACE OLIVY

kulinárska krimi



Preklad Alexandra Petrášová

m a m  
m a š

m a m  
m a š



**Tom Hillenbrand**

# **Smrtiace olivy**

**Kulinárska krimi**

**Štvrtý prípad  
Xaviera Kieffera**

Z nemčiny preložila  
Alexandra Petrášová

**Tom Hillenbrand**  
**Smrtiace olivy. Kulinárska krimi 4**

Prvé vydanie

„Tödliche Oliven“ by Tom Hillenbrand  
Copyright © 2014, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG,  
Cologne/Germany

Slovak edition © Vydavateľstvo MAMAŠ 2024  
Všetky práva vyhradené

**ISBN 978-80-8268-153-9**

*Pre Klausur a Sabine*



## Prológ

Cez prednú palubu sa s burácajúcim rachotom zlomila obrovská vlna. Jej zvuk na chvíľu prehlušil všetko ostatné: hucanie vetra, klopkanie dažďa aj hluk dieselových motorov. Až keď vlna odznela, počul Cesare Olbi opäť symfóniu búrky. Primiešal sa k nej však iný, kovový tón, ktorý pripomínal vzdychanie človeka. Ona spieva, pomyslel si Olbi. Spieva áriu a jej hudobným sprievodom je búrka.

Katzakis, Olbiho prvý dôstojník, naklonil hlavu a tiež sa započúval. Pozeral sa z veliteľského mostíka do tmy. Keď sa otočil k Olbimu, mal v očiach hrôzu. „Kapitán, nie som si istý, ako dlho ešte vydrží.“

„To nič nie je. Snaží sa, preto trochu pokašliava. Je to hudba búrky.“

Katzakis bol strachopud, to Olbi vedel, už keď vyplávali z Izmiru. Okrem toho mal Grék málo skúseností. Kapitánske skúšky absolvoval iba nedávno a predtým, než ho naverbovali na Graziu II, vozil turistov na nejakom parníku hore-dole po Kykladách. Nezažil otvorené more a plavbu na skutočnej nákladnej lodi. Na rozdiel od neho vozil Olbi náklad medzi Izmirom a Bari už skoro tridsať rokov a vyznal sa. Ich lodi už síce ťahalo na štyridsiatku a hodila by sa jej návšteva v doku, ale Graziu II skonštruovali na plavbu na mori a jednoznačne zvládla viac ako túto malú búrku. Veď Stredozemné more je vlastne iba veľká vaňa, v ktorej sa stále niečo deje. Museli by mať naozaj pech a okrem toho byť hlúpi, aby sa dostali do núdzovej situácie.

Valila sa na nich ďalšia, asi desaťmetrová vlna. Grazia II sa naklonila dopredu a príboj udrel do provy. Kým sa po palube valila voda, vydala loď ďalší hlboký vzdych. Olbi pozoroval



prvého dôstojníka. Katzakisovi sa ani trochu nepozdávali zvuky, ktoré loď vydávala – bolo zjavné, že z toho má plné nohavice. Ale aspoň sa tváril, že je všetko v poriadku a robil si svoju prácu. Je trochu bojko, môj malý Grék, pomyslel si Olbi. Ale má odhodlanie a to je pri tejto robote kľúčové. Držať kormidlo rovno, nasmerovať predok lode v pravom uhle k vlnám a o ostatné sa postará milý pánboh a loď.

Katzakis ukázal prstom na ľavú časť lode, kde sa v dialke dalo rozoznať slabé svetlo. „To je on?“ opýtal sa.

Olbi sa pozrel na radar a súhlasne prikývol. „Áno, to je Demir. Vyzerá to, že sa tiež príliš nehýbe vpred.“

Siahol po vysielacke. „Grazia I, tu je Grazia II, ozvite sa.“

„Tu je... bzzz razia I... bzzz. Moji chlapci sedia na bzzz... palube a opaľujú sa... Aj tvoji, Cesare?“

Olbi sa nahlas rozosmial. Katzakis sa prinútil k úsmevu. „Vidíš, Nikos? Ani kapitán Demir sa nebojí tejto nenápadnej víchrice.“

Kapitán ich sesterskej lode sa na tejto trase plavil už skoro tak isto dlho ako Olbi. Škoda, že čoskoro skončí. Demir má síce iba päťdesiat rokov, ale chce už ísť do dôchodku a usadiť sa niekde v Antalyi, ako prezradil Olbimu. Zdedil značný majetok, onedlho mu vyplatia hotovosť – také šťastie by chcel mať každý. Olbi bude zrejme musieť pendlovať medzi Apúliou a Anatóliou, až kým nebude mať nárok na penziu. Mohlo by to byť aj horšie.

„Ahoj, Yüksel! Zdá sa nám, že na opaľovanie je príliš mokro. Ale povedal som chalanom, nech vyberú udice – v tejto oblasti sa dajú ešte stále chytiť tuniaky a v daždi obzvlášť.“

Z vysielacky sa ozvalo škvrčanie, zrejme Demirov smiech. „Ale... ážne,... Cesa... bzzz... videl si správy o počasi? Bzzz... šte horšie. Medikán.“

Olbi pokrútil hlavou. Teraz už aj Demir začína veriť týmto hlúpostiam. Za posledné roky boli jarné búrky v Stredozemnom mori čoraz intenzívnejšie, ale ešte stále sa dali považovať za bežné búrky. Nejaký bláznivý meteorológ však pre

ne vymyslel nové označenie medikán ako skratku slovného spojenia mediteránny hurikán. Znelo to, akoby sa nad morom preháňalo tornádo.

„Ale prosím ťa, Yüksel. Je to iba obyčajná búrka, o chvíľu prejde. Vieš čo, stavíme sa.“

„O čo... bzzz ...stavíme?“

„Kto dorazí do Bari posledný, nielenže platí jedlo v Al Castello Svevo, ale musí k tomu pridať aj fľašu dobrého barola. Platí?“

„Bzzz... ja... bzzz... čakám.“

„Čo si povedal, Yüksel?“

„Roger. Ale, bzzz... o dve fľaše.“

„Prečo o dve?“

„Aby som mal... bzzz... piť, kým budem... bzzz čakať.“

Olbi sa zasmial. „Roger *that!*“ Potom sa spojenie prerušilo. „Yüksel Demir je super chlapík a celkom zábavný. Zoberiem ťa do Sveva, Nikos, a zoznámim ťa s ním. Za dve-tri hodiny bude po búrke, uvidíš. A najneskôr zajtra večer sme v Bari.“

Katzakis na to nič nepovedal, len sa sústredene pozeral na displej s informáciami o počasi.

„Čo hovoria notifikácie?“

„Kapitán, Demir má pravdu. Meteo AM práve preklasifikovalo búrku na vyšší stupeň. Jej stred leží šesť kilometrov pred nami na severo-severovýchod. Možno by sme sa mali pokúsiť obísť ho.“

„Lahšie povedať, ako urobiť. Pri týchto vlnách môžeme len ťažko meniť kurz. Keby nás niektorá trafila zboku...“

„Ja viem, kapitán. Ale hneď ako Wolfgang polaví, tak by sme...“

„Wolfgang? Tak sa tá búrka volá?“

„Áno, kapitán.“

Dávať búrkam mužské mená hodnotil ako ďalší debilný nápad nejakého meteorológa. Desiatky rokov sa im dávali ženské mená a to právom. Keď sa opýtate hociktorého námorníka, ktorý sa plavil v búrke trvajúcej niekoľko dní,

či sa skôr podobá nahnevanému mužovi alebo nahnevanej žene – odpoveď znela jednoznačne. No títo odborníci, ktorí výkyvy počasia poznali iba zo záznamov a meraní, nemali o realite potuchy. Medikán menom Wolfgang, preboha. Ako ďalšie nejakému idiotovi napadne, aby aj lode označovali mužskými menami.

Na Graziu II sa rútila ďalšia obrovská vlna. Olbi si všimol, že sa nerozbila o predok lode, ale v jej strede. Bola určite vyššia ako tá predchádzajúca. Tanker znovu zavzdychal a zdalo sa, že tentokrát je tón škripania vyšší a dlhší.

„Len pokojne, dievča moje,“ zamrmlal Olbi, „čoskoro sme z najhoršieho vonku.“

Zobrazil na displeji mapu a skontroloval ich presnú pozíciu. Nevidel síce dôvod na obavy, ale bolo by ľahkovážne, nepripraviť sa na najhorší možný variant. Ich loď sa práve presúvala z Iónskeho mora do južnej časti Jadranského mora. Na východ od nich sa nachádzalo albánske pobrežie a na západe Apeninský polostrov. Pre silný severný vietor sa za posledné hodiny skoro nepohli vpred. Najbližší prístav, v ktorom by mohli zakotviť, bolo mesto Durrës. Na to by však museli zmeniť smer Grazie II asi o 45 stupňov na východ-severovýchod, čo navrhoval aj prvý dôstojník. Lenže otočiť loď paralelne k vlnám v tomto príboji by predstavovalo obrovské riziko. Vlna ako tá, ktorú práve ustáli, by ich mohla prevrhnúť.

Neexistovala iná alternatíva, než držať kurz. Olbi si znova overil ich pozíciu. Mali by sa vlastne nachádzať viac na západ, bližšie pri talianskom pobreží, no búrka im nielenže bránila v pohybe vpred, zároveň ich hnala na východ.

Katzakis ho pozoroval. „Čo máte v pláne, kapitán?“

„Budeme držať kurz. Búrka nás tlačí na východ, smerom na albánske pobrežie. Keď ustúpi, budeme sa ďalej plaviť podľa plánu. Ak pretrvá, budeme sa pomaly, ale iste pohybovať smerom na Durrës. A to je presne ten prístav, kde by sme v prípade núdze kotvili.“

Premeral si Katzakisa, ktorý v tom momente zbledol.

„Prípád núdze však nemáme a ani nenastane,“ povedal a pozeral sa pritom prvému dôstojníkovi do očí.

Otočil sa a sústredil sa na more pred sebou. Vsugeroval si, že vlny, ktoré sa valili na palubu, sú teraz už menšie. Loď naďalej vzdychala a vrzgaľa. Olbi sa v duchu nachádzal v obľúbenej reštaurácii v centre Bari. Dá si morskú pražmu – kuchár ju griluje na feniklových semienkach a tymiane. A ako predjedlo si objedná *panzanella in agrodolce*, ako vždy, keď hoduje v Al Castello Svevo. Usmial sa, lebo keď bude mať šťastie, za večeru nezaplatí ani cent. Znovu sa sklonil nad radarom.

„Nikos, vidíš Demira? Už sme ich striasli?“

Namiesto odpovede ukázal prvý dôstojník prstom na predok lode.

Olbi sa pozrel tým smerom, ale nič nevidel. Neveriacky pokýval hlavou a pohľadom hľadal ich sesterskú loď na radare. Nevedel ju však nájsť.

„To predsa nemôže byť, neexistuje, že by nás za taký krátky čas obišli...“

Kútikom oka zaregistroval, že Katzakis cúvol pár krokov vzad a ešte stále ukazuje rovnakým smerom.

„Doriti, Nikos...“

Kapitán Cesare Olbi hľadal na horizonte signálne svetlá druhej lode, ale nevedel ich nájsť. Uvedomil si, že zrazu akoby zmizlo nebo. Vtedy uvidel hrebeň obrovitánskej vlny. Inštinktívne si zakryl tvár rukou. Potom začul ohlušujúci rachot a hlasné kvílenie. Nevedel určiť, či zvuk vydal Katzakis alebo Grazia II, ktorá sa ozvala poslednýkrát.

# 1

Xavier Kieffer vybral z chladničky niečo, čo vyzeralo ako klobása zatavená vo fólii. Otvoril ju a vybral z nej bledožltú podlhovastú vec. Položil ju na doštičku a siahol po noži.

Pekka Vatanen sa tomu s nedôverou prizeral.

„Vyzerá to ako montážne lepidlo,“ povedal a strčil do hmoty ukazovák. Vytvorila sa v nej malá priehlbina. „Aj na dotyk je to rovnaké.“

„Chutí to výborne, uvidíš,“ odvetil Kieffer.

„Určite to bude kulinárske zjavenie. Ale nemohol by som si radšej dať kúsok z tvojej *Rieslingspaschtéit*?“

„Určite nie, Pekka. O to sme sa nestavili.“

V piatok pred dvoma týždňami stávkou totiž naozaj uzavreli, keď ako zvyčajne sedeli v altánku kuchárovho domu v Grunde a popíjali víno. Fín rozprával o svojom najnovšom objave, žene z južného Francúzska, ktorá rovnako ako on, pracovala pre Európsky parlament. Vatanen sa dušoval, že zahorel vášnivou láskou a že toto je žena jeho života. To však Xavier od kamaráta počúval každých pár mesiacov. Preto sa s Fínom stavil, že Francúzku čoskoro pošle k vode, aj keď ten to kategoricky odmietal.

Kieffer si výhrou mohol byť istý, pretože Vatanen bol sukničkář. No že si bude môcť víťazstvo vychutnať už o dva týždne, prekvapilo aj jeho.

Kuchár postavil na sporák malý medený hrniec a nalial doň trochu vody. „Pekka, spomeň si na našu dohodu. Keby som prehral, musel by som ochutnať tú pokazenú fínsku rybu. Ako sa to volá?“

„Hapansilakka.“

Kieffera pri tej predstave striaslo. Vatanen mu prezradil, že hapansilakka je zhnitý sled. V konzerve kvasil tak dlho, až kým fermentácia nevytlačila veko. Niektorým ľuďom prišlo z hnilobného zápachu zle, už keď otvorili konzervu.

„Myslím, že s *kachkéis* si na tom zásadne lepšie.“

Kieffer nakrájal žltkastú masu na kúsky a hodil ich do vriacej vody. Pridal k tomu ešte trochu masla a začal miešať.

Vatanen sa tváril nešťastne. „Varený mazľavý syr, fuj to je hnus. To sa potom je lyžicou ako polievka?“

„Nie,“ povedal Kieffer na margo bublajúcej masy v hrnci. „Necháme to vychladiť a potom sa *kachkéis* natiera s horčicou na chleba.“

„Syr s horčicou? Vy Luxemburčania ste fakt čudný národ.“

„Určite to nie je bizarnejšie, ako jesť zhnitú rybu.“

„Nie je zhnitá, len trochu zrelá alebo vykvasená.“

Vatanen nepokojne chodil hore dole po kuchyni. Hodiny ukazovali päť a pomocný kuchár práve začal s prípravou na večer – krájal zeleninu a urobil základ na omáčky. Inak zívala *Deux Églises* prázdnotou.

„Apropo, zrelý. Podarilo sa ti zohnať ten rivaner, o ktorom sme sa minule rozprávali? Cordeaux de Remich?“

„Áno, dnes dovezli debničky.“

„Dobre,“ povedal Pekka a prešiel si rukou po riedkych blond vlasoch. „Keď už ma nútiš jesť ten váš gumený syr, chcem si predtým aspoň vypiť.“

„Väčšinou sa to robí naopak. Najskôr *kachkéis* ako základ a potom alkohol.“

„Ak to káže tradícia, dám si víno aj potom. Ale potrebujem aspoň glg aj predtým.“

Kieffer preliat tekutý syr do formy na pečenie a nechal ho

chladiť. Reštaurácia *Deux Églises*, ktorej bol Kieffer majiteľom a kuchárom, sídlila v luxemburskej štvrti Clausen v starej vojenskej posádkovej budove. Zišli schodmi do pivnice, kde ešte nesedeli žiadni hostia, a Fín zaujal svoje obľúbené miesto pri bare. Kieffer vybral z chladničky fľašu rivaneru a obom im nalial.

Pekka si slastne vychutnával biele víno. „Vynikajúci mok. Mohol by si nabudúce objednať jednu alebo dve debničky aj pre mňa na doma?“

Kieffer prikývol a vybral zo škatuľky ducalku. Keď si to jeho kamarát praje, objedná mu vína, koľko len chce, no nerozumel, načo chce mať doma zásobu rivaneru. Ak si dobre spomínal, tak Fín strávil každý večer za posledné dva týždne tu v *Deux Églises*. Vždy vypil fľašu vína, podľa vlastných slov, ako šláfrunk. Väčšinou odchádzal okolo jedenástej a často sa trochu potácal. Pil potom ďalej doma sám? Kieffer pochyboval, že chce vedieť odpoveď na túto otázku.

„Nie je problém. Ak potrebuješ ešte niečo iné, napríklad červené víno alebo olivový olej, teraz je ideálna príležitosť.“

„Prečo? Ideš objednávať?“

„Ešte lepšie, Pekka, zajtra idem k zdroju.“

„Do Provensálska?“

„Do Toskánska.“

Už niekoľko rokov jazdil Kieffer raz do roka do Pistoie v blízkosti Florencie. Jeden jeho známy tam vlastnil olejový mlyn a niekoľko vinogradov. Vždy sa tam dobre najedol, ochutnal množstvo vína a oleja a o pár dní sa s plným bruchom a doplna naloženým autom vrátil domov.

Vatanen naznačil Kiefferovi, nech mu doleje. „Znie to fajn, ale aj náročne. Myslel som, že si nechávaš všetko posieľať. Načo vlastne potrebuje podnik s luxemburskými špecialitami olivový olej?“

Jeho otázka bola namieste. Ostatné roky si na tento výlet stále ťažšie hľadal čas, pretože v reštaurácii mal jednoducho príliš veľa práce. Popravde, na varenie v *Zwou Kierchen*, ako

miestni volali jeho podnik, olivový olej skoro nepotreboval. Luxemburské špeciality sa topili skôr v masle, než v olivovom oleji.

„Olej si kupujem súkromne. Mám preňho slabosť, naučil ma to môj učiteľ Paul Boudier.“

„Ako to myslíš?“

„Pochádzal z Arles z južného Francúzska. Paul sa vždy čudoval, že ľudia zo severnej Európy si veľmi zakladajú na víne, ktoré pijú – kupujú si ho priamo od vinára –, ale nevadí im olivový olej zo supermarketu. On si objednával od konkrétneho dodávateľa a v kuchyni si vyberal z viac ako desiatich druhov olivových olejov. Donesiem ti zopár fliaš na ochutnanie.“

„Prečo nie. A to ideš tvojou rozbitou dodávkou? Bude to trvať večnosť.“

„Nie, idem s Alessandrom, mojím starým kamarátom zo školských čias. Má veľký mercedes.“

„Aj on je kuchár?“

„Nie, obchoduje s vínom, je dodávateľom pre polovicu Luxemburgu. Vlastní v Taliansku vinicu aj mlyn na olej. Jazdí tam každých pár týždňov, aby mal všetko pod kontrolou, a tentokrát ma zoberie so sebou.“

Kieffer vstal z barovej stoličky. „Myslím, že *kachkéis* už bude hotový.“

„Nádejal som sa, že zabudneš.“

„To bola planá nádej, Pekka.“

O pár minút sa Kieffer vrátil z kuchyne s dvoma taniermi, práve keď si Vatanen nalieval ďalší pohár vína. *Kachkéis* naservíroval na plátku tmavého chleba s dijonskou horčicou.

„Dobrá chuť, Pekka.“

Kieffer si odhryzol z krajca, zatiaľ čo Fín mrzuto rozťieral na syr horčicu. Keď nakoniec ochutnal, zatváril sa kyslo.

„No čo?“

„Nielenže to vyzerá ako montážne lepidlo, ešte to aj človeku zlepí ústa. Ale s horčicou sa to celkom dá.“



Vypil polovicu pohára a potom si znovu odhryzol.

„Ale nie je to zrovna *haute cuisine*, Xavier.“

Kieffer prikývol. „Samozrejme, že to nie je vysoká kuchyňa. To je jedlo, ktoré si večer uvaríš, keď ideš v teplákoch pozerat' futbal a dáš si k tomu pivo.“

Kuchár dojedol svoju porciu. „Tak či tak, neexistuje zrejme typickejšie luxemburské jedlo. A keďže tu už desať rokov bývaš, patrilo by sa, aby si to ochutnal. A musíš uznať, že určite chutí lepšie ako ho vaše hapansilakka.“

„To neviem posúdiť.“

„Čože? Myslel som, že...“

„..., že budem jesť pokazenú rybu? Dobrovoľne? Čo som blázon?“

## 2

Keď sa Kieffer na ďalší deň zobudil, práve svitalo. Otočil sa nabok a pozrel sa z okna – holé stromy v záhrade vyzerali, akoby ich oziabalo. Za plotom tiekla ľadová Alzetta, posledný sneh na brehoch sa roztopil iba pred tromi týždňami. Striaslo ho. Obliekol si obnosený sveter a zišiel dole do kuchyne. Keď zapol kávovar, obrovská mašina sa celá zatriasla. Kedysi ju kúpil na dražbe za pár drobných. Robila omnoho lepšiu kávu ako plnoautomatické stroje, ale trvalo dlho, kým sa nahriala. Aj staré dieselové nákladiaky sa rozbiehali rýchlejšie. Kieffer si sadol do rohu, oprel sa chrbtom o radiátor a zadriemal. Vtedy sa z kávovaru ozval kovový zvuk a prskanie, ktorým oznámil, že je pripravený. Kuchár nabral do sitka kávu, zatiahol páku a spokojne sa pozeral, ako do šálky kvapká čierny mok. Unavene si pretrel oči – dnes ráno jedno espresso nebude stačiť. Preto ešte raz zopakoval celý proces.

Alessandro nástojil, že musia vyraziť najneskôr o pol ôsmej, inak nestihnú byť na večeru v Pistoii. „Ak vyštartujeme až o desiatej, chytíme pri Come večernú premávku,“ povedal. Ak si Kieffer dobre spomínal, aj minulý rok išli skoro ráno a napriek tomu stáli tri hodiny v zápche. Ale ten, kto šoféroval, rozhodoval.

Jeho kamarát bol v takýchto veciach vždy veľmi tvrdohlavý. Keď si Alessandro Colao stanovil plán, už sa na ňom nič

nemenilo. Rovnako to prebiehalo aj teraz. To, čo si dohodli pred dvoma týždňami v Alessandrovej vinotéke, platilo.

\*\*\*

„Najskôr sa zastavíme v Pistoii v mojom apartmáne a potom pôjdeme na večeru do novej *osterie* poblíž Palazzo dei Ves-covi. Tú som objavil minule. Stavím sa s tebou, Xavier, že si ešte nikdy nejedol *bistecca alla fiorentina*.“

„Ako prosím? Samozrejme, že jedol.“

„Keď ochutnáš stejk v tejto *osterii*, prisahám, že budeš musieť uznať, že si predtým jedol niečo iné a toto je naozajstná *bistecca alla fiorentina*.“

Alessandro si prešiel rukou po hustej tmavej brade a na ježka ostrihaných čiernych vlasoch. Vyzeral trochu, ako by mal na hlave kuklu.

Kieffer si odpil z pohára. Už hodnú chvíľu postávali pri barovom pulte Alessandrovho obchodu a ochutnávali jeho impozantnú zbierku vín chianti a montepulciano, aby sa „mentálne naladili“, ako povedal jeho kamarát.

„A odtiaľ budeme pokračovať do La Spezie.“

„Tam máme aký program?“ opýtal sa Kieffer.

Namiesto odpovede im Alessandro najskôr dolial a potom začal v regáli hľadať ďalšiu fľašu.

„Ešte musíme vyskúšať toto Brunello di Montalcino. Ale k tvojej otázke: Blízko La Spezie býva človek, ktorý vraj má najlepšie moraiolo a okrem toho veľmi dobré taggiasca.“

„To sú druhy olív?“

„Áno, počkaj, dám ti ochutnať.“

Alessandro prešiel popri policiach s vínom na opačný koniec obchodu a vrátil sa s dvoma fľašami olivového oleja. Nalial tekutinu farby zlata do kalíška a Kieffer si z neho uchlipol. Ako ho to kamarát naučil, zodvihol čo najviac kútiky úst a v strede pritisol pery k sebe. Pre nezaujateho diváka musela grimasa vyzeráť ako silený úsmev. Podľa Alessandra

bola metóda *strippagio* jediným spôsobom, ako si správne vychutnať olivový olej. Kým kuchár prevažoval olej na jazyku, kútikmi vdýchol vzduch, vďaka čomu sa kvapôčky tekutiny rovnomerne rozložili v ústach. Do nosa mu stúpila vôňa čisto pokosenej trávy a začal ho páliť hltan, až sa rozkašľal.

„Celkom korenistá sorta.“

„To sú olivy moraiolo. Ak ti po ochutnaní nevyhrknu slzy, nie je to ono. A teraz taggiasca.“

Alessandro znovu nalial do pohárika. Pri tomto oleji sa k zlatistým odtieňom pridala červená a keď sa Kieffer na tekutinu pozrel proti svetlu, mala odlesky medi. Znovu si hlasno odchlípol, teraz sa však nerozkašľal. Olej taggiasca chutil celkom inak, skôr mierne sladko, s ovocným nádychom.

„Veľmi dobré. To všetko pestuje tento jeden človek?“

„Taggiasca pochádza z Ligúrie, ten sa musí lisovať v inom mlyne. Olivy sa po zbere nesmú dlho presúvať, lebo inak sa pokazia. Ale veľmi chcem, aby sa moraiolo lisovali v našom *oleificiu*. Olej od nás bude lepší, získam z plodov viac, preto sa s ním chcem porozprávať. Ale neboj sa, nebudeš sa nudiť. Človek, za ktorým ideme, prevádzkuje veľkú agroturistickú farmu, rozbehol tam syrárňu a všeličo iné. Je tam k dispozícii aj ubytovanie, bude to super.“

Kieffer pozoroval Alessandra, ako spokojne popíja víno. V mladosti bol taliansky Luxemburčan chudý ako palica, chlapec s úzkymi ramenami a odstavajúcimi ušami. V tridsiatke zrazu narástol ako kysnuté cesto na vianočku – aj Xavier, ktorý nebol zrovna štúply, si pri ňom pripadal chudý. Ani dokonale vyžehlené farebné košele, ktoré Alessandro nosil vždy von z nohavíc, nedokázali zakryť jeho objemnosť.

„Dal by som si cigaretu,“ oznámil mu Alessandro.

„Nech sa páči.“ Kieffer vytiahol z vrečka krabičku ducaliek. „Nesľúbil si Marii, že prestaneš?“

„Sľúbil. Ale keď so starým kamošom pijem chianti, snáď môžem urobiť výnimku, či?“

Alessandro nad ponúknutou cigaretou pokrútil hlavou.

„Taký zúfalý, že by som fajčil tieto hnusné cigarety, ešte nie som.“

Obišiel bar a spomedzi fliaš vína, šálok na espresso, pohárov na campari a mnohých iných vecí vybral plechový kanister na olej.

„Tajná skrýša na cigarety a všetko ostatné, o čom Maria nesmie vedieť,“ uškrnul sa.

Vrchnák na kanistri chýbal a namiesto toho bol zavretý plastovým vekom. Alessandro ukázal Kiefferovi nádobu plnú balíčkov s gumenými medvedíkmi. Potom ju otočil hore nohami a teatrálnym gestom odstránil dno. Tváril sa pritom ako kúzelník, ktorý ide z klobúka vytiahnuť zajaca, on však miesto zvieratka vytiahol krabičku marlboriek.

Vinár si zapálil a slastne si potiahol. „Čo tvoja Francúzka? Nepokúšala sa ti vyhovoriť cigarety?“

„Aj Valérie fajčí. Okrem toho nemáme pred sebou tajnosti.“

Alessandro sa zasmial. „To mám na tebe rád, Xavier! Ten tvoj suchý severský humor.“

Dopil posledný hlt chianti a odzátkoval fľašu brunella.

„Ešte teda k nášmu výletu, aby som nezabudol. Takže: Pistoia, La Spezia, potom Monterosso al Mare. Tam majú takú rybaciú reštauráciu...“

\*\*\*

Kieffer sa pozrel ponad rieku na domy na druhom brehu. Mohlo byť pol šiestej, k Alessandrovmu obchodu v Esch-sur-Alzette mu to bude mimo bežnú premávku trvať maximálne pol hodiny. Ešte by som mohol vlastne ležať v posteli, pomyslel si, kým popíjal kávu. Ani mu nezvonil budík, ale ako veľakrát v poslednej dobe, zobudil sa skôr. Onedlho budem vstávať o piatej ako moja mama, uvažoval.

Zrazu si však uvedomil, že sa v oknách oproti sviety – žeby aj iní ľudia vstávali tak zbytočne skoro? Vtedy mu konečne

napadlo pozrieť sa na kuchynské hodiny, ktoré ukazovali niekoľko minút po siedmej. Nadávajúc vyskočil a bežal hore schodmi do spálne.