

Spočiatku Andy Vrijmoedt (Smelý) nevedel, kto ten muž je. Prišiel aspoň/Minimálne raz do týždňa, sadol si vždy k tomu istému stolu, ale objednal si zakaždým niečo iné. Tu a tam sa na ňom s Monikou smiali. Bolo čosi tragikomické v spôsobe ako si utrel ústa a obrúsok znova poskladal. Hoci bola rezervácia zakaždým na meno Herbert, volali ho Lasička. Vždy sa zdal byť trochu vystrašený. Keď kuchári pripravovali pre Lasičku predjedlo, odporúčal im Andy, aby nešetřili s najemno nakrájanou zeleninou. Zvučne a neoblomne prehlásil, že sa postarajú o absenciu/nedostatok vitamínov u Lasičky, ba čo viac, jeho napäté pery stočia do sladkého úsmevu. Obsluhujúci personál nachádzal potešenie v tom, informovať Andyho o každom pohybe, ktorý Lasička urobila. Keď schvaľujúco zachrochtal, strhol sa v kuchyni veľký aplauz.

Viackrát ale Andy skonštatoval, že jeho najvernejší hosť vyžaruje čosi zlé/nedobré. Možno to bolo sklom na okuliarech, ktoré skrývalo jeho pohľad, pretože odrážalo svetlo lustrov. Akokoľvek, zdalo sa, že Lasičku obklopuje isté nedefinovateľné nebezpečenstvo ako (viditeľná) para. Andy sa takmer striasol, keď muž jedol hydinu a mäso dokonale oberal zo stehna krátkym bodnutím špičkou noža.

Hoci bol Andy známy ako šéfkuchár, ktorý búrlivo sa smejúc prestieral dlhé stoly so svojim spontánnym šarmom a odvážnym žartovaním, neustúpil Lasičke, keď vymenovával denné menu. V jednej chvíli ale otočil muž/hosť hlavu do určitého uhlu a odraz v sklách na okuliarech zmizol. Andy zvedavo zachytil jeho pohľad. Lasička pozerala hladne.

Šéfkuchár sa nevedel zbaviť dojmu, že to súvisí s excelentným jedlom. S vycibrenou chuťou. Jeho reštaurácia nezískala minulý rok prvú Michelínsku hviezdu len tak. V sprievodcovi sa písalo: „Reštaurácia s omračujúcim grilom. Bistro v modernom štýle. Malý jedálny lístok s chutnými novodobými/priekopníckymi jedlami, ktoré majú čosi veľmi osobité.“ Tak či onak venoval Lasička v tej znepokojujúcej chvíli málo pozornosti kačacím prsiam na skaramelizovanej čakanke. Vyhládal Andyho oči a žiadostivo ich prepichol pohľadom.

Počas jedného zo vzácných momentov, keď Monika a on ležali v (zobudení) v teple perín, pokúšal sa jej to Andy vysvetliť.

„Možno je do teba zamilovaný“, smiala sa vtedy.

Smial sa spolu s ňou akoby išlo o absurdnú predstavu.

Tých pár vzácných hodín v posteli si zvyčajne nenechali pokaziť rozhovormi o reštaurácii a hosťoch. Málokedy prišla rada na Michelínsku hviezdu. Nepovažovali to za dôležité. Ďalšia hviezda by so sebou priniesla príliš veľa úsilia a stresu. DAT ZE ELKAAR NIET UIT HET OOG MOCHTEN VERLIEZEN??? Avšak dúfali. Dúfali v tichosti. Každý pre seba, ale obaja so skalopevnou vierou, že nech bude budúcnosť akákoľvek, budú spolu.

Moniku spoznal na hotelovej škole. Nikdy nechápal to domnelé spojenie medzi erotikou a konzumujúcou ženou. Vidieť, ako Monika je ho prosto upokojovalo. Stále tomu tak bolo. Ešte vždy jedla pôvabne a pomerne veľa, pričom to druhé na nej nezanechalo žiadnu stopu. Priatelia a rodinní členovia viac razy poznamenali, že kuchár/Andy z nej urobil slamku, pretože sám jedol za dvoch. Tento vtíp sa s ním ťahal roky, ale v skutočnosti sa ho to netýkalo. Bol malý, pružný a nie tučný. Na vrcholového šéfkuchára vyzeral dosť športovo. Jeho výzor, práve tak ako jeho kulinársky štýl svedčili o tom, že kliše sú mu cudzie. V skutočnosti to tiež platilo na všetky ďalšie aspekty jeho života. Na lásku k jeho žene, na

spôsob akým stárol. Nechápal, prečo väčšina chlapcov, s ktorými bol rástol, sa posledné roky vrhala v mene krízy stredného veku do ľúbostných dobrodružstiev. Nadviazali známosť s prvou, tou najlepšou ženou a prerušili kariéru, pretože snívajú o ďalekých cestách, ktoré zostali nedosiahnuteľné, nakoľko bolo tiež treba platiť alimenty tomu zvyšku rodiny, ktorý zanechali. Niekedy sa po záverečnej prišli do Andyho reštaurácie opit'. Vždy chceli vedieť prečo Andy doteraz unikal kríze stredného veku. Zatiaľ čo sa im Andy pokúšal vysvetliť, že svoju ženu a svoj podnik miluje, sformulovali už sami odpoveď. Andy mal peniaze a úspech. Nemal žiadne deti. Andy mal hviezdu. Andy mal vždy fúru šťastia a nezakúsil toľko neúspechov. Už od povahy nebol Andy tak živelný ako oni. Bolo to isté nutkanie, druh osobnosti, ktorý Andymu chýbal. Čo však neznamenal, že by navždy zostal uchránený pred osudom. Keď dodali to posledné, počul Andy, že oni sedia na svojom nešťastí a čakajú. Škodoradosť je najlahodnejšia forma zábavy. Väčšina ľudí cíti uľahčenie a potešenie, keď vidí veľikánov/titánov padnúť. Nie preto, že by chceli šťastie rovnomerne rozdeliť. Len preto, že oni sami chcú byť veľkými.

Hoci ich Andy vídal pravidelne, pochopil, že pre zatrpknutosť sa mu jeho zblúdení kamaráti neodvolateľne vzdávajú. So svojimi kolegami prišiel málo do kontaktu. Vedel, že mnohí boli názoru, že príliš rýchlo získal svoju hviezdu. Predovšetkým staršia generácia hovorila o hanbe. Mali za to, že Andy a niekoľko ďalších mladých kuchárov sú zodpovední za zánik trvalých hodnôt v profesionálnej gastronómii. Éra experimentovania, ktorú uviedli, zahraničné vplyvy a prísady, ktoré bez škrupúl zapracovali, spôsobili, že postavenie niekoľkých starších kolegov sa oslabilo. Vo väčšine prípadov si svoje hviezdy udržali, ale pozerali ako sa ich klientska základňa dramaticky znižuje.

Keď pomyslel Andy Smelý na to, koľko ľudí ho kvôli jeho šťastiu nenávidí, cítil sa niekedy sklúčený. Nebolo v jeho povahe, že by ho sužovala nejaká všeobjímajúca temnota. Bola to neurčitá melanchólia, ktorá sa ho zmocnila, a ktorá ho niekedy načas paralyzovala. V tých zriedkavých chvíľach nosil kúpaciu čapicu. Toto robil už ako dieťa, keď ho myšlienky príliš nástojčivo tlačili vo vnútri jeho hlavy. Jeho mama aj Monika sa na tom pôvodne smiali. Postupne sa ale obe zoznámili s kúpacou čapicou, ktorá obopínala pár krát do roka Andyho zadumanú hlavu. „Čo ťa trápi, chlapče?“ pýtala sa kedysi mama. „Down, zlato?“ sa dnes pýta Monika. Väčšinou zostal potom bez slova opretý bradou o zápästie. Nerád obťažoval druhých tým, čo ho chvíľkovo rozladilo. Kúpacia čapica, ktorú si natiahol na hlavu, bola na to, aby zadržala vo vnútri (OM WAT FOUT ZAT BINNEN TE HOUDEN??). Vytvoríť zvonka protitlak. Kým sa nával zádumčivosti po hodine nerozpustil ako želatína v teplej vode. Potom mohla ísť čapica zasa dole a svet bola opäť taký krásny ako predtým.

Herbert Dúha necítil chute. V trinástich rokoch sa stavil so svojím mladším bratom, že udrží jazyk pätnásť sekúnd na chladiči od mrazničky. Teraz, o pol storočie neskôr, ešte mal občas sny, že tam visí. Že sa stále prudšie zvíjal, zatiaľ čo chichotanie jeho bračeka stíchlo v jeho vlastných nezrozumiteľných výkrikoch zúfalstva. Ostať v kľude, by ho vtedy možno mohlo zachrániť. Možno, že by ho fén alebo nejaký iný zdroj tepla dokázal oslobodiť. On sa však plávajú krv, odtrhol. Bolo to, akoby milióny maličkých úst mu vysávalo hornú stranu jazyka. Bolesť sa mu šírila do líc a hlboko do hrdla. Cítil to ešte po mesiacoch. Niekedy mal pocit, že ešte aj roky. Lekári boli bezmocní. Herbert Dúha sa potom istý čas ešte vyhýbal teplým nápojom a ľutoval sa. To druhé ale nerobil nahlas. Zmrzačenie taktiež spôsobilo to, že rozprával akoby mal v ústach za hrst' blata. Už vtedy sa domnieval, že neprišiel len o chuťové poháriky a svoju prirodzenú schopnosť rozprávať.

Je známych ale viacero prípadov, keď svoj handicap premenili v hnaciu silu. Čínsky maratónsky bežci so zviazanými chodidlami. Horolezci s jednou rukou. Príkladov je požehnané/spústa. Podobným spôsobom ostal Herbert Dúha nezriadené fascinovaný jedlom. Hoci nič necítil chute, jeho čuchové zmysly fungovali normálne. Podľa otorinolaryngológov bola prepojenosť čuchu a chuti nemožná. Nazývali Dúhu záhadou medicíny a naliehali na neho, aby sa podvolil ďalšiemu vyšetreniu. Dúha sa im poďakoval. Dlhé roky ho vône, ktoré zacítil, dokonale a pomerne detailne informovali o tom, čo pred neho položili. Dokázal nosom rozlíšiť prísady a dochucovadlá. Vypršanie záručnej doby mu uniklo, len keď mal silnú nádchu. Ale chute necítil a to ho zlostilo.

Na strednej škole ho posadnutosť jedlom vzd'alovala stále viac od jeho rovesníkov, ktorí ho v podstate ani predtým veľmi nemuseli. Keď kráčal domov, často sa pristavil pri obchodoch, aby si privoňal k vystavenému tovaru. Pred/Za vysokými oknami reštaurácií sledoval výraz tváre konzumujúcich hostí. Ľudí to znervózňovalo. Len jeden šéfkuchár ho neodohnal, videl v ňom pracovnú silu, ktorú nemusí platiť. Herbertova vďačnosť nepoznala hraníc. Ešte nikdy nestál tak blízko gastronomickému umeniu a ešte nikdy nemohol jedného z týchto umeleckých majstrov pozorovať z takej blízkosti. Hoci v reštauračnej kuchyni stál väčšinou pri drtičke odpadkov, tlačiac zvyšky jedla cez malý otvor, naučil sa veľa o dobe pečenia rôznych druhov cesta, o zeleninových ozdobách a o omáčke. Nenápadne, ale zato pozorne sledoval šéfkuchára so zmesou závidosti a úzkosti. Pred zrkadlom vo svojej spálni napodobňoval schvaľujúce a odmietavé pohľady toho muža, keď si tento priložil lyžicu k ústam a so sústredením ochutnával. Predovšetkým bol ale unesený terminológiou používanou pri haute cuisine. Robil si poznámky do malého zošitu a tie slová zvládol až príliš rýchlo.

Dúha išiel študovať žurnalistiku. Popri tom vydal knihu o tradičnej belgickej kuchyni. Miloval písané slovo, pretože to eliminovalo jeho rečové nedostatky. Ako kulinársky recenzent sa dostal do kontaktu so všetkými typmi víkendových príloh a turistických sprievodcov. Počas dní, keď vrcholila **nouvelle cuisine**, si v denných rubrikách seriózných novín budoval povest' nemilosrdného odborníka, ktorý ako nikto iný dokázal odlíšiť zrno od pliev. Písal posudky typu: „Pôvod názvu reštaurácie – Majestátna zeleň – má nepochybne, čo do činenia s plesnivými oschnutými zvyškami, ktoré „šéfkuchár“ dennodenne zoškrabuje zo svojich kuchynských strojov. Že sa vyskytne potom hniloba zjavne tiež v prepasírovanej rybe, je vážne na škodu tej hŕstke hostí, ktorí ešte nevedia, že Majestátnu zeleň budú opúšťať ošklbaní a otrávení.“ Povrávalo sa, že sa mu dvaja kuchári vyhrážali smrťou.

Hoci kedysi Herbert Dúha v jednom článku ostro vystúpil proti systému hviezd, ktorý *Michelin*ský sprievodca používal, začal tak pred šesťdesiatkou túžiť po tom, stráviť svoje posledné profesionálne roky ako michelinový kontrolór. Dá sa na to tiež pozeráť tak, že červená biblia mala moc. O tom svedčí to, že pred niekoľkými rokmi spáchal špičkový francúzsky kuchár Bernard Loiseau samovraždu, pretože mu hrozilo, že príde o hviezdu. Prípád Loiseau znamenal pre Herberta v prvom rade poriadnu motiváciu. Funkcia, ktorá vedela spôsobiť toľko drámy, už čosi znamenala. Predovšetkým pre niekoho bez chuťových pohárikov.

Považoval za absurdné, že napriek svojej reputácii sa musel zaškoliť, aby sa smel nazvať kontrolórom. Prehltoť však pre tento jeden krát svoju pýchu, dal – k prekvapeniu každého – výpoveď u novin a bez námahy sa (prefixoval – zich blufte???) k diplomu. Vedenie Michelinského sprievodcu, nadšené jeho kulinárskymi znalosťami, však nanieslo, že majitelia reštaurácii ho bezpochyby spoznajú. Herbert Dúha vyrukoval s tým, že isté riešenie by tu bolo. Keď sa druhýkrát pred nimi ukázal, mal okuliare. Nechal si tiež narásť fúzy, ktoré rovnako ako vlasy si dal prefarbiť nasivo. Zabralo to. Vedenie Michelinského sprievodcu mu najprv odmietlo vstup do budovy. Páčilo sa mu, že s prestrojením môže začať nový život.

Chcel, čo možno najviac hviezd rozstrielať na márne kúsky. A práve to mal tiež v pláne, keď prvýkrát navštívil reštauráciu Andyho Smelého.

Herbert nenašiel na riadení podniku ani smietko. Nenútene spoločenské, a predsa podľa módy. Také typické pre novú generáciu gastronómie. Mladé dievča, ktoré ho viedlo k stolu, malo detské ružové sponky (klipsy) vo vlasoch a vyzeralo dosť pochybne. Odkedy sa s malými šancami na úspech vydal za vzdelaním Jamie Oliver, sa podobných prípadov na okraji spoločnosti množilo stále viac. Poľutovaniahodné, pomyslel si Herbert Dúha.

Po tom, čo si objednal aperitív – miestnu špecialitu, prišla k jeho stolu nejaká dáma. Predstavila sa ako Monika Mladá, žena šéfkuchára, a ihneď začala čítať menu. Hoci mala rozhodne viac štýlu ako to dievča s klipsami, jej tlmený spôsob reči Herberta nesmierne iritoval. Bola z toho nadržaná alebo čo? Ženy považoval za pochabé stvorenia. Našťastie nikdy necítil potrebu po niektorej siahnúť. Nemusel myslieť na to, že sa musí deliť o posteľ s nejakou ženou, a tobôž ísť s ňou von jesť.

Nálada sa mu opatrne zlepšovala, keď počul, že tu ako predjedlo servírujú *Holubiu bastilu*. Málo pokrmov urobilo na Herberta Dúhu dojem, ale pre dobre pripravených holubov mal slabosť. Pár chuťových spomienok tomuto reštauračnému kontrolórovi ešte predsa len zostalo. Iba zopár jedál, ktoré pred tou fatálnou stratou svojich chuťových pohárikov ochutnal, sa mu ešte jasne vybavovalo. Na krátkom zozname fantómových chutí, ktoré samozrejme si v sebe diskkrétne pestoval, bola *Holubia bastila* na prvom mieste. Tonto jemný koláč z mladého holuba, cibule, mandlí, škorice a cukru servírovala rodine Dúhových na začiatku každého nového roku jeho stará mama. Ako dospelý jedol bastilu len raz, v reštaurácii v Paríži. Vtedy ho viac ako kedy predtým frustrovalo, že jednotlivé chute nedokáže rozlíšiť. Nos mu napokon povedal, že to ani nestojí za námahu.

Prerušil Moniku a objednal si menu obsahujúce bastilu. Cítil sa v rozpakoch, kým čakal. Keď konečne to neperspektívne dievča pre neho dosť nemotorne postavilo lahodný koláč, dlho na to pozeral, kým vzal nôž a vidličku do rúk. V nasledujúcej chvíli doplna vnímal, že sa medzi jeho zubami deje krásne a nehanebne veľký zázrak. Toto zistenie nemohlo byť len výsledkom Herbertovej prudkej nenásytnosti. Bol by prisahal, že cítil holubacie a škorice. Že dokázal

celkom jasne odlišiť od zvyšku zmesi mandľové lupienky, keď sa ich jemne jazykom dotýkal. Bolo to tak dávno, nemožné a takmer perverzné. Herbert Dúha sa nechcel rozplakať. Jedol.

Hlavné jedlo a dezert voňali chutne, avšak nemali ten regeneračný efekt, čo bastila. Herbertovi toho neľutoval. Predjedlo ho natoľko vyviedlo z miery, že cítil takmer potrebu s niekým sa o ten zážitok podeliť. Akoby si chcel to želanie vypočuť, zjavil sa ani nie o minútu pri jeho stole v celej svojej kráse mladý šéfkuchár. Predstavil sa a chcel vedieť, či mu chutilo. Herbert krátko prikývol a márne sa pokúšal nezízať tak na útleho chlapca s ušľachtilými rysmi v tvári. Hoci to bolo v rozpore s jeho profesionálnymi zvyklosťami, ešte sem neraz zavíta. Chcel Andymu zložiť k nohám (celé) hviezdne nebo.

Ten večer, keď sa do reštaurácie prišiel najesť Andyho kamarád Laco so svojou novou láskou, identita Lasičky bola odhalená. Andy opustil na pár minút svojich zamestnancov v kuchyni, aby tlmeným hlasom prehodil slovko pri ich stole. Lea bola Lacova štvrtá priateľka. Ten muž sa pýšil tým, že odkedy nechal svoju ženu, nevedel sa toho nabažiť. Andymu napadlo, že vyzerá stále vychudnutejší a prepadnutejší.

Jediné, čo Lea povedala, bolo „Teší ma!“ a „Nie je to Herbert Dúha?“ Pri tej druhej vete/výpovedi ukázala na Lasičku. Laco jej zobral slovo.

„Preboha, ozaj“, žasol. „To je Dúha! Do riti, ten ešte žije?“ Andy mal strach, že aj jeho kamarát sa chystá na neho ukázať. Neodvážil sa na Lasičku pozrieť a pokúsil sa Laca napomenúť pohľadom, aby hovoril trochu tichšie. Laco nerušene pokračoval: „No, že ten ešte žije?! Nepokúšalo sa ho náhodou zopár kuchárov odpraviť kvôli tomu, že rozmetal ich reštaurácie v nejakom článku?“

Lea horlivo prikývla.

„Jedna z tých mestských legiend“, zmierňoval Andy a pridal k tomu, že sa neodkladne musí ísť znova postarať o kuchyňu.

Tam sa ešte raz spýtal Moniky a zamestnancov, kto je to Herbert Dúha. Každý si pomyslel, aké typické pre Andyho, že to nevie. Ľuďom to niekedy pripadalo, že to len hrá, že nikoho v kulinárskom svete nepozná. Andy o tom sám vedel, že má problém zapamätať si mená a tváre a už pred rokmi sa rozhodol, že to nebude preto ďalej skúšať. Svoju pamäť chcel používať už len na ukladanie receptov a iných užitočných vecí.

Monika a zamestnanci kuchyne zbežne načrtli obraz bývalého samoyvaného gurua gastronómie. Keď im Andy povedal, že podľa Laca a Lei ten Dúha je sám Lasička, ostali všetci naozaj vzrušení. Hádali, že to veru predsa len môže byť on, prešedivý, plnší, s okuliarmi a fúzikmi. Striedavo vrhali pohľad do reštaurácie, ku stolu, kde sa Lasička svojím strojeným spôsobom pchala grilovanou perličkou. Teraz, keď na neho pozerali novými očami, usúdili, že to bude pravda. Chichotali sa ako školáci a uzavreli, že je to pre nich česť, že Herbert Dúha chce podstatnú časť svojej staroby stráviť v ich podniku.

Andy všetkým prikázal, aby sa voči Dúhovi ďalej správali čo najprirodzenejšie. Ten muž ho však začal do takej miery fascinovať, že urobil sám niečo nezvyčajné. Keď Dúha vstal, ponáhlal sa Andy do šatne, aby mu podržal plášť. Dúha sa tohto gesta zľakol a dokonca sa zdalo, akoby ani nemal odvahu si ten plášť obliecť. Ale prečo sa pozerá stále tak bojzливо, takmer zarazene? Andy si nevedel s tým pohľadom rady. Ani so skutočnosťou, že sa jeho verný hosť triasol, keď mu pomáhal nájsť rukáv.

„Ste Herbert Dúha?“ spýtal sa Andy.

Lasička stuhla. Rozhostilo sa neprijemné ticho, ktoré pomaly vyplňovalo váhové šuchotanie jeho plášt'a. Strnulo sa otočil k Andymu, akoby trpel bolesťami krku. Stisol pery, vystrel k Andymu bledú spotenú ruku a krátko prikývol.

„Beriem to za česť, že taký kulinársky pojem ako vy tak často vyhľadáva moju reštauráciu“, povedal Andy, a počas toho srdečne zvieral Dúhovu ruku. Nazdával sa, že sa mu podarilo konečne vykúzlíť Lasičkovi na perách úsmev. Istý si tým nebol, pretože hneď potom vybehol jeho hosť von do zahmlených ulíc.

Andy bol zaskočený, keď tohto muža o niekoľko dní opäť stretol na parkovisku pred prvotriednym mäsiarstvom. Priam sa zdalo, že na naňho Dúha čaká.

„Zdravím!“ zvolal Andy.

Dúha mu kývol.

„Tu teda beriete to rozprávko mäkučké mäso“, ozval sa. Bola to najdlhšia veta, akú ho kedy Andy počul sformulovať. Pochopil, že mľaskajúci a šušlavý spôsob, akým Lasička tvoril slová, súvisel s jeho mlčanlivosťou. Jeho hlas mu pripomínal funkciu drvenia ľadu na jeho mixéri. Povzbudzujúco Dúhovi kývol.

„Áno,“ odpovedal Andy, „ten mäsiar spolupracuje s jedným chovateľom z Campine. Svojho času sme išli obaja prezrieť jeho dobytok. Je kŕmený len bielkovinovým koncentrátom, rezankou z cukrovej repy a pšeničnou slamou. A samozrejme, že ani za lyžičku kostnej drene. Myslím na vaše zdravie.“ Prišlo mu to idiotské, že sa štylizuje do úlohy pána dôležitého, ale Herbertovi Dúhovi sa to páčilo.

„Môžete byť na svoj podnik pyšný“, rýchlo zašušlal.

„Ďakujem.“ žiaril Andy. Vycítil, že muž má problémy s prejavovaním komplimentov. Že to predsa len tak nečakane spravil, dávalo tomu, čo povedal, na dôležitosti. Náhle sa Andy cítil previnilo za všetky tie razy, keď sa so svojimi zamestnancami bavil na Dúhovom čudnom výraze, a predsavzal si, že ho už nikdy nebude volať „tá Lasička“.

„Máte na zvyšok dňa nejaké plány?“ Nadšene sa spýtal. Možno niečo zaujímavé.

Dúha potriasol neisto hlavou a Andy mu navrhol, aby k nemu prišiel na svoje obľúbené jedlo. V skutočnosti otvárala v ten deň reštaurácia svoje dvere hosťom až večer, ale to nevadilo. Monika ani ostatní tam neboli a Andy povedal, že mu to bude príjemné, môcť sa s niekým porozprávať, kým bude ukladať mäso a urobiť prípravu na večer.

„Nakoniec, ste môj najlepší hosť“, dodal s pozývajúcim gestom. Prisahal by, že Herbert Dúha dostal farbu. Čo istotne sedelo k jeho menu.

V reštaurácii prestrel svojmu najvernejšiemu hosťovi jeho obľúbený stôl a opýtal sa slávnostne, čo by chcel jesť.

„Bastilu“, odpovedal Dúha. „Tá vaša bastila s holubom je vynikajúca.“

Ako Andy pripravoval jedlo, premýšľal nad tým, že je pre človeka určite šťastím, robiť šťastnými iných. Že sa tomu podivnému mužovi postaral o príjemný deň, si mohol priamo z tej jeho tváre prečítať. Keď o hodinku neskôr, sediac oproti nemu, vpratával Dúha do seba bastilu, vyzeralo to, akoby sa mal rozplakať. Vrásky mu na tvári kreslili silné dojatie. Andy dosť často žasol nad emočným účinkom jedál, ktoré starostlivo pripravil. Toto však bola nepochybne najprudšia reakcia, akú kedy pozoroval. Do istej miery to prešlo dokonca naňho.

„Vynikajúce. Ďakujem vám“, povedal chrapľavo Dúha, keď už z koláča nič nezostalo. Vzal si zo stehien servítku a otrel si ústa. Keď položil ruku so servítkou na stôl, opierali sa jeho prsty o Andyho ruku. Aby ho neuviedol do rozpakov, Andy predstieral, že si to nevšimol. Pokúšal sa nehýbať.

Rozprávali ešte trochu o holuboch. Ako sa líši od seba mäso chovného a divého holuba čo do farby a chuti. A do akej miery to súvisí so sezónou. V duchu Andy premýšľal, kedy asi príde Monika domov. Ďalej však nadšene pokračoval v rozhovore, až kým Herbert Dúha neoznámil, že musí odísť.

Tak ako posledný krát, pomáhal mu Andy do plášťa. Rozlúčka sa však od tej prvej silne líšila. Dúhova ruka ešte nevyšla z rukávu, keď sa otočil k Andymu a žiadostivo ho pobožkal na ústa. Chutil po bastile a jeho jazyk sa zdal na dotyk prekvapivo drsný. Andy ho vystrašene odtlačil. Urobil krok dozadu a inštinktívne si utrel pery. Toho posledného gesta hneď oľutoval. Nebolo príjemné vidieť starého muža zlomeného. Mohol ho odmietnuť nie tak rázne, mohol ho menej raniť. V zlomku sekundy, predtým ako Herbert Dúha zmizol vo dverách, hľadal Andy márne nejaký spôsob ako čas vrátiť späť. Potom sa pustil do práce.