

TOM

**KRYMINAŁ
KULINARNY**

HILLENBRAND

DIABELSKI

OWOC



TOM HILLENBRAND
DIABELSKI
OWOC

przekład

Anna Krochmal i Robert Kędzierski

smak  słowa
Sopot

Dla Cornelia

Prolog

Aaron Keitel lewą ręką odciągnął zamek pistoletu samopowtarzalnego i zwolnił mechanizm. Uniósł broń nad głowę i wycelował ją w gęste listowie, w którym, jak się spodziewał, kryły się te przeklęte ptaki. Ptaki krzyczały, i to od wielu godzin, nieprzerwanie, z wściekłością wrzeszczały na małą grupkę obcych, która ośmieliła się wtargnąć w ten odległy zakątek.

Amerikanin oparł palec na spuście i wyobraził sobie, jak celując w drzewa, opróżnia cały magazynek walthera P99, wszystkie piętnaście naboji. Wyobraził sobie, jak gałęzie, liście i zakrwawione pióra sypią się na wszystkie strony. Bo niby czemu nie? Z pewnością byłby potworny hałas, ale przynajmniej ptaki przestałyby wrzeszczeć.

Keitel opuścił broń. Musi wziąć się w garść. Wiedział, że ekspedycja na wyżynę Aramia, trudno dostępną część Papui--Nowej Gwinei, wyczerpie jego siły i zszarga nerwy. Ale brnęli przez wilgotną, parną dżunglę dopiero drugi dzień i było jeszcze trochę za wcześnie, by stracić rozum. Może później.

Zabezpieczył walthera i wsunął z powrotem do kabury przy pasie. Dopiero teraz zauważył na swoim goleniu owada wielkości pięści; wyglądał, jakby się zastanawiał, jaki kierunek obrać, po czym zaczął się wspinać w stronę krocza. Keitel potrząsnął nogą. Zachręściło, gdy wojskowym butem nadepnął krwiopijcę.

Stał w miejscu i się rozglądał. Jak okiem sięgnąć tylko drzewa splecione pnączami i nieprzeniknione zarośla wysokości człowieka. W tej południowej prowincji prawie nie było dróg ani osad. Kraina obfitowała za to w jadowite owady i zdradliwe bagna. Nie bez powodu tereny wzdłuż rzeki Aramia uchodziły za najbardziej nieprzyjemny rejon Papui--Nowej Gwinei.

Brnąc dalej, Aaron Keitel otarł spocone ręce o kurtkę koloru khaki i mimowolnie się uśmiechnął. W Nowej Gwinei pewnie w ogóle nie było terenów, które dałoby się nazwać przyjemnymi, może z wyjątkiem hotelu Crowne Plaza w stolicy – Port Moresby. Cała cholerna wyspa zdawała się wilgotnym, parnym piekłem.

Po jakimś czasie Keitel zatrzymał się i dał znak wynajętemu spośród tubylców przewodnikowi, by zaczekał. Odkręcił butelkę z wodą, wziął duży łyk, a resztę wylał na sklezione potem i brudem jasne włosy. Potem rozdeptał szczególnie dziwnie wyglądającego chrząszcza wielkości świnki morskiej. Zwykle robactwo było mu obojętne. Brał udział w wyprawach w Indochinach, na Jawie, w deszczowych lasach Brazylii i w wielu innych. Przez te lata zdążył przywyknąć do wszelkiego rodzaju insektów o przeróżnych rozmiarach. Papua--Nowa Gwinea była jednak wyzwaniem nawet dla doświadczonych globtroterów. Za dnia było tu gorąco i wilgotno, nocą zaś lodowato zimno. O spaniu w tej dziczy nawet nie było co myśleć, i to zarówno ze względu na klimat, jak i z powodu owadów, które uparczywie starały się wniknąć w każdy otwór ciała.

Przywołał do siebie przewodnika.

– Sekou, daleko jeszcze?

W przeciwieństwie do niego, ubranego w nowoczesną odzież wyprawową, drobny Gwinejczyk miał na sobie jedynie szorty i potwornie wyblakłą koszulkę drużyny piłkarskiej Manchester United. Nie pocił się i nie wyglądał na wyczerpanego.

– Niedaleko, sir. Tulai mają obóz tam dalej – odparł Sekou, wykonując nieokreślony gest w stronę wznoszącej się przed nimi ściany liści, gałęzi i lian. Keitel kiwnął głową, rzucił plastikową butelkę w zarośla i ruszył dalej.

Tulai byli plemieniem żyjącym w odległym zakątku wyżyny Oriomo na południowo--zachodnim krańcu wyspy. Keitel prawie dwa miesiące spędził w stolicy

kraju w pipidowie o nazwie Daru, by nawiązać kontakt z Ratu Kocą, najważniejszym wodzem Tulai.

Plemię zwykle nie było odwiedzane przez amerykańskich biznesmenów, a właściwie to w ogóle przez nikogo. Raz na kilka lat mógł w tę okolicę zabłądzić jakiś etnolog zainteresowany trybem życia łowców--zbieraczy, stroniących od kontaktu z cywilizacją, lub też lingwista chcący studiować dziwny dialekt plemienia. Prawie nikt nie zajmował się tubylcami o wojowniczo pomalowanych twarzach i z przedziwnymi pióropuszcami na głowach.

No i trzeba jeszcze dodać, że Tulai w 1952 roku zjedli czterech metodystów, którzy wyruszyli w podróż misyjną na ich tereny – stało się to więc w czasach, gdy większość plemion Papui--Nowej Gwinei dawno porzuciła kanibalizm. Nie wiadomo dokładnie, czy Tulai wciąż trzymają się swoich tradycji kulinarnych. Taka sytuacja powstrzymywała nawet najtwardszych wielbicieli dżungli przed zapuszczeniem się na ich tereny bez pytania.

Do kwietnia tego roku Tulai byli zresztą Keitelowi obojętni. A ściśle mówiąc, do chwili, gdy przeczytał poświęconą temu plemieniu książkę brytyjskiego etnologa Leicestera Morrisa. Naukowiec spędził u Tulai kilka tygodni w latach siedemdziesiątych i badał ich styl życia.

Keitel regularnie czytał notatki i reportaże z podróży, z których mógł się dowiedzieć czegoś o nieznannej florze i faunie trudno dostępnych obszarów; należało to do jego obowiązków zawodowych. Monografia Morrisa o Tulai była z początku strasznie nudną lekturą i trzeba było dużej siły woli, by nie odłożyć książki zaraz po pierwszym rozdziale; metody polowań i struktury rodzinne tutejszych rdzennych mieszkańców wzbudzały u Keitela mniej więcej taką dozę zainteresowania, jak wyniki papuaskiej ligi krykieta. Wtedy jednak w relacjach Morrisa natrafił na ustęp, który go zelektryzował: „Tulai żywią się przede wszystkim plackami, które wytwarzają z mięszu sagowca. Do ich jadłospisu należą też węże i mięso pałanki szarej (*Phalanger orientalis*). W czasie świąt serwują również podobny do bakłazana owoc, nazywany czatwą. Podano mi ją z okazji ślubu jednego z synów wodza i bez wątpienia była to jedna z najsmaczniejszych potraw, jakiej zdarzyło mi się skosztować w trakcie moich podróży. Ośmielę się nawet stwierdzić, że czatwa była najwyśmienitszym daniem, jakie miałem okazję spożywać w całym swoim spełnionym życiu”.

Keitel z wykształcenia był karpologiem, botanikiem specjalizującym się w owocach i nasionach roślin. Owoc o nazwie czatwa był mu jednak zupełnie nieznan. Niezwłocznie skontaktował się z autorem książki. Profesor Morris był już wówczas na emeryturze, lecz wciąż miał żywo w pamięci wygląd i smak tajemniczego owocu, który w rozmowie telefonicznej z Keitelem określił jako „niezwykle korzenny i nieopisanie smaczny”.

Zaraz potem karpolog przeszukał wszystkie dostępne bazy danych, ale bez rezultatu. Owoc, którym tak się zachwycił Morris, pozostawał całkowicie nieznan. To odkrycie wyzwoliło w Keitelu ów gorączkowy stan euforii, jaki pojawiał się u niego zawsze, gdy natrafiał na ślad jakiegoś nowego owocu, bulwy czy korzenia. Tym razem jednak jego ożywienie było znacznie silniejsze niż zwykle. Znalezienie owoców czy jagód, na które nie natknął się jeszcze żaden botanik, było właściwie niemożliwe. Przy tym nowe okazy nadające się do zjedzenia były jeszcze rzadsze i w jego pracy uchodziły za główną nagrodę. Jeżeli zaś dodatkowo zaliczały się do kategorii „niezwykle smacznych”, były jak kumulacja na loterii.

Keitel wyjął z kieszeni paczkę marlboro. Kumulacja na loterii dobrze by mu zrobiła. Od czasu, gdy trzy lata temu odkrył w Andach podobny do orzecha owoc o nazwie *paro*, który w Stanach Zjednoczonych i Europie uchodził za bombę witaminową i cudowny lek spowalniający procesy starzenia się, trafiały mu się jedynie drobiazgi – rukiew z Kambodży, dobra do sałatek; sinawy kasztan z Chin zawierający niezwykle dużo wapnia. To były mile widziane nowinki dla wciąż poszukujących oryginalnych składników szefów restauracji w Tokio,

Paryżu czy Los Angeles. Ale wielkich pieniędzy to nie dawało.

Idący przed nim Sekou krzyknął coś w języku, którego Keitel do tej pory nie słyszał. Spojrzał w tamtą stronę i zobaczył trzech mężczyzn wychodzących z gęstwiny. To musieli być wojownicy z plemienia Tulai. W ich nagie ciała wtarte było czarne błoto, na którym widniały wymalowane białą farbą linie, przypominające Keitelowi wzory w kurzą stopkę na angielskich tweedowych marynarkach. Cała trójka miała na sobie jedynie drewniane rurki, które zakrywały penisy. Każdy z nich trzymał w ręce po kilka niedużych włóczni.

Po krótkiej rozmowie z przewodnikiem Keitela wojownicy zawrócili, pokazując obcym, by podążyli za nimi.

– Co oni mówili, Sekou? – krzyknął Keitel.

– Oni nas zaprowadzić do wódz. Oni mówić, Ratu Koca cieszyć się odwiedziny.

– No pewnie, że się cieszy – burknął Keitel. – Biorąc pod uwagę to wszystko, co ze sobą wlecemy, to pewnie interes jego życia. – Obszar zamieszkiwany przez plemię Tulai był do tego stopnia odosobniony, że nie można tam było dotrzeć nawet za pomocą wszechobecnych w Papui--Nowej Gwinei taksówek powietrznych. Część umowy, którą już wcześniej wynegocjował z wodzem przy pomocy pośredników, stanowiło zaopatrzenie plemienia w różne towary, do których transportu musiał zatrudnić aż ośmiu tragarzy. Mężczyźni taszczyli na plecach przez dżunglę skarby z odległej cywilizacji: garnki, noże, haczyki na ryby, ale też liczne specjalne radiodbiorniki, które mogły działać bez baterii, oraz skrzynkę wiśniowej coca--coli. Na to ostatnie Ratu Koca wyraźnie nalegał.

– Pytałeś ich może o owoc czatwy? Zebrali ich wystarczającą ilość? I wykopali też całą roślinę zgodnie z umową?

Sekou nic nie powiedział, ale kiwnął głową. Keitel mimo upału zaczął drzeć. W sumie zainwestował w tę ekspedycję jakieś pięćdziesiąt, sześćdziesiąt tysięcy dolarów, z czego znaczna część pochodziła z jego własnych oszczędności. Jeśli cała ta sprawa nie wypali, jego dotychczasowa, dość obiecująca kariera foodscouta prawdopodobnie się zakończy.

Po półgodzinnym marszu grupa dotarła na niewielką polanę. Po lewej stronie wznosiły się trzy drewniane chaty na palach. Po prawej, na ubitej ziemi, mieściło się legowisko wyłożone matami z łyka. Siedziało tam piętnastu Tulai, którzy przyglądali się przybyszom z mieszaniną zaciekawienia i respektu.

– To on jest wodzem? – spytał Keitel, kierując wzrok na starszego, siwowłosego mężczyznę pośrodku legowiska. Na głowie miał wysoki pióropusz z barwnych piór, a jego muskularne ręce i tors pomalowane były żółtą farbą.

– Tak, to wódz – potwierdził Sekou.

Keitel uśmiechnął się i postąpił kilka kroków w stronę Ratu Kocy. Ukłonił się przed nim.

– Pozdrawiam czcigodnego wodza i cieszę się, że mogę robić z nim interesy.

Podczas gdy Sekou tłumaczył grzecznościowe formułki, Keitel rozglądał się wokół. Dostrzegł to, na co liczył – na wpół ukryte w zaroślach, ułożone w czymś w rodzaju drewnianego koryta leżały dziesiątki owoców o niebieskawym odcieniu. Miały kształt bakłażana, ale były wyraźnie większe, mniej więcej długości przedramienia. Owoce czatwa. Dokładnie takie, jakie opisał profesor Morris.

Z tych myśli wyrwał go głos Sekou:

– Wódz zaprasza pana, by się do niego przysiąść.

Amerykanin zajął miejsce obok uśmiechniętego wodza i gestem dał znak tragarzom, by otworzyli plecaki. Następnie pokazał Ratu Kocy towary na wymianę. Wódz przyjrzał im się, a potem wskazał jednemu ze swych ludzi, by podał mu wiśniową colę. Ratu Koca otworzył puszkę i upił łyk. Nim przełknął ciepły napój, kilka razy przeplukał nim usta. Zachowywał się

przy tym niczym krytyczny sommelier, który upewnia się co do jakości szczególnie drogiego bordeaux. Ratu Koca uśmiechnął się. Sztuczny wiśniowy aromat zdawał się zadowalać jego podniebienie. Gdy wódz zakończył degustację, Keitel przerwał milczenie.

– Sekou, powiedz mu, że po tak długiej podróży jestem trochę głodny i chętnie spróbowałbym chatwy.

Gdy wódz usłyszał słowo „chatwa”, wydał jakieś polecenie siedzącej za nim kobiecie. Po chwili położyła na ziemi przed Keitelem wielki liść. Na tej prowizorycznej tacy leżały cztery chatwy przecięte wzdłuż. Wyglądało na to, że owoce prażono nad otwartym ogniem. Keitel chwycił jeden kawałek i wgryzł się weń mocno.

Musiał panować nad sobą, by natychmiast nie wypluć tego kęsa. Miąższ owocu miał konsystencję przejrzałego awokado i gorzki, oleisty smak. Keitel skrzywił się, na co Ratu Koca i jego ludzie wymienili znaczące spojrzenia i zaczęli chichotać.

Wódz przez chwilę mówił coś do Sekou. Ten przetłumaczył:

– Mister USA za niecierpliwy, myśleć Ratu Koca. On mówi, chatwa tak się nie je.

W tej samej chwili inna kobieta przyniosła miskę z parującą, żółtawą pastą. Wódz zaczął gestykulować i sięgnął po połówkę owocu. Wziął mały kawałek kory leżący obok miski i posmarował chatwę odrobiną pasty. Następnie podał Keitelowi przygotowany w ten sposób owoc. Amerykanin przyjął go i skosztował.

Dopiero gdy Sekou zaczął klepać go po ramieniu, Keitel zauważył, że po policzkach spływają mu łzy. Połowa owocu, którą trzymał w ręce, znikła.

– Wszystko w porządku, sir?

– Tak, wszystko w porządku, Sekou. – Keitel ugryzł kolejny kawałek chatwy. – Czuję się świetnie.

To ostatnie zdanie przeszło w szloch.

Z małego tarasu „Deux Eglises”^[1] Xavier Kieffer miał doskonały widok na ulicę, która od dzielnicy europejskiej na wzgórzu Kirchberg wiała się w dół w stronę Clausen. Było już późne popołudnie, ale w zasięgu wzroku nie było ani jednego samochodu. Kieffer westchnął i z mokrą ściereczką w ręce odwrócił się ku drewnianym stolom ustawionym na zewnątrz restauracji.

„Deux Eglises”, której był zarówno kucharzem, jak i właścicielem, stanowiła ulubione miejsce spotkań wielu unijnych urzędników. Na naszpikowanym budynkami administracyjnymi wzgórzu we wschodniej części miasta znajdowało się tylko kilka kosztownie drogich restauracji dla snobów, które miały raczej wątpliwą reputację; była tam też kafeteria, ale tę zamykano o wpół do szóstej. Lokal Kieffera na zboczu Kirchberg przyciągał więc wielu *fonctionnaires*, którzy w drodze do domu lubili jeszcze wstąpić na jakąś dobrą przekąskę lub kieliszek rivanera^[2].

Było to o tyle zadziwiające, że Kieffer uparcie wzbierał się przed schlebianiem kulinarnym gustom nowo przybyłych do miasta Niemców, Brytyjczyków czy Hiszpanów. W karcie jego „Zwou Kierchen” na próżno by szukać tapas czy sznycla. Zamiast tego niezłomny w swych preferencjach gastronomicznych Kieffer niestrudzenie serwował gościom mozelsko--frankońskie klasyki, takie jak *Judd mat Gaardebounen* oraz *friture de la Moselle*, a także własną ulubioną potrawę: ociekający tłuszczem *Gromperekichelcher*, czyli luksemburski placek ziemniaczany.

Kieffer przetaił wszystkie stoły na tarasie, ale nie robił sobie wielkich nadziei, że tego wieczoru pojawi się wielu gości. Może później przyjdzie kilku miejscowych i zamówią egzotyczne specjały, takie jak *Kuddelfleck* albo *Träipen*, których co prawda nie było w karcie, ale jeśli o nie poproszą, to chętnie je przygotowuje. Ale poza tym dziś wieczorem klienci będą raczej deficytowym towarem. Pewnie nie pojawi się nawet jego przyjaciel i stały gość Pekka Vatanen. Tak jak większość ważnych urzędników unijnych z Luksemburga, był teraz w Brukseli, gdzie w tym tygodniu zbierał się Parlament Europejski.

Ze względu na tygodniowe obrady, na Kirchberg panowała grobowa cisza. Miały tu swoją siedzibę między innymi służby Parlamentu Europejskiego, które odpowiadały za to, by zbroić europosłów w liczby i fakty. Większość współpracowników wyruszyła w ślad za deputowanymi do Brukseli, gdzie zbierały się komisje parlamentu. Ci nieliczni, którzy pozostali, korzystali z nieobecności przełożonych, by po cichu zaraz po obiedzie opuścić wymarłe biurowce.

Dopiero w przyszłym tygodniu unijny cyrk wędrowny wróci do Luksemburga. A wtedy „Deux Eglises” znów wypełni się bogatymi Niemcami, Litwinami i Włochami. Do tego czasu Kiefferowi nie pozostawało nic innego, jak trochę posprzątać, zająć się księgowością i sprawdzić zapasy żywności, przypraw i win. Zwłaszcza ta ostatnia czynność w tak słoneczny wrześniowy dzień była całkiem przyjemną perspektywą na resztę wieczoru.

Przecierał właśnie ostatni stół, gdy Claudine otworzyła drzwi na taras. Młoda kobieta sprawiała wrażenie zdenerwowanej. Claudine od czterech lat pracowała u niego jako *gardemanger*, choć w rzeczywistości potrafiła przygotować wszystko, co znajdowało się w karcie dań. Kieffer planował przekazać jej tego wieczoru kuchnię, wziąć butelkę auxerrois i usiąść w słońcu na tarasie nad listą zamówień. Gdy ich spojrzenia się spotkały, zaczął przeczuwać, że nic z tego nie będzie.

- Mamy gościa, Xavier, i chyba lepiej by było, żebyś mu się przyjrzał.
- Dlaczego? Jest w nim coś szczególnego? Należy do rodziny wielkiego księcia? A może jeszcze gorzej, jest członkiem Komisji Europejskiej?

Claudine przewróciła oczami.

– Myślę, że jest krytykiem. Tak wygląda. Francuz, marudny, przegląda kartę jak jakiś rewident.

Kieffer dostawił krzesło i spojrzał na nią zaskoczony.

– Przyjechał samochodem? Sprawdziłaś wóz?

– Oczywiście. Wielki peugeot, francuska rejestracja.

– Jaki departament?

– 38. Isère.

Kieffer powoli pokiwał głową i zapalił ducala. Wielu Francuzów kręciło nosem na luksemburską kuchnię, bo wydawała im się zbyt wulgarna, zbyt treściwa, czy też inaczej mówiąc: zbyt niemiecka. Mimo to francuscy goście w „Deux Eglises” wcale nie należeli do rzadkości. Większość rejestracji ich samochodów świadczyła jednak o tym, że przyjechali z departamentu paryskiego – to te z numerami zaczynającymi się na 75 – albo ze Strasburga, z 67 na początku.

Z departamentu Isère i jego stolicy Grenoble do położonej na uboczu restauracji Kieffera nikt właściwie nie trafiał. Rzadko pojawiali się tu turyści czy biznesmeni w podróży służbowej. Większość wycieczkowiczów wpadała w pułapki zastawione na turystów na Place d'Armes i nawet ci najbardziej żądni przygód, których drogi prowadziły z *ville haute*^[3] do *ville basse*^[4], lądowali w małych, modnych knajpkach, które pojawiły się wokół odrestaurowanego browaru w centrum Clausen.

Jeśli ktoś nie znał miasta zbyt dobrze, znalezienie „Deux Eglises” było dla niego prawie niemożliwe. Kieffer nie miał więc żadnej przygodnej klienteli, a do jego lokalu, oferującego miejscowe specjały, nawet samochodem niełatwo było dotrzeć. Co prawda restauracja położona była zaledwie kilkaset metrów od śródmieścia, ale ze względu na pionowe ściany skalne, które oddzielały od siebie górną i dolną część miasta, trzeba było najpierw opuścić centrum i skierować się na położone na wschód od niego Kirchberg, a następnie wjechać dość niepozornym przejazdem obok filharmonii na krętą uliczkę o nazwie Millionewee, opadającą po stromym, porośniętym zboczu w stronę doliny Alzette.

Jadąc tą serpentyną, po kilkuset metrach docierało się do małej, średniowiecznej bramy miejskiej, która dla większych samochodów była nie do pokonania. Jeśli jednak kierowcy udało się przecisnąć przez to ucho igielne, to dalej mógł się poruszać tylko spacerowym tempem, gdyż prowadząca z boku droga coraz bardziej się zwężała, a w dodatku była nieoświetlona i wieczorem łatwo było przeoczyć dwie niebieskie latarnie, wyznaczające wjazd na parking.

Kieffer zapalił jeszcze jednego papierosa. Nikt nie trafiał tu przypadkiem, a numery rejestracyjne peugeotów były bardzo podejrzane. Każdy wiedział, że większość francuskich samochodów z leasingu i z wypożyczalni miała numery zaczynające się od 38, bo tam właśnie największa wypożyczalnia samochodów we Francji rejestrowała swoje auta. Każdy gastronom wiedział zaś, że testerzy największych przewodników po restauracjach, Gabina i Levoir--Brillela, jeżdżą firmowymi samochodami z numerami 38 i że większość tych wozów to peugeoty.

– W porządku, Claudine – powiedział Kieffer i przydeptał niedopalonego ducala. – No to do boju!

^[1] Franc.: dwa kościoły. Po luksembursku „Zwou Kierchen”. (Wszystkie przypisy pochodzą od tłumaczy).

^[2] Niektóre mniej znane terminy kulinarne zostały objaśnione w słowniczku na końcu książki, sporządzonym przez autora i uzupełnionym przez tłumaczy.

^[3] Franc.: górne miasto.

^[4] Franc.: dolne miasto.

Restauracja Kieffera mieściła się w trzykondygnacyjnym kamiennym budynku z dachem krytym gontem, z otworami strzelniczymi i dębowymi drzwiami z żelaznymi okuciami. Cały ten obiekt wyglądał jak mały warowny zamek. Francuzi wzniesli tę budowlę na zboczu w XIX wieku, w trakcie okupacji za czasów Napoleona. Miała zapewnić schronienie żołnierzom wypatrującym zbliżających się sił wroga.

Sam lokal znajdował się na parterze, kuchnia zaś na pierwszym piętrze. Xavier Kieffer stał na swoim miejscu przy kuchennej windzie i czekał na dzwonek obwieszczający przybycie małej kabinki. Gdy usłyszał dzwonięcie, podniósł klapę i wyjął podkładkę z klamrą, pod którą umieszczono karteczkę z zamówieniem.

– I co chce? – krzyknęła Claudine z głębi kuchni, nie podnosząc głowy znad płyty roboczej. Wielkim nożem w zawrotnym tempie kroїła marchewki na cieniutkie paseczki w stylu julienne.

– Sałatkę.

– Tylko sałatkę?

Kieffer spojrzał na karteczkę, na której Jacques zapisał zamówienie tajemniczego Francuza. Kelner posłużył się szeregiem skrótów: 2 Sal, 3 Bou, C4 Pat, 17 Civ m. Grom, 26 Que. Kieffer znał na pamięć kartę dań w swoim lokalu. Z zamówienia wynikało następujące menu:

Zielona sałatka

Bouneschlupp

Rieslingpaschtéit

civet de lièvre, Façon luxembourgeoise

Quetscheflued mat Vanilleglace

– Chce zupę z fasolki, paszteciki, potrawkę z zająca i na deser tartę śliwkową.

– To tester, mówię ci.

– Albo po prostu jest głodny i nie ma pojęcia, jak duże są nasze porcje.

Kieffer pozostawił Claudine z paseczkami w stylu julienne. Zszedł po stromych schodach do lady, gdzie wydawano napoje. W lokalu zdążyło się pojawić kolejnych trzech gości, ale poza tym było pusto. Wziął do ręki kartę win i spojrzał pytająco na Jacques'a. Kelner pokręcił głową.

Kieffer wcisnął kartę pod pachę i ruszył w stronę stolika, przy którym siedział domniemany krytyk kulinarny. Mężczyzna zajmujący miejsce w narożniku na drewnianej ławie miał zaczesane do tyłu czarne włosy. Spojrzał na Kieffera przez trochę staromodne, brązowe rogowe okulary. Mógł mieć około czterdziestki, nosił niebieską koszulę, sztruksową marynarkę w kolorze czekoladowym i klubowy krawat w paski. Francuz – pomyślał Kieffer – który próbuje wyglądać jak angielski szlachcic? Może być niezła zabawa.

Ponieważ na ten widok trudno mu było powstrzymać uśmiech, na wszelki wypadek przybrał wyraz twarzy radosnego szefa kuchni.

– *Bonsoir, monsieur*. Zechciałby pan rzucić okiem na naszą kartę win?

– Chętnie – odparł Francuz tonem, który raczej nie wskazywał na zainteresowanie.

Przyjął kartę, znudzony spojrzał na stronę, na której była otwarta, a potem ją zamknął. Przyjrzał się Kiefferowi. – A co pan by doradził?

– Do głównego dania i przystawki pasowałby riesling z doliny Mozeli, powiedzmy Stiercherg z Wormeldange. A do potrawki z zająca może czerwone...

– A jakie późne burgundy może pan zaoferować? – przerwał mu Francuz i nie zaszczycając Kieffera kolejnym spojrzeniem, znów zaczął wertować kartę win.

– Mamy Markusberg z Schengen.

- Może być.
- A do deseru może Mirabelle, monsieur?
- Z której gorzelni?
- Tasselbach, niedaleko Septfontaines, pięć tysięcy butelek rocznie, trudno dostępny.

W mojej opinii najlepszy.

- Hmm. No dobrze, niech go pan poda.

No dobrze. Kieffer poczuł, że coś zaczyna się w nim gotować. Nie był specjalnie przewrażliwiony i niełatwo było go obrazić – z dwoma wyjątkami. Pierwszą rzeczą, której nie znosił, był pogardliwy ton. Drugą, która potrafiła doprowadzić go do szału, było lekceważenie jakości proponowanych przez niego produktów. Może to była tylko mała restauracja i jego karta dań zawierała dość proste klasyki, ale jeśli był z czegoś dumny, to z wyboru oferowanych towarów.

Kieffer poświęcał dużo czasu i energii na konieczne badanie rynku. Zaliczały się do tego długie objazdy po regionach słynących ze wspaniałych dań i wyrobów, takich jak prowincja Lyonnais czy luksemburska dolina Mozeli. Miał okazję spróbować przynajmniej osiemdziesięciu różnych sznapsów z mirabelki i Tasselbacher był z całą pewnością najlepszy. Siedzący przed nim człowiek nie miał o tym po prostu żadnego pojęcia. Kieffer wciągnął głęboko powietrze i powiedział:

- Z przyjemnością, monsieur. Dziękuję bardzo.

Rozgniewany wrócił do kuchni, by przypilnować potrawki z zająca. Jeśli Francuz rzeczywiście był testerem restauracji, należało mu zaprezentować porządne menu, nawet jeśli był tumanem, w dodatku niesympatycznym. To zresztą dotyczyło chyba wszystkich testerów. Kieffer otworzył piec i rzucił okiem na *casseroles*, w którym pichciły się podlane czerwonym winem marynowane kawałki zająca z paskami wędzonego boczku i cebulką perłową. Jeśli chodziło o krytyków kulinarnych, to nie miał się właściwie czym martwić. Jego stała klientela nie przychodziła tu w końcu z powodu wpisów w przewodniku Gabina i w przyszłości nadal będzie odwiedzać jego lokal. Ale oczywiście nie miał zamiaru drażnić krytyka, skoro już się pojawił. To uchybiłoby jego godności kucharza.

Nawet jeśli tester zachwyci się potrawką z zająca, nie będzie to miało większego wpływu na „Deux Eglises”. Kieffer świetnie zdawał sobie sprawę, że jego mała restauracja nigdy nie trafi do przewodników Gabina czy Levoir--Brilleta. Dostał już nauczkę w „Renard Noir” w Szampanii, jednogwiazdkowej restauracji, której szefowi kuchni udało się nawet później uzyskać drugą gwiazdkę. Miał więc pojęcie o kryteriach, jakimi kierowały się francuskie przewodniki kulinarne, i wiedział, że jego restauracja właściwie nie pasuje do ich wzorca.

Umiejętność ugotowania czegoś wyśmienitego to jedno, ale do tego, by zostać nagrodzonym gwiazdką, nie wystarczał tylko sam talent. Wymagało to przede wszystkim zdolności, by każdego wieczoru wyczarowywać coś naprawdę niesamowitego. Niezbędny był też elegancki wystrój, drogie zastawy i piwnica z winami o rozmiarach luksemburskich kazamat. Przed jedzeniem należało serwować wymyślne *amuse--gueules*, a do kawy filigranowe *petits fours*. Wszystko to było nieodzowne, jeśli pragnęło się uzyskać gwiazdkę od Gabina. Do przyrządzenia takiego złożonego, wielodaniowego menu mistrz kuchni marzący o gwiazdce potrzebował całej armady *sous--chefs*, *sauciers*, *pâtissiers* i innych kucharzy odpowiedzialnych za różne zadania. Ponadto konieczna była żelazna dyscyplina, zdolności organizacyjne i władcza osobowość. Kieffer przypominał sobie swojego mentora, szefa kuchni „Renard Noir”, Paula Boudiera. Staruszek był potwornym tyranem. Nieustannie wbijał swoim współpracownikom do głowy, czego od nich oczekuje: „Macie mnie bezwarunkowo słuchać, precyzyjnie stosować się do moich przepisów, a swoje własne pomysły kulinarne możecie sobie wsadzić w dupę”.

Coś takiego nie odpowiadało Kiefferowi. Mistrzowie kuchni z gwiazdką nie mogli przysiąc się z butelką rieslinga do swoich gości i spędzić z nimi pół wieczoru. Lokalne *Bouneschlupp* czy *Gromperekichelcher* nie wchodziły w rachubę. Dlatego też Kieffer wołał gotować tak jak teraz – w swoim małym lokalu, z kartą dań zawierającą tuzin pozycji, z kilkoma współpracownikami, zupełnie bez gwiazdek i czepka na głowie. Dlaczego więc trafił do niego ten krytyk kulinarny? Czego szukał w jego restauracji?

– *Paschtéit fir Dësch véier!*^[5] – krzyknęła Claudine, wyrывая Kieffera z zamyślenia. Wyjął zajaca z pieca, zlustrował talerz, który Claudine ustawiła na blacie przeznaczonym do wydawania posiłków. Leżały na nim dwa cienkie paszteciki podlewane rieslingiem i zapiekane w cieście, a obok sałatka i porządna kapka sosu z purée z kasztanów i miodu. Paszteciki były *spécialité de la maison*. Kieffer był dumny z przepisu, który sam wciąż udoskonalał. Przeszedł na stanowisko Claudine, zanurzył łyżkę w sosie kasztanowym i jeszcze raz go spróbował. Zadowolony kiwnął głową i wstawił talerz do windy.

Dziesięć minut później zadzwonił telefon z kuchni.

– Xavier, on mówi, że ma ochotę na małą przerwę, czy mógłbyś przesunąć główne danie?

– W porządku. Smakowały mu paszteciki?

– Zjadł oba i caluteńki sos.

To mogło nic nie znaczyć. Z tego, co Kieffer wiedział, testerzy Gabina byli zobowiązani nie tylko do próbowania dań, ale też do spożywania ich w całości.

– Co on teraz robi?

– Stoi przed lokalem obok swojego samochodu i rozmawia przez telefon.

Kieffer odstawił zajaca, by nie stygł. Przesunął na później zagęszczenie sosu i zamiast tego zaczął automatycznie sprawdzać swoje stanowisko. Co prawda nie spodziewał się już tego wieczoru nowych klientów, ale to przecież nie był powód, by zaniedbywać organizację swojego miejsca pracy.

Jak każdy profesjonalny kucharz, Kieffer był wyjątkowo zdyscyplinowany, jeśli chodziło o jego *mise en place*. „To twoja skrzynka z narzędziami, twoja alfa i omega”, zjechał go kiedyś Boudier przed całym zespołem, gdy okazało się, że na stanowisku Kieffera panuje nieporządek. „Jeśli tu masz chaos, to gotujesz też chaotycznie”. Boudier oczywiście miał rację. *Mise en place* było podstawowym warunkiem całej reszty. Przygotowanie wyśmienitego *médailon de veau et foie gras au raisin* – jednego z ulubionych dań Kieffera – oprócz dobrych składników wymagało też trochę cierpliwości i szczypty talentu. Natomiast podanie sześćdziesięciu takich porcji w ciągu godziny bez perfekcyjnego przygotowania było wręcz niemożliwe. Jeśli nie wiedziałeś dokładnie, gdzie są potrzebne składniki, byłeś zgubiony. Najpóźniej po trzecim czy czwartym zamówieniu dla sześciuosobowych stolików wszystko się waliło bez względu na to, jak wielkim talentem obdarzony był kucharz.

To samo dotyczyło kucharzy, którzy partolili etap przygotowania i nie mieli pod ręką dostatecznej ilości składników. Jeżeli zamówienia spadały na zespół jak granaty, nie było czasu na to, by kroić warzywa do *mirepoix* albo w pośpiechu przyrządzać sos rodzynekowy do medalionów cielęcych. Wszystko musiało być pod ręką, podzielone na porcje, odmierzone, wstępnie przyprawione, jednym słowem – *mise en place*.

Kieffer najpierw sprawdził miski. Na prawo od jego kuchenki stało dwanaście kwadratowych pojemników ze stali szlachetnej, ustawionych równo w dwóch szeregach. Zawierały drobno i grubo mieloną sól morską, czarny i biały pieprz, cukier, *tomates concassées*, drobno posiekaną pietruszkę, mieloną paprykę, małe suszone chili, karmelizowany czosnek, krojoną cytrynę i utartą skórkę cytrynową. Po ich sprawdzeniu otworzył sześć plastikowych pojemników, które stały obok. Były w nich świeże zioła: liść laurowy, tymianek, rozmaryn,

mięta, a ponadto bułka tarta i mąka. Kiwnął zadowolony głową i rzucił okiem na stanowisko pracy. Składało się z dwóch plastikowych desek do krojenia, leżących na wilgotnych ręczniczkach, by się nie przesuwaly. Obok nich leżały trzy japońskie noże ze stali szlachetnej: mały nożyk do obierania, jeden wielki uniwersalny nóż kuchenny oraz santoku o szerokim ostrzu. Rano Kieffer naostrzył wszystkie trzy mokrą osełką. W szufladzie pod blatem czekały różne składniki do sosów, które przygotowywał wczoraj przez cztery godziny: jasny i ciemny wywar z kurczaka, dwa wywary z ryb, wyglądające jak jasna i ciemna galaretka, wywar cielęcy i wołowy oraz pokrojone w kostki masło i *beurre manié*, coś w rodzaju na wpół zamrożonej zasmażki, którą można zagęszczać sos. Wszystko to spoczywało w ośmiu szczelnie przykrytych plastikowych pojemnikach. Po sprawdzeniu jeszcze zapasów oleju, octu, wina i Noilly Prat, które okazały się wystarczające, Kieffer ponownie skupił uwagę na głównym daniu. Ten francuski Anglik miał już dość długą przerwę.

Najpierw usmażył na słoninie grzyby do przybrania. Potem wyjął z pieca *casserole*. Teraz ważny był dobry timing. Po tym, jak przetrze przez sito sok z pieczonego mięsa, doda do niego galaretkę porzeczkową, zimne masło i rozgnieciony piernik. Dzięki temu sos w ciągu kilku sekund nabierze zawieszistej konsystencji. Wtedy potrawka z zająca musiała szybko trafić na stół. Akurat w chwili, gdy Kieffer sięgnął po sito stożkowe, zadzwonił telefon.

– Tylko mi nie mów, że czwórka zamierza jeszcze czekać z potrawką z zająca. Jestem już w trakcie robienia sosu.

– Zapomnij o zającu. Ja... on...

– Co jest, Jacques? Zwiął?

– Nie. On nie żyje, Xavier.

^[5] Luks.: paszteciki dla stolika numer cztery.

Z miejsca za ladą Kieffer obserwował dwóch odzianych w białe kombinezony techników Police Judiciaire, którzy pakowali do plastikowych torebek rieslinga, masło ziołowe i sztucce ze stolika numer cztery. W tym samym czasie jego kelner był przesłuchiwany przez innego funkcjonariusza. Zgodnie z tym, co mówił Jacques, Francuz po opuszczeniu restauracji stał przy swoim samochodzie, zaparkowanym przed lokalem, i przez jakieś pięć minut rozmawiał przez telefon. Potem wrócił do restauracji.

Ledwie przekroczył próg, padł martwy na ziemię. Jacques był w szoku. Właśnie pomagał mężczyźnie zdjąć płaszcz, gdy ten po prostu się osunął. Zwłoki wciąż jeszcze leżały przy wejściu do restauracji. W krótkich odstępach błyskało ostre światło w podłużnej sali dla gości – to poli-cyjny fotograf dokumentował wszystkie szczegóły na miejscu zbrodni.

„Zwou Kierchen”, miejsce zbrodni. Kieffer sam najchętniej wypiłby teraz kieliszek destylatu od Tasselbacha, a może nawet dwa. Ale się powstrzymał. Najpierw chciał porozmawiać z komisarzem. Policjant już od dwudziestu minut siedział z szarym jak popiół Jakiem przy stole w drugim końcu restauracji, rzucał jedno pytanie po drugim i coś notował.

Po kolejnych pięciu minutach komisarz wstał i podszedł do Kieffera.

– Didier Manderscheid, *gudden Owend*^[6]. – Dość niski młody oficer odziany był w modnie skrojony garnitur, nie miał jednak krawata, nosił wąsik à la Menjou i od momentu przybycia ani razu się nie uśmiechnął. – Co może mi pan powiedzieć o zmarłym, monsieur Kieffer?

– Niewiele, *monsieur le commissaire*. To nie był nikt ze stałych gości. Był tutaj pierwszy raz.

Manderscheid wyjął z kieszeni marynarki nabitą wcześniej fajkę i przytrzymał zapalną przy jej główce. Usiadł na jednym z barowych stołków i z wyraźną przyjemnością powoli zaciągnął się dymem. Po kilku pyknięciach ostentacyjnie splótł palce i przyjrzał się główce fajki.

– A więc nie wie pan, kim ten człowiek jest i dla kogo pracuje? To znaczy... pracował?

Kieffer postanowił od razu zdradzić swoje podejrzenia. Nie miało większego sensu udawać nieświadomego.

– Nie. Ale mam pewne przypuszczenia.

– *Alors?*^[7]

– Domyślamy się, że jest testerem kulinarnym. To znaczy... był.

– Dlaczego?

Kieffer wyjaśnił Manderscheidowi sprawę z numerami rejestracyjnymi.

– Ma pan niezłego nosa, panie Kieffer. Według informacji naszych kolegów z Paryża zmarły nazywa się Agathon Ricard, ma czterdzieści dwa lata i pracuje dla przewodnika Gabina, co z pewnością dużo panu mówi.

– Oczywiście.

Gabin nie był po prostu jakimś przewodnikiem po restauracjach. Niebieska książka uchodziła wśród smakoszy za prawdziwą biblię dobrej kuchni. Centrala Gabina mieściła się oczywiście w Paryżu, i to stamtąd wysyłano na cały świat testerów, by odnajdywali najlepsze restauracje, najbardziej wyrafinowane potrawy i najwyższenitszych kucharzy. W przewodniku Gabina nie było miejsca dla zwykłych restauracji, nawet tych dobrych – testerzy imperium kulinarnego, wszyscy bez wyjątku o wyszukanych gustach i wyszkolonym podniebieniu, interesowali się wyłącznie najdoskonalszą kuchnią. *Gabin* publikował co roku zaktualizowane wydanie, a cała branża gorączkowo go wyczekiwała. Jeśli komuś przyznano jedną albo dwie gwiazdki, nie musiał się już martwić o rezerwacje. Natomiast ci, których kapłani Gabina

ekskomunikowali, tracili nie tylko twarz, ale też znaczną część swoich dochodów.

– Tester Gabina to dość poważne odwiedziny, jak na... – Manderscheid wskazał ręką na pustą ladę i wymownie zawiesił głos – ...tak małą restaurację jak ta, prawda?

Kieffer wzruszył ramionami i wskazał na zdjęcie na ścianie, na którym stał w towarzystwie dwóch członków luksemburskiej rodziny książęcej.

– W ubiegłym roku byli tu wielki książę Guillaume i jego brat. Coś takiego określiłbym jako poważne odwiedziny.

Ta arogancka odpowiedź chyba nie przypadła do gustu Manderscheidowi.

– Panie Kieffer, w pana restauracji zmarł człowiek, a policyjny lekarz, *prima facie*, wątpi w to, by trafił go po prostu grom z jasnego nieba.

– Chce pan przez to powiedzieć, że został zamordowany?

Manderscheid jeszcze bardziej zniżył głos.

– Nic przez to nie chcę powiedzieć. Obdukcja dopiero zostanie przeprowadzona. Ale dobrze odżywieni mężczyźni około czterdziestki, tacy jak Ricard, raczej rzadko padają tak po prostu martwi, jeśli im się w tym trochę nie pomoże. To nie wygląda dla pana zbyt dobrze, że krytyk kulinarny najśłynniejszego przewodnika gastronomicznego na świecie umiera po zjedzeniu obiadu w pańskiej restauracji.

– Czy to oznacza, że pan mnie podejrzewa?

Manderscheid wzruszył ramionami.

– My musimy pana podejrzewać. *C'est la routine*.

– Przecież to śmieszne – parsknął Kieffer. – Po co miałbym otruć testera?

– Może dlatego, że zamierzał napisać druzgocącą recenzję pańskiej restauracji?

– I z tego powodu miałbym go zamordować? Taka myśl jest absurdalna, a poza tym opróżnił talerz z przystawką do czysta i nie zostawił nawet kropli sosu. A więc wygląda na to, że mu smakowało, *prima facie*, jak by pan to nazwał. Czyli nie wygląda to dla nas tak źle, prawda? W następnej kolejności miałem mu zaserwować główne danie, potrawkę z zająca, jedną ze specjalności naszej kuchni. Najlepszą potrawkę z zająca, jaką można dostać w całym mieście. Po co miałbym więc truć człowieka, zanim ją spróbował? Poza tym taki lokal jak nasz w ogóle nie mógł być w zasięgu zainteresowań tego... jak on się nazywał?

– Agathon Ricard.

– Właśnie. W ogóle nie pasujemy do schematu Ricarda.

– Co chce pan przez to powiedzieć?

Kieffer sięgnął pod ladę i wyciągnął oprawione w kobał-towo--niebieską skórę wydanie przewodnika Gabina dla krajów Beneluksu. Otworzył na części dotyczącej Luksemburga i podsunął książkę Manderscheidowi.

– Niech pan popatrzy. Gabin testuje tysiące restauracji rocznie na całym świecie. Jest tysiąc pięćset takich, które zostały nagrodzone gwiazdkami, z tego trzynaście tutaj, w Luksemburgu. „Corioli” ma dwie gwiazdki, a „L'Université” trzy.

– I co to ma wspólnego z martwym testerem?

– Nie rozumie pan? „Deux Eglises” nie jest nawet ujęte w przewodniku, w spisie lokali nagrodzonych gwiazdkami. Nigdy nie był i nigdy nie będzie bez względu na to, jak dobra byłaby u nas potrawka z zająca. Tacy testerzy mają strasznie zapelniony terminarz. Codziennie muszą odwiedzać restauracje. Te lokale, które zostały nagrodzone gwiazdkami, są kontrolowane nawet kilka razy w roku. Ci ludzie po prostu nie mają czasu na to, by pójść zjeść coś smacznego w zwykłej restauracji.

Manderscheid dotknął palcem górnej wargi.

– Uważa pan, że ktoś taki nie mógł trafić do pańskiej, położonej na uboczu restauracji

przypadkiem, lecz jedynie kierowany czyjąś wskazówką bądź rekomendacją?

Kieffera ogarnęło niemiłe uczucie. Manderscheid trafił w samo sedno. Jadanie w restauracjach było dla krytyków kulinarnych obowiązkiem, częścią ich pracy; rzadko chodzili do lokali dla przyjemności. Podobnie jak profesjonalni kucharze, czuli się szczęśliwi, jeśli w wolne dni mogli we własnej kuchni zjeść po prostu zwykły chleb z serem. A zatem ktoś musiał doradzić Ricardowi, by odwiedził „Deux Eglises”. Ale kto?

– To... całkiem możliwe – odpowiedział z wahaniem. – Ale nie mam pojęcia, kto mógłby mnie polecić.

W tym momencie do Manderscheida podszedł jeden z techników i szepnął mu coś do ucha. Następnie wcisnął komisarzowi do ręki jakąś torebkę, którą ten ukrył pod ladą.

– Panie Kieffer, mam nadzieję, że pan rozumie, że muszę pana prosić, by nie opuszczał pan Luksemburga.

– Ale przecież ja muszę regularnie wyjeżdżać do Francji i Belgii po zakupy.

– Obawiam się, że będziemy musieli rozebrać pańską kuchnię na części i sprawdzić wszystkie zapasy. A dopóki technicy odpowiedzialni za zabezpieczanie śladów mają co robić, i tak musi pan zamknąć lokal.

– Ile to potrwa?

– Przynajmniej trzy dni, może dłużej. I proszę przyjść jutro po południu do komendy. – Manderscheid wygładził notes i wstał z miejsca. – I jeszcze jedna sprawa, monsieur Kieffer. Czy byłby pan tak miły i znalazł dla mnie wizytówkę „Zwou Kierchen”?

– Oczywiście – odparł kucharz i sięgnął do szuflady, by podać komisarzowi swoją wizytówkę, wydrukowaną na marmurkowym czerpanym papierze w kolorze brązu.

– Czy Ricardowi też pan taką podał?

– Nie. Zwykle dołączamy ją dopiero do rachunku.

– Ciekawe – mruknął Manderscheid i podsunął Kiefferowi pod nos plastikową torebkę, którą wcześniej dostał od technika. Zawierała trochę pogiętą wizytówkę „Deux Eglises”. – I tym samym powstaje pytanie, dlaczego leżała w jego samochodzie. – A potem komisarz wsunął fajkę do ust, odwrócił się i ruszył do drzwi. – *À ddi!*^[8], panie Kieffer.

[6] Luks.: dobry wieczór.

[7] Franc.: czyli.

[8] Luks.: do widzenia, żegnam.

Kieffer sięgnął po butelkę i nalał Pekce Vatanenowi Eau de Vie. Potem również sobie nalał całkiem sporo tego gruszkowego destylatu.

– Nie za bardzo wiem, co mam teraz robić, Pekka.

– Na razie nic nie możesz zrobić. To policja musi działać. – Fin spojrzał na zachodzące słońce. – Niezły trunek. Wypij, to uspokaja.

Kieffer przyjrzał się przyjacielowi. Vatanen był po czterdziestce i miał rzadkie, jasne jak słoma włosy. Choć pogoda już od wielu tygodni była niczym w pełni lata i słońce świeciło całymi dniami, Fin wciąż zachowywał trupio bladą, biurową cerę. Jedynie policzki i nos były lekko zarumienione. Żadnej opalenizny, tylko żyłki na skórze typowe dla kogoś, kto nie stroni od picia. Szkło Vatanena znów było prawie puste.

Kiefferowi po trzecim sznapsie szumiało już trochę w głowie, więc lekka bryza od rzeki przyjemnie go chłodziła. Dom Kieffera przy Tilleschgass był wspaniale położony, co – jak lubił mawiać Vatanen – stanowiło „bezgraniczną bezczelność”.

Mały domek z numerem 27a zbudowano trzysta lat temu; stał wciśnięty między niewielką, wyłożoną kocimi łbami uliczką w samym sercu dzielnicy Grund a płynącą na tyłach rzekę Alzette.

Z Tilleschgass trudno było coś dojrzeć przez ścianę ciasno stojących budynków, ale po drugiej stronie, przy brzegu rzeki, nie było żadnej ulicy. Dzięki temu tyły budynku chronione były przed ciekawskimi spojrzami licznych turystów, którzy codziennie, uzbrojeni w aparaty fotograficzne, brnęli przez tę średniowieczną część miasta.

Ogród na tyłach domku Kieffera był cichą oazą, w której lubił godzinami przesiadywać z Vatanenem, podjadając, popijając i wsłuchując się w szum Alzette. Kieffer odziedziczył ten dom po swoim ojcu. Jego samego nigdy nie byłoby stać na nieruchomości nad rzeką. Od pokoleń była w posiadaniu rodziny.

Kieffer odstawił swój kieliszek do góry dnem, by dać znać, że na razie ma dość. Natomiast spojrzenie Vatanena wciąż było klarowne, jak zwykle. Kieffer nie mógł wyjść ze zdumienia, jakie nieprawdopodobne ilości alkoholu potrafi wlać w siebie ten kościsty mężczyzna. Owocowy destylat z kieliszka Fina zdążył już zniknąć.

– Polej nam jeszcze, przyjacielu.

– Dopiero jak coś przegryzę – odparł Kieffer. – Inaczej zwali mnie z nóg.

Podniósł się z ogrodowej ławeczki, ustawionej między dwoma gęstymi krzewami przy rozgrzanej wieczornym słońcem ścianie małego domku i tylnymi drzwiami wszedł do kuchni.

Szybko znalazł kilka potrzebnych rzeczy – francuskie oliwki, trochę kielbasek, bagietkę i słoik *confit de moulard*. Dołożył kawałek wędzonego węgorka oraz kilka świeżo zerwanych w ogrodzie pomidorów i z pełną tacą wrócił do Vatanena.

– Kippis! – zawołał Fin, co znaczyło mniej więcej tyle, co „na zdrowie”. A potem wlał w siebie kolejny kieliszek destylatu. – Ach, świetnie! Te smakołyki będą doskonałym dodatkiem. A teraz opróżnijmy resztę butelki. – Vatanen jedną ręką wziął do ust kawałek ryby, drugą połał sobie i Kiefferowi. – A teraz opowiadaj.

– Większość już wiesz. Widziałeś ten artykuł w „Wort”?

– Widzieć widziałem, ale go nie czytałem; jest po niemiecku. Powiedz mi, co w nim napisali.

Kieffer sięgnął po aktualne wydanie „Luxemburger Wort” leżące pod ławką. Obcokrajowców zawsze dziwiła ta najpopularniejsza w tym małym kraju gazeta, ponieważ były w niej artykuły pisane w różnych językach. Niektóre po francusku, inne po niemiecku, a w części

lokalnej „Wort” zamieszczał artykuły pisane w języku luksemburskim, mozelsko--frankońskim dialekcie miejscowych. Ten lingwistyczny zamęt zbijał z tropu przyjezdnych, ponieważ czytając, wciąż musieli przeskakiwać między tymi trzema językami; dla Luksemburczyków było to coś zupełnie normalnego.

– Dlaczego nie zaczniesz powoli uczyć się niemieckiego, Pekka? Jesteś tu już przecież od ośmiu lat. Ten język mógłby ci się przydać. Poza tym, gdybyś mówił po niemiecku, nie musiałbym znosić tego twojego okropnego francuskiego akcentu.

– Nie chce mi się – odparł Vatanen, ze skupioną miną nakładając na bagietkę odrobinę *confit*. – Wy Luksemburczycy mówicie przecież wszyscy po francusku. To mi wystarcza. Nauczyłem się już tego kwękania, a poza tym szwedzkiego, angielskiego i rosyjskiego. To powinno wystarczyć na całe życie.

– Jako urzędnik Unii Europejskiej mógłbyś wykazać trochę więcej zainteresowania językiem jednego z największych państw członkowskich.

– Jako dożywotniemu urzędnikowi Unii Europejskiej kraje członkowskie mogą mnie *munin aasi sudelma*^[9], a przede wszystkim te niemieckie ponuraki i nadęci Francuzi. *Santé!*

– Na zdrowie! A więc dobrze, przetłumaczę ci.

Kieffer zaczął czytać przyjacielowi artykuł, tłumacząc na francuski.

Tajemnicza śmierć na wzgórzu Kirchberg:

Krytyk kulinarny Gabina umiera podczas wizyty w restauracji

Miasto Luksemburg. We wtorek wieczorem w położonej w parku restauracji „Les Deux Eglises” w tajemniczych okolicznościach zmarł krytyk kulinarny. Jak w środę informowała Police Judiciaire, Agathon R., tester kulinarny renomowanego francuskiego przewodnika Gabina, podczas wizyty w lokalu padł nagle martwy na ziemię.

„Podejmujemy działania w różnych kierunkach” – poinformował gazetę komisarz prowadzący sprawę, Didier Manderscheid. – „Nie można wykluczyć, że mamy do czynienia z przestępstwem”.

„Deux Eglises” na Kirchberg nie jest wyróżniona tak pożądaną gwiazdką Gabina, wśród znawców cieszy się jednak dobrą renomą za sprawą swej autentycznej luksemburskiej kuchni. Właściciel restauracji, Xavier Kieffer, pytany o tę sprawę, odpowiada, że śmierć krytyka jest zagadką również dla niego: „Musimy poczekać na wyniki dochodzenia. Na razie restauracja będzie zamknięta” – dodaje Kieffer.

Według informacji docierających do nas z dobrze poinformowanych źródeł, policja prowadzi śledztwo pod dużą presją, ponieważ zdarzenie to może się odbić szerokim echem. Przewodnik gastronomiczny Gabina uchodzi za najbardziej znany na świecie. Manderscheid powiedział, że w celu szybkiego rozwiązania tej sprawy podjęta zostanie ścisła współpraca z francuską policją.

Kieffer złożył gazetę, rzucił ją na bok i głośno westchnął.

– To katastrofa! Co mam robić? Reputacja „Zwou Kier-chen” jest zrujnowana.

– Ach! Tylko spokojnie. Zawsze mogło być gorzej. Artykuł zdaje się opisywać sprawę w miarę poprawnie. Nie zamartwiaj się przynajmniej do czasu, póki nie zaczną pisać, że zabiło go twoje jedzenie. A teraz opowiedz mi jeszcze, co powiedział ten Manderscheid.

– Niewiele. W środę po południu przesłuchał mnie jeszcze raz w komendzie, widocznie lubią to robić dwa razy.

– Wiedzą już, na co umarł ten Ricard? Stawiam na twój pasztet, ten z sosem kasztanowym. Zawsze mi jakoś ciężko zalegał w żołądku.

– To nie jest śmieszne, Pekka. Nie, jeszcze nie wiedzą, albo przynajmniej jeszcze mi o tym nie powiedzieli. Manderscheid twierdzi, że sekcja zwłok jak dotąd nic nie wykazała. I nie omieszkał jeszcze raz podkreślić, że ja oczywiście też jestem podejrzany.

– Ach, zawsze tak mówią. Nic na ciebie nie mają, mój nadworny kucharzu.

– Skąd możesz to wiedzieć?

– Bo po pierwsze, jestem optymistą, a po drugie, gdyby trucizna była w twoich pasztecikach albo w winie, to przecież konowały dawno już by to znalazły. Do czegoś takiego potrafi dojść nawet mała luksemburska policja. Jak dla mnie, najgorsze masz już za sobą. Orzekam, że jesteś wolny. I za to się napijmy. No dalej, polej swojemu kumplowi.

Kieffer sięgnął po butelkę, ale zaraz ją odstawił.

– Najgorsze za sobą? No cóż. Pekka, nie pij tak dużo, potrzebuję teraz twojej rady. Wciąż jeszcze nie rozumiem, czego ten człowiek od Gabina właściwie u mnie szukał. Ktoś go wysłał? A jeśli tak, to kto? Vatanen odchylił się na oparciu i przez ogród spojrzął na płynącą w dole Alzette. Obracał kieliszek w ręce. Po chwili odparł:

– Jeżeli nie pojawił się przypadkiem, co uważasz za wykluczone, to istnieją właściwie tylko dwie możliwości: albo chciał coś z tobą omówić, albo wydobyć z ciebie jakąś insiderską wiedzę z branży gastronomicznej.

Kieffer potrząsnął głową.

– To nie ma żadnego sensu. – A potem opowiedział Vatanenowi, jak chłodny i nieuprzejmy był w stosunku do niego Ricard. – Wcale nie próbował podjąć rozmowy, wręcz przeciwnie. A gdyby chciał poznać jakieś gorące plotki z branży, to pewnie zrobiłby lepiej, zostając w Paryżu. Albo, jeśli mnie o to pytasz, mógł sobie polecieć do Barcelony czy Nowego Jorku. To tam gra muzyka. Tu jest... bardzo spokojnie.

– W takim razie mamy jeszcze trzecią możliwość – stwierdził Vatanen, rozsmarowując *confit de moulard* na kolejnym kawałku białego pieczywa. Krytyk, wyjaśniał Fin, przezuwając, rzeczywiście przybył do Luksemburga z powodów zawodowych, by sprawdzić restaurację Kieffera i jakoś jego posiłków. – Albo wcisnął mu ten termin jego przełożony, albo dostał wskazówkę od jakiegoś kolegi z Gabina lub od jednego ze swych kontaktów z branży. I najprawdopodobniej jest to ktoś, z kim miałeś do czynienia.

– Dlaczego?

– Ze względu na wizytówkę. Przecież można ją dostać tylko w twojej restauracji, prawda?

– Zgadza się.

– A ponieważ nie możesz już zapytać Ricarda, a komisarz Manderscheid najwyraźniej nie ma ochoty odkrywać kart, to z twojego punktu widzenia najlepiej byłoby zadzwonić bezpośrednio do Gabina. Jakiś przełożony Ricarda może coś wiedzieć, jakiś kierownik działu, szef redakcji czy kto bądź. Czy przewodnik Gabina ma szefa redakcji, Xavier?

– Szefową redakcji, o ile wiem.

– Ha! A ja zawsze myślałem, że wyśmienita kuchnia jest domeną mężczyzn. Jeśli chcesz wiedzieć coś więcej o swoim martwym gościu, to ta dama wydaje mi się najlepszym punktem zaczepienia. To chyba jedyne, co możesz teraz zrobić, oprócz siedzenia w słonecznym ogrodzie na tyłach domu, popijania Eau de Vie od Tasselbacha i pozwolenia, bym nauczył cię kilku fińskich przyśpiewek. Kieffer uśmiechnął się krzywo. Sięgnął po owocowy destylat.

– Może zrobię i jedno, i drugie.

^[9] Po fińsku: pocałować w dupę.

Terminal przylotów lotniska im. Charles'a de Gaulle'a przysparzał Kiefferowi kłopotów. Zawsze, kiedy odwiedzał Paryż, gubił się w tym „betonowym camembert”, jak kpiąco nazywano nieprzejrzystą zabudowę lotniska. Tego dnia było jeszcze gorzej, bo spore ilości wypitego poprzedniego dnia Tasselbacha wciąż sprawiały, że dudniło mu w głowie. Po tym, jak wypytał w trzech miejscach za każdym razem równie zdruzgotanych pracowników lotniska, ponad godzinę od wylądowania maszyny linii Luxair dotarł wreszcie do położonej pod ziemią stacji RER, czyli szybkiej sieci regionalnej, i kupił bilet do centrum miasta.

Wyczerpany, opadł na miejsce w przedziale. Jego zakrapiany wysokoprocentowym napojem wieczór z Pekką Vatanenem zakończył się dopiero o drugiej w nocy i tylko mgliście pamiętał, że siedząc w ogrodzie, śpiewali luksemburskie i fińskie przyśpiewki. Do południa, mimo potwornego kaca, wyszukał numer telefonu do przewodnika Gabina w Paryżu. Po wypiciu trzeciego espresso zdecydował się zadzwonić i przebił się jakoś do sekretariatu redaktorki naczelnej.

Najpierw natknął się na jakąś opryskliwą asystentkę, która poinformowała go, że *madame la redactrice en chef* będzie cały dzień nieosiągalna i że również w przyszłym tygodniu skontaktowanie się z nią będzie bardzo trudne. A tak w ogóle, to radziłaby mu, by jakiegokolwiek sprawy kierował pisemnie do stosownego szefa działu.

Kieffera zdenerwował trochę jej przemądrzały ton, ale w sumie go to nie dziwiło. Jak wielu właścicieli restauracji i ludzi od PR--u mogło próbować zwrócić uwagę szefowej Gabina na swoją ofertę gastronomiczną? Zapewne co najmniej kilku dziennie. Dopiero gdy Kieffer wspomniał o zmarłym Agathonie Ricardzie, asystentka obiecała natychmiast przekazać informację dalej. Pięć minut później oddzwoniła.

– Monsieur Kieffer, madame Gabin chętnie z panem porozmawia – szeptała słodkim głosem wyjątkowo przyjazna tym razem sekretarka. – Osobiście. Czy odpowiadałby panu dzisiejszy wieczór, około dziewiątej?

Kieffer był zaskoczony, ale nie dał tego po sobie poznać.

– Gdzie?

– Czy zna pan „Pied de Cochon”? Niedaleko Les Halles?

– Tak, będę tam o dziewiątej.

Dwie godziny później Kieffer siedział już w taksówce i jechał na lotnisko, spiesząc się na popołudniowy lot do Paryża. Co prawda komisarz Manderscheid prosił go, by nie opuszczał kraju, ale postanowił na to nie zważać – i zgodnie z oczekiwaniami nikt go nie zatrzymał. Na lotnisku w Luksemburgu loty do Paryża nie wymagały nawet kontroli paszportów.

Patrzył przez okno regionalnego pociągu. Przed jego oczami przewijały się ponure paryskie przedmieścia. Nie spodziewał się, że szefowa Gabina będzie chciała spotkać się z nim osobiście. Kieffer niewiele wiedział o kobiecie, z którą miał się zobaczyć. Valérie Gabin była wnuczką Augusta Gabina, twórcy legendarnego przewodnika gastronomicznego. Vatanen poprzedniego wieczoru obiecał mu, że sprawdzi jej nazwisko w prasowych bazach danych. Obietnica ta jednak padła w chwili, gdy butelka z owocowym destylatem była już prawie pusta, a od tego czasu Fin nie dał znaku życia.

Kieffera zdziwiło nie tylko życzenie osobistego spotkania, lecz również restauracja, którą Gabin wybrała. Przypuszczał, że szefowa najważniejszego przewodnika gastronomicznego na świecie zaprosi go do swojego zapewne niezwykle okazałego biura bądź do jakiejś znanej, drogiej restauracji, takiej jak „Le Cinq” albo „Lapérouse”, gdzie nawet bez wcześniejszej rezerwacji miała zagwarantowany wolny stolik. Zamiast tego wybrała małą restauracyjkę, co

prawda dość znaną, ale żadną z tych, które słynęły z wykwintnych specjałów.

Na Gare du Nord Kieffer przesiadł się do metra i zameldował się w małym hotelu niedaleko opery, w którym od lat zwykł się zatrzymywać. Paryskie hotele były albo niechlujne, albo drogie, albo pełne turystów, albo też to wszystko naraz. „Hôtel d'Antin” niedaleko synagogi był chwalebny wyjątkiem. Niedrogi, czysty, a przy tym w pobliżu dzielnicy VIII, w tym miejscu Europy, gdzie mieściło się najwięcej doskonałych restauracji.

Rozpakowując się i biorąc prysznic, zastanawiał się, czy nie powinien spróbować zarezerwować sobie stolika na obiad w jednej z gwiazdkowych restauracji w okolicy. Na lotnisku kupił aktualne francuskie wydanie przewodnika i z grubsza przewertował niebieską książkę. Może w „Astrance”? Albo w „Ledoyen”, której niedawno przyznano drugą gwiazdkę? Zawsze przecież warto być na bieżąco. Kieffer spojrzął na zegarek i odłożył przewodnik gastronomiczny. *Haute cuisine* będzie musiała zaczekać. Była już ósma, a więc czas ruszać w drogę.

„Pied de Cochon” była przede wszystkim ulubioną restauracją nocnych marków z dzielnicy I, niedaleko Luwru. Wynikało to w mniejszym stopniu z jej karty dań, raczej z godzin otwarcia: „Cochon” była czynna przez dwadzieścia cztery godziny na dobę i tym samym stanowiła wyjątek wśród paryskich restauracji. W światowej stolicy nad Sekwaną właściciele restauracji trzymali się raczej sztywnych schematów. Obiady serwowano między pierwszą a trzecią, kolacje zaś między ósmą a jedenastą. Ktoś, kto chciał zostać obsłużony przy stoliku w innych godzinach, miał po prostu pecha – a dodatkowo w oczach Francuzów uchodził za dziwaka.

W „Cochon” natomiast można było zamówić o trzeciej w nocy śniadanie albo o czwartej po południu *soupe d'oignon* z zapiekany ementalerem. Tę, jak na paryskie warunki niezwykle elastyczną restauracją zachowała jeszcze z czasów, gdy po przeciwnej stronie znajdował się „brzuch Paryża”, jak Francuzi nazywali Les Halles, gigantyczne targowisko w samym centrum miasta. Les Halles zamknięto na początku lat siedemdziesiątych i zastąpiono równie monstrualnym, co odrażającym centrum handlowym; w „Cochon” jednak wciąż można było zamówić o piątej rano tatar z jajkiem sadzonym, jak robili to kupcy jeszcze sześćdziesiąt lat temu.

Zegar na stacji metra Châtelet wskazywał za dziesięć dziewiątą. Kieffer szybkim krokiem minął kościół Saint Eustache oraz oszpecony nowoczesnymi posągami plac, zмирzając w stronę jasno oświetlonej restauracji z jaskrawoczerwoną markizą.

Zatrzymał się przy jednym z zaparkowanych samochodów i przejrzał w jego lusterku. Wyraźnie widać było po nim napięcie ostatnich dni. Pod błękitnymi oczami rysowały się ciemne kręgi. Sięgające ramion włosy przeplatane pasemkami siwizny opadały mu dziko na twarz. Ale przynajmniej jego ubranie było nienaganne.

Podczas pakowania Kieffer stwierdził, że jego jedynym reprezentacyjnym, szytym na miarę ubranem był uroczysty uniform mistrza kuchni. Ponieważ nie wypadało stawić się przed najwyższą kapłanką *haute cuisine* w godnych kloszarda dżinsach i T--shircie, w drodze na luksemburskie lotnisko przeprowadził błyskawiczną akcję i nabył cały komplet nowych ciuchów: czarną sztruksową marynarkę, niebieską koszulę, brązowe spodnie oraz buty. Kieffer poprawił krawat. Stwierdził, że wygląda nieźle.

Właśnie chciał przejść na drugą stronę ulicy, gdy zadzwoniła jego komórka. To był Vatanen.

– Sorry, trochę to trwało, Xavier. Nie ma o niej zbyt wiele poza kilkoma artykułami we francuskich gazetach.

Kieffer westchnął.

– Za kilka minut mam z nią spotkanie i mogę się założyć, że jest jedną z tych kobiet,

które nie lubią czekać. Więc mam czas tylko na bardzo skróconą wersję, Pekka.

– Zrozumiałem. Valérie Gabin, trzydzieści sześć lat, wnuczka Augusta. Jej ojciec był szefem redakcji do dwa tysiące piątego roku. Potem miał udar. Prawdopodobnie związane z wykonywanym zawodem zatrucie foie gras – zachichotał wesoło Fin.

– Pekka...

– Już dobrze. Jedyńca, najpierw Sainte Geneviève, ekskluzywna szkoła z internatem. Następnie szwajcarska szkoła hotelarska, potem studia z ekonomii i publicystyki na Uniwersytecie Columbia w Nowym Jorku. Potem CIA...

– ... Culinary Institute of America? Nic francuskiego?

– Nie. Ale po trzech miesiącach dała sobie z tym spokój. Potem Valérie Gabin otworzyła w Venice Beach sklep dla surferów. Jeśli chcesz znać moje zdanie, wygląda mi to na bunt przeciw wzniosłym tradycjom rodzinnym. Może to dlatego jej ojciec dostał udaru. Nieważne. W każdym razie odziedziczyła cały ten kram, gdy staruszek umarł w wieku pięćdziesięciu czterech lat.

– To do niej należy Gabin?

– W siedemdziesięciu pięciu i jednej dziesiątej procenta; przewodnik gastronomiczny, przewodniki turystyczne, czasopisma i tego typu rzeczy. Resztę ma jakieś duże wydawnictwo. Jest dyrektorem zarządzającym, wydawcą i redaktorką naczelną.

– Dzięki, Pekka. Odwdzięczę się.

– Dopilnuj tylko, żebyś znów otworzył swój lokal. Mam zamiar odebrać nagrodę w formie rivanera i potrawy z dzika. Na razie.

Kieffer zauważył, że pocą mu się ręce. Otarł je o nowe spodnie. Następnie wszedł do restauracji i rozejrzał się. „Cochon” była dość bliska pierwowzoru paryskiej brasserie. Ściany obite ciemnym drewnem, okna, przeszklenia, lampy ozdobione barwnymi, secesyjnymi wzorami. Była tu lada z rybami, zachwalająca langusty i *fines de claire*, oraz liczne drewniane stoliki, przy których można było przekąsić coś na szybko.

Gdy Kieffer wyjaśnił kierownikowi lokalu, że jest umówiony z madame Gabin, od razu zauważył, że mężczyzna wyraźnie się spiął. Natychmiast zaprowadził go do stołu w głębi restauracji, trochę dalej od pozostałych stolików.

– To stół madame Gabin. Jeszcze się nie pojawiła. Życzy pan sobie jakiś aperitif?

Kieffer skinął głową i zamówił butelkę wody; rozejrzał się. „Cochon” stopniowo się zapełniała. Przed wejściem zatrzymywały się taksówki i ciemne limuzyny wyższych sfer. Próbował dostrzec przez szyby pasażerów, gdy zniemacka na prawo od niego ktoś zaczął mówić mechanicznym głosem.

– Monsieur Kieffer? Bardzo przepraszam, trochę się spóźniłam.

Gdy spojrzał w stronę, z której dochodził głos, zobaczył młodą kobietę, która dopiero co zsiadła z drogiego, jak się wydawało, roweru górskiego. Kieffer wstał i lekko się uklonił.

– To dla mnie prawdziwy zaszczyt, madame.

Valérie Gabin uściśnęła jego wyciągniętą dłoń i spojrzała nań z rozbawieniem. Mierzyła go przy tym wzrokiem od stóp do głów – miała ponad metr osiemdziesiąt wzrostu i była wyraźnie wyższa od niego.

Gdy już usiedli i zamówili napoje, Kieffer przyjrzał się najpotężniejszej z krytyków branży gastronomicznej. Valérie Gabin ubrana była w ciemnoniebieski, zapewne szyty na miarę blezer i biały top ze streczu. Te części jej ubioru zdawały się jedynym ukłonem w stronę tradycyjnej paryskiej elegancji. Miała długie nogi, nosiła niebieskie džinsy i białe trampki. Kieffer nie zauważył żadnej drogiej biżuterii. A wcześniej gotów byłby się założyć, że spadkobierczyni Gabinów pojawi się w naszym życiu z pereł. Tymczasem na jej szyi wisiała

miniaturowa deska surfingowa na rzemyku. Valérie Gabin wyjęła z plecaka paczkę gauloisów i zapaliła papierosa.

– Dziękuję, że tak szybko udało się panu ze mną spotkać, monsieur Kieffer. Mam nadzieję, że nie poczuł się pan tak, jakby pana wzywano.

Kieffer machnął ręką w obronnym geście i wyciągnął z marynarki paczkę ducali.

– Ależ nie. Zawsze chętnie przyjeżdżam do Paryża. Zresztą moja restauracja i tak jest na razie zamknięta. Ze względu na zabezpieczanie śladów.

Spuściła wzrok i obracała papierosa między palcami.

– Agathon... był jednym z naszych najlepszych ludzi. Prawdziwa świnka na trufle, myśliwy, zawsze w poszukiwaniu kulinarnych sensacji. Nie bardzo jednak rozumiem, czego właściwie szukał w pańskiej restauracji. Poinformowano mnie, że to... „Les Deux Eglises”, prawda?

– Zgadza się.

– No więc, że pańska restauracja to bardzo dobry adres, jeśli chodzi o luksemburskie specjały, i... z pewnością jest wspaniała, proszę mnie źle nie zrozumieć, ale...

– ...ale nie aspirujemy do gwiazdek, to prawda – przyszedł jej z pomocą Kieffer. – Nie zajmujemy się *haute cuisine*. I z tego powodu sam zadawałem sobie to pytanie, madame Gabin...

– Mógłby pan mnie nazywać Valérie? Inaczej wydają się sobie taka stara.

– A więc Valérie. Xavier, skoro tak pani sobie życzy. I wracając do pani pytania: nigdy jeszcze nie przyznano nam gwiazdki, a i ja do żadnej nie pretenduję. Nie wiem, dlaczego pani człowiek był w mojej restauracji. Zatem to nie pani wysłała go do mnie, do Luksemburga?

Pokręciła głową.

– To nie tak się odbywa. Nasi testerzy są bardzo samodzielni. Mamy oczywiście listę restauracji, co do których sądzą, że mogą uzyskać gwiazdkę, i nasi ludzie w odpowiednich odstępach czasu muszą je obskoczyć. Ale pańskiego lokalu nie było wśród nich. – Spróbowała się uśmiechnąć.

– Rozumiem. W takim razie nie wiem, jakim cudem na mnie wpadł. Policja znalazła w samochodzie monsieur Ricarda wizytówkę z „Deux Eglises” i pozostaje dla mnie zagadką, skąd ją miał. Ja również nie mam pojęcia, co się wydarzyło.

Valérie Gabin przez kilka sekund patrzyła mu w oczy, jakby czegoś w nich szukała. A potem powiedziała cicho:

– Pan nie ma z tym nic wspólnego. – Brzmiało to bardzo przekonująco. Wzięła do ust kolejnego papierosa i przeczesała włosy. – Przepraszam, ale odkąd zaczęła się ta sprawa, cały czas palę.

Jest zdenerwowana, pomyślał Kieffer. Poczuł, że współczuje tej młodej kobiecie i chętnie by jej pomógł. Była szefową światowej sławy imperium gastronomicznego i była to praca, której najwyraźniej wcale tak bardzo nie pragnęła. Pewnie nie siedziała jeszcze za mocno w siodle, a tu nagle musiała się zmierzyć z kryzysem i dbać o to, by na wizerunku szacownego rodu Gabinów nie pojawiła się żadna rysa.

Po chwili milczenia Valérie Gabin powiedziała:

– To jakieś szaleństwo, prawda? Od kiedy to zabija się krytyków kulinarnych? – uśmiechnęła się słabo. – Wiem, co pan sobie teraz myśli.

– I co sobie myślę?

– Że w odniesieniu do niektórych krytyków nie byłoby czego żałować. Profesjonalni kucharze i gastronomowie nienawidzą testerów od Gabina i Levoira, czyż nie? Ale w naszej stuletniej historii, o ile wiem, jeszcze żaden krytyk nie został zamordowany z powodu złej recenzji. Już prędzej kucharze zabijają się sami, jeśli tracą gwiazdki. Wielu odbiera to jak

kastrację.

To porównanie niespecjalnie przypadło Kiefferowi do gustu, ale zasadniczo miała rację. Przypomniła sobie przypadek sprzed kilku lat, o którym rozpisywano się w prasie. Kucharz z pewnej restauracji w Tuluzie powiesił się w swojej kuchni, bo groziło mu wypadnięcie z przewodnika Gabina.

Kelner przyniósł południowofrancuską zupę rybną z opiekanym chlebem i sosem *rouille* dla Valérie Gabin. Kieffer dostał specjalność lokalu: spory kawałek grillowanej świńskiej nóżki z frytkami.

– Chciałabym wiedzieć, jak się to wszystko wydarzyło – powiedziała Gabin. – Muszę dotrzeć do informacji, co Ricard robił w ostatnich dniach. O sprawie zrobiło się głośno i to nie jest dobre dla interesów. – Z nieszczęśliwą miną grzebała łyżką w zupie. – Jutro muszę się stawić na wezwanie paryskiej policji kryminalnej i chciałabym być przygotowana.

Podczas jedzenia Kieffer dobrowolnie opowiedział jej o wszystkich szczegółach wizyty Ricarda. Gdy podano kawę, Gabin nagle spojrzała na niego przenikliwie. Kieffer zauważył, że ma zielone oczy.

– Xavier, czy mogłabym ci zadać osobiste pytanie?

– Proszę – odparł Kieffer i po raz kolejny wytarł pod stołem spocone ręce o spodnie.

– Dlaczego właściwie nie jest pan kucharzem z gwiazdką?

Kieffer westchnął.

– Ach, czy zawsze musi chodzić o *haute cuisine*?

– Nie, wcale nie. Lubię regionalną kuchnię. To jedzenie z duszą. Gdy latam do Stanów Zjednoczonych, zawsze zapycham się tłustym jedzeniem. *Corn dog*, *Philly cheese steak*, *po' boy*. – Gdy wyliczała te potrawy, mówiła z amerykańskim akcentem. – Ale pytam, bo znalazłam w archiwum coś takiego.

Sięgnęła do plecaczka, wyjęła z niego trochę pożółkły kawałek papieru i podała go Kiefferowi. Pod informacją o źródle: „Le Figaro, 14.07.89” wklejony był wycinek prasowy:

Luksemburczyk wygrywa nagrodę dla młodych kucharzy

Paryż. W tegorocznym „Concours du meilleur apprenti cuisinier d'Europe” pierwsze miejsce zajął rodowity Luksemburczyk, Xavier Kieffer. Dwudziestojednoletni kucharz z departamentu Marna przekonał do siebie jury złożone z ośmiu wyśmienitych europejskich kucharzy podczas finałowego konkursu w Nicei swoim idealnym *ballotine de faisan au genièvre*, jak również *oranges soufflées avec meringue*. Obserwatorzy przepowiadają Kiefferowi wspaniałą przyszłość.

Kieffer po przeczytaniu wycinka z gazety odłożył kartkę na stół. Po dłuższej chwili milczenia powiedział:

– Być może tak by było. Ale w którymś momencie już tego nie chciałem.

– Ale przecież wygrał pan najważniejszą kulinarną nagrodę w Europie dla rozpoczynających karierę kucharzy, co przynajmniej w tamtych czasach równało się zdobyciu najważniejszej nagrody na świecie. Pańska droga była już nakreślona, Xavier.

– I właśnie to – odpowiedział z uśmiechem – bywa czasami zbyt ciężkim brzemieniem, nieprawdaż?

Tym razem to Gabin milczała dłuższą chwilę. Przeczesała ręką jasnobrązowe włosy

i wzięła do ust kolejnego gauloisa, siódmego, jeśli Kieffer dobrze policzył.

– Chyba rozumiem, co chce pan przez to powiedzieć. Nie powinnam też pana o to pytać, to nie moja sprawa. Proszę mi wybaczyć, Xavier. Czasami bywam ciekawska. – Spojrzała na niego. – Gdy ktoś wydaje mi się interesujący, mam skłonność do tego, żeby wiercić mu dziurę w brzuchu.

– Nie szkodzi. Stary dobry Boudier, mój dawny mentor, do dzisiaj nie może pogodzić się z tym, że odwróciłem się plecami do tak zwanej wybornej kuchni. Wciąż mi powtarzał, jaki ze mnie idiota i że jeszcze nie jest dla mnie za późno...

Oczy Gabin rozszerzyły się.

– Powiedział pan „Boudier”? Paul Boudier?

– Tak. To do niego należy „Renard Noir” w Châlons-en--Champagne. To u niego uczyłem się zawodu. A o co chodzi z Boudierem?

– Ricard jadł u niego. Na dzień przed śmiercią.

Ściana izolacji dźwiękowej wzdłuż autostrady z Paryża do Szampanii pomalowana była na przemian w różne kolory i miała zapewnić oczom przejeżdżających kierowców jakąś odmianę w tej jednostajnej podróży. Jednocześnie ta gra barw miała ich uspokajać i powstrzymać przed agresywnym stylem jazdy. Taka była przynajmniej idea jakiegoś specjalisty w dziedzinie psychologii ruchu drogowego, który stworzył ten system barw w latach siedemdziesiątych. Jednak następujące po sobie niebieskie, czerwone i zielone pasy wcale nie uspokajały Kieffera, po prostu ich nie zauważał. Jego umysł zajęty był porządkowaniem informacji i wydarzeń ostatnich dni, a zarazem pilnowaniem, by samochód trzymał się swojego pasa. Czy istniał jakiś związek między nim a Ricardem? Czy prowadził on przez Boudiera? A jeśli tak, to dlaczego?

Agathon Ricard jadł u Paula Boudiera, wcześniejszego mentora Kieffera, w poniedziałek wieczorem, piątego września. Valérie Gabin i jej redakcji udało się ustalić, że wizyta Ricarda w „Renard Noir”, lokalu Boudiera, musiała być ostatnim postojem w jego podróży przez Szampanię i Ardeny. Szef działu, w którym pracował Ricard, polecił testerowi przeczesać region północnej Francji, by uzyskać informacje do kolejnej edycji przewodnika.

Kieffer zbyt długo siedział w branży, by szefowa Gabina musiała mu wyliczać odwiedzone przez Ricarda miejsca. Ponieważ przez ponad siedem lat pracował w tym rejonie, większość dobrych restauracji z obszaru Szampanii i Ardenów była mu świetnie znana. Oprócz „Czarnego Lisa” Boudiera, lokalu z dwiema gwiazdkami, zmarły krytyk odwiedził też zapewne „Mirabelle” w Vitry--le--François. Dalej była specjalizująca się w dziczyźnie „Grand Cerf” pod Sedanem i położona na uboczu, lecz wyśmienita „Estoque” w Vertus.

Kieffer spojrzął na ekran systemu nawigacyjnego w wynajętym mercedesie. Mijał właśnie Reims. Do Châlons--en--Champagne pozostało jeszcze siedemdziesiąt kilometrów. Jechał zbyt szybko, mknął prawie dwieście na godzinę Autoroute de l’Est.

Na co dzień prowadził stary samochód dostawczy i był świadomy, że nie powinien tak pędzić wozem z wypożyczalni. Brakowało mu wprawy i był zmęczony. To podpowiadała mu głowa, ale w brzuchu kłębił się jakiś niepokój. Miał niejasne przeczucie, że nie ma chwili do stracenia.

Jeszcze raz pomyślał o wczorajszym wieczorze. Po jedzeniu poszedł z Valérie Gabin do baru w pobliżu Pont Neuf, gdzie wypili razem dwie butelki bordeaux. Nieoczekiwany związek z Boudierem zadziwił oboje równie mocno.

– Dzwoniłaś już do Boudiera? – zapytał Kieffer. Po pierwszej butelce margaux przeszli na ty.

– Nie, a czemu? Ricard jadł tam i nic poza tym. Do tej chwili nawet w snach nie przyszłoby mi do głowy, że odwiedziny w „Renardzie” mogą mieć coś wspólnego z jego śmiercią.

– Czy Ricard zdążył już wysłać jakiś raport do redakcji, który rzucałby światło na jego wizytę u Boudiera?

– Nie, coś takiego nie jest u nas przyjęte. Testerzy robią objazd, sporządzają notatki albo wieczorem w hotelu piszą recenzje na laptopie. Kierownicy działów dostają teksty dopiero kilka tygodni po testowych posiłkach, a ja zwykle jeszcze później, na krótko przed oddaniem przewodnika do druku.

– A więc laptop Ricarda i jego notatnik prawdopodobnie znajdują się w magazynach dowodowych luksemburskiej policji, prawda?

Wyglądała, jakby przeszył ją dreszcz.

– Prawdopodobnie tak. Kto wie, co w nich jest.

– Jeśli komputer jest w rękach policji, to pewnie w ogóle nie wiesz, co twój człowiek robił w ciągu ostatnich tygodni w Szampanii, prawda?

Gabin pokręciła głową i rozłożyła bezradnie ręce.

– Właściwie to nic nie wiemy. Poza tym... to nie był zbyt rozmowny gość. Raczej typ ponuraka, samotnego wilka. Był jednak dobrym testerem, bardzo wyrafinowanym, niemal obsesyjnie szczegółowym i dysponował dogłębną wiedzą na temat klasycznej kuchni francuskiej. A ponieważ był tak niezawodny, puszczaliśmy go na bardzo długiej smyczy.

Gdy Valérie Gabin się z nim żegnała, dała mu numer swojego telefonu komórkowego i poprosiła, by do niej zadzwonił, jeśli dowie się czegoś nowego. A potem odjechała w paryską noc na swoim rowerze górskim.

Kieffer długo leżał w hotelowym łóżku, nie mogąc zasnąć. Około czwartej nad ranem stało się dla niego jasne, że musi porozmawiać z Boudierem, najlepiej spotkać się z nim osobiście. I to jak najszybciej. O wpół do piątej wymeldował się z hotelu i był w drodze na Gare du Nord, gdzie znajdowała się wypożyczalnia samochodów czynna dwadzieścia cztery godziny na dobę.

Teraz była już szósta, zrobiło się jasno. Niebo było bezchmurne i zapowiadał się wspaniały dzień późnego lata. Kieffer zjechał na parking przy autostradzie, kupił wodnistą czarną kawę z automatu i wyjął z kieszeni komórkę. Żaden kucharz nagrodzonej gwiazdką restauracji nie mógł sobie pozwolić, by spać w sobotni poranek dłużej niż do szóstej. A jeśli wbrew tym oczekiwaniom Boudier jednak leżał jeszcze w łóżku, to Kieffer spełni funkcję budzenia na telefon.

Przejrzał książkę adresową w swoim telefonie, ale nie mógł znaleźć numeru Paula Boudiera. Zaklął, bo wiedział, że ma ten numer, i zaraz przypomniał sobie, gdzie: zapisał go długopisem na karcie wizytowej „Renarda”, którą przytwierdził pinezką do korkowej tablicy w piwniczce, obok regału z niemieckimi białymi winami.

To przypomniało mu o jego fińskim kumplu. Zafascy-nowany nowoczesnymi technologiami Vatanen naśmiewał się z tego, że Kieffer jest takim „papierowym fetyszystą” i wciąż załatwia interesy bez programu do księgowości i bez smartfona.

Zamiast tego spróbował wybrać numer do biura „Renar-da”, który znał na pamięć. Około siódmej, najpóźniej o wpół do ósmej, Boudier usiadł przy biurku z gitanem w ustach i sporządzi pierwszy spis tego dnia. Ile mam jeszcze kilogramów filetów wołowych? Czy był jakiś odzew ze strony dostawców? Ile rezerwacji mamy na dzisiaj?

Jeżeli zapowiedziane były jakieś większe grupy, to szef kuchni mógł już być na miejscu. W każdym razie warto było spróbować. Kieffer odśluchał osiem sygnałów w telefonie i czekał, aż włączy się automatyczna sekretarka. Nic. Rozłączył się, a potem spróbował jeszcze raz. Po dwudziestym sygnale komputer operatora sieci zerwał połączenie. Kieffer zaklął soczyście po luksembursku i wyrzucił w połowie opróżniony kubek z kawą. Wsiadł do samochodu i uruchomił silnik.

„Renard” położony był trochę na południe od Châlons--en--Champagne, w zakolu rzeki. Do restauracji można było dotrzeć na dwa sposoby: samochodem lub łodzią. Dawna chata myśliwska pewnego siedemnastowiecznego hrabiego posiadała własną przystań i zadziwiające było to, jak wielu nadzianych klientów korzystało z tego latem i podpływało na obiad motorowymi jachtami wielkości humbaka.

Przygodni klienci – Kieffer wiedział to jeszcze z czasów praktyki – w „Renard” nie bywali. Elegancka restauracja Boudiera nie potrzebowała popijających kawę wycieczkowiczów. Dwie gwiazdki od Gabina i wspaniale położony nad Marną ogród przyciągały tu smakoszy z Metz, Reims, a nawet z odległego o dwieście kilometrów Paryża. Podróż w tę i z powrotem

zajmowała około czterech godzin, co dla wielu koneserów wyśmienitego jedzenia było całkowicie do przyjęcia. Zwłaszcza jeśli miało się własnego szofera.

System nawigacyjny w mercedesie nie był dłużej potrzebny. Po pierwsze, Kieffer był już rozbudzony, a po drugie, znał na pamięć każdy zakręt na drodze z Châlons--en--Champagne do „Renard Noir”. Minęło już co prawda trochę czasu, odkąd ostatni raz odwiedzał restaurację swojego byłego szefa, jednak w ciągu trzech lat nauki i kolejnych sześciu, gdy był zatrudniony jako kucharz, setki razy przejeżdżał Rue des Alliés. Kieffer jechał teraz znacznie wolniej, bo ruch na drodze się nasilił. W zamyśleniu spoglądał na rzekę, ciągnącą się równolegle do drogi. Przypominał sobie ostatnią kurtuazyjną wizytę u Boudiera. Jego nauczyciel nie wyglądał wtedy za dobrze.

Dwa lata wcześniej

Na krótką wizytę Kieffer wybrał czas między piętnastą a siedemnastą, tę cenną porę, gdy miało się już za sobą południowy szturm gości, a wieczorne szaleństwo licznych rezerwacji, serwowania dań z karty i menu złożonych z dziesięciu posiłków wydawało się jeszcze przyjemnie odległe. Prażyło sierpniowe słońce i ogród „Renard Noir” był prawie pusty. Czekając na Boudiera, Kieffer pozwolił sobie na wczesne *pastis* z dużą ilością lodu. Pijąc, spoglądał na Marnę przepływającą leniwie dwadzieścia metrów od niego.

Nie był tu, odkąd otworzył w rodzinnym mieście małą restaurację specjalizującą się w lokalnej kuchni. Na pierwszy rzut oka „Renard” wydawał się niezmienny, jakby czas się tu zatrzymał. W sali jadalnej stały te same złocone meble w stylu Ludwika XIV, wisiały te same, przedrewolucyjne wielkie obrazy olejne z wypudrowanymi szlacheccami i arystokratycznymi scenami łowieckimi. Szybko przeszedł przez niemal pustą restaurację, witając się serdecznie z kilkoma kelnerami, których znał z minionych czasów, i przerzucił pobieżnie kartę dań. W niej również wszystko było niby po staremu. Ale potem zaczął zauważać pewne niedostatki.

To były drobiazgi, jakich większość gości w ogóle by nie dostrzegła. Zobaczył kelnera niosącego talerz z deserem lodowym. Z krawędzi talerza ściekał sos. Następnie zamówił kawałek tarty *Tatin nouvelle*, z której słychać Boudier. Nie smakowała tak jak kiedyś – ciasto było oczywiście przyzwoite, ale daleko mu było do tego deseru, o jakim dziesięć lat wcześniej krytyk kulinarny z „Figaro” pisał jako o „najbardziej odkrywczej interpretacji francuskiego klasyka deserowego, czyli *soufflé français à la vanille* według przepisu Auguste’a Escoffiera”.

W drodze do toalety Kiefferowi rzuciły się w oczy kolejne dowody na to, że ekipa Boudiera nie przywiązywała już takiej wagi do dokładności, która przecież była niezbędna w restauracji wyróżnionej gwiazdką. Zauważył także obicie krzesła w stylu Ludwika XIV, które było naddarte przy krawędzi. W pobliżu wózka z likierami na dywanie widoczne były plamy. Wszystko to były drobnostki, które jednak mogły kosztować „Renarda” gwiazdkę, gdyby spostrzegł je jakiś uważny tester.

Kieffer zastanawiał się akurat, czy nie zamówić drugiego *pastis*, gdy Boudier przeszedł przez ogród i zbliżył się do niego. Staruszek wyglądał na zmęczonego, ale zmusił się do uśmiechu.

– Xavier, jak miło cię widzieć. – Boudier poklepał dawnego ucznia po ramieniu i opadł na ogrodowe krzesło. Ledwie tylko usiadł, zaczął kaszleć. Zasłonił usta chusteczką, ale Kieffer od razu rozpoznał dźwięki charakterystyczne dla chorych po szóstym czy siódmym niewyleczonym przeziębieniu.

– Wszystko w porządku, Paul? Wolisz, żebym zgasił papierosa?

– *Mon dieu*, nie! Już lepiej mnie poczęstuj. Przepraszam cię, ale jestem okropnie zapracowany. Mój Boże, co to była za noc! Naprawdę strasznie potrzebuję kawy. – Boudier gestem przywołał jednego z kelnerów i poprosił o espresso. Kieffer obserwował, jak Boudier sięga po ducala z paczki leżącej na stole i drżącą ręką odpala papierosa. – Jak ci się wiedzie, Xavier?

– Nieźle. Moja restauracja rozkręca się z miesiąca na miesiąc.

– Hmm. I co takiego gotujesz?

– Lokalne klasyki. *Gromperekichelcher*, *Judd mat Gaarde-bounen*, takie rzeczy.

– Placki ziemniaczane i wędzoną karkówkę z gotowanym bobem? Na Boga, Xavier,

przecież to naprawdę poniżej twojej godności. Wyszedłeś trochę z wprawy, to jasne, nie klei ci się już tak robota, że się tak wyrażę. Ale przecież spokojnie mógłbyś znaleźć pracę w jakiejś paryskiej jednogwiazdkowej restauracji jako zastępca szefa kuchni, zresztą może nawet jako szef. Mogę ci od razu wystawić referencje. – Boudierem znów wstrząsnął spazmatyczny atak kaszlu, co nie uszczęśliwiało Kieffera. Słyszał już to kazanie setki razy i niespecjalnie miał ochotę na kolejne. Zmienił więc szybko temat.

– Powiedz szczerze, naprawdę wszystko w porządku? Nie chcę się wtrącać w twoje interesy, ale widziałem kilka poplamionych talerzy i jeszcze parę innych rzeczy, które nie wyglądały najlepiej.

Boudier pokręcił ze złością głową.

– Ach, to przecież nic takiego. Jeszcze wszystko wróci do normy. Trzy tygodnie temu zmienił się kierownik lokalu, więc czasem coś zgrzyta, ale nic poza tym. Świetnie mi się wiedzie. Wykombinowałem parę rzeczy, które na długo zapewnią nam dwie gwiazdki.

– Co takiego?

Boudier rozsiadł się wygodniej z uśmiechem zadowolenia na twarzy i sięgnął po kolejnego papierosa z paczki Kieffera.

– Nie jesteś dla mnie żadną konkurencją, muszę to niestety tak wyrazić, więc mogę ci powiedzieć. Poczekaj chwilę.

Mistrz kuchni przywołał do siebie jednego z kelnerów i szepnął mu coś do ucha. Mężczyzna skinął głową i zniknął.

– Teraz są zupełnie inne czasy, Xavier. Zupełnie inne! Wyrafinowanymi daniami z dziczyzny czy nową interpretacją szarlotki nikogo już nie przyciągniesz. Ludzie są przesyleni. Naoglądają się przez cały dzień tych kucharzy w telewizji, w gazetach i mają potem w głowie mnóstwo egzotycznych przepisów. A najbardziej ekskluzywne składniki, za którymi jeszcze dziesięć lat temu jeździliśmy przez pół Europy, teraz dostajesz rzucone na półki w każdym supermarkecie. Teraz gościom musisz zaoferować coś nowego i niepowtarzalnego. I są na to tylko dwa sposoby. Pierwszy, to tak rozłożyć jedzenie na czynniki pierwsze, by nie dało się poznać, co to. Tak jak robi to ten laborant z Hiszpanii.

– Masz na myśli Ramireza? Tego z „Perro Pastor”?

– Dokładnie. Słyszałeś o jego *aire de zanahoria*? To po hiszpańsku znaczy marchewkowe powietrze. Bierze purée z marchewek, przepuszcza je przez wirówkę przemysłową, rozdrabnia tak, że już bardziej się nie da, i serwuje gościom w formie pianki.

– Moim zdaniem to głupie.

– A właśnie że nie, ty luksemburski wieśniaku. To marchewkowe powietrze, czy co tam jeszcze ten kuglarz wymyśli, to coś, czego wcześniej nikt nie jadł. I o to w tym chodzi. Ten facet pojął, że ludzie chcą czegoś całkiem nowego.

W tym momencie pulchny Boudier znów strasznie się rozkaszał, co przerwało jego entuzjastyczny wykład. Gdy doszedł do siebie, pochylił się i przenikliwie spojrzął Kiefferowi w oczy.

– Jeśli nie zamierzasz otwierać w swojej restauracji laboratorium chemicznego, to istnieje jeszcze druga możliwość. Jest dość banalna, ale skuteczna.

Kieffer spojrział z zainteresowaniem na Boudiera.

– Glutaminian sodu?

– Jak zwykle brakuje ci powagi, Xavier – odparł z wyrzutem Boudier. – Żadnych chemicznych wzmacniaczy smaku, *jamais!* Sprawa ma się tak: sięgasz po naturalne składniki, których jeszcze nikt przed tobą nie używał.

– I co w tym takiego niezwykłego?

– Właściwie nic. Już dwadzieścia lat temu Bocuse doprowadzał ludzi do szału, gotując szynkę w świeżym sianie. W ubiegłym roku wybrałem się w kulinarną podróż po Azji. Hongkong, Bangkok, Szanghaj i tak dalej. Widziałem tam owoce i warzywa, jakich tutaj nie zobaczysz nawet w Rungis, Xavier – ciągnął Boudier, nawiązując do największej we Francji hurtowni, położonej na dwustuhektarowym terenie na południe od Paryża. – To było niewiarygodne.

W tym momencie wrócił kelner i położył przed szefem kuchni małe opakowanie z brązowego kartonu, które wyglądało jak pudełko na prezent z cukierni. Boudier otworzył je i tryumfalnym gestem podsunął Kiefferowi pod nos zielony owoc, który Luksemburczykowi przypominał klepsydrę. – To wietnamskie *min xien*, Xavier. Widziałeś już kiedyś coś takiego?

– Nie, jeszcze nie. – Kieffer wziął owoc do ręki i przyjrzał mu się. *Min xien* miał lekko truskawkowy zapach z nutką papai. Wydawał się dość mięsisty, jak zielony pomidor. – Pachnie nieźle. A smakuje równie dobrze?

– Mniej więcej tak jak niedojrzała wiśnia, jest raczej niezbyt smaczny. Trzeba usunąć nasiona, pokroić go wzdłuż w cienkie paski i karmelizować w całej górze cukru. A potem podlać jasnym porto, najlepiej słodkawym Colheita. I w ten sposób uzyskasz w miarę jadalny kompot.

Kieffer prychnął gniewnie.

– W miarę jadalny? I takie masz podejście?

– Moje podejście jest takie, by zachwycać gości, a w dalszej kolejności testerów i pismaków z brukowców. I pełna książka rezerwacji też jest dla mnie ważna, Xavier. Dlatego dobiłem targu, by regularnie dostarczano mi te ekstrawaganckie owoce. A co kilka miesięcy otrzymuję nowe produkty, które są tak egzotyczne, że dostaje je co najwyżej pół tuzina restauracji na całym świecie. To jest prawdziwa elitarność.

– Może i tak. Ale czy to jest *haute cuisine*?

– Ja mówię, że tak. Ty mówisz, że nie. W obu wypadkach nie ma to żadnego znaczenia. Zobaczymy, co powiedzą goście.

Widok dobrze znanej drogi przez las, prowadzącej do „Renard Noir” wyrwał Kieffera z zamyślenia. Przyhamował i skręcił w polną ścieżkę. Na stromo opadającym zboczach słyszał, jak pod kołami samochodu trzaskają suche gałęzie. Powoli kierował się w stronę gęsto rosnących drzew, za którymi kryła się restauracja. Po kilkuset metrach gąszcz się przerzedził, pozwalając dostrzec ukryty w lasku zameczek. Kieffer mimowolnie nacisnął na hamulec i spod kół mercedesa syknęło żwirem. Ze szczytowej ściany „Renarda” pozostały tylko zwęglone belki. Stłuczone okna były czarne od sadzy. Tak imponujący niegdyś budynek przypominał teraz zwłoki zarżniętego kapłona, z którego łapczywi goście zostawili tylko kilka kostek i przypieczoną skórę.

Kieffer siedział tak jakiś czas w ciszy, wypalił dwa papierosy, a potem wysiadł z samochodu i podszedł do budynku. Spojrzenie przez wysokie okno na parterze potwierdziło wrażenie, które narzucało się już z oddali: „Renard Noir” musiał cały stać w płomieniach. Jego ekstrawaganckie wnętrze zmieniło się w zbieraninę zwęglonych mebli w stylu Ludwika XIV, spalonych na popiół draperii i potłuczonej, pokrytej sadzą porcelany. Pomiedzy zwalonymi belkami stropowymi i ceglami leżały srebrne sztuce i stłuczone kryształowe kieliszki.

Przed drzwiami wejściowymi Kieffer zauważył żółtą plastikową taśmę z napisem „Police technique et scientifique – zone interdite”. Obszedł budynek, by rzucić okiem na ogród. Taras i przystań wyglądały na nietknięte, jeśli nie liczyć centymetrowej warstwy popiołu i sadzy na białych ogrodowych meblach i różowych parasolach. Było bardzo cicho.

Zdjął mokry, brudny pokrowiec z jednego z krzeseł i usiadł na nim pod ogrodowym parasolem. Pożar w restauracji nie był niczym niezwykłym. Jeśli chodziło o posesję położoną na uboczu, tak jak „Renard”, to można było zakładać, że straż pożarna przyjechała o wiele za późno. Dokończył kolejnego papierosa, a potem znów obszedł budynek, zaglądając do środka przez wypalone okna. Zastanawiał się. Musiało to jednak trochę trwać, nim budowla tej wielkości stanęła w płomieniach i zawalił się dach. Zwłaszcza że ściany były murowane z solidnego kamienia. „Renard” musiał zatem płonąć przez jakiś czas i nikt nie próbował gasić pożaru. A to z kolei prowadziło do wniosku, że pożar wybuchł w czasie, gdy w restauracji nikogo nie było, czyli właściwie między trzecią w nocy a siódmą rano.

Tymczasem zaczął padać deszcz. Kieffer postanowił pojechać do położonego trochę dalej na południe Saint--Martin--aux--Champs. Tam mieszkał Boudier. Gdy szedł podjazdem w stronę samochodu, naprzeciw wyszli mu mężczyzna i kobieta. Oboje ubrani byli w granatowe wiatrówki z białymi poziomymi pasami, co wskazywało, że są z policji. Podeszli do niego szybko.

– Dzień dobry, monsieur. To miejsce przestępstwa i nie wolno tu wchodzić – powiedziała kobieta, przyglądając się nieufnie przemoczonemu Kiefferowi. – To pański samochód?

– To samochód z wypożyczalni. Jestem przyjacielem Paula Boudiera, właściciela restauracji. Co tu się stało?

Zamiast udzielić odpowiedzi policjant, szpakowaty mężczyzna po czterdziestce, odparł:

– To z samochodem już sprawdziliśmy. Chcielibyśmy zobaczyć pańskie dokumenty.

– To żaden problem. Ale wolałbym nie stać dłużej na deszczu.

Policjant skinął głową i pokazał Kiefferowi, by ruszył za nim. Chwilę później siedzieli w policyjnym busie. W czasie, gdy policjantka sprawdzała dowód osobisty i prawo jazdy Kieffera, jej kolega wyjaśniał:

– Jestem komisarz Pierre Vascaud, policja kryminalna. Restauracja pańskiego przyjaciela spłonęła, to było we wtorek w nocy, około czwartej.

A więc cztery dni temu; we wtorek wieczorem Ricard odwiedził restaurację Kieffera.
– Wszystko zostało kompletnie zniszczone – ciągnął komisarz – straż pożarna była jedynie w stanie zapobiec rozszerzeniu się płomieni na pobliski las.

– Czy komuś coś się stało, komisarzu?

– Technicy zabezpieczający ślady nie natrafili na żadne zwłoki. Ale to nic nie znaczy.

Czasem zwłoki znajduje się dopiero później, po usunięciu gruzu.

– O tej porze zapewne nikogo nie było w restauracji.

– Dlaczego nie? Dlaczego pan tak uważa?

– Pracowałem tu przez siedem lat.

– Ciekawe. Kiedy to było?

– Od 1986 do 1993. Najpierw jako uczeń, później jako kucharz.

– To znaczy, że znał pan bardzo dobrze monsieur Boudiera, tak? W takim razie może mógłby nam pan udzielić wskazówek, gdzie może przebywać?

Kieffer pokręcił głową.

– Nie widziano go od tej nocy, kiedy wybuchł pożar. Jeśli to, co pan mówi, się zgadza, to możemy ze sporą dozą pewności wykluczyć, że zginął podczas pożaru.

– Miał wcześniej mieszkanie na południe stąd, w...

– Już tam byliśmy – Vascaud wszedł mu w słowo. – Tam też go nie ma. I wygląda na to, że pański przyjaciel, nagrodzony gwiazdką mistrz kuchni, zwinął się w nocy z poniedziałku na wtorek. Dlatego też moje pytanie do pana, monsieur Kieffer, bo według pańskich słów był pan bliskim przyjacielem mistrza Boudiera, brzmi: dokąd mógł uciec? Za granicę? A może ma jakiś domek, gdzieś *à la campagne*^[10]?

– Uciec? Myśli pan...

– ...że podłożył ogień? Wiele za tym przemawia.

– Przecież to absurd. Dlaczego jeden z najbardziej znanych francuskich kucharzy miałby podpalić własną restaurację?

Vascaud spojrział na kratkowany notes, który podczas przesłuchania wypełnił zawijasami i kwadratami.

– Coś takiego zdarza się częściej, niż pan myśli. Jeśli to nie on podłożył ogień, to dlaczego zniknął?

Kieffer pokręcił głową.

– Komisarzu, pańska teoria do mnie nie przemawia. Najlogiczniejszym wytłumaczeniem wydaje się przecież, że to sam Paul Boudier padł ofiarą przestępstwa.

Już w chwili, gdy wypowiadał to zdanie, przeklinał się w myślach. Jak dotąd oboje policjanci najwyraźniej nie mieli pojęcia, z jakiego powodu tu przyjechał, ani też, że był świadkiem morderstwa krytyka kulinarnego, który na kilka godzin przed pożarem jadł w „Renardzie”.

Vascaud go sprowokował i wytrącił z równowagi. Policjant się uśmiechnął.

– To będzie pan musiał mi teraz dokładniej wyjaśnić, monsieur Kieffer. Kto mógłby mieć coś przeciwko Boudierowi?

– Nie wiem, komisarzu. Wyrafinowana kuchnia to twarda rywalizacja. Wciąż dochodzi do jakichś szykan, ludzie są próżni. Kucharze i pomocnicy często traktowani są przez swoich szefów, jakby byli ich własnością. Tak więc jest całkiem możliwe, że ktoś mógł żywić do niego urazę.

– Jakim szefem był Boudier?

Kiefferowi nie spodobało się, że policjant mówił o jego przybranym ojcu w czasie przesłuchania.

– Jest despotyczny. Nie toleruje sprzeciwu.

– Źle pana traktował?

– Czasami tak, ale nie miałem żadnego powodu, by mu zaszkodzić. To było w końcu piętnaście lat temu. Zresztą za długo już siedzę w tej branży i wiem, że inaczej się po prostu nie da. By móc co wieczór gotować na tak wysokim poziomie, niezbędne jest utrzymanie dyscypliny i przejrzystej hierarchii.

Wydawało się, że te słowa zabrzmiały przekonująco dla policjanta.

– No dobrze, panie Kieffer. Może pan iść. Byłoby jednak miło, gdyby zostawił nam pan numer telefonu, pod którym byłby pan osiągalny.

Kieffer podyktował komisarzowi numer swojej komórki i wrócił do samochodu. Gdy tylko znów znalazł się na autostradzie, jego pierwszym impulsem było, by wypożyczonym samochodem pojechać bezpośrednio do Luksemburga. To by było kosztowne, ale chciał do domu. Zamiast tego skręcił w prawo, w stronę Saint--Martin--aux--Champs, gdzie mieszkał Boudier. Mieszkał? Czy Paul nie żyje? Czy miał coś wspólnego ze śmiercią Ricarda? A może sam padł ofiarą przestępstwa?

Niedaleko przed miejscowością, do której jechał, Kieffer zatrzymał się w małym wiejskim zajeździe, położonym kawałek od drogi. Zjadł trochę, choć tak naprawdę nie czuł się głodny. Z wnętrza restauracji obserwował drogę dojazdową. Było całkiem możliwe, że policja go śledzi. A to, co chciał teraz zrobić, wymagało dyskrecji.

^[10] Franc.: na wsi.

Kieffer siedział w pokoju, który dopiero co postanowił wynająć w zajeździe, i patrzył przez okno. Rozpadało się i pola kukurydzy znikły za szarą zasłoną. „A może ma jakiś domek, gdzieś *à la campagne*?” – spytał go Vascaud i Kiefferowi niełatwo było zachować wtedy spokój.

Boudier faktycznie posiadał kiedyś wiejski dom w Lube-ron, który jednak kilka lat temu, po rozwodzie przypadł w udziale madame Boudier. Od tego czasu mentor Kieffera nie miał już drugiego mieszkania, ale wciąż posiadał pewną tajną kryjówkę. W dość odległej przeszłości Boudier prowadził w Saint Martin małe bistro, zanim dwadzieścia lat temu otworzył „Renarda”. Od tamtej pory sala z wyszynkiem i jadalnia nie były używane i oficjalnie lokal stał pusty. W rzeczywistości Boudier korzystał z kuchni lokalu, traktując ją jako swoje laboratorium.

Jak wielu wybitnych kucharzy, Paul Boudier niechętnie pozwalał, by ktoś zaglądał mu w garnki podczas eksperymentowania; o ile Kieffer wiedział, nigdy się nie zdarzyło, by wypróbował swoje pomysły w kuchni myśliwskiego dworku, gdzie nigdy nie było spokoju i przynajmniej pół tuzina ciekawskich kucharzy patrzyło mu przez ramię, by móc skopiować najnowsze dzieło mistrza i za srebrniki przehandlować je konkurencji. Tak przynajmniej sądził Boudier. Z tego powodu zatrzymał bistro, swoje *sanctum sanctorum*, którego istnienie utrzymywał w tajemnicy.

Kieffer zamierzał się tam rozejrzeć dziś wieczorem. Komi-sarz nie wspominał o bistro i Kieffer miał absolutną pewność, że małe laboratorium kulinarne Boudiera znane było wąskiemu gronu osób. Jako były kucharz w „Renardzie” wiedział o bistro i podejrzewał, że w najlepszym wypadku jedynie dwóch albo trzech dostawców przeczuwało, że Boudier tam pracuje. Oprócz nich może też jego obecny zastępca. A może i nie.

Kieffer przypomniał sobie dziwny wietnamski owoc i tajemniczość Boudiera podczas tych odwiedzin. W ostatnich latach staruszek stawał się coraz większym paranoikiem i coraz bardziej zamykał się w sobie.

Około dwudziestej trzeciej Kieffer opuścił pokój i wyjechał w stronę Saint Martin. Deszcz już nie padał. Zaparkował na tyłach wiejskiego kościółka i pieszo ruszył do odległego o pół kilometra celu. Wolał nie ryzykować – gdyby któryś z miejscowych zapisał numery rejestracyjne mercedesa, mógłby mieć później kłopoty.

Po drodze nie spotkał żywej duszy. W małej wiosce pano-wał spokój i wszyscy poszli już spać. Dotarł do bistro. Okna zabite były płytami, na drzwiach wisiał ciężki łańcuch. Ciemno-zielony drewniany szyld nad wejściem głosił ledwie czytelnymi, połączanymi literami: „La Tanière du Renard”. Lisia nora.

Kieffer upewnił się, czy na ulicy rzeczywiście nikogo nie ma, po czym obszedł dom. Drzwi na tyłach, tak jak można było oczekiwać, były zamknięte. Zapalił zapalniczkę i przyjrzał się ziemi na lewo od drzwi. W końcu znalazł to, czego szukał. Pod ogrodowymi sprzętami, taczką i liśćmi ukryta była kłapa, przez którą można było dostarczać zapasy do pomieszczenia w piwnicy.

Kieffer najciszej jak mógł odsunął cały ten bałagan i zstąpił do ciemnej piwnicy. Przeklinał się za to, że nie zabrał latarki. Na dole powietrze było wilgotne i zatęchłe. Pajęczyny muskały go po policzkach. Zapalił kolejną zapalniczkę. Wśród różnych rupieci dostrzegł kilka zakurzonych drewnianych skrzyń z napisem „Chateau Figeac” – wino z Bordeaux.

Płomyk zaczął migotać. Szybko spojrzął w prawo, gdzie – o ile dobrze pamiętał – musiało znajdować się wyjście na parter. Korzystając z dwóch ostatnich zapalniczek, dotarł do sali dla gości. Za barem znalazł świecę. Zapalił jedną z nich, strącił kilka kropli wosku na ladę i umocował w nim świeczkę.

Sala z wyszynkiem miała dość proste wyposażenie, typowe dla wiejskiego bistro. Osiem prostokątnych stołów z blatami ze sklejki w kolorze zgniłej zieleni. Na nich ustawiono do góry nogami drewniane krzesła. Na ścianie wisiały dwie emaliowane tablice. Jedna reklamowała *pastis* marki Pernod, a druga zachwalała papierosy napisem: „Je ne fume que les Gitanes”. Bursztynowy kolor ścian stanowił niezbity dowód, że goście odwiedzający lokal do swoich *petit noirs* i aperitifów przez lata wypalili tu całe zbiory z plantacji tytoniu.

Kieffer otworzył wszystkie szuflady bufetu, a potem przejrzał małą spiżarnię, która znajdowała się za barem. Waląły się tam środki czystości i przeterminowane konserwy. Nie znalazł nic interesującego prócz sztangi gitanów, które wyglądały na dość nowe, a przy tym nie były pokryte taką ilością kurzu jak cała reszta. Ulubiona marka Boudiera.

Kieffer wziął sobie papierosa, sięgnął po świecę i ruszył w stronę schodów prowadzących na piętro. Tak naprawdę nie oczekiwał, że znajdzie na parterze coś ciekawego. Ale chciał się upewnić, że nic nie przeoczy. Jeśli Boudier był ostatnio w „Lisiej Norze”, to bez wątpienia większość czasu spędził w eksperymentalnej kuchni na piętrze. Jeśli miałby tu znaleźć jakąś wskazówkę związaną ze zniknięciem swojego przybranego ojca, to najprawdopodobniej właśnie tam.

Wspinając się po schodach, liczył w myślach kolejne stopnie. Na ósmym zatrzymał się, pochylił i przesunął palcem wskazującym po zniszczonym dywaniku. Odetchnął z ulgą, gdy wyczuł klucz, który wcześniej zawsze tam odkładano i który wciąż był na swoim miejscu. Bez klucza trudno by mu było posunąć się dalej.

Na szczycie schodów znajdowały się ogniotrwałe drzwi z zamkiem antywłamaniowym. Kieffer odstawił świeczkę. Otworzył drzwi, które zaskrzypiały głucho. Gdy tylko przekroczył próg, zamknął je za sobą i włączył światło. W sali dla gości nie odważył się tego zrobić, ponieważ istniało ryzyko, że byłoby to widać z zewnątrz. Tu, na górze, w pozbawionej okien kuchni takie środki ostrożności były zbyteczne.

Kieffer przymknął oczy w ostrym świetle neonówek i odczekał, aż wzrok przyzwyczai się do rażącej jasności. Kuchnia „Tanière du Renard”, o powierzchni mniej więcej dwudziestu pięciu metrów kwadratowych, składała się ze stanowiska roboczego z kuchenką i otoczona była niskim kredensem z kilkoma umywalkami i licznymi szafkami. Ktoś, kto spojrzałby na bistro z zewnątrz, nigdy by nie przypuszczał, że może kryć tak dobrze wyposażoną kuchnię.

Boudier wielokrotnie zlecał tu zainstalowanie nowych urządzeń, nic ekstrawaganckiego, ale wszystko solidnej jakości. Od kuchenki indukcyjnej, poprzez liczne piece, po salamander i różnego rodzaju grille – było tu wszystko, czego potrzebował profesjonalny kucharz. Kieffer poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara wzdłuż ściany i zaglądał do wszystkich szafek. Nie dostrzegł niczego niezwykłego. Powierzchnie ze szlachetnej stali były idealnie czyste, jedynie podłoga trochę się kleiła. Gdy dotarł do ściany na drugim końcu, jego wzrok padł na kuchenkę i blat roboczy pośrodku pomieszczenia.

Ktoś tu całkiem niedawno gotował. Na piecyku stały dwa garnki i patelnia, obok leżało kilka noży i stosik kraciastych lnianych ściereczek. Tym jednak, co najbardziej zwróciło uwagę Kieffera, było *mise en place*. Bez wątpienia był to styl Boudiera, ale równie dobrze mógł to też być jego własny. Pojemniki z pokrojonymi ziołami stały na dole po prawej stronie, tak by lekkim ruchem w lewo można je było sypnąć na talerz. Noilly Prat stał między białym a czerwonym winem, wszystko było uporządkowane dokładnie w taki sposób, jaki Kieffer zapamiętał z czasów swojej nauki.

Kiedy Boudier tu był? Powinno to być łatwe do ustalenia po ocenie stanu składników. Kieffer zrobił krok w kierunku stanowiska roboczego, gdy coś za nim głośno i wyraźnie zaskrzypiało. Dźwięk był metaliczny i musiał dobiegać z zewnątrz. Nagle usłyszał skrzypnięcie.

Drzwi na tyłach. Ktoś musiał poradzić sobie z zardzewiałym zamkiem.

Kieffer podbiegł do kuchennych drzwi i przyłożył ucho do metalowej powierzchni. Wydawało mu się, że słyszy kroki. Szybko zgasił światło; możliwe, że jasna smuga była widoczna przez szparę w drzwiach.

– Rozejrzyjmy się najpierw na górze.

– Gilbert, idiota z ciebie. Najpierw zawsze trzeba zabezpieczyć parter. Myślałem, że byłeś w Legii, czego oni właściwie was tam nauczyli...

– Dobra, dobra, masz rację. Ale tu na dole na pewno nic nie ma.

Kieffer poczuł, że nogi mu się trzęsą, jakby były z galarety. Z kuchni prowadziło tylko jedno wyjście, a on zostawił klucz w zamku od zewnętrznej strony. Musiał otworzyć drzwi, a potem zamknąć je na klucz od środka. Już naciskał klamkę, gdy przypomniał sobie, jak strasznie zaskrzypiały wcześniej zawiasy. Puścił klamkę, podbiegł do *mise en place* Boudiera i w ciemności poszukał butelek. Pierwsza z rieslingiem. Druga z wermutem. Trzecia – Côtes du Rhône. Czwarta z oliwą vierge extra. Złapał tę ostatnią i wrócił do drzwi. Szybko polał oliwą górną tuleję zawiasów, a potem dolną. To musi zadziałać.

Gdy uchylił lekko drzwi, zawiasy – mimo że potraktował je prowansalską oliwą – zaskrzypiały cicho, ale zdawało się, że obaj mężczyźni na parterze niczego nie zauważyli. Kieffer błyskawicznie sięgnął po klucz, wsunął go do zamka z drugiej strony, przekręcił i wyjął. Oddychając ciężko, stał przy kuchennych drzwiach i zastanawiał się, gdzie mógłby się ukryć. Może uda mu się wcisnąć do jednej z szafek? Ale to niezbyt dobra kryjówka. W jakiś sposób wyczuwał, że mężczyźni na parterze nie byli zwykłymi włamywaczami. Systematycznie przeszukują cały dom i zajrzą do każdej szafy, każdej szuflady. Był w pułapce.

Kieffer otarł pot z czoła. Po kilku minutach przeszukiwania kuchni po omacku udało mu się znaleźć zapalniczkę, dzięki czemu mógł użyć świeczki. Przewornie nie zapalał światła pod sufitem. Był raczej pewien, że z zewnątrz nie da się dostrzec płomienia świecy. Zresztą nawet gdyby tak było, nie miał wyboru. Siedząc dalej w ciemności, w żaden sposób nie zdoła się stąd wydostać.

Nagle usłyszał skrzypienie. Schody uginały się pod stopami mężczyzn. Kieffer zdecydował się jednak zgasić świeczkę. Chwilę później usłyszał, jak ktoś chwyta za klamkę. W szparze u dołu drzwi widać było światło.

– Są zamknięte.

– Kopnij je.

– Zapomnij, to ogniotrwałe drzwi. Przyniesiś dłuto. Po-czekam tutaj.

– Cholera, Gilbert, pierwszy lepszy harcerz wiedziałby lepiej, co robić. Przyniosę żelastwo, a ty zejdz na dół i zabezpieczaj.

– Daj spokój. Przecież to zasrana wiejska chata, a nie pieprzone Kongo!

– To był rozkaz, Gilbert – syknął ten drugi. – Jeżeli natychmiast nie...

– Tak jest, szefie.

Kieffer usłyszał, że obaj mężczyźni znów schodzą po schodach. Miał dwie, może trzy minuty. Znów zapalił świeczkę i podszedł do kuchenki. Teoretycznie powinna istnieć możliwość, by wydostać się na dach przez okap kuchenny. Znajdował się dokładnie nad kuchenką. Prowadziły do niego cztery mniejsze rury, które zbiegały się, tworząc szeroki na metr kwadratowy szyb, prowadzący pionowo na górę. Jako uczeń nie raz, nie dwa musiał czyścić dolną część takich szybów i wiedział, że zwykle są w nich małe szczelby, po których można się dostać na górę.

Gdy wspiął się na kuchenkę, jego spojrzenie jeszcze raz padło na *mise en place*. Nagle ogarnęło go zdziwienie. W bladym blasku świecy dostrzegł kontury salaterek i miseczek, coś

jednak skłoniło go, by wrócić do stanowiska Boudiera. Było tam dwanaście pojemników ze stali szlachetnej i siedem plastikowych.

Siedem. Nie sześć.

Usłyszał kroki. Wysunął szufladę chłodni umieszczonej pod blatem. Dziewięć pojemników ze składnikami do sosów. Nie osiem. Zwrócił też uwagę, że jeden z plastikowych pojemników oraz jeden stalowy miały wieczka w innym kolorze niż pozostałe. Oczywiście było, że nie należały do *mise en place* Boudiera.

Mężczyźni weszli po schodach. Kieffer sięgnął po pojemniki z pokrywkami w innych kolorach. Dysząc, wszedł na kuchenkę i odkręcił śruby mocujące kratę wyciągu. Słyszał, jak tamci zmagają się z drzwiami. Podniósł właz i zdmuchnął świecę. Otoczyła go ciemność.

Zlany potem i drżąc na całym ciele, Kieffer otworzył drzwi swojego pokoju w zajeździe. Tak bardzo chwiał się na nogach, że niemal przetoczył się przez próg i musiał przytrzymać się komody. Gdy usiadł na łóżku i wypalił papierosa, poczuł się trochę spokojniejszy. Dopiero teraz dostrzegł w wielkim lustrze szafy odbicie, które gapiło się na niego.

Czy to naprawdę był on? Wyglądał jak ci biali aktorzy z amerykańskich filmów niemych, którzy udawali czarnych. Twarz i ręce pokrywała czarna, mazista substancja, będąca mieszanką sadzy, oleju i spalonych tłuszczów, które przez dziesiątki lat codziennego gotowania zebrały się w kuchennym szybie. Sięgające ramion blond włosy były sklezione, a ubranie miało tę samą, brązowo--czarną barwę, co jego twarz. Obawiał się, że kremowe obicia siedzeń w wypożyczonym samochodzie nie wyglądały dużo lepiej.

Gdy brał prysznic, przez głowę przelatywały mu różne myśli. Czy powinien zadzwonić na policję? Postanowił tego nie robić. Nie zamierzał wyjaśniać funkcjonariuszom, dlaczego włamał się do sanktuarium Boudiera, a poza tym nie był w stanie udowodnić obecności uzbrojonych siepaczy. Czy to byli ludzie? Czy szukali Boudiera? Ktoś odważniejszy od niego po ucieczce na dach przez komin zapisałby numery rejestracyjne samochodu, którym przyjechali, i zapamiętałby, jak wyglądają. Ale Kieffer tylko zszedł po rynnie i najszybciej jak mógł popędził do samochodu, a potem pognął autostradą.

Było pewnie koło czwartej nad ranem. Kieffer aż palił się do tego, by rzucić okiem na zawartość obu pojemników, które zabrał z „Lisiej Nory”. Czy to z ich powodu coś przytrafiło się Boudierowi? Zbada te rzeczy, ale do tego potrzebował kuchni. Swojej kuchni. Kieffer odłożył na nocny stolik notatkę z wiadomością, w której informował właściciela zajazdu o konieczności nagłego opuszczenia pokoju z powodów rodzinnych. Pod karteczką położył banknot o nominale stu euro.

Następnie wyszedł z budynku, rzucił torbę na tył mercedesa i ruszył w drogę. Na pierwszej napotkanej stacji benzynowej kupił torbę izotermiczną i dwa worki lodu. Nie miał pojęcia, od jak dawna tajemnicze składniki Boudiera znajdowały się w kuchni „Lisiej Nory”. Wątpił jednak, by w temperaturze pokojowej mogły przez dłuższy czas zachować świeżość.

Gdy wypełnił torbę kostkami lodu, zerknął na zawartość obu pojemników. W tym metalowym, wyjętym z szuflady ze składnikami do sosów, była jakaś żółta papka, która przypominała trochę crème brûlée. Leżała w szufladzie chłodni, więc wyglądała dość dobrze. Kieffer otworzył plastikowy pojemnik. W środku znajdowało się coś, co wyglądało jak pokrojone w małe kostki mango. Było w wyraźnie gorszym stanie, bo pudełko nie stało w lodówce. Wśród kosteczek znajdowały się też większe kawałki, i te prezentowały się nieco lepiej. Kieffer zatrasnął oba pojemniki, położył je na lodzie i zamknął torbę izotermiczną. Znów usiadł za kierownicą. Do Luksemburga miał dwieście kilometrów. Droga była pusta i Kieffer dotarł do celu w półtorej godziny. Parę minut po szóstej otworzył drzwi „Deux Eglises”, wszedł kuchennymi schodami na górę i zabrał się do pracy.

Gdy około południa Vatanen przekroczył próg restauracji Kieffera, spojrzał na niego zdziwiony.

– Nieczęsto się zdarza, byś zapraszał mnie na obiad do swojej restauracji. Właściwie nigdy. Z jakiej to okazji? Świątujemy twoje niewinnienie? A może Gabin przyznał ci gwiazdkę? Kieffer pokręcił głową.

– Ani jedno, ani drugie. Byłem u Boudiera, Pekka.

– To ten kucharz z gwiazdką, u którego się uczyłeś, tak? Ten despotyczny Francuz?

– Właśnie. Być może coś mu się przytrafiło, tak samo jak Ricardowi. Nie wiem, czy Boudier jeszcze żyje. I myślę, że cała ta historia ma coś wspólnego z tym.

Kieffer wskazał na stół nakryty dla dwóch osób. Właściciel restauracji otworzył już butelkę Pinot Noir Coteaux de Schengen, rocznik 1995, jedno z ulubionych win Vatanena. Pośrodku stołu stała waza.

– Mamy cały lokal dla siebie – wyjaśnił Kieffer. – Policja nagrała mi się na automatycznej sekretarce. Mogę otworzyć dopiero w czwartek.

– I co to takiego? – spytał Vatanen i przyjrzał się nieufnie wazie. – To chyba nie jest ta tłusta luksemburska zupa fasolowa?

– Nazywamy ją *Bouneschlupp*, to prawdziwy delikates i nazywanie jej tłustą jest impertynencją. Nie, to tutaj to krem warzywny. Usiądź, główne danie przyniosę później.

Vatanen zrobił, co mu kazano, i sięgnął po dekanter.

– Ten późny burgund bardzo mi odpowiada. Czekam jeszcze dzisiaj telekonferencja z GD 4. – Gdy zobaczył, że Kieffer patrzy na niego nierozumiejącym wzrokiem, dodał: – Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa, wydział C5. Zajmują się normalizacją orzechów, ale dziś chodzi o truskawki. Pewnie też muszą zostać dodatkowo znormalizowane.

– I po co to?

– Wyrzykowe kontrole w supermarketach wykazały przykre zróżnicowanie w zakresie powiększonego dna kwiatowego *vulgo* miąższu owoców. Oczywiście tak być nie powinno.

– A dlaczego nie? – spytał Kieffer. – Czy wtedy truskawki gorzej smakują?

– Truskawki z pewnością smakują wyśmienicie. Ale wcale nie o to tu chodzi. Do czego by doszło, gdyby każdy wieśniak z Hiszpanii czy Holandii produkował sobie owoce o dowolnych rozmiarach? Od tego są przecież europejskie dyrektywy. I dlatego należy podjąć decyzję, czy interesujące nas pod tym względem kraje powinny dostać ostrzeżenie, czy może też należałoby określić swobodniejsze normy rozmiarów truskawek. Politycznie rzecz biorąc, to drażliwa kwestia.

– Ale skoro chodzi o truskawki, to co właściwie ma z tym wspólnego wydział dziadków do orzechów?

– Od razu widać, że nie masz pojęcia o karpologii. Truskawki to jagody pozorne, tak właściwie z biologicznego punktu widzenia chodzi o orzechy. Ale w sumie nie o tym chciałem mówić. *Chef d'unité*, a więc swego rodzaju naczelny orzech, jest greckim plantatorem oliwek, nikt zresztą nie wie, w jaki sposób dostał to stanowisko. Prawie w ogóle nie mówi po angielsku i zupełnie nic nie wie o truskawkach, a już tym bardziej o międzynarodowym prawodawstwie. Nie powstrzyma go to jednak przed tym, by przez wiele godzin przekonywać nas do swojego stanowiska. Z tej perspektywy późny burgund czyni sytuację trochę znośniejszą. Ale dajmy już sobie spokój z tym gadaniem o komisjach z Brukseli. Opowiedz lepiej o Boudierze. A ja zacznę jeść, bo inaczej zupa wystygnie.

– Już jest zimna. To *vichyssoise*.

– Jakie to praktyczne. W takim razie może poczekać.

Kieffer szybko opowiedział przyjacielowi o swoich przeżyciach. Mówił o pięknej pani Gabin i o tym, że krytyka kulinarnego Ricarda, nim zszedł z tego świata w „Deux Eglises”, widziano w restauracji Boudiera. Następnie poinformował Vatanena o spalonym „Renard Noir”, włamaniu do „Lisiej Nory” i swym pospiesznym powrocie.

– Ciekawe, mój drogi. Ale to, czy całe te emocje ci służą, to już inna sprawa. Bo chyba raczej nie. Wyglądasz okropnie.

– Wielkie dzięki, Pekka.

– Ale mimo wszystko, jeśli dobrze zrozumiałem, choć nie jesteś dużo mądrzejszy niż wcześniej, udało ci się zdobyć dwa tajemnicze pojemniki. Co w nich było?

– Jakiś owoc. Trudno to wyjaśnić... Spróbuj najpierw zupy, to zrozumiesz.

Vatanen nalał sobie na talerz trochę jasnej, kremowej zupy i posmakował. Mlaskał przy tym potwornie. Kieffer od razu wiedział, że nie jest to wyraz zadowolenia, ale raczej uprzejmość.

– Pyszne, Xavier. To znaczy, jeśli ktoś lubi zimne zupy. Ale wolę już gazpacho, ma trochę więcej smaku. Jak dla mnie, ta jest odrobinę zbyt mdła.

– Uważasz, że jest straszna.

– Krótko mówiąc, tak.

Kieffer sięgnął po srebrzysty garnuszek stojący na stole i zdjął z niego pokrywkę. Pod nią kryło się coś ciemnobrązowego wielkości piłki golfowej.

– Co to takiego, trufla?

– Coś w tym stylu. – Kieffer obszedł stół i za pomocą tarki do truflii wkroił do zupy odrobinę cieniuteńkich płatków brązowej substancji. – Spróbuj jeszcze raz.

Kieffer w napięciu obserwował twarz Vatanena, gdy Fin z miną wyrażającą powątpiewanie wziął łyżkę do ust. Najpierw jego oczy otworzyły się szeroko ze zdumienia. Potem rysy mu złagodniały – usta lekko się otworzyły, a dolna warga zadrżała.

– *Sataan Helvetti!* To jest... co to takiego?

– Nie mam pojęcia, Pekka. Podejrzewam, że to jakiś owoc, w pojemniku było sześć sztuk wielkości pięści. Są żółte, trochę włókniste, coś między mango i ananasem. A w pojemniku na składniki do sosów była żółta papka. Sądząc po konsystencji i smaku, prawdopodobnie została sporządzona z owoców z drugiego pojemnika.

– Mógłbym to coś zobaczyć?

– Pewnie. Chodźmy do kuchni. – Gdy Vatanen wstał, Kieffer zauważył, że jego talerz był pusty. – Przy pierwszych dwóch talerzach też tak miałem.

– Co?

– Rzuciłeś się na tę zupę jak w transie. Nie zauważyłeś tego?

– Nie, Xavier, ja... właściwie to nie lubię *vichyssoise*. To pierwsza zupa, która tak niesamowicie mi smakowała.

Chwilę później, już w kuchni Kieffera, Vatanen obejrzał tajemniczy owoc.

– Od piętnastu lat zajmuję się polityką rolną Unii Euro-pejskiej, wyjeżdżałem już do Ameryki Południowej i Azji, ale tego owocu jeszcze nigdy nie widziałem. Został ci jakiś w całości?

– Nie, mam tylko to, co leżało u Boudiera. Może w koszu na śmieci była skórka, ale ze względu na tych zabijaków pod drzwiami jakoś na to nie wpadłem. A teraz na pewno już tam nic nie ma. Jestem przekonany, że ci faceci zabrali wszystko.

Vatanen rozejrzał się z dezaprobatą po kuchni. Wszystkie powierzchnie robocze zavalone były kuchennymi przyborami, nożami, blenderami i szatkownicami, wszędzie stały brudne miski.

– Myślałem, że twój lokal jest jeszcze zamknięty. Powiedz, Xavier, od kiedy tu pichcisz?

– Od wczoraj rana. Gotuję od wczoraj rana. Prawie w ogóle nie spałem. – Kieffer sięgnął po jedyny taboret stojący w kuchni i usiadł. – Zrobiłem z tym owocem wszystko, co możliwe, Pekka. Gotowałem go, smażyłem, marynowałem, zapiekałem w cieście, przygotowywałem musy, mroziłem na sorbet.

Kieffer ukrył twarz w dłoniach. Był potwornie zmęczony.

– W lodówce znajdziesz *fruit mystérieux... braisé, feuilleté, poêlé...* próbowałem na każdy pieprzony sposób, jaki tylko możesz sobie wyobrazić. Wszystko bez sensu, a jeśli chodzi o smak, to w najlepszym wypadku nic niewarte. Trzeba je prażyć w salamandrze albo na grillu, do tego udało mi się dojść, i dopiero wtedy uwalnia się aromat. Prawdopodobnie ma to coś wspólnego z uwalnianiem olejków eterycznych.

Vatanen przykucnął przy nim i położył mu rękę na ramieniu.

– To wszystko na pewno jest fascynujące z kulinarnego punktu widzenia, ale musisz się teraz przespać, mój przyjacielu. Jeśli dobrze zrozumiałem, od czterdziestu ośmiu godzin jesteś bez przerwy na nogach. Wypij jeszcze łyk burgunda, zapal sobie papierosa, ale potem zadbaj o to, by przespać się co najmniej dziesięć godzin.

Kieffer wstał nagle i ze złością strącił z ramienia rękę Fina. Czy Vatanen nie pojmował, jakiego odkrycia dokonał?

– Pekka, miałeś zaledwie kilka okruszków w zupie, którą właściwie uznałeś za okropną. A potem tak wiosłowałeś łyżką, jakby nie było jutra. To coś to czysta magia.

Vatanen kiwnął głową.

– Potrzebujemy eksperta, który zbadałby dokładnie twój owoc. Wiem już, kto będzie się do tego świetnie nadawał. Ale teraz musisz się przespać. – I wzdychając, dodał: – A mnie czeka jeszcze monolog o truskawkach.

Gdy Vatanen podwiózł go do domku w Grund i tam wysadził, Kieffer poszedł do łóżka i od razu zasnął. Na dworze było już ciemno, kiedy obudził go dzwonek komórki. To była Valérie Gabin. Brzmiała, jakby była wściekła.

– Dlaczego do mnie nie zadzwoniłeś? Byłeś u Boudiera i nic mi nie powiedziałeś!

– Valérie, naprawdę przepraszam. Chciałem do ciebie zadzwonić, ale to z Boudierem trochę wytrąciło mnie z równowagi, a potem... – Kieffer milczał przez chwilę. Valérie nic nie powiedziała, ale w słuchawce słyszał jej oddech. Serce musiało walić jej jak szalone. – Stało się też coś jeszcze. Chętnie opowiem ci o tym ze szczegółami, ale właściwie to nie jest rozmowa na telefon.

Szefowa Gabina wydawała się trochę udobruchana.

– Sorry, przepraszam, że tak się denerwuję. Ale trochę już tego wszystkiego dla mnie za dużo. Wcześniej w naszym biurze była jeszcze raz policja. Opowiedzieli mi o pożarze i zniknięciu Boudiera. Zupełnie mnie zaskoczyli. Pytali też o ciebie.

– Co chcieli wiedzieć?

– No cóż, czy rzeczywiście był twoim nauczycielem, co z ciebie za typ i tak dalej.

W czasie rozmowy Kieffer przeszedł z sypialni do kuchni. Nacisnął przycisk gigantycznego ekspresu do kawy marki Vibiemme i sięgnął po opakowanie espresso.

– I co im powiedziałaś? Że podejrzany ze mnie typ?

– Bzdury, powiedziałam im prawdę. Że pracowałeś kiedyś u Boudiera, że prowadzisz restaurację w Luksemburgu. Że mogłeś zostać wybitnym kucharzem nagrodzonym gwiazdką, ale wolisz przygotowywać autentyczne lokalne potrawy. Z przywiązania do rodzinnych stron.

Kieffer uśmiechnął się krzywo. To ostatnie było bardzo dalekie od prawdy, ale w sumie nie było też kłamstwem.

– Słuchaj, Xavier. W sobotę mam spotkanie niedaleko ciebie. Ceremonia wręczenia nagród w Metz. Chciałabym... chciałabym się z tobą spotkać. Moglibyśmy wybrać się gdzieś na śniadanie w niedzielę. I wtedy opowiesz mi wszystko, dobrze?

– Dobrze, byłoby miło, Valérie.

Na chwilę na linii zapadła cisza.

– I musimy jeszcze raz pomówić o Ricardzie.

Umówili się w kawiarni w centrum Luksemburga, a potem ona przerwała połączenie.

Kieffer ustawił filiżankę do espresso pod filtrem i patrzył na płynący do naczynia ciemny napój. Vatanen zalecił mu dziesięć godzin snu. Spał najwyżej siedem, ale czuł się wystarczająco wypoczęty.

Wypił kawę, przeszedł do salonu i opadł na kanapę przed telewizorem z butelką piwa Mousel i torebką pistacji.

Przeskakując po niemieckich i francuskich kanałach, trafiał na różne amerykańskie seriale kryminalne, których akcja za każdym razem wydawała się toczyć według tego samego schematu. Młodzi, ubrani w białe kitle technicy kryminalistyki zajęci sekcją na wół rozłożonych zwłok albo analizujący krew i włosy za pomocą jakichś urządzeń. I wszystko pokazane w dużym zbliżeniu.

Jeszcze gorsze wydawały mu się jednak pokazy gotowania. Przeklikał się przez cztery różne programy, w których na wyścigi coś pichcono i krojono. Po kuchennym maratonie ostatniej nocy nie istniało chyba nic, co miałby mniejszą ochotę oglądać niż mężczyźni w białych czapkach, przybierających przed kamerą śmieszne pozy i udzielających fachowych porad o zagęszczaniu sosów.

Dopiero gdy natrafił na stary film z Bogartem, zrelaksowany odchylił się na oparcie. Nie znał tej produkcji. Bogart grał marynarza na statku turystycznym na Karaibach. Kieffer sięgnął po garść pistacji i liczył na to, że zaraz ukaże się Lauren Bacall. Chwilę później już spał.

W śnie stał na swoim stanowisku i siekał pietruszkę, a przy tym próbował przypomnieć sobie jakiś skomplikowany przepis. W tym czasie Bacall jeździła po jego kuchni na rowerze górskim i uwodzicielsko mrugała do niego zielonymi oczami. Miała na sobie letnią sukienkę i trampki. Gdy Kieffer zaoferował jej kawałek tarty z mango, rozgniewała się i zwymyślała go po fińsku.

Około piątej rano znów się obudził i od razu całkiem oprzytomniał. Na ósmą umówił się z Vatanenem. Uznał, że ma dość czasu, by pójść do restauracji i porządnie tam posprzątać.

Jedną z wielkich zalet życia na luksemburskich przedmieściach było dla Kieffera to, że w wiele miejsc mógł dotrzeć pieszo, przede wszystkim do pracy.

Jeśli nie lało jak z cebra ani nie padał śnieg, każdego ranka opuszczał mały domek przy Tilleschgass i przechodził starym, kamiennym mostem nad Alzette. Tego ranka było jeszcze ciemno, a mała uliczka była całkiem pusta. Za mostem Kieffer skręcił w lewo i wspiął się wybrukowaną Rue de Trèves, która stromo pięła się w górę.

Gdy dotarł do miejskich murów, przystanął na chwilę i obejrzał się za siebie na dominujące nad dzielnicą Grund, oświetlone reflektorami opactwo Neumünster i wznoszące się powyżej Górne Miasto. Potem ruszył na skos, by dotrzeć do małych schodów w tak zwanym Murze Wacława, i dalej w dół do rzeki.

Tu zaczynała się ta część drogi, którą Kieffer lubił najbardziej. Niewielka ścieżka wiła się wzdłuż rzeki Alzette aż do dzielnicy Clausen. Wiszące nad drogą gałęzie klonu i rzeka ze skałami wznoszącymi się na prawym brzegu zawsze działały na niego uspokajająco.

Po kilkuset metrach dotarł do browaru Mousel w samym centrum Clausen. Wokół niego, przyklejone do skalnych ścian, tłoczyły się małe domki. Życie na przedmieściach, pomyślał Kieffer, przypomina trochę życie w jakiejś szwajcarskiej dolinie. Z żadnego miejsca nie widać horyzontu. Przyjezdni po jakimś czasie mogą się tu poczuć nieswojo, ale Kieffer na widok stromych zboczy i podziurawionych wartowniami jak sito kazamat za każdym razem doświadczał poczucia bezpieczeństwa.

Minął browar i przeszedł przez starą bramę miejską w Rue Malakoff, która wiła się aż do „Deux Eglises”. Jeśli akurat miał ochotę jeszcze trochę się poguzdrać, zamawiał kawę w barze na rogu i przyglądał się porannej krzątaniu. Ale dziś było na to o wiele za wcześnie.

Gdy dotarł do restauracji, zaczynało świtać. Kieffer rzucił okiem na zasną dzielnicę Clausen, rozciągającą się poniżej restauracji. Domki z pruskiego muru z czworokątnymi wieżyczkami kryły się jeszcze w półmroku.

Dalej na zachód, gdzie Górne Miasto na skalnym płaskowyzu wznosiło się nad *ville basse*, promienie słońca złociły już iglice katedry Notre Dame. To właśnie tej katedrze i położonemu w dzielnicy Clausen kościołowi Sainte Cunégonde restauracja „Deux Eglises” zawdzięczała swoją nazwę.

Gdy Kieffer wybierał nazwę dla swojego lokalu, nie zrobił tego tylko dla kaprysu. Stał wówczas, tak jak teraz, przed położoną na wzgórzu restauracją i rozkoszował się widokiem miasta z dwoma dobrze widocznymi kościołami, jednym niemal w zasięgu ręki i drugim, tak odległym.

Właśnie zdał sobie sprawę, jak dobrze ta nazwa pasuje nie tylko do samego lokalu, ale i do całego miasta Luksemburg – d’Stad, jak mawiali miejscowi. Tam daleko, na starym mieście, rezydowała okazała Notre Dame. Od stuleci chodzili do niej na mszę bogaci Luksemburczycy, by później, podczas niedzielnych spacerów, przechadzać się wśród eleganckich butików i kawiarenek *ville haute*.

Natomiast tutaj, na dole, przykucnęła pochylona, smagana wiatrem Kunegunda, kościół dla mniej znaczących ludzi, ze skrzypiącymi ławkami i spękana podłoga. To, że Dom Boży w Clausen nosił imię patronki chorych dzieci, nie było przypadkiem.

Określane mianem przedmieść dzielnice w dolinie Alzette niemal zawsze były mrocznym podbrzuszem miasta, zbiorowiskiem garbarni, manufaktur i fabryk, pełnym okropnych zapachów

i hałasu, cholery i gruźlicy. Grund i Clausen zamieszkiwane były przez robotników, dla których błyszczące Górne Miasto było co prawda widoczne, ale pozostawało całkowicie nieosiągalne. Tu, na dole, w Grund, mieściło się też miejskie więzienie. „Am Gronn sinn” było kiedyś synonimem „siedzieć w więzieniu” – ten, kto mieszkał w *ville basse*, nie miał zbyt wielu powodów do radości.

Przez stulecia mieszkańcy przedmieść Luksemburga byli dla wpływowych tego miasta praktycznie niewidzialni. Bo jak inaczej można wyjaśnić, że mosty kolejowe i autostrady nad doliną rzeki Alzette wybudowano w taki sposób, że do dziś pociągi i samochody dudnią nad głowami mieszkańców *ville basse*?

Tymczasem słońce zdążyło już wstać nad budynkami Unii Europejskiej na wzgórzu Kirchberg i rozświetliło rzekę. Kieffer czuł, że przynigdy się stąd nie wyprowadzi. Znał każdy domek, każdą uliczkę. Musiałoby się wiele wydarzyć, by dobrowolnie stąd odszedł.

Zwłaszcza że od jakiegoś czasu Dolne Miasto się rozwijało. Zniknęły kominy fabryk i rakarnie. Artyści i bohema wykupili od miejscowych zrujnowane domki, z początku po bardzo korzystnych cenach, bo wielu aż zanadto się cieszyło, mogąc wreszcie opuścić te podupadłe dzielnice.

Teraz Grund i Clausen nie były już obskurne i brudne, lecz – jak wyczytał niedawno Kieffer w pewnej niemieckiej gazecie – „malownicze i tętniące życiem”. Autor posunął się nawet do stwierdzenia, że Clausen było na najlepszej drodze do tego, by stać się najgorętszą artystyczną dzielnicą Europy.

Z jednej strony Kieffera jako kogoś, kto urodził się w Dolnym Mieście, cieszył fakt, że jego dzielnicy wiedzie się lepiej niż w przeszłości oraz że wartość jego odziedziczonego po rodzicach domku nad rzeką w ciągu pięciu lat niemal dwukrotnie wzrosła.

Z drugiej strony ten gwałtowny rozwój Dolnego Miasta trochę go przerażał. Skoro nawet wśród niemieckich dziennikarzy rozeszły się wieści, że Clausen pięła się na szczyt, to w każdej chwili mogły zacząć pojawiać się tu autokary pełne turystów.

Kieffer oderwał wzrok od panoramy miasta i otworzył frontowe drzwi.

– Jeśli moją restaurację złączą z grupą turystów z Teksasu – mruknął do siebie – to może jednak się stąd wyniosę.

Tuż po ósmej Vatanen zapukał do drzwi „Deux Eglises”. Nie wyglądał na wyspanego, ale dla urzędników Unii Europejskiej była to przecież dość wczesna pora, pomyślał Kieffer. Z tego, co wiedział, Fin prawie nigdy nie pojawiał się w swoim biurze przed dziesiątą i tylko z rzadka pozostawał w nim po godzinach. Zwykle każdego wieczoru o osiemnastej Pekka siedział już w barze Kieffera, rozkoszując się smakiem rivanera z Greiveldange, którym chętnie oficjalnie ogłaszał koniec pracy.

Vatanen zaparkował podstarzałe volvo kombi. Przyjaciel gestem zaprosił Kieffera do swojego czarnego potwora.

– Wsiadaj, monsieur. Mamy szmat drogi przed sobą.

– A dokąd się wybieramy? – zapytał Kieffer i opadł na siedzenie pasażera.

– Do Hohenheim.

– Czy to nie jest w Niemczech?

– Tak, w okolicach Stuttgartu, Uniwersytet Hohenheim. Instytut Technologii Żywności im. Maxa Plancka. To tam pracuje nasz człowiek.

– I czym konkretnie zajmuje się twój znajomy? Jest chemikiem?

Vatanen przytaknął i uruchomił silnik volvo, które dość ciężko stoczyło się po wysypanym żwirze podjeździe.

– Klaus Scheuerle, doktor chemii i biologii. Studiował w Stanach i w Szwajcarii. *Summa cum laude et cetera pp.* Zastępca dyrektora instytutu. Często dla nas pracował, to znaczy dla STOA.

Kieffer jęknął.

– Kolejny niezrozumiały unijny skrót.

– No właśnie. Oznacza Scientific Technology Options Assessment. Ten dział sprawdza, co się dzieje, gdy dopuści się do użytku genetycznie zmodyfikowaną żywność albo materiał siewny – co by się wtedy mogło stać. Ale też, jaki wpływ mają kieszonkowe komputery na tradycyjne struktury rodzinne. Myślę, że takie ogólne, zrozumiałe określenie tego, co robią, to ocena skutków wykorzystania technologii.

– Wcale nie brzmi tak nieciekawie.

– Nie, i wcale takie nie jest, wręcz przeciwnie. Po części to fascynująca sprawa. Szkoda tylko, że nikt tego nie czyta.

Po opuszczeniu Luksemburga jechali dość długo autostradą na wschód. Przy Mannheim odbili na południe, kierując się na Stuttgart. Ruch był na szczęście słaby, w Badenii--Wirtembergii trwały jeszcze wakacje. Vatanen mógł nie zdejmować nogi z gazu.

– Czy twojemu przyjacielowi można ufać? Pomoże nam?

– Powiedziałbym raczej, że to znajomy z pracy. Trochę z niego dziwak, ale znamy się już ponad dwadzieścia lat. Uważam, że jest w porządku. Jako naukowcy pracowaliśmy już ze sobą i mieliśmy częsty kontakt. Raz nawet napisaliśmy razem pracę o materiałach siewnych. A gdy miałem posadę w ministerstwie rolnictwa w Helsinkach, wciąż spotykaliśmy się na różnych konferencjach. I upijaliśmy się nawzajem, dopóki jeden z nas nie zasnął pod stołem. Właściwie to Scheuerlemu i jego instytutowi podrzucaliśmy w ostatnich latach sporo unijnych zleceń. Jesteśmy jednym z najważniejszych źródeł finansowania jego instytutu. Już choćby z tego względu nie powinien nas zbyć, tak myślę. Zwłaszcza że dla botanika twoja historia jest dość interesująca.

– Co mu powiedziałaś przez telefon?

– No... prawdę. Ten facet ma za duży mózg, żeby mu wciskać jakieś gówno.

Powiedziałem mu też, że sprawa jest dość drażliwa i że ten owoc trafił w twoje ręce okreśną drogą.

– I fakt, że sprawa jest delikatna, nie przeszkadza temu Scheuerlemu?

– Nie. Wyjaśniłem mu też, że gdyby miał jakiegokolwiek wątpliwości etyczne, może od razu powiedzieć, że nie chce mieć z tym nic wspólnego. On zaś odpowiedział tylko, że większość interesujących rzeczy jest w jakiś sposób podejrzana. Taki już jest. A to, że profesjonalny kucharz z ponad dwudziestoletnim doświadczeniem nigdy jeszcze nie widział na oczy tej substancji, też wydawało się go ciekawić.

Dotarli na uniwersytet krótko po jedenastej. Vatanen uprzedził Scheuerlego przez komórkę, że wkrótce się pojawią. Instytut Maxa Plancka mieścił się w jednym z tych budynków użytkowych z lat sześćdziesiątych, które wyglądały tak, jakby w całości odlano je z żelbetonu. Nie był w najlepszym stanie. Wokół budynku rozstawiono ogrodzenia, a tablice ostrzegały o odpadających elementach fasady. Niektóre z okien były częściowo zaślepione i w południowym świetle pobłyskiwały przygaszoną barwą miedzi.

Jeszcze zanim przeszli przez główne wejście do foyer, Kieffer przeczuwał, jak wyglądać będzie wnętrze budynku. I nie pomylił się. Patrzył na podwieszane sufity z czarnymi jak sadza otworami wentylacyjnymi, szare marmurowe płyty na posadzce i kiedyś zapewne musztardowo--żółte sofy i fotele, gdzie siedział jakiś człowiek i znudzony przeglądał czasopismo.

Gdy dostrzegł obu przybyszów, poderwał się i podszedł do nich z uśmiechem na twarzy. Scheuerle wyglądał na nieco podniszczonego, mocno opalonego mężczyznę po czterdziestce z wyraźnie już posiwiąłą lwią grzywą. Nosił czarne dżinsy i niebieską koszulę, na którą narzucił fartuch chemika w raczej zaskakującym czarnym kolorze. Do klapy przypinane miał różne plakietki. Na jednej z nich widniało: „Chemists do it periodically”.

Powitał Vatanena serdecznym uściskiem ręki i poklepał go po plecach.

– Pekka, cieszę się, że cię widzę – powiedział po angielsku. – Witaj. A to musi być twój przyjaciel, ten kucharz. – Scheuerle skinął Kiefferowi głową i uściśnął mu dłoń. – Przejdziemy na ty? Wszyscy jesteśmy mniej więcej w równym wieku. Jestem Klaus.

– Chętnie. Xavier, miło mi.

– Świetnie. Język angielski wam odpowiada? – spytał Scheuerle.

– Jeśli o mnie chodzi, możemy też mówić po francusku – zaproponował Fin, ale na to chemik pokręcił tylko energicznie głową, aż zatrzęsała się burza włosów.

– Skandynawowie nie powinni mówić po francusku. To sprzeczne z naturą. – Uśmiechnął się przy tym szelmowsko. – To duchowe męki, również dla rozmówcy. Poza tym mój francuski jest zbyt nędzny, bym mógł wyjaśniać kwestie naukowe. Brakuje mi do tego fachowego słownictwa. A przecież to po to tu przyjechaliście, prawda? A więc angielski. I zanim się rozgadamy, może przejdźmy najpierw do mojego biura. Tutaj nie ma szans na dyskretne rozmowy. Naukowcy w tym miejscu są gorsi niż moje piętnastoletnie córki bliźniaczki. Nic tylko paplają i plotkują.

Scheuerle poprowadził Kieffera i Vatanena schodami na górę, a potem długim, szarym korytarzem bez okien, oświetlonym jarzeniówkami.

– Współczesny monastyr, każdy siedzi sam w swojej celi i się męczy – wyjaśnił Scheuerle. Otworzył drzwi po prawej stronie. – Wskakujcie.

Wcale nie było łatwo przedostać się do biura naukowca. Prawie cała podłoga pokryta była fachowymi czasopismami, ułożonymi w stosy niemal metrowej wysokości. Resztę miejsca zajmowało masywne, stare dyrektorskie biurko z wiśniowego drewna, na którym stały co najmniej trzy monitory. W jedynej wolnej przestrzeni Scheuerle rozstawił dwa składane krzesła.

Potem podał gościom kawę i wreszcie usiadł w skórzanym fotelu.

– A więc, Xavier? O ile dobrze zrozumiałem Pekkę, wpadło ci w ręce coś, czemu powinien się przyjrzeć wykwalifikowany karpolog.

– Zgadza się. Nigdy wcześniej czegoś takiego nie widziałem – odparł Kieffer i postawił na stole przed sobą torbę izotermiczną. – Większość próbek, która mi jeszcze została, jest tutaj w środku. Wyjąłem ją z plastikowego pojemnika, w którym była przechowywana. Potem włożyłem to wszystko do woreczka strunowego i obłożyłem lodem. Mam nadzieję, że dobrze zrobiłem.

Scheuerle przekrzywił głowę, wyjął paczkę cygaretek i wziął jedną do ust.

– Powinno to przynajmniej zapobiec temu, by cały ten bajzel od razu nam się zepsuł. No dobra, przyjrze się temu w laboratorium. – Scheuerle spojrział na Kieffera i zmrużył oczy. – Skąd to pochodzi?

Kieffer rzucił okiem na Vatanena.

– Chyba wolałbym nie...

– Drogi Xavier, całe tło tej sprawy właściwie mnie nie interesuje, muszę jednak przynajmniej w zarysach poznać okoliczności, bo to może być pomocne w wykluczeniu paru kwestii.

Kieffer kiwnął głową, to miało sens.

– Chodzi o pewien owoc, o ile potrafisz to ocenić. Taki jednak, jakiego jeszcze nigdy w życiu nie widziałem. Pochodzi od innego kucharza, z jego kuchni. Znajdował się w jednym z pojemników z przygotowanymi składnikami do potraw, więc był już pokrojony na kawałki, część tego była zmiksowana, część ugotowana. Skąd ten inny kucharz miał ten owoc, tego już nie wiem.

– No dobrze. – Scheuerle wskazał na torbę izotermiczną. Kieffer przesunął ją w jego stronę. Naukowiec otworzył ją i rzucił okiem na siedem woreczków, ułożonych między wkładami chłodzącymi. – Jeszcze jedno pytanie. Co jest tak niezwykle w tym żółtawym owocu? Gdybyście byli karpologami, to być może potrafiłbym zrozumieć, że jesteście tak podekscytowani tym odkryciem. Ale jak sądzę, wam nie chodzi o sławę odkrywców? Nie liczyacie raczej na to, że owoc nazwany zostanie na waszą cześć, na przykład *Mangifera kieffera* czy coś takiego? – zachichotał, zadowolony z własnego dowcipu. – A zatem, co jest w tym takiego wspaniałego?

Przez kilka sekund panowała cisza. A potem Kieffer powiedział:

– Ten owoc... dobrze smakuje.

– No dobrze, ale...

– Przepraszam, ale nie wyraziłem się dostatecznie jasno. Ten owoc, a dokładnie mówiąc, wszystko, co się nim przyprawia, smakuje doskonale. Fantastycznie.

Klaus Scheuerle spojrział sceptycznie na żółtawe kosteczki w torbie izotermicznej. Kieffer nie mógł mieć mu tego za złe. Kawałki owocu były już nadgniłe i na rogach miały brązowe przebarwienia. W normalnym gospodarstwie domowym zawartość plastikowych woreczków dawno temu wylądowałaby już w koszu na odpady organiczne.

– Klaus, jak Pekka już ci wspominał, jestem kucharzem. Od wielu lat pracuję w branży gastronomicznej, większość czasu w restauracjach nagradzanych gwiazdkami. W związku z tym jadłem całą masę naprawdę pysznych rzeczy. Można by chyba powiedzieć, że próbowałem właściwie wszystkiego, czego mógłby chcieć skosztować w życiu człowiek zainteresowany dobrym jedzeniem. Znam czarujący aromat białych truflí z Alby w Piemontie, które całkiem słusznie kosztują ponad piętnaście tysięcy euro za kilogram. Siorbałem bretońskie ostrygi, które rybak zaledwie kilka minut wcześniej wyciągnął z wody. Delektowałem się perfekcyjnym

sufletem Paula Bocuse'a. A raz z moim kolegą Paulem Perrainem przyrządzałem *daube*, południowofrancuski gulasz, który gotowaliśmy przez trzy i pół dnia. Do tej pory uważałem, że ten *daube* był najsmaczniejszą rzeczą, jaką w życiu jadłem. – Kieffer wskazał na torbę izotermiczną. – Ale w porównaniu z tym tamto nic nie znaczy. W porównaniu z tym mój *daube* jest jak gotowe jedzenie do mikrofalówki. Ten owoc każdy posiłek zamienia w ucztę. I za każdym razem smakuje inaczej. Podkreśla smak, udoskonala go, ulepsza. Użyłem tego do pieczeni, zup, dań jednogarnkowych i za każdym razem to było jak objawienie. Nawet gdy to były zwykłe pieczone ziemniaki.

– To prawda – wtrącił się do rozmowy Vatanen. – Też go próbowałem, Klaus. Najwyraźniej to musi być jakiś wzmacniacz smaku. To było niesamowite. Jak jakaś eksplozja.

Kieffer z zapartym tchem opowiadał Scheuerlemu o ponad dwudziestoczterogodzinnym eksperymencie, o nieudanych próbach i o przypuszczeniach, że działanie tego owocu może mieć coś wspólnego z olejkami eterycznymi.

Scheuerle przez cały ten czas się nie odzywał, tylko słuchał i wypuszczał z ust kółka dymu. Gdy Kieffer skończył, spojrział na niego i na Vatanena. Potem wstał i zachichotał.

– Naprawdę świetna z was para. Znajdujecie to tajemnicze coś, które zaraz przekażę moim kolegom do analizy. Oczywiście zachowując wszelkie środki ostrożności. Kto wie, czy to nie jest trujące. Albo wręcz – przyjrzał się Kiefferowi i Vatanenowi, uśmiechając się krzywo – w jakiś sposób psychoaktywne. Teoretycznie coś takiego jest możliwe. Ale wy nie zawracaliście sobie tym w ogóle głowy. Po prostu wciągnęliście to w siebie jak studenciaki z pierwszego roku. Dla mnie to rock'n'roll.

Scheuerle sięgnął po torbę izotermiczną i gestem wskazał im, by poszli za nim. Laboratorium znajdowało się w bocznej części budynku.

– Tak jest lepiej na wypadek, gdyby coś miało wybuchnąć – wyjaśnił naukowiec, choć nikt go nie pytał.

Gdy doszli na miejsce, przekazał torbę izotermiczną jakiemuś asystentowi i polecił mu przygotować próbki i przechować resztę. Potem odwrócił się do Xaviera.

– Niczego nie obiecuję. Ale cała ta sprawa brzmi cholernie interesująco, dlatego przeprowadzimy wszystkie możliwe badania. Mimo to na twoim miejscu nie robiłbym sobie zbyt wielkich nadziei. Jeśli to rzeczywiście jest całkiem normalny owoc Bóg wie skąd, to nasze szanse wyglądają kiepsko.

– Co tak naprawdę zamierzasz zrobić z próbką? – spytał Kieffer.

– Najpierw ją sfotografujemy. Potem błyskawicznie ją zamrozimy i pokroimy w cieniutkie plasterki. Te trafią pod mikroskop i zostaną poddane różnym procesom próbkowania. Robię to w celach naukowych, by móc jednoznacznie określić gatunek. Ale, jak już wspominałem, podchodzę do tego raczej sceptycznie.

– Ale czy wszystkie owoce świata nie są opisane w jakimś leksykonie?

– Te znane oczywiście. Przed dwoma laty wraz z kolegą opublikowałem na CD katalog wszystkich naukowo udokumentowanych owoców i gdyby ten znajdował się wśród nich, to już bym go rozpoznał. Prawdopodobnie. Nigdy nic nie wiadomo. Stary mózg działa coraz gorzej i dlatego przeprowadzimy badania.

– Jakie jest więc prawdopodobieństwo, że chodzi o gatunek, który nie jest jeszcze skatalogowany? – spytał Vatanen.

Scheuerle wyduł wargi, spojrział na podwieszony sufit i zamarł na kilka sekund, jakby przeprowadzał w głowie jakieś skomplikowane obliczenia.

– Nie wiem. Mamy teraz wrzesień i do naszej karpologicznej bazy danych, w której rejestrujemy wszystkie nowe odkrycia, od początku tego roku wprowadzono około trzystu

pięćdziesięciu nowych owoców. I wprowadzamy tylko takie, które rzeczywiście są nowe. Jakiś ziemniak, który dzięki hodowli jest trochę inny od starego dobrego *Solanum tuberosum*, się nie liczy. Średnio wypada pięćset nowych wpisów rocznie. Ta liczba utrzymuje się na mniej więcej równym poziomie.

– Nie powinno być ich mniej? – zapytał Kieffer. – Myślałem, że do tej pory zbadano już niemal wszystko.

– Tak myśli człowiek w swej pysze, ale istnieją obszary w południowoamerykańskiej dżungli, na wyspach Polinezji i w północno--zachodniej Syberii, gdzie dotąd nie trafił żaden człowiek. – Scheuerle uśmiechnął się. – I również żaden naukowiec. Tam, w świecie, są jeszcze tysiące nieznanymi roślin, ach, co ja mówię, dziesiątki tysięcy. Ale nowe jadalne owoce to już raczej rzadkość.

– A smak? Czy będziesz też badać smak?

– Tak, to druga rzecz, którą zrobimy, i jest to też kierunek, po którym więcej sobie obiecuję. Spróbujemy się dowiedzieć, w jaki sposób ten owoc działa, to znaczy od strony chemicznej. Ale coś takiego może potrwać bardzo długo. Słowo „smak” w tym kontekście jest trochę mylące. Nawet zwykły sok pomarańczowy zawiera ponad dwieście różnych substancji aromatycznych. Ile z nich ma nasz owoc, kiedy wywołują one przyjemne doznania smakowe, w jaki sposób oddziałują z innymi składnikami? Cóż, zbadanie tego wszystkiego wymaga czasu. Ale mamy tu kilku dobrych chemików smakowych i dam im to do analizy.

– Chemików smakowych? – spytał Kieffer, sprawiając przy tym wrażenie nieco zde gustowanego. – Projektantów smaków? Myślałem, że takie typy pracują tylko w wielkich koncernach spożywczych. Żeby mdłe mrożone pizze w ogóle były jadalne.

– Albo żeby z trocin pozyskać aromat truskawek. Współczesna alchemia! – dodał Scheuerle. – Oczywiście teoretycznie potrafimy to robić, ale zajmujemy się raczej odwróconą inżynierią. My rozkładamy na elementy te wytworzone produkty. W celach naukowych. I po to, żeby się dowiedzieć, co rzeczywiście jest w tej mrożonej pizzy.

– Jestem ci bardzo wdzięczny za pomoc, Klaus, i nie chciałbym, żeby zabrzmiało to bezczelnie, ale...

– ...kiedy będą wyniki?

– Tak, o to właśnie chciałem zapytać.

– Jutro będziemy znali gatunek tego owocu, przy czym wynik, jak już wspomniałem, na dziewięćdziesiąt dziewięć procent brzmić będzie: „owoc nieznan”. A potem przyjdzie pora na prawdziwe badania. Za trzy tygodnie będziemy wiedzieć więcej.

Trzy tygodnie. Kieffer poczuł, jak uchodzi z niego powietrze. Scheuerle najwyraźniej to dostrzegł.

– Sorry, ale szybciej się nie da. Inaczej to się będzie rzucać w oczy. Do pewnego stopnia mam tu wolną rękę, ale nie mogę zatrudnić do badań nad waszym mango z Marsa całego instytutu karpologii. Nie mamy dość personelu. I wtedy dyrektor instytutu mógłby mi nadebrać na odcisk. Musimy trochę uważać.

Scheuerle odprowadził ich do wyjścia i obiecał, że odezwie się najszybciej, jak tylko będzie mógł. Kieffer i Vatanen wsiedli do samochodu i ruszyli w drogę powrotną do Luksemburga. W trakcie jazdy Vatanen powiedział:

– Ten stary zbieracz owoców aż się palił do tej roboty.

– Tak myślisz? Odniosłem wrażenie, że trochę mu się narzucaliśmy.

– Ależ nie, on zawsze taki jest. Gdyby uważał, że to nic niewarte, już po dwóch minutach by się nas pozbył.

– Nie jestem pewien, czy chcę czekać trzy tygodnie, Pekka.

– *Helvetti*, a co jeszcze zamierzasz zrobić? Spróbowałeś już wszystkiego. Byłeś u Gabin, u Boudiera, a od teraz pracuje dla ciebie Instytut Maxa Plancka. No i jest jeszcze luksemburska policja. Co oni właściwie robią z tymi pieniędzmi z budżetu?

– Nie mam pojęcia, Pekka, nie odzywali się już do mnie. Ale istnieje jeszcze jedno źródło informacji. Jedna możliwość, którą już wcześniej powinienem był wziąć pod uwagę. Ale dotychczas unikałem nawet samej myśli o tym.

– I co to takiego?

– Muszę porozmawiać z Estebanem.

– Kim jest Esteban?

– Leonardo Esteban, kucharz występujący w telewizji. Z pewnością o nim słyszałeś.

– Oczywiście, że tak. Koleżanka z sąsiedniego biura wychwalała jego książki kucharskie.

I ty znasz go osobiście?

Kieffer westchnął głęboko i odchylił się do tyłu.

– O tak. I to niestety aż za dobrze.

Już na samą myśl o dawnym koledze, Leonardzie Gutierrezie Estebanie, Kieffer wpadał zwykle w zły nastrój. Wizja stanięcia z tym człowiekiem twarzą w twarz i w dodatku zachowywania się wobec niego przyjaźnie budziła w nim wściekłość.

Było ich trzech, gdy w połowie lat osiemdziesiątych zaczęli naukę u Boudiera: Kieffer, Esteban i nieszczęsny Paul Perrain. Szef często nazywał ich swoimi „trzema muszkietierami”, trochę żartując, ale też okazując im uznanie.

Dopiero co nagrodzony gwiazdką kucharz zatrudniał już wtedy całą armię *entremetiers*, *potagers*, *aboyeurs*, *aides de cuisine* oraz *chefs de parties*. Boudier szybko jednak pojął, że jego trzej młodzi *commis de cuisine* są wyjątkowo uzdolnieni, każdy na swój sposób.

Sam Kieffer już podczas pierwszego roku nauki przygotowywał lepsze sosy i wywary, niż większość doświadczonych *sauciers* kiedykolwiek byłaby w stanie przyrządzić; Perrain wykazywał niemal mistyczną intuicję w dziedzinie tworzenia deserów, co czyniło z niego urodzonego *pâtissier*. A Esteban? Według Kieffera jego talent kulinarny był niekiedy zbyt łatwy do przejrzenia. Ale Esteban miał fenomenalne zdolności organizacyjne i niezbędną dozę bezwzględności, która czasem też bywała konieczna, by realizować swoje zamierzenia wbrew wszelkim przeszkodom i przeciwnościom.

Gdy zamówienia wpadały jak granaty, gdy wydawało się już, że cały porządek w kuchni stanie na głowie, ktoś taki jak Esteban mógł wszystkim uratować życie. Biegał od stanowiska do stanowiska, wyrzucając z siebie przekleństwa w kilku językach, wydawał instrukcje kucharzom, sprawdzał listę wydanych i niewydanych zamówień, nakazywał wprowadzenie zmian i podejmował konieczne działania, by ratować sytuację.

Esteban machał przy tym groźnie rękoma i podkreślał wykrzykiwane głośno polecenia drewnianą warząchwią, którą bezlitośnie walił po głowach, plecach i ramionach wszystkich niezbyt pojętych pomocników w kuchni.

Esteban był wysoki, mierzył prawie dwa metry, miał czarną grzywę włosów i niebieskie, błyszczące szaleństwem oczy. Wirował niczym derwisz między parującymi garnkami i wprowadzał wskazówki szefa z okrutną dokładnością. I w jakiś sposób udawało mu się w tym samym czasie prowadzić rozmowy przez telefon i wykrzykiwać absurdalne pogrożki pod adresem opieszłych dostawców.

Brakuje kilku kilogramów combra jagnięcego albo worka szalotek? Esteban żądał natychmiastowej dostawy w ciągu dziesięciu minut. „Inaczej cię zarżnę” było jedną z jego standardowych gróźb wykrzykiwanych w słuchawkę. „Zarżnę cię i całą twoją rodzinę! A twoją córkę stłukę na kwaśne jabłko!”

Z tym szaleńcem Kieffer spędził kilka lat na niewielkiej przestrzeni. Miał nadzieję, że już nigdy nie będzie musiał z nim rozmawiać. Ale teraz nie dało się tego uniknąć.

W piątek rano Kieffer wsiadł do samochodu i wyruszył w drogę do Niemiec. Niedaleko Trewiru skręcił na Bitburg. To zakrawało na ironię, że najmniej utalentowany z trzech muszkietierów Boudiera stał się gwiazdą telewizji i wychwalanym w mediach kucharzem.

Dla samego Kieffera stres związany z tym poziomem gotowania był zbyt wielki. Wrócił do Luksemburga i wołał w spokoju przyrządzać *Reihämmchen* i *Kanéngche mat Moschterzooss*. Paul Perrain, Francuz z południa, po ukończeniu nauki otworzył w Paryżu restaurację i elegancką cukiernię, która szybko przyniosła mu mnóstwo nagród cukierniczych. W krótkim czasie Perrain otworzył wiele filii, ale jako menedżer tego cukierniczego imperium beznadziejnie się w tym wszystkim zaplątał. Splajtował po czterech latach i rzucił się pod koła pociągu TGV.

Natomiast Leonardo Gutierrez Esteban trafił na same szczyty. Prowadził programy

kucharskie we francuskiej telewizji, i to w najlepszym czasie antenowym, w sobotę wieczorem. Esteban miał włoskiego ojca i matkę Argentynkę. Patrząc od kulinarnej strony, była to dość ciekawa kombinacja, jeśli odpowiednio sprzedać ją publice, co jemu bez trudu się udało. Gdy tylko kamera zaczynała pracować, choleryczna strona charakteru Estebana całkowicie zniknęła; zamiast tego porywał wszystkich swoim południowoamerykańskim urokiem i dawał widzom poczucie, że gotuje wyłącznie dla nich. Był idealnym telewizyjnym kucharzem.

Perrain powiedział kiedyś Kiefferowi taki dowcip: „Wiesz, w jaki sposób Argentyńczyk popełnia samobójstwo? Po prostu wspina się na swoje ego i skacze w dół”. To świetnie pasowało do Estebana. To dlatego ten cierpiący na megalomanię, zakochany w sobie kucharz z taką łatwością zaprezentował się mediom jako gastronomiczny dar od Boga – bo sam tak o sobie myślał.

– W dodatku ten idiota w ogóle nie umie gotować – mruzczał do siebie pod nosem Kieffer. Mimo tej niechęci, a może właśnie z jej powodu, tak uważnie śledził niesamowitą karierę człowieka, z którym kiedyś razem się uczył, i wprawiało go to w coraz większą konsternację.

Po ukończeniu nauki Esteban pracował w „Renard Noir” jako zastępca szefa kuchni i władza, jaką dawała ta funkcja, pozwoliła mu wprowadzić bezprzykładny, okrutny reżim. Inni pracownicy za jego plecami nazywali go „Pinochetem”. Kieffer był pewien, że gdyby Esteban kiedykolwiek się o tym dowiedział, byłby wręcz dumny z tego porównania do chilijskiego dyktatora.

Esteban poślubił pochodzącą z Niemiec Susanne von Ritterdorf. Poznał ją podczas gry w polo. Nie była szczególnie ładna ani godna uwagi z jakiegoś innego powodu. Była jednak szlachcianką i jedyną spadkobierczynią imperium piwowarskiego w Südeifel, co od razu katapultowało pochodzącego ze średnio zamożnej rodziny gauchów Estebana do najwyższej finansowej ligi. Od tego czasu występował pod nazwiskiem Leonardo Esteban von Ritterdorf i w plotkarskiej prasie szybko stał się znany jako „Książę Pampy”.

Wspaniale wyposażony w tytuł i synekurę, Esteban mógł czerpać z tego bogactwa pełnymi garściami. Otworzył pod Bitburgiem restaurację o nazwie „La Revolución”. Niedobór gastronomicznych pomysłów i kulinarnej finezji rekompensował, angażując całą armadę utalentowanych kucharzy pozyskiwanych z innych restauracji. Pewien człowiek, który pracował kiedyś u Estebana jako *poissonnier*, opowiadał Kiefferowi, że w „Revolución” zatrudniano dwa razy więcej osób, niż było potrzeba.

Podobny był stosunek Estebana do składników. Oczywiście wyśmienity posiłek można przygotować tylko wtedy, kiedy używa się wyśmienitych składników. Ale już po krótkim czasie Esteban zasłynął w całej branży ze swojej rozrzutności.

Brakowało langust w paryskiej hurtowni? To Esteban wszystkie wykupił. Kończyły się zapasy poszukiwanych roczników Grands Crus Classés z Bordeaux? To Esteban zrobił objazd po zameczkach i zakupił tyle wina, że można by nim wypełnić kilka basenów. I oczywiście płacił więcej, niż to było przyjęte, co na całe lata zrujnowało ceny na rynku.

Dzięki tej taktyce Argentyńczykowi nie zwróciły się nawet koszty, ale za to zapewnił sobie wysoki poziom. W przeróżnych pismach dla smakoszy wychwalano „La Revolución” pod niebiosa. I prawdopodobnie nie miało to nic wspólnego z faktem, że to właśnie w tych gazetach jedno z imperiów piwowarskich aż w nadmiarze zamieszczało reklamy.

Esteban nigdy jednak nie uzyskał gwiazdki od Gabina i Kieffer był pewien, że nigdy jej nie dostanie. Esteban był po prostu zbyt mało oryginalny. „Revolución” słynęła z dobrych steków i z owoców morza – i jedno, i drugie cieszyło się co prawda popularnością wśród klientów, ale jak na kuchnię godną gwiazdki było po prostu zbyt banalne i mało rewolucyjne. Drugi wpływowy francuski przewodnik po restauracjach, Levoir--Brillet, konkurent Gabina, oceniał

jednak lokal Estebana jako „bardzo dobrą kuchnię” i przyznał mu czternaście z dwudziestu możliwych punktów.

I w tym wypadku krążyła pogłoska, że pomogły pieniądze. Ale nawet jeśli to nie było prawdą, to w samych tylko Niemczech podobną ocenę uzyskało ponad dwieście restauracji. Chlubna wzmianka we francuskim czołowym przewodniku z całą pewnością wystarczała Estebanowi, by samego siebie oceniać jako „wyśmienitego kucharza najwyższej klasy”.

A odkąd „Kuchenne Rewolucje Estebana” stały się we francuskiej telewizji ulubionym programem kulinarnym, zamilkli też wszyscy, którzy mieli jakiegokolwiek wątpliwości. A ponieważ dzięki elokwencji i talentom oratorskim potrafił opowiadać o swoim argentyńskim steku z polędwicy wołowej po hiszpańsku, włosku, niemiecku i angielsku, już wkrótce można go było zobaczyć w wielu różnych show na całym świecie.

Kieffer miał wręcz wrażenie, jakby Esteban go prześladował. Wynikało to z tego, że ów „Leonardo Kuchni”, jak Argentyńczyk sam siebie nazywał, był niezwykle popularny. Stojąc przy kuchence, wymachiwał rękoma na kilku różnych kanałach telewizyjnych i szczyrzył się do Kieffera idealnym ceramicznym uzębieniem z każdego stoiska z gazetami i w każdej księgarni.

Nawet w supermarkecie nie dało się uciec od „Księcia Pampy”. Esteban spoglądał na niego kpiąco z etykietek swojej mieszanki przypraw „Asado Patagónico”, załączanej do opakowań empanadas przeznaczonych do odgrzania w kuchence mikrofalowej.

Kieffer jechał teraz wiejską drogą wiodącą na zachód od Bitburga. Minął już Country Club i pola golfowe. W luksusowym hotelu, stojącym na jednej z największych posiadłości klanu Ritterdorfów, znajdowała się restauracja Estebana.

Wcale nie było łatwo umówić się na spotkanie z „Leonar-dem Kuchni”. Sekretarka poinformowała Kieffera, że jej szef bierze teraz udział w tournée – podróżuje po Europie razem z zespołem niczym jakiś cyrk i serwuje obiady złożone z sześciu dań.

Kieffer pozostawił więc wiadomość i następnego dnia poinformowano go, że „Kucharz Stulecia” w piątek przez kilka godzin będzie w Eifel.

– Oczywiście nie będzie miał zbyt wiele czasu, ale powiedział mi, bym znalazła dla pana dwudziestominutowe okienko – wyjaśniła asystentka Estebana.

Nie był pewny, czy w przestrzenno--czasowym kontinuum Estebana dwadzieścia minut to dużo, ale biorąc pod uwagę wypełniony terminarz Jego Wysokości, zapewne tak. Kieffer się nie skarżył. I tak z największym trudem wytrzyma choćby dziesięć minut z tym argentyńskim tumanem.

Kieffer zaparkował przed hotelem. To był jeden z tych budowanych w latach dziewięćdziesiątych hoteli wellness, których fasady zdobiono pokrywanymi sztuczną patyną cegłami i wielkimi przeszkloniami. Przed wejściem siedziało dwóch łagodnie uśmiechniętych Buddów z piaskowca. Na szklanych drzwiach wygrawerowano wielki znak „om”.

Kieffer szybko przeszedł przez lobby, a konsjerż wskazał mu drogę do „Revolución”. Restauracja mieściła się na najwyższym piętrze hotelu. Przeczytał wcześniej w jakimś czasopiśmie, że urządzony w szlachetnym tekowym drewnie lokal Estebana był „ekscentryczny w południowoamerykański sposób”. Tak więc Kieffer był na to przygotowany. A jednak gdy wysiadł z windy, zatkało go.

Bezpośrednio przed nim znajdował się ciemny, mazerowany bufet, który wyglądał tak, jakby zrobiony był w całości z jednego prastarego drzewa, i który zdawał się ciągnąć na dwanaście metrów. Nad nim wisiał obraz olejny w sowieckim stylu z lat trzydziestych. Był tak ogromny, że sam bar pod nim wydawał się mały. Obraz ukazywał cztery kanciaste męskie głowy; z uniesionymi podbródkami wypatrywały przyszłości gdzieś na horyzoncie. W tle za nimi powiewała czerwona flaga.

Kieffer nie potrzebował dużo czasu, by rozpoznać stylizowane twarze. Każdy kucharz je znał. Najbardziej na lewo znajdował się Taillevent, który w XIV wieku napisał *Le Viandier*, pierwszą książkę kucharską w języku francuskim, a być może w ogóle pierwsze tego rodzaju dzieło na świecie.

Obok niego rozpoznał haczykowany nos Marie--Antoine'a Carême'a. Ów Francuz był poniekąd pierwszą gwiazdą sztuki kulinarnej. Najpierw był osobistym kucharzem Talleyranda, następnie gotował dla Napoleona Bonaparte, a później dla cara Rosji Aleksandra I oraz cesarza Franciszka II Habsburga. Na prawo od Carême'a ukazano twarz Geor-ges'a Auguste'a Escoffiera, owego geniusza, który w XIX wieku stworzył podstawy francuskiej *haute cuisine*, takiej, jaką znamy dzisiaj.

Malarz naprawdę się przyłożył. Trzej tytani kuchni oddani byli nad podziw wiernie, z zachowaniem wszystkich szczegółów, poczynawszy od rysów twarzy aż po przybory, z którymi ich kojarzono. Taillevent trzymał pod pachą średniowieczny kucharski foliał; Carême, który wiele pisał i fanatycznie przestrzegał przepisów, ukazany był z gęsim piórem, a Escoffier z wpiętym w klapę fraka woskowym kwiatem, swoim ulubionym elementem dekoracyjnym do uroczystych obiadów.

Czwartym kucharzem był Esteban.

Ktoś klepnął Kieffera w ramię.

– Przepraszam bardzo, mógłbym przejść?

Najwyraźniej przyglądał się malowidłu przez dłuższy czas, blokując wyjście z windy. Ustąpił, robiąc krok w bok, i po raz ostatni rzucił spojrzenie na obraz. Malarz dobrze oddał przesadnie ugrzeczniony uśmiech Estebana. Kieffer ruszył w stronę wejścia do restauracji. Tam wyjątkowo ładna młoda dama zajęta była akurat wprowadzaniem rezerwacji na dotykowym ekranie.

– Dzień dobry, madame.

– Dzień dobry, monsieur. W czym mogę panu pomóc?

– Jestem umówiony na czternastą trzydzieści z Leonar-dem Estebanem. Nazywam się Xavier Kieffer.

Nie patrząc na niego, kliknęła coś w komputerze.

– Monsieur Kieffer, *bien sûr*, pan Esteban czeka na pana. To znaczy w tej chwili jest

jeszcze w swoim apartamencie. – Dodała wyjaśniająco: – To znaczy tutaj, w budynku, ma tu swój apartament. Dołączy do pana najpóźniej za kilka minut. Proszę pójść za Janice, ona zadba o to, by podano panu coś do picia.

Kieffer uznał, że to doskonały pomysł, by wzmocnić się aperitifem przed występem Księcia Pampy. Ruszył za kolejną wytworną młodą damą, która ni stąd, ni zowąd zmaterializowała się obok. Kelnerka ubrana była w coś w rodzaju munduru w stylu Mao Tse--tung. Odprowadziła go do baru.

Kieffer usiadł. Barman skinął mu przyjaźnie głową. Wyglądał bardzo podobnie do tej kelnerki i ubrany był w taki sam chiński mundur.

– Mógłbym zaproponować panu nasz specjalny koktajl? – zapytał.

– A co to takiego?

– La Propaganda Dulce. Szampan z miąższem truskawki, angosturą i odrobiną legui, argentyńskiego likieru.

– Brzmi kusząco, ale myślę, że bardziej przydałby mi się teraz ricard.

– Już podaję.

Kieffer popijał anyżowy likier i miał dość czasu, by się trochę rozejrzeć. Pomijając głupawe rewolucyjne motto i trochę zbyt bujne kompozycje kwiatowe stojące dosłownie wszędzie, lokal Estebana nawet mu się podobał. Kieffer zamówił kolejny *pastis* i zapalił ducała. Nie widział jeszcze karty dań, ale zakładał, że Esteban prezentował się klienteli stosownie do reguł sztuki.

Argentyńczyk wyjaśnił mu kiedyś swoje podejście kulinarne, takie mianowicie, że gości wybornych restauracji zasadniczo uważa za głupich i bezczelnych. „Głupi, bo wydają mnóstwo pieniędzy na maluteńkie porcje, i bezczelni, bo domagają się jeszcze, by były świeże i wysokiej jakości”.

Kieffer potrafił więc wyobrazić sobie, jak wyglądała standardowa oferta Estebana. „Pięciodaniowe menu polecane przez Leonarda” albo coś w tym stylu. Najpierw podsunęłyby ludziom jakąś sałatkę, rukolę albo sałatę lollo rosso, przyozdobioną kilkoma nietypowymi, południowoamerykańskimi owocami i utopioną w takiej ilości sosu winegret albo jakiegoś oleju pestkowego, że pewnie i tak nie dało się wyczuć żadnego innego smaku. Następna pewnie była zupa, przypuszczalnie przyprawiana truflą i *monté au beurre*. Dodawanie do płynów na krótko przed serwowaniem sporej ilości zimnego masła wzmacniało smak i było z pewnością akceptowalnym kulinarnym wariantem glutaminianu sodu.

Następne było zapewne niewielkie główne danie, *primo*. Być może jakiś makaron z odrobiną langusty, coś takiego zawsze robiło wrażenie. Makaron można było podgotować i przepłukać w oliwie, zanim rzucono go na talerz. Natomiast przygotowana dzień wcześniej langusta z lodówki wędrowała na trzydzieści sekund do kuchenki mikrofalowej, by zaraz potem znaleźć się na parującym tagliatelle. To było danie, które w razie potrzeby potrafiłby przygotować nawet jakiś *plongeur*.

Punktem kulminacyjnym był z pewnością monstualny argentyński stek z polędwicy, *bife de lomo*. To było pewnie dość drogie, ale miało tę zaletę, że w miarę bystry pomocnik kucharza powinien być w stanie upichcić coś takiego w ciągu kilku minut, i to w niemal dowolnej ilości. Po daniu mięsnym powinien pojawić się deser, być może *crème brûlée* albo, co było bardziej prawdopodobne, jakaś argentyńska specjalność, taka jak *dulce de leche* lub pudding z batatów z wanilią.

Z wyjątkiem steków każdy składnik takiego menu dało się przygotować dzień wcześniej. Przy pomocy całej armii pracowitych *garnisseurs* i *gardemangers* oraz dzięki pozbawionemu zahamowań wykorzystaniu wielkich kuchenek mikrofalowych i salamander można było sprawić,

by goście mieli wrażenie, że wszystko zostało dopiero co przygotowane. Nawet dla wytrawnych smakoszy różnica była pewnie trudna do wycucia. A co do puddingu z batatów, to ten Esteban mógł brać nawet z puszek. I tak żaden z jego przejeżdżonych gości hotelowych tego nie zauważył.

Za takie gotowce Esteban potrafił wyciągnąć od ludzi około dwustu euro – nie licząc wina. Tu kuchenny celebryta mógł bez wątpienia wyciągnąć jeszcze więcej. Zwłaszcza za południowoamerykańskie trunki, których tu w kraju nikt nie znał. Nawet najwięksi pasjonaci zwykle nie potrafili rozróżnić argentyńskich win i nie wiedzieli, że zachwalany przez sommeliera Estebana cabernet sauvignon z doliny Uco w rzeczywistości był nieciekawym, produkowanym masowo tanim winem, za które żaden Argentyńczyk nie zapłaciłby części tego, czego żądano za butelkę w „La Revolución”.

Na pierwszy rzut oka wyglądało to na sporą marżę, ale już choćby po samym rozstawieniu stołów i liczbie pomocników Kieffer był w stanie ocenić, że nie zarabiano tu wielkich pieniędzy. Każdy rozsądny kierownik restauracji salę jadalną tej wielkości zastawiłby co najmniej dwukrotnie większą liczbą krzeseł.

Kieffer zwrócił uwagę, że kelner nie obsługiwał kilku stolików – najwyraźniej każdy stolik miał swojego. To była absurdalna rozrzutność, ale, rzecz jasna, gwarantowała zadowolenie gości. Esteban nie musiał jednak nic tutaj zarabiać, wystarczyło, żeby co najwyżej minimalizował straty. Chodziło o kreowanie wizerunku. Pieniądze „Leonardo Kuchni” zarabiał na swoich zastawach, mieszankach przypraw i książkach kucharskich, które oczywiście dostępne były również w jego restauracji.

Było już po piętnastej, gdy drzwi kuchni się otworzyły i wszedł promiennie uśmiechnięty Esteban, rozkładając ramiona. Sprężystym krokiem zbliżył się do baru, niczym prawdziwy showman wkraczający na scenę przy aplauzie publiczności i w blasku reflektorów.

– Xavier, *mon frère!* – zawołał i chwycił Kieffera w ramiona, nim ten miał jakąkolwiek szansę zaprotestować. – To już tyle czasu, *ché*. U ciebie wszystko w porządku, *si?* *Naturalmente!* Chodź, pójdziemy do mojego biura.

Przestronny gabinet Estebana znajdował się piętro niżej. Mieścił wielkie biurko ze stali szlachetnej z trzema telefonami i z dwoma monitorami na blacie. Na jednej ze ścian wisiał ogromny telewizor plazmowy, w którym leciał akurat jakiś program kulinarny. Stylowe regały pod ścianami pełne były książek kucharskich. Wiele z nich napisał sam Esteban. „Najlepsze przepisy Leonarda” – po angielsku, francusku i japońsku. „Idealny stek” na DVD – i tak dalej. Na ścianach wisiały też dziesiątki oprawionych w ramki fotografii, ukazujących gwiazdę sztuki kulinarnej w towarzystwie głów państw, szefów wielkich firm i innych sław kulinarnych. Esteban jedzący suflet razem z Bocuse’em. Esteban razem z Jamiem Oliverem gotujący dla afrykańskich sierot.

„Leonardo Kuchni” opadł na skórzany fotel i wskazał na skrzyneczkę cohibas stojącą przed nim na stoliczku.

– Usiądź, poczęstuj się. Kawa pojawi się *inmediatamente*. Xavier, *amigo mío*, jak bardzo się cieszę, że cię widzę! Widać, że dobrze ci się wiedzie, *está claro*, zawsze umiałeś dbać o siebie.

Esteban wskazał palcami na siebie i wywrócił oczami.

– Ale ja?! Mówię ci, jestem na skraju załamania. Zaraz muszę znowu jechać na lotnisko, wynajmuję teraz odrzutowiec, wiesz? Tylu ludzi czegoś ode mnie chce. Po prostu nie dają rady, *imposible!* Działam teraz razem z Hambichlerem, znasz chyba Hambichlera? Tego z „Dindon” w Hamburgu, *un buen hombre*, ale bliski bankructwa, potrzebuje pilnie pieniędzy, więc robię teraz z Hambichlerem to „Fantazzo”. Słyszałeś o tym? Robimy wielki show kulinarny w objazdowym cyrku.

– Gotujecie w cyrku?

– No! *Sí*. Są tam artyści, kuglarze i połykacze ognia. Ludzie płacą po czterysta euro i podczas przedstawienia serwuje im się menu wykreowane przez mistrzów kuchni. Z fajerwerkami i wszelkimi bajerami. W namiocie jest strasznie ciemno i *entre nosotros*, to nawet lepiej. – Esteban mrugnął do Kieffera. – *Ché*, próbowałeś już kiedyś gotować ze zmieniającym się personelem na przenośnej kuchence? Szaleństwo, mówię ci, szaleństwo. Za nic nie powinienem tego robić, już i tak strasznie mnie pochłaniają te wszystkie telewizyjne show. No, ale Hambichler to stary kumpel. – Esteban przyjrzał się dymiącemu cygaru. – To dzięki niemu poznałem moją żonę.

Esteban zamilkł na chwilę i zaciągnął się cygarem. Kieffer pojął, że pojawiła się chyba jedyna szansa, by przedstawić mu swoją sprawę. Inaczej Księżę Pampy przez kolejne dwadzieścia minut – a więc przez całe „okienko”, jak to ujęła sekretarka – będzie opowiadał o sobie i swoich rozmaitych bohaterских czynach.

– Boudier zniknął, Leo.

Esteban odchylił się w fotelu i spojrzał poirytowany w sufit.

– Boudier? *Desaparecido*? Rozmawiałem z nim przecież dopiero co w maju... A może to było w styczniu? Może zrobił sobie urlop?

– Świetnie wiesz, że nie zostawiłby swojej restauracji na dłużej niż trzy dni, Leo. I to tylko wtedy, gdyby nie dało się tego uniknąć.

– *Sí, sí*. W każdym razie od dawna go nie widziałem. Ale co to ma wspólnego z tobą, *ché*?

– Myślę, że coś mu się przytrafiło. „Renard” spłonął.

– Co? Nasza *escuela*, nasza szkoła! No cóż, sam mu od lat wbijałem do głowy, że tym ruinom przydałaby się nowoczesna ochrona przeciwpożarowa. Ale nasz Paolo, znasz go, *ché*. Był zbyt skąpy, nie chciał inwestować. Stara kutwa. *Un error*! Wiesz, Xavier, mamy tu w naszej kuchni jeden z najnowocześniejszych systemów ochrony przeciwpożarowej, jaki...

Kieffer wszedł Estebanowi w słowo, co tego ostatniego wyraźnie zirytowało.

– „Renarda” puszczono z dymem, Leo. Podpalenie! Boudier jest od tego czasu uważany za zaginionego. Wiesz, gdzie on może być? Wiesz, czym się ostatnio zajmował?

Drzwi się otworzyły. Weszła atrakcyjna rudowłosa kelnerka i postawiła przed nimi tacę z espresso i kieliszkami do brandy.

– Ach, przyda mi się teraz 103 – oświadczył Esteban i uniósł w toaście kieliszek. – Za Boudiera, tego starego zarządcę niewolników!

– Za Boudiera. A teraz powiedz wreszcie: wiesz coś?

Esteban spojrzał na zegarek. Rozmawiali maksymalnie dziesięć minut, ale sławny kucharz powiedział:

– Gadamy już prawie od godziny. *Madre de Dios!*^[11] Muszę jechać na lotnisko, i to *inmediatamente*. Chodź ze mną, porozmawiamy w samochodzie.

Mówiąc to, Esteban, zdążył już wstać i wyprzedzić swojego gościa. Długimi krokami zmierzał w stronę windy. Kieffer ruszył za nim.

Esteban wcisnął przycisk, by przywołać windę.

– Boudier był w ciemnej dupie, *ché*. Był *rendido*. Zupełnie wypalony. – W lobby czekała na niego asystentka, która podała mu płaszcz i małą walizkę. Przed drzwiami stała już taksówka.

Gdy wsiadali, Esteban rzucił do kierowcy:

– Na lotnisko Frankfurt--Hahn. Jeśli będziemy tam za pięćdziesiąt minut, dam ci dwieście euro. A jeśli nie, to z tego hotelu nie dostaniesz już żadnego kursu! – Potem odwrócił się do Kieffera. – Chcę powiedzieć, że nie tylko fizycznie było z nim kiepsko, bo to przecież norma

u większości kucharzy z gwiazdką po pięćdziesiątce, *sí*? Jego lokal też już nie kręcił się za dobrze, właściwie to był lot nurkowy. Boudier miał jakiś nowy projekt, chciał czegoś świeżego, ale nie miał już na to czasu. Dusiły go kredyty hipoteczne, banki siedziały mu na karku.

Wszystko mu się waliło.

Esteban wyjął z kieszeni płaszcz paczkę davidoffów i zapalił papierosa.

– Tak właściwie to taksówka dla niepalących – bąknął nieśmiało kierowca.

– To kup sobie drzewko zapachowe! – odwarknął Argen-tyńczyk. – O czym to ja mówiłem?

– Powiedziałeś, że nasz wspólny mentor miał kłopoty finansowe i był w trudnej sytuacji.

– *Sí, ché*. Wszystko trochę zatęchło w jego kuchni. Potrzebował trochę... *zazz*, jak to mówią jankesi.

– I co to znaczy?

– No cóż, *un poco de...* bajerów. Czegoś ekstra. Czegoś szczególnego, o czym ludzie by mówili. Tak jak pularda z Bresse w świńskim pęcherzu. Albo jak foie gras brûlé Jean-Georges'a Vongerichtena. Albo jak mój stek z ailloli z gujawy. Coś, co by sprawiało, że ludzie mówiliby: „Ho ho, słyszałeś, co ten Boudier teraz robi?” Coś, dzięki czemu jedzenie w „Renardzie” znów byłoby wydarzeniem.

Kieffer prychnął.

– Co to za brednie? Jezu, Leo, przecież on ma dwie gwiazdki! Ma wbijać kolorowe parasolki w swoje *quenelles de brochet*? A może główne danie powinny serwować nagie Nubijki? Kto poradził mu coś tak głupiego?

– Ja oczywiście.

– Dlaczego ty?

Esteban obrzucił Kieffera umęczonym spojrzeniem wielkiego artysty, którego właśnie spotkała bolesna zniewaga.

– Dlaczego ja? Bo mnie zapytał! Gdybyś nie zauważył, *ché gordo*, Esteban ma cholernie dużo pojęcia o tym, jak zwracać na siebie uwagę mediów i krytyków kulinarnych.

– I wie też, jak im należycie posmarować – zauważył Kieffer, który zaczynał wpadać w złość.

Ten zarzut spłynął po Estebanie.

– Właśnie. I dlatego skontaktowałem go z tym Keitelem, poszukiwaczem kulinarnych nowości. No wiesz, foodscoutem.

– Nigdy o nim nie słyszałem. Co to za skaut?

– Pewnie, że o nim nie słyszałeś, pracuje tylko dla najwyższej klasy restauracji i jest bardzo dyskretny. Keitel to *hombre*, do którego się dzwoni, gdy potrzebuje się składników, jakich nie ma nikt inny. Stworzył całą sieć ludzi szukających owoców, korzeni, jagód i tym podobnych rzeczy. I potem sprzedaje to właścicielom restauracji.

– Teraz zaczyna mi coś świtać. Boudier pokazał mi kiedyś coś takiego. Jakieś owoce.

– *Sí*, prawdopodobnie były od Keitela. *Son fenomenales!* Z czymś takim możesz zyskać naprawdę wielki rozgłos, *ché*. Bo nikt inny tego nie ma. Na przykład, jeśli można tylko w „Varenne” w Tuluzie jeść te nadzwyczaj rzadkie raki z bajeńską polinezyjską fasolą, to wtedy to jest *muy exclusivo*. To coś, o czym możesz opowiedzieć swoim *amigos*, i to coś znaczy.

– Ale takie składniki są z pewnością bardzo drogie? W jaki sposób Boudier mógł sobie na to pozwolić, skoro miał problemy finansowe?

– Właściwie to nie mógł. Ale taką sprawę załatwia się w następujący... Chwileczkę, muszę mu coś wyjaśnić. – Esteban nakrzyczał na taksówkarza, że powinien jechać szybciej. Taksówka pędziła już po autostradzie sto osiemdziesiąt na godzinę, ale najwyraźniej

Argentyńczykowi to nie wystarczało. – Do cholery, nie mam najmniejszej ochoty się spóźnić! Bo jeśli to Hambichler będzie organizował sprawy związane z kuchnią, to wszystko się zawali. To miły facet, ten Hambichler, ale ćpa kokę jak jakiś Rusek, który dopiero co się dorobił i...

– Boudier, Leo! Boudier!

– *Sí*, no więc: coś takiego można po prostu kupić od Keitela. Ale ponieważ Boudier był *achuchado*, to znaczy splajtował, więc pomogłem mu dostać się do specjalnego programu Keitela.

– Jak to działa?

– Keitel regularnie otrzymuje nowe składniki i udostępnia je kilku kucharzom za darmo.

W ten sposób dowiaduje się, co jest jadalne i na ile dobrze przyjmuje to klientela, a co nadaje się jedynie jako żarcie dla świń. Jednocześnie robi interesy z pewnym wielkim producentem żywności.

– Z którym?

– *No sé!* Nie wiem. Ale testują, powiedzmy, taką bajerancką polinezyjską fasolę i zastanawiają się, jak to sprzedać: jako zdrową żywność czy jako coś innego.

– W takim razie nie bardzo rozumiem, do czego potrzebni im kucharze z gwiazdką, tacy jak Boudier. Na pewno mają własnych kucharzy i kuchnie, w których mogą robić testy i dokładnie te rzeczy zbadać.

Esteban pokręcił głową.

– Zupełnie nie masz pojęcia, na czym polega reklama, *ché*. Jeżeli koncern spożywczy widzi, że któryś z produktów Keitela da się dobrze sprzedać, to dzieje się tak: najpierw w prasie pojawiają się informacje o nowym trendzie w odżywianiu, którym zachwycają się wybitni kucharze. To nobilitacja.

– Nobilitacja?

– *Sí!* W ten sposób uszlachetnia się produkt. A potem, *seguidamente*, rzucają kilka ochłapów kolorowej prasie. Madonna wychwala tę bajerancką fasolę, bo pozwala jej zachować młodość, jest odlotowa, coś w tym stylu. A potem konsumenci zaczynają pytać, gdzie taką wspaniałą fasolę można kupić. No i zaraz pojawia się w każdym supermercado. – Esteban wyszczerzył zęby. – Opakowanie sto gramów za siedemnaście dziewięćdziesiąt dziewięć. Tak to działa.

– Możesz mi dać numer do tego Keitela?

– *Sí*, prześlę ci go. Jaki masz adres? – Esteban wyjął z kieszeni swojego blackberry i coś na nim wpisał. – Załatwione.

Taksówka była już zaledwie kilkaset metrów od lotniska.

– Muszę lecieć – rzucił Esteban, gdy samochód zatrzymał się przed wejściem do sali odpraw. – Słuchaj, *ché*, powinniśmy coś razem nakręcić. *Juntos*, wspólnie. Mam nowy pomysł na program telewizyjny i świetnie byś do niego pasował. To kwartet kucharzy i brakuje nam jeszcze postaci komicznej, jakiegoś dziwacznego kucharza, fajtlapy, takiego grubaska. No, sam wiesz. Zdzwonimy się, *sí?*

A potem Książę Pampy zniknął. Taksometr pokazywał sto osiemnaście euro, a kierowca wyczekująco spoglądał na Kieffera.

– Ale dostanę chyba te moje dwieście euro, co?

[¹¹] Hiszp.: Matko Boska!

W drodze powrotnej z lotniska do hotelu natknęli się na korki, co kosztowało Kieffera dwie godziny i kolejne sto trzydzieści euro, nim znów znalazł się przy swoim peugeocie. W paskudnym nastroju wsiadł do samochodu i ruszył z powrotem do Luksemburga.

Było już późne popołudnie. Najpierw zamierzał pojechać do restauracji, by sprawdzić, co się tam dzieje. Po tym, jak ekipa techników luksemburskiej policji się stamtąd wycofała, Kieffer początkowo rozważał, czy nie zamknąć „Deux Eglises” na kilka tygodni. Potem wyliczył jednak w głowie, ile tysięcy euro obrotów by go to kosztowało, i szybko dał sobie spokój z tym pomysłem. Nie bez znaczenia była też pogoda. Wrzesień był ciepły, jak w lecie, najpiękniejszy od lat, o ile Kieffer dobrze pamiętał. Przy odrobinie szczęścia po łagodnym wrześnieu może nastąpić słoneczny październik. W Luksemburgu wieczory jak na tę porę roku i tak były wyjątkowo ciepłe, więc ludzie chętnie siedzieli na zewnątrz aż do północy, popijając mozelskie wino i obficie się przy tym objadając – *Kachkéis*, *Wäinzoossiss mat Moschterzooss* albo *Haart Eeër mat wäisser Zooss*. Jeśli pogoda dopisze, to „Zwou Kierchen” do końca października zarobi tyle, ile planował do końca roku.

To dlatego Kieffer oficjalnie awansował Claudine na swoją zastępczynię. Właściwie chciał zaczekać z tym do przyszłego roku, ale w tej sytuacji potrzebował jej wsparcia. Claudine była od tej chwili przeszczęśliwa i aż paliła się do pracy. Tak właściwie to ten tytuł niczego w codziennej pracy nie zmieniał, już prędeż miał w sobie coś ze złotego galonu, jakie w wojsku noszono do munduru, choć wymiernych efektów to nie dawało. W tak małej restauracji stopień w hierarchii właściwie nie miał znaczenia. Oprócz Claudine i Kieffera było jeszcze tylko dwóch *commis de cuisine* i jeden *spongeur* – a więc niezbyt imponujące siły.

Większe restauracje zatrudniały *chef de partie* z własnym zespołem, i to na każdym ważnym stanowisku w kuchni: *gardemanger*, *potagier*, *saucier*, *entremetier*, *poissonnier* i tak dalej. W „Deux Eglises” zasadniczo każdy pełnił funkcję, którą w profesjonalnych kuchniach określano jako *tournant*, a więc „działający z doskoku”. Gdy zwałowało się kilkanaście zamówień naraz, każdy musiał być gotów robić wszystko.

Ta fizycznie wyczerpująca praca odpowiadała jednak Kiefferowi znacznie bardziej niż potężna kuchenna biurokracja, z jaką miał do czynienia przez ponad dziesięć lat. Po odejściu z „Renard Noir” sam przez kilka lat był zastępcą szefa kuchni w „La Houle”, paryskiej restauracji specjalizującej się w daniach rybnych.

W latach dziewięćdziesiątych „La Houle” w dzielnicy Le Marais uważany był za najmodniejszy w mieście lokal serwujący owoce morza. Jako *chef de cuisine* miał pod sobą w sumie piętnastu kucharzy, a do tego trudną do ogarnięcia liczbę *aides de cuisine*, którzy na akord ściągali pancerze z langust, skrobali dorady, filetowali łososie i przygotowywali *bouillabaisse*. Wciąż trzeba było kontrolować stan zapasów, jakość składników, dyscyplinować przemądrzałych szefów stanowisk, poganiać kelnerów i pilnować, by pracujący na czarno i niewykształceni *sans--papiers* nie siekali drogich ryb tak drobno, by nadawały się jedynie jako składnik do sosu. Samodzielne gotowanie – co w romantycznych wyobrażeniach Kieffera wydawało się kiedyś esencją tego zawodu – w wypadku zastępcy szefa kuchni nie wchodziło w rachubę. Znosił tę pracę jedynie z pomocą olbrzymiej ilości sancerre i przeróżnych tabletek. Aż w końcu stał się wrakiem psychicznym.

Z autostrady przecisnął się do dzielnicy europejskiej na przecinającą ją Avenue Kennedy, a następnie południowym zboczem Kirchbergu zjechał w dół do restauracji. Był piękny wieczór i na tarasie siedziało sporo gości. Zaparkował samochód i popędził na górę kuchennymi schodami.

Jego świeżo upieczona zastępczyni sprawdzała akurat ostatni raz sześć talerzy parujących flaków po luksembursku, ustawionych na tacy w kuchennej windzie. Claudine usunęła jeszcze kuchennym ręczniczkiem kapkę sosu ze skraju talerza i krzyknęła:

– Stół numer sześć w drodze! – A potem odwróciła się do Kieffera. – Xavier, mamy tu prawdziwe piekło. Dopiero co przyszła grupka dziesięciu Niemców, oczywiście wszyscy zamawiają *à la carte* i do tego jeszcze mają specjalne życzenia.

– Przepraszam, ale utknąłem na autostradzie.

– Byłeś na zakupach? Spiżarnia świeci pustkami. Musiałam wycofać z karty kaszanekę, bo nie mamy już świeżej krwi. Wszystkiego innego też zaczyna brakować.

– Zajmę się tym jutro rano, dziś byłem u Estebana w Bitburgu.

Spojrzała na niego zaskoczona.

– U tego argentyńskiego ciacha? Tego z telewizji? A skąd ty go znasz?

– Jesteśmy starymi przyjaciółmi – mruknął Kieffer. – Kiedyś ci o tym opowiem. A teraz daj mi jakąś robotę, szefowo. Ty tu rządysz.

Przez następne cztery godziny Kieffer nie myślał o Estebanie, Boudierze i wydarzeniach ostatnich dni; całkowicie skupił się na gotowaniu. Była prawie pierwsza, gdy wreszcie zasiedli do jedzenia.

Przed zamknięciem kuchni Kieffer zwykle ustawiał w sali jadalnej stół nakryty jak dla gości. Przy nim personel kuchni mógł po pracy posiedzieć trochę razem i spałaszować resztki. Dzisiaj mieli zupę z zielonej fasolki szparagowej, pokrojoną w plastry pieczeń wołową, a do tego *Tiirtech* – purée ziemniaczane z kiszoną kapustą i kawałkami boczku.

Omówił z Claudine następny dzień. Wyglądała na zmęczoną.

– Nie zrozum mnie źle, Xavier, ale... długo to jeszcze potrwa?

– Co dokładnie masz na myśli?

– Twoje częste wyjazdy. Jesteś szefem i oczywiście możesz robić, co chcesz. –

Uśmiechnęła się krzywo. – Ale jesteś też prawdziwym wołem roboczym, nikt nie potrafi przygotować talerzy tak szybko jak ty. Bez ciebie nie wszystko działa tak jak trzeba.

Kieffer kiwnął głową i starał się patrzeć na nią tak, jakby za nią nadażał, ale myślami błądził już całkiem gdzie indziej. Był zafascynowany tym, co Esteban opowiadał o foodscoutach, i koniecznie chciał się dowiedzieć czegoś więcej o tajemniczym Keitelu. Czy to od niego pochodził żółty owoc, z którym eksperymentował Boudier?

– Obawiam się, że to może potrwać jeszcze kilka dni. Ale wiesz co, Claudine? Jeśli to będzie dla ciebie zbyt wiele, możemy ściągnąć kogoś do pomocy. Znasz jakiegoś kucharza, który by się nadawał?

– Tak, mam nawet jednego na myśli. Może Wolfgang z Uelzécht. Chce stamtąd uciec.

Kieffer kiwnął głową, klepnął w stół i wstał. Właściwie nie stać go było na kolejnego pomocnika do kuchni, ale o tym pomyśli później.

Poszedł do swojego biura, sprawdził maile i zanotował numer telefonu, który przesłał mu Esteban. Kierunkowy do Stanów Zjednoczonych. Jeśli dobrze kojarzył, Zachodnie Wybrzeże. Wybrał go. W słuchawce odezwał się kobiecy głos.

– Westwood Properties, dzień dobry. Jestem Sharon, w czym mogę pomóc?

– Dzień dobry. Nazywam się Xavier Kieffer i dzwonię z Luksemburga. – Gdy kobieta po drugiej stronie nie zareagowała, dodał: – Z Europy.

– Och, Europa, fantastycznie. I z kim chciałby pan rozmawiać, Zavi?

Kieffer powstrzymał się od tego, by ją poprawić.

– Szukam niejakiego Aarona Keitela. Właściwie to byłem przekonany, że to numer do jego biura.

– Dodzwonił się pan do recepcji, Zavi. Dobrze to wymawiam? Proszę chwilę poczekać, sprawdzę w spisie firm.

Zanim zdążył cokolwiek powiedzieć, włączyła mu Beach Boysów. Czekał tak około dwóch minut, nim Sharon znów się odezwała.

– Okej, Zavi, sprawdziłam to dla pana. Mieliśmy tu jakąś firmę o nazwie Food Sleuth, właściciel Aaron Keitel, ale już ich nie ma. Nie zostawili też żadnego telefonu, dlatego połączyło pana z nami.

– Co to znaczy, że ich nie ma? Gdzie dokładnie mają państwo siedzibę?

Sharon zaczęła mówić bardzo powoli, jakby rozmawiała z nierozgarniętym dzieciakiem.

– Westwood Properties to kompleks biurowy w Burbank, Zavi. Wie pan, gdzie jest Burbank?

– Nie, nie za bardzo.

– To w L.A. W Los Angeles, to bardzo duże miasto w Kalifornii.

– Tak, tak, coś o tym słyszałem, Sharon. – Jeśli zauważyła sarkazm w jego głosie, to nie dała tego po sobie poznać. – A więc Mr. Keitel wynajmował w państwa budynku biuro?

– Suitę 9802 A. Ale dwa dni temu firma się wyprowadziła.

– Wyprowadziła? Dokąd?

– Niestety nie jestem upoważniona do udzielania takich informacji.

– Czy jest jakiś nowy adres albo numer telefonu, który mogłaby mi pani podać, Sharon?

– Naprawdę bardzo mi przykro, Zavi, ale do tego też nie jestem upoważniona. Jeśli nasi najemcy jednoznacznie sobie tego nie zażyczą, to nie możemy udostępniać takich informacji osobom trzecim.

– Rozumiem. Dziękuję bardzo.

– Bardzo dziękujemy panu za telefon do Westwood Properties. Życzę panu bardzo miłego dnia.

A potem odłożyła słuchawkę.

– *Leck méch dach*^[12] – zaklął Kieffer. Zastanawiał się przez chwilę, a potem wpisał do wyszukiwarki nazwisko Keitela i nazwę jego firmy Food Sleuth, ale nic nie znalazł. Następnie napisał dwa maile – jeden do Scheuerlego i jeden do Vatanena. W obu wskazywał na Keitela. Być może profesor albo urzędnik unijny będą mieli pojęcie, gdzie można dowiedzieć się czegoś o tym człowieku.

^[12] Luks.: pocałuj mnie (w domyśle: w dupę).

Następnego ranka Kieffer pojechał na targowisko, a potem udał się na wzgórze Kirchberg. Zauważył, jak dobrze czuje się w nowych ubraniach, które kupił na pierwsze spotkanie z Valérie Gabin. Postanowił więc wyposażyć się w jeszcze kilka w centrum handlowym w dzielnicy europejskiej.

Kieffer nigdy specjalnie nie zwracał sobie głowy ciuchami. W młodości nosił dżinsy i kurtkę i od tamtych czasów jego podejście do mody właściwie się nie zmieniło. Po kuchni często chodził w drewniakach, spodniach w kratkę i w czarnym kucharskim fartuchu. Poza restauracją, jak zauważył to kiedyś Vatanen, wyglądał „jak flamandzki sprzedawca warzyw”. Kieffer czasami zastanawiał się, czego ten Vatanen od niego oczekuje. Przecież wciąż nosił ubrudzone ziemią skrzynki z ekologicznymi warzywami, przewoził swoim samochodem dostawczym worki z mąką i spacerował z półtuszą wieprzową. Eleganckie ubranie niezbyt się do tego nadawało. Rozsądek podpowiadał, że najlepszym wyborem są w tym wypadku dżinsy i koszulka.

Przeglądając jednak szafę z ubraniami, Kieffer musiał stwierdzić, że chyba trochę przesadził z kawalerskim stylem. Jego garderoba była w opłakanym stanie. Oprócz wytartych sztruksów, porozciąganych T--shirtów, zmechaconych swetrów i kilku par dżinsów, które musiały stracić fason jeszcze przed wprowadzeniem euro, jego szafa miała niewiele do zaoferowania.

W najlepszej formie była koszulka klubu piłkarskiego Spora Luksemburg, co wynikało pewnie z tego, że od co najmniej dziesięciu lat nie był na żadnym meczu tej drużyny. Zresztą koszulka zrobiła się na niego przymała, a klub też już nie istniał.

Poza tym Kieffer miał jeszcze dwa garnitury od Bossa, oprócz tego koszule i wąski skórzany krawat. Kupił kiedyś to wszystko w Galeries Lafayette w Lyonie. To było jeszcze w czasach, gdy był kucharzem w „Renardzie” i ze względu na kontakty zawodowe potrzebował jakiegoś oficjalnego stroju. Ale wtedy był też dwadzieścia kilogramów lżejszy.

Jedno spojrzenie na wystawę galanterii męskiej utwierdziło go w tej decyzji. W porównaniu z garniturami w oknie wystawowym, jego szerokie w ramionach marynarki wyglądały groteskowo. A skórzane krawaty chyba też zdążyły już wyjść z mody.

Ponieważ miał niewiele czasu, a o dwunastej znów musiał być w kuchni, Kieffer zaplanował ten wypad tak drobiazgowo, jak cotygodniowe zakupy na targowisku. Przywołał jednego ze sprzedawców i przekazał całą listę zakupów osłupiałemu ze zdziwienia mężczyźnie.

Kolejne trzydzieści minut Kieffer spędził w przebieralni, postępując i pocąc się w trakcie przymierzania różnych spodni, koszul i marynarek, jakie w krótkich odstępach czasu podsuwał mu sprzedawca. Gdy już skończył, oddał mężczyźnie cały stos pogniecionych ubrań i powiedział:

– Wezmę te koszule: trzy niebieskie, trzy białe i trzy czarne. Dwie pary sztruksów, dwie pary chinosów, beżowe i czarne. I ten garnitur, dwa komplety.

Zapłacił za swoje hurtowe zakupy, po czym spojrzął na zegarek. Parę minut po jedenastej. Gdy wchodził do centrum handlowego, była dokładnie dziesiąta. Godzina na zakup całej garderoby to naprawdę nieźle, uznał. Zasłużył sobie na kawę. W Lombard's odstawił swoje sześć toreb, usiadł przy stoliku na zewnątrz i zamówił *noisette*. Ledwie zdążył przejrzeć parę artykułów w „Luxemburger Wort”, zadzwoniła jego komórka. To był Scheuerle z Instytutu Maxa Plancka.

– Dzień dobry, Klaus – Kieffer przywitał się z naukowcem. – Nie liczyłem na to, że zadzwonisz tak szybko. Masz już coś?

– Zacznijmy od twojego maila. Nigdy nie słyszałem o tym twoim Keitelu. Jestem

świadomy tego, że istnieje kilku takich foodscoutów, ale z reguły interesuje ich aspekt finansowy, a nie naukowy. Mogłbym spytać, w jaki sposób trafiłeś na ślad tego człowieka?

– Mój były kolega sądzi, że Keitel pracował dla kucharza, od którego pochodzi ten owoc. Dlatego wydawało się całkiem prawdopodobne, że to ten Keitel mógł znaleźć owoc.

– Brzmi logicznie i z pewnością byłoby cholernie ciekawie porozmawiać z tym gościem. To Niemiec? Nazwisko na to wskazuje.

– Nie, wydaje mi się, że Amerykanin. W każdym razie siedzi gdzieś na Zachodnim Wybrzeżu. Dostałem nawet jego numer, ale jest nieaktualny. A w internecie też nic na jego temat nie znalazłem.

– Cóż, w takim razie nie będę w stanie ci pomóc. Ale nie dlatego dzwonię. Chodzi o skład chemiczny waszego cudownego mango, bo tak nienaukowo je na razie nazwałem. Poświęciłem mu parę nadgodzin, ale się opłacało. – Scheuerle zdawał się podekscytowany, miał lekko zachrypnięty głos. – Jeśli chodzi o określenie gatunku, to wciąż błądzimy po omacku. Ale wspominałem już, że coś takiego jeszcze nigdy nie trafiło mi w ręce. Udało nam się za to, przynajmniej z grubsza, poznać skład chemiczny i wrzucić to do komputera oraz porównać ze wszystkimi najważniejszymi karpologicznymi bazami danych.

– No i?

– Nic.

– Czyli wielka tajemnica.

– Właśnie, ale zanim poczujesz się rozczarowany, posłuchaj tego. – Kieffer usłyszał, jak Scheuerle szeleści jakimiś papierami. – Skład chemiczny tego draństwa jest cholernie interesujący i mam już pewne przypuszczenia, dlaczego ten owoc sprawia, że wszystko świetnie smakuje. – Teraz Kieffer poznał po dźwiękach, że Niemiec zapalił cygaretkę i łapczywie się zaciągnął. – A więc Xavier, uważaj. Wiesz, co to takiego glutaminian sodu?

– Oczywiście, to wzmacniacz smaku. Zawierają go niemal wszystkie gotowe produkty. I większość potraw, które gotuje się w dużych kuchniach. Nie wspominając o fast foodzie.

– Dokładnie. Japoński naukowiec Kikunae Ikeda wyizolował glutaminian z alg na początku XX wieku. Z początku używali tego tylko Azjaci, przede wszystkim do potraw z ryb i mięsa. W tej chwili jest już wszędzie, kucharze go pokochali, nie wspominając o koncernach spożywczych. Bo z glutaminianem sodu wszystko smakuje lepiej. I to nawet wtedy, gdy korzysta się z gorszych składników. Poza tym, jak udowodniono, ludzie szybciej trawią posiłki zawierające glutaminian.

– Do moich garnków to nie trafi – mruknął Kieffer. – W dobrej kuchni nie ma czego szukać.

– To postawa godna pochwały, ale jesteś w tym zapewne raczej odosobniony w branży gastronomicznej. No dobrze, ale nie o tym chciałem mówić. Wiesz, jak działa glutaminian? To znaczy, patrząc na to od chemicznej strony?

– Nie za bardzo, Klaus. Zakładam, że w jakiś sposób oddziałuje na kubki smakowe i płata im jakieś figle.

– Błąd. Jakie masz pojęcie o biochemii?

– Właściwie żadne. Musisz do mnie mówić prostymi, krótkimi zdaniami.

Kieffer usłyszał głębokie westchnienie po drugiej stronie.

– No dobra. Wykład z pierwszego semestru. Glutaminian sodu jest solą kwasu glutaminowego, który z kolei jest aminokwasem.

– A więc białkiem.

– Nieźle. W większości przypadków to się zgadza, ale są też aminokwasy nieproteogenne. Ale zostawmy to. Ważne jest coś innego: glutaminian sodu szybko przedostaje się przez błony

śluzowe do krwi. Stamtąd, co potwierdziły badania na zwierzętach, trafia bezpośrednio do mózgu. W ogóle nie oddziałuje na kubki smakowe, rozumiesz? To twoje ciało zamienia to w glutaminę, a więc w bardzo małe molekuly. Bez przeszkód pokonują one barierę krew–mózg.

– Nie wiem, czy jeszcze za tobą nadążam. Czyli jeśli spożyję zawierające glutaminian sodu jedzenie, to wzmacniacz smaku trafia bezpośrednio do mojego mózgu? I co tam robi?

– No cóż, działa tam jako neuroprzebiegacz, czyli substancja biochemiczna, która poprzez synapsy przekazuje informacje z jednej komórki nerwowej do innej. Glutamina jest jednym z najczęstszych neuroprzebiegaczy. Mówi na przykład twojemu mózgowi, że panierowane odpady z kurczaka, jakie możesz kupić w każdej budce z fast foodem, tak dobrze smakują. Choć tak naprawdę smakują jak smażona w głębokim tłuszczu papa.

– Czyli to manipuluje moim mózgiem? Nie wiedziałem o tym.

– No cóż, większość ludzi o tym nie wie. Zresztą może i lepiej. Natomiast co do tego, czy to jest niebezpieczne, opinie są różne. Przemysł spożywczy i prawodawcy uważają, że jest to niemal zupełnie nieszkodliwe. Glutamina występuje przecież dość powszechnie w ludzkim organizmie.

– To prawda?

– Jasne, że to prawda. Tyle tylko, że konsumentom podaje się w produktach spożywczych glutaminę w dawkach, które są znacznie wyższe od tych, jakie normalnie na nas działają. Twoje synapsy są zalewane nadmierną dawką tych neuroprzebiegaczy, mózg jest dosłownie bombardowany glutaminą. I dopiero wtedy powstaje uczucie supersmaku. Taka nadmierna dawka może oczywiście zaburzyć podstawowe procesy przemiany materii. Wielu ludzi przez to choruje, nazywane jest to CRS.

– Czyli słynny syndrom chińskiej restauracji?

– Bingo! Wysokie stężenie glutaminianu sodu może powodować kołatanie serca, migreny, nudności lub uczucie drętwienia karku, a nawet ciężki wstrząs anafilaktyczny. No i do tego dochodzą jeszcze, jak już wspominałem, dalsze możliwe zaburzenia przemiany materii. Wiesz może, w jaki sposób badamy otyłość i cukrzycę?

– Na Amerykanach ze Środkowego Zachodu?

– Ha ha, nie. Używamy szczurów. Bardzo tłustych szczurów. A przy tym wcale nie jest tak łatwo sprawić, by gryzoń stał się okrągłutki. I to nawet, jeśli podaje mu się wyłącznie tłuste i zawierające cukier pożywienie. Zwykle to nie wystarcza. I dlatego – tu Scheuerle przerwał na chwilę, jakby chciał zaakcentować swoje słowa – wstrzykuje się młodym szczurom glutaminian sodu. A wtedy rosną jak na drożdżach.

– W porządku, Klaus, mniej więcej zrozumiałem, jak to działa i że nie jest całkiem nieszkodliwe. Ale co to ma wspólnego z moim owocem? Czyżby zawierał glutaminian sodu?

– Nie, to akurat nie. Ale owoc ten zawiera bardzo dużo interesujących soli przeróżnych aminokwasów. Istnieje bowiem, nie będę tu wchodził w szczegóły, jeszcze spora liczba innych wzmacniaczy smaku o podobnym mechanizmie działania. W przemyśle chętnie wykorzystuje się na przykład aspartam, by wywoływać silniejsze wrażenie słodkości, albo guanylan disodowy dla ogólnej poprawy smaku. W twoim owocu jest co najmniej kilkanaście takich soli. Ponadto zawiera on dalsze związki chemiczne, których w połączeniu nie spotkałem jeszcze w żadnej innej naturalnie występującej roślinie. Tak więc moja robocza hipoteza brzmi: owoc działa podobnie jak glutaminian sodu albo inne przebiegacze aminokwasowe. Tyle tylko, że silniej.

– O ile silniej?

– Nie mam pojęcia, Xavier. Dowiedzenie się tego wymagałoby żmudnych testów. Ale sądząc po ilościach na gram owocu, jakie wynikają z naszych pierwszych próbek, to w porównaniu z glutaminianem sodu efekt jest sto razy silniejszy, i to przy bardzo ostrożnych

szacunkach.

Kieffer przez chwilę w ogóle się nie odzywał. A potem zapytał:

– Jeśli stężenie jest znacznie wyższe, to skutki uboczne chyba też powinny być znacznie intensywniejsze niż w wypadku glutaminianu sodu? A nie poczułem żadnego dyskomfortu.

Wręcz przeciwnie. W dodatku zjadłem tego całkiem sporo.

Scheuerle zaśmiał się, ale nie brzmiało to wesoło.

– Nie u każdego występuje syndrom chińskiej restauracji. Niektórzy w ogóle nic nie zauważają, podczas gdy inni dostają strasznej migreny albo biegunki. Ale zdecydowanie odradzam dalsze eksperymenty na sobie.

– Jaka szkoda. Mam jeszcze trochę tego w lodówce i zastanawiałem się nad *canard à la bigarade*. W tym wypadku olejki eteryczne zostałyby optymalnie uwydatnione.

– Xavier, to nie jest śmieszne. Mówię poważnie. Nie ruszaj tego, słyszysz? To, że za pierwszym razem nie odczułeś żadnych fizycznych skutków ubocznych, nie musi oznaczać, że jakieś się nie pojawiają. Zwłaszcza przy częstej konsumpcji. Poza tym... – Scheuerle zawahał się.

– Poza tym co? Są jakieś inne skutki uboczne?

– To wszystko nie zostało zbyt dobrze zbadane i nie przeprowadza się żadnych nowych wielkich badań dotyczących wzmacniających smak neuroprzekazników, takich jak glutaminian. Ten temat uważa się za gruntownie zbadany, a od przemysłu ze zrozumiałych względów nie wyciągniesz na badania w tym kierunku ani centa. Więc nikomu na tym nie zależy. Istnieje jednak kilka przesłanek, że glutaminian sodu może nawet wywoływać choroby psychiczne.

– Że co proszę?

– Cóż, efekt nadmiernego stężenia glutaminy określamy jako ekscytotoksyczność, co oznacza zniszczenie neuronów przez ciągłą nadreaktywność synaps. Zbyt duża ilość neuroprzekazników po prostu je rozwała, za dużo tego, rozumiesz? Podczas każdej orgii z fast foodem, przy jedzeniu każdej chińskiej zupki z torebki kilka twoich neuronów umiera. I kto wie, jak to na dłuższą metę działa na umysł. O złożonych oddziaływaniach neurochemicznych na mózg wiadomo jak dotąd stosunkowo niewiele. Istnieje kilka badań, które sugerują, że w nielicznych przypadkach skutkiem mogą być poważne depresje, urojenia, a nawet zaburzenia schizoidalne. Oczywiście w środowisku naukowym to opinia mniejszości, poparta niewystarczającą liczbą danych.

– Chcesz przez to powiedzieć, że mój owoc może sprawić, że oszaleję?

– Do tej pory mówiłem o najzwyczajszym glutaminianie sodu, Xavier. I tu prawdopodobieństwo zaburzeń psychicznych jest bardzo niskie. W wypadku twojego mango nie zaryzykowałbym żadnej prognozy.

Następnego dnia, w niedzielę rano, Kieffer był na nogach już o szóstej. Posprzątał mieszkanie, a potem – co było zupełnie nie w jego stylu – poświęcił aż dwadzieścia minut na to, by ze swojej nowej kolekcji koszul, spodni i marynarek wybrać odpowiedni strój na śniadanie z szefową Gabiną. Najpierw przymierzył ciemne garnitury. Potem pomyślał o Valérie, jej wytartych dżinsach i amerykańskich trampkach i odwiesił je z powrotem do szafy. Zdecydował się na chinosy, czarną koszulę i trochę podniszczoną skórzaną kurtkę.

Był umówiony z Valérie Gabiną na dziewiątą w ślicznej małej kawiarence w stylu secesyjnym przy Knuedler, placu w Górnym Mieście. Knuedler oznaczało supły, co nawiązywało do supłów na sznurach przy habitach franciszkanów, którzy w średniowieczu mieli tu klasztor. Kieffer po maturze pracował jako przewodnik turystyczny i wiedział tego typu rzeczy, więc gdyby paryżanka po śniadaniu miała ochotę na zwiedzanie miasta, to z Knuedler poprowadzi ją przez starówkę do skały Bock, a stamtąd windą zjadą do Dolnego Miasta. Być może pokaże jej też kazamaty, owe przypominające labirynt fortyfikacje ciągnące się kilometrami we wnętrzu skały Bock.

Kieffer sam był trochę zaskoczony swoim zachowaniem. Kiedy to ostatnio tyle się zastanawiał przed spotkaniem z jakąś kobietą?

– *Du bass en Dreemer, Xavier* – mruknął sam do siebie. – *Du bass ze déck und ze al fir dës Madämmchen*^[13].

A potem pojechał do miasta. Gdy na krótko przed dziewiątą przekroczył próg kawiarni, Valérie Gabin siedziała już przy stoliku w głębi lokalu. Ubrana była w dżinsy i jedną z tych modnych amerykańskich koszulek polo, które wyglądały na znoszone i sprane, choć w rzeczywistości były całkiem nowe.

Najwyraźniej czekała już dość długo. Przed nią stała pusta filiżanka po *café au lait*, talerzyk z nadgryzionym rogalikiem i laptop. Na stole leżały też porozrzucane papiery i teczki. Spojrzała na niego i się rozpromieniła.

– Xavier, dzień dobry. Przepraszam, ale musiałam już napić się kawy i coś przegryźć. Jestem rannym ptaszkiem i zdążyłam już popływać w basenie i trochę popracować.

– Dzień dobry, Valérie. Jak miło cię widzieć. Udało ci się wczorajsze spotkanie? Przewróciła oczami.

– Było strasznie nudno! Wybitni kucharze, ludzie ze stowarzyszenia „*Chaîne des Rôtisseurs*” i tak dalej. Spon-so-rujemy tę imprezę. W gruncie rzeczy chodzi o to, by ściągnąć dziennikarzy kulinarnych z całej Europy i, jak to mówią Anglosasi, to *wine and dine them*. To niezbyt interesujące.

Kieffer zamówił włoskie śniadanie z dużym półmiskiem pokrojonych w plasterki wędlin. Valérie udało się przekonać kelnera, by przyniósł jej naleśniki z syropem klonowym, choć nie było ich w karcie.

– Francuska policja kryminalna jest strasznie podenerwowana, Xavier. Ta sprawa robi się coraz większa. Powiesz mi, czego udało ci się dowiedzieć?

– Jasne, ale co to właściwie znaczy, że „robi się coraz większa”?

– Spójrz na to. – Wyjęła z jednej z teczek stosik spiętych ze sobą kartek. To były wycinki prasowe. – Wystarczy, jeśli przeczytasz ten pierwszy, to z „*Le Monde*”, z przedwczoraj.

Tajemnicza seria pożarów w najlepszych restauracjach

Spalone restauracje z gwiazdką – właściciele znikli – policja wciąż szuka tropu

Autor: Jacques Perigot

Bordeaux. Wiejski zajazd „La Chasse”, mieszczący się w czternastowiecznym budynku, był chlubą miasteczka Saint--Médard--en--Jalles, położonego na zachód od Bordeaux. Dobrze znany również poza granicami departamentu Gironde, szczycił się gwiazdką przyznaną przez Gabina, a jego właściciel, pochodzący z Korsyki Olivier Filucci, ciężko pracował na to, by przyznano mu drugą.

Teraz w Saint--Médard--en--Jalles naszym oczom ukazuje się jedynie obraz zniszczenia. W nocy szóstego września „La Chasse” spłonął aż do fundamentów. Według straży pożarnej przyczyną była prawdopodobnie uszkodzona instalacja gazowa, co doprowadziło do eksplozji. Życie stracił przy tym znakomity kucharz Filucci. „To prawdziwe nieszczęście, tragedia zarówno w ludzkim, jak i kulinarnym wymiarze”, powiedział naszej gazecie burmistrz Saint--Médard, Edmond Laramy.

Ale czy rzeczywiście był to nieszczęśliwy wypadek? Policja oficjalnie wciąż podtrzymuje to stanowisko, lecz pojawiły się pewne wątpliwości. Naszej gazecie udało się ustalić, że „La Chasse” była jedną z trzech wyróżnionych gwiazdką restauracji, jakie spłonęły w ostatnim czasie.

Piątego września płomienie zniszczyły wyróżnioną dwiema gwiazdkami restaurację „Renard Noir” w Châlons--en--Champagne. Jej właściciela, słynnego kucharza Paula Boudiera, uważa się od tego czasu za zaginionego. Tej samej nocy spłonął również „Ti Breizh” w Plonéis, w departamencie Finistère. Również tu przyczyna pozostaje nieznana i nie wiadomo, co stało się z właścicielem.

Pytany o to rzecznik policji odpowiedział, że jak dotąd nic nie wskazuje na związek między tymi trzema pożarami.

Kieffer odłożył artykuł.

– Przecież to niemożliwe.

Valérie kiwnęła głową.

– Brzmi jak kompletne szaleństwo, prawda? Na pierwszy rzut oka te trzy restauracje nie mają ze sobą nic wspólnego. Każda z nich znajdowała się w innym zakątku Francji. Tyle tylko, że do wszystkich trzech pożarów doszło niemal w tym samym czasie. I wszystkie trzy lokale wyróżnione były w przewodniku Gabina. – Westchnęła. – Zadzwoił do mnie dziennikarz z „Le Monde”. Oczywiście próbuje się teraz dowiedzieć, jaki mógł być związek między tymi pożarami.

– I co mu powiedziałaś?

– Że nie mam zielonego pojęcia, czy jakiś istnieje. Że może żadnego nie ma. – Wyraz jej twarzy mówił jednak Kiefferowi, że w to nie wierzyła. – Poza tym i tak byłam zadowolona, że nie pytał mnie o Ricarda. Może jeszcze nic o tym nie wiedział. Ale policja weźmie się teraz pewnie ostrzej do roboty, skoro zaczęła się o tym rozpisywać prasa. A jak słyszałam, temu dziennikarzowi, Perigotowi, gazeta dała wolną rękę, by zajął się sprawą. Zajrzy pod każdy kamień. Całkiem możliwe, że pojawi się też u ciebie.

Kieffer nie był tym zachwycony. Już sam artykuł w „Luxemburger Wort” mu wystarczył.

– Jak wiesz, byłem w restauracji mojego mentora Bou-diera. Ale to, czego jeszcze nie wiesz – zauważył, że był zdenerwowany i mówił zbyt głośno, więc ściszył głos – to że byłem też

w kuchni, w której Boudier eksperymentował.

– To ona nie spłonęła?

– Nie. Jest w zupełnie innym budynku, kilka kilometrów od właściwej restauracji.

I policja nic o tym nie wie. Przynajmniej tak było tydzień temu. Możliwe, że do tego czasu znaleźli już „Tanière du Renard”. To bistro, w którym znajduje się ta kuchnia – dodał, gdy spojrzęła na niego pytająco.

– I tam, w „Lisiej Norze”, znalazłem coś dziwnego. Boudier eksperymentował z pewnym składnikiem, najwyraźniej zupełnie nieznanym dotąd egzotycznym owocem, który działa jak niesamowicie silny wzmacniacz smaku.

Valérie wyraźnie się skrzywiła.

– Jak dla mnie to trochę za wiele. Wyróżniony gwiazdką kucharz, który używa glutaminianu sodu i tym podobnych rzeczy? Xavier, jeśli ten facet znów się pokaże, to straci swoje gwiazdki, i to na zawsze.

Kieffer uniósł rękę w obronnym geście.

– Z tego, co udało mi się dowiedzieć od zaprzyjaźnionego chemika żywności, to w żadnym razie nie jest chemiczny dodatek. A przynajmniej nie tego rodzaju, jakie znamy z tanich chińskich restauracji. To owoc, ale nie wiemy jeszcze, jaki. Tak więc Boudier może dalej mówić o sobie, że gotuje tylko ze świeżych składników.

I wtedy Kieffer opowiedział jej o wszystkim. O ucieczce z „Lisiej Nory”, o foodscoucie, o swoich eksperymentach kulinarnych z tym dziwnym owocem.

– Zostało ci z niego coś jeszcze? – uśmiechnęła się. – Mógłbyś mnie wtedy zaprosić na jedzenie.

– Tak, mam trochę. A wszystko, do czego dodaje się tego owocu, smakuje niesamowicie. Scheuerle, ten chemik, stanowczo mi jednak odradzał, bym cokolwiek z tego, co zostało, jadł, zanim dowie się czegoś więcej o składzie.

Valérie przez chwilę wpatrywała się w secesyjny pastelowy sufit.

– No to coś już wiem, Xavier. Boudier używał tego nie tylko w swojej eksperymentalnej kuchni, ale próbował tego na swoich gościach. A przynajmniej na jednym.

– Skąd to wiesz?

– Z notatek Agathona Ricarda. Policja oczywiście była u nas w biurze i chciała zabrać jego papiery. Trochę pomarudziłam o tajemniczy dziennikarskiej i tak dalej.

Kieffer kiwnął głową.

– No tak. Wasza tajemniczość jest legendarna. Nigdy nie wspominać o tym, w jaki sposób testujecie, kogo testujecie i kim są wasi inspektorzy, zgadza się? Nie ujawniacie nawet tego, ilu ich jest.

– Właśnie, tajemnica zawodowa. Cała ta historia już i tak jest jedną wielką katastrofą, bo do mediów może przedostać się sporo informacji o inspektorach Gabina, a wolelibyśmy zachować to w sekrecie. Oczywiście policja ma to w nosie, bo przecież to sprawa związana z morderstwem. Przejrzałam więc szybko jego biurko i komputer i upewniłam się, że nie ma tam żadnych drażliwych danych. A potem pozwoliłam im spakować cały ten bałagan.

– Zrobiłaś kopię?

– Jego twardego dysku. Ale znacznie bardziej interesujące są dwa maile od Ricarda, jakie otrzymałam krótko po jego śmierci.

– Po jego śmierci? Nie rozumiem.

– Dwa dni po śmierci Ricarda poleciłam naszemu działowi IT, by przekierował pocztę z jego konta na mój adres ze względu na maile, które mogły jeszcze przychodzić. Nie chciałam, żeby zabrał je ze sobą do grobu. To było w czwartek, prawie dwa tygodnie temu. A później

otrzymałam odpis z protokołu Ricarda.

– Kto ci to przysłał?

– Jakaś firma o nazwie Valedictum, ze Stanów. Oferują usługi internetowe, które działają tak: dzwonicz do nich ze swojego telefonu pod lokalny numer, a mają taki w każdym kraju, i zostawiasz wiadomość na skrzynce głosowej. Następnie przechowują to na serwerze. Nadążasz za mną?

– Staram się. Nie znam się za dobrze na komputerach.

– Tak myślałam. Ale w sumie to całkiem proste. W zasadzie to coś takiego, jak elektroniczna maszynistka. Gadasz coś do tej skrzynki, potem trwa to chwilę i w końcu dostajesz swoje notatki głosowe w formie tekstu, przysłane mailem. Masz przy sobie komórkę?

Podał jej.

Z rozbawieniem przyglądała się sporemu aparatowi.

– Mój Boże, musi być naprawdę stary.

Wstuknęła jakiś numer i pokazała mu na wyświetlaczu. Paryski numer kierunkowy.

Valérie wcisnęła klawisz „połącz” i oddała telefon Kiefferowi.

Przysunął komórkę do ucha.

– „Welcome to Valedictum” – odezwał się z taśmy głos z amerykańskim akcentem. – „Please start dictating now. Hang up to send your file”.

Przerwał połączenie i pokręcił głową.

– Dlaczego Ricard nie używał notesu, jak normalni ludzie?

– Ach, Xavier, bo tak jest o wiele praktyczniej. Odwiedzał dwieście restauracji rocznie, co najmniej. A w ten sposób miał wszystkie raporty porządnie posortowane w komputerze i nie musiał ich jeszcze raz przepisywać. I z dowolnego miejsca mógł uzyskać do nich dostęp ze swojego laptopa.

– Kto tak właściwie sporządza te notatki? Komputer?

Valérie pokręciła głową.

– Pracowite maszynistki, gdzieś w Indiach, Wietnamie, Polsce, zależy od tego, w jakim języku są pliki audio. Kosztuje to tylko kilka centymów.

– I co w nich było?

Sięgnęła po laptop i przysunęła się do Kieffera z krzesłem; muskała go ramieniem.

– Sam przeczytaj. Ale na moim laptopie, bo nie chciałabym tego drukować. Nie wiem, czy policji by się to spodobało, a nie poinformowałam ich jeszcze, zrobię to później.

Kliknęła jeszcze kilka razy myszką, a potem przesunęła macintosha w jego stronę. Nie odsunęła już krzesła od Kieffera.

Na laptopie otwarty był plik tekstowy:

Valedictum Transcript/ 5--09--2009 / 15:44

Notatki z obiadu, Renard Noir, Chalons.

Wrywkowa próbka w Renard Noir po wskazówkach o wyraźnym pogorszeniu jakości. Menu obiadowe nieciekawe, zamiast tego *à la carte*. Kolejność według menu: *soupe de lièvre copeaux châtaignes et ravioles foie gras, selle d'agneau de l'Aveyron* jako danie główne, na deser *réglisse caramélisée*.

Lukrecjowy deser nie pasuje, sommelier polecał dziwne wina. Ale jeśli chodzi o główne danie i przystawki, to były rewelacyjne! Propozycja dla kierownika działu – powinien trafić na listę obserwowanych lokali do przyznania kolejnej gwiazdki; nie mogę stwierdzić

jakiegokolwiek pogorszenia jakości, wręcz przeciwnie. Comber jagnięcy miał doskonałą konsystencję i niewiarygodny smak. Zupa z zająca to prawdziwy przebłysk geniuszu.

Valedictum Transcript/ 5--09--2009 / 17:03

Uzupełnienie, Renard Noir.

Przykra pomyłka. Rozmawiałem z Boudierem – wiedział, kim jestem, nie było sensu kłamać. Pytałem go o przepis na jagnięcinę, ale stary wyjadacz uparcie milczał, powiedział jedynie, że dodaje kilka nowych przypraw z Azji.

Chciał wiedzieć, jakie będzie kolejne miejsce, w którym się zatrzymam. Napomknąłem tylko, że muszę przeczesać Luksemburg. Wcisnął mi do ręki wizytówkę jakiegoś lokalu, który prowadzi jeden z jego uczniów. Pufna informacja. Poinformować o tej żenującej pomyłce redakcję? Lepiej nie.

Kieffer zamknął okienko dokumentu i odchylił się.

– A więc to oznacza, że Boudier dał Agathonowi Ricar-dowi wizytówkę „Deux Eglises”, którą później policja znalazła w jego samochodzie. Ale dlaczego?

– Może uważał, że wyświadcza ci przysługę, zwracając uwagę na twoją restaurację?

– To by pasowało do Boudiera – stwierdził Kieffer i pokiwał w zamyśleniu głową. – Już od lat mi marudzi, że marnuję talent.

– Tak, wspominałeś o tym. Brzmi uroczo, tak samo jak mój zmarły ojciec – powiedziała Valérie.

– Ale mimo wszystkich ojcowskich uczuć, jakie mógł mieć dla mnie Boudier, nie wydaje mi się to zbyt logiczne. Skoro wysłał do mnie testera, to dlaczego nie zadzwonił i mnie nie uprzedził?

Valérie popatrzyła na niego bezradnie zielonymi oczami.

– Może nie miał już ku temu okazji. Albo...

– Albo co?

Odwróciła wzrok.

– Wiem, że nie masz z tym nic wspólnego. Ale policja może myśleć, że ty i Boudier wyeliminowaliście Ricarda.

– Co? Przecież to absurd.

– Tylko się zaraz nie obrażaj, lepiej mnie posłuchaj. No więc tak: Ricard udaje się do „Renard Noir” i dostaje zmieszany z jedzeniem ten dziwny owoc. Wtedy jednak Boudier zwąchał, że to nie jakiś zwykły gość, tylko inspektor Gabina. I wystraszył się, bo nie chciał, by usłyszano o jego kulinarnych eksperymentach, jeszcze nie. Przeszedł do ofensywy, zagadnął Ricarda i wysłał go do ciebie. Przedtem zaś porozumiał się z tobą, żebyś dodał mu trucizny do jedzenia.

Kieffer pokręcił głową.

– Tyle tylko, że Boudier się ze mną nie kontaktował, i to od miesięcy, co może wykazać billing moich połączeń. I o ile wiem, luksemburska policja do dziś nic nie znalazła w moim jedzeniu. No i w ogóle, to bzdury. Z takiego powodu nie popełnia się morderstwa.

Przyjrzała mu się, jej twarz była teraz blisko jego twarzy.

– Wierzę ci, Xavier. Ale policja na pewno nie odpuści tak łatwo. I czy pomyślałeś też o tym, że ci ludzie, którzy zabili Ricarda, mogą pojawić się u ciebie?

Kieffer rzeczywiście o tym pomyślał. Według niego mordercy Ricarda – prawdopodobnie ci sami faceci, którzy przeszukali „Lisią Norę” – jak dotąd nie mogli wiedzieć, że on też znał

tajemnicę Boudiera. Przynajmniej taką miał nadzieję.

– Czego twój recenzent w ogóle szukał w Luksemburgu? Udało ci się to wyjaśnić?

– Tak, rozmawiałam z kierownikiem działu. Ricard chciał zbadać ten teren do wydania specjalnego. Wydajemy przecież nie tylko *Guide Gabin*, ale też przewodniki turystyczne. W marcu opublikujemy nowy ranking gwiazdek i Luksemburg zbierze ich całkiem sporo.

– I kto dostanie gwiazdkę?

Valérie roześmiała się i spojrzała na niego karcąco.

– Jak możesz? Będę milczeć jak grób. Ale powiedzmy tak: do tej pory w Wielkim Księstwie jest w sumie trzynaście gwiazdek i nie zdziwiłoby mnie, gdyby tym razem było ich siedemnaście lub osiemnaście. I dlatego też na kwiecień przygotowujemy specjalne wydanie o Luksemburgu, w którym opisane będą restauracje, bistra i winiarnie z doliny Mozeli. A do tego lokalne przepisy. Ricard miał tu przez tydzień objechać kilka miejsc i odwiedzić różne lokale.

Kieffer roześmiał się.

– Opublikujcie sobie mój przepis na *Huesenziwwi*.

– No proszę, jaki skromny! Twoje co?

– Potrawkę z zająca. Bardzo smaczna, zwłaszcza z grzybami. Ale na dobre leśne grzyby przyjdzie sezon dopiero za cztery, sześć tygodni. – Spojrzał na nią. – Jeśli mogłabyś zostać do kolacji, ugotuję ci coś takiego.

– To naprawdę miłe i... bardzo bym chciała, żebyś coś dla mnie ugotował. – Wyglądała na zasmuconą. – Ale o piętnastej znów muszę być w Paryżu.

Po krótkich słownych przepychankach Kiefferowi udało się przekonać Valérie Gabin, by przyjęła jego zaproszenie i pozwoliła mu zapłacić za śniadanie. Valérie zamówiła taksówkę, która miała ją zawieźć na lotnisko.

– Bardzo dziękuję za naleśniki. Następnym razem chciałabym, żeby to było coś ugotowanego przez ciebie. Uważaj na siebie, Xavier. – Dotknęła szybko jego ramienia. A potem zniknęła w taksówce.

[13] Luks.: marzyciel z ciebie, Xavier. Jesteś za gruby i za stary dla takiej panienki.

Kieffer spędził resztę niedzieli w swojej restauracji. Naj-pierw zajął się księgowością i przy okazji odsłuchał automatyczną sekretarkę. Nagle rozległ się z niej obrażony głos komisarza Manderscheida.

– *Gudde Moien, monsieur* Kieffer. Mówi Didier Mander-scheid. Wiem, że jest niedziela, ale trochę się posunęliśmy naprzód i miałbym do pana pytanie. Proszę do mnie oddzwonić. 621--123456. *Addi*.

Kieffer wybrał podany przez Manderscheida numer. Komisarz nie odebrał. Wobec tego teraz on zostawił mu wiadomość głosową, a potem poszedł do kuchni.

Od jutra miała być serwowana wołowina w sosie piwnym ze smażonymi w głębokim tłuszczu plasterkami selera. Według własnego przepisu Kieffera pieczeń wołowa na dzień przed przygotowaniem marynowana była w Bofferdinger Hausbéier, słodkawym, słodowym piwie. Upchnął kilka udźców wołowych razem z cebulą, czosnkiem, marchewką i odrobiną kminku w metalowej brytfannie. Następnie położył na niej wielką deskę do krojenia i obciążył ją żeliwną patelnią.

Potem pozwolił sobie na jednego ducala. Czuł się, jakby zabrnął w ślepy zaułek. Po rozmowie z Valérie Gabin pojawiło się więcej pytań niż odpowiedzi i to samo zresztą można było powiedzieć o wywodach Scheuerlego. By poznać więcej szczegółów na temat tajemniczego owocu czy też okoliczności śmierci Ricarda, musiałyby porozmawiać z Keitelem albo Boudierem, a obu nie można było znaleźć.

Usłyszał, jak dzwoni jego komórka. To był Vatanen.

– Xavier, musisz mi pomóc. Stało się coś strasznego.

– Co się dzieje, Pekka? Gdzie jesteś?

– Jestem w biurze.

– W niedzielę? Od kiedy to urzędnicy pracują w święta?

– Właśnie to jest w tym takie strasne. Mamy deadline na poniedziałek z powodu jakichś statystyk agrarnych państw członkowskich, które do jutra wieczorem muszą trafić do Brukseli na posiedzenie właściwej komisji parlamentarnej. No, a moja sekretarka nie oddała mi dokumentów na czas i dwa tygodnie przeleżały w jakimś kartonie. Tak więc do jutra rana muszę to wszystko wklepać do komputera. To będzie długa noc.

– Ha. A jak właściwie mógłbym ci pomóc?

– Umieram z głodu, Xavier. Jest niedziela! Stołówka jest oczywiście zamknięta, tak samo jak wszystkie restauracje w dzielnicy europejskiej. Już chyba na biegunie północnym byłoby więcej otwartych lokali.

– I co, mam się zabawić w usługę z dowozem pizzy? No dobrze. Przygotuję jakiś zestaw żarcia i wpadnę do ciebie. – A przy okazji, pomyślał Kieffer, będę mógł choć chwilę porozmawiać z Vatanenem o swoim prywatnym dochodzeniu.

– Świetnie! Jesteś prawdziwym przyjacielem. Ach, i... Xavier?

– Co takiego?

– Proszę, niech to będzie naprawdę dużo żarcia. I butelka dobrego wina nie zaszkodzi. Bo jesteśmy tu we dwójkę. – A potem odłożył słuchawkę.

Kieffer przeszedł do spiżarni i przyjrzał się zapasom. Potem chwycił dwie butelki rivanera, kawałek *pâté de la maison*, trochę różnych serów oraz chleb i masło i wrzucił to wszystko do wiklinowego koszyka. W kuchni przelał do plastikowego pojemnika trochę zupy dyniowej przygotowywanej na wieczór. Potem na maśle z odrobiną tymianku podsmażył podgotowane wcześniej udka kurczaka i zawinał je w folię aluminiową. Na koniec dołożył

jeszcze pół luksemburskiej tarty jabłkowej, a potem pojechał na Kirchberg.

Dzielnica europejska i bankowa, rozciągająca się na obszarze jakichś dwóch kilometrów na prawo i lewo od sześciopasmowej Avenue J. F. Kennedy była zupełnie wymarła. Pracujący tu obcokrajowcy wymykali się stąd w piątek po południu, by pojawić się dopiero w poniedziałek rano. Z kolei miejscowi unikali wzgórza Kirchberg. Można to było zrozumieć, bo oprócz wielkiego supermarketu i paskudnego kompleksu kinowego nie było tu nic godnego uwagi. Kieffer sam uznawał całą dzielnicę Kirchberg za bezduszny projekt z próbowki, ale z drugiej strony był zadowolony, że całe te tłumy eurokratów i bankierów inwestycyjnych żyły tak naprawdę poza właściwą częścią miasta. Według niego małe centrum Luksemburga nie strawiłoby takiej liczby biur i zawyżających koszty i diety urzędników. Kieffer zaparkował przy Avenue Kennedy i spacerem przeszedł do budynku Roberta Schumana, dość podniszczonej budowli użytkowej z lat siedemdziesiątych.

Przy wejściu wystawiono mu przepustkę dla gości, a potem pojechał na ósme piętro. Vatanen wydawał się jedyną osobą, która w tę niedzielę robiła nadgodziny. Korytarze świeciły pustkami, nawet lampy pod sufitem były wyłączone.

Zastał Vatanena w jego biurze. Na podłodze stało kilka metalowych skrzyń, we wszystkich piętrzyły się odręcznie wypełnione formularze. Obok jednej z nich klęczała młoda kobieta i przekopywała się przez stos papierów.

Na widok kucharza Vatanen klasnął w ręce.

– Xavier, jesteś naszym wybawcą. Od ósmej rano żywimy się czekoladowymi batonikami i kawą z automatu. – Fin wziął od niego koszyk z jedzeniem. – Pozwól, że ci przedstawię, to Joaquina, nasza hiszpańska stażystka. Była tak uprzejma i zgodziła się mi pomóc.

– Bardzo mi miło – powiedział Kieffer, podając Joaquinie rękę. Gdy przyjrzał się praktykantce, cała historia z głupawą sekretarką wydała mu się nagle mało prawdopodobna. Hiszpanka mogła mieć około dwudziestu pięciu lat i odznaczała się idealną, oliwkową cerą. Była szczupła, a jednak bardzo kobieca, a do tego miała tę grzywę gęstych, lekko kręconych czarnych włosów, która mężczyzn na pewno doprowadzała do szaleństwa.

W przeciwieństwie do Vatanena, który uwielbiał śródziemnomorski typ kobiecej urody, Kieffer niewiele sobie z tego robił. Nie zmieniał to jednak faktu, że obiektywnie rzecz biorąc, Joaquina była najpiękniejszą kobietą, jaką zdarzyło mu się spotkać od bardzo dawna. Piękniejszą nawet niż Valérie Gabin.

Pekka nieźle to ukartował. Kieffer spojrział na niego z wyrzutem. Fin bezczelnie wyszczerzył zęby i zaczął wyklądać jedzenie na jeden ze stołów.

– I to wszystko musicie do jutra wklepać do komputera? – spytał Kieffer, wskazując na przepełnione skrzynie.

Vatanen pokręcił głową.

– Aż tak źle na szczęście nie jest. Musimy wprowadzić do komputera tylko ważne rzeczy. I tak właściwie wcale nie musimy ich wklepywać.

– Tylko co?

– Chwileczkę. – Vatanen sięgnął po butelkę rivanera, którą właśnie odkorkował. Polał do trzech plastikowych kubków, jeden podał Joaquinie, drugi Kiefferowi. – *Santé!* Ach, wyśmienite to mozelskie wino. A teraz spójrz tutaj. Państwa członkowskie składają nam raporty o plonach, w tym wypadku owoców. Nas, ponownie, interesują tylko truskawki.

– I to wszystko państwa Unii Europejskiej wciąż przekazują wam na papierze? Nie da się tego zrobić elektronicznie?

– Oczywiście, że większość składa elektroniczne raporty. Ale wśród dwudziestu siedmiu państw członkowskich wciąż jeszcze są takie ślamazary, które ćwierć wieku po wynalezieniu

internetu nie potrafiły zdigitalizować swojej administracji. Ci sami podejrzani co zawsze, prawdziwa awangarda niekompetencji.

– Europa Wschodnia?

– O nie, Europa Wschodnia jest tip--top, podobnie jak Portugalczycy czy Hiszpanie. – Ponieważ Joaquina przekopywała się akurat przez dokumenty znajdujące się pod biurkiem, Vatanen pozwolił sobie w tym miejscu na znaczący uśmiech. – Prawdziwa katastrofa to Włochy i Grecja. Ci jakoś nie dają rady i wciąż przysyłają nam formularze w papierowej formie. Ale przynajmniej doszliśmy już z nimi do tego, że używają kodów Aztec, a te możemy zeskanować.

– Azteckich kodów? A to niby co takiego?

– W zasadzie to kody kreskowe, takie, jakie ma każdy artykuł w supermarkecie, tylko w nowocześniejszej wersji, która pozwala na zapis większej ilości danych. Działa to tak: urzędnik w Rzymie czy Atenach wypełnia na komputerze unijny formularz o plonach KOM--1273--CAP. Ponieważ nie potrafi tego przekazać w zdigitalizowanej formie, zapisuje to, drukuje i wysyła do nas starą dobrą pocztą. Cała sztuczka polega na tym, że formularz jest dokumentem w formacie PDF, który podczas zapisywania automatycznie generuje kod kreskowy zawierający wszystkie wprowadzone wcześniej dane. Na wydruku ten kod Aztec widać u góry, po prawej stronie formularza. Wystarczy wtedy przytrzymać nad kartką ręczny skaner i hop, już mamy go na twardym dysku, bez konieczności wklepywania tego ręcznie. Ale przy trzystu formularzach i tak trwa to całą wieczność, zwłaszcza że musimy je najpierw znaleźć. O, patrz, tak to wygląda. I myślę, że teraz już rozumiesz, dlaczego nazywają je azteckimi kodami.

Vatanen wskazał na dziwnie upstrzony kwadrat na kartce:



Kieffer sięgnął po kartkę i niechcący potracił plastikowy kubek.

– Co... Cholera, Xavier! Uważaj!

Kubek wpadł do jednej ze skrzyń, mozelskie wino rozlało się na południowoeuropejskie statystyki dotyczące truskawek.

– Ten kod kreskowy, Pekka. Już go widziałem.

– No i? Nie są wcale aż takie rzadkie. I to chyba nie powód, by marynować w winie unijne dokumenty? Szkoda na to dobrego rivanera.

Kieffer zignorował tę uwagę.

– I mówisz, że masz urządzenie, dzięki któremu można przeczytać zawartość tego kodu?

– Tak, jasne. Od kilku godzin nie zajmujemy się niczym innym.

– Dobra, wracam za pół godziny. Będę musiał na chwilę skorzystać z waszego skanera.

– Ale po co? Co za kody chcesz zeskanować?

– Mam dwa plastikowe pojemniki z kuchni Paula Bou-diera. A na dnie od spodu przyklejone są dokładnie takie kody.

Kieffer pojechał z powrotem do „Deux Eglises”, a tam szybko skierował kroki do piwnicy. Przechowywał w niej oba plastikowe pojemniki, odkąd ich zawartością wypełnił kilka plastikowych woreczków. Kody paskowe wcześniej w ogóle nie rzuciły mu się w oczy – pomyślał, że to najzwyklejsze naklejki, takie, jakie dzisiaj można zobaczyć na niemal każdym produkcie.

Teraz jednak zaczął podejrzewać coś zupełnie innego. Kody kreskowe w handlu detalicznym składają się zwykle z szeregu pasków o różnej szerokości. Nigdy dotąd nie natrafił na nagromadzenie pikseli, które Vatanen nazywał Aztec Code. Musiało to wskazywać na jakiś dodatkowy opis.

Kieffer otworzył szafkę, w której zwykł przechowywać nadmiar garnków, patelni i misek. Oba półprzezroczyste plastikowe pojemniki faktycznie miały na spodzie kody Aztec. Kieffer sięgnął po oba, wszedł na górę i pojechał z powrotem do budynku Schumana.

Tam oddał pojemniki Vatanenowi. Ten wziął ręczny skaner podłączony do laptopa i przytrzymał go nad pierwszym kodem kreskowym. Czerwone światło lasera przesunęło się po naklejce, a potem urządzenie wydało cichy pisk.

– I to by było na tyle. A tu możesz podziwiać rezultat.

Na ekranie widniało:

8484AHDJ47484;3750;2009; ;Sp;Ch.,Tr.;5;2;6;-;

1,4;-;5;1;3;6;1;6;4;5;3;5;3;5;4;3;7;-;1;

Kieffer jęknął.

– A to co znowu za drobny maczek?

– Nie mam pojęcia. Na pewno istnieje do tego jakiś arkusz albo oprogramowanie, dzięki któremu informacje stają się czytelne. A czego oczekiwałaś? Osobistego podpisu sprawcy? Wyślę to wszystko do Scheuerlego. Jeśli ma to coś wspólnego z roślinami, może coś znajdzie. – Vatanen zeskanował drugi kod i na ekranie znów pojawiła się tajemnicza alfanumeryczna zbieranina znaków. Potem ustawił pudełka na jednej z kopiarek i skserował kody. – Wyślę je teraz faksem do Hohenheim. – Gdy Vatanen skończył, oddał Kiefferowi oba plastikowe pojemniki. – No dobrze. A teraz byłoby świetnie, gdybyśmy mogli dalej pracować. Mamy jeszcze całą masę rzeczy do zeskanowania.

Następnego ranka Kieffer miał gościa. Przekładał akurat kosze pełne warzyw i zgrzewki kartonów z mlekiem z ciężarówki na taśmę transportową, prowadzącą od klapy w ogrodzie do piwnicy pod restauracją, gdy na parking zajechało ciemne bmw. To był Manderscheid. Dopiero gdy wysiadł ze służbowego samochodu, Kieffer zauważył, że luksemburski komisarz był w kiepskim humorze.

– *Moien*^[14], *commissaire*. Co pana do mnie sprowadza? Pojawiło się coś nowego w sprawie Ricarda?

– *Moien*. Można tak powiedzieć. – Manderscheid grzebał w kieszeni kurtki i nieufnie spoglądał na bagażnik samochodu Kieffera. Jakby liczył na to, że między kalafiorami i burakami odkryje pistolet maszynowy albo zakrwawiony nóż. Wyjął w końcu fajkę i zapalił. – Wczoraj po południu francuska policja znalazła ciało Paula Boudiera.

Kieffer odstawił skrzynię z warzywami.

– Co mu się stało?

– Czterdzieści kilometrów na zachód od Châlons--en--Champagne znajduje się spory las i kilka jezior, zna je pan?

Kieffer kiwnął głową. Wśród mieszkańców Châlons--en--Champagne jeziora te uchodziły za ulubione miejsca wędkarzy.

– To tam ktoś go znalazł, zupełnie przypadkowo. Dokładny czas śmierci jest jeszcze nieznany, ale musiało to nastąpić dobrych parę dni temu.

Kieffer wyjął paczkę ducali z tylnej kieszeni spodni. Gdy zapalił papierosa, trochę się uspokoił.

– Czy są jakieś przesłanki świadczące o tym, że to było przestępstwo, to znaczy... morderstwo?

Manderscheid z opanowaniem pykał fajkę z wrzośca i spoglądał na Kieffera tak, jak patrzy się na kogoś, kto właśnie zadał wyjątkowo głupie pytanie.

– Panie Kieffer, wzdęte ciało Boudiera podskakiwało sobie na powierzchni Grand Etang du Roi. Pływało tam sobie, ponieważ ktoś źle przywiązał do niego wypełnione kwarcowym piaskiem plastikowe kanistry. Siła wyporu była zbyt duża. Tak, został zamordowany i ktoś chciał sprawić, by ciało znikło na zawsze.

Kieffer poczuł, że robi mu się niedobrze. Przykucnął na tyłach swojego samochodu dostawczego.

– Podczas rozmowy telefonicznej z moimi kolegami z Reims, którzy prowadzą tę sprawę, dowiedziałem się, że krótko po pożarze był pan w restauracji Boudiera. Co pan, do diabła, tam robił?

– Chciałem go odwiedzić. Ta sprawa z Agathonem Ricar-dem nie daje mi spokoju.

– Więc tak po prostu pojechał pan do Boudiera, z którym, jak się dowiedziałem od Francuzów – Manderscheid niemal z obrzydzeniem wypluł z siebie to słowo – od miesiący nie utrzymywał pan kontaktów. Dlaczego?

– Ponieważ Ricard wcześniej tam jadł. Dzień przed śmiercią.

– Tak, to się zgadza, też do tego doszliśmy. Ale jak pan się tego dowiedział, Kieffer?

– Przez Gabin.

– I dlaczego, do jasnej cholery, nie powiadomił nas pan o tym? – Manderscheid gestykulował ręką, w której trzymał fajkę. Był wyraźnie wzburzony. – Czy podczas pańskiego prywatnego dochodzenia przeszło panu w ogóle przez głowę, by podzielić się z nami swoją wiedzą? Nie jest wcale tak łatwo uzyskać te wszystkie informacje.

Kieffer zaczynał się domyślać, dlaczego Manderscheid był taki wściekły. Ricard był francuskim obywatelem i prawdopodobnie francuska policja przejęła śledztwo i nie włączyła do niego małego Sherlocka Holmesa z Luksemburga. Kieffer postanowił rozważnie dobrać słowa.

– Wychodziłem z założenia, że wie pan już to wszystko, *monsieur le commissaire*, ze względu na współpracę policji z różnych krajów. Poza tym dzwoniłem do pana. Jestem tylko kucharzem, nie mam pojęcia o pracy policji.

Manderscheid milczał i przyglądał się Kiefferowi. Mięśnie jego szczęki napinały się, wąsiki à la Menjou drżały. Kieffer usłyszał nawet lekkie trzeszczenie, gdy zęby trzonowe komisarza zacisnęły się na ustniku fajki.

Ciekawe, ile rocznie takich fajek Manderscheid przegryzał?

Komisarz wyjął fajkę z ust i pogryzionym ustnikiem wskazał na Kieffera.

– Na ten numer, że jest pan grubym, głupim kucharzem, może pan sobie nabierać innych, Kieffer, ale nie mnie! *Elo ass d'Bëtschel fett*^[15], niech pan lepiej uważa! Wie pan więcej, niż pan się przyznaje i niech pan nie czuje się zbyt pewnie! Jeszcze porozmawiamy. *Áddi*. – A potem Manderscheid wepchnął w prawy kącik ust wygasłą już fajkę i z ponurą miną ruszył z powrotem do swojego wozu.

^[14] Luks.: dzień dobry.

^[15] Luks.: miarka się przebrała.

Po dramatycznym odwołaniu Manderscheida Kieffer zadzwonił do Valérie Gabin. Jej komórka była wyłączona. W skrzynce głosowej zostawił krótką wiadomość na temat śmierci Boudiera. Najpóźniej po drugim morderstwie prasa oszaleje; był jej winny ostrzeżenie.

Popołudnie spędził na przygotowaniu około dwudziestu pulard z Bresse, przewidzianych jako *plat du jour*, które udało mu się kupić na rynku. Zrobił też farsz z cielęciny, boczku, gruszek i trybuli. Próbował skupić się na pracy i nie myśleć więcej o śmierci Boudiera.

Ale zamiast tego wciąż się zastanawiał, kto mógł zabić starego kucharza. Prawdopodobnie ta sama osoba, która miała też na sumieniu Ricarda. To, że obaj musieli zginąć z powodu zakazanego owocu, wydawało się teraz Kiefferowi niemal pewne.

Praca niezbyt mu szła i zamiast farszu stworzył jakąś gruszkowo--mięsną papkę, z której co najwyżej ucieszyłby się mały dzieciak. Dopiero za drugim razem udało mu się zrobić przyzwoite nadzienie. Gdy nafaszerował nim pulardy i wstawił je do lodówki, zadzwonił telefon.

– Tu Klaus Scheuerle. Sam nie bardzo wiem, czy mam się na ciebie skarżyć, czy ci dziękować.

– Cześć Klaus. Co masz na myśli?

– No cóż, najpierw każesz mi siedzieć dwa dni w laboratorium, a potem Vatanen ni stąd, ni zowąd przesyła mi te kody kreskowe, które, jeśli dobrze zrozumiałem, przez cały czas były gdzieś u ciebie w piwnicy. Dzięki tym kodom praca postępuje teraz bardzo szybko. Ale gdybym dostał je wcześniej, oszczędziłoby nam to mnóstwo czasochłonnej pracy.

– Klaus, bardzo mi przykro, ale do wczoraj nawet nie wiedziałem, że istnieją takie specjalne kody kreskowe i do czego służą. Myślałem, że to zupełnie normalne metki.

– Nic się nie stało. Możliwe nawet, że wyświadczyłeś mi ogromną przysługę i że to dzięki twojej niewiedzy natknąłem się na niezwykle właściwości tego owocu. Bo inaczej nawet nie wpadłbym na pomysł, by przeprowadzać tak kompleksowe badania dla jakiegoś nowego wpisu do katalogu gatunków.

– Do katalogu gatunków? O czym ty mówisz?

– Przepraszam, Xavier, znów skaczę z tematu na temat. Zacznę jeszcze raz od początku. Twoje kody zawierały standaryzowany format danych dla próbek karpologicznych; oczywiście mamy do tego odpowiednie oprogramowanie i bazę danych. Z czymś takim to dziecinnie łatwe. Po prostu przysuwasz kod do skanera, a komputer od razu pokazuje ci istotne informacje, takie jak nazwa, obszar występowania, podrodzinę, rząd i tak dalej.

– Mój owoc ma jakąś nazwę?

– Właśnie. Nazywa się *Solanum catvanum*. Gdy miałem już nazwę botaniczną, dalsze badania były proste. Istnieje praca naukowa o odkryciu tego owocu, pochodzącego z odległego zakątka dżungli w Papui--Nowej Gwinei. Możesz o tym przeczytać w „Japanese Carpology Review”, wydanie drugie z 2007 roku. Zakładając, że świetnie znasz japoński.

– A więc odkrył go jakiś Japończyk?

– Nie, Szwajcar. Ale nie nazywa się Keitel, jak być może przypuszczasz, lecz Wyss. Gero Wyss.

– Słyszałeś o nim kiedykolwiek?

– O tak, jasne. Profesor Wyss jest znanym chemikiem żywności, ale nie pracuje na żadnym z uniwersytetów. Pracuje w Hütli, jednym z tych międzynarodowych koncernów. Kieruje tam działem rozwoju. Teraz cię zatkało, co?

– I ten Szwajcar odkrył nasz owoc?

– On albo jego zespół. Albo ktoś, komu to zlecił. W każdym razie w pracy odkrycie

przypisał sobie. Musiał znaleźć tę roślinę już jakiś czas temu. I żaden z nas, superkarpologów, tego nie zauważył.

– Jak to możliwe?

– No cóż, gdyby Wyss opublikował coś o swoim odkryciu w „Nature” albo w „Science”, to poświęcono by mu oczywiście mnóstwo uwagi. On jednak zdecydował się na raczej marginalną publikację uniwersytetu w Osace. Nie zrozum mnie źle, to uznany ośrodek badawczy, ale ich pismo ukazuje się wyłącznie w języku japońskim. I wskutek tego znaczna część środowiska naukowego w ogóle tego nie czyta.

– Jak dla mnie to nie ma żadnego sensu.

– Bo to nie ma żadnego sensu, jeśli chce się zostać sławnym dzięki odkryciu. Ale jeżeli chce się, by nikt się o tym nie dowiedział, to taka publikacja, której nikt nie czyta, bo przeczytać nie może, jest oczywiście idealna. Udało mi się znaleźć angielskie streszczenie tego artykułu. Wynika z niego, że artykuł poświęcony jest wyłącznie odkryciu i kwestiom związanym z podobieństwem owocu do innych gatunków z rodziny *Solanum*, czyli psiankowatych. Nie wspomniano tam nawet słówkiem o niezwykle, wzmacniającym smak działaniu tego owocu.

– Skoro ten Wyss nie chciał podzielić się z nikim swoim odkryciem, to dlaczego w ogóle coś na ten temat opublikował? – zapytał Kieffer. – Przecież ten trop mógł podjąć jakiś cwany japoński karpolog, przynajmniej teoretycznie.

– Nie rozumiesz tego, Xavier? Wyss musiał to opublikować. Mógł wybrać, w jakim czasopiśmie fachowym to robi, ale musiał gdzieś udokumentować swoje odkrycie. Poza tym nie mógłby później udowodnić, że istotnie był osobą, która pierwsza odkryła ten owoc i go wstępnie opisała. A gdyby nie mógł tego dowieść, to nie mógłby też ubiegać się o ochronę prawną tej odmiany.

– Ochrona prawna odmiany to coś w rodzaju patentu na rośliny, prawda?

– Roślin i zwierząt nie można w Unii Europejskiej opatentować. Pekka mógłby ci to dokładnie wyjaśnić, dokładniej nawet, niż chciałbyś wiedzieć.

– Już wolę twoją krótszą wersję, Klaus.

– No dobra. Jak powiedziałem, w Unii Europejskiej nie ma na to patentów. Ale w wypadku nowych odkryć bądź wyhodowania nowych odmian możesz wnioskować o ich ochronę prawną. Wtedy wolno ci rozwijać hodowlę tej właśnie specjalnej rośliny albo udzielić zezwolenia na to stronie trzeciej. Oni zaś muszą kupić od ciebie nasiona. I masz też prawo w każdej chwili wycofać tę roślinę z rynku.

– Brzmi tak jak patent.

– W rozumieniu prawa jednak nim nie jest; to jedynie monopol na własność intelektualną. Ale w praktyce wychodzi prawie zawsze na to samo. Słyszałeś już o „Pauli”, tym ziemniaku?

– Szczerze mówiąc nie.

– Tu w Niemczech to była duża sprawa. „Paula” to odmiana ziemniaka, którą posiadacz prawa do ochrony wycofał z rynku. No i wtedy ludzie strasznie się oburzyli, bo chętnie piekliby dalej ziemniaki tej odmiany. Kilku rolników z gospodarstw ekologicznych posadziło w ziemi trochę odłożonych „Paul” i poczekało, aż urosną, tak trochę na zasadzie: „przecież to niemożliwe, żeby nie wolno było sadzić własnych kartofli tam, gdzie się chce. To chyba wciąż jeszcze wolny kraj”. I tak dalej.

– I co się wtedy stało?

– No cóż, posiadacz „Pauli” poszczuł na nich doświadczonych prawników i chłopci dostali porządnie po głowach. O tym, gdzie kto co sadzi, decyduje posiadacz prawa do ochrony odmiany. Być może jest to sprzeczne z poczuciem sprawiedliwości wielu ludzi, ale tak już jest.

– No tak, Niemcy i ich ziemniaki. Ale czy to znaczy, że Wyss może teraz wnioskować

o taką ochronę odmiany dla naszego owocu?

– Xavier, to chyba wciąż do ciebie nie dociera. To już się dawno stało. Mam to tutaj, czarno na białym. Hüetli Intellectual Properties Ltd., firma córka ze stuprocentowym udziałem Hüetli SA, 11 listopada 2008 roku w Państwowym Urzędzie Ochrony Odmian Roślin w Hanowerze złożyła wniosek o ogólną ochronę odmiany nowo odkrytej rośliny *Solanum catvanum*. Wniosek został pozytywnie rozpatrzony 5 marca 2009 roku. Tym samym twoje marsjańskie mango objęte jest ochroną na terenie całej Unii Europejskiej, i to do 2039 roku.

– Chcesz przez to powiedzieć, że Hüetli chce to coś wprowadzić w obieg?

– Tak, i to prawdopodobnie w wielkim stylu. Istnieją już dalsze pozwolenia i zaświadczenia o braku zastrzeżeń, na przykład ze strony Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności. I patenty technologiczne do dalszego przetwarzania na skalę przemysłową. Tak z mojego punktu widzenia po odkryciu zrealizowali porządnie opracowany plan. Najpierw, jak sądzę, upewnili się, że zdobędą to w dostatecznej ilości, by założyć gdzieś eksperymentalną hodowlę. Potem sprawdzili wszystko w swoich laboratoriach. – Tu głos Scheuerlego stał się ostrzejszy. – Jeśli chodzi o finanse, to przy takich chłopakach nasz instytut przypomina kółko działkowców. Sam chciałbym móc tak pracować, zawsze mieć na wszystko środki. Rozłożyli ten owoc na czynniki pierwsze, przeprowadzili setki badań. Może nawet zmodyfikowano już pierwotną wersję i ją hodowano, kto to może wiedzieć. Mają teraz gotowy do uprawy produkt, ochronę prawną odmiany i zapewne kilka zakontraktowanych wielkich firm rolniczych, które zajmą się uprawą. Myślę, że to się już dzieje w jakichś szklarniach, gdzieś w Europie albo w Stanach. Być może uprawa ruszyła już na całego.

– Ale co mogą chcieć z tym robić? Sprzedawać to restauracjom?

– Możliwe, Xavier, ale osobiście w to nie wierzę. To wielki koncern, a tacy interesują się raczej miliardowymi wpływami ze sprzedaży.

– I co to znaczy?

– Prawdopodobnie tyle, że europejscy klienci w najbliższym czasie będą się mogli cieszyć niesamowicie smaczną mrożoną pizzą, która na dłuższą metę w określonych okolicznościach może wywoływać ciekawe skutki uboczne.

– Wielkie dzięki, Klaus. Bardzo mi pomogłeś.

– To ja bardzo dziękuję. To najciekawszy projekt badawczy, z jakim w ostatnich latach się zetknąłem.

– Co teraz zamierzasz?

– Oczywiście dzięki przewadze, jaką daje mi ta wiedza, mogę osiągnąć jakieś osobiste korzyści związane z publikacjami czy badaniami, co do tego nie ma wątpliwości. Ten owoc jest naprawdę jedyny w swoim rodzaju. Ale najpierw będę musiał posiedzieć kilka miesięcy nad badaniami.

Kieffer jeszcze raz wylewnie podziękował naukowcowi z Hohenheim i się rozłączył. Z kieliszkiem rivanera i ducalem w ustach usiadł na tarasie „Deux Eglises”, by przemyśleć informacje, jakie przekazał mu Scheuerle.

A więc owoc o nazwie *catvanum* należał do wielkiego koncernu spożywczego, który chciał dzięki niemu zarobić wielkie pieniądze. Ale w jaki sposób trafił do kuchni Boudiera? Jeśli Esteban nie opowiadał bzdur, to dawny nauczyciel Kieffera otrzymał ten składnik od Keitela, tego foodscouta. Czy Keitel pracował dla koncernu Hüetli? A może dla Wyssa? Albo ich interesy były zbieżne? Czy Keitel w ogóle jeszcze żył? A może ze względu na swoją wiedzę o tajemniczym owocu też został zamordowany, tak jak Boudier?

Dla Kieffera było jasne, że najpierw musi się dowiedzieć czegoś więcej o Wyssie, tym naukowcu pracującym dla Hüetli. Poszedł do biura i wpisał jego nazwisko do wyszukiwarki. Nie

dało to wielu trafień; Kiefferowi interesujący wydał się jedynie wpis na stronie internetowej jakiegoś dużego organizatora konferencji naukowych, na której pojawił się Gero Wyss. Najwyraźniej Szwajcar był jednym z głównych mówców podczas tego kilkudniowego kongresu, zatytułowanego „Przyszłość projektowania żywności”.

Impreza odbywała się w Genewie i według informacji podawanych przez organizatora stanowiła „największe spotkanie międzynarodowej sceny projektowania żywności”, „obowiązkowy termin” dla chemików żywności, producentów gotowych wyrobów i innych specjalistów z branży spożywczej. Program obejmował również rozmaite wycieczki, w tym „kulinarny rejs” po Jeziorze Genewskim.

Kieffer dalej przewijał wyniki i nagle z ekranu szcherzył się do niego Esteban w pełnym stroju kucharza i najwyraźniej w dobrym humorze. Obok niego na zdjęciu stał mężczyzna po pięćdziesiątce, opuchnięty, z ziemistą cerą i pustym spojrzeniem skierowanym w obiektyw. Podpis pod zdjęciem brzmiał: „Kucharze stulecia, Leonardo Esteban von Ritterdorf oraz Alois Hambichler, rozpieszczą Państwa pełnym fantazji show kulinarnym najwyższej klasy”. Najwyraźniej organizator konferencji zamówił pokazowe „Fantazzo” Estebana i zamiast występów w namiocie zaokrętował go na statku wycieczkowym. Kieffer wyobraził sobie, jak Esteban i jego towarzysz serwują wszystkim tym chemikom wyrefinowaną kuchnię opartą na półproduktach, podczas gdy goście będą się zastanawiać nad nowatorskimi metodami produkcji syntetycznego głęboko mrożonego sushi. To nie był zbyt radosny obraz, ale pasował do sytuacji.

Kieffer wydrukował listę prelegentów i z mieszanką zainteresowania i obrzydzenia przeczytał program konferencji. Podczas trzydniowej imprezy rzesza chemików, biologów i prawników referować będzie o niuansach projektowania żywności. Kieffera skręcało już od samych tytułów: „Przywracanie świeżości żywności liofilizowanej – założenia wstępne technologii kulinarnych”, „Zwiększone poczucie satysfakcji dzięki zastosowaniu guanylanu”, „Problem niuansów smakowych na przykładzie aromatów owocowych na bazie drewna”. Wyss był jednym z trzech głównych prelegentów i jego wykład, zatytułowany „Projektowanie żywności w odbiorze opinii publicznej”, miał uświetnić wieczór, okraszony dodatkowo kolacją „Fantazzo”.

Poza tym na temat Wyssa znalazł niewiele. Podejrzał, że nie z powodu małej ilości materiałów dostępnych w internecie, lecz ze względu na swoje ograniczone umiejętności korzystania z komputera, ale ta świadomość niezbyt mu pomogła. Sięgnął po telefon i ponownie wybrał numer komórkowy Valérie Gabin.

– Tak? Xavier? – Kieffer słyszał w tle muzykę kameralną i poruszone głosy. – Poczekaj chwilę, wyjdę na balkon. Jestem na przyjęciu.

– Przepraszam, że ci przeszkadzam. Odsłuchałaś moją wiadomość?

– Tak, odsłuchałam. Bardzo mi przykro, Xavier. Jestem właśnie na imprezie organizowanej przez Association Culi-naire Française i ludzie nie rozmawiają tu o niczym innym. Słyszałaś już o pogrzebie?

– Nie. Gdzie ma się odbyć?

– Najwyraźniej nie w Szampanii, lecz w jego rodzinnym mieście na południu Francji.

– W Arles?

– Właśnie. Będzie wokół tego sporo szumu. Chcą wystawić go w amfiteatrze, będzie miał kondukt honorowy z jeźdźcami z Camargue. Zbierze się cała śmietanka świata kulinarnego, miał przecież dwie gwiazdki. Prawdopodobnie ACF będzie mu chciała przyznać pośmiertnie tytuł honorowy. Wszyscy są strasznie podekscytowani. Perigot z „Le Monde” też tu jest. Powiedział mi, że jutro ukaże się duży artykuł o śmierci Boudiera.

– Udało mu się ustalić coś nowego?

– Nie sędę. Myślę, że to będzie raczej taki poszerzony nekrolog. Paul Boudier, jeden z najważniejszych współczesnych francuskich kucharzy, zwycięzca Bocuse d’Or i tak dalej.

– Możesz mi dać jego numer? Chętnie porozmawiałbym z tym Perigotem. Dowiedziałem się paru nowych rzeczy.

– I chciałbyś o tym przeczytać w gazecie?

– Nie od razu, ale może później. Chciałbym wymienić się z nim informacjami, ale większość zachować dla siebie.

– Też tak zawsze myślę, nim do niego zadzwonię, Xavier. Moje doświadczenie mówi mi jednak, że taki plan często odbija się rykoszetem. Ale oczywiście, jeśli chcesz, mogę ci wysłać jego numer komórkowy.

– Jest coś jeszcze, Valérie. Czy nazwisko Gero Wyss coś ci mówi?

– Czekaj. – Zaśmiała się. Słyszał w tle, jak się z kimś wita. – Przepraszam, to był burmistrz Paryża. No dobrze, o czym to mówiliśmy?

– O Gero Wyssie.

– Masz na myśli tego doktora Frankensera? Tego Szwajj-cara?

– Doktora... co?

– Nie znam faceta osobiście, ale pamiętam, że kilka lat temu pojawił się w prasie i raczej nie z własnej woli. Obrońcy praw konsumenta wzięli go na celownik, bo wynalazł jakiś obrzydliwy ser, sama chemia. Ale szczegółów nie znam. Możesz o to zapytać Perigota, jako dziennikarz kulinarny powinien coś o tym wiedzieć. A co ten Wyss ma wspólnego z naszą sprawą?

– Tego nie mogę jeszcze dokładnie powiedzieć. Ale być może miał coś wspólnego ze śmiercią Boudiera.

– Tylko uważaj na siebie, Xavier, słyszysz? Lepiej idź z tym na policję.

– Zrobię to, gdy tylko będę miał pewność.

– Muszę wracać do tych wszystkich ludzi. Wybierasz się na pogrzeb Boudiera?

Nad tym Kieffer jeszcze się nie zastanawiał. Po krótkim namyśle odparł:

– Dotychczas chyba nikt nie zwrócił na mnie uwagi i szczerze mówiąc, to mi odpowiada. Nie pasuje do mnie stanie w pierwszym rzędzie jako były uczeń Boudiera. Zresztą myślę, że ta rola jest już obsadzona.

– Niby przez kogo?

– No oczywiście przez Leonarda Estebana. Sporo kamer i możliwość, by przybrać pozę kulinarnego spadkobiercy Paula Boudiera. Takiej okazji Książę Pampy na pewno nie przegapi.

– Mówisz, jakbyś był rozgoryczony.

Kiefferowi nie przychodziła do głowy żadna dobra odpowiedź. Zamiast tego odparł:

– Dziękuję ci za pomoc. I chętnie położyłbym jakieś kwiaty na grobie Boudiera, zasłużył na to. Ale myślę, że zrobię to później, gdy całe zamieszanie ucichnie. – Rozłączył się.

Koło godziny dziewiętnastej Kieffer przekazał kuchnię nowo mianowanej zastępczyni i przeszedł do sali dla gości, gdzie spodziewał się zastać swojego przyjaciela, Pekkę. Miał ochotę porozmawiać z Finem o najnowszych zdarzeniach, ale Vatanena tam nie było. Próbował się do niego dodzwonić, lecz jego komórka była wyłączona. Wzruszył ramionami i wyjął z lodówki butelkę Greiveldangera, którą zwykle rezerwował dla Vatanena, nalał sobie kieliszek. Podejrzymywał, że zniknięcie stałego klienta z Finlandii ma coś wspólnego z pewną hiszpańską praktykantką.

Potem wrócił do biura. Przyjęcie, na którym była Valérie Gabin, musiało się już skończyć. To była odpowiednia chwila, by zadzwonić do tego francuskiego dziennikarza. Kieffer nie był pewny, czego oczekiwał po tej rozmowie. Po prostu spróbuje szczęścia i postara się uważać, żeby za dużo nie powiedzieć.

Perigot odebrał od razu, najwyraźniej z samochodu. W tle słychać było szum pojazdów.

– Jacques Perigot, „Le Monde”. Kto mówi?

Kieffer spodziewał się paryskiego akcentu, tymczasem ze słuchawki dobiegały gardłowe dźwięki mówiącego po francusku Belga. Najwyraźniej Perigot był Walończykiem.

– Nazywam się Xavier Kieffer. Dzwonię do pana w sprawie tej historii z Boudierem.

– Ach, pan Kieffer. Proszę chwilę poczekać. Nie powinienem rozmawiać, kiedy prowadzę. To znaczy zasadniczo mógłbym, ale nie w paryskim ruchu. – Kieffer usłyszał głośny dźwięk klaksonu, a potem odgłos silnika ucichł. – Tak, teraz lepiej. To wspaniale, że dzwoni pan do mnie, i tak miałem pana na liście, bo był pan przecież jego uczniem.

– Słyszałem, że dość intensywnie zajmuje się pan tą sprawą, monsieur Perigot. Właśnie dlatego chciałem z panem porozmawiać, bo śmierć Boudiera bardzo mnie dotknęła.

– No tak, w Paryżu też się o tym sporo mówi. Już sam pożar był tematem rozmów, tyle tylko, że wśród kucharzy i ludzi z branży. Ale teraz to naprawdę duża historia. – Perigot na chwilę zamilkł. A potem podjął: – Kto według pana mógł zamordować Boudiera? Miał jakichś wrogów?

– Nie mam pojęcia, monsieur Perigot. Na pewno byli tacy, którzy mu zazdrościli. Niech pan posłucha, zanim przejdziemy dalej, chciałbym panu coś zaproponować.

– No to niech pan strzela.

– Jestem gotów ubić z panem mały interes. Mam kilka poufnych informacji, którymi mógłbym się z panem podzielić. Ale w zamian chciałbym uzyskać inne informacje, a ściśle mówiąc, informacje o konkretnej osobie.

Perigot zaśmiał się ponuro.

– Panie Kieffer, musi pan zrozumieć, że jeśli chodzi o moje źródła, to muszę być bardzo dyskretny i zachować je dla siebie.

– Oczywiście. Zresztą wcale nie chcę wiedzieć, czego pan się dowiedział o Boudierze, przynajmniej nie teraz. Chodzi mi o coś innego.

– To chyba pora nazwać rzeczy po imieniu, panie Kieffer. No dobrze, co chce pan wiedzieć? I jakich informacji mógłby mi pan udzielić w zamian? Musi mi pan dać przynajmniej jakieś *amuse--gueule*, żebym mógł zdecydować, czy mam ochotę na całe menu.

Kieffer zaczął się pocić. Nagle nie był pewien, czy skontaktowanie się z Perigotem było dobrym pomysłem. Ale było już za późno, by się nad tym zastanawiać. Powiedział więc:

– Agathon Ricard. Mówi coś panu to nazwisko?

– Nie, nie wydaje mi się, żebym go znał.

– W takim razie nie będzie pan miał okazji go poznać, bo nie żyje. Zmarł w Luksemburgu

trzydzieści dni temu. – Kieffer zawiesił głos. – Ricard był testerem z przewodnika Gabina.

Kieffer nie słyszał w słuchawce nic prócz szumu samochodów na paryskiej ulicy.

A potem Perigot powiedział powoli:

– Sugeruje pan, że istnieje jakiś związek między śmiercią tego krytyka od Gabina a zamordowaniem Boudiera?

– Nie, tego nie sugeruję. Nie mogę panu powiedzieć, że między tymi sprawami na pewno istnieje jakiś związek. Ale w każdym razie mamy do czynienia z pewną zbieżnością czasu i miejsca.

Perigot wydał z siebie dźwięk, który Kieffer najpierw uznał za kaszel, lecz najwyraźniej był to zrzędlawy śmiech.

– Wy, kucharze, pewnie uczycie się targować na straganach, co? No dobrze, co pan by chciał za tę informację?

– Wszystko, co panu wiadomo o Gero Wyssie.

– Ma pan na myśli tego chemika żywności? Jest o nim trochę. Czy on też ma coś wspólnego ze sprawą Boudiera?

– Nie, nie ma – skłamał Kieffer. – Chodzi o inną sprawę, którą próbuję zbadać i w którą może być zamieszany. Jestem mianowicie zdeklarowanym zwolennikiem slow foodu. – To przynajmniej było zgodne z prawdą.

Wydawało się, że ta odpowiedź przekonała Perigota.

– Ach, rozumiem, pan jest jednym z tych aktywistów na rzecz dobrego jedzenia. Przeciw napakowanym chemią produktom i genetycznie modyfikowanej żywności, co? No, jeśli tak, to Wyss działa pewnie na pana jak płachta na byka. Niech pan posłucha, Kieffer. Mogę panu wysłać całą stertę artykułów o Wyssie. A do tego jeszcze krótką, niepublikowaną ocenę mojego autorstwa. Ale w sumie to nic brudnego, jeśli to na tym panu zależy. Bo właściwie czego pan szuka? Chce go pan skompromitować? Szantażować?

– Na Boga, nie. Chcę dokładnie wiedzieć, co robi, jakie prowadzi badania, poznać jego życiorys. Założmy, że to w ramach poznawania wroga.

– Dobra, dostanie pan to. A teraz niech pan serwuje główne danie. Niech pan uniesie pokrywę.

Kieffer opowiedział Perigotowi o tym, jak Agathon Ricard padł na ziemię w jego restauracji, i że policja wychodzi z założenia, że to mogło być morderstwo. Te informacje dziennikarz łatwo mógł sam uzyskać, o wszystkim napisano w „Luxemburger Wort”. Ale kto to czytał? Zaciekawiony Perigot dopytywał o dalsze szczegóły i najwyraźniej coś notował. A potem Kieffer zdradził, że Ricard na krótko przed śmiercią jadł w lokalu Boudiera.

– A niech mnie. A o czym ci dwaj rozmawiali?

– Ricard był tam sprawdzić jakość jedzenia – odparł Kieffer, ocierając się przy tym o kolejne kłamstwo.

– Można to udowodnić?

– Ja nie mogę tego zrobić. Ale francuska policja powinna wiedzieć już dość dokładnie, gdzie Ricard był przed śmiercią, zwłaszcza że mieli dwa tygodnie, by to ustalić.

– A skąd pan to wie, panie Kieffer? Od francuskiej policji?

– Z nimi mam niewielki kontakt. Ale luksemburska policja była u mnie w związku z tą sprawą już kilka razy. – Kiefferowi znów udało się za pomocą półprawdy uniknąć kłamstwa. Nim Perigot zdążył zadać kolejne pytanie, dodał: – Komisarz prowadzący tę sprawę nazywa się Didier Manderscheid. Mogę panu dać numer jego komórki. Ale oczywiście, to nie ode mnie pan go ma.

– Oczywiście. To prawdziwa przyjemność robić z panem interesy, panie Kieffer. Teraz

potrzebny mi będzie jeszcze pana adres mailowy. Dossier z informacjami o Wyssie dostanie pan w ciągu kilku dni, muszę tylko dotrzeć do mojego biura. No i chętnie spotkałbym się z panem osobiście.

– Po co?

– No cóż, z jednej strony, żeby rzucić okiem na miejsce zbrodni, z drugiej zaś chętnie poznałbym resztę tej historii.

– Jaką resztę? Nic więcej nie wiem. To ja właśnie liczę na to, że uda się panu dowiedzieć, kto te morderstwa popełnił.

Perigot mlasnął karcąco językiem.

– Oczywiście, że wie pan więcej, tylko powstrzymuje się pan od zaserwowania mi lepszych potraw. Ale to nic, wszystko w swoim czasie. Spróbuję porozmawiać z tym Manderscheidem i być może w najbliższych dniach tam przylecę. To znaczy do Luksemburga. Może w czwartek. Planujemy opublikować duży artykuł przed pogrzebem Boudiera. A pan mógłby mi opowiedzieć, co takiego wyróżniało go pod względem kulinarnym i dlaczego pana zdaniem był dobrym kucharzem. Bo chyba uważał go pan za dobrego kucharza?

– Za wyśmienitego – odparł Kieffer. O zmarłych należy mówić tylko dobrze.

– To wspaniale. A więc o tym będziemy mogli porozmawiać. Albo o szczegółach związanych z morderstwem, jeśli do tego czasu przyjdzie panu jeszcze coś do głowy...

– Zobaczymy. Niech mi pan przyśle to dossier na adres xavier@deux--eglises.eu i proszę dać znać, gdy przyjedzie pan do Luksemburga.

Pożegnali się.

We wtorek po południu Kieffer znalazł w skrzynce mail od Perigota. Dziennikarz nie próżnował. Sporych rozmiarów załącznik zawierał dziesiątki artykułów o Wyssie z gazet i czasopism; sporo z nich pochodziło z fachowych publikacji, takich jak „Food Design” czy „The MIT Culinology Review”, o których Kieffer nigdy w życiu nie słyszał. Niektóre z tekstów były tylko krótkimi, liczącymi po kilka linijek notatkami, które informowały o jakimś wykładzie albo występie Wyssa – wyglądało na to, że chętnie zapraszano go jako prelegenta. Inne relacje liczyły po sześć czy siedem stron – różne fragmenty po niemiecku, angielsku i francusku. Prócz artykułów były też liczne komunikaty prasowe i materiały jakiejś organizacji o nazwie „Les Amis du Fromage”, czyli „przyjaciele sera”. Wydrukował to wszystko.

Przekazał kuchnię Claudine i postanowił przejrzeć dossier Wyssa u siebie w domu. Było około piątej po południu; z tarasu „Deux Eglises” mógł podziwiać słońce stojące nisko nad Alzette, płynącą w skalistym korycie przez Clausen. Było dwadzieścia pięć stopni, idealny dzień, by spędzić go w ogrodzie. Dziś będzie mógł bez problemu posiedzieć do północy w altanie nad brzegiem rzeki.

Położył gruby plik tekstów na siedzeniu pasażera i wziął z piwniczki dwie butelki pinot blanc z doliny Mozeli. Potem zajrzał jeszcze do sali barowej. Była prawie pusta i Kieffer zakładał, że dzisiaj raczej się nie zapełni. Przeszedł więc do chłodni i zwędził stamtąd jedną z faserowanych pulard z dzisiejszego menu.

W domku przy Rue St. Ulric – bo tak brzmiała oficjalna nazwa uliczki zwanej przez miejscowych Tilleschgass – Kieffer najpierw wrzucił pulardę do małej brytfanny. W restauracji goście dostaną ją w sosie z szalotek, podlaną rieslingiem, ze smażonym pasternakiem i *Stärzelen*, luksemburskimi kluskami z mąki gryczanej.

Ale na dziś to byłoby zbyt skomplikowane. Głównym daniem było dossier przesłane mu przez Perigota, nie chciał więc tracić czasu na gotowanie. Zamierzał po prostu przez kilka godzin piec kurczaka w niskiej temperaturze, póki nie zacznie się prawie rozpadać, a potem zje go palcami, z białym pieczywem, jak lepszą przekąskę z jakiegoś baru. Ustawił temperaturę na osiemdziesiąt stopni, podlał pulardę odrobiną białego wina, dodał *bouquet garni* i wsunął brytfannę do piekarnika. A potem wziął papiery, białe wino, trochę sera i paczkę ducali i ruszył do swojego ulubionego miejsca w ogrodzie.

Kieffer lubił przesiadywać z Vatanenem przy skąpanym w słońcu stoliczku pod tylną ścianą domu. Ale jeszcze bardziej lubił swoje miejsce nad rzeką. Na tyłach ogrodu płynęła Alzette, a tuż nad murem kanału Kieffer urządził sobie przytulny kącik. Pod małą wiatą stał leżak. Ścian nie było, ale zakochany w winoroślach Kieffer rozciągnął druty między metalowymi kolumnami, na których opierał się dach; pięły się na nich winorośle szczepu rivaner. W tej małej jaskini, siedząc na leżaku, potrafił godzinami przyglądać się rzece i podążać za swoimi myślami. Kieffer rozsiadł się wygodnie, otworzył pierwszą butelkę pinot blanc i zabrał się do czytania.

Podczas lektury dossier Kieffer ze zdziwieniem stwierdził, że Gero Wyss w pewnym sensie jest jego kolegą po fachu. Szwajcar pochodził z Marly, małego miasteczka w pobliżu Fryburga, gdzie jego ojciec prowadził zajazd. Gero pomagał mu już jako mały dzieciak. Prawdopodobnie spędził wtedy więcej czasu w kuchni lokalu niż Kieffer przez całe życie. Formalnego wykształcenia gastronomicznego Wyss nie miał, ale to przecież było bez znaczenia.

Na początku lat osiemdziesiątych Szwajcar studiował chemię i technologię żywności zarówno w Niemczech, jak i we Francji. Następnie – czego Kieffer dowiedział się z „Nouvel Observateur” – napisał pracę dyplomową o białkach mleka, prowadził badania na Uniwersytecie w Tuluzie i krótko potem został zatrudniony przez japońskiego producenta jogurtów.

Niemal dziesięcioletni pobyt w Japonii uczynił z Wyssa zamożnego człowieka. Powodem tego był przede wszystkim wynaleziony przez niego dla koncernu Ajimono nowy jogurt. Manipulując pewnymi bakteriami kwasu mlekowego, Wyss zdołał stworzyć produkt spożywczy, który nie tylko dobrze smakował, ale ponoć także wzmacniał odporność i regulował pracę jelit. Ten superjogurt sprzedawał się jak ciepłe bułeczki i pozwolił koncernowi stać się liderem na rynku produktów mlecznych.

Geniusz Wyssa – co można było wywnioskować z jego dossier – nie polegał na tym, że był on błyskotliwym chemikiem. Tym, co go wyróżniało, było nieomyślne wyczucie, jak znajdować luki w regulacjach rządzących rynkiem, oraz brak jakiegokolwiek naukowej uczciwości.

Skuteczność tego jogurtu budziła kontrowersje w środowisku ekspertów; podobnie było w wypadku napojów energetycznych Wyssa, które miały hamować powstawanie zmarszczek, oraz innych jego produktów. W dossier cytowano liczne badania, z których wynikało, że nie dowiedziono skuteczności ani jednego z tych cudownych wyrobów z wyjątkiem jogurtu na poprawę trawienia, który u około pięciu procent konsumentów wywołał silne wzdęcia, co zostało udokumentowane.

W połowie lat dziewięćdziesiątych Wyss wrócił do ojczyzny i znalazł zatrudnienie w wielkim koncernie spożywczym Hütli. Jeśli przyjąć, że jego jogurt był wytworem czeladnika, to tym razem stworzony przez niego produkt był prawdziwym dziełem mistrza, które przyniosło mu tytuł „doktora Frankensera”.

Dział Hütli zajmujący się wyrobem serów miał w tamtym czasie pewien problem. Firma była wielkim producentem appenzellera i innych szwajcarskich serów, ale produkowała też rocznie setki ton mozzarelli, cheddara, jarlsberga i brie. Jednakże wpływy uzyskiwane z tych naturalnych produktów były skromne, co wynikało z faktu, że ser potrzebuje dużo czasu i miłości. Dobry appenzeller musiał nie tylko miesiącami dojrzewać we właściwych warunkach, ale także każdą gomółkę trzeba było co tydzień ręcznie smarować specjalną ziołową zawiesiną, co stanowiło niezwykle czasochłonną i kosztowną procedurę, a co za tym idzie, było cierniem w oku kierownictwa Hütli.

W dodatku koncernowi wciąż przeciekały przez palce zyski, gdy na początku lat dziewięćdziesiątych wyraźnie wzrosło zapotrzebowanie na sery. Z jednej strony stało się tak za sprawą Amerykanów i Brytyjczyków, którzy odkryli, że istnieją inne gatunki serów oprócz cheddara. Z drugiej strony byli Chińczycy i Japończycy, którzy dopiero wtedy odkryli sery i nagle zaczęli zamawiać całe kontenery wysokojakościowych produktów ze Szwajcarii i Francji. Hütli mógłby podwoić sprzedaż, ale po prostu brakowało sera. Światowa produkcja takich gatunków, jak schabziger czy morbier, wystarczała co najwyżej na pokrycie zapotrzebowania na kontynencie europejskim.

Tak więc koncern poszukiwał przebiegłego chemika żywności, który miał zadbać o to, by

można było produkować więcej sera w krótszym czasie. To w tym celu Hüetli wyciągnęło Wyssa z Ajimono. Jego poprzednicy eksperymentowali już wcześniej z tak zwanymi produktami seropodobnymi – sztucznymi serami składającymi się z tłuszczu zwierzęcego, sproszkowanego białka i sztucznych aromatów.

Rezultaty były jednak niezadowolające. Wyproduko-wano swego rodzaju uniwersalny ser o nazwie bellapizza, nadający się do mrożonej lasagne czy gotowych fondue, którego jednak, jeśli nie był starty ani roztopiony, nie dałoby się podsunąć nawet niemającym pojęcia o serach Kantończykom.

I właśnie tu Wyss pokazał, że jest w szczytowej formie. Najpierw udało mu się ten sztuczny ser udoskonalić na tyle, by Hüetli w błyskawicznym tempie mógł wylansować dwadzieścia jego wariantów. Dzięki temu można było posypać pizzę Quattro Formaggi niby--mascarpone, kpiną z gorgonzoli, pseudotalleggio i plastikowym parmezanem i nikt tego nawet nie zauważał. Na rynek azjatycki Wyss stworzył sztuczny ser o nazwie „Façon Camembert”, który był nawet pokryty wyglądającą na prawdziwą, jadalną pleśnią.

Kieffer zapalił ducala, pewnie ósmego albo dziewiątego. Spojrzał na kawałek manchego, który nietknięty leżał na talerzu na stojącym obok krześle. To był pierwszej klasy ekologiczny ser wytwarzany przez spółdzielnię z okolic Toledo. Po tej lekturze nie był jednak w stanie przełknąć choćby kawałeczka. Wrócił do czytania.

Bajeczne zyski przyniósł Hüetli zwłaszcza ten pseudocamembert. Wyssowi zaś dał miejsce w zarządzie. Odtąd odpowiadał za cały dział badań, rozwoju i produkcji. W tym czasie też po raz pierwszy zainteresowały się nim media. Niektórzy spośród działaczy na rzecz zdrowej żywności zwrócili prasie uwagę na coraz częściej pojawiający się w gotowych produktach i w gastronomii sztuczny ser. Wyss, jako odpowiedzialny za tę niesmaczną sprawę, znalazł się pod prężeniem opinii publicznej.

Głośno atakowała go zwłaszcza szwajcarska prasa, bo podniósł rękę na narodową świętość – appenzeller z gotowych proszków, co za bezczelność. Natomiast francuskie czasopismo satyryczne „Canard enchaîné” zamieściło na stronie tytułowej jego komiksowy wizerunek. Na okładce ukazano dziko uśmiechającego się Wyssa, który impulsami elektrycznymi męczył gigantyczny camembert. Poniżej widniał napis: „Panoptikum doktora Frankensera”.

Gdy Kieffer przyjrzał się nielicznym zdjęciom, od razu stało się dla niego jasne, dlaczego Szwajcar tak dobrze nadawał się na obiekt nienawiści. Wyss był wysoki i kościsty, miał rzadkie, jasne włosy i inteligentne, lecz zimne błękitne oczy. Kąciki jego ust wydawały się opadać lekko w dół, co nadawało jego twarzy lekceważący czy wręcz prześmiewczy wyraz.

– No rzeczywiście, niezbyt sympatyczny typ – mruknął Kieffer.

Do tego wszystkiego Wyss nosił proste, okrągłe okulary. Przez to wyglądał trochę jak szalony nazistowski naukowiec z jakiegoś kiepskiego filmu klasy B.

Podczas gdy krytycy Wyssa, a przede wszystkim zwolennicy slow foodu z „Les Amis du Fromage”, dalej się nad nim znęcali, chemik pracował niezłomnie, starając się sprawić, by jego sztuczny ser zyskał akceptację również na europejskich salonach.

Kieffer wiedział, że produktów seropodobnych na terenie Unii Europejskiej nie wolno było sprzedawać jako sera. W hurtowniach, w których się zaopatrywał, całe ich wielkie opakowania leżały w chłodniach. Nosiły nazwy takie, jak „pizza--mix” czy „mieszanka gastronomiczna”.

Konsumenci woleli jednak prawdziwe sery. Wyss długo łamał sobie nad tym głowę, aż w końcu wspólnie z prawnikami z Hüetli znalazł rozwiązanie. Najważniejszym problemem było białko roślinne, z którego w znacznej części składały się wyroby seropodobne. Ponieważ produkt

końcowy nie zawierał białka mleka, zgodnie z obowiązującym prawem nie mógł być nazywany serem. Białko mleka, zwane kazeiną, pozyskiwano wyłącznie z mleka, które niestety jest znacznie droższe od tanich tłuszczów z odpadów roślinnych, które dzięki produktom seropodobnym przyniosły Hüetli tak duże zyski.

Wyss opracował więc metodę pozwalającą za pomocą genetycznie modyfikowanych organizmów w wielkich zbiornikach bakteryjnych pozyskiwać z odpadów zwierzęcych sztuczne białko. Przez dwa lata nie pracował nad niczym innym, a potem jego sztuczne mleko o nazwie „Lactoplus” było gotowe.

Teraz Hüetli mógł produkować ser, który nie zawierał białek roślinnych, lecz, tak jak nakazywał prawodawca, białko mleka. Nikt przed Wysem i jego prawnikami nie studiował tak dokładnie wątpliwych rozporządzeń unijnych dotyczących oznakowania towarów. Nikt też nie wpadł na tak niegodziwy, a zarazem genialny pomysł, jaki przyszedł do głowy chemikowi.

W ustawie jasno określono, „że tylko w odniesieniu do produktów zawierających co najmniej dziewięćdziesiąt pięć procent kazeiny można na opakowaniach i oznaczeniach używać nazwy ser”. Jednak w żadnym z paragrafów nie wymieniono krów, czyli jak dotąd jedyne źródła kazeiny. Bo niby po co? Prawodawca wychodził z założenia, że nikomu nie uda się ominąć krów jako źródła kazeiny.

Sztuczne mleko Wyssa pod względem chemicznym tak bardzo przypominało mleko z krowich wymion, że urzędy zajmujące się artykułami spożywczymi nie znalazły żadnego powodu, by odmówić Hüetli dopuszczenia tego wyrobu do obrotu. Dlatego też rok temu koncern rzucił na rynek dziesięć nowych rodzajów sera. Sprzedawano je jako zupełnie normalne sery, choć składały się wyłącznie z tłuszczów roślinnych i martwych zwierząt. Obrońcy praw konsumenckich wpadli w szal.

Za to Wyss wspiął się na olimp. W jednym ze szwajcarskich pism ekonomicznych spekulowano nawet, że chemik odziedziczy wkrótce Hüetli po szefie koncernu, Nilsie Witterlingu, który za dwa i pół roku miał skończyć sześćdziesiąt pięć lat i przejść na emeryturę.

Kieffer odłożył wydruki na luźny stos papierów obok leżaka. Zrobiło się ciemno i poczuł, że wilgotne powietrze ciągnące od rzeki powoli zaczęło wkradać się pod wełniany sweter. Jedna z dwóch butelek wina była już pusta, z drugiej ubyła jedna czwarta.

Usłyszał ciche burczenie w brzuchu. Jego żołądek zaczynał domagać się czegoś więcej prócz mozelskiego wina i tytoniu. Przypomnił sobie o pulardzie, która w niskiej temperaturze piekła się w piekarniku. Mięso na pewno zrobiło się już miękkie i zaczynało odpadać od kości. Takie właśnie lubił najbardziej.

Wziął pod pachę stos wydruków, sięgnął po rivanera i talerz z serem. Zgasił lampę ogrodową, w której świetle do tej pory czytał, i poczłapał z powrotem do domu. Czuł krążące we krwi białe wino, nie miał jednak żadnych problemów z tym, by w ciemności trafić do domu dobrze mu znaną, nieoświetloną ogrodową ścieżką. Właśnie zamierzał nacisnąć klamkę, gdy usłyszał jakiś dźwięk. Zabrzmiało to jak metal skrobiący o drewno.

Znał ten dźwięk aż za dobrze. Dobiał od schodów prowadzących na pierwsze piętro, a dokładnie mówiąc, to był piąty stopień. Brakowało tam dwóch śrub, którymi przykręcone były listwy przytrzymujące dywanik na schodach, i gdy nadepnięto się na ten stopień, mosiężna listwa szurała o drewno. Tych śrub nie było tam już od tak dawna, że Kieffer wiedział, w jaki sposób trzeba stawać na stopniu, by uniknąć tego dźwięku. Jego siostra, jedyna osoba, która oprócz niego posiadała klucz do domu, też o tym wiedziała. Nie wiedzieli o tym obcy.

Kieffer odsunął się o krok od drzwi i nasłuchiwał. Na lewo od tylnego wejścia znajdowało się kuchenne okno, z którego biło słabe światło. Nie zapalał lamp, gdy przyszedł do domu. Ale na kuchenny stół i znajdujące się za nim szafki padało nagle światło z piekarnika.

Nagle zobaczył poruszający się na ścianie cień. Kieffer zrobił dwa kroki w prawo, oddalając się od okna.

– Co ty tu robisz, Gilbert? Nie masz nic lepszego do roboty, niż przesiadywać w kuchni? Miałaś zabezpieczyć budynek.

Kieffer niemal wypuścił z rąk butelkę rivanera. Znał ten głos. Był pewien, że należał do tego samego mężczyzny, przed którym uciekał z „Lisiej Nory” Boudiera.

– Na górze nikogo nie ma. Wygląda, jakby w ogóle go tu nie było. Zabezpieczyłeś tyły? Jest jakieś wyjście z ogrodu?

– Nie mam pojęcia, właśnie chciałem sprawdzić, gdy natknąłem się na to.

– Przecież nikogo tu nie... cholera, piekarnik jest włączony.

Kieffer w pośpiechu odstawił butelkę i talerz i znowu cofnął się o krok. Zamierzał przekraść się w dół, do rzeki. Teraz jednak uświadomił sobie, że za nic nie uda mu się po cichu pokonać czterdziestu metrów do murów kanału, zanim mężczyźni dotrą do drzwi kuchni. Dlatego też rzucił się na oślep w stronę murów przy brzegu.

Opadały pionowo w dół, Alzette płynęła jakieś trzy metry poniżej. Małe kamienne stopnie prowadziły z ogrodu Kieffera na pomost, przy którym można było przycumować małą łódź. Kieffer pozbył się swojej lata temu. Teraz tego pożałował. Gdy był na wysokości swojej altanki, usłyszał za sobą, jak gwałtownie pchnięte drzwi do ogrodu głośno uderzyły o ścianę domu.

– Tam jest! – ktoś krzyknął.

Kieffer spojrzął za siebie i w półmroku zobaczył mężczyznę w czarnym ubraniu, którego sylwetkę widać było na tle otwartych drzwi. Był wysoki i muskularny. W chwili, gdy ten drugi rzucił się w jego stronę, uświadomił sobie, że nie ma żadnych szans. Bandzior, który go ścigał, wyglądał tak, jakby wystrzelono go z katapulty. W trakcie tej pierwszej sekundy, gdy Kieffer stał jak sparaliżowany, patrząc na ścigającego go człowieka, ten zdążył już przebiec pół ogrodu, a przynajmniej tak się kucharzowi wydawało. Zrobił krok do tyłu i niemal runął ze schodów. Pospiesznie zaczął schodzić po stopniach. Było tu całkiem ciemno, na płynącą poniżej wodę nie padało żadne światło.

Gdy Kieffer pokonał już połowę schodów, obejrzał się szybko za siebie. Mężczyzna był jakieś dziesięć, może piętnaście metrów od niego. Ten drugi za nim świecił latarką, widać więc było wyraźnie sylwetkę zbliżającego się napastnika. Na jego prawym biodrze Kieffer dostrzegł zarysy kabury. Mężczyzna zrobił kolejny zamaszysty krok, który znów zbliżył go do Kieffera o dwa metry, a potem nagle padł jak długi.

Przez chwilę wyglądał, jakby przestał podlegać prawu ciężenia i sunął w poziomie z wysuniętymi na boki rękami i nogami. Kieffer od razu zrozumiał, co się stało, bo zdarzyło mu się już kiedyś widzieć ten mimowolny kaskaderski numer. Ostatniego lata przytrafiło się to jego siostrzenicy Annette, i to prawie w tym samym miejscu. Bawiła się z siostrą frisbee i gdy talerz przeleciał obok niej, Annette bez namysłu rzuciła się za nim i potknęła się o jeden z drutów, które Kieffer rozciągnął między grządkami. Był zapalonym ogrodnikiem i już zimą wiedział, czym na wiosnę obsadzi rabatki i jakie części ogrodu w jaki sposób musi nawieźć. Dlatego też powbijał w lessową ziemię metalowe śledzie i połączył je cienkimi drutami. To pomagało mu oddzielić od siebie grządki. A teraz te druty być może uratowały mu życie.

Przez krótką chwilę Kieffer myślał, że pędzący sprintem mężczyzna przeleci za krawędź muru. Ponieważ jednak zahaczył o drut lewą nogą, w locie skręcił trochę w bok i uderzył głową o jeden ze stalowych filarów, na których opierał się dach altanki. Dał się słyszeć paskudny dźwięk, który przypominał Kiefferowi trzeszczenie zgniatanych szczypców homara. A potem mężczyzna walnął głucho o ziemię i znieruchomiał.

Kieffer nie zamierzał czekać, aż tamten wstanie. Biegiem pokonał trzy kolejne stopnie i wskoczył do rzeki. W tym miejscu Alzette była głęboka na dwa metry i może cztery razy szersza. Wokół niego fruwały wycinki prasowe i artykuły z dossier Wyssa, które do tej pory trzymał w rękach. Szybki w tym miejscu prąd rzeki poniósł Kieffera ze sobą. Woda była lodowata i zauważył, że jego nasączone ubrania zaczynają ciągnąć go w dół. Musiał energicznie zagarniać wodę rękami, by utrzymać się na powierzchni. Prześliznął się pod Münsterbrücke. Na lewo od niego wznosiła się oświetlona reflektorami skała Bock, stroma czterdziestometrowa ściana oddzielająca Górny i Dolny Luksemburg. Obejrzał się za siebie, ale nie dojrzał żadnego z mężczyzn. Albo jeden z nich zajął się tym, który stracił przytomność, albo też próbował w jakiś sposób przeciąć Kiefferowi drogę.

Gdy przepłynął przez niską kaskadę, na moment znalazł się pod powierzchnią i natykał się wody z Alzette.

– *Nondikass!*^[16] – warknął. Miał wszelkie powody, by przeklinać, bo ścigający go dranie z łatwością go wkrótce dogonią. W tym tempie rzeka będzie nieść go jeszcze jakieś sto metrów. Kieffer dotarł do opactwa Neumünster, znaku rozpoznawczego dzielnicy Grund. Bezpośrednio za nim znajdowały się stare mury miasta. Od położonej trochę wyżej na prawym brzegu bramy miejskiej biegł Mur Waclawa, który przecinał rzekę i kończył się na skale Bock. Przed murem Alzette zamieniała się w stojący, zarosnięty trzinami i liliami wodnymi zbiornik wody, sączącej się powoli przez zakratowane otwory w fortyfikacjach. Przez otwory, które były o wiele za małe, by tak krążył człowiek jak Kieffer był w stanie się przez nie przecisnąć.

Był teraz tuż przy opactwie. Obaj mężczyźni mówili z południowofrancuskim akcentem. A więc musi liczyć na to, że nie za dobrze znali luksemburskie Dolne Miasto. Spróbuje się wydostać na brzeg naprzeciw skały Bock. Tu, na dole, niedaleko Muru Waclawa, brzeg był wznoszącą się łagodnie skarpią, porośniętą trawą. Kiefferowi udało się przedrzeć przez trzciny do brzegu i po kilku sekundach był już na suchym lądzie. Przez chwilę siedział. Było mu zimno i drżał.

Spojrzał na położone na prawo od niego opactwo ze spiczastą kościelną wieżą. Otynkowane na żółto średniowieczne budynki były ważną atrakcją turystyczną i oświetlano je nocą, by można je było podziwiać z punktów widokowych w Górnym Mieście. W nocy klasztor świecił niczym zamek z bajki. Złocista luna rozjaśniała też okolicę – skałę Bock, rzekę Alzette i gęstwinę przy brzegu – czyli miejsce, gdzie siedział teraz Kieffer.

– *Schäissdreck!*^[17] – zaklął. Jak mógł być tak głupi, by uciekać akurat tą drogą. Dopiero w tym momencie uświadomił sobie, że porośnięte trawą i krzakami miejsce, gdzie siedział, przemoczony i drżący, było o tej porze prawdopodobnie najjaśniejszym punktem w całym mieście. Przed nim znajdowało się opactwo, oświetlone licznymi, osadzonymi w skałach reflektorami. A za nim wznosiła się skała Bock, z której zbrocza również oświetlano reflektorami drugi brzeg. Wszystko to wyglądało prześlicznie, ale było to najgorsze z możliwych miejsc na zaczerpnięcie tchu, gdy uciekało się przed dwoma pozbawionymi skrupułów bandytami.

Kiefferowi szybko udało się znaleźć zacienione miejsce za skalnym występem, ale było już za późno. Dzięki oświetleniu, którego nie powstydziliby się żaden stadion, mógł dostrzec zbliżającą się ku niemu postać. Mężczyzna był po trzydziestce i nosił taki sam czarny strój, jak ten pierwszy, który go ścigał, ten, który w ogrodzie Kieffera dostał niespodziewaną lekcję latania. Mężczyzna najwyraźniej przedostał się na drugi brzeg Alzette przez Münsterbrücke i pędził na prawo od Kieffera wzdłuż Rue des Trèves aż do Muru Waclawa. Następnie wspiął się po murze i teraz w szybkim tempie zbliżał się do Kieffera. Dotrze tu najpóźniej za dwie, trzy minuty. Również drugi prześladowca biegł pewnie po kamieniach i wyglądało na to, że jest w świetnej formie. Jak tygrys na polowaniu. Sam Kieffer natomiast nawet nie próbował

oszukiwać samego siebie; w porównaniu z tamtym, jeśli chodzi o wytrzymałość i szybkość, przypominał raczej spasionego kota. Ten mężczyzna bez trudu go dogoni.

Spojrzał na skałę Bock, piętrzącą się czterdzieści metrów w górę, gdzie położone było nieosiągalne Stare Miasto. Jedyńm sposobem, by się tam dostać, była winda jeżdżąca z Grund do Górnego Miasta w szybie wydrążonym w skale. Znajdowała się w górze rzeki, w kierunku, z którego właśnie przybył. Wątpił, czy byłby w stanie pokonać blisko sto metrów otwartego terenu, nim Francuz go dogoni.

Kieffer zerknął na wklęsłe zagłębienie w skale z umieszczonym nad nim napisem „Aux casemates”. Kazamaty! Dla-czego wcześniej na to nie wpadł? Szybko popędził w tamtym kierunku; z bliska było już widać, że to ciemne, przypominające grotę wejście do wnętrza skały. Kieffer nie wahał się dłużej i biegiem rzucił się prosto w nieprzenikloną ciemność tunelu.

Skała Bock z piaskowca z zewnątrz wyglądała jak kamienny blok, lecz w rzeczywistości była podziurawiona jak ser szwajcarski. Pod koniec XVII wieku okupujący wówczas Wielkie Księstwo Hiszpanie zaczęli drążyć w skałach w centrum miasta, zmieniając je w system umocnień połączonych przejściami. Czterdzieści lat później pracę tę podjęli Francuzi i za pomocą kilofów i materiałów wybuchowych stworzyli cały labirynt przejść i galerii w skale Bock. A po nich przyszli Austriacy. Oni też rozbudowywali kazamaty, zmieniając Luksemburg w „Gibraltar Północy”, jak go wówczas nazywano. W sumie wydrążono w skale przejścia, których łączna długość przekracza dwadzieścia kilometrów. W młodości Kieffer był tu kilka razy wieczorem z różnymi dziewczynami. Teraz żałował, że nie był częściej. Miał mgliste pojęcie o tym, jak będą główne przejścia w skale. Pewnie za kilka minut beznadziejnie się pogubi, jak jakiś japoński turysta.

Wejście prowadziło do schodów, których było tylko kilka i które kończyły się wąskim przejściem o nieregularnych skalistych ścianach. Kieffer nie zastanawiał się, w którą stronę idzie. Teraz chodziło przede wszystkim o to, by kilka razy zmienić kierunek i tym samym uzyskać przewagę, tak by jego prześladowca nie mógł go wypatrzeć w świetle latarki. Przejście biegło jakieś sto metrów na wprost, ku następnym schodom, tym razem dłuższym i prowadzącym na górę. U ich szczytu rozpoczynała się galeria zawieszona jakieś piętnaście metrów nad rzeką; roztaczał się z niej widok na dzielnicę Grund. Spojrzał w dół, ale nikogo tam nie zobaczył. A więc Francuz też już był w kazamatach. Kieffer starał się szybko znaleźć wyjście z oświetlonej reflektorami galerii. Próbował biec najciszej, jak potrafił, ale to nie miało sensu. Grunt pod nogami był pełen drobnych kamieni, odłamków skał, puszek po coli i innych śmieci zostawionych przez turystów. Wciąż coś chrzęściło albo postukiwało pod jego stopami.

Teraz biegł – co mógł ocenić z galerii – w kierunku północno--wschodnim, równoległe do Montée de Clausen, ulicy, która najpierw prowadziła górą, po skałach, a potem w dół, w stronę jego restauracji. Kieffer nie miał pojęcia, gdzie mógłby tu znaleźć jakieś wyjście. Z galerii droga wiodła dalej w lewo, we wnętrze góry. Biegł z wyciągniętymi rękami, macając na oślep w ciemnościach. Kilka razy skręcał na skrzyżowaniach i rozwidleniach, zagłębiając się coraz bardziej we wnętrze skały Bock.

Gdy dotarł do większego pomieszczenia z kilkoma wyjściami, zatrzymał się na chwilę, szukając jakichś znaków. Było tu ciemno, trochę światła padało jedynie przez szeroki na metr szyb wysoko nad nim w suficie. Wyczuł na ścianie coś, co przypominało przymocowaną do skały plastikową tabliczkę. Próbował wyczuć palcami jakieś wypukłości lub wgłębienia, dzięki czemu mógłby odczytać litery. Zdał sobie sprawę, że stracił orientację.

Przykucnął i oparł się plecami o ścianę. Może powinien tu poczekać. Do rana zostało pięć, sześć godzin i było całkiem możliwe, że jego prześladowca tak samo jak on zabłądzi w kazamatach i go nie znajdzie. A gdy tylko zrobi się trochę jaśniej, Kieffer bez problemu

znajdzie wyjście ze skały Bock. Gdy zastanawiał się nad tą możliwością, zauważył jakiś kołyszący się punkt światła na ścianie jednego z wejść prowadzących do pomieszczenia, w którym się znajdował. Teoretycznie mogła to też być grupa nastolatków, którzy urządzili sobie wędrówkę przez labirynt, ale Kieffer nie zamierzał ryzykować. Zerwał się i wybrał jedno z przejść. Znow biegł z wyciągniętymi rękami, tak szybko, na ile pozwalały ciemności. Przejście stawało się coraz szersze i prowadziło prosto przez górę. Wyglądało na to, że trafił na jeden z głównych korytarzy. Usłyszał kogoś za sobą. Wyraźnie dotarły do niego odgłosy odskakujących na wszystkie strony kamyków.

– Stój, bo strzelam! – krzyknął Francuz.

Kieffer pędził teraz przed siebie najszybciej, jak mógł, i niemal wpadł na ścianę, gdy tunel gwałtownie skręcił w lewo. Gdy nagle zmienił kierunek, usłyszał głośny huk, a potem gwizd, kiedy kula uderzyła w skałę za nim.

Ledwie mógł oddychać, płuca paliły. Pekka Vatanen często mu powtarzał, że dwie paczki ducali dziennie kiedyś go zabiją. Wyglądało na to, że Fin miał rację. Kieffer nie sądził, by był w stanie długo utrzymać to tempo. Rzucił się do kolejnej galerii z bezpośrednim widokiem na Kierch Saint Jean. Kroki za jego plecami zdawały się coraz głośniejsze. Musiał się znajdować w jednym z niżej położonych przejść. O ile dobrze pamiętał, w tym miejscu były gęste, wysokie na kilka metrów krzewy, porastające wąski pas między skałą Bock a Alzette. Kieffer nie zwolnił kroku, wręcz przyspieszył i dopadł do sięgającego mu do pasa muru. Oparł się prawą ręką o gzyms i skoczył.

Gałęzie smagały go po twarzy, gdy jego ciężkie ciało szukało wśród nich drogi. Udało mu się złapać jedną z nich, coś nim szarpnęło i poczuł potworny ból w prawym ramieniu, który zmusił go, by się puścić. Ale ta nieszczęsna próba wyhamowania upadku wyraźnie jednak zmniejszyła szybkość spadania. Kieffer ciężko uderzył o ziemię, z płuc gwałtownie uciekło powietrze. Ale wydawało się, że przynajmniej niczego sobie nie złamał. Podniósł się, pojękując, i rzucił się biegiem wąską ścieżką wzdłuż brzegu. Zaryzykował spojrzenie za siebie i zobaczył swojego prześladowcę wiszącego na ścianie skały Bock. Gilbert – o ile rzeczywiście tak miał na imię – zastanawiał się, w jaki sposób dostać się na porośnięte krzewami zbocze kilka metrów poniżej, nie łamiąc sobie przy tym karku. Jeśli chodziło o Kieffera, Francuz mógł się decydować całą wieczność. Kieffer za to miał już przed oczami wyraźny cel: chciał dotrzeć do windy.

Znajdowała się na końcu przejścia prowadzącego w skałę. Kieffer potknął się. Czuł, że jego nogi powoli przestają dawać radę. Gdy skręcał za róg, w stronę przejścia, kątem oka dostrzegł Francuza. W prawej ręce trzymał pistolet. Jego twarz była umazana krwią, utykał – najwyraźniej lądowanie nie udało mu się tak dobrze, jak Kiefferowi. Kucharz dobiegł do windy i nacisnął guzik. Miał szczęście: była na dole, stalowe drzwi natychmiast się rozsunęły. Kieffer pospiesznie wszedł do kabiny, znow nacisnął guzik przy napisie „ville haute” i oparł się plecami o tylną ścianę. Gdy drzwi windy się zamykały, przez coraz węższą szczelinę widział wykrzywioną z wściekłości gębę Gilberta. Spojrzał Francuzowi w oczy i zobaczył w nich, że równocześnie doszli do tego samego wniosku: Gilbert nie zdąży dobiec do windy. Francuz zatrzymał się, uniósł pistolet i oddał kilka szybkich strzałów. Kieffer przylgnął do bocznej ściany windy. Usłyszał metaliczne gwizdy, gdy kule wbijały się w stalowe drzwi. A potem poczuł, że winda ruszyła.

Gdyby Kiefferowi udało się w jakiś sposób zablokować windę, Francuz byłby zmuszony wdrapać się na Bock pieszo. Nawet wytrawny biegacz potrzebowałby dziesięciu minut, by wspiąć się po stromo wstępującej Montée du Grund i dostać na stare miasto. Coś takiego powinno wystarczyć, by utrzymać z dala od siebie morderczego Francuza. W czasie, gdy winda pięła się w górę, Kieffer przeszukał kieszenie mokrych dżinsów. Oprócz paczki przemoczonych

ducali znalazł jeszcze dwa euro i swój telefon komórkowy. Portfel prawdopodobnie wypadł mu z tylnej kieszeni spodni i teraz płynął sobie gdzieś koło browaru Mousel. Zastanawiał się przez chwilę, czy nie włączyć komórki, ale postanowił tego nie robić. Pewnie i tak już do niczego się nie nadawała, a włączenie mokrego telefonu z całą pewnością spowodowałoby zwarcie.

Metaliczny kobiecy głos wyskrzeczwał słowa „Górne Miasto” z głośnika pod sufitem, a potem drzwi windy się otworzyły. Kieffer zablokował je nogą i rozejrzał się. Obok wejścia stał rozklekotany damski rower. Był co prawda zabezpieczony łańcuchem, tyle tylko, że nie był do niczego przymocowany. Kieffer podniósł rower i wstawił go między otwarte skrzydła drzwi. Następnie szybkim krokiem przeszedł przez plac zwany Płaskowyżem Świętego Ducha, obok archiwów państwowych w stronę śródmieścia. Zegar na budynku oddziału Lëtzeburger Spuerkeess wskazywał kilka minut po północy. Kieffer rozglądał się co chwilę, by się upewnić, czy Francuz nie wyłania się nagle z jakiegoś zaułka. Ale Gilbert zniknął. Kieffer dotarł do bulwaru Roosevelta, gdzie drżąc z zimna, poczekał na taksówkę. Pilnie potrzebował suchych ubrań i destylatu owocowego. Zwłaszcza jeśli chodziło o to ostatnie, to nie przychodził mu do głowy nikt lepszy od Pekki Vatanena.

^[16] Luks.: cholera! Niech to szlag!

^[17] *Schäissdreck!* (luks.), *Scheissdreck!* (niem.) – Jasna dupa! Cholera jasna!

Kieffer, otulony grubym wełnianym kocem, siedział na sofie Vatanena i nalewał sobie już trzecią szklaneczkę brandy. Wysokoprocentowy trunk palił w gardle. Jednocześnie Kieffer czuł, jak w brzuchu rozlewa się przyjemne ciepło.

Vatanen siedział naprzeciw niego. Miał na sobie piżamę w kratkę i jedwabny szlafrok z wyhaftowanym chińskim smokiem. Też nalał sobie brandy.

– I mówisz, że to były te same typy, które już we Francji weszły ci w drogę, tak?

– We Francji tak właściwie nie weszli w drogę mnie, tylko Boudierowi, czy też jego tajemnicom. Nie widziałem ich wtedy, ale poznałem dziś ich głosy. Jestem tego całkowicie pewien.

Vatanen pokiwał powoli głową, wstał i podszedł do małej komody w kącie salonu. Sięgnął po telefon stojący w stacji do ładowania.

– W takim razie najlepiej będzie, jeśli zadzwonimy teraz do komisarza Manderscheida.

Kieffer uniósł ręce w obronnym geście.

– Jeśli to zrobię, Pekka, to będę im musiał opowiedzieć wszystko. *Toute l'histoire*. Będę im musiał powiedzieć, że znałem tych włamywaczy. Że już raz natknąłem się na nich w „Lisiej Norze”, o której istnieniu nie powiedziałem ani francuskiej policji, ani tu, w komisariacie w Luksemburgu. To samo dotyczy oczywiście owocu, który bada teraz Sche-uerle. Musiałbym wyciągnąć to wszystko na światło dzienne.

– No tak, w tym świetle nie wyglądasz na przykładowego obywatela. Już raczej na kogoś, kto skrycie chciałby się pobawić w detektywa. Ale *helveti*, przecież te typy próbowały cię zabić! Być może potrzebna ci policyjna ochrona. Poza tym przecież to możliwe, że jeden z tych drani wciąż leży z rozwaloną głową na twojej rabatce z truskawkami. Myślałeś o tym? I co, zamierzasz go wrzucić do Alzette, jakby nigdy nic?

– Podejrzewam, że ten typ, wszystko jedno, ranny czy martwy, dawno już zniknął. To nie byli jacyś drobn przestępcy, tylko profesjonaliści. Ostatnim razem, gdy trafiłem na nich w Châlons--en--Champagne, jeden z nich wspominał o legii i tak mi się teraz wydaje, że chodziło o francuską Legię Cudzoziemską. A więc byli żołnierze. Tacy ludzie nie zostawiają śladów. Być może nawet policja nic by nie znalazła.

– Jeśli to zawodowi zabójcy, to nie pozbędziesz się ich tak łatwo, Xavier. Wrócą tu.

– Może i tak. Ale nie mam w ręku nic, co mógłbym dać Manderscheidowi. Tej sprawy w „Lisiej Norze” też nie mogę udowodnić. Jeśli zostawili jakieś ślady, to na pewno do tej pory już je usunęli. – Kieffer przełknął resztę brandy i sięgnął po paczkę ducali leżącą na stoliku. – Ale mimo wszystko jestem prawie pewien, że to ci dranie są odpowiedzialni za śmierć Boudiera.

– Dlaczego? Masz jakieś podstawy, by tak sądzić?

– Nie, to jedynie przecucie, Pekka. Do jasnej cholery, w gruncie rzeczy nie mam nic prócz informacji Scheuerlego o tym owocu.

Vatanen w zamyśleniu obracał butelkę z jabłkowym destylatem, skubiąc etykietę.

– Hmm. A zresztą nawet ich też nie masz na piśmie. I tak właściwie należałoby naszego dobrego Klause trzymać jak najdalej od tej sprawy, bo w przeciwnym razie może mieć straszne kłopoty z przełożonym.

– Nawet gdyby mi to było obojętne, a nie jest, to prawdopodobnie Manderscheid i tak nic nie mógłby z tym zrobić. Owoce wzmacniające smak, których przemysł spożywczy używa zgodnie z prawem? W najlepszym wypadku on albo jego francuscy koledzy zapytaliby Huetli albo zaprosiliby tego Gero Wyssa...

– ...który oczywiście zaprzeczyłby wszystkiemu i w żaden sposób nie można by mu było

udowodnić związku z tymi przestępstwami. Jego jadalna papka jest co prawda ohydna, ale nie jest nielegalna.

– No właśnie, Pekka. – Kieffer zaciągnął się papierosem, a potem powoli wypuścił dym z płuc. – I dlaczego niby twoim zdaniem miałbym iść do gliniarzy?

– Już dobrze, dobrze. Ale co w takim razie zamierzasz?

– Poczekam tutaj, aż zrobi się jasno, o ile nie masz nic przeciwko temu. Pojadę z powrotem do Clausen i zobaczę, co w domu. Jeśli gdzieś tam leży jeszcze martwy były żołnierz Legii Cudzoziemskiej, to przecież zawsze mogę zgłosić to na policję.

– Dobrze, ale jadę z tobą.

– Pekka, nie musisz tego robić.

– Ależ tak, nalegam. Najpierw jednak na kilka godzin powinniśmy walnąć się do łóżka. Jutro muszę przynajmniej trochę nadawać się do pracy, bo odwiedza nas mafia od unijnych diet.

– Unijni politycy?

– Właśnie, europosłowie, komisja ds. rolnictwa. Co prawda to nie członkowie *légion étrangère*, ale też niezłe łajdaki.

– Dobranoc, Pekka.

Kieffer leżał na sofie Vatanena i zastanawiał się. Leżał tak do wpół do siódmej i nawet nie zmrużył oka. Potem poszedł do kuchni i zrobił sobie i przyjacielowi kawę. Szukał tostów, muesli albo jakiejś wędliny, ale lodówka Vatanena prócz przeterminowanego kartonu z mlekiem i zgniecionej tubki pasty z łososia była całkiem pusta. Z grzejnika w korytarzu zebrał swoje manatki, które zdążyły wyschnąć, wciąż jednak wyglądały na dość brudne. Wzruszył ramionami i wsunął nogi w sztywne jak deska dżinsy. Co innego mu pozostało? Prócz szlafroka tyczkowały Fin nie miał pewnie ani jednego ubrania, które choć trochę pasowałoby na Kieffera.

O wpół do ósmej wsiedli do volvo Vatanena i pojechali do Grund. Kieffer poprosił przyjaciela, by najpierw przejechał obok domu, a potem przez Münsterbrücke na drugi brzeg Alzette. Z drugiego brzegu można było zobaczyć ogród przy domu, a Kieffer chciał mieć najpierw jakieś rozeznanie.

Po tym, jak zaparkowali, stanął przy murze kanału. Francuz, który po czołowym zderzeniu z filarem altanki nieprzytomny zwał się na ziemię w jego ogrodzie, zniknął, tak jak Kieffer się spodziewał. Drzwi na tyłach domu były zamknięte.

Pojechali z powrotem i zaparkowali samochód na Rue St. Ulric. Gdy wysiadali, Kieffer zauważył, że Vatanen wyjął ze schowka ozdobiony koralikami zamszowy futerał.

– Co w nim jest? – zapytał.

Vatanen otworzył futerał i wyjął nóż. Miał rogową rękojeść, pokrytą snycerką, i równie ozdobne ostrze.

– To fiński nóż myśliwski. Ostry jak siostra diabła. Dos-tałem go od dziadka.

– I tym pamiątkowym nożykiem chcesz trzymać w szachu byłego żołnierza z Legii Cudzoziemskiej, o ile zaczął się za drzwiami do piwnicy?

– Jeśli to będzie konieczne – mruknął Vatanen. – Mój dziadek powalał nim renifery. Może jestem tylko mało znaczącym urzędnikiem unijnym, ale jeśli ktoś zajdzie za skórę mnie albo moim przyjaciółom... to dla mnie żarty się kończą. W moich żyłach płynie lapońska krew. – Schował nóż do wewnętrznej kieszeni niebieskiej kurtki i ze zdecydowaną miną ruszył w stronę drzwi. Kieffer otworzył je i pchnął czubkiem buta. W korytarzu nie było nikogo. Wszedł do środka i najpierw poczuł zapach kurczaka. W kuchni stwierdził, że wciąż piekąca się w osiemdziesięciu stopniach pularda całkowicie się rozpadła.

Kieffer wyłączył piekarnik i skierował się do ogrodu. Vatanen podążył za nim niczym bodyguard z amerykańskiego serialu – rozglądał się ponuro, jedną rękę trzymał w kieszeni kurtki.

Po Francuzie, którego niedawno spotkał tu wypadek, nie było śladu. Po kilku krokach Kieffer dotarł do miejsca, w którym jego prześladowca potknął się o rozciągnięty stalowy drut. Kucharz ze zdumieniem stwierdził, że ktoś zadał sobie trud, by ponownie wbić w ziemię wyrwane śledzie, choć przesunięte o pół metra w lewo. Drut także znowu był naciągnięty.

W przedniej części ogrodu ekipa sprzątająca też nie próżnowała. Kieffer nie znał się za bardzo na czytaniu śladów, ale nawet ślepy zobaczyłby odciski, jakie pozostawiły ciężkie wojskowe buty w lessowej ziemi grządek. A teraz znikły. Jedyne przy oknie kuchennym znalazł na wpół zatarty odcisk grubej podeszwy i na pewno nie był to ślad jego buta.

– Absolutnie nic tu nie ma, Pekka – stwierdził Kieffer. – Gdybym opowiedział to wszystko Manderscheidowi, nie uwierzyłby w ani jedno moje słowo. I tak nie za bardzo mi ufa.

– Prawdopodobnie masz rację. Właściwie muszę już jechać do biura, ale nie za dobrze czuję się z myślą, by zostawić cię tu samego, przyjacielu. Co będzie, jeśli te typy wrócą?

– Nie martw się o mnie, Pekka. Najpóźniej o dziesiątej tu, na dole, będzie pełno turystów krążących po uliczkach i gapiących się na skałę Bock. Jakoś nie wyobrażam sobie, by te dranie pojawiły się za dnia. A zresztą, i tak nie zamierzam tu długo zostać. Muszę się szybko spakować, bo planuję wyjechać.

Vatanen przyjrzał mu się nieufnie.

– Z pewnością tylko po to, by wypocząć? I bez żadnych ukrytych motywów, co? Ty cholerny mozelsko--frankoński uparciuchu! Mógłbym wiedzieć, dokąd się wybierasz?

– Do Genewy.

– I co tam chcesz robić?

– Jutro wieczorem na Lac Léman^[18] odbędzie się spektakularny show kulinarny. Chodzi o uroczystą kolację na luksusowym jachcie w obecności słynnego z uszlachetniania serów Gero Wyssa. Nie zamierzam tego przegapić.

[18] Jezioro Genewskie, hist. Jezioro Lemańskie.

Po tym, jak pożegnał się z Vatanenem, Kieffer spakował kilka rzeczy do podróźnej torby i ubrał się w jeden z nowych garniturów. Następnie zadzwonił do restauracji i porozmawiał z Claudine. Zapytał ją, czy pod jego nieobecność coś się wydarzyło. Można było przecież wyobrazić sobie, że przestępcy zdemolowali jego lokal.

– Nie, Xavier, jest całkiem spokojnie. Ach tak, wczoraj dzwonił ktoś i pytał o ciebie. Ale powiedziałam mu, żeby spróbował jeszcze raz dzisiaj.

– Kto to był?

– Jakiś Francuz. Mówił, że handluje winem i dzwoni, żeby się dowiedzieć, czy chcesz coś domówić. Chciał wiedzieć, czy jesteś w restauracji albo kiedy się pojawisz. Powiedziałam mu, że przyjdiesz pewnie dopiero dzisiaj.

Kieffer nie składał żadnego zamówienia u jakiegoś francuskiego handlarza winem. Większość tego, co potrzebował, kupował bezpośrednio u winiarzy w dolinie Mozeli, między Schengen a Grevenmacher. Resztę dostawał w Colao, solidnej i świetnie zaopatrzonej hurtowni w Esch--sur--Alzette.

– Czy ten handlarz winem mówił z jakimś akcentem? – spytał Kieffer.

– Nawet dość wyraźnym, z południa Francji – roześmiała się. – Mówił „wäng” zamiast „vin”. Zupełnie jak jakiś marsylski ulicznik.

Tak właśnie brzmiał jeden z tych dwóch mężczyzn, pomyślał Kieffer. Po telefonie do „Deux Eglises” obaj mężczyźni prawdopodobnie pojechali do jego domu.

– A swoją drogą pytanie, które zadał ten handlarz winem, mnie też dręczy, Xavier.

– Co proszę?

– Pojawisz się dzisiaj? Za tydzień mamy w kalendarzu wesele i urodziny i chętnie omówiłabym z tobą kolejność menu i konieczne zamówienia.

Kieffer zupełnie zapomniał o obu tych dużych imprezach. Obsługiwanie większych grup przez jego mały zespół zawsze wymagało dużego wysiłku. Zwłaszcza że obie grupy, o ile sobie dobrze przypominał, nie chciały jedzenia *à la carte*, lecz zdecydowały się na ujednolicone menu.

– Dobrze, za chwilę tam będę. Ale zaraz potem będę musiał znów wyjechać, mam umówione spotkanie za granicą. Wrócę pod koniec tygodnia i wtedy zajmę się przygotowaniem.

Nic nie powiedziała, co oznaczało, że była zła. Ale w tej chwili nie mógł nic na to poradzić. Wydarzenie w Genewie mogło być jedyną okazją w ciągu wielu miesięcy, by z bliska przyjrzeć się tajemniczemu Gero Wysowski. Kieffer pojechał do restauracji. Po tym, jak omówił ze swoją zastępczynią kolejność dań, a ona wysłała to faksem do klientów, zszedł do piwnicy. Podziemia „Deux Eglises” były znacznie obszerniejsze, niż można by pomyśleć, patrząc na budynek z zewnątrz. Podobnie jak w skale Bock, tak i tu francuscy saperzy z armii napoleońskiej pod dawnymi strażnicami stworzyli korytarze w skalistym zboczu Kirchberg.

Kieffer przeszedł długi na sześć metrów korytarz, mijając dwoje drzwi, za którymi kryły się spiżarnie. W końcu dotarł do większego pomieszczenia z łukowym sklepieniem. To miejsce znajdowało się już całkowicie w skale. Wiele, wiele lat temu tunele te służyły garnizonowi jako magazyn prochu, teraz zaś stały się jaskinią Kieffera. Przeszedł obok regałów z winami, które zajmowały większą część powierzchni, i zatrzymał się przed małymi drewnianymi drzwiami, trochę ukrytymi za regałem, na którym stały szampany.

Otworzył zamek starym, żelaznym kluczem i pchnął lekko wykrzywione od wilgoci drzwi. Za nimi znajdowało się małe pomieszczenie, nie większe niż trzy na dwa metry, w którym wałały się wszelkiego rodzaju rupiecie. Na ścianie wisiały dwa pokryte rdzą rowery wyścigowe jego ojca, na przykręconym do skały regale stały różne zakurzone puchary. Za starym oficerskim

mundurem luksemburskiej piechoty w oliwkowym kolorze Kieffer znalazł to, czego szukał – szkatułkę z orzechowego drewna z mosiężnym okuciem. Leżał w niej służbowy pistolet jego ojca. Stary glock był rozłożony na części, wszystkie metalowe elementy staruszek porządnie zawinął w naoliwione szmatki. Obok w papierowym pudełku było sto sztuk amunicji kalibru 9 mm.

Wziął pistolet do małego warsztatu w sąsiednim pomieszczeniu w piwnicy. Ojciec wcześniej starał się zainteresować małego Xaviera bronią i wszelkimi militariami, brał go na polowania na zajęce do doliny Eisch^[19] i pokazywał chłopakowi swoją broń. Pierre Kieffer był porucznikiem w armii Wielkiego Księstwa, tak samo jak wcześniej jego ojciec. Było więc dla niego oczywiste, że również jego syn, Xavier, wybierze karierę wojskową.

Kieffer niespecjalnie interesował się bronią, ale by nie sprawiać ojcu przykrości, starał się wykrzesać z siebie choć trochę entuzjazmu. Chodził ze staruszką na polowania, czasem bywał z nim na strzelnicy, którą Pierre Kieffer aż do śmierci zwykł odwiedzać raz w tygodniu, ponieważ „żołnierz zawsze pozostanie żołnierzem i nie powinien tracić wprawy”.

Choć nie trzymał glocka w ręce od ponad piętnastu lat, Kieffer bez wysiłku złożył automatyczny pistolet. W domu, przy kuchennym stole co tydzień wielokrotnie ćwiczył z ojcem niezbędne ruchy. Był pewien, że jeszcze dzisiaj potrafiłby złożyć tę broń z zawiązanymi oczami, bo również tego ojciec kiedyś od niego wymagał.

Kieffer posmarował ballistolem anodowane metalowe części i wprowadził lufę w suwadło. Włożył sprężynę i nasunął górną część na rękojeść. Kilka razy odciągnął zamek w tylne położenie i sprawdził spust. Gdy upewnił się, że glock działa, odłożył go z powrotem do drewnianej szkatułki, wziął ze sobą na górę i schował w samochodzie pod siedzeniem pasażera.

Do Genewy było ponad sześćset kilometrów. Niektóre odcinki trasy były bardzo uciążliwe, zwłaszcza w jej drugiej części, gdy droga wiała się przez góry. Pociągami podróż byłaby znacznie przyjemniejsza, ale z pistoletem i setką naboju w bagażu raczej nie pozostawało mu nic prócz jazdy samochodem. Była środa, koło południa, a kolacja miała się odbyć następnego dnia wieczorem.

Krótko za Metz Kieffer sięgnął po komórkę. Wybrał numer Estebana.

– *Hola, acá habla*^[20] Esteban!

– Dzień dobry Leo. Tu Xavier. Masz chwilkę?

– Xavier! *Fantástico*, że do mnie dzwonisz, *ché*. Tylko moment nie najlepszy, bo mi tu zaraz wykipi zupa.

– Co masz na myśli?

– Jestem w Genewie przez ten nasz kulinarny cyrk, wiesz przecież? *Está fatal*, nic tu nie działa!

– Z czym masz problem?

– Impreza odbędzie się na statku i to jest cholerny problem. *Floating dinner*, tak nazywają to ci *maricones*^[21]. To spora rzecz, *sí, pero*: kuchnia jest za mała, przejścia dla kelnerów za długie, to będzie jutro *una catástrofe*. A Hambichler niestety wszystko zawala. *A la mierda!*

– Leo, ja...

– Tylko koka trzyma go jeszcze na nogach! Nie jest nawet w stanie usmażyć kawałka sandacza tak, żeby nie był suchy, nie wspominając już o tym, że nie ogarnia kolejności menu. I robi to mnie, mnie! Jak mam obsłużyć osiemset osób?

Kieffer musiał szybko coś powiedzieć, nim Esteban zacznie kolejną tyradę.

– Leo, myślałem o naszej rozmowie. O współpracy. I tak jestem w okolicy, więc co powiesz na to, bym się przyjrzał, co tam porabiacie, i wam pomógł? Jako *tournant*, bez żadnych zobowiązań, powiesz mi po prostu, co mam robić.

Wydawało się przez chwilę, że Esteban nie wie, co powiedzieć. Argentyńczyk milczał przez kilka sekund. Dla Kieffera było to coś nowego. Propozycja musiała go naprawdę zaskoczyć.

Wreszcie Esteban zapytał:

– *Ché*, możesz być jutro o dziesiątej w hotelu *Président Wilson*?

– Będę tam.

– *Excelente!* A teraz muszę się zająć *Hambichlerem*. I muszę jeszcze przygotować mój show, puszczają go w sobotę wieczorem we francuskiej telewizji. Znasz go, prawda? – Zanim Kieffer miał okazję coś odpowiedzieć, Esteban ciągnął dalej: – Oczywiście, że znasz. Wszyscy to oglądają. A ponieważ wszyscy to oglądają, za każdym razem musi to być prawdziwa bomba. A takiej jeszcze nie mam. *Madre de Dios*, opłacam własną redakcję, i to tylko po to! Płacę ludziom, którzy powinni to dla mnie przygotować. Ale to wszystko małpiszony! Wiedzą o gotowaniu tyle, co dziewica o bzykaniu. A więc wszystko muszę robić sam! Cóż, taki już mój los. *Hasta mañana!*

Kieffer zamierzał coś odpowiedzieć. Ale Esteban zdążył się już rozłączyć.

[19] Dopływ *Alzette*.

[20] Hiszp.: cześć, tu mówi...

[21] Hiszp.: pedały.

Pogoda się zmieniała. Krótco po tym, jak Kieffer wyruszył w drogę, zaczęło padać, później spadł nawet grad. Było tuż po ósmej, gdy dotarł do Genewy. Hotel, o którym wspomniał Esteban, miał pięć gwiazdek i położony był nad jeziorem. Ponieważ ostatnie podróże trochę go kosztowały, wybrał zamiast tego hostel niedaleko uniwersytetu. Pokój był malutki, ciemny i mocno pachniał zielonym plastikiem, z którego wykonane były stół, panele ściennie i łóżko. Kieffer odstawił torbę, schował glocka do szafki i postanowił nie spędzać tu więcej czasu niż to konieczne.

Najpierw wybrał się na kolację. W małym lokalu w pobliżu zamówił sobie genewskie *longeoles*, grube kielbasy wieprzowe z koprem włoskim. Do tego wypił kieliszek gamay. Jedząc ser, jeszcze raz przestudiował program konferencji. Właściwa impreza odbywała się w Palais des Expositions na lotnisku. Dotarcie na tereny wystawowe bez wcześniejszej stosownej akredytacji prawdopodobnie było niemożliwe. Organizator konferencji informował na stronie internetowej, że wszystkie bilety zostały wyprzedane. Ale nawet gdyby jeszcze jakieś były, to i tak cena dwóch tysięcy czterystu franków szwajcarskich była dla Kieffera zdecydowanie za wysoka.

Poza tym nie interesowały go przecież wykłady, tylko Wyss. Zgodnie z programem pierwszy dzień konferencji kończył się rejsem statkiem po Jeziorze Genewskim, który miał się zacząć około godziny osiemnastej trzydzieści. W broszurze zamieszczono zdjęcie statku, dość sporej łajby o nazwie „Saint Sulpice”, która wyglądała, jakby mogła pomieścić kilkaset osób. Kieffer zamówił kolejny kieliszek czerwonego wina. Przy pomocy Estebana, na którą liczył, powinien bez problemu dostać się na statek. O dziewiętnastej miało się tam odbyć małe przyjęcie, a o dziewiętnastej trzydzieści zaczynał się show Estebana. Przemówienie Wyssa planowane było na godzinę dwudziestą, a więc prawdopodobnie po *hors--d'œuvre*, ale jeszcze przed głównym daniem.

Kieffer zapłacił i przespacerował się nad brzegiem jeziora. W ciemności widział sunący po wodach Lac Léman kolorowo oświetlony historyczny parowiec. W tym momencie uświadomił sobie, że nie ma na jutrzejszy wieczór żadnego planu, nawet w zarysach. Czy powinien próbować porozmawiać z Wysem? A może po wycieczce po jeziorze śledzić go w drodze do hotelu? Będzie musiał improwizować.

Następnego dnia rano Kieffer pojechał do hotelu Pré-sident Wilson, pompatycznego pudła ze stali i betonu przy zachodniej promenadzie. Od konsjerża dowiedział się, że Esteban wynajął salę konferencyjną, która podczas pobytu w Genewie służyła mu za mobilne centrum operacyjne. Krótco po rozmowie telefonicznej, którą przeprowadził pracownik hotelu, w lobby pojawiła się młoda dama, przedstawiła się jako osobista asystentka Estebana i zaprowadziła go na górę. Kieffer grzecznie jej podziękował i wszedł do środka.

Wynajęte przez Estebana biuro miało rozmiary sali balowej. Można by tu bez problemu urządzać wielkie wesele z orkiestrą. Przy wejściu był kącik z miejscami do siedzenia i kilkoma telewizorami plazmowymi oraz stół szwedzki, na którym piętrzyły się kanapki, wielowarstwowe ciasta i góry owoców. W tylnej części pomieszczenia w kształcie litery „L” Kieffer dostrzegł duży podest. Nie było na nim nikogo prócz Leonarda Estebana Gutierrez, który zamasztył krokiem chodził w tę i z powrotem, wymachując rękami.

Kieffer ruszył w jego stronę, zastanawiając się, co Esteban wyrabia, ale zauważył zestaw słuchawkowy przy jego prawym policzku. Mistrz kuchni rozmawiał przez telefon i rozmowa najwyraźniej nie przebiegała po jego myśli.

– Co to ma znaczyć, że masz tylko osiemdziesiąt sztuk? Czy wiśniówka przeżarła ci mózg? Zamawiałem osiemset, rozumiesz? Dziesięć razy tyle! Jak można przeoczyć jedno zero? –

Kieffer zbliżył się już do podestu na odległość dziesięciu metrów i pomachał do Estebana, ale na twarzy Argentyńczyka nie zobaczył żadnej reakcji. – Nie, dwieście nic mi nie daje. To uroczysta kolacja dla siedmiuset pięćdziesięciu gości. *Capito?* A hasło na tę kolację brzmi „Surf and Turf”. A to znaczy, że na każdym talerzu musi leżeć pieprzony stek, a obok połówka cholernego homara. Nie, nie mogę w tak krótkim czasie zmienić menu. *No es posible*. To nie jakaś buda z frytkami. To wydarzenie kulinarne. Paolo, do cholery, nawet akrobaci będą przebrani za homary. Nie mogę rzucić na talerze pierdolonych paluszków rybnych!

Esteban wierzchem dłoni otarł pot z czoła. Zauważył teraz Kieffera, który od mniej więcej dwóch minut czekał cierpliwie przy podeście. Esteban wykrzywił twarz w umęczonym uśmiechu, pokazał na ducala w kąciку ust Kieffera i gestem dał znać koledze, by dał mu papierosa. Kieffer zapalił jednego, zaciągnął się i podał go Estebanowi.

Wyglądało na to, że nikotyna na chwilę uspokoiła Estebana i przez kilka sekund rzeczywiście z opanowaniem słuchał człowieka po drugiej stronie, nim dostał kolejnego napadu szału.

– Mój problem? Niby dlaczego mój problem? Jesteś mi winien osiemset *Maine fucking Lobster*. Jeśli nie chcesz, by wszystkie restauracje w promieniu tysiąca kilometrów dowiedziały się, jaki z ciebie impostor, to dostarcz mi homary! Chcę homary. Dostanę homary! Bo w przeciwnym wypadku moi adwokaci cię poćwiartują. To nie są tacy mili *chicos* jak ja. O piętnastej przy Quai Mont Blanc mają się pojawić w skrzyniach wyłożonych lodem, bo inaczej odwiedzę cię osobiście, a wtedy bój się Boga!

Esteban odrzucił wypalony do filtra papieros, zerwał z głowy zestaw słuchawkowy i szedł z podestu.

– *Bienvenido*, Xavier! Mamy małe problemy z zamówieniami, Hambichlerowi pomieszało się parę rzeczy, kiedy je składał. Dobrze, że jesteś na pokładzie. Jadłeś już śniadanie? – wykonał nieokreślony ruch ręką w stronę przepelnionego bufetu. – To wszystko dla nas, prezent od hotelu. Uwielbiają mnie tutaj, *está claro*. Chodź, *compañero*, usiądziemy sobie tam z przodu i wyjaśnię ci, co i jak.

Usiedli.

– No więc tak: prawie osiemset osób. Zestaw obiadowy, menu z pięciu dań. *No es complicado*. Będzie *amuse--gueule*, potem do wyboru marynowany łosoś albo ostrygi jako *hors--d'œuvre*. Potem genewska zupa chlebowa, żeby nadać lokalny koloryt, a później jedno z moich *signature dishes*, stek z sosem z pieprzu sycuańskiego i ogon z homara. Następnie ciasto gruszkowe *façon Tatin* z zabaglione i na koniec *chariot de fromages*.

– Wygląda na wykonalne. Jeśli tylko macie dość personelu.

– Hambichler zatrudnił wystarczająco dużo ludzi i modłę się, żeby przynajmniej to zrobić jak należy. Ale to, co mnie martwi, to kuchnia, *ché*. „Fantazzo di mare” normalnie robimy w namiocie cyrkowym. Z przenośną kuchnią, to niełatwe, ale można się przyzwyczaić. I przynajmniej układ kuchni jest zawsze taki sam. Ale ten statek! *Barco maldito!* Spójrz tutaj. – Esteban zerwał się na nogi i podszedł do stolika, na którym wały się stosy różnych papierów. Sięgnął po arkusz formatu A2 i rozwinął go przed Kiefferem na stole. – Pracowałeś już kiedyś w kambuzie, *ché?*

– Tak, na jachcie w południowej Francji. Ale musiałem wtedy tylko usmażyć kilka dorad dla tuzina ludzi.

– *Ridículo*, to się nie liczy! Jedyne podobieństwo może polegać na tym, że w kambuzie „Saint Sulpice” też jest tak ciasno jak w cipce małolaty. Ale na tym koniec. Są olbrzymie kambuzy, długie klitki, pełne salamander, kuchenek mikrofalowych, szybkowarów, *todos los cachivaches*. Jeśli chcesz przejść z tyłu na przód, potrzebujesz całej wieczności, by wyminąć tych

wszystkich *commis* z tłustymi tyłkami. A potem jeszcze przejście. *Madre de Dios*, to jest najgorsze!

– A jak to wygląda?

– Wszystko musi trafić trzy pokłady wyżej. Mamy klosze z tworzyw sztucznych, *pero*: jeśli chcemy, by trafiło to na stoły jeszcze w miarę ciepłe, musimy być bardzo, bardzo *rápido*.

– A jak się podzielimy pracą?

– Będę przez cały czas latał po kuchni, masował *cojones* moim zastępcom i doglądał, by wszystkiego szlag nie trafił. Hambichler ma się zająć logistyką: przejście, kelnerzy, ogłaszanie dań. I tu pojawiaasz się ty, *viejo*.

Kieffer przeczuwał, co teraz usłyszy, ale powiedział tylko:

– Tak?

– Problem polega na tym, że Hambichler jest *rendido*. Już niedługo pociągnie.

– A co mu jest? – zapytał Kieffer i zapalił kolejnego ducala.

Esteban ściągnął kąciki ust i spojrzał na swoje dłonie.

– Kolumbijski proszek, *ché*. To, że ten człowiek ma jeszcze w ogóle przegrodę nosową, to z medycznego punktu widzenia prawdziwy cud. No i... różne inne świństwa też.

Kieffer nie był specjalnie zaskoczony. Stosowanie używek i nielegalnych substancji nie było wśród kucharzy niczym niezwykłym. Z jednej strony, ten zawód przyciągał wielu dziwaków. Z drugiej zaś, spora część kolegów miała trudności ze zniesieniem brutalnych, szesnastogodzinnych dni pracy, więc sięgali po amfetaminę, kokainę czy cokolwiek innego, co utrzymałoby ich na nogach.

Normą było też zażywanie środków przeciwbólowych. Stanie przez wiele godzin na twardej kuchennej podłodze, często w lekko pochylonej pozycji, i ciągłe zmiany temperatury, gdy przechodziło się od spiekoty na stanowisku do lodowatej chłodni, siłą rzeczą prowadziły do różnych dolegliwości. Reumatyzm, problemy z kręgosłupem, chore kolana, ciągły ból w stopach – wszystko to były zupełnie normalne choroby zawodowe, nie wspominając o poprzecinanych ściągniach palców i oparzeniach.

Niemal wszyscy kucharze potwornie cierpią i zaciskają zęby. Kto narzeka, uchodzi za mięczaka, zgodnie z mottem: „If you can't stand the heat, stay out of the kitchen”^[22]. Kieffer sam latami zażywał barbituraty, które normalnie były na receptę; kupował je od pewnego cukiernika.

Hambichler zbliżał się do sześćdziesiątki. Z tego, co wiedział Kieffer, Bawarczykowi upadły już dwie restauracje, którym wcześniej przyznano gwiazdki. Zapewne był mocno zadłużony i to dlatego, jak przypuszczał Kieffer, mimo różnych drobnych skandali Hambichler sygnował swoim wciąż jeszcze poważanym nazwiskiem ten przedziwny wędrowny cyrk kulinarny, w którym gości zjadających się *cassolettes de Saint--Jacques* bawili akrobaci przebrani za homary i śpiewające ryby. Kieffer przypuszczał, że coś takiego można znieść tylko dzięki sporej dawce alkoholu i narkotyków.

– To, że coś bierze, nikomu nie przeszkadza, Leo – powiedział Kieffer. – Ale skoro ma już niedługo pociągnąć, to nie ma czego szukać w wielkiej kuchni.

Esteban spojrzał na Kieffera i lekceważąco machnął ręką.

– Niedługo pociągnąć? Kto niby mówi coś takiego?

– Ty, Leo.

– No to wyjątkowo trochę przesadziłem. Hambichler jakoś się pozbiera. No tak, w każdym razie dziś wieczorem punktualnie pojawi się w robocie i jakoś wytrzyma. Tyle tylko, że w tym stanie w najlepszym wypadku może dać z siebie siedemdziesiąt procent, a to kosztuje mnie czas, diabelnie dużo czasu, którego nie mam, do cholery. *Ché*, chciałbym, żebyś regularnie zaglądał na górę i sprawdzał, co się pojawia na stołach i w jakim tempie. Chodzi o logistykę. To

może nas kosztować nasze tyłki, *entendés*? Poradzisz sobie z tym?

– Bez problemu, Leo.

– I jeśli zaczniesz się tam na górze jakiegoś gówna, to dasz mi wtedy znać, *inmediatamente, sí?*

– Jasne.

– *Bien*. – Esteban klepnął się po udach i wstał. – No dobra, a teraz muszę jeszcze skopać tyłki paru ludziom. Zgłoś się do Anity, mojej asystentki, by wystawiła ci przepustkę na cały teren. Dzięki temu będziesz się mógł swobodnie poruszać po „Saint Sulpice”. Zobaczymy się w *la cocina* o siedemnastej. – A potem nałożył zestaw słuchawkowy i zniknął.

^[22] Ang. dosłownie: jeśli nie możesz znieść gorąca, trzymaj się z daleka od kuchni.
A w przenośni: jeśli myślisz, że sobie z tym nie poradzisz, trzymaj się od tego z daleka.

Niełatwo było znaleźć „Saint Sulpice”. Ponieważ słoneczne, późne lato w ciągu jednego dnia zmieniło się w listopad, wciąż jeszcze ciepłe jezioro wypłuło z siebie mglistą zupę, nieprzenikloną zawiesinę, która nie pozwalała widzieć dalej niż na dziesięć metrów. Kieffer brnął metr po metrze wzdłuż Quai du Mont Blanc i próbował w tych gęstych oparach dostrzec nazwy statków. Nie był w stanie dojrzeć nawet hotelu przy nadbrzeżnej promenadzie, nie wspominając o drugim brzegu.

W końcu udało mu się znaleźć statek wycieczkowy. Był największy z tych, jakie do tej pory widział w genewskim porcie. Przed Kiefferem we mgle pojawiła się biała ściana stali. Widział światelka pozycyjne na rufie statku i ocenił, że „Saint Sulpice” musi mieć jakieś siedemdziesiąt metrów długości, jeśli nie więcej. Pokazał strażnikowi przepustkę i wszedł na statek.

Na dolnym pokładzie panował duży ruch. Z lewej i z prawej mijali się dostawcy, grupy sprzątaczy i techników, którzy przygotowywali wszystko do wieczornej imprezy. Pracowano też w kambuzie. Długie, wąskie pomieszczenie, jedno z trzech, które Esteban pokazał mu na planach, pełne było pomocników kuchennych. Wielu z nich męczyło się z olbrzymią górą homarów – najwyraźniej dzikie groźby Estebana odniosły skutek.

Pięciu mężczyzn stało obok siebie przy dużych, plastikowych beczkach pełnych *Homarus americanus*. Pomocnicy zabijali homary, jakby pracowali na akord. Tak właściwie, pomyślał Kieffer, powinni do tego używać wrzątku. Tak nakazywało prawo. Ale nikt tego nie przestrzegał, łącznie z zespołem Estebana. Zabicie dziesiątek, czy nawet setek homarów przy użyciu wrzątku byłoby potwornie czasochłonne, bo do garnka można było wrzucić jednocześnie jednego albo dwa. Poza tym woda szybko stygła, a homary nie robiły tego, czego od nich oczekiwano, i nie umierały natychmiast. Dlatego kucharze stosowali starą, wypróbowaną metodę. Wbijali homarowi czubek noża w kark i dociskali ostrze do przodu, by rozszczepić czaszkę. Zwinnym ruchem wolną ręką obracali szamoczące się jeszcze zwierzę na plecy i stanowczym cięciem rozdzielali je na dwie połowy.

Przepołowione homary lądowały w koszu na blacie, skąd zabierał je *commis*. Przejmował on trudne i czasochłonne zadanie oddzielenia mięsa ze szczyptic w jednym kawałku.

W sumie Esteban zamówił osiemset homarów amerykańskich. Potrzebowali siedmiuset dwudziestu, osiemdziesiąt stanowiło zapas. Około osiemnastej, jak oceniał Kieffer, *poissonniers* musieli być gotowi, by można było używać kuchni do innych celów. Siedemset dwadzieścia homarów w trzy godziny, co dawało dwieście czterdzieści zwierząt na godzinę, czyli cztery sztuki na minutę. Przez trzy godziny pomocnicy kuchenni musieli co piętnaście sekund zamieniać żywego homara w martwego, a więc *prêt-à-cuire*. Ten głupi sposób pracy na akord był jednym z powodów, z jakich Kieffer nigdy już nie zamierzał pracować w wielkiej kuchni.

Na tyłach kuchni dostrzegł Hambichlera. Nigdy osobiście nie spotkał tego wyróżnionego kiedyś gwiazdką i nagradzanego licznymi medalami kucharza, ale natychmiast go rozpoznał. Kieffer zastanawiał się, czy poznałby go również, gdyby się nie spodziewał, że go tu spotka. Czy poznałby tego człowieka także na ulicy albo w zadymionym barze? Wątpił w to. Bo teraz ten wyjątkowy kucharz w ogóle nie przypominał szeroko uśmiechniętego czarującego faceta, jakiego Kieffer znał z okładek różnych czasopism dla smakoszy.

Hambichler poruszał się po kuchni jak przygarbiona ze zgrzyoty babcia. Co jakiś czas kaszlał w wyszywaną chusteczkę, którą trzymał w lewej ręce. Jego woskowa cera przypominała Kiefferowi nieupieczone prosię.

– Pan Hambichler? Xavier Kieffer. Zakładam, że Leo pana uprzedził?

Bawarczyk spojrział na niego zmęczonymi, modrymi oczami, na które opadały ciężkie, opuchnięte powieki.

– A tak. Przyda nam się teraz pańska pomoc. Tak wielka kolacja z taką masą pomocników, i do tego jeszcze na statku... nie będzie łatwo. Gdzie pan na co dzień gotuje?

Kieffer miał trochę trudności ze zrozumieniem Hambichlera. Bawarczyk mówił z bardzo silnym akcentem, poza tym Kieffer odniósł wrażenie, że jego kolega trochę bełkocze.

– W „Deux Eglises” w Luksemburgu.

– Nigdy o niej nie słyszałem.

– To mała restauracja, bez gwiazdek. Próbuje jedynie podtrzymać tradycję frankońsko--mozelskiej kuchni, nie ma o czym mówić.

Hambichler pogroził mu palcem.

– Mój drogi panie Kieffer, niech pan nie będzie taki skromny. Esteban jest pana prawdziwym fanem.

– Naprawdę?

– Ależ tak. A ja zawsze powtarzam: porządna regionalna kuchnia to prawdziwa sztuka. – Obwisłe ramiona Hambichlera opadły jeszcze bardziej, a jego twarz przybrała tęskny wyraz. – Niech mi pan wierzy, też wolałbym znów gotować bawarskie specjały w Waging am See. Ach! Stek ze szpondra po bawarsku z kluskami, purée ziemniaczane ze smalcem, kiełbaskami i kapustą! Ale o czym tu gadać. Potem może posiedzimy trochę w mesie i się czegoś napijemy. Ale najpierw trzeba nakarmić tych wszystkich ludzi.

– Na czym stoimy? – spytał Kieffer.

– O ile dobrze sprawdziłem, wszystko gra. Brakuje nam jeszcze trochę ostryg, ale Leo właśnie je załatwia.

– Leo mówi, że problemem są długie przejścia dla kelnerów.

– A są?

– Tak mi powiedział. Ale z pewnością sprawdził już pan to sam, panie Hambichler.

– Ależ bardzo proszę! Proszę mi mówić Alois! Przecież jesteśmy kolegami po fachu.

– Xavier. Ale powiedz, myślisz, że uda się dostatecznie szybko dostarczyć potrawy na górę?

Hambichler zamrugął, jakby go nie rozumiał.

– Szczerze mówiąc, jeszcze nie sprawdziłem trasy kelnerów. Za dużo tu było do roboty, ale będzie w porządku.

No to może być wesoło, pomyślał Kieffer. Człowiek, który dzisiejszego wieczoru odpowiadał za trasę kelnerów i dostarczanie posiłków, nie miał pojęcia, ile czasu zajmuje wyniesienie dań z kuchni i dostarczenie ich na stoły. Widział, że Hambichler rozgląda się zdezorientowany. A potem Bawarczyk znów mocno się rozkaszał, zasłaniając usta niezbyt czystą chusteczką. Gdy przestał, Kieffer powiedział:

– To nic, Alois, zajmę się tym. – Kiwnął głową, a potem ruszył w stronę wyjścia z kambuza.

Rozejrzał się i zerknął na zegarek, by dokładnie wiedzieć, która jest godzina. Gdy pokonał liczne ruchome schody i przejścia, dotarł na salę, w której miała się odbyć uroczysta kolacja. Pomieszczenie mogło mieć jakieś tysiąc dwieście metrów kwadratowych i znajdowało się w rufowej części górnego pokładu. Trzy ściany były przeszklone i przy lepszej pogodzie prawdopodobnie oferowały gościom spektakularny widok na brzegi Jeziora Genewskiego i góry. Dzisiaj widać było tylko szarą mgłę. Technicy od oświetlenia i pracownicy budujący scenę instalowali akurat podest i potężny system oświetleniowy. W jednym kącie kilka przebranych za syreny młodych kobiet ćwiczyło sekwencje tańca w obszytych cekinami strojach.

Kieffer spojrział na zegarek. Potrzebował dwóch minut. Stąd kelner musiał jeszcze dotrzeć do właściwego stolika, postawić na stole sześć talerzy i znów biegiem wracać do kambuza. A więc pięć minut na turę, może nawet sześć.

To teoretycznie dawało dziesięć tur, czyli sześćdziesiąt talerzy na godzinę. Tak nie wolno jednak było liczyć, bo przecież wszyscy goście powinni zacząć jeść razem. W ciągu dziesięciu, maksymalnie piętnastu minut danie powinno trafić na wszystkie stoły.

Dziesięć minut, siedemset dwadzieścia porcji, co osiem sekund talerz powinien być stawiany na stół. Ponieważ każdy z kelnerów potrzebował sześciu minut na turę, można było dla niego zaplanować najwyżej dwie tury – a więc dwanaście talerzy. Czyli „Fantazzo” potrzebowało sześćdziesięciu kelnerów. I to przy założeniu, że nie będzie żadnych problemów. A zawsze się coś przytrafiało, więc Kieffer ocenił, że potrzebują ich przynajmniej siedemdziesięciu pięciu, a do tego jeszcze *tournants* i kelnerzy serwujący wina.

Kieffer przeszedł do jednego z opustoszałych barów na końcu sali i zrobił sobie drinka z *pastis*, a potem zapalił ducala. Dlaczego zgodził się na to wariactwo? Bo chciał się znaleźć jak najbliżej Wyssa. Dziwna kuchnia panów Hambichlera i Estebana właściwie go nie interesowała. Ale ponieważ zaoferował pomoc, czuł się zobowiązany, by wykonać tę robotę jak najlepiej.

W kuchni porozmawiał z Hambichlerem. Jak się okazało, ten zaplanował zaledwie czterdziestu kelnerów – ze względu na koszty, jak twierdził. Esteban dobrze zniósł złe wieści. Rzucił jedynie dwoma żeliwnymi kociołkami o szafę i rozbił kilka talerzy. A potem zawisł na telefonie i w ciągu kilku minut załatwił kolejne dwa tuziny kelnerów, których wygórowane wynagrodzenie, co wielokrotnie wyrzeszczał w kuchni, doprowadzi go na skraj bankructwa.

Następne nerwowe półtorej godziny Kieffer spędził na instruowaniu zdezorientowanego personelu i szefów stanowisk.

Była już prawie dziewiętnasta. Kieffer trochę się martwił, że może przegapić prelekcję Wyssa, jeśli będzie tkwił w kuchni. Na szczęście w kambuzie zamontowano ekrany, na których można było obserwować wydarzenia w sali.

Na górę wnoszono właśnie *hors--d'œuvres*, gdy Kieffer zauważył Wyssa na jednym z monitorów. Natychmiast poznał tego kościstego mężczyznę z jasną fryzurą ostrzyżoną na jeża. Kieffer podjął decyzję, by szybko udać się na górę.

Gdy się tam znalazł, nie poznał wielkiej sali. W trakcie jego pobytu w kuchni zespół „Fantazzo” zamienił pomieszczenie w cyrk. Nad olbrzymią sceną umieszczono wielką tablicę z setkami mrugających lampek, tworzących napis „Fantazzo di Mare”. Na salę padały zielonkavo--niebieskie stożki światła, laserowe projektory wyświetlały na suficie morskie motywy – ryby, delfiny, rozgwiazdy, wszystkie kręcące się zgodnie z ruchem wskazówek zegara, jakby radośnie pływały sobie w morzu. Między stołami przemykali kuglarze i zonglerzy, przebrani za homary, pstrągi i małże. Na lewo od Kieffera magik przebrany za konika morskiego zabawiał gości przy stole, pokazując im zegarek, który najwyraźniej kilka sekund wcześniej niepostrzeżenie zdjął z ręki jednemu z nich.

Kieffer skrzywił się zdegustowany. Dlaczego właściwie łamał sobie głowę nad tym, czy potrawy, które trafią z kuchni na stoły, będą choć trochę ciepłe? Większość gości poświęci jedzeniu mniej więcej tyle samo uwagi, co kibice piłkarscy kielbaskom na stadionie.

Znów zerknął na zegarek. Było prawie wpół do ósmej. Znalazł miejsce przy barze, skąd miał dobry widok na całą salę, i zamówił ricarda. Gdy barman podsunął mu karafkę i szklanekę, jego spojrzenie zatrzymało się na biodrze Kieffera.

– Co jest? – spytał. A potem dotarło do niego, dlaczego mężczyzna tak się gapił. Jego marynarka podjechała w górę, odsłaniając pistolet tkwiący za paskiem spodni. Poczuł, że się

poci.

Ale barman wzruszył tylko ramionami i powiedział:

– Tajniak, co? Jak na uroczystą kolację strasznie dużo tu ochrony.

A potem zniknął. Kieffer szybko schował broń pod marynarką. Gdy rozejrzał się po sali, zwrócił uwagę, że przy wszystkich wyjściach stali młodzi mężczyźni w ciemnych garniturach. Trzymali walkie-talkie i zdecydowanie nie należeli do grupy Estebana. Włał w siebie ricarda i czekał.

Chwilę później na scenę wszedł korpulentny mężczyzna w garniturze. Sięgnął po ustawiony tam mikrofon.

– Szanowni państwo! W imieniu Europejskiego Związku Technologii Produkcji Artykułów Spożywczych pragnę państwa serdecznie powitać na tegorocznej uroczystej kolacji. Niestety nie możemy dziś wieczorem podziwiać jeziora. Ale to niewielka strata w obliczu wspaniałego programu rozrywkowego, jaki państwa czeka, oraz wobec godnego gwiazdki menu, które serwują dziś państwu Alois Hambichler i Leonardo Esteban, dwaj światowej klasy kucharze. Najpierw jednak chciałbym przekazać mikrofon człowiekowi, który w ostatnim roku jak nikt inny wywarł ogromny wpływ na nowoczesną technologię kulinarną, szlachetną sztukę pozwalającą łączyć postęp technologiczny i kulinarną finezję. „Flavor Report” nazywa go królem smaku, a ja poszedłbym nawet dalej. Bez niego nie sposób byłoby wyobrazić sobie współczesnej produkcji artykułów spożywczych w obecnej formie. To efekt nie tylko jego naukowego geniuszu, lecz również ogromnej odwagi, z jaką publicznie nieprzerwanie i zdecydowanie występuje przeciw nieuzasadnionym i błędnym oskarżeniom wymierzonym w naszą branżę. Drodzy państwo, przywitajcie, proszę, Gero Wyssa z Hütli AG!

Kieffer spodziewał się, że publiczność przyjmie Wyssa uprzejmymi brawami. Ale nie był przygotowany na prawdziwą burzę oklasków, jaka się teraz zerwała. Gdy Wyss wkraczał na scenę, wielu krzyczało i tupalo nogami.

– Dziękuję, Philippe, bardzo państwu dziękuję. To dla mnie wielka radość, móc tutaj przemawiać i jest to dla mnie, jeśli mogę to tak ująć, wielkie osobiste przeżycie. – Na sali zrobiło się zupełnie cicho. – Nasza branża bowiem, ta ważna branża, która każdego dnia zaopatruje miliardy ludzi w wysokiej jakości produkty spożywcze, przynoszące im dłuższe życie i zdrowie, i to w wymiarze nieznanym w historii ludzkości, ta branża od pewnego czasu stała się celem ataków na bezprecedensową skalę.

Wyss mówił spokojnym tonem, z lekko pochyloną głową, a przy tym miarowym krokiem chodził w tę i z powrotem. Kieffer zauważył, że członek zarządu Hütli nie trzyma żadnych notatek, ani też nie czyta z telepromptera. Na ekranie za plecami Wyssa wyświetlano okładki różnych pism.

– To tylko kilka z nagłówków, jakie ukazały się w ciągu ostatniego roku w Niemczech, Francji i Stanach Zjednoczonych. „Spożywcza papka”. „W jaki sposób jesteśmy zatruci przez przemysł”. „Aromatyzowane śmieci”. Wielu spośród was, moi drodzy przyjaciele, być może pomyśli, że te ataki przemijają. Że wszystkie te szykany są co prawda nieprzyjemne, ale wcale nie takie bezprecedensowe, jak przed chwilą wspomniałem. Przecież wielkie koncerty zawsze stają się celem mediów. Raz jest to sektor chemiczny, który rzekomo zatrzuwa rzeki. Innym razem piętnuje się producentów samochodów, bo ich produkty podobno emitują zbyt dużo dwutlenku węgla.

Ale moje drogie koleżanki i koledzy, to, co spotyka nas teraz, ma zupełnie inny wymiar. Dlaczego? Bo żądania, jakie są wobec nas wysuwane, nie mają żadnej logiki, żadnego sensu. Producent samochodów może w nich montować słabsze silniki i tym samym wykazywać, że działa w sposób przyjazny dla środowiska. A koncern chemiczny instaluje po prostu nowe

systemy filtrów. I gdyby nam zarzucano, że dodajemy zbyt dużo cukru do muesli dla dzieci albo że używamy naturalnego surowca, który znajduje się pod ochroną, czego oczywiście nie robimy – wśród publiczności dały się słyszeć śmiechy – to moglibyśmy na to niezwłocznie zareagować. Bo przeciwnie do tego, jak chcą nas przedstawiać różni aktywiści, wszyscy jesteśmy przecież zainteresowani jak najlepszymi produktami. Co do tego nie ma wątpliwości.

Wyss wskazał prawą ręką na słuchaczy.

– Ale krytyka wymierzona w wielkie koncerty spożywcze jest tak bezwzględna i przede wszystkim tak nierealna, że my, inaczej niż wspomniane przed chwilą branże, nie mamy żadnej możliwości, by ustosunkować się do zarzutów. Co chcę przez to powiedzieć? Proszę pozwolić, że coś państwu pokażę. – Na ścianie wyświetlono w wielkim zbliżeniu roślinę o małych żółtych kwiatach. – *Vanilla planifolia*. Aztekowie nazywali ją *cacixanatl*, kwiatem pełnym głębi. Kucharze uważają pozyskiwaną z jej torebek wanilię za królową przypraw. I wcale nie bez racji, bo wanilia jest bardzo rzadka. I jest droga.

Na ekranie ukazało się zdjęcie strąka wanilii.

– Dlaczego wanilia jest taka droga? Z jednej strony, ponieważ istnieje niewiele obszarów, gdzie jest uprawiana. A z drugiej strony, bo jej produkcja jest wręcz absurdalnie skomplikowana. Każda roślina zapylana jest ręcznie. Błona kwiatu, znajdująca się między męskim pyłkiem kwiatowym a organem żeńskim, znamieniem słupka, musi zostać przekłuta maleńkim patyczkiem. – Na ekranie pojawiło się teraz zdjęcie zielonego strąka wanilii, przypominającego trochę zielony groszek. – Tylko w ten sposób otrzymacie państwo te torebki, które jednak wciąż mają niewiele wspólnego z przyprawową wanilią, jaką dziś wieczorem znajdziecie państwo w swoich deserach. Zerwane strąki muszą bowiem najpierw zostać poddane złożonemu procesowi fermentacji, podczas którego nabierają ciemnobrązowej barwy. Trwa to tygodniami i stanowi kolejny powód, z jakiego wanilia jest taka droga. A ostatnim i być może najbardziej oczywistym powodem jest naturalnie to, że wanilia, dzięki zawartej w niej substancji aromatycznej wanilinie, jest niezwykle smaczna.

Dla Kieffera nie było do końca jasne, do czego zmierza Wyss w swoich wywodach, ale nie ulegało wątpliwości, że świetnie panuje nad uwagą publiki. Nie szeptano, goście nie znikali za drzwiami, by zapalić papierosa. Oczy wszystkich zwrócone były na kościstego mężczyznę w czarnym swetrze z golfem, który chodził w tę i z powrotem po scenie. Za Szwajcarem wyświetlono teraz zdjęcie szczęśliwego, roześmianego dziecka z wielkim kubkiem lodów waniliowych z czekoladową polewą.

– Lody, ciastka, coca--cola; do wyrobu tych wszystkich produktów potrzeba aromatu waniliowego. Z tego też powodu jest to najważniejsza na świecie substancja aromatyzująca. Na szczęście od dziesięcioleci możemy syntetyzować wanilinę. I długo nikomu to nie przeszkadzało. Z chemicznego punktu widzenia bowiem wanilina pozyskana metodą Haarmanna jest identyczna z tą, jaka występuje w pełnym głębi kwiecie Azteków. Dla współczesnych chemików spożywczych, mimo wszelkich mistycznych uniesień, obie są połączeniem łańcuchów węglowych. To nie brzmi już może tak romantycznie, ale jest naukowym faktem.

Ostatnio jednak wanilina stała się ponoć dziełem szatana. Zacytuję tu Arno Welsa, przewodniczącego z pewnością znanej państwu samowłańczej organizacji na rzecz ochrony konsumentów o nazwie Food Focus – publiczność zdawała się wyraźnie wzburzona, dały się słyszeć jakieś pojedyncze okrzyki – który powiedział, co następuje: „Przemysł chce sprawić, byśmy uwierzyli, że lody waniliowe zawierają prawdziwą wanilię. A przy tym dla czystego zysku używa znacznie tańszej, sztucznie produkowanej waniliny”.

Food Focus i karmione przez nią media insynuują więc, że wanilina jest czymś gorszym, co jest twierdzeniem śmie-sz-nym, bo jak już wspomniałem, z chemicznego punktu widzenia nie

ma żadnej różnicy między waniliną a wanilią. – Wyss mówił teraz już bardziej zagniewanym tonem. Jego spokojna dotychczas postawa ustąpiła wyraźnemu podnieceniu. Gestykulował, a jego policzki się zarumieniły.

– Główny zarzut stawiany nam przez krytyków jest zawsze taki sam. Twierdzą, że z żądy zysku zastępujemy wysokowartościowe składniki gorszymi: wanilię waniliną, cynamon kumaryną, truskawki aromatem truskawkowym. To jednak, o czym media ludziom nie mówią, to gorzka prawda. – Z projektora rzucono na ścianę wykres ukazujący dwa poziome słupki. Jeden niemal wypełniał ekran od lewej strony do prawej, drugi był króciutki. – Ludzkość konsumuje rocznie piętnaście tysięcy ton waniliny. Ale owoce wanilii ze zbiorów na całym świecie zawierają jedynie czterdzieści ton waniliny. Powtarzam: tylko czterdzieści ton. Ta ilość nie wystarczyłaby nawet na zaspokojenie potrzeb takiego kraju, jak Niemcy. – Wyss odczekał chwilę, by te liczby dotarły do słuchaczy, po czym mówił dalej: – Podobnie wygląda sytuacja z wieloma innymi popularnymi produktami spożywczymi. Wszyscy chcą posypywać swoje spaghetti parmezanem, ale roczna produkcja w północnych Włoszech nie wystarcza nawet na zaspokojenie potrzeb europejskiego rynku. Każdy chciałby pesto z prawdziwymi orzeszkami piniowymi, ale nie ma dość pinioli.

Widzicie więc, moi przyjaciele, dlaczego żądania naszych przeciwników są tak absurdalne. Ci fundamentaliści żywieniowi chcą całkowicie przesłonić rzeczywistość! Food Focus, Amis de Fromage, i jak oni się tam wszyscy nazywają, próbują wmówić konsumentom, że możliwe jest zaspokojenie zapotrzebowania miliardów ludzi na ręcznie wyrabiane sery z Jury i na najlepszą madagaskarską wanilię, ale tak przecież nie jest. I to nie z powodu cen, lecz po prostu dlatego, że to niemożliwe.

Zatrzymał się i spojrzał na publiczność. Gdy Szwajcar przebiegał wzrokiem po słuchaczach, Kiefferowi wydawało się, że skinął mu głową. Czy to możliwe? Przez chwilę był zbyt zszokowany, by zareagować. A tymczasem chemik znów wrócił na środek sceny i kontynuował przemówienie:

– Dlatego też musimy przestać się usprawiedliwiać i znów uświadomić społeczeństwu, jak niesamowite czynimy wysiłki. Bez nas miliony dzieci nigdy by się nie dowiedziały, jak smakują lody waniliowe, miliony ludzi nie dowiedziałyby się, jak wspaniale harmonizują ze sobą intensywne aromaty parmezanu i spaghetti arrabiata.

Bez nas ich życie byłoby uboższe, ich dieta nudna i jednostajna. I również ich przewidywana długość życia byłaby krótsza. Musimy wyjaśnić ludziom, że żądania lobby slow foodu prowadzą do tego, by ludzie odżywiali się tak, jak przed setkami lat, gdy nasza kochana wanilia była przyprawą dostępną jedynie dla dziesięciu tysięcy wybrańców. Pozwólcie państwo, że na koniec powrócę do aspektu, który...

Czy Wyss go rozpoznał? Może to były tylko nerwy. Kieffer uznał, że najwyższa pora opuścić salę. Wyszedł szybkim krokiem z ręką na kanciastej wypukłości przy biodrze. Gdy dotarł do drzwi, uderzyło go, że z powodu przemówienia Wyssa zupełnie zapomniał o innym swoim zadaniu. Spojrzał na korytarz. Skoro Szwajcar właśnie zbliżał się do końca przemówienia, to gdzie byli kelnerzy? Pierwsi z nich powinni już tu stać z tacami pełnymi steków i homarów. Sięgnął do kieszeni i wyjął z niej małe walkie--talkie, które dostał od Estebana.

– Leo, tu Xavier. Potrzebujemy już główne danie.

– Już? Hambichler miał dać znać.

– Miał, ale tego nie zrobił. Tu na górze nikogo nie ma, a przemówienie zaraz się skończy.

– *Hijo de puta!* – krzyknął Esteban, a potem połączenie się zerwało. Na ekranie wiszącym przy wejściu na salę Kieffer widział, że Wyss wciąż przemawia. Skierował się do ruchomych schodów i popędził na dół. W kambuzie panował straszny ruch. Esteban stał na tyłach

pomieszczenia i wykrzykiwał komendy. Przywołał ręką Kieffera.

– Mamy opóźnienie, i to potężne. I to jeszcze zanim podaliśmy pierwszy zasrany stek.

– Gdzie jest Hambichler?

– Nie mam pojęcia. Zniknął. Poszukaj go. Ale nie dłużej niż dziesięć minut. Jeśli ten *maricón* do tego czasu się nie znajdzie, będziemy musieli to ciągnąć bez niego.

Kieffer szybko przemierzył kambuzy i przejścia na dolnym pokładzie, ale nigdzie nie znalazł Bawarczyka. Gdzie mógł się podziewać? Hambichler wspominał wcześniej coś o mesie. Kieffer zapytał o to jednego z marynarzy, którego spotkał na korytarzu, i wkrótce tam dotarł.

W mesie siedziało trzech mężczyzn; palili papierosy, a przed nimi stał wielki czajnik z herbatą i mała butelka rumu.

– Dobry wieczór, panowie. Szukam jednego z naszych kucharzy. Widzieliście może takiego pulchnego faceta około sześćdziesiątki?

Jeden z marynarzy kiwnął głową.

– Dopiero co tu był. Nie wyglądał za dobrze. Trochę tak, jakby nabawił się choroby morskiej. – Mężczyzna wyszczerzył zęby. – Choroba morska na Jeziorze Lemańskim? Słyszał kto kiedy o czymś takim?

Kieffer przypuszczał, że to nie łagodne warunki na jeziorze tak zaszkodziły Hambichlerowi, ale raczej koktajl z paracetamolu, wódki i kokainy.

– Wiecie, panowie, dokąd poszedł?

– Poradziliśmy mu, żeby wyszedł na świeże powietrze. Wyjaśniliśmy mu, jak najkrótszą drogą wyjść na pokład, a potem zniknął. Poszedł jakieś pięć minut temu.

Kieffer kiwnął głową i pospiesznie ruszył do najbliższych schodów. Gdy dotarł na górę, natknął się na ciężkie drzwi. Za nimi mgła zgęstniała jeszcze bardziej. Kieffer znalazł się na pokładzie spacerowym, który wiódł wokół statku. Widoczność w najlepszym razie sięgała pięciu metrów, a chłodne, wilgotne powietrze momentalnie wkradło się pod marynarkę. Najszybciej jak mógł, poruszał się w stronę dziobu. Prócz niego na pokładzie nie było nikogo.

Znalazł Hambichlera na dziobie. Kucharz spoczywał na leżaku zupełnie bez ruchu. Oczy miał zamknięte. Obok Kieffer zauważył jakąś kałużę, która wyglądała jak wymiociny.

– Alois, do cholery, co robisz tu na dworze? Umrzesz od tego.

Bawarczyk uniósł odrobinę powieki i wymruczał coś niezrozumiale. W kącie ust miał resztki zeschniętej śliny.

– Biedny pijaczyna – wyrwało się Kiefferowi. Potem wziął Hambichlera pod ramię i uniósł go z wysiłkiem. Ten co prawda nie protestował, ale nie podejmował też żadnych prób, by ustać na nogach. Postępując, Kieffer skierował się ku najbliższej grodzi na pokładzie dziobowym. W bulaju widać było światło. Jedną ręką przycisnął mruczącego jakiegoś bawarskie przekleństwa Hambichlera do stalowej ściany, a drugą położył na klamce grodzi.

Drzwi były otwarte. Wciągnął niezbyt przytomnego kolegę do wnętrza statku i tam pozwolił mu osunąć się na podłogę. Hambichler był o wiele za ciężki na to, by Kieffer mógł sam targać go przez pół statku. Bawarski kucharz ważył sto, a pewnie nawet ze sto dziesięć kilo. Jego woskowa twarz przybrała teraz zielonkawy odcień, znów zamknął oczy. Ale oddychał regularnie i – jak udało się Kiefferowi stwierdzić – nie był też wychłodzony. Kieffer postanowił, że sprowadzi pomoc.

Rozejrzał się. Znajdował się w pomieszczeniu wypoczynkowym z leżankami Pullmana, w kącie stały jakieś mrugające urządzenia do gier wideo. Poza tym w środku było pusto. Rzucił Hambichlera na leżankę i skierował się do drzwi. Wyszedł na wąski korytarz, który musiał być położony niedaleko sali bankietowej. Gdy szukał drogi, zobaczył kogoś przed sobą. Oświetlenie było przyćmione, ale widział mężczyznę w garniturze, który schował się tu zapewne po to, by

w spokoju wypalić papierosa. Prezentował się imponująco. Odwrócił się do Luksemburczyka plecami, marynarka ciasno opinała jego masywne ciało. Kieffer podszedł do niego i zapytał po francusku:

– Dobry wieczór, monsieur. Mógłby mi pan pomóc? Mój przyjaciel zasłabł na pokładzie dziobowym.

Mężczyzna odwrócił się. Część jego nosa zakrywał gips, lewa ręka była zabandażowana. Trwało to krótką chwilę, nim się nawzajem poznali. A potem oczy byłego żołnierza Legii Cudzoziemskiej rozszerzyły się, a jego twarz wykrzywił grymas gniewu.

– To ty! – krzyknął. – Tym razem mi nie uciekniesz!

Kieffer wpadł w panikę. Rzucił się wąskim korytarzem, aż ujrzał przed sobą gródź. Słyszał, że legionista jest coraz bliżej. Kieffer nacisnął klamkę. Ta poruszyła się kilka centymetrów, a potem zablokowała. Pojękując, raz jeszcze napał na nią z całej siły. Bez skutku.

Sięgnął prawą ręką po glocka, lewą odciągnął zamek, odwracając się jednocześnie i unosząc broń. Widział zbliżającego się legionistę. Mężczyzna pochylił się głową do przodu i pędził na Kieffera niczym wściekły byk. Nim Kieffer zdążył wycelować, Francuz był już przy nim. Nie tyle uderzył, ile raczej natarł na Kieffera niczym gracz rugby i z całej siły wcisnął go w stalową gródź. Ostatnim, co Kieffer zarejestrował, był paskudny metaliczny dźwięk, gdy uderzył głową o ciężkie drzwi.

Obudził go pulsujący ból. Cała lewa część twarzy zdawała się płonąć i minęła chwila, nim ogarnął, gdzie jest góra, a gdzie dół. Leżał z podkurczonymi nogami na małej pryczy. Było ciemno. Skądś dobiegał głuchy szum. Miał mdłości i czuł się tak, jakby kołysał się na huśtawce.

A do mdłości i bólu doszedł jeszcze strach. Czuł się jak sparaliżowany, bo był pewien, że to jego ostatnie godziny, a może nawet minuty. Były legionista miał go w swoich rękach. Pewnie czekał go taki sam koniec jak Boudiera. Gilbert przywiąże mu do nóg coś ciężkiego i wrzuci go do jeziora.

Przez jakiś czas leżał tak i nie docierało do niego nic z tego, co działo się wokół. Ale w końcu ściskająca gardło panika ustąpiła. Teraz przyszło mu do głowy, że to, co brał za pryczę, mogło być tylnym siedzeniem samochodu. Samochód musiał pokonywać jakieś wzniesienie, bo Kieffer czuł, że siła ciężkości wgniata jego ciało w oparcie. Lekki ucisk w uszach wskazywał na to, że byli gdzieś w górach.

Usiłował dojrzeć coś przez boczne okno, ale widział tylko ciemne nocne niebo i mijane latarnie przy drodze.

Spróbował dotknąć lewą ręką wciąż pulsującej części twarzy, ale coś krępowało mu ruchy. Usłyszał brzęczący, metaliczny dźwięk – jego nadgarstek był skuty kajdankami przymocowanymi do klamki. Spróbował podciągnąć nogi. Lewa też była uwięziona.

– No co tam, obudziłeś się? – dobiegł głos z siedzenia kierowcy. Kieffer poznał wyraźny marsylski akcent legionisty. – Leż spokojnie, bo inaczej będę cię musiał walnąć magnum w łeb.

– Dokąd jedziemy?

– Za pół godziny będziemy na miejscu. Więcej nie musisz wiedzieć.

W pewnym momencie auto skręciło. Jechali teraz jeszcze bardziej stromo pod górę i Kieffer słyszał, jak opony chrzęszczą na żwirze. Po chwili legionista zgasił silnik i otworzył tylne drzwi.

– Posłuchaj. Zdejmę ci teraz kajdanki. Jesteśmy wysoko w Alpach. Ucieczka nie ma sensu. Ale jeśli mimo wszystko spróbujesz, zastrzelę cię. – Legionista otworzył kajdanki i uwolnił stopę Kieffera, przykutą do drzwi samochodu, ale tylko po to, by zaraz skuć mu obie nogi.

Kieffer niezdarnie wysiadł z terenowego wozu z przyciemnianymi szybami. Znajdowali się na niewielkim płaskowyżu, skąd w gwiazdzistą noc roztaczał się dobry widok na dolinę. Alpejskie powietrze było lodowato zimne; Kieffer ocenił, że muszą być na wysokości co najmniej dwóch tysięcy metrów. Na płaskowyżu, przytulony do zbocza, stał wielopiętrowy dom w stylu alpejskim. Ściany budynku były z grubo ciosanych granitowych bloków; nad nimi znajdował się bogato zdobiony balkon i kryty gontem dach. Kieffer oparł się jedną ręką o terenówkę i przyglądał się, jak legionista otwiera drzwi budynku i wrzuca do przedpokoju marynarski worek. A potem odwrócił się i krzyknął:

– No dalej!

Kieffer zrobił, co mu kazano, a przynajmniej próbował. Z kajdankami na nogach mógł poruszać się jedynie drobnymi kroczkami.

– Daleko jeszcze? – spytał.

Legionista spojrzał na niego i kpiąco wyszczerzył zęby. Potem szybko poderwał do góry prawą rękę i uderzył Kieffera w skroń. Znowu nastąpiła ciemność.

Gdy Kieffer się ocknął, pulsujący ból znowu był pierwszą rzeczą, jaką poczuł. Tym razem nie leżał jednak na tylnym siedzeniu samochodu, lecz w wielkim łóżku. Ktoś ściągnął z niego ubranie i nakrył go puchową kołdrą w czerwono--białą kratkę. Nie był już skrzepowany.

Spróbował wstać, ale gwałtowne protesty obolałej czaszki i palące mięśnie karku udaremniły ten plan. Opuścił więc głowę na puchową poduszkę i rozejrzał się po niewielkim pomieszczeniu.

Sufit biegł ukośnie, a więc pewnie znajdował się bezpośrednio pod dachem. Pokój był urządony tak, jak mógłby sobie wyobrazić wiejski dom jakiś projektant wnętrz. Właścicielowi domu musiało się bardzo dobrze powodzić, bo wszystkie meble wyglądały na nowe i drogie. Przy łóżku Kieffer znalazł butelkę z wodą. Napił się łapczywie. Po piętnastu minutach znów spróbował się podnieść. Z wysiłkiem uniósł dudniącą z bólu głowę. Na końcu pokoju było przejście do toalety. Znajdowały się tu też kolejne drzwi, które prawdopodobnie prowadziły na korytarz, ale Kieffer był pewien, że legionista zamknął je na klucz. Dlatego też najpierw ruszył do łazienki i przyjrzał się sobie w lustrze. Policzek i okolice kości jarzmowej po lewej stronie były sine, a górna warga rozcięta. Ktoś pobieżnie otarł krew z jego twarzy i przykleił plaster na skroni.

Na desce sedesowej leżały spodnie od dresu, biała koszulka i norweski sweter z golfem. Jego własne ubranie zniknęło, podobnie jak telefon komórkowy i inne rzeczy. Kieffer wszedł pod prysznic, odkręcił gorącą wodę i pozwolił, by spływała mu po plecach. Czuł, jak napięte, obolałe mięśnie trochę się rozluźniają. Potem włożył przygotowane dla niego ubrania i usiadł przy stole. Na zewnątrz było już całkiem jasno, pewnie gdzieś koło południa. Na stole stała miska z owocami, orzechami, a obok leżała tabliczka szwajcarskiej czekolady. Migdałowo--miodowej.

– Prawie jak w hotelu – mruknął Kieffer. Łapczywie zjadł czekoladę – musiały minąć prawie dwadzieścia cztery godziny, odkąd ostatnio miał coś w ustach.

Usłyszał, jak ktoś otwiera drzwi. To był legionista.

– Wypałeś się? – Nie czekał na odpowiedź Kieffera. – To chodź. Czeka już na ciebie.

– Kto czeka?

– Zamknij się. Chodź.

Francuz sprowadził Kieffera na parter. Weszli do dużego pokoju, którego ściany całe były wyłożone drewnem. To było pomieszczenie mieszkalno--wypoczynkowe, ze wszystkimi wygodami. Stał tu kamienny kominek, w którym trzaskał ogień, wygodne fotele z zagłówkami i potężny dębowy stół, za którym znajdowało się przejście do kuchni. Przy panoramicznym oknie stał Gero Wyss i spoglądał na oświetlone słońcem góry. Odwrócił się i otworzył ramiona, jakby rozpoznał w Kiefferze od dawna niewidzianego przyjaciela. Ale zamiast podejść i go objąć, tylko opuścił ręce, nie ruszając się z miejsca.

– Mój drogi panie Kieffer, witamy! Było dla mnie jasne, że kiedyś nasze drogi się przetną. Ale szczerze mówiąc, nie sądziłem, że nastąpi to tak szybko. Trochę nas pan zaskoczył i dlatego nie udało się uniknąć dość prostackich metod, za które oczywiście przepraszam. Myślę, że Gilbert jest trochę poirytowany. Ma panu za złe, że rozwalił pan głowę jego przełożonemu.

– To nie moja wina. Pański człowiek zderzył się z altaną – warknął Kieffer.

– Ale, ale, to już wczorajszy śnieg – powiedział Wyss. – Proszę, niech pan siądzie w fotelu. Mogę panu coś zaproponować? Obawiam się jedynie, że to dom, w którym się nie pali. Będzie się pan musiał jakoś obejść bez papierosów. Ale może *Schümli*? Gilbert, przynieś nam, proszę, dwie kawy ze śmietanką i trochę wody.

Gdy Kieffer opadł na jeden z foteli przy kominku, Wyss usiadł na drugim i oparł się wygodnie. Też miał na sobie norweski sweter z dokładnie takim samym wzorem jak Kieffer. Szwajcar westchnął.

– To wszystko jest bardzo przykre. Trochę pan namieszał w moich planach, drogi panie Kieffer. I to wszystko z powodu jednego godnego ubolewania wypadku.

– Dlaczego wypadku? Morderstwo wydaje mi się lepiej pasującym słowem.

– Nikt nie miał zginąć, taki był plan. Ale kto mógł przypuszczać, że ten krytyk kulinarny,

jak on się nazywał...?

– Agathon Ricard.

– A tak, dziękuję. Kto mógł przypuszczać, że monsieur Ricard zostanie rozpoznany w momencie, gdy przekroczył progi restauracji „Renard Noir”, prowadzonej przez pana przybranego ojca, Paula Boudiera? I że Boudier dokładnie wtedy wpadnie na... jak by to ująć... na wyjątkowo głupi pomysł, by podsunąć temu krytykowi od Gabina danie z naszym owocem?

– Myślałem, że dał pan go kucharzom właśnie po to, by wypróbowali go w restauracjach i zrobili trochę reklamy?

– Ach nie, w tym wypadku tego nie planowaliśmy. Ale zasadniczo ma pan rację: nasz partner w interesach, Aaron Keitel... Nawet panu nie udało się go jeszcze wyśledzić, prawda, panie Kieffer? W każdym razie, Keitel regularnie zwracał się w naszym imieniu do najlepszych kucharzy i zaopatrywał ich w egzotyczne składniki, dzięki którym mogli trochę uatrakcyjnić swoje menu. W zamian otrzymywaliśmy od zainteresowanych restauracji informacje o możliwym zastosowaniu i sposobach przyrządzania tych przypraw i produktów spożywczych. I jeśli później zdecydowaliśmy się wprowadzić je na rynek, to ponownie korzystaliśmy z tych samych restauracji, tym razem już po to, by uczynić produkt znanym.

– Dawaliście kucharzom pieniądze, żeby pokazywali to przed kamerą i okazywali swój entuzjazm.

– Coś w tym rodzaju. Ale wtedy pan Keitel odkrył w Papui--Nowej Gwinei *Solanum catvanum*. Już po pierwszych testach było dla mnie jasne, że możliwości wykorzystania tej rośliny wykraczają daleko poza to, co można było sobie dotąd wyobrazić. – Wyss spojrzał na Kieffera, jego oczy błyszczały. – Próbował pan tego, prawda?

– Tak, smakuje bardzo dobrze.

– O tak. *Catvanum* potrafi zmienić mrożoną pizzę za jednego franka w prawdziwą ucztę. Ten owoc całkowicie zrewolucjonizuje przemysłową produkcję żywności.

Pojawił się Gilbert z tacą. Pomiędzy dwiema filiżankami kawy, obok kilku posypanych cukrem rogalików, leżał telefon komórkowy Kieffera.

– A tak, to pańska komórka. Musimy jeszcze załatwić drobną formalność, zanim będziemy mogli kontynuować. Z oczywistych powodów konieczne jest, by pańskie nagłe zniknięcie miało jakieś przekonujące wytłumaczenie. Ta cała sprawa i tak już wzbiła zbyt wiele kurzu. Proszę mi powiedzieć, czy jest już ktoś w pańskiej restauracji?

– Niestety po dwukrotnej utracie przytomności nie mam zielonego pojęcia, która jest teraz godzina, monsieur Wyss.

– Oczywiście, oczywiście. Cóż za nieuważność z mojej strony. Jest... – Wyss spojrzał na masywny szwajcarski zegarek – ... za piętnaście jedenasta. – A potem dodał: – Piątek.

Kieffer pokręcił głową.

– W piątek do południa mamy zamknięte. Dopiero koło szesnastej przychodzi kucharz.

– Ale w „Deux Eglises” macie z pewnością automatyczną sekretarkę?

– Oczywiście.

– W takim razie proszę pana, by był pan tak uprzejmy i zadzwonił do swojej restauracji. Proszę im powiedzieć, że ma pan bardzo ważne spotkanie, może jakąś pilną sprawę rodzinną. Oraz że w najbliższych dniach będzie pan nieosiągalny. I proszę nie robić żadnych głupstw.

– Dlaczego miałbym panu wyświadczyć tę przysługę?

Z twarzy Wyssa znikła wszelka fałszywa uprzejmość.

– W pańskich rękach leży, jak szybko z tym wszystkim skończymy, panie Kieffer.

Osobiście nie przepadam za niepotrzebną przemocą. Jeśli jednak nie będzie pan chciał współpracować, przekażę pana Gilbertowi. A on, jak pan już z pewnością zauważył, jest bardzo

gwałtownym człowiekiem.

Kieffer poczuł, że ściska go w żołądku. Sięgnął po telefon, otworzył listę połączeń i wybrał numer. Po kilku sekundach powiedział:

– Claudine, tu Xavier. Zmarł... zmarł ktoś z mojej rodziny i muszę wyjechać na kilka dni. Ciężko będzie mnie złapać, więc przez ten czas to ty jesteś szefem. – A potem przerwał połączenie i spojrzął pytająco na Wyssa.

– Byłoby świetnie, gdyby zechciał pan odłożyć telefon, tak by nie mógł go pan sięgnąć z fotela. Tam na gzymsie kominka będzie dobrze.

Kieffer zrobił, jak mu kazano, i znów zajął miejsce w fotelu.

– No tak, na czym to skończyliśmy? A, właśnie. Ten cudowny owoc jest oczywiście zbyt dobry na to, by sprzedawać go za bezcen w jakimś supermarkecie jako modny produkt spożywczy. A poza tym, jak pan wie, bez odpowiedniego przygotowania nie smakuje też za dobrze. Nie, dla mnie szybko stało się jasne, że Hüetli na dużą skalę zajmie się jego uprawą i dalszą obróbką i że musi go wykorzystać jako generyczny wzmacniacz smaku. Tak więc już dwa lata temu wstrzymaliśmy dostawy *catvanum* do współpracujących z nami restauracji i poleciliśmy im, by natychmiast zniszczyli pozostałe zapasy.

– I jak pan to uzasadnił?

Wyss wzruszył ramionami.

– Powiedzieliśmy Boudierowi i innym, że mamy problemy z licencją i że każdemu, kto będzie dalej używał tego produktu, grożą milionowe procesy odszkodowawcze ze strony jednego z naszych konkurentów. – Wyss upił łyk *Schümli* i skrzywił się z dezaprobatą. – No i tu się trochę przeliczyliśmy, jak to się mówi.

– Kucharze zignorowali wasze wskazówki?

– Tak, a przynajmniej Boudier. Właściwie powinienem wiedzieć, że kucharz nie wyrzuca tak po prostu czegoś, co uważa za niewiarygodnie smaczne. Boudier miał wtedy u siebie kilka skrzyń *catvanum*. Prawdopodobnie po prostu je zamroził i dalej z nimi eksperymentował. A gdy pojawił się Ricard, dostrzegł szansę, by wyrzucić wrażenie na jednym z najbardziej wpływowych krytyków kulinarnych we Francji.

– Co zresztą zadziało. Agathon Ricard był zachwycony.

– Oczywiście, że był. Prawdopodobnie Ricard napisałby pełną pochwał recenzję dla Gabina, a dla „Renard Noir” zaproponowałby trzecią gwiazdkę.

– Ale jak pan się o tym dowiedział?

– Do Boudiera zaczęło docierać, że wkrótce będzie potrzebował kolejnych owoców. Zadzwoił więc do Keitela i spróbował go zagadnąć. Potrzebuję dostawy, cena nie gra roli, coś w tym stylu. Keitel powiadomił mnie o tym, no i wtedy rozdzwoniły się u nas wszystkie dzwonki alarmowe. Byliśmy zmuszeni działać, by chronić naszą inwestycję.

– Byliście zmuszeni zamordować kilku ludzi i podpalić trzy restauracje? Z powodu jakiegoś cholernego owocu?

– Być może moglibyśmy rozwiązać to wszystko w inny sposób, gdyby Boudier był trochę bardziej skłonny do współpracy. Ale nie chciał nawet powiedzieć pracownikom naszej ochrony, gdzie ukrył *catvanum*, które mu jeszcze zostało. No i to wywołało reakcję łańcuchową. Gdy sprawa zaczęła się już toczyć własnym torem, byliśmy zmuszeni zneutralizować też pozostałe restauracje, które swego czasu zaopatrywaliśmy. Na wszelki wypadek. Chyba pan rozumie, że nie mogliśmy puścić Boudiera. No i w wypadku Ricarda też musieliśmy działać bardzo szybko.

– I zatruliście go moim jedzeniem.

– Mógłbym zrozumieć, gdyby miał mi pan to szczególnie za złe, ale bez obaw, pański honor jako kucharza pozostał całkowicie nienaruszony. Już podczas pobytu Ricarda w hotelu

dodaliśmy hioscyjaminę do jego butelki z wodą. To neurotoksyna, która działa bardzo powoli i później jest praktycznie niewykrywalna. Tak więc Ricard był już martwy, zanim pojawił się w pańskim lokalu. – Wyss lewą ręką strzepnął ze swetra okruszek rogalika. – Ale dajmy już spokój tym nieprzyjemnym historiom, to nas donikąd nie zaprowadzi. Spójrzmy w przyszłość. Mój drogi panie Kieffer, jak sądzę, wciąż pan jeszcze nie rozumiał, o co tu właściwie chodzi. Dlaczego koniecznie potrzebujemy tego owocu!

– Oczywiście, że rozumiałem. O to, by zgarniać jeszcze więcej pieniędzy i wciskać konsumentom jeszcze gorsze jedzenie.

Wyss spojrzął na niego gniewnie.

– Nie, naprawdę nie rozumiał pan, co wydarzy się w najbliższych latach. To nie Huetli potrzebuje owocu czatwy. To świat go potrzebuje! – Wyss zerwał się na nogi i podszedł do kominka. – Nie pojmuje pan tego? Cały rynek produktów spożywczych wkrótce stanie na głowie, wszystkiego zacznie brakować. Jedynie dzięki *catvanum* możemy temu zapobiec.

– Przecież to nonsens, Wyss. Słuchałem pańskiego wykładu, tego o wanilii, i może rzeczywiście jest tak, że jeśli chodzi o strąki wanilii czy inne delikatesy, to jest tego niedużo. Ale nie ma czegoś takiego, jak ogólny niedobór artykułów spożywczych. Jest dość jedzenia dla wszystkich ludzi na tej planecie.

Wyss uśmiechnął się, jakby mu współczuł.

– Może i jest dość, ale dość czego? Jeśli zadowolimy się odrobiną ryżu i warzyw, to w tych okolicznościach faktycznie wystarczy żywności. Ale jeśli wszyscy będą chcieli się objadać tak jak Europejczycy czy Amerykanie, to niektóre artykuły spożywcze już wkrótce przestaną być dostępne. A może pan założyć, że każdy Hindus i każdy Chińczyk będzie pragnął nie tylko samochodu i plazmowego telewizora, ale również tych delikatesów, które pan czy ja uważamy za oczywiste. To już się zaczęło, Kieffer. Przeciętny konsument jeszcze tego nie zauważył i na razie dotyczy to tylko najdroższych produktów. Na aukcji trufli w Grinzane Cavour, to w...

– W Piemencie, wiem.

– No więc tam jeden facet z Szanghaju niedawno zapłacił ćwierć miliona euro za jedną jedyną dużą trufkę.

– No i co z tego? Ceny piemonckich trufli zawsze były absurdalnie wysokie.

– To był tylko przykład, Kieffer. Kieruję produkcją drugiego co do wielkości europejskiego koncernu spożywczego i dokładnie wiem, o czym mówię. Nasi zaopatrzeniowcy biją na alarm, bo nie są już w stanie pozyskać w dostatecznych ilościach zupełnie zwyczajnych surowców: parmezanu, dorsza, szparagów. Wszystkiego zaczyna brakować.

– I jak miałyby w tym pomóc wasz superglutaminian?

– Dzięki *catvanum* możemy stworzyć zupełnie nowe rodzaje żywności.

Eksperymentujemy już od lat z rzeczami, które bezproblemowo można hodować w dużych ilościach, ale których nikt nie chce jeść. Na przykład owady albo kultury grzybów. Jeśli te produkty wkrótce zaczną niesamowicie dobrze smakować, będą nam je wyrwać z rąk. Nikt już nie będzie pragnął rzadkich specjałów. Walki na tle podziałów społecznych, jakie nas czekają, niepokoją, a może nawet wojny... wszystkiego tego będziemy mogli dzięki temu uniknąć.

– Istnieją przesłanki, że wasz superaromat jest niebezpieczny. Że atakuje mózg.

– Scheuerle to panu powiedział, prawda? To genialny chemik, ale myślę, że trochę przesadził.

– Skąd pan wie...?

– Och, zadzwonił do mnie. Naprawdę pan wierzył, że będzie po cichu nosił w sercu tak sensacyjne odkrycie? Że pomaga panu z czystej miłości do bliźniego? – Wyss zaśmiał się cicho.

– Dopiero dzięki Scheuerlemu wpadliśmy na pana trop.

Kieffer czuł, jak narasta w nim bezsilny gniew.

– Dlaczego to zrobił?

– Mogę zrozumieć, że czuje się pan przez niego oszukany, ale niech pan też spróbuje zrozumieć naszego dobrego Scheuerlego. To taki ambitny naukowiec. Siedzi w tym przeciętnie wyposażonym instytucie i musi utrzymywać rodzinę z zarobków, jakie u nas dostają ludzie pracujący w tym zawodzie pierwszy rok.

– Ale za to może cieszyć się akademicką niezależnością.

– Ha! U nas będzie miał więcej twórczych możliwości, niż kiedykolwiek zapewniłby mu uniwersytet. Zostanie nowym szefem naszego działu badań.

Kieffer nie wiedział, co powiedzieć. Zupełnie go wyrolowano.

– *D'accord*^[23], Wyss, wygrał pan. Ale i tak jakoś nie mogę uwierzyć, że chce pan narazić miliony ludzi na zagrożenia zdrowotne.

Wyss machnął tylko ręką.

– Niewielkie dawki u większości nie spowodują dających się dowieść naukowo, wymiernych szkód. Co do tego mamy pewność. W przeciwnym wypadku przecież w ogóle nie wprowadzalibyśmy *catvanum* na rynek, nad takim ryzykiem związanym z procesami o odszkodowania nie dałoby się zapanować. Natomiast szczerze mówiąc, nie jestem pewien, jakie skutki może powodować ekscytotoksyczność w przypadku bardzo dużych dawek. Jeśli chodzi o to, jak w razie przedawkowania neuroprzebieżniki działają na ludzki mózg, nie dysponuję żadnymi danymi. – Wyss uśmiechnął się chłodno. – Jeszcze nie. Ale przed pańską, niestety nieuniknioną, śmiercią pomoże mi pan zbadać ten interesujący problem.

Gilbert podszedł do kominka.

– Wstawaj. – Wskazał Kiefferowi pistoletem, by usiadł u szczytu stołu jadalnego.

Następnie przykuł mu nogi do krzesła i usiadł na prawo od niego. Magnum położył przed sobą na stole. Przed Kiefferem stało już nakrycie. Z miejsca, gdzie siedział, widział Wyssa, który krzątał się w otwartej kuchni z nierdzewnej stali.

– Rzadko kiedy mam czas sam gotować, drogi panie Kieffer. Wcześniej często pomagałem w restauracji moich rodziców, ale dziś niestety nie mam już na takie rzeczy czasu. Ale to przecież specjalna okazja.

Wyss był w świetnym humorze.

– Gilbert, podaj, proszę, panu Kiefferowi kieliszek *petite arvine*, stoi na blacie. To wyśmienite lokalne wino, zresztą w ogóle jedzenie w tej okolicy jest doskonałe. Jeśli dobrze mnie poinformowano, to jest pan zwolennikiem autentycznej, lokalnej kuchni, prawda? W takim razie to tutaj powinno panu smakować, jest naprawdę wyjątkowe – paplał dalej Wyss, mieszając w garnku. – Jesteśmy niedaleko doliny Aosty. Jada się tu mieszankę kuchni włoskiej, francuskiej i szwajcarskiej, jedzenie jest bardzo proste i naturalne. Polubi je pan, proszę mi wierzyć. Wyczaruję dla pana małe menu degustacyjne. Niech pan spróbuje najpierw tego.

Gilbert przyniósł mu kieliszek białego wina i deseczkę do krojenia. Leżał na niej boczek, jakiś rodzaj szynki i ciemny żytni chleb. Wyss podszedł do stołu i żywo gestykulując, wyjaśnił zestawienie składników:

– To jest *lardo di Arnad*, obok mamy motsettę z jelenia, a tu kozicę peklowaną w górskich ziołach.

Mimo absurdalnej sytuacji Kieffer nie mógł zaprzeczyć, że jest strasznie głodny. Cieniuteńkie plasterki boczku i suszone mięso prezentowały się wyśmienicie. Spróbował kawałek motsetty z jelenia, którego mięso podczas krojenia wydawało się nieco twarde, ale potem wręcz rozplęwało się w ustach. Upił łyk wina; smakowało świeżo i miało lekko ziemisty

aromat.

– Smakuje panu, drogi panie Kieffer?

– Jeszcze nie wiem dokładnie, co chce pan osiągnąć tym pokazem, Wyss. Ale szynka jest znakomita.

– Tak naprawdę nigdzie jej pan nie dostanie w tej jakości. Obiecuję panu jednak, że ta motsetta to nic w porównaniu z następnym specjałem, jakiego będzie pan mógł skosztować.

Wyss wrócił do kuchni, pochylił się i zniknął za blatem. Kieffer słyszał, jak Szwajcar wyciąga coś z piekarnika.

– Ten oto produkt nasi eksperci opracowali na europejski rynek. Myślę, że będzie się bardzo dobrze sprzedawał.

Wyss wrócił z kuchni z olbrzymim talerzem. Leżała na nim chrupiąca, dymiąca pizza. Postawił talerz na stole, a obok położył opakowanie. Był to karton po mrożonej pizzy, na nim widniała nazwa: „Pizza Valle d’Aosta”.

– W dolinach w tej okolicy lokalni mieszkańcy robią wiejską pizzę z żytniej mąki ze świeżym *lardo* i pikantnym kozim serem – wyjaśnił Wyss. – Tym wyśmienitym jedzeniem inspirowali się nasi chemicy smakowi.

Kieffer zmarszczył nos.

– Niech zgadnę. Nie ma tam żadnego *lardo* ani w ogóle żadnego boczku. Zamiast tego jest aromatyzowane mięso z foremek, składające się z odpadów zwierzęcych i substancji żelującej. Ser zaś nie został wyprodukowany z koziego mleka z doliny Aosty. To wasz ohydny ser z padliny.

– Pański nieprzychylny ton niezbyt mi się podoba, ale w zasadzie ma pan rację. Tyle tylko, że to, co pan mówi, dotyczy właściwie każdej mrożonej pizzy, jaką można dzisiaj kupić. W przypadku tej tutaj udało nam się jednak zrezygnować też z oliwy, ziół i żytniej mąki i zastąpić wszystko niedrogimi surowcami. I tak na przykład zamiast zboża mamy tu sproszkowane białka z kultury grzybów, które hodujemy na mieszance z drewnianych wiórów i odpadów rybnych.

– Gratuluję.

– Nie dotyka mnie pański sarkazm, panie Kieffer. Ta pizza to prawdziwe arcydzieło technologii kulinarnej. Chodzi tu o wyjątkowo skomplikowany proces produkcyjny i bardzo trudne było ukrycie wszystkich niepożądanych smaków. Proszę spróbować.

– Wolałbym nie.

– Ależ nalegam.

Kieffer zauważył, że Gilbert sięga po magnum, więc pospiesznie odkroił kawałek pizzy i wziął go do ust. Z nieopisaną siłą uderzyła go doskonale dobrana kompozycja aromatów sera i boczku. To nie była jakaś tam pizza; to była najlepsza pizza w jego życiu. Jego podniebienie i jama ustna wypełniły się słonawym posmakiem *lardo*, pikantnym, a jednocześnie śmietankowym aromatem koziego sera i lekko kwaskowym posmakiem żytniej mąki. Gdzieś z tyłu głowy odezwał się ostrzegawczy głos, że w tej pizzy nie ma ani grama żyta, ale kogo by to obchodziło wobec takiego kulinarnego objawienia.

Kieffer odkroił kolejny kawałek i pozwolił, by rozpląnął mu się w ustach. Przez chwilę nie istniało nic prócz smaku najcudowniejszej pizzy świata. Gdy chciał odkroić trzeci kawałek – a może to był czwarty – i unieść go do ust, Wyss odebrał mu pizzę. Jak on śmiał!

– Drogi panie Kieffer, cieszę się, że tak bardzo panu smakuje, ale to menu degustacyjne. A tymczasem pan zjadł już prawie całą pizzę. Nie chcemy, by przejadł się pan samymi przekąskami, będą jeszcze kolejne dania.

Kieffer czuł, jak jego ciało drży. Był bliski tego, by zerwać się na równe nogi

i wyszarpnąć Wyssowi talerz. A potem uczucie smaku powoli zaczęło zanikać, a wraz z nim potrzeba, by zjeść jeszcze więcej.

– Czego mi pan tam dodał? – jęknął Kieffer. – Ile *catvanum* było w tej pizzy?

– Około pięciokrotnie więcej niż w normalnej wersji dla konsumentów. W przeliczeniu na gram żywności jest to zresztą najwyższa dawka, jaką kiedykolwiek podano ludziom biorącym udział w badaniach.

– Chce mnie pan zabić!

– Tak, ale nie pizzą. Toksykoza, a więc objawy zatrucia w klasycznym rozumieniu, możemy wykluczyć ze względu na przeprowadzone na szeroką skalę testy na zwierzętach. Nie istnieje żadna śmiertelna dawka, musiałaby być absurdalnie wysoka. Ale ktoś może wiedzieć, jak to oddziałuje na psychikę, jaki może mieć wpływ na ludzki umysł? Zwłaszcza gdy chodzi o kogoś tak wrażliwego jak pan.

– Co pan przez to rozumie?

– Och, przecież świetnie pan to wie, drogi panie Kieffer. Chyba nie sądzi pan, że jestem co do pana niedoinformowany. Nauka u Boudiera, zwycięstwo w „Concours du meilleur apprenti cuisinier d’Europe”, potem praca w najlepszych lokalach, ale w końcu, w którymś punkcie, presja była zbyt wielka, prawda? Szesnastogodzinne dni pracy, stres, narkotyki, totalne załamanie nerwowe, terapia z powodu ciężkiej depresji i ponad dwa lata rekonwalescencji. Był pan w Rennes na oddziale zamkniętym, zgadza się? Żaden ze mnie psychiatra, ale jestem pewien, że to pozostawia ślady. W badaniach nad ekscytotoksycznością wytrzymały obiekt testów jest według mnie mało interesujący. Ale oczywiście pan, drogi panie Kieffer, z pańskim obciążonym ośrodkowym układem nerwowym i, jak sądzę, niskim *breaking point*, jest dla mnie wybawieniem. Jeszcze trochę białego wina? A może wolałby pan spróbować czerwonego? Mam tu humagne z Valais.

Milczenie Kieffera Wyss najwyraźniej odebrał jako zgodę, bo Gilbert zaraz potem przyniósł kieliszek czerwonego wina.

W ciągu kolejnych dwóch godzin Kieffer pochłaniał danie po daniu i choć robił to wbrew swojej woli, jadł jak opętany. Wyss podsunął mu świeżą polentę i duszonego suma, a chwilę potem aromatyzowane czatwą paluszki rybne z purée ziemniaczanym, które w ogóle nie zawierało ziemniaków, tylko hydratyzowane, mechanicznie odkostnione mięso. Serwował Kiefferowi świeżą dziczyznę, a chwilę później „potrawkę z zająca” z mikrofalówki, składającą się z odpadów drobiowych. Kieffer miał wrażenie, że posiłek po posiłku chemik żywności zwiększa dawkę *catvanum*. Świeże potrawy za każdym razem wydawały mu się coraz bardziej mdłe, a gotowe dania smakowały wybornie i jeszcze lepiej od poprzednich.

Kieffer pocił się na całym ciele, jego pole widzenia z każdą potrawą stawało się coraz bardziej ograniczone. Teraz, po dziesiątym, a może dwunastym daniu, w ogóle nie dostrzegał otoczenia. Istniał tylko talerz przed nim, który stawał się pusty, a chwilę później znów się zapełniał nowymi, aromatycznymi przysmakami, i tak wciąż od nowa.

Jakby z oddali usłyszał głos Wyssa:

– *Blanc--manger* robi się w tych okolicach od czasów średniowiecza. Wiedział pan, że ta potrawa wywodzi się z Arabii? Muzułmanie nazywali to „białym jedzeniem”, ponieważ ten pudding zawiera składniki tylko w tym kolorze. To dość skromne jedzenie, ale dzięki ogromnej dawce czatwy, którą do niego dodałem, będzie ukoronowaniem naszego menu.

W polu widzenia Kieffera pojawił się mały, kobaltowo--niebieski talerz z górą migdałowego budyniu. Ktoś wcisnął mu do ręki łyżkę. Obserwował, jak jego ręka wędruje w stronę talerza, by nabrać trochę *blanc--manger*. W tym momencie gdzieś w oddali rozległ się potworny huk, jakby nagle pękło jakieś grube drewno. Kiefferowi wydawało się, że słyszy czyjeś

kroki i krzyki. Spróbował odsunąć te przeszkadzające wrażenia, by móc całkowicie skupić się na jedzeniu. Budyń miał mleczny kolor, jego lekko nierówna powierzchnia lśniła obiecująco złocistym blaskiem. Zachwycający aromat wanilii i mleczka migdałowego napływał do nozdrzy. Wziął odrobinę na małą srebrną łyżeczkę i właśnie chciał ją wsunąć do ust, gdy do jego świadomości dotarł jakiś gniewny grzmot. Kieffer poczuł narastające oburzenie i złość. Dlaczego nie pozwala mu się zjeść w spokoju deseru? To godne adoracji jedzenie zasługiwało na totalne oddanie, wymagało od jedzącego najwyższej koncentracji. Znow spróbował odizolować się od hałasu, zakłócającego mu ten wyborny posiłek. A potem rozległy się kolejne uderzenia, każde głośniejsze od smagnięcia biczem. Nagle zauważył, że z jego deserem coś się stało. Mleczno--złocisty budyń był teraz pokryty wielkimi kleksami ciemnoczerwonego płynu, który wyglądał jak *sauce framboise*. Sos malinowy, pomyślał Kieffer, w ogóle nie pasuje do tego deseru. Jest o wiele za intensywny i zabije delikatną woń migdałów. Opuścił łyżeczkę. Teraz uświadomił sobie, że ktoś potrząsa go za ramię i jakiś głos woła do niego:

– Monsieur Kieffer, co z panem? Niech się pan obudzi!

[23] Franc.: zgoda.

Gdy otworzył oczy, pierwszym, co zobaczył, była jej twarz. Światło wpadało przez na wpół zasunięte zasłony, wydawało się, że jest wczesny ranek. Valérie Gabin siedziała skulona na krześle w nogach jego łóżka. Wyglądało na to, że przesiedziała tu całą noc i zasnęła. Kieffer rozejrzał się. Znajdował się w jednoosobowym szpitalnym pokoju. Czuć było formalinę, w jego prawą rękę wprowadzony był wenflon i przyczepiono do niej jakieś kable. Obok stał elektrokardiograf.

Usiadł ostrożnie i spróbował przypomnieć sobie wydarzenia z górskiej chaty Wyssa. Jego piekielną ucztę, którą pamiętał jak przez mgłę, gwałtownie przerwano. Wydawało mu się, że widział uzbrojonych mężczyzn w granatowych kombinezonach, którzy wdarli się szturmem do sali kominkowej. A może mu się to tylko przyśniło? Nie, doszło do wymiany strzałów i do walki, tego był pewien. Wszędzie była krew, na stole, na deserze, na jego serwetce. A potem musiał stracić przytomność.

Brązowa czupryna Valérie poruszyła się. Spadkobierczyni Gabinów popatrzyła na niego.

– Dzień dobry, Xavier. Jak się czujesz?

– Jak po przepitej nocy. Jakbym miał głowę pełną gipsu. Poza tym nic mi nie dolega, tak mi się przynajmniej wydaje. Tyle tylko, że niczego nie mogę sobie przypomnieć.

– Byłeś w domu tego szaleńca Gero Wyssa. Nafaszerował cię jakimiś chemikaliami, tak powiedział mi lekarz, i zupełnie odpłynąłeś. Potem francuska jednostka specjalna wtargnęła do tej górskiej chaty. Na drodze stanął im ochroniarz Wyssa i zaczęła się strzelanina. Policja go zabiła. Wyss też oberwał, draśnięcie w ramię. – Wstała i przeciągnęła się. – Siedzi teraz w areszcie śledczym. Policja przypuszcza, że ma coś wspólnego z zamordowaniem Boudiera i Ricarda. Przekazałam im już transkrypcję. A w tych okolicznościach Valedictum wyśle im też pewnie oryginalne nagrania.

Valérie przysunęła krzesło do łóżka i ujęła jego dłoń. Przez chwilę siedzieli tak w milczeniu i przyglądali się sobie. Po kilku chwilach Kieffer powiedział:

– A więc Wyss wpadł. Chciałbym widzieć, jak mu się uda z tego wywinąć.

– Jak to właściwie zrobiłeś, ty superdetektywie? To znaczy to z tym nagraniem?

– Pamiętasz, jak jedliśmy razem śniadanie przy Knuedler i pokazałaś mi, w jaki sposób funkcjonuje ta usługa zapisu cyfrowego? Użyłaś do tego mojej komórki. I to dlatego miałem na liście połączeń ten numer. Wyss zmusił mnie, żebym zadzwonił pod numer automatycznej sekretarki do mojej restauracji, by moje nagłe zniknięcie nie rzucało się w oczy. Potem miałem odłożyć komórkę. Wtedy stało się dla mnie jasne, że to moja ostatnia szansa, więc szybko, tak by Wyss tego nie zauważył, wybrałem numer Valedictum. I odtąd wiedziałem, że wszystko, co powiemy, zostanie nagrane.

Kieffer rozejrzał się za szklanką wody. Valérie poszła do łazienki i przyniosła mu pełen kubek. Gdy wróciła, zapytał ją:

– Gdzie my właściwie jesteśmy?

– W Lyonie – odparła. – Lekarze chcą ci jeszcze zrobić kilka badań, ale mówią, że zapewne już dziś po południu będziesz mógł wrócić do domu.

– Jak właściwie mnie tak szybko znaleźliście?

– No cóż, twoja komórka z epoki kamienia łupanego musiała być już prawie rozładowana, więc nagrał się tylko krótki fragment twojej rozmowy z Wyssem.

Kieffer uderzył dłonią w materac.

– Co za pech!

– Prawdopodobnie na tym właśnie polegało twoje szczęście. Bo gdy telefon przestał

działać i połączenie się zerwało, twoja rozmowa natychmiast została spisana w Valedictum. Około południa ten dziwny zapis wysłano na mój blackberry. Od razu było dla mnie jasne, że masz kłopoty. Zadzwoiłam więc na policję.

– I policja zlokalizowała moją komórkę?

– No co ty. Najpierw w ogóle nic nie chcieli zrobić. Jakiś Luksemburczyk, którego porwano w Szwajcarii? Poza terenem ich jurysdykcji, więc ich to nie interesuje. Powiązanie z Boudierem i Ricardem też wydało im się zbyt mgliste. Komisarz, który miał się tym zająć, powiedział mi, że to sprawdzą. Byłam strasznie wściekła. Tak się o ciebie bałam.

– Ale przecież później musiałaś ich jakoś przekonać?

– Zadzwoiłam do Allégreta, a potem wszystko poszło bardzo szybko.

– A to kto znowu? Jeden z twoich wpływowych przyjaciół?

– François Allégret.

Kieffer patrzył na nią, jakby nic nie rozumiał. Ujęła jego rękę i pogłaskała ją.

– Ty biedaku, musiało ci się naprawdę niezłe dostać. No wiesz, Allégret? Burmistrz Paryża? To mój dobry znajomy i był mi coś winien. Lubi czasem dobrze zjeść, więc informuję go na bieżąco i doradzam, do której restauracji warto się wybrać.

– Zdradzasz burmistrzowi Paryża, gdzie może dostać doskonałe *entrecôte Bercy*, a on w podziękowaniu wchodzi na głowę prefektowi policji?

– Coś w tym stylu, ale z pewnością nie zrobił tego tylko dlatego, że podpowiadam mu, do której restauracji warto się wybrać. W przeciwieństwie do tego głupiego komisarza, François od razu wyczuł, że trafiła mu się niesamowita okazja, by pokazać się opinii publicznej z dobrej strony. Jest strasznie próżny i w wyobraźni od razu zobaczył nagłówek: „Zamach na francuską *haute cuisine* – udaremniony dzięki odważnej interwencji burmistrza Paryża”. Coś w tym rodzaju. Przebiegły polityk nie wypuszcza czegoś takiego z rąk.

– A potem?

– Potem wszystko odbyło się dość szybko. Dzięki numerowi twojej komórki śledczy w ciągu kilku minut dowiedzieli się, gdzie twój telefon po raz ostatni logował się w sieci i jakie musiało być twoje miejsce pobytu. Gdzieś na południowy wschód od Genewy, na terenie Francji. Potem musieli jeszcze tylko potwierdzić, że Wyss posiada tam dom w górach; proste wyszukiwanie w komputerze. Po tym, jak wzięli szturmem dom, przewieziono cię do najbliższej francuskiej kliniki uniwersyteckiej.

– Uratowałaś mi życie, Valérie.

– Tylko sobie nic nie wyobrażaj. To z czystego egoizmu, jesteś mi przecież winien

Hasenzibi.

– *Huesenziwwi.*

– Właśnie.

– Ugotuję ci wszystko, na co tylko masz ochotę. Ale później. Przez następne dni będę się odzywał wyłącznie papką warzywną i owsianką.

– Tą papką z płatków owsianych? Przecież coś takiego jedzą tylko pozbawieni gustu Anglicy. To w ogóle nie ma smaku.

– Właśnie. Może to zabrzmie dziwnie, ale podczas ostatnich dwudziestu czterech godzin doświadczyłem po prostu zbyt wielu eksplozji smakowych. Moje zapotrzebowanie na wszelkiego rodzaju objawienia kulinarne zostało na jakiś czas zaspokojone.

Po południu pojawił się lekarz, który zajmował się Kiefferem, i wyjaśnił mi, że stoi przed pewną zagadką. Przeprowadzone badania krwi wykazały, że Kieffer ani nie został otruty, ani też nie podano mu żadnych środków odurzających. Lekarz uważał natomiast, że utrata przytomności mogła wynikać z maltretowania go przez legionistę, po czym zdiagnozował lekkie

wstrząśnienie mózgu i zalecił dużo wypoczynku. Kieffer nie zaprzeczał, bo chciał jak najszybciej wrócić do domu. Valérie wsadziła go po południu do pociągu pospiesznego do Luksemburga, dała mu buziaka na pożegnanie i zniknęła.

Podczas jazdy Kieffer patrzył przez okno na szybko zmieniające się krajobrazy. Wciąż czuł się trochę nieswojo. Nie miał mdłości ani nie kręciło mu się w głowie, ale w jakiś dziwny sposób był oderwany od rzeczywistości. Przedział, konduktor, rozmowy innych pasażerów, wszystko to wydawało mu się odległe i nierealne. Próbował się trochę zdrzemnąć, ale gdy zamknął oczy, pojawił się obraz migdałowego budynku zbryzganego krwią. A gdy dotknął podniebienia językiem, powróciły dawno zapomniane wspomnienia, wspomnienia o rzeczach, których kosztował przed laty. Czuł morską woń bretońskich ostryg, łagodny, śmietankowy smak morbiera oraz *goût terreux*^[24] świeżej, domowej kaszanki. To nie był tylko jakiś posmak, szczątkowe wspomnienia, które do niego powracały. Czuł, jak w tym momencie kaszanka rozplywa mu się w ustach, i dokładnie wiedział, gdzie i kiedy ją jadł. To była kaszanka Eugène'a Bavarda, masarza z Périgord. Czuł smak kawałków kasztanów i tchnienie cytrynowej macierzanki, które rzeźnik dodawał do swoich wyrobów. To musiało być dwadzieścia lat temu.

Po jakimś czasie Kiefferowi udało się skupić na przesuwającej się za oknem Burgundii i zapanować nad językiem. Unikał wagonu restauracyjnego, a od kelnera rozwożącego po pociągu bułeczki kupił jedynie dwie butelki wody, która miała dziwny smak.

^[24] Franc.: ziemisty posmak.

Po kilku spokojnych dniach w *ville basse* stopniowo zaczęły ustępować dziwne przebłytki smaków. Kieffer przekazał na razie „Deux Eglises” Claudine i powiadomił ją, że bierze sobie chorobowe do końca tygodnia. Wypoczywał w domu, spacerował nad Alzette i doprowadził do porządku zaniedbany ogródek warzywny.

Vatanen postanowił, że w sytuacji tak potwornego wychudzenia jego przyjaciela jak najszybciej znów nauczy Kieffera jeść i pić. Fin każdego wieczoru pojawiał się u niego w ogrodzie, obładowany serowymi przysmakami, *saucissons secs*, przekąskami i różnymi alkoholami. Większość z tego Vatanen musiał potem zjadać sam, ale przynajmniej rivaner znów zaczął Kiefferowi smakować.

– W „Le Monde” był artykuł o tym Wyssie – oznajmił pewnego wieczoru Fin, mlaskając.
– Czytałeś to?

– Jeszcze nie. Ale przedwczoraj rozmawiałem dość długo z tym dziennikarzem, który to napisał. Maglował mnie przez dwie godziny.

Vatanen nalał im białego wina, a potem popukał palcami w gazetę, która leżała przed nim na ławce.

– No więc tu jest napisane, że przeciw Wyssowi prowadzone jest śledztwo i podejrzewa się go o wielokrotne morderstwo, podpalenia i pogwałcenie wolności. Szwajcarzy wnioskowali o jego ekstradycję, ale Francuzi twierdzą, że to w ogóle nie wchodzi w rachubę. Sami chcą mu urządzić proces. Tu cytowany jest burmistrz Paryża, który mówi o „szczególnie podstępny ataku na naszą chwalebny gastronomię, serce naszego narodu”.

Kieffer upił łyk rivanera i z zadowoleniem kiwnął głową.

– Mam nadzieję, że Wyss zniknie za kratkami. Jest na to szansa. Piszą tam coś o jego firmie?

– No tak, Hüetli AG niezwłocznie wywaliło tego waśniaka za drzwi. I oczywiście twierdzą, że w żaden sposób nie ponoszą za to odpowiedzialności. Co mnie jednak zadziwia, Xavier, to że nigdzie jasno i wyraźnie nie napisano, że wszystkiemu winien jest ten diabelski owoc. Nie ma nic o jego niezwykłych właściwościach, nic o skutkach ubocznych, a już zupełnie nic o tym, że Hüetli chce użyć tego owocu, by aromatyzować nim jakieś śmieci i wciskać je konsumentom jak paszę dla ludzi.

– Obawiałem się, że tak to się właśnie odbędzie, Pekka. Ale co można na to poradzić? Scheuerle mógłby wszystko ujawnić, ale on przecież ma teraz kontrakt z Hüetli. Jestem pewien, że francuska prokuratura weźmie ten koncert pod lupę. Ale firma ma przecież siedzibę w Szwajcarii, więc pewnie będą mieli dość czasu, by wszystko zatuszować. Valérie Gabin też sceptycznie do tego podchodzi. Twierdzi, że Hüetli przetrwał bez szwanku już wiele skandali związanych z artykułami spożywczykami.

Vatanen wyglądał na niepokieszonego.

– Może media mogłyby to wszystko ujawnić? – podsunął.

Kieffer pokręcił głową.

– Perigot mówi, że bez solidnych dowodów w żadnym razie nie może czegoś takiego napisać.

– Nie wierzy ci.

– Trudno mieć mu to za złe. Cała ta historia brzmi dość nieprawdopodobnie. Poza tym myślę, że Perigot się boi, i pewnie ma rację. Jeśli jego gazeta napisałaby, że jeden z największych koncertów spożywczych na świecie umyślnie używa podejrzanych składników, by móc na wielką skalę stosować je w swoich produktach, to wtedy Hüetli natychmiast spuściłby ze smyczy

swoich adwokatów i domagałby się milionowych odszkodowań.

– Tak, masz rację. Nikt, kto ma choć trochę oleju w głowie, nie spróbuje sprzedać tej historii.

– Nikt. Co najwyżej jakiś szaleniec.

– Xavier, chyba nie chcesz...

– ... *elo geet et duer*.

– Co mówisz?

– Mówię, że mam już tego dość. Niech sobie tę wojnę toczy jakiś inny szaleniec. Ale powiedz, co tam masz na tym czerwonym talerzu? Paszteciki podlewane rieslingiem?

– Tak, z twojej ulubionej masarni w Pfaffenthal.

– Daj mi spory kawałek. I wiesz co, Pekka?

– Tak, Xavier?

– To jest cholernie tłuste. Będziemy potrzebować destylatu gruszkowego.

Epilog

Starsi panowie, którzy w ten niedzielny poranek zajechali w czarnych limuzynach przed główną siedzibę Hüetli AG, mimo pięknej pogody wyglądali na mocno poirytowanych. Wszyscy mieli na dziś inne plany, chcieli pojechać do swych domków w górach albo spotkać się z przyjaciółmi na wczesny aperitif w klubie golfowym.

Ale oczywiście nadzwyczajne posiedzenie zarządu miało pierwszeństwo. W obliczu trudnej sytuacji, w jakiej znalazł się koncern, nawet nie było co myśleć o szukaniu usprawiedliwień ewentualnej nieobecności. Tak więc w wyłożonej boazerią z orzechowego drewna sali konferencyjnej zebraли się kontrolerzy i zarząd, by przyjąć raport dyrektora zarządu Witterlinga.

Städeli, przewodniczący rady nadzorczej, sprawiał wrażenie najbardziej niezadowolonego. Nie musiał, tak jak pozostali, przyjechać do Zurychu z jakiejś alpejskiej wioski. Nagłe wydarzenia zmusiły go do powrotu do Szwajcarii z Sewilli firmowym odrzutowcem. Dlatego też przegapił poranną przejażdżkę konną po swojej andaluzyjskiej posiadłości.

Zamiast zwykłych truizmów na powitanie Städeli powiedział:

– Moi panowie, przejdę od razu do rzeczy. Afera Wyssa przynosi nam kiepską prasę w całej Europie. Zwolniliśmy już doktora Wyssa, wyraźnie się od niego zdystansowaliśmy i zaczęliśmy wewnętrzne porządki. Pozostaje jednak pytanie, co zrobimy dalej z Projektem Superspice. Doktorze Witterling, jak wygląda sytuacja?

Prezes zarządu wstał i skinął Städeliemu głową. Wyglądał na zmęczonego, zwykle świetnie na nim leżący, szyty na miarę garnitur był pognieciony. Witterling przeszedł na szczyt stołu i wskazał na kilka diagramów z liczbami, które w tym momencie zostały wyświetlone na ścianie.

– Projekt Superspice znajduje się w finalnej fazie przed wypuszczeniem na rynek. Mamy uprawy czatwy w Hiszpanii, Francji i w Chinach, a zdolności produkcyjne wynoszą dwanaście tysięcy ton rocznie. Ponadto utrzymujemy zapasy magazynowe na kolejne sześć miesięcy. Ponad dwadzieścia produkowanych masowo artykułów jest przygotowywanych do rzucenia na taśmę. – Witterling otarł chusteczką pot z czoła. – Krótko mówiąc, jesteśmy prawie gotowi do startu.

– Czy nie można tego startu na razie odłożyć na czas nieokreślony? – zapytał jeden z członków rady.

– To nie rozwiąże naszych problemów – odparł opryskliwie Städeli. – Pytanie brzmi, czy zamierzamy to doprowadzić do końca, czy nie. Jeśli prasa dowie się o tej sprawie, pytanie o to, czy produkty na rynku zawierają już czatwę, czy też dopiero to planujemy, będzie nieistotne. Tak czy inaczej nas urządują. Strat, jakie poniosłoby przedsiębiorstwo, nawet nie da się oszacować. Alternatywnym rozwiązaniem jest całkowite pogrzebanie tego projektu, zniszczenie wszystkich zapasów i zamknięcie obiektów produkcyjnych. – Städeli zwrócił się do szefa zarządu: – Ile to by nas kosztowało, gdybyśmy się z tego wycofali, doktorze Witterling?

Witterling nie wyglądał na szczęśliwego.

– Licząc wszystko razem, koszty można by oszacować na blisko pięć miliardów franków. W pomieszczeniu dał się słyszeć szmer głosów.

– To może nam złamać kark – wtrącił Reitler, szef działu relacji z inwestorami. – W jakiś sposób dałoby się to zbilansować. Ale to może sprawić, że kursy naszych akcji pójną w dół. Wtedy możemy stać się łatwym celem do przejęcia. A wówczas szybko pojawi się Tricatel albo American Foods i zanim się obejrzymy, wypadniemy z gry.

Städeli miał teraz jeszcze bardziej ponurą minę niż na początku posiedzenia.

– Pięć miliardów franków! Może po prostu musimy liczyć na to, że wszystko się uspokoi i jakoś ułoży. Gdzie jest pan Berninger? Przydałby się teraz dyrektor ds. komunikacji. Gdzie jest ten człowiek?

– Pan Berninger skanuje właśnie najnowsze wycinki z prasy, by móc państwu zreferować aktualną sytuację – odparł Witterling.

W tym momencie na salę konferencyjną wszedł mężczyzna po trzydziestce z modnie przyciętymi włosami i brodą. Miał potargane włosy.

– Panie Berninger – powiedział Städeli – dyskutujemy tu właśnie nad kwestią, czy nie kontynuować Superspice tak jak planowano, w nadziei, że nikt nie skupi się na szczegółach tej historii i że *catvanum* w ogóle nie trafi do mediów. Jaka jest pańska opinia? Czy to by się dało zrobić?

Berninger skrzywił się.

– Moi panowie, obawiam się, że w tej sprawie zaistniała nowa, nieoczekiwana sytuacja. Właśnie to otrzymałem – wyjaśnił rzecznik prasowy i uniósł do góry płytę DVD. – Ale zobaczcie to, państwo, sami. – Berninger wsunął dysk do przygotowanego odtwarzacza i na ekranie ukazała się postać kucharza, który żywo gestykulował i kręcił się po kuchni w studiu telewizyjnym. Mężczyzna ubrany był w granatowy kucharski strój ze złotymi guzikami i błyszczącymi epoletami. Wyglądał jak jakiś dyktator z południowoamerykańskiej republiki bananowej, który przez pomyłkę trafił do kuchni. Kucharz lewą ręką kładł właśnie na patelni przegrzebki, a prawą mieszał sos w miedzianym garnku. Przez cały czas coś mówił.

– Kto to jest? – warknął Städeli, który niewiele sobie robił z jedzenia.

– To Leonardo Esteban von Ritterdorf – odparł dyrektor ds. komunikacji. – Najślynniejszy telewizyjny kucharz w Europie. Ma programy w Niemczech, we Włoszech, w Anglii i Francji. To, co państwo oglądacie, to wczorajszy program z TF1. Chwileczkę, nastawię głośniej.

– ... Mam dla was coś całkiem nowego, *chicas y chicos*. *Un condimento*, przyprawa, którą bardzo trudno jest uzyskać, ale może to i lepiej. A jednak mimo wszystko musicie to zobaczyć. To tutaj – powiedział Esteban i przytrzymał przed kamerą podłużny, niebieski, lśniący owoc – to czatwa z Papui--Nowej Gwinei. Jest najsilniejszym wzmacniaczem smaku, jaki zna świat. Działa jak glutaminian sodu, ten znacie dzięki Chińczykom, ale jest tysiąc razy silniejsza.

Esteban sięgnął po nóż i wykroił kawałek czatwy. Następnie ten mały kawałek owocu wrzucił na patelnię i zaczął dusić na maśle.

– Średnia temperatura, dobrze obsmażyć, *chicas y chicos*. Chcemy, by nasza czatwa była *tostada*, ładnie zarumieniona. Na tym polega cała sztuczka. Zdradził mi to dobry przyjaciel. – „Leonardo Kuchni” przybrał teraz konspiracyjną minę i uśmiechnął się do kamery. – Tak właściwie ten owoc jest *un gran secreto*. Większość ludzi nie wie nawet, gdzie dokładnie rośnie, nie wspominając o tym, jak należy go przygotowywać. – Esteban dorzucił na patelnię z czatwą kilka kostek cukinii i garść pomidorów koktajlowych. Chwilę później przełożył wszystko do miski, zbiegł ze sceny w stronę podestu dla publiczności i rozdał widzom plastikowe widelczyki. – Spróbujcie tego, *chicas y chicos*. Tylko cukinia, pomidory, sól. Jedliście kiedyś coś tak wspaniałego? *Fantástico*, prawda? – Kamerę skierowano teraz na widzów, ujęcie w dużym zbliżeniu, gdy próbowali warzyw z patelni Estebana. Niektórym zmieniły się rysy twarzy, inni ze zdumieniem zakrywali usta dłonią albo dotykali piersi, jakby coś zaparło im dech.

Esteban zniknął znów za kuchenką indukcyjną i spojrzął w kamerę, która w zbliżeniu zajmującym cały ekran pokazywała jego perfekcyjnie upudrowaną twarz i porcelanowy uśmiech.

– Tak, ten owoc czatwy smakuje fantastycznie, ale nie wolno jeść go za wiele, bo w dużych dawkach jest trujący. Bez obaw, *un poquito*, taka odrobina nie zaszkodzi. Ale jeśli je

się tego zbyt dużo, wtedy jest się *muy loco*! Tak jak Esteban! – „Leonardo Kuchni” przewrócił oczami i szeroko się uśmiechnął do publiczności, która zaczęła z zachwytem klaskać. – Tak, tak szaleni jak ja. Nie na darmo też mieszkańcy Nowej Gwinei nazywają to coś diabelskim owocem! I dlatego nie możecie kupić czatwy w żadnym supermarkecie. Pewien szwajcarski konserw spożywczy o nazwie Hüetli chciał wprowadzić ją na rynek w Europie jako megawzmacniacz smaku. Wszystkie chińskie restauracje też się już do tego paliły! Ale po przeprowadzeniu badań porzucono ten plan ze względów zdrowotnych. Cóż za odpowiedzialni ludzie z tych Szwajcarów! *Chicos y chicas*, sami widzicie, że musimy sobie radzić bez tego, że po prostu sami musimy lepiej gotować, bez wzmacniaczy smaku. Dlatego też przejdźmy do następnej potrawy: *papa asada*, tym razem zupełnie inaczej.

Berninger wyłączył odtwarzacz DVD.

– Dziś rano dostaliśmy już liczne zapytania od prasy. Dziennikarze chcieli wiedzieć, czy możemy potwierdzić to, co pan Esteban powiedział w swoim show.

– I nie zapomną o tym wkrótce?

Dyrektor ds. komunikacji pokręcił głową.

– Wręcz przeciwnie. Film trafił już do internetu, na różnych forach dla miłośników kuchni już się o tym dyskutuje. – Berninger głośno westchnął. – Godzinę temu wyszukiwanie kombinacji haseł „chatwa” i „Hüetli” w Google dało dwa tysiące trafień przy silnej tendencji wzrostowej.

Städeli prawą ręką pomasował swój byczy kark.

– Moim zdaniem to by było na tyle. Projekt Superspice zostaje wstrzymany, plantacje zostaną zlikwidowane. Jakies sprzeciwy? – Nikt się nie odezwał. Städeli westchnął.

– Doktorze Witterling, proszę to wszystko zorganizować. Posiedzenie jest zamknięte.

Städeli wsiadł do samochodu i kazał szoferowi ruszać. Spojrzał na zegarek, droższy niż samochód, którym miał zostać zawieziony na lotnisko. Sprawa wyjaśniła się szybciej, niż sądził; przy odrobinie szczęścia uda mu się jeszcze wieczorem wybrać na konną przejażdżkę. Ta perspektywa wyraźnie poprawiła mu humor. Podczas jazdy, po kilku minutach patrzenia przez okno, przyszło mu coś do głowy. Wyjął z kieszeni komórkę i zadzwonił do szefa zarządu.

– Drogi doktorze Witterling, ten kucharz będzie nas kosztował dużo pieniędzy, ale dzięki niemu wpadłem przynajmniej na pewien pomysł.

– Jakież to, panie Städeli?

– Przypomina pan sobie ten głupi dowcip o chińskich restauracjach?

– Tak, panie przewodniczący. Dość bezczelny.

– Ale ten człowiek trafił w samo sedno. Azjaci mają znacznie swobodniejszy stosunek do wzmacniaczy smaku, nie sądzi pan? Gdybyśmy mogli sprzedać cały ten bajzel Chińczykom, to udałoby nam się odzyskać przynajmniej część naszych nakładów. Jak wygląda sytuacja z naszymi przyjaciółmi z Xin Foods?

– To wspomniały pomysł, panie Städeli. Zaraz się tym zajmę.



Słowniczek niektórych terminów kulinarnych

- aboyeur** – ekspedytor; odpowiada za przyjmowanie zamówień z restauracji i rozprowadzanie ich po poszczególnych stacjach
- amuse--gueule** – niewielka przystawka podawana przed głównym posiłkiem
- auxerrois** – biała odmiana winorośli pochodząca z Alzacji oraz tłoczone z niej wino
- ballottine de faisau au genièvre** – zawijany pasztet z faszerowanego bażanta z owocami jałowca
- beurre manié** – mieszanka mąki i masła, służąca do zagęszczania sosów
- bouillabaisse** – rodzaj zupy rybnej
- Bouneschlupp** – tradycyjna zupa luksemburska z zielonej fasolki szparagowej
- bouquet garni** – bukiet przypraw, składający się najczęściej z pietruszki, liścia laurowego i tymianku; zioła są zwykle związane, by łatwiej było je usunąć po gotowaniu
- braisé** – duszony
- canard à la bigarade** – kaczka w sosie z gorzkich pomarańczy
- casserole** – garnek albo naczynie żaroodporne, ew. potrawa jednogarnkowa lub zapiekanka
- cassolettes de Saint--Jacques** – przegrzebki (małże)
- chapelure** – tarta bułka
- chef de cuisine** – szef kuchni
- chef de partie** – szef zespołu; odpowiada za swoje stanowisko, tzn. za ograniczoną część kuchni wyspecjalizowaną w przygotowywaniu określonych składników i potraw
- chiffonade** – zioła krojone na bardzo cienkie paseczki
- civet** – danie jednogarnkowe z południowej Francji, zagęszczane krwią
- commis de cuisine** – młodszy kucharz; kucharz na stażu po ukończeniu nauki zawodu
- confit de moulard** – confit z kaczki; tradycyjna francuska potrawa, mięso konserwowane we własnym tłuszczu
- corn dog** – kielbaska do hot--doga w cieście kukurydzianym
- daube** – południowofrancuski gulasz
- entrecôte Bercy** – stek z koniny z szalotkami, w sosie z cytryny i białego wina
- entremetier** – kucharz odpowiadający za przygotowywanie zup oraz dodatków do dań (i za wszystko, co nie jest mięsem ani rybą, a więc za dania mączne, potrawy z warzyw, sera itp.)
- feuilleté** – w cieście francuskim
- fines de claire** – ostrygi (standardowej jakości)
- foie gras** – pasztet ze stłuszczonej wątróbki kaczych i gęsich
- friture de la Moselle** – rzeczne rybki, po wypatroszeniu obtaczane w mące i smażone w głębokim tłuszczu
- gardemanger** – garmażer; odpowiada za zimną kuchnię (przekąski i sałatki, przygotowywanie zimnego bufetu)
- Gromperkichelcher** – luksemburski placek ziemniaczany
- Haart Eeër mat wäisser Zooss** – jajka na twardo w białym sosie
- hors--d'œuvre** – przystawki, kanapki
- Huesenziwwi** – potrawka z zająca po luksembursku
- Judd mat Gaardebounen** – luksemburskie danie narodowe; wędzona karkówka podana z gotowanym bobem
- juliennes** – technika krojenia warzyw lub ziół na długie, cienkie i równe słupki
- Kachkéis** – roztopiony ser (serwowany zazwyczaj z ciemnym pieczywem i cebulą)

Kanéngche mat Moschterzooss – królik w sosie musztardowym
Kuddelfleck – flaki po luksembursku
lardo di Arnad --- po włosku: boczek z Arnad (miejscowości we Włoszech, w Dolinie Aosty)

médaille de veau et foie gras au raisin – medalion cielęcy i stłuszczone kacze lub gęsie wątróbki z rodzynekami
meringue – beza
mirepoix – włoszczyzna; pokrojone w kostkę marchew, seler, por i cebula
mise en place - - franc.: wszystko na swoim miejscu; kolejne czynności, które trzeba wykonać, by przygotować profesjonalną kuchnię do użytku
Mummentaart – luksemburska tarta jabłkowa
Noilly Prat – francuski wermut
noisette – mała czarna kawa z niewielką ilością pianki z mleka
oranges soufflées avec Meringu – suflet pomarańczowy z bezą
papa asada – pieczony ziemniak faszerowany mięsem
pastis - - likier o smaku anyżowym, popularny głównie we Francji
pâté de la Maison – paszteciki (specjalność restauracji).
pâtissier – cukiernik; odpowiada za desery
petit four – małe, ozdobne francuskie ciasteczka
plat du jour - - danie dnia, specjalność dnia
plongeur – pomywacz
po' boy – kanapka z bagietki pochodząca z Luizjany
poêlée – danie z patelni
poissonnier – kucharz specjalizujący się w przyrządzaniu ryb i owoców morza
potagier – kucharz odpowiedzialny za przyrządzanie zup (w większych kuchniach podlega *entremetier*)

prêt-à-cuire - - gotowy do przyrządzenia
quenelles de brochet – kluseczki z mięsem szczupaka
Quetscheflued – luksemburska tarta śliwkowa
régisse caramélisée – karmelizowana lukrecja
Reihämmchen – udziec sarni
Rieslingpaschtéit – paszteciki podlewane rieslingiem
rivaner --- białe wino wytłaczane z winogron szczepu rivaner
salamander – grill elektryczny do szybkiego opiekania
sauce framboise – sos malinowy
saucier – kucharz odpowiedzialny za przyrządzanie sosów i mięs na ciepło
Schümli --- w Szwajcarii: kawa ze spienionym mlekiem
selle d'agneau – comber jagnięcy
sommelier – kelner od win; odpowiada za stworzenie karty win, związane z nimi zakupy i zaopatrzenie piwnicy z winem; również specjalista w zakresie wiedzy o winach oraz ich degustacji

soupe de lièvre – zupa z zająca
sous-chef (de cuisine) – zastępca szefa kuchni
spécialité de la maison - - danie, które jest specjalnością jakiegoś lokalu lub domu
sucré – posypany cukrem
„Surf and Turf” – danie łączące owoce morza z czerwonym mięsem
tarte Tatin – francuska tarta z nadzieniem z jabłek; formę najpierw wykłada się jabłkami,

a następnie przykrywa ciastem

Tiirtech – purée ziemniaczane z kiszoną kapustą i kawałkami boczku

tomates concassées – pokrojone w kostkę i podduszone pomidory

tournant – „człowiek od wszystkiego”; wchodzi na stanowisko, na którym akurat jest
potrzebna pomoc

Träipen – kaszanka po luksembursku

Wäinzoossiss – luksemburskie pieczone kiełbaski

Wäinzoossiss mat Moschterzooss - – kiełbaski w sosie musztardowym