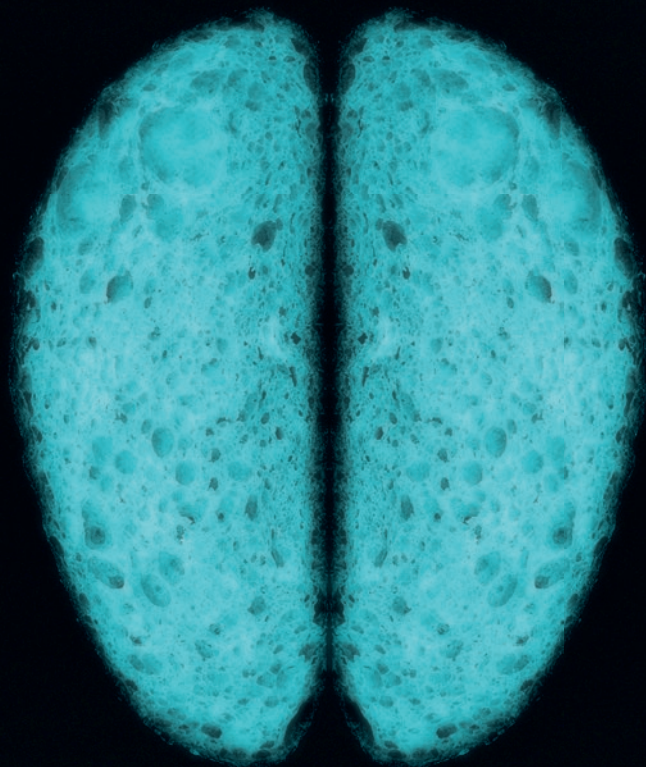


# KVÁSEK

ROBIN SLOAN



**HO** Je to překrásná, DROBNÁ, roztomilá  
**ST** a TICHÁ kniha. ZVLÁŠTNOSTI jídla  
**B** zná stejně dobře, jako znal  
**RNO** Penumbra TEMNÁ ZÁKOUTÍ komunity  
**2** knihomilců. JASON SHEEHAN,  
**018** NATIONAL PUBLIC RADIO

**ISBN**  
978  
-80  
-7577  
-582  
-5

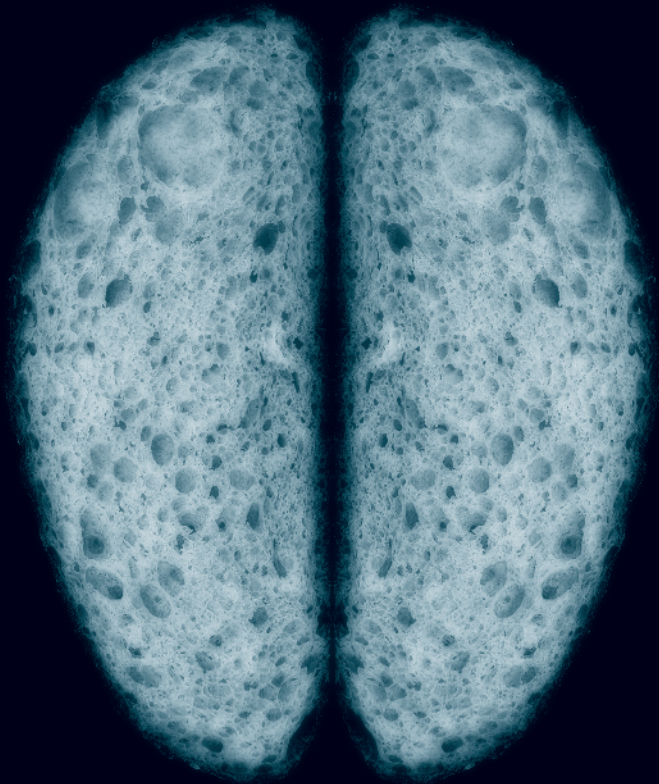


Robin Sloan  
KVÁSEK



# KVÁSEK

ROBIN SLOAN



B  
RNO  
20  
18



Sourdough

Copyright © 2017 by Robin Sloan

Translation © Johana Tkáčová, 2018

Czech edition © Host — vydavatelství, s. r. o., 2018 (elektronické vydání)

ISBN 978-80-7577-708-9 (Formát PDF)

ISBN 978-80-7577-709-6 (Formát ePub)

ISBN 978-80-7577-710-2 (Formát MobiPocket)

Pro Kathryn





## JEDLÍK ČÍSLO JEDNA

Na večeri bych si bývala dala výživový gel, jako vždycky, jenže ve dveřích bytu jsem našla zastrčený leták o nové donáškové službě nedaleké restaurace.

Zrovna jsem se vrátila z práce, obličej jsem měla celý strnulý ze samého stresu — což není nic neobvyklého — a normálně by mě neznámé jídlo nelákalo. Uvnitř na mě přece čekala denní dávka gelu Kejda.

Leták mě ale zaujal. Použito bylo tmavé, sebejisté písmo — vlastně dvě písma: každé jídlo bylo popsáno písmem, které jsem znala, a pak ještě jedním, neznámým, které mi neurčitě připomínalo cyrilici se záplavou teček a navzájem propojených kudrlinek. Nabídka byla každopádně stručná: mohli jste si dát *pikantní polévku* nebo *pikantní sendvič*, případně *kombo (dvojitě pikantní)*, přičemž všechna jídla, psalo se na lístku, byla vegetariánská.

V horní části letáku byl velikými, extravagantními písmeny uveden název restaurace: *KVÁSKOVÁ KUCHYNĚ NA KLEMENTOVĚ*. Dole bylo telefonní číslo a příslib rychlé donášky. Klementova ulice byla jen pár bloků ode mě. Nabídka mi učarovala

a díky tomu můj večer, a vůbec celý můj život, nabral úplně jiný směr.

Vytočila jsem číslo a telefon hned někdo zvedl. Ozval se mužský hlas, trochu zadýchaný. „Kvásková kuchyně na Klementově. Vydržíte chvíličku?“

Přítakala jsem a začala hrát hudba — písnička v nějakém cizím jazyce. Klementova ulice byla mnohojazyčnou tepnou, která pulzovala čínštinou, barmštinou, ruštinou, thajštinou, a tu a tam dokonce i gaelštinou. To, co se linulo ze sluchátka, nebyl ani jeden z těchhle jazyků.

Znovu se ozval hlas. „Tak, dobrý den. Co si dáte?“

Objednala jsem si kombo.

Do San Franciska jsem přišla z Michiganu, kde jsem vyrostla a chodila do školy a kde mi tělo fungovalo poměrně poklidně a předvídatelně.

Otec byl správce databází u General Motors, svou práci měl rád a snažil se, abych byla už od batolecího věku obklopená počítači. Plán mu vyšel, protože mě nikdy ani nenapadlo, že bych mohla dělat něco jiného než ho profesně následovat, zejména když tehdy programování začínalo nabývat na dynamice a IT oddělení do svých řad agresivně lákala mladé ženy. Je příjemné nechat se někam lákat.

Pomohla i skutečnost, že mi to šlo. Líbil se mi rytmus nalézání a řešení problémů, uspokojovalo mě nacházet různá programovací východiska. Během svého vysokoškolského studia jsem dvě léta strávila na stáži u Crowley Control Systems, southfieldské společnosti vyvíjející software pro řízení motoru k jednomu modelu elektrického chevroletu, a po státnicích tam na mě čekalo zaměstnání. Práce byla přesně vymezena a pečlivě testována a bylo to trochu jako pokládání cihel: museli jste postupovat opatrně, protože druhou šanci už jste nedostali. Počítač na mém stole byl starý, používali ho určitě nejmíň dva programátoři přede mnou, ale kód byl moderní a zajímavý. Vedle monitoru

jsem měla fotku rodičů a taky malinký kaktus, kterému jsem říkala Kubrick. Koupila jsem si dům v nedalekém městě Ferndale.

Pak mě naverbovali. Přes můj stručný profil na LinkedInu se mi ozvala nějaká žena — podle všeho náborová personalistka společnosti General Dexterity v San Francisku — a požádala mě o informativní telefonický hovor, se kterým jsem souhlasila. V telefonu bylo slyšet, jak se zeširoka usmívá. General Dexterity, sdělila mi, navrhuje prvotřídní robotická ramena pro laboratoře a továrny. Firma potřebuje programátory se zkušenostmi s řízením motorů a ti jsou, tvrdila, v San Francisku nedostatečné zboží. Řekla mi, že můj životopis prošel softwarovým sítím a byl označen za slibný, a ona prý s hodnocením počítače souhlasí.

Řeknu vám, co si myslím o lidech svého věku: odchovaly nás Bradavice a víc než cokoli jiného si přejeme být rozřazeni.

Seděla jsem v autě na malém parkovišti za Crowley Control Systems na West 10 Mile Road v Southfieldu a můj svět lehounce napraskl. Byla to jen vlasová trhlina, ale dost velká na to, aby jí proniklo světlo.

Náborová personalistka na druhé straně telefonní linky čarovala se složitými problémy určenými jen pro ty nejbystřejší mozky. Z rukávu tahala velkorysé benefity a jídlo zdarma a jestli prý náhodou nejsem vegetariánka? Ne, už ne. Ale třeba bych to v Kalifornii mohla znovu zkusit. Lákala mě na slunce. Obloha nad parkovištěm byla šedá a vlhká jako orosený podvozek auta.

A — tentokrát žádné kouzelnické kousky — taky mi něco nabídl. Plat, který byl větší než příjem obou mých rodičů dohromady. Měla jsem rok po škole. Znovu mě někdo lákal.

Po desíti měsících splácení přiměřené michiganské hypotéky jsem dům ve Ferndale prodala jen s drobnou ztrátou. Ani jsem si nestihla pověsit nic na stěny. Když jsem se loučila s rodiči, plakala jsem. Univerzita odtud nebyla ani hodinu cesty, takže můj opravdový odchod nastal teprve teď. Jela jsem autem přes celou zemi, všechn svůj majetek v kufru a kaktus připoutaný na sedadle spolujezdce.

Mířila jsem na západ úzkým průsmykem Skalistých hor, napříč prašnou nicotou v Nevadě a dorazila jsem do nezvykle vertikální a zelenající se Kalifornie. Byla jsem plná očekávání. Jihovýchodní Michigan je samá rovina, vlastně je skoro vydutý, a tady svět dostával třetí rozměr.

V San Francisku na mě čekal dočasný byt a náborová personalistka, která se se mnou setkala na chodníku před cihlovým ústředím firmy General Dexterity. Byla drobná, měla sotva sto padesát centimetrů, ale když jsme si potřásly rukou, stiskla mi ji jako ve svěráku. „Lois Claryová! Vítejte. Bude se vám tu líbit.“

První týden byl skvělý. Spolu s tuctem dalších nových dexteráků (tak jsme si měli říkat) jsem vyplnila formuláře zdravotního pojištění, přijala předkupní právo na obrovské množství přeludných akcí podniku a vyslechla si povídání o krátké historii firmy. Viděla jsem původní prototyp robotického ramene od zakladatele společnosti, svalnatou končetinu se třemi klouby skoro tak velkou jako já a vystavenou v malé svatynce uprostřed jídelny. Mohli jste na ni zavolat: „Rameno, změna úkolu. Pozdrav,“ a ona na vás široce a přátelsky zamávala.

Seznamovala jsem se se stavbou softwaru, na kterém jsem měla pracovat, jmenoval se ArmOS. Setkala jsem se se svým nadřízeným Peterem, který mi sevřel ruku ještě pevněji než náborová personalistka. Firemní makléřka mi našla byt na Cabrillo Street v sanfranciské čtvrti Richmond District, za který jsem platila čtyřikrát víc, než byla splátka hypotéky v Michiganu. Dala mi klíče do ruky a řekla: „Není to nic velkého, ale moc času tam stejně trávit nebudete.“

Zakladatel firmy General Dexterity, překvapivě mladý muž jménem Andrei, provedl naši skupinu přes Townsend Street k Centru osvojování úkolů, nízké budově, která dříve sloužila jako kryté parkoviště. Betonová podlaha byla pořád ještě strakatá skvrnami od oleje. Místo spousty aut tam teď parkovala robotická ramena, třicet v každé řadě. Plastová obložení měla

natřená podnikovou modrou barvou a siluety přívětivé a zdatné, s mírným náznakem bicepsů — lehce se vzdouvající vlkná byla opatřena logem společnosti, vlídně zářícím bleskem.

Všechna ramena byla zapnutá, mávala a něco uchopovala a postrkávala a zvedala. Jestli nás měla ohromit, tak se to povedlo.

Všechno to jsou opakující se pohyby, vysvětlil nám Andrei, v současnosti vykonávané lidskými svaly a myslí. Opakování je nepřítelem kreativity, řekl. Patří robotům.

Naším cílem bylo ukončit lidskou práci.

A k jeho dosažení byla potřeba obrovská kvanta práce.

Orientační týden skončil v pátek večer slavnostním pivem a pingpongovým turnajem proti jednomu robotickému rameňáku, které pochopitelně vyhrálo. Pak začala práce. Ne následující pondělí. Hned následující ráno. V sobotu.

Připadala jsem si, jako by mě nasála — *vcucla* — potrubní pošta.

Programátoři v General Dexterity byli přesný opak mých kolegů z Crowley, klidných lidí středního věku, kteří si nic neužívali tolik jako trpělivé vysvětlování. Dexteráci tedy rozhodně trpěliví nebyli. Spousta z nich zanechala vysokoškolského studia, spěchali, aby se sem dostali, a teď spěchali, aby měli hotovo a zbohatli. Takřka všichni byli mladí muži, kostnatí, s chladnými očima, přízraky v japonském denimu a teniskách z limitované edice. Začínali pozdě dopoledne a pracovali ještě dlouho po půlnoci. Přespávali v kanceláři.

Vůbec se mi to nelíbilo, ale některé noci jsem taky podlehla a ustlala si na pohodlných čalouněných pohovkách ve firemní modré barvě. Občas jsem tam v noci ležela, zírala do stropu — odhalené síť potrubí, duhových spletenců vláken přenášejících data po kanceláři — a v břiše jsem cítila uzel, který se ne a ne rozvázat. Myslela jsem si, že musím na záchod, ale pak jsem na něm seděla a nic. Pohybové senzory zaznamenaly moji nečinnost, světla zhasla a ponechala mě v temnotě. Někdy jsem

tak chvilku zůstala. Pak mě třeba napadl řádek kódu, a tak jsem se dobelhala ke stolu a zapsala ho.

V Crowley Control Systems v Southfieldu se Clark Crowley zhruba jednou za měsíc prošel po kanceláři a říkal nám v podstatě tohle: Jen tak dál, lidi. V General Dexterity v San Francisku nám Andrei každé úterý a čtvrtek posílal kvantitativní shrnutí firemních výsledků a myšlenka byla asi taková: Máme nakročeno ke změně podmínek lidské práce, tak všichni trochu přidejte.

Začala jsem uvažovat, jestli vůbec vím, jak přidat. V Michiganu měli všichni kolegové rodiny a hrozně seriózní koničky. Místní přízraky byly takových věcí prosté, generátory počítačových projektů a kódu v lidské podobě. Zkoušela jsem je napodobit, ale něco uvnitř mě mi v tom bránilo. Nedařilo se mi roztočit turbínu.

V následujících měsících jsem měla pocit, že se mi tenčí zásoby životní energie, a snažila jsem se to ignorovat. Moji kolegové dělali tímhle tempem bez přestávky už tři roky a já mám začít chřadnout po jednom sanfranciském létě? Měla jsem přece být jednou ze zbrusu nových, čerstvých tváří.

Čerstvá jsem nebyla.

Vlasy mi zplihly a prořídly.

Bolelo mě břicho.

V bytě na Cabrillo Street jsem pobývala většinou ve stavu katonického zotavování, mozek ochablý, buňky lapaly po dechu. Rodiče byli daleko, uzamčení v rámu okna videochatu. V San Francisku jsem neměla žádné kamarády, až na pár dexteráků, ale ti byli stejně traumatizovaní jako já. Můj byt byl malý a tmavý, platila jsem za něj až moc a internet byl pomalý.

Donáška z Kváskové kuchyně na Klementově dorazila dvanáct minut po objednání a ke dveřím mi ji přinesl mladík s milou tváří napůl schovanou pod motocyklovou přilbou kečupové barvy. Zevnitř se linulo tlumené *tuc tuc* a on se pohupoval do rytmu.

Zahřimal se silným, těžko přiřaditelným přízvukem: „Zdravím, paní, rád vás vidím.“

Jen ti nejúžasnější z nás umí takhle zdravit úplně cizí lidi, aby to znělo opravdově a procítěně, takže tomu člověk hned od začátku věří.

Zalovila jsem v kapse pro peníze, a když jsem mu platila, napadlo mě se zeptat: „Co je to vlastně za kuchyni?“

Rozzářil se jako neonová cedule. „Mazgská. Doufám, že vám bude chutnat. Jestli ne, zavolejte znovu. Brácha to příště připraví líp.“ Vracel se k motorce, ale v půli cesty se ještě obrátil a prohodil: „Ale ono vám to chutnat bude.“ Přes túrování motoru zopakoval: „Uvidíte, že vám to bude chutnat.“ A zamával.

V bytě na kuchyňské desce — úplně holé, bez jakýchkoli známek přípravy jídla a vlastně i lidské přítomnosti — jsem rozbalila sendvič, otevřela polévku a snědla první kombo (dvojitě pikantní) svého života.

Jestliže klasická slepičí polévka s nudlemi vypadá ve srovnání s léčivou silou vietnamské polévky pho (léčivé po stránce fyzické i psychické) jako pomeje — a to teda vypadá —, pak vedle téhle pikantní polévky vypadá jako pomeje pho. Byl to elixír. Sendvič byl ještě pikantnější, tenoučké plátky zeleniny zalité zářivou červenou omáčkou, štiplavost tlumená tlustými krajíci umně opečeného chleba.

Nejdříve se mi uvolnil žaludek a pak i mozek. Dlouze jsem vzdychla a plynule navázala klokotavým říhnutím, což mě samotnou v kuchyni rozesmálo.

Ze dveří ledničky jsem vzala osamocenou magnetku, lesklé poukazy na pizzu jsem nechala padnout k zemi a na jejich místo jsem uctivě vyvěsila nové menu.

Nazítří jsem si z Kváskové kuchyně na Klementově objednala znovu a potom i další den. Pak jsem jeden večer vynechala, připadala jsem si rozpačitě, ale hned následující den jsem tam volala zase. Navzdory pikantnosti mi to jídlo v traumatizovaném žaludku dělalo hrozně dobře.

Během následujícího měsíce jsem se postupně dozvěděla tohle:

- Restauraci provozují dva bratři.
- Beoreg, ten s milým hlasem a dokonalou angličtinou, zvedá telefon a vaří.
- Čaiman, ten s milou tváří a sluchátky v uších, ze kterých se ustavičně line taneční hudba, jezdí na motorce a rozvází jídlo.
- Když jsem se dožadovala dalších informací o mazgské kuchyni, Čaiman se jen smál a tvrdil, že je proslulá.
- Pikantní polévky a sendviče podávají Beoreg s Čaimanem v San Francisku teprve něco málo přes rok.
- Nemají žádnou opravdovou restauraci, vaří u sebe v bytě, jehož přesnou polohu se zdráhají prozradit.
- „Není na tom nic špatného. Jenom to není legální. Ale rozhodně na tom není nic špatného,“ říkal Čaiman.
- Ke kombu patří jeden krajíc kváskového chleba navíc, aby si ho člověk mohl namáčet do polévky.
- Právě v tom chlebu spočívá tajemství celého jejich počinání. Beoreg ho peče sám každý den.
- Ten chleba je život.

Při telefonické objednávce jsem většinou musela čekat (Beoreg mě poznal a už se neptal, jestli chvíličku vydržím, rovnou mě zdravil slovy: „Lois, ahoj. Musíš chvíliku počkat, ale bude to jenom vteřinka, slibuju.“). Přitom jsem poslouchala cizojazyčné písničky, které jsem si postupně začínala užívat — byly smutné, ale tak příjemně smutné —, a pak mě Beoreg z očištěnce vysvobodil a já si mohla objednat (pokaždé to stejné). Když mi potom Čaiman na své motorce jídlo přivezl, vřele jsem ho vítala a nechávala mu štědré dýško, poté jsem si svou dvojité pikantní večeři odnesla dovnitř a snědla ji vestoje, pomalu a vděčně a do očí se mi z té pálivosti a štěstí draly slzy.

Jednou v pátek, po obzvlášť zdrcujícím dni v práci, kdy se mi zkontrolovaný kód vrátil celý červený a plný arogantních



komentářů a můj šéf Peter se nenápadně vyptával, jak rychle si na novou práci zvykám („možná že tě dostatečně nenabíjíme“), jsem se domů vrátila ve víru úzkosti a v mém nitru sváděla po-drážděnost rituální boj se sebeobviňováním o to, kdo z nich mi dneska zkazí večer. Během objednávky jsem si Beoregovi do tele-fonu chrčivě povzdechla, a když pak dorazil jeho bratr, přivezl mi něco jiného: objemnější nádobku s ohnivě červeným vývarem, a ne jeden, nýbrž dva krajíce chleba k namáčení. „Tajná recep-tura,“ pošeptal mi. Polévka byla tak ostrá, že frustraci z mého nitra úplně vypálila, a já uléhala s pocitem čistě vydrhnutého talíře.

Přeháním, když řeknu, že mě Kvásková kuchyně na Kle-mentově zachránila? Večer jsem místo neklidného zkoumání chyb uplynulého dne a žaludku jako na vodě prostě... usnula. Tok mých myšlenek se ustálil. Zklidnil ho pikantní vývar a vo-ňavý chleba a možná i dva noví přátelé, skoropřátelé nebo tak něco.

A pak odjeli.

Bylo to jednu zářijovou středu, vytočila jsem telefonní číslo a pozdravil mě Beoreg: „Vydržíte chvíličku?“ Jako by mě nepo-znal, a pak mě nechal samotnou se smutnou, ale příjemnou hudbou hrozně dlouho, tak dlouho, že jsem dokonce pojala po-dezření, že na mě zapomněl. Když se znovu ozval, řádně ode mě přijal objednávku a řekl, že bratr mi ji brzy přiveze. „Sbohem,“ zamumlal, než zavěsil. To nikdy předtím neřekl.

Když Čaiman zaklepal, tu svou milou tvář měl zasmušilou. Neposlouchal žádnou hudbu. Ticho večera se najednou zdálo tísnivé.

„Zdravím, rád tě vidím,“ promluvil tiše. Taška s mým kombem mu bezvládně visela v ruce.

Převzala jsem ji a přitiskla si ji k hrudníku. Cítila jsem teplo polévky. „Co se děje?“

„Odjíždíme,“ odpověděl. „Víza, víš?“

To bylo nepřijatelné.

„Nemůžeme tu zůstat. Já bych to zkusil, ale Beoreg říká... Nechce se pořád schovávat. Chce mít opravdickou restauraci. Se stoly a tak.“ Čaiman obrátil oči v sloup, jako by přání obsluhovat zákazníky v hmotném zařízení byla výstřednost na úrovni francouzské šlechty.

„Budeš nám chybět,“ prohodil. „Mně i Beoregovi.“

Taška v mém náručí byla celá zkrabatělá a totéž se mi stalo s kůží kolem očí. Chtěla jsem zakvílet: *Neopouštějte mě! Co budu jíst? Komu budu volat?* Ale jediné, na co jsem se zmožila, bylo: „To mě hrozně mrzí.“

Pokýval hlavou. Já taky. Bylo září a vzduch byl chladný. Svěřil se mi: „Měl bych ti říct... Máme s Beoregem takovou hlášku. Když mi podává tu tašku,“ štouchl do jídla v mém náručí, „a říká, že je pro Lois z Cabrillo Street, vždycky jednohlasně dodáme: našeho jedlíka číslo jedna.“

Nebylo mi jasné, co to má znamenat, ale věděla jsem, že jednička jsem ještě nikdy nebyla.

„Myslíme to dobře. Protože tě máme rádi. Víš?“

Věděla jsem.

Sedl si na motorku, zvedl ruku a důrazně na mě zamířil prstem. Přes rachot motoru znovu zavola: „Jedlík číslo jedna.“

## STOLOVÁNÍ S KEJDOU

Můj pracovní den vypadal takhle: dvanáct hodin jsem seděla u stolu ve sklepe bývalé továrny na makarony poblíž parku, kde hráli sanfranciští Giants. Můj firemní notebook byl těžký a hlučný, s burácejícím větrákem nutným k chlazení super-rychlého grafického procesoru. Měla jsem ho připojený ke dvěma monitorům, klávesnici a tabletu se stylem. Bez myši. Trik s tabletem jsem se naučila od jednoho z vlídných programátorů v Crowley, který mi to doporučil jako prevenci syndromu karpálního tunelu. Přízraky tady v General Dexterity na to pohlížely s podivem. Ještě si neuměly představit, že by je jejich těla zradila.

Systém ArmOS se skládal ze dvou částí.

Jednak to bylo Ovládání, kód, který ramenům říkal, jak se mají pohybovat. Zpracovával podněty z jejich extrémně citlivých senzorů a natahoval jejich motorové svaly. Byl relativně hutný a vysoce optimalizovaný, protože jakékoli jeho vylepšení — rychlejší zpracovávání senzorských podnětů, pevnější stisk — mělo vliv na všechno, co ramena dělala.

Pak tu bylo Řízení úkolů, kód, který ramenům říkal, *proč* se mají pohybovat. Řízení úkolů bylo strhující směsicí heuristických algoritmů a vychytávek. Jestli v Ovládání šlo o jednu věc — pohyb v prostoru —, v Řízení úkolů bylo takových věcí tisíc. Modul Zásobník vybavoval ramena teorií gravitace, rovnováhy a vrstev a hned vedle byl modul Sklo, který obsahoval dopodrobna vypsany seznam rozměrů deseti tisíc nejpoužívanějších typů laboratorních baněk a ampulek s přesností na mikrometry.

(Vedle Ovládání a Řízení úkolů existovalo ještě Rozhraní, kód, který uživatelům umožňoval ramena ovládat a přijímat bezdrátové aktualizace systému ArmOS, to vše pomocí jednoduché webové aplikace, ale ostatní týmy oddělení Rozhraní litovaly, protože jeho práce byla tak snadná.)

Můj nadřízený Peter byl zrovna povýšen, aby dohlížel na celé Ovládání. Já jsem pracovala na podmodulu odpovědném za propriorepci, což je podle mě nádherné slovo — *pro-pri-o-re-cep-ce* — označující proces, při němž organismus posuzuje pozici vlastních částí těla v prostoru. Je to klíčový smysl, určitě důležitější než některé z těch pěti tradičních. Při chůzi se můžete dívat před sebe místo na své nohy, protože máte jistotu, že vaše chodidla jsou tam, kde je čekáte, a řídí se vašimi pokyny. A to je super.

Neočekávaným důsledkem práce na robotické propriorepci bylo, že jsem často u stolu všelijak kroutila zápěstím ve vzduchu a snažila se pořádně soustředit na to, co se s ním děje. Zavřela jsem oči, natáhla ruku, pomalu ji zvedla a přitom jsem jí otáčela. Co jsem cítila? Tíhu vlastní paže, ano, ale taky... vlákenko zvláštní informace. Ne dotek, ne tak úplně. Něco jiného. Propriorepci!

Dělala jsem to docela často, jak z technických, tak z terapeutických důvodů, a jednou jsem otevřela oči a zjistila, že vedle mě stojí Peter a tiše mě při propriorepci pozoruje. Vyjekla jsem.

Na firemní klinice General Dexterity (sousedící se zubařem a masérkou) mi diagnostikovali příčinu neodbytných bolestí břicha — stres. Sestra vytáhla z hromady brožurek jednu s titulem v podnikově modré barvě: *Jak se o sebe starat, když měníte svět.*

To Peter nám doporučil přejít na tekutou náhradu stravy, kterou on sám, stejně jako spousta dalších programátorů, upřednostňoval a která byla v daných podmínkách, extrémních a tvrdých, zřejmě stravitelnější.

„Kejda,“ řekl. „Je skvělá.“

Kejda byla výživový gel vyráběný stejnojmennou firmou sídlící v San Francisku jen pár bloků od nás. Prodávala se ve voskovaných zelených nápojových kartonech a konzistenci měla jako hustý mléčný koktejl. Obsahovala všechny důležité živiny a byla bohatá na probiotika. Zcela dystopická.

Objednala jsem si zkušební měsíční dávku, využila kupon s kódem, který mi dal Peter, a nechala si gel poslat přímo do kanceláře. Nebyla jsem sama. Ten den, kdy jsem si zásilku vyzvedávala v podatelně, čekal na přepravní paletě obrovský zikkurat zelených tetrapacků. Gel chutnal jako spálené mandle a moje břicho ho opravdu snášelo lépe než běžné jídlo z jídelny, navíc mě ušetřil věčného přecházení mezi salátovým barem a mísou s paellou.

Mělo to ještě jednu výhodu — společenskou. V době oběda jsem sedávala v kejdovém rohu jídelny, kde se k nenápadnému usrkávání šedého gelu scházela ne právě bezvýznamná část dexteráků. Skupina kolem našeho stolu se stala prvním vratkým lešením pro navázání firemního přátelství. Petera, našeho náčelníka, Kejda sponzorovala, takže měl předplatné deluxe zadarmo, tedy aspoň po tu dobu, co se v odsouhlasených sportovních závodech (běhy na deset kilometrů, triatlony, vrhání klády) umisťoval na jednom z prvních pěti míst ve své věkové kategorii a měl u toho na sobě jasně zelený dres se značkou Kejda. Jeho předplatné obsahovalo nejnovější variantu směsi s riskantním

složení a občasnými negativními vedlejšími účinky, kterou konzumoval třikrát denně sedm dní v týdnu.

My ostatní jsme Kejdu jedli jen dvakrát nebo třikrát týdně. V ostatní dny jsme zapluli do obědové fronty a pod truchlivým dohledem šéfkuchařky Kate si vybrali svou oblíbenou část smaženého kuřete.

Kromě Petera s námi byl Garrett, bledý a vysoký programátor z internacionalizačního týmu, dále Benjamin, bezpečnostní odborník, který se staral o to, aby robotická ramena nešlo napadnout, Anton z obchodního, který — chudák — pořád nosil otravné bluetooth sluchátko, a Arjun, veselý návrhář rozhraní pocházející stejně jako já z Michiganu a první dexterák, kterého jsem se odvážila nazvat kamarádem. Kromě interakcí u Kejdy jsme se s Arjunem občas po desáté večer, když jsme opustili kancelář, přesunuli do baru kousek dál na Townsend Street na večerní pivo a hranolky se sýrem. Peter to neschvaloval.

Při jednom z útlumů konverzace u našeho stolu — bývalo jich hodně, byli jsme rozpačití — jsem svým gelovým kamarádům sdělila tu smutnou zprávu o Kváskové kuchyni na Klementově.

„Já chleba nejím,“ oznámil nám Peter preventivně.

„Nebolelo tě z toho břicho?“ zeptal se Garrett.

Nebolelo. „Polívka byla hodně pálivá, ale tak nějak vyvážená. A měla jsem dost ráda ty dva, co to provozovali.“ Tváře jsem měla napjaté a věděla jsem, že vysílám určitý emoční pulz, který je na tuhle skupinu příliš silný, takže jsem dodala: „Odeť bude k večeri opět Kejda.“ A usrkla jsem si z tetrapacku.

Toho dne jsem nedokázala čelit propriorepci ani systému ArmOS ani ničemu podobnému, takže jsem přešla Townsend Street a zamířila do Centra osvojování úkolů.

Každé rameno se potýkalo s jinou situací odehrávající se na pojízdných, ale zaaretovaných pracovních stolech: před jedním stála řada zkumavek jako v laboratoři, před jiným rozebraný

telefon jako v továrně, před dalším otevřená krabice jako ve skladu a tak dále. K některým byly připevněné vysávací hadice, k jiným vrtáky, další ramena měla jen své holé šestiprsté ruce. Výcvikovým prostorem se neslo klikání, hučení, kvílení a boučání. A do toho hluku se občas ozvala lidská nadávka.

U každého stolu stál instruktor a prováděl rameno sérií pohybů, čímž mu ukazoval, jak určitý proces probíhá: zvednutí a protřepání zkumavky, zdvihnutí a umístění telefonní součástky nebo zabalení a zalepení krabice, což byla práce pro dvě ramena doprovázená škrčením lepicí pásky.

Instruktoři byli najatí pracovníci, sice velmi dobře placení, ale jen na omezenou dobu. Každý laboratorní technik nebo dělník nebo logistik učil jedno robotické rameno, jak bezchybně vykonat jeden úkol za nejrůznějších podmínek, všelijak ztížených. Jakmile se rameno danou činnost naučilo, byla integrována do systému ArmOS a v ten okamžik ji umělo i každé další robotické rameno značky General Dexterity na světě.

Instruktoři pracovali i jinde než v téhle budově. Kromě vestavěných funkcí systému ArmOS existovalo tržiště dovednostních rozšíření — věci vyplňujících takové díry na trhu, že jsme si je neuměli ani představit. Jak kroužit Petriho miskou obsahující konkrétní kmen bakterií. Jak bezpečně vložit palivovou tyč do jaderného reaktoru. Jak všít šňůrku do míče na americký fotbal. Některé z těch úkolů daly vzniknout celým společnostem. Ti, co vymysleli vylepšovák s palivovými tyčemi, měli jen tři zákaznický a byli za vodou.

Na chvíli jsem se zastavila, pozorovala ramena a v jejich nejméně pohybech jsem spatřila kousek své práce. Když se pohybovala najednou ve dvou osách, bylo to plynulejší než před několika měsíci. Abych tenhle pohyb vyřešila, strávila jsem spoustu času pročítáním datového listu motoru PKD 2891 Stepper.

Jedno rameno, pracující pod dohledem statného vousatého instruktora, stálo před falešnou kuchyňskou linkou, prázdnou až na misku a plato vajec. *Ale ne*. Politovala jsem ho.

Rameno vytáhlo jedno vejce, přeneslo ho nad misku, kleplo jím o její okraj: zprvu jemně (příliš jemně), pak prudčeji (stále ne dost) a nakonec příliš prudce (až moc), takže skořápka to nevydržela a žloutek stékal v oranžových čůrcích po obou stranách mísy a na stole tvořil loužičky.

Byla jsem ráda, že nepracuju v oddělení Výuky síly. I po letech práce ArmOS s jemnými pohyby pořád zápasil. Než se nám podaří vyřešit problém s vejci, všechno ostatní budeme mít hotové.

Z práce jsem toho dne odešla dřív než kdy jindy, slunce stále ještě svítilo na chodník před budovou. Svoje místo jsem upravila do klasického pracovního provozu: na stole jsem nechala datový list otevřený na třetí straně, jako bych zrovna něco hledala, a bundu jsem umně přehodila přes opěradlo židle, abych dala najevo, že jsem neodešla z práce — to nikdy —, ale jen si odskočila na nějaké jednání nebo se vybrečet na záchod. Klasika.

Ve skutečnosti jsem nastoupila do metra mířícího do centra. Během jízdy jsem na prsou cítila takový zvláštní tlak, chvíli jsem se bála, že to bude něco se srdcem, ale než autobus číslo pět dorazil do Richmond District, pochopila jsem, že je to prostě jenom smutek.



## KVÁSEK Z KLEMENTOVY

Truchlila jsem nad svou ztrátou, usrkávala Kejdu a prostřednictvím pomalého internetového připojení načítala nějaké pochmurné seriálové drama, když jsem uslyšela zaklepání, lehké a sebejisté. To zaklepání jsem znala.

Byl to Čaiman, poprvé neobtěžený přilbou na motorku. Měl pískově hnědé vlasy.

„Jedlík číslo jedna!“ zvolal.

Za ním, trochu níž na schodech, stál další muž. Měl stejně milou tvář a stejné pískově hnědé vlasy, ale byl snědší a v pase trochu silnější.

Čaiman se k němu otočil. „Beoregu, moc se stydíš. Pojď sem.“

Hlas z telefonu! Beoreg. Kuchař a pekař, mistr dvojité pikantního, strůjce mé úlevy. Skoro bych se mu poklonila.

„Odjíždíme,“ oznámil mi Čaiman. Na ulici za nimi stál hnědý taxík. „Bea ale napadlo, že bysme ti mohli dát dárek.“

„To je od vás hezký,“ vyhrkla jsem.

Beoreg se usmál, ale pohled měl upřený někam k mým holením. Podal mi předmět zabalený do kousavé utěrky. Byl to

keramický hrnek, velký asi jako rodinné balení arašídového másla, tmavě zelený se sladěnou pokličkou a duhově se třpytící glazurou.

„Co je to?“ Vypadalo to jako ten typ nádoby, která by mohla obsahovat popel nějakého předka, a to jsem rozhodně nechtěla.

„Naše kultura,“ vysvětlil Beoreg tiše.

Ne, rozhodně jsem ne...

„Chci říct startér,“ opravil se Beoreg. „Na výrobu kváskového chleba, víš? Přinesl jsem ti ho, aby sis mohla péct svůj vlastní.“

Neměla jsem ponětí, co bych si se startérem měla počít.

Čaiman vycítil moje znepokojení. „Beo ti to ukáže,“ ujistil mě. Natáhl krk, aby nahlédl ke mně do bytu. „Jestli teda máš kuchyň?“

Kuchyň jsem měla. Zavedla jsem je dovnitř.

„Je tu fakt čisto,“ prohlásil Beoreg. Měl bezchybnou angličtinu a slova slabounce usekával jako v nějakém seriálu BBC — novém, ne historickém.

„Vůbec nevařím,“ přiznala jsem se.

„Protože jsi jedlík číslo jedna!“ zvolal Čaiman. Škodolibě ukázal na jejich leták, který pořád ještě visel na ledniče.

„Máš tu mouku?“ zeptal se Beoreg tiše.

Skoro jsem se rozesmála. „Nemám,“ řekla jsem. „Fakt ne. Vůbec nevařím.“

Ostře přikývl. „Nevadí. Dám ti všechno, co budeš potřebovat.“ Popoběhl ke dveřím.

Čaiman bez ptaní otevřel ledničku a přehraboval se v ní. Vy-táhl voskovaný tetrapack s Kejdou a pohlédl na něj, jako by to byla chcíplá myš.

Za chvíličku se vrátil Beoreg s obrovskou dřevěnou bednou, poškrábanou a polepenou, z úplně jiné cestovatelské éry. Odepl přezky a otevřel víko. Uvnitř byla směsice kuchyňského náčiní.

Ležely tam malé pohárky s dlouhou rukojetí a široké mělké pánve. Viděla jsem pořádný svazek dřevěných vařeček s fle-

katými a spálenými konci a sadu misek uložených jedna ve druhé, všechny vyložené novinami. Byly tam taky tmavé skleněné nádoby s vetřelčími mláďaty (možná to byla nakládaná zelenina) a zářivě barevné krabice se štítky v arabštině a hebrejštině a ještě nějakém jazyce, který jsem nepoznávala. V malinkých nepopsaných skleničkách byl červený a žlutý prášek, bezpochyby tajná přísada do pikantních jídel. Vzadu v truhle bylo na výšku postavené prkýnko, povrch mělo skvrnitý od stříkanců, poškrábaný od nožů a neslo hluboko vyryté stopy práce se sekáčkem.

Beoreg se přehraboval v bedně a přitom se mě zeptal: „Víš, jak se dělá chleba?“

„Jasně,“ odpověděla jsem. „Zhruba.“ Věděla jsem, že je v něm mouka. „Moc ne.“ Byla jsem jedlík, ne pekař.

„To vezmeš takovou živou věc, kulturu. V Americe se asi spíš říká startér. Takže ten startér smícháš s moukou a taky vodou a solí a on vytvoří plyn a ten pak těsto nadzvedává. Taky mu dodává určitou chuť.“ Beoreg se narovnal, v ruce držel několik nástrojů. „Mělas někdy nějaký zvíře?“

Smutně jsem zavrtěla hlavou. Jediná živá bytost, o kterou jsem se zvládla postarat, jsem byla já sama, a to jen tak tak, s výjimkou...

„Nebo rostlinu?“

„Jo!“ vzpomněla jsem si. „Mám na stole kaktus.“

„Výborně. Takle kultura — teda startér — se mu podobá. Je živá.“ Zdvihl víčko hrnku. „Vidíš?“

Šedý sliz uvnitř působil dost neživě. Vypadal jako nepřítel živosti. Jako něco, kvůli čemu živé věci přecházejí na druhý chodník, aby se vyhnuly setkání.

„Čichni si,“ vyzval mě a naklonil hrnek ke mně. „Poznáš to?“

Opatrně jsem si přivoněla a nepustila jsem si přitom do nosu z vetché nádoby víc než dvě tři molekuly. Neurčitě jsem prohodila: „Co by to mělo připomínat?“

„Banány, tak trochu. Voní to moc příjemně.“

Znovu jsem začichala, pořád jsem v tom nic nepoznávala, ale souhlasně jsem přikývla. „Máš pravdu. Voní to hezky.“ Stejnou strategii jsem uplatňovala při ochutnávání vín.

Beoreg se radostně usmíval. „Musíš to ale krmit, víš? Udržovat při životě. Ukážu ti jak.“

Položil vybrané náčiní na kuchyňskou linku. Byl tam objemný pytlík mouky, pevný papírový sáček nahoře úhledně poskládaný a sepnutý. „Celozrnná mouka,“ prohlásil. „Musí být celozrnná.“ Dále pak malá miska a odměrka s dlouhým držadlem. „Odměříš dvacet gramů — přesně tolik.“ Zanořil odměrku do pytlíku a prstem nabranou mouku zarovnal. „Vidíš?“ Vysypal ji do misky a pak stejnou odměrku naplnil vodou z kohoutku. „Stejně množství.“ Nalil ji do misky, popadl krátkou dřevěnou vařečku, poslední věc, co si přichystal, a začal míchat.

Čaiman zatím něco lovil v bedně a pak měl v ruce obal na cédéčko. „Taky si musíš pustit mazgskou muziku,“ prohlásil.

Vytáhla jsem svůj těžký firemní notebook a na boku nahmatala tlačítko CD mechaniky, které jsem ještě nikdy nepoužila. V Čaimanově obalu byl obyčejný disk s popisem psaným ručně tím tajemným písmem z jídelního lístku. Vsunula jsem ho do notebooku. Ten si odkašlal, zakvílel a zacvakal a z reproduktorů se začal linout zvuk. Byla to telefonní písnička obou bratrů, smutná a nenapodobitelná, zpívaná v tom neznámém jazyce. V jazyce Mazgů. Beoreg s Čaimanem jako by při její melodii zpomalili a sladili se s ní. Čaiman uvolnil držení těla a Beoregův pohled při míchání změkl.

„Tímhle se startér živí, vidíš?“ ukázal mi Beoreg bledou pasu z mouky a vody. „Musí se krmit každý den. Když jeden den vynecháš, nebude to moc vadit, ale víc ne.“

Začínalo to čím dál tím víc připomínat nějaký závazek.

Beoreg se mi poprvé podíval do očí, pohled měl náhle pronikavý. „Udržíš ho naživu?“

Měla jsem vycouvat. Měla jsem bratrům naposledy poděkovat za všechna ta komba (dvojitě pikantní) a vyprodučit je

k taxíku, který čekal na ulici. Místo toho jsem řekla: „Jasně že jo.“

Beoreg se rozzářil. „Výborně. A můžeš z něho péct. To bude super.“ Mrkl zpátky dolů. Podal mi misku s bledým obsahem. „Můžeš ho nakrmit rovnou. Poprvý.“

Vařečkou jsem nabrala moučnou kaši, chvíli ji držela nad pableskujícím chřtánem hrnku a pak ji pleskla dovnitř.

„Mám to míchat?“

„Jo, dokud se to všechno nesmísí.“

Bledá potrava v tmavém startéru připomínala vzhledem mramor a pak celá směs vybledla do rovnoměrně šedé. Míchala jsem a míchala, dokud Beoreg vlídně nepoznamenal, že už to stačí. Vzal si vařečku, v rychlosti ji opláchl ve dřezu a pak pečlivě uložil vedle misky a odměrky. „Tohle všechno si můžeš nechat.“

S něhou rodiče ukládajícího dítě ke spánku vrátil pokličku na hrnek.

Napadlo mě, co asi dalšího v té bedně mají. „A co pikantní polívka? Tu můžu uvařit taky?“

Beoreg se zatvářil rozpačitě. „Ta je složitější. Možná bych ti to mohl napsat. Moment.“ Vyžádal si pero, sehnul se k ledničce a na spodní okraj jejich menu napsal e-mailovou adresu. Bylo to stejné, hutné, jisté písmo, Beoregův rukopis. „Napiš mi.“

Bratři se vyštrachali z bytu, nastoupili do taxíku a mávali mi, i když se za nimi už zabouchly dveře. Pneumatiky zaskřípaly a taxík vyrazil do noci, odvážel je na letiště nebo na autobusové nádraží nebo, kdoví, možná k lodi čekající u nějakého osamělého mola.

V bytě pořád hrálo jejich cédéčko, sladce a smutně.

## SPARTÁNSKÉ TYČINKY

Pojďme si ujasnit, jak jsem na tom byla s vařením obecně.

Když jsem byla malá, nestravovali jsme se doma nijak zvláště. Vzpomínám si na hamburgery z Happy Mealů a smažené kuřecí kousky z mraženého polotovaru. Taký si vzpomínám na menu z restaurace Denny's, znali jsme ho i pozpátku. Vzpomínám si na kelímky s popcornem v kině. Kyblíky s popcornem k večeři.

Neměli jsme žádný štos receptů, žádné tradice, žádné chutě po předcích. Naši historii poznamenala spousta stěhování a řada dramát, příbuzenská linie byla přerušena víc než jednou, jak se to píše v takových těch hrůzných lékařských zprávách: kost byla roztržena na šesti místech. Když se naše rodina dávala dohromady, jídlo se vynechalo.

Byla tu však jedna výjimka. Moje babička Lois, po které mě pojmenovali, sice vařit neráčila — v tomhle ohledu to prostě byla matka mé matky —, ale při zvláštních příležitostech pekla chleba. Konkrétně tedy chicagský věžeňský bochník, směšně tvrdou a hustou, ale zřejmě výživnou hmotu, kterou se naučila vyrábět na brigádě ve velkopekárně zásobující illinoiské Oddě-

lení pro nápravná zařízení. V naší rodině byl chicagský vězeňský bochník takový vtip — chmurné překvapení často zabalené o Vánocích do krabice vybrané tak, aby připomínala hezký svetr nebo herní konzoli. Zdálo se, že babičce Lois ten chleba, opečený a namazaný, opravdu chutnal. My ostatní jsme si máslem mazali krajíce chleba z obchodu.

Nabídka obědů v jídelně na střední škole se pravidelně obměňovala, ale ujišťuju vás, že jsem ji nikdy nevyužila. Místo toho jsem jedla hranolky, hranolky, dvě porce hranolek. Hranolky tak dokonale křupavé, že se vedle nich mohly stydět i hranolky z fastfoodových řetězců, hranolky s křupavou slanou krustou, které se jedly po jedné, hranolky nejen konzumované, ale rozšířené taky jako společenské občerstvení: hranolky na usmířenou nebo jako symbol dvoření. Čtyři roky jsem do té jídelny chodila a nejedla nic než hranolky. Dospívající tělo je zázrak. Jak jsem z těch špalíčků spáleného škrobu mohla vydolovat dostatek vitamínů a minerálů, abych se uživila, a nejen uživila, ale abych rostla, rostla absurdně, o víc než patnáct centimetrů, a aby se mi zvětšila prsa a boky? Byla to nechutná strava. Teď si to uvědomuju. Před tím tělem se ale klaním.

Na vysoké mi chvíli trvalo, než jsem si uvědomila, že je to za mnou. V létě před prvním rokem ze mě univerzitní čtenářská výzva udělala vegetariána, což znamenalo, že věci, které jsem jedla, mě nikdy pořádně nezasytily. Vybavená kolejním jídelníčkem jsem jedla množství jídla odpovídající devíti porcím denně, všechno dohněda a křupavé. Od vegetariána byste asi čekali, že bude jíst zeleninu — to byste byli zklamaní. Na mém tácku se nikdy neobjevila ani hromádka něčeho zeleného.

V nejrůznějších pokojích na koleji jsem se se svou počítacovou partičkou prokousávala problémy a jedla u toho pizzy a takzvané Spartánské tyčinky — pojmenované podle školního maskota —, což byla v podstatě pizza bez rajčatové omáčky, kterou vynahrazovala větší a ještě větší dávka sýra a šupinky česnekového prášku, který štiplavě chemicky páčil.

Tak to bylo celé čtyři roky. Nakonec jsem se stala opuchlou karikaturou sebe samé. Na začátku posledního ročníku mi konečně došlo, že se něco pokazilo, že pubertální stroj už nefunguje a že moje tělo — zoufalé, dotlačené daleko za jakékoli rozumné výživové hranice — si zkrátka vytváří nové části ze soli. Pokusila jsem se své stravování zlepšit, ale jen zcela okrajově a bezradně. Přestala jsem si objednávat celé pizzy a začala kupovat rodinná balení hummusu. Mladé mrkve jsem jedla po kilech.

Později zpátky v Southfieldu jsem se trochu polepšila. Než jsem se stala jedlíkem číslo jedna v Kváskové kuchyni na Klementově, byla jsem pravidelným návštěvníkem salátového baru *Whole Foods* na West 10 Mile. V mých výtvorech obvykle převládaly krutony. Jednoho dne si do hnízdečka z listového salátu našel cestu kuřecí strips. A byl výborný. Tím skončilo to krátké a katastrofální období.

V San Francisku jsem přešla na Kejdu a moje lednička vypadala jako z nějakého sci-fi filmu, lesklé kartony jeden vedle druhého, doplňované co čtrnáct dní.

Tohle všechno jen abych řekla: chleba jsem nikdy v životě nepekla.



## KLUB LOIS

Vystoupala jsem na kopec za nemocnicí, abych se zúčastnila setkání klubu Lois.

Můžou se jiná jména pyšnit svými kluby? Rozhodně neexistuje žádný klub Rachel. Persefony možná svůj klub mají. My, nositelky jména Lois, taky. Opravdový. Má pobočky po celé zemi.

Moje babička Lois LaMotteová byla v Milwaukee členkou úplně prvního klubu Lois. Později, když se přestěhovala do Detroitu, aby byla blíž dceři a své vnučce jmenovkyni, potkala ve frontě v supermarketu další Lois a společně založily pobočku Metro Detroit. Inzerovaly to v novinách! Sama jsem se jako nemluvně účastnila jednoho z prvních setkání. Je z něho fotka, kterou mám doteď někde naskenovanou a uloženou, a na ní skupina šesti bělovlasých žen jménem Lois okolo zavinitého uzlíčku, který se taky jmenuje Lois, výrazy zamrzlé v potěšeném vrkání. Malý uzlíček Lois pláče.

Mám na ten klub jedinou vzpomínku, a to z doby, kdy mi bylo tak devět nebo deset let. Pamatuju si suchou květinovou

vůni domova něčí babičky a něco, co mi tehdy — nesmělému dítěti — připadalo jako zdrcující kakofonie smíchu: neutuchající hihňání. Stáhla jsem se do vedlejší místnosti, kde jsem si hrála na Nintendo DS. Jedna z Lois — netuším která — tam na mě narazila a dobrých deset minut se mi dívala přes rameno a tiše pozorovala mihotající se obrazovku.

Babička Lois zemřela, když mi bylo dvanáct, a v průběhu dospívání se mě matka vždycky jednou za pár let nenásilně zeptala, jestli nemám v plánu zúčastnit se nějakého klubového setkání. Neměla jsem. Bez babičky Lois? To jsem si neuměla představit. Tak jako tak si nejsem jistá, jestli bez ní detroitská pobočka vůbec přežila.

Takže mojí první myšlenkou po příjezdu do Kalifornie nebylo: *Měla bych si vyhledat místní klub Lois*. Nebyla to ani má druhá myšlenka, a dokonce ani třístá padesátá třetí. Odkaz mi poslala matka. „Nedávno jsem si vzpomněla na babiččín klub,“ napsala, „a podívej, co jsem našla.“ Byl to odkaz na stránku na webu klubu Lois, kde se psalo o existenci sanfranciské pobočky v Bay Area.

Do setkání s dalšími Lois bych asi nebyla nijak žhavá, kdybych celé dny netrávila s chladnými přízraky v General Dexterity. V porovnání s tím mi společnost několika dam ve středním věku se stejným jménem připadala dost lákavá.

Setkání probíhalo v tmavém šindelovém domě ve čtvrti plné zákrutů, do které vedla cesta skrytým schodištěm z Parnassus Avenue. Šla jsem pěšky od farnworthských schodů až k Edgewood Avenue do slepé uličky, kterou chránil eukalyptový háj pokrývající vrchol kopce.

Na dveřích byla ručně psaná cedule: *Vítej, Lois!*

Usmála jsem se. Bylo vidět, že ten, kdo to napsal, se sebou byl velmi spokojen. Oprávněně.

Dům byl veliký a hodně zabydlený, všechny poličky a plochy byly plné knih a krabic, zarámovaných fotek a starých pohlednic rozmístěných jako stanová městečka. Jestli existovala nějaká

škála prostorů, na jejímž jednom konci byl můj holobyt, tenhle dům představoval opačný pól. Každíčká plocha vyprávěla příběh. Dlouhý. S odbočkami.

Všechny Lois byly v jídelně plynule navazující na kuchyni. Kolem dlouhého stolu u širokého okna, ze kterého bylo vidět panoráma západního města — Golden Gate Park, za ním moji čtvrt, úplně vzadu neurčitý šedý pruh oceánu —, jich sedělo pět. Vlasy vybělené věkem jim v odpoledním světle zářily.

Jestli někdy budete uvažovat, jaký je rozdíl mezi metropolitním Detroitem a Bay Area v San Francisku, porovnejte jejich kluby Lois.

Hostitelka, kterou jsem si pojmenovala Lois z kopce, vlastnila dům od roku devatenáct set sedmdesát dva — neskutečně dlouhá doba. Kdysi při úpatí kopce provozovala obchod se sýry a její chutě nijak nepolevily: servírovala nám ten nejsmradlavější sýr, který mi kdy kdo na neformálním setkání nabídl. S různou měrou nadšení ho ukusovaly:

- Lois z Compaqu, která vedla marketingové oddělení firmy Compaq v dobách jejího největšího rozmachu. Její ruce překypovaly robustními náramky, všechny byly ze zlata a hromadily se jí na předloktí. Vypadala jako valkýra.
- Profesorka Lois, která vyučovala antropologii na sanfranciské univerzitě. Přes okno ukázala na špičky věží svatého Ignácia: „Na ten kopec šplhám už deset let.“ Byla hubená jako koza.
- Dokonalá Lois, jejíž oblečení mělo takový ten styl, kvůli kterému se na ulici zastavíte. Měla na sobě jezdecké kalhoty — a vypadala v nich dost sebejistě — a inkoustově modrou džínovou bundu, pro kterou by chladné přízraky z General Dexterity zabíjely. Doslova vraždily. „Nenoste ji v blízkosti stadionu,“ varovala jsem ji.
- Stará Lois, která si zasloužila lepší přezdívku, jenže — byla skutečně stará. Něco přes devadesát. Fyzicky jako