

7. Brudny świat luksusu

Mamy dzisiaj pełną rezerwację. Jeden z tych dni, kiedy jakaś okazja kalendarzowa może przyczynić się do podkręcenia obrotów w restauracji, bo dużo ludzi chce go uczcić. Dzień Kobiet jest jednym z takich momentów. Niesamowitym sukcesem okazały się wcześniej walentynki. Wypadały w piątek, a ten dzień nie sprzyjał jakoś zamawianiu stolików przez cały czas otwarcia lokalu. Umykało nam kilka południowych i popołudniowych godzin.

Zawsze mieliśmy z walentynkami pewien problem, bo często nasi stali klienci budzili się w przeddzień święta zakochanych i zdumionym głosem zadawali nam następujące pytanie:

- Jak to? Dla mnie nie znajdzie się stolik na dwie godzinki?

I co ja miałam zrobić? Odwołać rezerwację jakiegoś gościa, który dwa miesiące wcześniej ją zrobił, szykując się na niesamowity wieczór ze swoją dziewczyną? A z drugiej strony musiałam powiedzieć osobie, która bywa u nas bardzo często i zostawia mnóstwo pieniędzy, że jak przychodzi ważna okazja, to ona musi pałętać się po jakichś przypadkowych dla niej miejscach. Ech... tak źle, a tak jeszcze gorzej.

Myślałam, myślałam i... wymyśliłam. Walentynki rozciągnęliśmy na cały weekend. Szef się trochę krzywił, ale jak kilka dni później zobaczył zapelnioną książkę rezerwacji, to pyszczek mu się rozciągnął

w uśmiechu i pobiegł truchcikiem do kuchni wymyślać specjalne menu na ten dzień. Po weekendzie nie omieszkłam poinformować go o kwocie obrotu. Musiał przyznać, że miałam świetny pomysł, chociaż do chwalenia nas to on jest ostatni.

Wracając do Dnia Kobiet – ten sam numer nie przejdzie, za mała ranga wydarzenia, a i święto jakoś straciło na znaczeniu. Wyciągniemy z niego tyle, ile się da. Szef zapowiedział, że on i jego koledzy usiądą przy barze, a wszystkie stoliki mamy oddać gościom. Stwierdził, że zaprosi znajomych, żeby rozdawali paniom kwiaty i po prostu je zabawiali.

Nie wiem dlaczego, ale mam złe przeczucia.

Kilka godzin później w drodze do toalety widzę otwarte na oścież drzwi do naszego malutkiego pomieszczenia gospodarczego. Kiedy chcę je zamknąć, zauważam na stercie obrusów dilerkę z białym proszkiem, kartę kredytową i ucięty kawałek słomki do drinków. Wygląda to na stół biesiadny, tylko zamiast przekąsek jest coś innego do konsumpcji. Cisną mi się na usta tylko słowa uznane ogólnie za obelżywe, a szefa mam ochotę udusić gołymi rękami. Zamykam się od środka, bo chcę to wszystko uporządkować. Trochę proszku wytrzepałam z obrusów, ale co ja mam zrobić z tą torebką? Schować? Zabrać? Gdzie? Słomkę wyrzucam. Przekładam jeszcze uważnie stosik serwet, po jednej, i znajduję kolejny plastik, służący pewnie do zrobienia „ścieżki”. Dzięki tym kartom wiem, kto uczestniczył w biesiadzie.

Wkładam je do kasy. Oddam następnym razem, jak się delikwenci pokażą na obiedzie. Dzisiaj już są prawie nieprzytomni. Alkohol i narkotyki zrobiły z nich zombi. Mają strasznie blade twarze, przekrwione oczy, bełkoczą. Nie wiem, dlaczego te kobiety jeszcze chcą z nimi rozmawiać. Swoją drogą – ciekawe, co by powiedziała tak zwana opinia publiczna, gdybym ujawniła kilka nazwisk czołowych miejskich biznesmenów i ich upodobania jakiemuś dziennikarzowi. Panowie chyba nie zdają sobie sprawy z tego, jak takie informacje mogłyby „pomóc” ich konkurencji lub wrogom.

Z oddaniem kart nie musiałam długo czekać. Na drugi dzień zjawili się obaj.

– Coś pan u nas wczoraj zostawił – mówię, dyskretnie podając kartę jednemu z biznesmenów z pierwszych stron lokalnych gazet. Schował ją szybko, spuszczaając oczy. Ale „dziękuję” nie usłyszałam. No cóż... A czego ja się spodziewałam?

Szef pojawił się dopiero po kilku dniach, złość na niego już mi przeszła. Ale i tak mu się trochę oberwało. Nie darowałam sobie, żeby mu nie wytknąć jego niefrasobliwości.

– Ja wiem, że pół miasta wie, że dobrej koce nie odmawiasz! Ale mógłbyś chociaż drzwi za tyłkiem zamykać, a nie zostawiać wszystko na widoku! Pierwszy raz coś takiego miałam w ręku! Co ja miałam z tym zrobić, nie wiesz przypadkiem?

Stał i patrzył na mnie z miną psiaka przyłapanego na wylizywaniu śmietanki. Zero skruchy.

- Trzeba było się poczęstować. - Śmiał się jeszcze z moich połajanek.

- Trzeba wiedzieć, ile i jak się to zażywa! - złościłam się na niego dalej.

- Nie mów, że nie wiesz!

- Nie wiem! I nie będę się dowiadywać! Jak ja zacznę brać, to kto będzie tu pracował? - zapytałam retorycznie i odeszłam do swoich zajęć.

Zagadnęłam później szefa, jak on może zapraszać w takie miejsce swoich znajomych. W tym pomieszczeniu był akurat tego wieczoru straszny bałagan. Jak można stać i rozmawiać na jednym metrze kwadratowym w czterech, w sąsiedztwie brudnych kucharskich ubrań i śmierdzącej wody z mopem? Nie wstydzisz się przed kolegami takiego otoczenia?

Elita miasta, psia ich mać!

10. Siedem

Do muzycznych czwartkowych wieczorów szykuję się jak do wojny. Już na etapie produkcji myślę o wieczorze i przygotowuję większe ilości wszystkiego. Może być normalnie, ale może też być szaleństwo. Znoszę do lodówek w kuchni wszystko, co się da. Sprawdzam po kilka razy, czy niczego nie brakuje. Próbuję przewidzieć, na co goście będą mieli ochotę. Jeszcze raz sprawdzam. Dorabiam farsz, kroję więcej pomidorów, przynoszę z zamrażarki w podwórku lody, liczę burgery, układam ryby...

W czwartek czuć już w powietrzu zbliżający się weekend. Kręci się więcej ludzi. Pojawia się lekkie podekscytowanie. Zaczynają się umawiać, szykować na jutrzejsze imprezy. Dzisiaj to taki przedsmak. Jeszcze nie mogą zupełnie wrzucić na luz, bo jutro jednak trzeba wstać do pracy. Ale już zaraz, za chwileczkę będzie... piątek.

W czwartek więcej jest tych starszych gości, zwłaszcza turystów. Przychodzą posłuchać tradycyjnej irlandzkiej muzyki. Wieczorna zmiana personelu też się robi liczniejsza. Nie sprawdzałam wcześniej, z kim dziś pracuję, ale jak zobaczyłam skład, to zaśmiałam się w duchu. Goście dopisali, było co robić. Oj, było! Tylko ręce do pracy trafiły się dzisiaj prawie same lewe.

Pamiętacie pokolenie Y? Chłopak z dziewczyną, którzy pracą się raczej nie hańbią, i... on we własnej

osobie, czyli menadżer. Albo ich weźmie do galopu, ale będzie musiał sam wszystko robić – pomyślałam, jak zobaczyłam skład na dzisiejszy wieczór.

Ta dzisiejsza ekipa to nie przypadek.

Już jakiś czas temu nasza superwizorka Mary narzekała, że chciała, żeby za barem pracowała też jakaś dziewczyna, żeby było jej trochę lżej. W tym sensie, że dziewczyna bardziej zwraca uwagę na różne drobiazgi, o których panom się nawet nie śniło. Chodziło o tak zwaną kobiecą rękę – pamiętać o świecach, serwetkach, ładnie ustawić na półkach kieliszki do wina, robić pięknie wyglądające kawki i takie tam pierdoły. Niestety, dziewczyna okazała się totalnym leniem. Nie robiła absolutnie nic ponad to, co jej kazano, a kazać musiano za każdym razem, codziennie. Okazało się też, że to protegowana menadżera, czyli panienska może być z takich nie do ruszenia. Opowiedziałam więc w jakiejś rozmowie o sposobie, jaki sobie wymyśliłam przy pracy z takimi osobami. Renata mnie poparła i zbuntowałyśmy Mary. Mary długo się wahała (bo ona z tych, które muszą mieć robotę zrobioną), ale w końcu chyba miała dosyć i ustawiła odpowiednio grafik. Zobaczymy, może w tym przypadku to też zadziała – akcja pod tytułem „wpuszczenie na minę”.

Mówiłam o tym, jak to miałam kiedyś szefa, który – delikatnie mówiąc – był fanem kobiecych wdzięków. Co jakiś czas przyprował do restauracji jakieś dziewczę i przedstawiał je nam jako naszą pracownicę. „Pomoc zawsze się jakaś przyda” – mawiał. Skąd

on je brał? Nie wiem. Domyślałam się, że łowił w nocnych klubach. Dziewczyny na ogół nie umiały nic albo bardzo niewiele, do nauki i do pracy też się nie garnęły, bo robota w restauracji kojarzyła im się raczej z nieustanną zabawą i lanssem. Mało tego, niektórym z nich po jednej nocy spędzonej z szefem wydawało się, że są co najmniej współwłaścicielkami lokalu, i tak też się zachowywały. Próbowwały rządzić i wydawać mi polecenia. Nie bardzo było jak się pozbyć takiej dziewczyny, skoro zatrudnił ją sam szef, zwłaszcza gdy temu błogi uśmiech jeszcze z twarzy nie schodził, kiedy na nią patrzył. Musiałam to przeczekać, pilnując, by dziewczę naszych klientów do restauracji nie zraziło i za dużo nie nawywijało. Czasami było to strasznie trudne, bo panienka im mniej umiała, tym bardziej chciała się przy gościach pokazać.

Musiałam tylko zaczekać, aż do szefa przyjdą jacyś jego znajomi. Zwykle ja ich obsługiwałam, bo znałam ich upodobania i kulinarne gusty. Na początek pytałam, czego się napiją, szłam przygotować, a dziewczę wysyłałam z kartami, mówiąc, że szef chciał, żeby to koniecznie ona się nimi zajmowała, bo to są najważniejsi nasi goście. Dziewczęciu w to graj. Menu oczywiście nie znała, win zaproponować nie umiała, bo nawet nie wiedziała, jakie mamy, przyjęc zamówień i odpowiednio podać do kuchni kolejność starterów i dań głównych też ni w ząb. I to zwykle wystarczyło. Po takiej akcji szefowi otwierały się oczy, jego znajomi

też co nieco potrafili dołożyć od siebie, jak kelnerka wylała im coś na plecy.

Zasugerowałam, żeby przy następnym układaniu grafiku ustawić jakąś *busy* zmianę menadżera z tą nową pracownicą, no i wtedy albo dziewczyna dowie się, po co przychodzi do pracy, albo menadżer zobaczy, że ona się nie nadaje, jak będzie musiał wszystko zrobić sam. Bo dopóki inni za nią wszystko robią, to nic złego właściwie się nie dzieje. Skoro wszystko jest w porządku, to po co to zmieniać, prawda?

Dzisiaj miał nastąpić ten wielki dzień. Chwilami nawet żal mi było chłopiny, bo prawie był gotów się sklonować. Dziewczyna za to miała czas na wszystko, oprócz pracy oczywiście – jadła, piła i bez przerwy przeglądała Facebooka, nie wypuszczając smartfona z dłoni.

Ale takiego scenariusza na zakończenie chyba bym nie wymyśliła. Menadżer przyszedł do kuchni, gdy już kończyłam ją sprzątać, i zapytał, czy nie zostanę dłużej, żeby pomóc mu w barze.

- Ja?! - odpowiedziałam zdumiona.

Jednocześnie wzrokiem wskazałam dziewczę, które zaszyło się w kącie kuchni. Podczas naszej krótkiej wymiany zdań nawet nie oderwała oczu od ekranu telefonu.

- Ja mam zostać po dwunastu godzinach swojej roboty, siódmego dnia pracy non stop, przy czym jutro rano znowu muszę się stawić na dziesiątą przed bardzo ciężkim weekendem, bo panienka w czasie swojej zmiany siedzi i nic nie robi?! A przepraszam

bardzo, to za karę czy w nagrodę spotkało mnie takie wyróżnienie?

Moje spojrzenie musiało mówić wszystko, bo menadżer sam sobie odpowiedział, że nie zostanę.

Zapalnik miny został odbezpieczony. Wybuch to tylko kwestia czasu.

Są takie dni, że słaniamy się ze zmęczenia pod koniec wieczoru i sprzątanie idzie nam jak po grudzie. To wyczerpanie widać na twarzach i w ruchach – ręce nie chcą słuchać, nogi nie chcą chodzić, wszystko nas boli. Oglądamy się jedno na drugiego, że może ktoś coś zrobi za mnie... Ale nie ma tak dobrze. Wszystkie lodówki i półki z napojami muszą być wypełnione po ostatnią butelkę, wszystkie kosze opróżnione i umyte, każdy stolik wytarty, każdy przybornik z sosami uzupełniony. Marzymy o tym, by wrócić do domu, odkleić ubrania od spoconego ciała, wejść pod prysznic i mieć siłę, by dowlec się do łóżka. I zasnąć. Tak od razu. Ale sen nie przychodzi na zawołanie. O nie! Najpierw trzeba odpocząć. Po skończonej zmianie jeszcze przez dwie albo trzy godziny napięcie powodowane przez ciągłą presję czasu, hałas i stres nie pozwala nie analizować przeżytych sytuacji. Trzeba jakoś zająć swoje myśli, skierować je gdzie indziej. Obejrzeć film, poczytać książkę, przejrzeć Internet. Najgorsze, co można zrobić, to sięgnąć po alkohol. Ci, co tak robią, wcześniej czy później się uzależniają. Zbyt często to widziałam, by zaprzeczyć, że alkoholizm jest chorobą zawodową nas – gastronomów.

Mamy to „nieszczęście”, że w pobliżu jest stadion. Drugim „nieszczęściem” jest to, że lokalna drużyna piłkarska zakwalifikowała się w ubiegłym roku do pierwszej ligi angielskiej. I teraz te wszystkie pierwszoligowe Manchestery, Liverpoole i inne Arsenaly przyjeżdżają co drugą sobotę rozegrać mecze, a za

nimi ciągną oczywiście ich kibice. Tysiące kibiców. Ale jak byli w drugiej lidze, to było właściwie to samo, więc dla mnie to żadna różnica.

Kibice zaczynają okupować wszystkie lokale z jedzeniem i piciem na kilka godzin przed meczem. Przed każdym pubem w mieście stoi policja gotowa w każdej chwili do interwencji. W środku, przy drzwiach dużo wcześniej zaczynają swoją pracę nasi pubowi ochroniarze. Co jakiś czas przez lokal przejdą się policjanci, przyglądając się ludziom i wyłapując co agresywniejsze komentarze. Rozładowują atmosferę – gawędzą z kibicami, żartują, rozdają mapki z zaznaczoną drogą na stadion. Ogólnie panuje bardzo przyjacielska i miła atmosfera. Ale my gdzieś z tyłu głowy mamy nieustannie świadomość, że sytuacja w każdej chwili może wymknąć się spod kontroli. Dzień wcześniej, podczas wieczornego sprzątanego po zamknięciu, całe szkło w barze zostało zamienione na plastikowe szklanki i kieliszki. Obsada personelu jest podwójna, ale nawet potrójna miałaby co robić, tylko po prostu nie zmieści się za barem i w kuchni. W pubie tłumy. Kibice, posilani kolejnymi piwami, zaczynają śpiewać swoje wojenne futbolowe pieśni przerywane różnymi okrzykami, mającymi zachęcić ich drużyny do walki i zdobywania kolejnych goli. To, że mecz dopiero za dwie godziny, stadion dwa kilometry dalej, a ich ukochana drużyna jeszcze nie dotarła nawet do stadionowej szatni, zupełnie im nie przeszkadza. Śpiewają, jakby byli na stadionie. Co

ja mówię – po prostu drą mordy. Raz nawet odpalili race i włączyli nasze alarmy przeciwpożarowe. Hałas w pubie jest taki, że muszę krzyczeć do ucha gościom, żeby mnie usłyszeli.

O ile jeszcze w części restauracyjnej można się całkiem swobodnie poruszać, roznosząc talerze z daniami, o tyle w przestrzeni przy barze jest to naprawdę utrudnione. Ale jeżeli ktoś zamówił coś do jedzenia, to trzeba mu to jedzenie zanieść. Przemieszczanie się w tym tłumie, z gorącymi talerzami w dłoniach to naprawdę wyższa szkoła jazdy. Potem trzeba jeszcze raz wejść w ten tłum, by sprzątnąć puste naczynia. No i oczywiście na bieżąco zbierać szklanki i kieliszki i wyciągać je z różnych kątów, wycierać stoły, podnosić śmieci.

Na początku futbolowa sobota mnie przeraziła. Myślałam, że w gastronomii widziałam już wszystko, ale taka ilość ludzi była dla mnie prawdziwym wyzwaniem. Całe szczęście, że na szok nie miałam za dużo czasu. Po pierwszym „O cholera jasna!” trzeba było po prostu ostro wziąć się do roboty i działać, biegać, nosić, sprzątać, sprawdzać, pilnować i reagować. I nie zapomnieć oddychać, by nie dopuścić do siebie lęku i stresu.

Widzieliście zapewne kiedyś na wojennych filmach amerykańskich, jak dowódca krzyczy „Go! Go! Go!”, a żołnierze co sekundę wybiegają, by stoczyć walkę z bronią gotową do strzału. Dokładnie tak wygląda to w naszym pubie. Wpadam do kuchni, rzut

oka na ekran, zapamiętanie numeru stolika, talerze w dłoń i wypad na salę. Powrót do kuchni, talerze w dłoń, wypad na salę. Tylko żeby się nie pomylić, bo nie ma czasu na naprawę pomyłek. Kucharze też bardzo skupieni na ekranie i na kolejnych ruchach do wykonania. Rozwalenie im schematu poprzez poproszenie o zrobienie nadprogramowego dania czy wymianę jakiegoś składnika na talerzu doprowadzi ich do furii, którą będę musiała przyjąć na klatę. A po co nam wszystkim dodatkowy stres? Tak samo pracują barmani. Wysłuchanie zamówienia klienta, nabicie na gastro, pieniądze do kasy, nalanie piwa, podanie, następny proszę. I tak non stop przez kilka godzin.

Dwie rzeczy nie przestają mnie w soboty futbolo-
we dziwić. Pierwsza to klienci, którzy widząc, jakie jest obłożenie gości w lokalu, robią awantury, bo czekają na posiłek dłużej niż nasze przepisowe dziesięć minut. A druga to benefitowe mamuśki z małymi i całkiem malutkimi dziećmi w wózkach, pchające się i usiłujące przejechać przez główną salę w pubie. Tak, tak... przez ten ryczący, pijany tłum naładowanych adrenaliną facetów, których nieodpowiedni okrzyk kibiców przeciwnej drużyny może doprowadzić do tego, że sytuacja wymknie się spod kontroli i zdemolują lokal. Wiele razy zastanawiałam się, czy ta kobieta naprawdę, ale to naprawdę musi z tymi maluszkami wybierać akurat nasz pub w czasie, gdy szaleją u nas kibice... Jest tyle innych, spokojniejszych miejsc, kawiarni i piekarni w promieniu kilkudziesięciu

metrów, w których można zjeść i się napić. Zaprawdę powiadam wam – nie mogę tego zrozumieć.

Na pół godziny przed meczem pub pustoszeje. I dopiero teraz widać, jakie pobojoywisko zostawili po sobie nasi goście. Pomimo naszego ciągłego sprzątania bałagan jest okropny. I teraz wszyscy, absolutnie wszyscy rzucamy się, by to ogarnąć. Mamy na to jakieś dziesięć do piętnastu minut, bo za chwilę, już za momencik, zaczną do nas walić tłumy na normalne sobotnie obiady po zakupach, towarzyskie spotkania znajomych i zwykle upijanie się.

A potem już jest normalnie, jak w każdy taki dzień. Ludzie przychodzą coś świętować, spotkać się ze znajomymi, upić się na zakończenie pracowitego i stresującego tygodnia. Po meczu kibice wracają, ale nie ma ich już aż tylu i są spokojniejsi. Chyba są zachrypnięci i nie mają siły.

O północy jesteśmy wszyscy wykończeni. Kiedy słysząc gong zwiastujący koniec sprzedaży, robimy sobie kilka minut przerwy. Ci, co palą, wymykają się na papierosa, inni stoją z kubkami kawy lub herbaty w dłoniach, rozmawiając. Ja zwykle idę do jakiejś Polki na ploteczki. Omawiamy sobie jakieś zachowanie, awanturę z klientem czy wydarzenie ze swojego prywatnego życia. Jak nie ma akurat na zmianie żadnej Polki, siadam w kąciку na te kilka minut. I zawsze później żałuję, że usiadłam, bo z wielkim trudem udaje mi się wstać. Przedemną jeszcze dwie godziny pracy. Trzeba pub zostawić gotowy do otwarcia o siódmej rano.

Mamy ochotę wyjść i nigdy więcej tu nie wracać.

Ale wrócimy tu znów na drugi dzień. I będziemy pracować przez kolejny miesiąc i rok. Bo szmer rozmów i śmiech gości, pokrzykiwania na siebie personelu w chwilach największego napięcia i stresu, sącząca się muzyka, uderzanie sztućców o talerze, pobrzękiwanie szkła i odgłos nalewania wina to dla nas najpiękniejsze dźwięki świata.