# Na końcu długiego stołu

*Z miejsca przy stole do miejsca w czyimś życiu*



Laura Bellini

# Na końcu długiego stołu

## Z miejsca przy stole do miejsca w czyimś życiu

Laura Bellini

ROMANS

ISBN: 9788384903391

ALL-IN Rafał Płonkowski



# SPIS TREŚCI

INTRO ..... 4
Rozdział 1 - Warunki przy jednym stole..... 11
Rozdział 2 - Smak zaufania ..... 23
Rozdział 3 - Gdy pęka porcelana ..... 35
Rozdział 4 - Po godzinach..... 46
Rozdział 5 - Prawo do odmowy..... 57
Rozdział 6 - Między jednym oddechem a drugim ..... 67
Rozdział 7 - To, czego nie powiedzieliśmy ..... 79
Rozdział 8 - Tam, gdzie nie trzeba udawać ..... 89
Rozdział 9 - Dwanaście miejsc, jedna decyzja..... 99
Rozdział 10 - Miejsce dla dwojga ..... 110
Rozdział 11 - Poranek bez pośpiechu .....120
Rozdział 12 - Cena dobrego pomysłu.....130
Rozdział 13 - Cudze oczekiwania ..... 141
Rozdział 14 - Prawda ma swój ciężar .....152
Rozdział 15 - Obietnica złożona za dwoje .....163
Rozdział 16 - Puste miejsce.....175
Rozdział 17 - Własnymi rękami .....185
Rozdział 18 - Cena odzyskanej wolności .....195
Rozdział 19 - To, co naprawdę należy do nas..... 206
Rozdział 20 - Miejsce przy stole, miejsce w życiu..... 217

# INTRO

Pierwsze krzesło ustawiłam dokładnie trzydzieści centymetrów od ściany. Drugie trochę bliżej stołu, bo jedna z desek podłogowych była nierówna i nie chciałam, żeby ktokolwiek chwiał się podczas kolacji. Przy trzecim zatrzymałam się na dłużej. Nie dlatego, że coś było z nim nie tak. Po prostu nie mogłam zdecydować, czy powinnam postawić je naprzeciwko okna, czy zostawić pomiędzy dwoma pozostałymi.

Wiedziałam, że to absurdalne. Miałam trzydzieści sześć lat, własną pracownię ceramiczną, kredyt na piec, którego miesięczna rata przypominała mi o sobie skuteczniej niż budzik, i właśnie zastanawiałam się nad ustawieniem krzesła, jakby od tego zależała moja przyszłość.

W pewnym sensie zależała.

Długi dębowy stół zajmował niemal całą środkową część pracowni. Kupiłam go od stolarza spod Świdnicy, który przez pół godziny przekonywał mnie, że blat jest zbyt ciężki dla jednej kobiety. Nie zamierzałam przecież nosić go sama, ale spodobało mi się, że wyglądał na przedmiot, którego nikt nie zdoła łatwo przesunąć. Po latach pracy przy cudzych zamówieniach potrzebowałam czegoś stałego. Miejsca, w którym to ja decydowałabym, co powstaje, kto przychodzi i kiedy można wreszcie zamknąć drzwi.

Za oknami listopadowy deszcz rozmywał widok na wzgórza. Stara ceglana pracownia stała na obrzeżach niewielkiej miejscowości niedaleko Wałbrzycha. Kiedyś mieścił się tu warsztat stolarski. Teraz pachniało gliną, drewnem, rozgrzanym piecem i odrobiną rozmarynu, który suszyłam nad kuchennym blatem.

Ustawiłam na stole ostatni talerz. Miał nieregularny brzeg i szkliwo w kolorze ciemnego wina. W świetle lampy jego powierzchnia wydawała się niemal aksamitna.

Właśnie takich rzeczy chciałam tworzyć więcej.

Nie naczyń zamawianych po sto identycznych egzemplarzy. Nie eleganckich kompletów, które miały dobrze wyglądać w katalogach. Chciałam tworzyć ceramikę, której ktoś dotknie przed pierwszym kęsem, czując ciężar czarki i zauważając nierówną linię brzegu. Chciałam widzieć, jak moje przedmioty stają się częścią prawdziwych spotkań.

Dlatego wymyśliłam kolacje.

Dwanaście miejsc przy jednym stole. Raz w miesiącu. Proste jedzenie przygotowywane na miejscu, rozmowy bez pośpiechu, naczynia powstające specjalnie na każdy wieczór. Pierwsza kolacja miała odbyć się za trzy tygodnie.

Na liście gości było już dziewięć nazwisk.

Brakowało tylko kucharza.

Telefon zawibrował na parapecie.

— Apolonia, błagam, odbierz — powiedziała Marta, zanim zdążyłam się przywitać.

Moja przyjaciółka miała talent do rozpoczynania rozmów od środka wydarzeń.

— Jeśli dzwonisz w sprawie krzeseł, mam już wszystkie.

— Dzwonię w sprawie człowieka, który może cię uratować.

— Nie potrzebuję ratunku.

— Potrzebujesz kogoś, kto ugotuje kolację dla dwunastu osób, nie spali twojej kuchni i nie zażąda połowy przychodów.

Przesunęłam palcem po brzegu talerza.

— To akurat prawda.

— Nazywa się Wawrzyniec Maj. Czterdzieści jeden lat, bardzo dobry kucharz, pracował we Wrocławiu. Teraz robi własne rzeczy. Rozmawiałam z nim. Jest zainteresowany.

— Co oznacza "zainteresowany"?

— Oznacza, że za piętnaście minut będzie u ciebie.

Wyprostowałam się.

— Marta.

— Zanim zaczniesz, uprzedzam, że wysłałam mu twój projekt. Tylko ten krótki opis, który sama przygotowałaś.

— Miałaś najpierw ze mną porozmawiać.

— Próbowałam przez cztery dni. Za każdym razem mówiłaś, że świetnie sobie radzisz.

Spojrzałam na dziewięć zapisanych nazwisk przypiętych do tablicy korkowej.

— Bo sobie radzę.

— W takim razie potraktuj to jako rozmowę z człowiekiem, który chce cię poznać zawodowo.

— Nie lubię niespodzianek.

— Wiem. Dlatego uprzedziłam cię o piętnaście minut.

Rozłączyła się, zanim zdążyłam odpowiedzieć.

Stałam przez chwilę nieruchomo, z telefonem w dłoni. Od sześciu miesięcy budowałam to miejsce według własnego pomysłu. Każda decyzja była moja, od koloru ścian po rodzaj drewna na półkach. Nawet kiedy brakowało pieniędzy, satysfakcję dawała mi świadomość, że nie muszę nikogo przekonywać.

Teraz miał wejść obcy mężczyzna i zacząć mówić o jedzeniu, którego nie umiałam przygotować na takim poziomie, jakiego oczekiwałam od tych wieczorów.

Nie lubiłam zależeć od cudzych umiejętności.

Zwłaszcza kiedy były mi naprawdę potrzebne.

Zdążyłam schować karton po ostatniej dostawie szkliwa, umyć ręce i poprawić włosy związane niedbale na karku, zanim usłyszałam pukanie.

Otworzyłam drzwi.

Mężczyzna stojący na progu miał ciemny płaszcz, wilgotne włosy i papierową torbę w jednej dłoni. Nie wyglądał jak ktoś, kto przyszedł zaprezentować swoje osiągnięcia. Raczej jak człowiek wracający z targu, który po drodze zdecydował się sprawdzić, czy pod wskazanym adresem rzeczywiście istnieje pracownia.

— Apolonia Kłos? — zapytał.

— Tak.

— Wawrzyniec Maj. Marta twierdzi, że potrzebuje pani kucharza.

— Marta czasem myli potrzebę z własnym entuzjazmem.

Uśmiechnął się lekko.

— Znam to. Powiedziała mi, że koniecznie muszę zobaczyć pani stół.

Przesunęłam się, wpuszczając go do środka. Zdjął płaszcz, starannie strzepnął wodę z rękawów i dopiero wtedy rozejrzał się po pomieszczeniu.

Nie spojrzał najpierw na piec ani na półki pełne ceramiki.

Popatrzył na nakryty stół.

— Dwanaście miejsc? — zapytał.

— Dokładnie.

Podszedł bliżej. Zatrzymał się przy końcu blatu, gdzie postawiłam pojedynczą czarkę z niedokończonej jeszcze kolekcji.

— Ładne — powiedział.

— Dziękuję.

Podniósł czarkę, ale najpierw spojrzał na mnie, prosząc wzrokiem o pozwolenie. Skinęłam głową. Obrócił naczynie w palcach, sprawdził ciężar i ułożył je w dłoni tak naturalnie, jakby używał podobnych przedmiotów codziennie.

— Nie chodzi tylko o wygląd — zauważył. — Dobrze leży. Ktoś będzie chciał trzymać ją dłużej, niż potrzeba.

To było pierwsze zdanie tego wieczoru, które mnie zaskoczyło.

— O to mi chodziło — odpowiedziałam.

— W takim razie może jednak się dogadamy.

Postawił czarkę dokładnie tam, skąd ją wziął.

Dopiero wtedy zauważyłam, że nie spieszy się z przedstawianiem własnych pomysłów. Patrzył uważnie, jakby próbował zrozumieć miejsce, zanim cokolwiek zaproponuje. Miał spokojny, niski głos i drobne zmarszczki przy oczach, które pogłębiały się, gdy się uśmiechał. Nie był typem mężczyzny, który natychmiast zajmuje całą przestrzeń. A jednak jego obecność zmieniła coś w pomieszczeniu.

— Co pan przyniósł? — zapytałam, wskazując torbę.

— Chleb. Ser. Gruszki.

— Na rozmowę kwalifikacyjną?

— Raczej na rozmowę przy stole. Nie lubię rozmawiać o jedzeniu na pusty żołądek.

Roześmiałam się, zanim zdążyłam zdecydować, czy chcę okazać mu sympatię.

Wyjął niewielki bochenek, dwa kawałki sera i kilka dojrzałych gruszek. Ułożył wszystko na desce, którą mu podałam. Kiedy sięgał po nóż, zatrzymał dłoń.

— Mogę?

— Proszę.

Kroił chleb bez pośpiechu, oszczędnymi ruchami. Nie próbował robić z tej prostej czynności przedstawienia. Podał mi pierwszą kromkę z serem i cienkim plasterkiem gruszki.

Spróbowałam.

Smak był delikatny, słony i słodki jednocześnie. Zwyczajny, a jednak nieoczekiwanie wyrazisty.

— Dobre — przyznałam.

— To dobrze. Na razie nie mam nic bardziej przekonującego.

Usiadł dopiero wtedy, kiedy wskazałam mu krzesło. Wybrał to na końcu stołu, przy oknie. Miejsce, które przez cały dzień zostawiałam puste, nie wiedząc, czy w ogóle powinno się tam znaleźć.

— Marta wspomniała, że ma pani bardzo dokładny plan — powiedział.

— Mam.

— Chętnie go poznam. Ale zanim zaczniemy, chciałbym wiedzieć jedną rzecz.

Odstawiłam czarkę.

— Jaką?

— Czy ten stół ma służyć pani pomysłowi, czy ludziom, którzy przy nim usiądą?

Nie spodobało mi się to pytanie. Nie dlatego, że było niegrzeczne. Przeciwnie, zostało zadane spokojnie, bez najmniejszej prowokacji. A jednak dotknęło czegoś, czego nie umiałam od razu nazwać.

— Jedno nie wyklucza drugiego — odpowiedziałam.

— Mam taką nadzieję.

Za oknem deszcz przybrał na sile. Wawrzyniec odłamał kawałek chleba i czekał na moją odpowiedź, jakby naprawdę miała dla niego znaczenie.

Patrzyłam na mężczyznę, którego nie zamierzałam zapraszać, i na krzesło, które jeszcze godzinę wcześniej chciałam odsunąć pod ścianę.

Po raz pierwszy od dawna poczułam, że ktoś może zobaczyć w moim planie coś, czego ja sama jeszcze nie dostrzegałam.

I właśnie to wydało mi się niebezpieczne.

Bo jeśli pozwolę mu zostać przy tym stole, czy będę umiała zrobić dla niego miejsce również tam, gdzie dotąd nikogo nie wpuszczałam?

# Rozdział 1 - Warunki przy jednym stole

Następnego ranka znalazłam na dębowym blacie kartkę zapisaną charakterystycznym, lekko pochylonym pismem Wawrzyńca.

„Dwanaście osób. Jedna kolacja. Żadnych gości, którzy czują się mniej ważni od talerzy".

Pod spodem dopisał numer telefonu i krótkie zdanie: „Jeśli nadal chcesz porozmawiać o współpracy, będę w czwartek o dziesiątej".

Był czwartek, dziewiąta siedemnaście.

Zastanawiałam się, czy traktować to jako przejaw pewności siebie, czy zwykłe niedopatrzenie. Wawrzyniec wyszedł poprzedniego wieczoru późno, po niemal dwóch godzinach rozmowy, podczas której zdążyliśmy pokłócić się o liczbę dań, temperaturę talerzy i sens podawania jedzenia na ceramice, którą goście mogliby kupić. Nie ustaliliśmy jednak niczego ostatecznie. Powiedziałam tylko, że muszę przemyśleć jego propozycje.

Najwyraźniej uznał, że przemyślenie zajmie mi jedną noc.

Telefon zawibrował, zanim zdążyłam zdecydować, czy do niego zadzwonić.

„Mogę przywieźć warzywa do próby. Potrzebuję tylko potwierdzenia, że nie wyrzucisz mnie za drzwi".

Uśmiechnęłam się mimo woli.

„Nie obiecuję. Przyjedź o dziesiątej".

Odpowiedział niemal natychmiast.

„Zaryzykuję".

Odłożyłam telefon i rozejrzałam się po pracowni. W świetle poranka wszystko wyglądało inaczej niż podczas jego pierwszej wizyty. Na stołach roboczych leżały niedokończone misy, przy zlewie schły pędzle, a przez uchylone drzwi magazynu widać było kartony pełne gliny. To nie było miejsce przygotowane do przyjmowania klientów. To było moje miejsce, z całym nieporządkiem, wysiłkiem i niedoskonałościami, których nie zamierzałam przed nikim ukrywać.

O dziesiątej dokładnie usłyszałam samochód.

Wawrzyniec wszedł z dwiema skrzynkami warzyw. Miał na sobie ciemny sweter, podwinięte rękawy i buty, na których pozostały ślady błota. Nie wyglądał na człowieka szczególnie przejętego tym, że po raz drugi przekracza próg miejsca należącego do kobiety, która jeszcze nie zdecydowała, czy chce z nim pracować.

— Dzień dobry, Apolonia — powiedział.

Zatrzymałam się przy stole.

— Przeszliśmy na imiona?

— Wczoraj powiedziałaś mi, że nie lubisz, kiedy ktoś mówi do ciebie „pani Kłos”. Uznałem, że warto zapamiętać.

Nie miałam gotowej odpowiedzi. Rzeczywiście mu to powiedziałam. Pamiętał również, że nie znosiłam pietruszki dodawanej do wszystkiego wyłącznie dla koloru. Trudno było mi zdecydować, czy taka uważność jest ujmująca, czy niebezpieczna.

— A jeśli nie zapamiętałam, że pozwoliłam ci mówić do siebie po imieniu?

— Mogę zacząć od początku.

— Nie trzeba.

Ustawił skrzynki na wolnym blacie i wyjął z nich marchew, seler, buraki oraz kilka niewielkich dyni.

— Chciałbym sprawdzić, jak twoje naczynia zachowują się z gorącym jedzeniem.

— Moje naczynia zachowują się bardzo dobrze.

— Wierzę. Chcę wiedzieć, jak zachowuje się jedzenie.

Podeszłam do stołu i wyjęłam przygotowany wcześniej segregator. Miałam w nim rozpisany harmonogram pierwszej kolacji, przykładowe menu, kosztorys i projekt zaproszeń. Wykonanie tych materiałów zajęło mi więcej wieczorów, niż chciałam przyznać.

— Zanim zaczniemy cokolwiek gotować, musimy ustalić zasady — powiedziałam.

Wawrzyniec spojrzał na segregator, potem na mnie.

— Brzmi poważnie.

— Bo traktuję to poważnie.

— Ja również.

Otworzyłam pierwszą stronę.

— Kolacje będą odbywać się tutaj. Dwanaście osób, raz w miesiącu. Jedno wspólne menu, bez przypadkowych zmian w ostatniej chwili. Każde spotkanie będzie związane z inną kolekcją ceramiki. Goście dostaną możliwość poznania procesu powstawania naczyń i kupienia wybranych przedmiotów.

— A jedzenie?

— Oczywiście będzie ważne.

— Nie zapytałem, czy będzie ważne. Zapytałem, jakie będzie miało miejsce.

Podniosłam wzrok.

— Nie rozumiem.

Oparł dłonie na krawędzi stołu, zachowując między nami wygodną odległość.

— Jeśli zapraszasz ludzi na kolację, jedzenie nie może być wyłącznie sposobem pokazania ceramiki. Ludzie przychodzą głodni. Przynoszą swoje historie, oczekiwania, czasem zły dzień. Muszą dostać coś więcej niż dobrze zaprojektowaną ekspozycję.

Poczułam znajomą potrzebę obrony. Przez wiele lat słyszałam od klientów, że moje przedmioty są zbyt proste, zbyt nieregularne albo niewystarczająco eleganckie. Teraz ktoś sugerował, że nawet we własnej pracowni mogę uczynić z nich jedynie dekorację.

— Nie robię ekspozycji — odpowiedziałam chłodno. — Chcę stworzyć doświadczenie, którego nie znajdzie się w restauracji.

— W takim razie chcemy podobnych rzeczy.

— Nie brzmi to w ten sposób.

— Bo zaczęliśmy od tego, kto ma kontrolować szczegóły, zamiast od tego, co chcemy dać gościom.

Zamknęłam segregator.

— Wawrzyniec, znam cię od wczoraj. Nie mogę oddać ci połowy przedsięwzięcia tylko dlatego, że potrafisz zrobić dobre kanapki.

Roześmiał się cicho.

— Były aż tak dobre?

— Nie zmieniaj tematu.

Spoważniał.

— Nie proszę o połowę twojej pracowni. Proszę o odpowiedzialność za własną pracę. Jeśli mam przygotowywać jedzenie, potrzebuję swobody komponowania menu i prawa powiedzenia, że jakiś pomysł nie zadziała.

— A jeśli nie zgodzę się z twoją oceną?

— Porozmawiamy. Ty znasz ceramikę, ja kuchnię. Nie musimy udawać, że każde zna się na wszystkim.

W jego głosie nie było protekcjonalności. To irytowało mnie bardziej, niż gdyby próbował mnie zdominować. Łatwiej byłoby odmówić człowiekowi aroganckiemu. Wawrzyniec natomiast mówił spokojnie, a jego argumenty miały sens.

Przez chwilę obserwowaliśmy się ponad stołem.

— Mam jeden warunek — powiedział w końcu.

— Tylko jeden?

— Na początek.

Skrzyżowałam ręce.

— Słucham.

— Podczas kolacji nikt nie będzie traktowany jak potencjalny klient sklepu. Jeśli ktoś zainteresuje się naczyniami, świetnie. Ale nie chcę, żebyś przerywała rozmowę o jedzeniu, żeby opowiedzieć o cenie talerza.

— Nie zamierzam nikomu niczego wciskać.

— Wierzę ci. Chcę tylko, żebyśmy oboje wiedzieli, gdzie przebiega granica.

Przez moment miałam ochotę odpowiedzieć, że granicę w mojej pracowni wyznaczam wyłącznie ja. Zamiast tego

otworzyłam segregator i dopisałam jego warunek na marginesie.

— Dobrze. Ale w takim razie ja też stawiam warunek. Nie zmieniasz charakteru wydarzenia bez rozmowy ze mną. Żadnego dodatkowego nakrycia, żadnych sponsorowanych produktów, żadnego rozszerzania liczby gości, bo ktoś ważny chce przyprowadzić znajomych.

Wawrzyniec skinął głową.

— Uczciwie.

— I żadnych restauracyjnych sztuczek.

— Co rozumiesz przez sztuczki?

— Dym, pianę, trzy listki na ogromnym talerzu i opowiadanie przez pięć minut, dlaczego porcja jest taka mała.

Przyglądał mi się przez chwilę, a potem roześmiał się naprawdę.

— W takim razie dobrze trafiłaś. Nie cierpię tłumaczyć ludziom, dlaczego mają być głodni.

Jego śmiech zmienił atmosferę. Zauważyłam, że rozluźniłam ramiona. Nie znaczyło to, że przestałam uważać, ale po raz pierwszy dopuściłam myśl, że rozmowa może prowadzić do czegoś więcej niż wzajemnego przekonywania się o własnej racji.

Przenieśliśmy się do kuchennej części pracowni. Wawrzyniec poprosił o dwa naczynia, nóż i dostęp do piekarnika. Nie komentował wyposażenia, choć wiedziałam, że daleko mu do profesjonalnej kuchni. Sprawdził temperaturę pieca, obejrzał blat i zapytał, gdzie trzymam sól.

— Po lewej stronie, w szafce — odpowiedziałam.

Otworzył właściwe drzwiczki bez dalszych pytań.

— A dlaczego wybrałaś burgund? — zapytał, wskazując talerze.

— Bo przypomina mi glinę po pierwszym wypaleniu. Jeszcze zanim wszystko zostanie przykryte szkliwem.

— Czyli nie chodzi o wino?

— Nie wszystko musi dotyczyć jedzenia.

— To prawda.

Jego odpowiedź była tak zwyczajna, że spojrzałam na niego podejrzliwie.

— Nie zamierzasz się spierać?

— Nie w każdej sprawie.

Pracował sprawnie. Kroił warzywa, układał je na blasze, mieszał oliwę z solą i ziołami. Po pewnym czasie podał mi łyżkę, prosząc, żebym spróbowała przygotowanego sosu.

Był zbyt kwaśny.

Powiedziałam mu to bez ogródek.

— Wiem — odpowiedział. — Chciałem zobaczyć, czy zauważysz.

— Testujesz mnie?

— Sprawdzam, jak rozmawiasz o czymś, co ci nie odpowiada.

— Mogłeś po prostu zapytać.

— Wtedy powiedziałabyś, że zawsze jesteś szczera.

Oddałam mu łyżkę.

— Zaczynam rozumieć, dlaczego prowadzisz własną działalność.

— Bo trudno ze mną wytrzymać?

— Bo nikt rozsądny nie chciałby być twoim przełożonym.

Spojrzał na mnie z uznaniem.

— To akurat słyszałem już kilka razy.

Kiedy warzywa się piekły, rozłożyliśmy na stole próbne nakrycia. Wawrzyniec przesuwał talerze, sprawdzał odległości i przyglądał się światłu padającemu na szkliwo. W pewnym momencie zdjął z blatu jeden z moich największych półmisków.

— Ten zostawmy na środek.

— Dlaczego?

— Bo będzie zmuszał ludzi do podawania sobie jedzenia.

— A jeśli ktoś nie lubi dzielić się z innymi?

— Wtedy poda półmisek dalej. To nadal jakiś rodzaj spotkania.

Przyglądałam się jego dłoniom. Były szerokie, z niewielką blizną przy kciuku. Poruszał się pewnie, ale ostrożnie obchodził się z moimi przedmiotami. Gdy odkładał półmisek, sprawdził najpierw, czy pod spodem nie zostało ziarenko soli mogące porysować szkliwo.

Ten drobiazg poruszył mnie bardziej, niż chciałam przyznać.

— Zawsze jesteś taki dokładny? — zapytałam.

— Nie. Tylko kiedy coś jest ważne.

— Czyli półmisek jest ważny?

Spojrzał na mnie.

— Czyjaś praca jest ważna.

Odwróciłam wzrok ku oknu. Za szybą deszcz przestał padać, a między chmurami pojawił się wąski pas światła.

Przez chwilę nie wiedziałam, co odpowiedzieć. Wawrzyniec nie wykorzystał mojego milczenia. Wrócił do piekarnika i sprawdził warzywa.

Po południu usiedliśmy naprzeciwko siebie, żeby spróbować przygotowanego dania. Pieczona dynia miała delikatnie przypieczone brzegi, a sos, poprawiony odrobiną miodu, okazał się dokładnie taki, jakiego potrzebowała. Na moim burgundowym talerzu kolory wyglądały intensywnie, lecz naturalnie.

— To mogłoby być pierwsze danie — powiedziałam.

— Mogłoby.

— Znowu masz jakieś zastrzeżenie?

— Mam pomysł. Dodałbym coś chrupiącego. Ale najpierw chcę wiedzieć, co ty o tym myślisz.

Spróbowałam jeszcze jednego kęsa.

— Orzechy?

— Za oczywiste.

— Prażona kasza gryczana?

Zatrzymał widelec.

— Właśnie dlatego warto z tobą pracować.

Nie byłam przygotowana na komplement wypowiedziany w taki sposób. Bez przesadnej serdeczności, bez oczekiwania wdzięczności. Po prostu uznał mój pomysł za dobry.

Po kilku minutach zadzwonił jego telefon. Na ekranie zobaczyłam nazwę „Horyzont", zanim odwrócił urządzenie.

— Przepraszam. Muszę to odebrać.

Wyszedł na zewnątrz. Przez szybę widziałam, jak rozmawiał, stojąc pod zadaszeniem, a potem przez dłuższą

chwilę patrzył na ekran. Kiedy wrócił, był równie spokojny jak wcześniej, lecz schował telefon do kieszeni szybciej niż poprzednio.

— Wszystko w porządku? — zapytałam.

— Sprawa zawodowa. Nic, czym musiałabyś się teraz zajmować.

Nie naciskałam. Nie byliśmy sobie nic winni poza uczciwą rozmową o potencjalnej współpracy.

Pod koniec spotkania zapisałam w notesie trzy możliwe dania i listę rzeczy potrzebnych do pierwszej kolacji. Wawrzyniec podał mi swoje przewidywane koszty produktów, a ja pokazałam mu budżet, którego nie chciałam przekraczać.

— Nie jest duży — przyznałam.

— Wystarczy, jeśli będziemy rozsądni.

— Nie chcę robić niczego połowicznie.

— Nie musimy. Mała kolacja nie jest gorszą wersją dużej restauracji.

Spojrzałam na niego znad notesu.

— Naprawdę tak uważasz?

— Gdybym chciał prowadzić dużą restaurację, właśnie szukałbym lokalu. A siedzę tutaj i rozmawiam z tobą o dwunastu talerzach.

W jego słowach było coś, czego nie umiałam jeszcze rozpoznać. Pragnienie prostoty? Zmęczenie dotychczasową pracą? A może tylko zawodowa kalkulacja? Nie znałam go wystarczająco, żeby pytać.

Kiedy zbierał swoje rzeczy, zatrzymałam go przy drzwiach.

— Wawrzyniec?

Odwrócił się.

— Tak?

— Chcę spróbować. Z tobą.

Przez chwilę patrzył na mnie bez uśmiechu, jakby chciał upewnić się, że dobrze usłyszał.

— Na jakich zasadach?

— Wspólnie przygotujemy pierwszą kolację. Jeśli oboje uznamy, że to działa, porozmawiamy o całym cyklu. Niczego nie obiecuję na zapas.

— Rozsądne.

— I nie pozwolę ci przemeblować całej pracowni.

— Nawet jeśli znajdę lepsze miejsce dla stołu?

— Zwłaszcza wtedy.

Uśmiechnął się.

— W takim razie będę musiał nauczyć się pracować z tym, co mam.

Zatrzymał spojrzenie na mojej twarzy odrobinę dłużej, niż wymagała rozmowa. Nie było w nim nachalności. Raczej zainteresowanie, którego nie próbował ukrywać. Poczułam, że mogłabym odpowiedzieć podobnie, ale nie chciałam jeszcze sprawdzać, dokąd nas to zaprowadzi.

— Do zobaczenia, Apolonia.

— Do zobaczenia.

Zamknęłam za nim drzwi i wróciłam do stołu.

Na blacie zostały dwa talerze, dwa kieliszki z wodą i niewielka miseczka z prażoną kaszą, którą zdążyliśmy

przygotować na próbę. Po raz pierwszy od wielu miesięcy mój plan nie był już wyłącznie mój.

Powinnam była poczuć niepokój.

Zamiast tego usiadłam na krześle przy końcu stołu i zjadłam ostatni kawałek dyni, zastanawiając się, kiedy znów usłyszę jego głos.

# Rozdział 2 - Smak zaufania

W piątek rano otrzymałam wiadomość od Wawrzyńca z listą zakupów potrzebnych do pierwszej próby menu. Nie było w niej żadnych zbędnych komentarzy ani zawodowych popisów. Przy każdym produkcie podał orientacyjną cenę, a na końcu dopisał: „Jeśli coś przekroczy budżet, zmienimy składnik, nie jakość".

Przeczytałam to zdanie kilka razy.

W mojej dotychczasowej pracy słowo „kompromis" niemal zawsze oznaczało, że ktoś chciał zapłacić mniej, otrzymując dokładnie to samo. Wawrzyniec zdawał się rozumieć je inaczej. Jako szukanie rozwiązania, które nie wymagałoby udawania, że ograniczenia nie istnieją.

Odpisałam mu, że akceptuję większość propozycji, ale potrzebuję rozmowy o wynagrodzeniu i odpowiedzialności za organizację wieczoru.

Zadzwonił po dziesięciu minutach.

— Możemy spotkać się po południu — zaproponował. — Nie w pracowni. Chciałbym pokazać ci miejsce, z którego biorę część produktów.

Zawahałam się.

— To konieczne?

— Nie. Ale może pomóc ci zrozumieć, jak pracuję.

— Gdzie?

— W małym gospodarstwie pod Świdnicą. Właściciele prowadzą też sklep z lokalnymi produktami. Możemy porozmawiać przy kawie.