

PŘÍBĚH FOTOGRAFA

Americké jídelny

Kvůli tomuto foto příběhu jsem zajel do mnoha jídelen na východním i západním pobřeží. Po několika obědech mi bylo jasné, že kultura tradičních amerických „diners“ pořád žije a že moderní Starbucksy a podobné řetězce je z trhu nevytlačily. Uvědomil jsem si, že jídelny jsou jedním ze základních pilířů místních komunit. A pilíři těchto pilířů jsou číšníci a číšnice, kteří zde pracují. Jsou na svou práci hrdí. I na jídelní lístky, jejichž obsah se nezměnil již celá léta. Jelikož tradiční americké jídelny si našly svá místa i v úspěšných seriálech a filmech, zájem o jejich jídla začal v posledních letech dokonce stoupat.

Většina jídelen, které jsem vyfotografoval, má na jídelním lístku jedno jídlo, které je v okolí proslavilo a pro které do nich lidé vysloveně jezdí. Jídelny jsem pokaždé navštívil již brzy ráno. Techniku jsem připravil tak, aby splynula s okolím a stala se součástí jídelny a života číšníků a zákazníků. Lidé si na fotoaparáty a světla rychle přivykli, takže jsem měl spoustu příležitostí zachytit jejich běžnou interakci. Rád jsem sedával u pultu, kde jsem měl příležitost sledovat konverzace mezi zaměstnanci a zákazníky. Bavilo mě taky pozorovat při práci kuchaře a to, jak rychle reagovali na požadavky číšníků.

ANDREW HETHERINGTON je fotograf žijící v New Yorku.

Jeho fotografie si můžete prohlédnout na [@wtjackanory](#) a [ahetherington.com](#).



Standardní snídaně v dineru Blue Benn v Benningtonu ve Vermontu. Volská oka se zde podávají s tmavě opečenými topinkami a oblohou.



Číšnice za pultem v Dutch Kitchen v Pensylvánii přijímá objednávku. Jídlo se pak připravuje několik metrů za jejími zády.

Blue Benn je jídelna ve vlakovém vozu, která vznikla kolem roku 1945. Většina takovýchto jídelen je malá. Jsou dlouhé a úzké, ale pořád mají prvky 40. let minulého století. ↗





Dutch Kitchen je jídelna staršího typu s tradičním i vlakovým sezením. Proslavily ji domácí dorty, které se zde vystavují za proskleným pultem.



Sledoval jsem tohoto muže a celou jeho ranní rutinu v kalifornském Berkeley. V jídelně Bette's Oceanview si objednal oblíbené jídlo a četl u něho noviny.



Některé jídelny jsou opravdu old schoolové – účty se zde píšou ručně a místo dotykové kasy se pořád používá tradiční tlačítková.

Interview

ANDREW HETHERINGTON
O TOM, CO ZAŽIL BĚHEM
FOCENÍ JÍDELEN

NEJOBLÍBENĚJŠÍ JÍDELNA?

Moc se mi líbila Bette's Oceanview. Vládla tam pohodová nálada. Žiji na východním pobřeží a tady byla úplně jiná atmosféra, než na jakou jsem zvyklý...

NEJPAMÁTNĚJŠÍ CHVÍLE?

Zjištění, že jukeboxy v jídelnách pořád frčí.

NEJLEPŠÍ JÍDLA?

Smažené kuře a wafle s javorovým sirupem ve Frank's Diner ve Spokane ve státě Washington. Obvykle bych si to ani neobjednal. Je to zvláštní kombinace ingrediencí, ale moc chutná a není to těžké jídlo.



NEJZVLÁŠTNĚJŠÍ JÍDLA?

Cheeseburger na páře (viz vlevo), který byl poněkud zvláštní. Měl jinou texturu než běžný hamburger. Nemůžu říct, že bych si ho právě vychutnal, i když to bylo nejslavnější jídlo v jídelně.



TIPY PRO NOVÁČKY?

Pokud cestujete sami, posaďte se k pultu. Budete si moci popovídat s číšníky a pozorovat kuchaře při práci v otevřených kuchyních. A pozor, návštěva jídelny jen s prázdným žaludkem!

NEJVÍC PŘEKVAPUJÍCÍ VĚC?

Zjištění, že jídelny jsou pořád základními pilíři mnoha komunit v městečkách u pobřeží, a to i přes velké moderní řetězce, které ohrožují jejich existenci.

NEJPŘÍJEMNĚJŠÍ ZKUŠENOST?

Moc mě bavilo sledovat kuchaře při práci – jak rychle vše dělali, pamatovali si objednávkový... Byli na svou práci hrdí. Technicky vzato připravovali fast food, ale často vše vařili od nuly, žádné polotovary.

NEJBIZARNĚJŠÍ VĚC?

V šest ráno již před jídelnou Bette's Oceanview čeká zástup lidí, kteří se nemohou dočkat snídaní. I přesto, že jsou tak populární, však ve dvě odpoledne zavírají.



NEJVĚTŠÍ FAUX PAS?

Nepočkat, až vás usadí za stůl, a pak nedat číšníkům žádné spropitné. ☹



FOTOGRAFIE: ROADFOOD.COM, MIFILIPPO/GETTY, CHRISTIAN LOHMANN/GETTY, STEFANO POLITI, MARKOVINA/GETTY