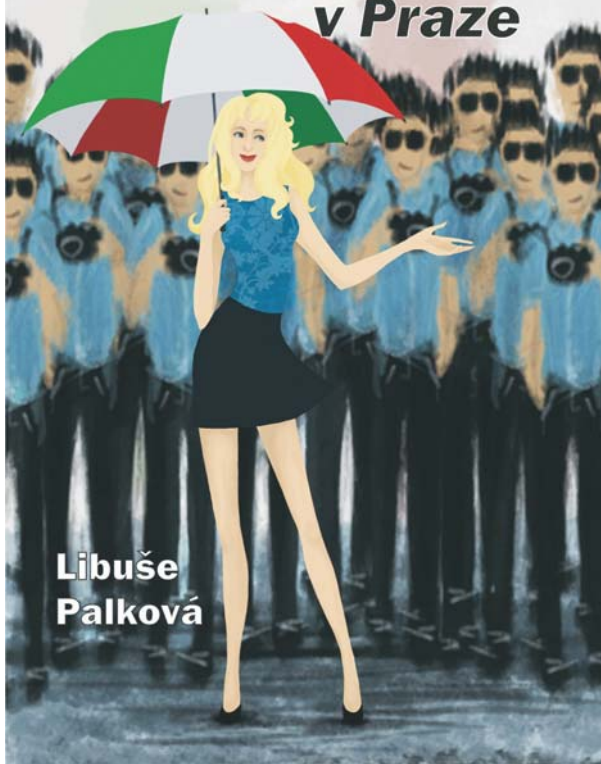
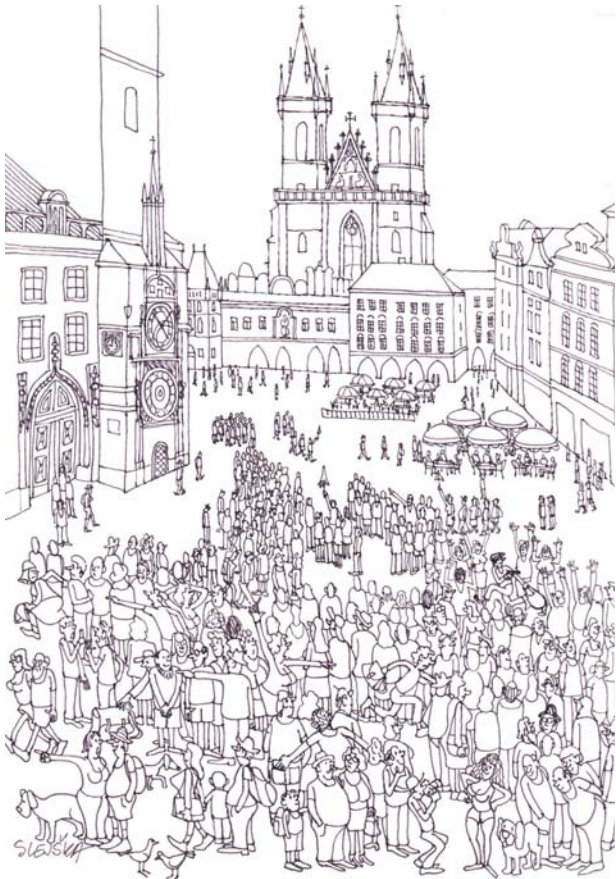


Italská invaze v Praze



**Libuše
Palková**

NOVÁ VLNA



SLEJSKA

ITALSKÁ INVAZE V PRAZE

Libuše Palková



...zvu vás na procházku Prahou, ale uvidíme ji tak trochu jinak – očima zahraničních turistů...

ITALSKÁ INVAZE V PRAZE

Libuše Palková

© Libuše Palková, 2016

© Nová vlna, 2016

ISBN 978-80-85845-60-0

ÚVOD

Pracuju jako průvodkyně, což je někdy tak trochu jako být holka pro všechno. Kromě odborného výkladu o památkách a české historii, popřípadě exkurzů do kunsthistorie, jsou to odpovědi na stále stejné, často dost hloupé otázky, dále asistence na letišti při příletu a odletu, v hotelu zase při ubytování, tlumočení na policii, když klienti ztratí dokumenty, různé transfery, pomoc při nakupování, hádání se s neochotnými číšníky a prodavači, zahánění notoricky známých kapsářů, kteří kolem skupiny slídí jako mlsní kocouři, vysvětlování, proč si směnárníci při výměně Eur na koruny strhnou tak vysokou částku, když avizují provizi 0 %, nebo jak je možné, že za jízdu taxíkem z letiště Ruzyň do centra zaplatí víc než za letenku z Londýna do Prahy.

Mezi nejpočetnější návštěvníky patří Italové, a jelikož mým hlavním pracovním jazykem je italština, patří právě oni mezi mé nejčastější klienty, což

zároveň vysvětluje titul této knížky. Neberte ji jen jako sbírku příběhů ve smyslu „povězte nám nějaké veselé historky z průvodcování“, ani jako fundovaný rozbor italského národního charakteru, je to spíš něco mezi tím.

Některé části jsou spíš teoretické, aby se čtenář v dané problematice lépe orientoval (tedy aby věděl co a jak), v jiných zase uvádím pár konkrétních příběhů, a ačkoliv některé mohou znít téměř neuvěřitelně, zakládají se většinou na skutečnosti, jen v některých případech se autorka maličko uchýlila k nadsázce.

Nesnažila jsem se vykreslit jen obrázek Italů v Praze, ale i nás samotných, zachytit to, jak nás zahraniční návštěvníci vnímají a posuzují, jak se v jejich očích prezentujeme. A ne vždy je to prezentace pozitivní a radostná.

POHODA V HOSPODĚ

Mezi ty příjemnější povinnosti průvodce patří doprovázet klienty během oběda a večeře, což mi mnoho známých závidí s tím, že se zadarmo najím a napiju, a ještě za to dostanu zapláceno. Ale ona to zdaleka není taková legrace, jak se může zdát na první pohled. Jenže co nadělám, když chození po hospodách a restauracích mám vlastně v popisu práce?

Sledovat průběh konzumace českých specialit skupinou cizinců je někdy velice zajímavá věc, a hodně záleží na jejich národnosti. S německy hovořícími turisty není problém, protože se jejich kuchyně velmi podobá té naší, takže většinou všechno snědí bez odmlouvání.

Horší je to s turisty z dalekých zemí, jejichž stravovací zvyky se značně liší od těch našich, takže na knedlíky zírají se stejným zděšením jako Češi v exotické cizině, kde jim k jídlu předloží smažené

červy. Ale snad nejhorší je to s temperamentními a zmlsanými Italy.

Z hlediska stravování se italští turisté totiž dají rozdělit do několika málo kategorií:

1) V první jsou ti, kteří *a priori* odmítají experimentovat a ochutnávat místní kuchyni, a průvodkyni v době jídla požádají, aby jim ukázala nejbližší italskou restauraci. Často jsou to zarytí národní šovinisté, kteří tak chtějí prokázat lásku ke své vlasti, nebo zamindrákovaní chudáci, kteří si tím kompenzují komplex méněcennosti z toho, že je cizinci jiných národností často označují jako „špagetožrouthy“ a ofrňují se v jejich přítomnosti nad italskou posedlostí těstovinami.

2) Druhá kategorie jsou zkušení cestovatelé a dobrodruzi, kteří ochutnávání místních specialit považují za nezbytnost, už jen proto, aby měli doma o čem vykládat. Po prvních soustech vám bez skrupulí řeknou, že to je *schifo* (tedy hnus), popřípadě *schifezza*, což znamená to samé, a nadále už postupují jako ti z první kategorie, tedy vyžadují pouze italské restaurace. Někdy jsou mezi nimi exhibicionisté, kteří si myslí, že okázalou kritikou místní ku-

chyně se udělají zajímavými, jiní jsou zarytí patrioti, kterým to sice zachutnalo, ale nikdy by nepřipustili, že může být něco lepšího než italská kuchyně.

3) Turisté třetí kategorie bývají vzdělanci zvědaví na vše nové. Po ochutnání místních specialit opatrně připustí, že se od těch italských sice hodně liší, ale hned dodají, že to byl velice zajímavý zážitek. Po průvodkyni pak už žádné doporučení ohledně výběru restaurace nevyžadují, protože ji nechtějí urazit tím, že dají najevo svou nechuť experimentovat i nadále. Ale už se těší, jak budou moci doma líčit své exotické zkušenosti, a mezi svými se už výše uvedeným slovům *schifo* či *schifezza* vyhýbat nebudou.

4) Poslední, nejméně početná skupina jsou ti, kterým česká kuchyně skutečně zachutná natolik, že jsou schopni konzumovat naše speciality po celou dobu svého pobytu. Bývají to zkušení a otrlí cestovatelé, zvyklí na ledacos (od syrových opičích mozečků přes smažené červy až po kobylky naložené v alkoholu), nebo lidé ze smíšených rodin, kde jeden z rodičů je emigrant, takže neobvyklá

skladba stravy je pro ně běžnou záležitostí. Nejvděčnější konzumenti bývají silní kuřáci, jejichž chuťové pohárky jsou nikotinem zcela umrtvené, takže nerozeznají ani kapustu od zelí nebo sójovou náhražku od pravého masa.

Někdy ale o výběru rozhodují finanční možnosti: napřed i ti, kteří zpočátku velmi vehementně vyžadují italskou restauraci, změni mžikem názor při pohledu na ceník, když zjistí, že u nás bývají jejich národní pokrmy často nabízeny za značně přemrštěné ceny, zatímco v české hospodě se dá najíst levněji. Jak jde o peníze, jdou veškeré vlastenecké pohnutky stranou, takže i typický Ital se rád nacepí gulášem, svíčkovou, ba ocení i knedlo-vepřo-zélo. Jen to vylepší tím, že ke knedlíkům, k velkému pohoršení číšníků a kolem sedících štamgastů, přikusuje velké hromady pečiva.

Jinou variantou je, když turisté už mají stravování v ceně zájezdu, takže se s výběrem podniku nemusí zatěžovat. O to větší zátěž, hlavně psychická, je to pak pro průvodce. Jestliže mám skupinu Siciliánů,

kteří nikdy neviděli knedlík, ba ani nevědí, co to je, ale já vím, že ho mají mít k obědu, moc klidu mi to při cestě do restaurace nepřidá.

Kvalita restaurace, do níž mě cestovka vyšle, záleží na mnoha faktorech. Se skupinkou dospělých VIP klientů se na jídlo vyloženě těším, protože vím, že se najím luxusně, zatímco se zájezdem studentů se dají už předem tušit problémy, protože cestovka má určitý rozpočet, do kterého se musí vejít.

Někteří klienti jsou ze zásady nespokojení se vším, co dostanou, ale na druhé straně je pravda, že zejména studenti dostávají opravdu hrozná blafy, *schifezze*, jak vykřikují, když před ně číšník klade talíř, a mně se přičí předstírat, že já sama si na tom ohromně pochutnávám, a ještě jim mám tvrdit, že to je místní specialita, kterou všichni Češi doslova zbožňují. Jednou jsme v nějaké restauraci dostali skutečně tak otřesný oběd, že děti ani nečekaly na moučník, v půli oběda se zvedly a šly se najíst do nejbližší pizzerie.

Přes veškerou loajalitu, kterou se snažím vůči cestovkám zachovávat, jsem tehdy cítila potřebu zdůraznit, že já osobně můžu výběr jídla ovlivnit

minimálně, a dodala jsem, že kdybych takhle uvařila doma, tak mi můj syn hodí talíř na hlavu. To, že by podobný blaf nejedl ani můj pes, radši nezmiňuju. Některé cestovky průvodcovo upozornění na nekvalitní jídlo berou vážně a snaží se to změnit, jiné ale hledí jen na výdělek bez ohledu na spokojenost klienta a průvodci stěžovateli naznačí, že pokud bude mít stále nějaké připomínky, může ho nahradit kdokoliv jiný.

Dalším problémem při výběru místa, kde má dojít k tolik očekávané konzumaci lokálních lahůdek, je to, že mnozí turisté se chovají, jako by přijeli na dosud neobjevené území, a po průvodci vyžadují, aby je vzal někam, kam běžní turisté nechodí. To právě v centru Prahy, kde se většinou tlupy hladových cizinců pohybují nejčastěji, vůbec není snadné. Zejména když jedním dechem dodávají, že by to nemělo moc stát, čímž naznačí své očekávání, že za cenu běžného turistického meníčka dostanou něco hodně speciálního. Všichni vyžadují speciální hospůdku, speciální jídlo a speciální personál, který se bude

věnovat speciálně jim samotným. Snad aby se ujistili, že oni sami jsou speciální.

Romantiky chtějí turisté (a Italové jsou hodně romantičtí) často vyžadují podniky, kam se jiní cizinci nikdy nedostali a kde se vyskytují jen místní domorodci. Tento jejich absurdní požadavek je diktován touhou po něčem autentickém, aby si tak prý mohli vychutnat *genia loci*.

Jak moc chtějí poznat typickou místní atmosféru, zdůrazňují jen do okamžiku, kdy se ocitnou v typicky české zakouřené putyce. Ohlušení překřikujícími se opilci napřed chvíli nasávají atmosféru vonící po cibuli, kysaném zelí a vyčpělém pivu a snaží se sami sebe pomocí autosugesce přesvědčit, že je to ohromná „romantika“, ale pak koukají co nejdříve vypadnout. Slabší jedinci tam nevkočí vůbec a otočí se hned ve dveřích s výmluvou, že by si ještě za světla rádi prohlédli nějaké památky a že se sem později vrátí. Většinou se ale nevrátí.

Najít v centru Prahy místo, kam neprošli běžní turisté, opravdu není nijak snadné, ale když už se průvodci podaří najít podnik, který se klientům za-

líbí, nastává další velký problém, a tím je usazování.

Ukážete jim místa rezervovaná speciálně pro ně, přesto se usazují všude jinde, nejraději tam, kde je to rezervované pro jinou skupinu. Také velmi často přenášejí židle a srážejí stoly dohromady, aby mohli sedět společně a podle vlastního uvážení, a ne tak, jak jim to někdo jiný naplánoval. Někdy to vypadá jako hra *škatulata škatulata hejbejte se* a neobejde se to bez velkého rámusu, za což po nás okolo sedící a tiše konverzující hosté vrhají nevrlé pohledy a zahrnují důrazným Pšštt...Nadarmo se neříká, že skupina padesáti Italů dokáže vyprodukovat stejné decibely jako sto Němců, sto padesát Francouzů nebo dvě stě Japonců.

Mezi těmito přesuny restauračního mobiliáře, připomínajícími stěhování národů nebo vojenské manévry, pobíhají rozčílení číšníci a nerudně vykřikují, že takhle nemůžou procházet mezi stoly a obsluhovat, a vyhrožují, že nedostaneme najíst, dokud se to nedá do původního stavu.

Poněkud chaotický způsob usazování je důsledkem vrozené nechuti Italů podrobit se danému sta-

vu věcí, pramenící z přirozeného individualismu, který v očích nezasvěcenců může působit jako nevychovanost. Ale oni jsou v tom nevinně, ani je nenapadne, že by to někomu mohlo vadit. Klienti jiných národností si to většinou nedovolí a poslušně se usadí tam, kam jim ukážu. Italové jsou ale velice družní a komunikativní, takže sedět při jídle pohromadě a povídat si přitom je pro ně přirozené jako dýchání. Dalo by se říct, že šoupání stolů v restauracích je jedním z poznávacích znamení, podle něhož bezpečně určíte, že skupina, která s hlukem vrazila do dosud tichého podniku, je skupina italská.

Pokud se mi nepodaří přesvědčit personál podniku, aby přistoupil na náš individuální zasedací pořádek, jsou na mě klienti naštvaní a naznačují, že jsem neochotná, neschopná nebo že jim to dělám naschvál. Pokud se mi to podaří, jsou na mě naopak naštvaní číšníci.

Někdy se radši vypařím na toaletu, popřípadě s výmluvou, že musím volat na cestovku a vyřídit neodkladnou záležitost, vyjdu ven před hospodu,

abych se během kremace cigárka trochu vzpamatovala.

Zatímco Italové jsou při podobných manévrech rozesmátí a uvolnění, očividně to považují za druh zábavy, číšníci jsou naopak hrozně navztekaní a vystresovaní, a když to tak pozoruju, často mě napadá, že ten jižanský přístup k životu a k řešení problémů má něco do sebe. Nebude to jeden z důvodů, kromě olivového oleje, vína a slunečního svitu, proč se podle statistik dožívají v průměru vyššího věku?

Zvyk sedět pohromadě a sdílet si při jídle dojmy možná vypadá docela sympaticky, ale po několika hodinách práce bývám tak unavená, že se radši snažím zdekovat někam do koutečka, nebo se posadit u baru, abych se v klidu a pokoji najedla.

Ale ne vždy se mi to podaří.

Jakmile si všimnou, že sedím sama, hned ke mně některý italský gentleman přiskočí se slovy, že jíst o samotě je přece „hrozně smutné“, a odvede mě (nevím proč, ale vždy si při tom vybavím obraz *Únos Sabine*) ke stolu plnému živě diskutujících strážníků. Ovšem to, co se v italském kontextu po-

važuje za živou diskuzi, je pro běžného Čecha ohlušující vřava.

Potřeba mít průvodkyni u svého stolu je u turisty diktována celkem pochopitelnými motivy: Jednak ostatním spolucestujícím krajanům ukáže, jak se rychle dokázal sblížit s domorodci, jejichž představitelku pro ně v tu chvíli ztělesňuju, ale i vrozená galantnost, která jim nedovolí nechat mě sedět samotnou, což by z jejich optiky bylo považováno za hroznou neomalenost a projev nevychovanosti.

Také mají jistotu, že budou mít hned po ruce pomoc při objednávání nápojů, protože jejich neznalost cizích jazyků je notoricky známá, a rovněž se mě tak můžou pořád na něco vyptávat, takže se většinou stejně moc nenajím, jak musím s plnými ústy odpovídat na nejrůznější otázky valící se na mě zprava i zleva.

Pokud u stolu není volné místo, ochotně se sešednou, odněkud vyčarují další židli a přesunou příbory, jen abych si k nim přisedla. Jak by se tak srdečný projev přátelství dal odmítnout?!

Jediná omluva pro únik je výmluva, že musím procházet mezi stoly a vyptávat se ostatních, zda je

vše v pořádku a jak jim chutná. Patří to k mým povinnostem, a také tím zabráním případným revnivostem a žárlení. Zní to možná směšně, ale někdy jsou opravdu jak malé děti, a pokud se průvodkyně věnuje jen jednomu stolu, berou si to osobně jako projev nesympatií, respektive sympatií projevovaných jen určité skupince, a cítí se tím frustrováni. Čím frustrovanější klient je, tím víc sekýruje, takže věnovat pozornost všem je z taktického hlediska nezbytné. K tomuto poznání mě přivedly nejen zkušenosti, ale i přirozený pud sebezáchovy. Také tím alespoň prokážu svou profesionalitu a nezaujatost, nemluvě o elementární lidské slušnosti.

Pokud tedy vyberete vhodný podnik a podaří se vám klienty usadit k jejich spokojenosti, nastává další problém, a tím je samotný výběr jídla. To se samozřejmě týká jen individuálních turistů, u skupin, které mají jídlo už předem objednané od cestovky, toto martyrium odpadá, přesněji řečeno je nahrazeno martyriem jiným, ale o tom až později.

Pokud je jídelníček v italštině, je to v pohodě, i když některé podniky mají v překladu tak podstatné

chyby, že se klienti při luštění těch nesmyslů víc nasmějí, než skutečně informují o tom, co budou konzumovat. Alespoň je nějaká legrace.

Jsou však situace, kdy se překládání jídelníčku vyhnout nelze, a to bývá dost problematické. Zejména pokud menu sestavoval někdo s bohatou fantazií, kdo ve snaze učinit pokrmy co nejatraktivnějšími se uchyloval k nic neříkajícím, i když libozvučně znějícím názvům jako Katův šleh, Staročeský hrnec, Švejkova plněná kapsa, Malostranská mňamka, Novoměstský kotlík, Dábelská dobrota, Mísa paní Dobromily, Staroměstský talíř, Konšelova pochoutka, Specialita Hradní stráže či Zámecká chuťovka.

Pokud není uvedena bližší specifikace, z čeho se uvedené pokrmy skládají, tak se takové slovní krea-ce překládají dost obtížně. Přesněji řečeno, těžko se klientovi vysvětluje, co si to vlastně objednal. Dokonce i u tak banálního pokrmu, jako je guláš, se dá narazit: třeba když je to guláš podle paní Magdaleny... co já vím, jak vařila guláš paní Magdalena a co do něj dávala?

Někdy záludné a zdánlivě sofistikované názvy

jen zakrývají skutečnost, že v daném podniku toho moc na výběr není. Jednou jsem například musela překládat jídelníček, na němž stálo:

1. Krutí prsa na listovém špenátu se sýrem a smetanovou omáčkou, příloha – bramborové dolárky

2. Krutí směs se smetanovým špenátem, příloha – formanské brambory

3. Krutí plátek, špenátová obloha, příloha – americké brambůrky

4. Do křupava vypečená krůtička se špenátovým tajemstvím, příloha – gratinované brambory

5. Krůta alá chef, příloha – bramborové krocketky se špenátovou náplní

6. Krutí paličky ve špenátovém župánku, příloha – brambory pečené v troubě, přelité smetanovo-sýrovou omáčkou

Člověk by řekl, že je to jedno a to samé, jen podávané pod různými jmény. Když jsem byla u překládku šestého chodu zmíněného jídelníčku, klienti se na mě koukali jako na blázna a nejspíš si mysleli, že moje slovní zásoba je tak chudá, že se na nic jiného nezmůžu.

Navíc jsem vůbec netušila, jak přeložit uvedené bramborové dolárky. To mohly být bramboráčky, miniaturní bramborové knedlíky, na kolečka nakrájené restované brambory, popřípadě nějaké placaté bramborové noky či krokety, nebo pusinky z bramborové kaše zapečené v troubě.

Pokud neodchytíte číšníka, aby vám to vysvětlil, a řeknete klientům, že si můžou dát „small potato dollars“, nejspíš se na vás podívají jako na někoho, kdo si zapomněl vzít prášky na hlavu, nebo zapomněl, že si je už vzal, a vzal si je podruhé. Také se těžko vysvětluje, jak se liší listový špenát se smetanou od smetanového špenátu, či špenátový župánek přelitý smetanovou omáčkou od špenátové oblohy.

Přestože jsem se tehdy zapotila, musela jsem v duchu ocenit kuchařovu fantazii při vymýšlení názvů, která byla očividně větší než nabídka podniku. Možná to byl nějaký zneuznaný básník, který si tak kompenzoval frustraci z neuskutečněných uměleckých ambic.

Ale podruhé jsem tam už s turisty radši nešla.

Naštěstí existují podniky, kde se najde italsky mluvící personál, což je pro průvodce pohoda, ale

naopak trauma pro číšníka. Italové totiž při výběru jídla rádi dlouze diskutují, a to nejen o způsobu přípravy pokrmů, ale i kvalitě a původu surovin, takže často trápí obsluhující personál nejrůznějšími dotazy, třeba zda mají v kuchyni troubu plynovou, elektrickou či snad dokonce klasickou pec na dřevo? To v italských podnicích není nic neobvyklého, a tak zmatení turisté nechápou, proč se právě tomuto jejich dotazu naši číšníci často usmívají a považují to za žert.

Mnohdy také vyžadují, zda by ten hovězí plátek místo na pánvi nemohl kuchař udělat na roštu, zajímá je, zda jsou suroviny tuzemské či dovezené, a pokud jsou dovezené, tak odkud, jestli pocházejí z velkovýroby či od domácího pěstitele.

Měla jsem i takové klienty, kteří hodinu polemizovali o tom, zda nabízená drůbež pochází z ekologického chovu a zda byla krmena jenom přírodní stravou, protože pokud zobala geneticky upravenou kukuřici, byla by pro ně konzumace takového masa zcela vyloučená a my bychom museli změnit podnik. Snažila jsem se pomocí gestikulace číšníka usměrnit, aby zalhal, jinak přijde o zákazníky a tu-

díž o kšeft. Naštěstí mé zoufalé grimasy pochopil a lhaní mu očividně nečinilo potíže, takže to dopadlo dobře.

Při podobných diskuzích během objednávání většina číšníků odpadne: buď s výmluvou, že musí obsloužit jiné klienty, odběhnou do kuchyně, aby se opláchli studenou vodou a probrali, anebo ti „voraženější“, kterých je v Praze víc než dost, diskutující zákazníky okřiknou, ať laskavě nesekýrujou a konečně si vyberou.

Klienti vyznávající zdravou stravu považují při výběru jídla za klíčová slova adjektiva jako eko, bio, natural. Někdy mám podezření, že by byli schopni zkonsumovat jakoukoliv *schifezzu*, jen kdyby byla označena bio, přírodní či z vlastní produkce...

U jednotlivých chodů pak často chtějí jinou přílohu, než jak je uvedeno na jídelním lístku, zpravidla zcela nevhodnou, takže ke svíčkové na smetaně si objednají hranolky, ke knedlu-vepřu-zélu vyžadují bramborové pyré, popřípadě přílohu odmítnou zcela a vyžadují hromady chleba.

Košík s pečivem postavený na stůl automaticky

při příchodu klientů je věc, kterou Italové považují za zcela samozřejmou. Dnes to naštěstí považuje za samozřejmé i většina podniků, ale není to pravidlem, a turisté se často podivují, že je nutné o pečivo extra požádat. Jsou zvyklí, hned jak zasednou ke stolu, začít připravené pečivo uždibovat, lámat, okusovat a drobit, aby si ukrátili čekání na jídlo. Než dorazí předkrm, je košík často už prázdný.

Nedávno jsem asistovala u oběda italských studentů, kterým bylo předloženo knedlo-vepřo-zélo. Každému stolu jsem musela vysvětlit, co jsou to knedlíky, protože to byla věc, kterou viděli poprvé v jejich krátkém životě, a patrně i naposledy. Ani tvrzení, že je to naše nejtypičtější jídlo, je nepřiměřlo pozřít víc než dvě sousta. Maso a zelí většinou si ce snědli, ale místo knedlíků přikusovali rohlíky.

„Pane vrchní, přineste ještě nějaké pečivo, už všechno zkonsumovali,“ požádala jsem číšníka.

„Na co pečivo, vždyť mají knedlíky,“ ohradil se, zřejmě to byl nováček, který ještě neviděl italskou skupinu ochutnávající české národní jídlo.

„Já vašemu kolegovi před chvílí říkala, abyste

toho pečiva založili už předem radši víc, protože jsou to žrouti,“ poznamenala jsem vyčítavě.

„Tak a můžou konzumovat dál,“ zasmál se, když přinesl další košíky s pečivem. Bylo mi divné, proč tak zdůraznil slovo „konzumovat“, možná mu ten výraz přišel směšný a strojený. Ale v italštině se „*konsumare*“ používá běžně, takže jsem to řekla automaticky, aniž bych o tom přemýšlela.

„To jsou ale trotlové, takový dobrý knedlíky, a oni se cpou rohlíkama. Vepřový se zelím a rohlíkama, to je fakt síla,“ divil se číšník a nevěřicně kroutil hlavou. Právě tak nevěřicně kroutili hlavou i „trotlové“, tedy moje skupinka italských studentů, a ptali se mě, proč ten *pirla* (italský ekvivalent trotla) nosí pečivo po troškách?

„Kdyby dal na každý stůl pořádný košík s chlebem, jak to bývá u nás v italských restauracích, tak by nemusel tak zbytečně pořád běhat tam a sem,“ argumentovali a jejich poznámka se mi zdála zcela logická, ale neměla jsem sílu jim to vysvětlovat. Kolikrát v agentuře říkám, aby při objednání jídla zdůraznili, že se jedná o italskou skupinu, takže ať

počítají s pětinasobným množstvím pečiva, než je tomu běžně.

V některých tištěných průvodcích pro italské turisty stojí, že mezi naše speciality patří také teplá šunka s bramborovým pyrém. To se ale na jídelníčku většiny podniků tak často nevyskytuje. Tím tvrdohlavěji na tom naopak turisté trvají. Pokud je některý obzvlášť významný klient (nechvalně známí VI-Páci) ve vyžadování této pochoutky obzvláště neodbytný, snažím se ho ve spolupráci s číšníkem oklamat uzeným masem.

Zkrátka ani tak zdánlivě snadná záležitost, jako je výběr jídla, nemusí být s italskými turisty jednoduchá a po takovém typickém objednávacím maratónu číšník často od stolu odchází s výrazem člověka, který se vrací od policie po několikahodinovém vyčerpávajícím výslechu. Ale zkušenější pinglové už naštěstí vědí, že to je specifikum práce s italsky mluvící klientelou, nebo Jižanů všeobecně, takže se snaží vydržet. Neodpustí si přitom však různé uštěpačné poznámky, které mimovolně trousí, samozřejmě v češtině, a které já radši ignoruju. Pokud je zaslechnou klienti a nutí mě, abych jim to přeložila,

snažím se to převést do žertu. Mám v zásobě pár vyzkoušených vtípků, kterými číšnickovy jedovaté poznámky interpretuju, abych turistům nepokazila představu o tom, že Češi jsou velice přátelský a pohostinný národ.

Maličký zádrhel bývá u desertů. Italové jsou zvyklí na čerstvé ovoce, takže když si objednají jahody se šlehačkou, představují si hromadu čerstvých jahod překrytých lahodným smetanovým zálivem. I v tom se u nás naštěstí situace v posledních letech velice zlepšila, ale stále ještě v některých podnicích mají čerstvé ovoce jen podle ročního období. Červený rosol, ve kterém se tu a tam vyskytuje osamělá kompotovaná jahoda, jak jsme u nás zvyklí prezentovat „jahodový pohár se šlehačkou“, se proto Italům většinou moc nezamlouvá, stejně jako když se pod lákavým názvem ovocný salát skrývá miska obyčejného kompotu.

Nezasvěcenci se může zdát, že toho povídání o „žvanci“ bylo už dost, a mohl by autorku podezírat, že tím ventiluje své utajované sklony k obžerství. Ale kdo zná Jižany, dobře ví, že jídlo je jedním z kardinálních námětů jejich rozhovorů, takže v kni-

ze připsané Italům je nemožné se mu nevěnovat. Ostatně na následujících stránkách na toto téma ještě nejednou narazíme.

Navzdory tomu, že se tato úvodní kapitola jmenuje Pohoda v hospodě, vnímavý čtenář jistě pochopil, že stolování s turisty spíše než pohoda může být někdy pořádný horor.

ITALŠTÍ STUDENTI

Brzo na jaře k nám začínají jezdit školní zájezdy. Praha totiž představuje jednu z nejoblíbenějších destinací, kam italské školy své žáky posílají na vzdělávací zájezdy, takzvané *viaggi di istruzione*. Děti to ale většinou pojmají zcela jinak a více než po památkách chodí po diskotékách. Po celonočním řádění jsou pak všichni tak vyčerpaní, že spíš než *viaggi di istruzione* to vypadá jako *viaggi di distruzione* – destrukce nejen žáků samotných, ale i průvodkyň a profesorů, kteří je doprovázejí.

Když se pak zcela zbytečně snažím zaujmout polospící děti výkladem o krásách Prahy, uvědomuju si hlubokou tragiku známého úsloví *marnost nad marnost*. Ukočírovat bandu padesáti výrostků, kteří usínají za chůze, opravdu není žádná legrace. Už jen dostat je z autobusu ven je výkon téměř nadlidský. Když vidím, jak se za mnou unaveně táhne hejno bledých nevyspalých tváří, připadám si jako

Michael Jackson v klipu k písni *Thriller* a zdá se mi, že pražskými ulicemi vláčím skupinku *zombies*.

Ale má to i výhody. Děti nějaké sáhodlouhé výklady nezajímají, nebo spíš nejsou schopné je vnímat, takže průvodce nemusí tolik mluvit. Pokud ovšem vedle nestojí profesor, který mě navzdory očividnému všeobecnému nezájmu nezačne nutit, abych jim povyprávěla ještě o defenestraci, třicetileté válce a sukcesi přemyslovských panovníků. A tak zatímco já se snažím přiblížit dětem naše složité dějiny, otrávené a unavené ksichtíky kolem mi jasně naznačují, abych jim dala konečně pokoj a ty kecy si strčila někam.

Vzhledem k tomu, jak jsou dnes v módě horory, a že filmy plné násilí bývají kasovními trháky, je zarážející, že italské žáky mé líčení českých dějin moc nebere. Věrna pedagogickým zásadám, že děti je nutné zaujmout, snažím se jim naši minulost vyličit jako jeden velkej drast'ák. A vlastně ani nemusím moc přehánět: Ludmila, kterou uškrtní snacha, Václav, kterého zabije vlastní brácha, vyvraždění Slavníkovců, kníže Jaromír, kterého příbuzní vykastrují, oslepí a uvrhnou do vězení, samé krváky a

rodinné tragédie... A přesto u toho ti italští hajzlíci zívají. Snad proto, že jsou na podobné věci zvyklí už od malička, jejich dějiny nejsou o nic mírumilovnější: Messalina, Caligula nebo Nero, který nechal zavraždit vlastní matku a vypálit Řím, Borgiové... tak co bych se vlastně divila.

Ale přesto, když je pozoruju, jak jsou těmi poznávacími cestami znudění, často vzpomínám na školní výlety naší generace. Když jsme jeli starým rozhrkaným autobusem na jednodenní zájezd na horu Říp, bylo to pro nás obrovský vzrůšo. V chlebníku svačinu a termosku s čajem, a pokud nám rodiče dali pár drobných na nějaký suvenýr, byli jsme na vrcholu blaha.

Na rozdíl od nás se mladí Italové dostanou letectvy na několik dní do ciziny, spí v poměrně dobrých hotelech, mají teplé jídlo v restauraci, na diskotékách utrácejí večer spoustu prachů a ještě se ofrňují a pořád se jim něco nelíbí. Je sice jiná doba, ale určitě je to i místem, kde se člověk narodí. Ani dneška si české školy něco takového nemohou dovolit. A když, tak spíš výjimečně.

Když jsem měla první italskou studentskou sku-

pinu, překvapilo mě, s jakou nonšalancí se ke svým kantorům chovají. Žádné pane profesore nebo „souško učitelko“, jak zažila ještě moje generace, jen prosté oslovení *prof*, které vypustí z úst tak le-
dabyle a s takovou intonací, že to zní spíš jako „hej ty tam, pocem“.

Tykání s pedagogy je pro ně samozřejmostí, méně pak zvyk vyndat žvýkačku nebo cigaretu z úst, popřípadě sundat nohy z opěradel sedačky, když s učitelem o něčem diskutují. A těch diskuzí vedou víc než hodně. Diskutovat o něčem, o čemkoliv, je po fotbale a pojídání špaget nejoblíbenější činností všech Italů bez rozdílu věku, vzdělání či společenské vrstvy.

Jednou jsem vezla italské studenty na Karlštejn. Většina dětí vyspávala po včerejší diskotéce, takže jsem usoudila, že nemá smysl jim něco vykládat.

„Mohla bys jim zatím říct nějaké podrobnosti ze života Karla IV.“ ozval se za mými zády jeden z profesorů. „Třeba o jeho korespondenci s Petrar-kou,“ dodal, snad aby předvedl, jak dobře je o česko-italských vztazích informován.

„Ale vždyť všichni spí,“ ohradila jsem se. „Po-

vím jim to při prohlídce hradu, spoustu jsem toho stejně už řekla při okruhu. Že neposlouchají, když vykládám, to neznamená, že budu všechno pořád opakovat.“

S trochou škodolibosti mě napadlo, že bych mohla vyprávět, jak se Karel IV. při jedné ze svých cest do Říma stavil v Pise, ale v domě, kde přenocoval, vypukl požár. Císař se s císařovnou jen taktak zachránil a pojal podezření, že se nejednalo o náhodu, a tamní obyvatele proto začal považovat za záludné a nevypočitatelné. Dodnes si vybavuju větu z jakési knihy dějepisu: *Poznav Karel těkavou a vrtkavou mysl vlašskou, opustil zrádné město a spěchal do milované vlasti.*

Jako by chtěl potvrdit císařův dojem o záludnosti Italů, profesor právě pološeptem sděloval kolegovi, že průvodkyně se asi špatně vyspala a je dneska obzvláště protivná, nemluví, natož aby se usmála.

„Ti Češi jsou studení čumáci,“ uzavřel seznam svých dojmů a zahleděl se z okna autobusu do malebné berounské krajiny. Takovéhle poznámky považuju opravdu za velice záludné. Když vám něco řeknou do očí, můžete se bránit, ale když to jen tak