

Eva Rýznerová

Říkal jsi

ti amo



motto příběhy psané s chutí

MOTTO

Eva Rýznerová

Říkal jsi ti ano

Praha 2011

© Eva Rýznerová, 2011
Illustrations © Ludmila Žoldáková, 2011

Veškerá práva vyhrazena

ISBN 978-80-7246-552-1

Poděkování

Dříve než jsem se pustila do psaní tohoto kulinárního deníku, otevřel osud svou Pandořinu skříňku a zavalil mě lavinou životních zvratů. Namátkou můžu jmenovat smrt milované babičky, hlubokou profesní krizi hraničící se syndromem vyhoření, psychosomatickou nemoc, která mě přepadla nečekaně jako lupič, autonehodu, v jejímž důsledku skončilo moje auto na vrakovišti, plus několik dalších kopanců do zadnice, které mi ušetřila nemilosrdná noha života. Všeobecnému spiknutí jsem se rozhodla čelit virtuální formou, a sice blogováním. Mým druhým já se stala La Cuoca zveřejňující na www.cuocadolce.blogspot.com své gastronomicko-cestopisnomilostné postřehy. Krátce nato se ozvala Romana Přidalová z nakladatelství Motto s fantastickou nabídkou: prý ať napíšu knížku! Vykoktala jsem do emailu něco o tom, že momentálně nemám v šuplíku vůbec nic, ale že zkusím něco vymyslet. Sešly jsme se a společně dospěly k námětu na knihu, v níž se bude prolínat příběh osudové lásky mezi Češkou a Italem (ano, přiznávám, že 95,98 % děje vychází z mých osobních zkušeností) s vášní k jídlu. A výsledek právě držíte v ruce. Netypický žánr této knihy jsem si sama pro sebe pojmenovala: spaghetti love story. Když může existovat spaghetti western, tak pročpak ne love story, že ano...

Děkuji Romaně.

Děkuji své velké italské lásce Massimu (který neví o tom, že jsem napsala tuto knihu) a jeho matce Giovanně (platí totéž), kteří pro mě byli inspirací. A stále jsou.

Děkuji svým dvěma kocourkům Ferdíkovi a Bertíkovi, že mi „pomáhali“ při psaní svou milou přítomností projevující se neustálým poleháváním na klávesnici, čímž některé pasáže zcela vymazali a já je musela znovu napsat. Doufám, že lépe.

*Je nádherné užít si alespoň jednou denně jídlo s někým,
koho milujete.*

Julia Child

Upozornění

Všechny recepty uvedené v této knize jsou svědectvím o velké lásce mezi českou ženou a italským mužem, a tak jsou (většinou) dávkovány pro dvě osoby. Nemohla jsem však zapomenout na několik předpisů slavnostnějšího rázu určených pro celou rodinu, uznejte, že ingredience na pečené jehně, nadívaného kapouna nebo dort Mimóza není vhodné dělit dvěma.

Všechny recepty byly mnohokrát vyzkoušeny a do posledního sousta zkonsumovány s blaženým výrazem ve tváři.

Všechny recepty mají afrodisiakální účinky (stoprocentně).

Všechny recepty zároveň splňují kritéria zdravé středomořské diety a rozhodně po nich nepřiberete (kromě několika málo návodů na kaloriemi nabitě *dolci*, tedy dezerty, o které se zkrátka musím podělit).

Všechny recepty obsahují silný koncentrát italského elixíru života zvaného *dolce vita*, a pokud ho budete v této formě pravidelně užívat, prodlouží vám život.

Omluva všem milovníkům exaktních návodů a na miligram přesných receptů:

Moje kuchyně není laboratoř.

Nemám váhu.

Občas někde přidám, či uberu, řídím se rozumem a nabytými zkušenostmi, a při vaření důsledně používám všechny smysly (zrak, sluch, čich, chuť, hmat) k tomu, abych vycítila, čeho přesně se pokrm při vaření dožaduje. Spálené prsty, horký olej v oku či useknuté nehty jsou mými dobrovolnými obětinami na oltář bohyň vaření.

Recepty, které v knize uvádím, čerpají z mých konkrétních zkušeností, v žádném případě nemají ambice kanonizovat italskou kuchyni. Italská kuchyně se liší podle regionů, někdy i dost zásadně, a protože se můj flirt s italskou kuchyní odehrál v Římě, nepostrádají recepty římskou pečeti. Pokud bych chtěla, ač nerada, tento typ kuchyně někam zařadit, dostala by etiketu *cucina antica romana* – tradiční římská kuchyně.

Věnováno J. N. a C. C.

Úvod

Itálie, má láska!

Nezamílovala jsem se do tebe na první pohled. Zpočátku jsi mi byla trochu protivná svou ukřižovaností, štvála jsi mě pyšnou okázalostí - a ta tvoje netaktní přímočarost! Pocházím ze země hlubokých lesů a studených řek, které nejsou ani široké, ani extra dlouhé, ani divoké, ani líně stojaté, jsou tak akorát. Takovou „akorát“ jsem kdysi byla i já, než jsem poznala tebe. Než něco řeknu, dvakrát i třikrát v sobě všechna slova přežvýkám, teprve pak je opatrně vyplivnu. Ale ne jako drak, který vychrlí jiskry a dým, to umíš jen ty, spíš tak trochu upustím páru jako tichá lokomotiva, která se plíží ospalou krajinou a nechce nikoho vzbudit.

Jsi plná slunce. Jsi obrovská. Jsi voňavá. Chutnáš po rajčatech a bazalce.

Jsi sladká jako cukrový meloun, který uzrál uprostřed léta na žiznivých polích v údolí Tiberu, a hořká jako miniaturní espresso v ponurém baru na rohu Via Tuscolana. Máš v sobě něco, po čem stále dychtím a nikdy nepřestanu. Zasela jsi do mě semínko girasole, slunečnice nejslunečnicovateljší, nelze spočítat jantarová semínka, která se urodila uprostřed kružnice okvětních lístků; je jich spousta, jako mých vzpomínek. Třeba na to, jak jsi mě naučila vařit bucatini all'amatriciana, nebo na první lázeň, kterou jsem s úctou položila ke špičce tvé elegantní kozačky. Naše láska má mnoho podob. Někdy mě napadá, že jsme objevily její dosud neznámý druh. Pokaždé, když o nás přemýšlím a deru se houštím vzpomínek, ucítím na jazyku tvou nezaměnitelnou chuť a začne mě pálit slunce, i když za okny zrovna prší déšť. Procházím se pralesem naší lásky, někdy se v něm ztrácím, záměrně, nechci zpět. Kráčíím kamenitou stezkou lemovanou cedry a olivovníky, ze které utíkají obrovské zelené ještěrky, jakmile zaslechnou mé kroky. Pamatuješ, jak jsem se vydělila, když jsem viděla „ramarro“ poprvé? Tenkrát v kopcích u jezera Bracciano. Jdu dál po naší společné cestě a slunce milosrdně laská každý milimetr mé středoevropské kůže, bílé jako mozzarella. Zato ty jsi olivově hnědá, nebo spíš zlatá, protože tvoje tělo, tvář i vlasy se odmalička koupou ve sluneční lázni. Dáváš mi slunce, dáváš mi moře, které je nekonečné jako naše láska.

Jsi moje láska na celý život.

P. S. Mi manchi tanto, moc mi chybíš.

Část první

LÉTO

19. srpna 2005

Moje velká italská láska začala poctivými českými palačinkami.

„Dobré ráno, *amore mio*“ zní z jeho úst tak sladce. A zároveň tak drze. Jak si může dovolit říkat mi *lásko moje* po první společně strávené noci?

„Co si dáme k snídani?“ dotírá chlap v mé posteli.

Upřímně – moje lednice zeje prázdnotou. Na horní polici se rozvaluje načatá láhev tequily ve společnosti orosených plechovek piva, očitých svědků divokého večírku, který proběhl přesně před týdnem. Na dveřích smutně sedí dvě zapomenutá vejce a mléko zastrčené kdesi vzadu volá po otevření, protože datum jeho spotřeby se nemilosrdně blíží.

„Obvykle nesnídám,“ toužím odseknout, ale odpověď si ještě rozmýšlím. Nechci působit (i když tak nějak to ve skutečnosti je) jako věčněsepokoušejícízhubnout ženská kolem třicítky, která každý pátek vyráží na noční bojovou výpravu do baru s kamarádkami rozladěnými stereotypní prací bez

bonusů a věčně minusovým bankovním kontem, nevhodným či žádným partnerem, a vůbec životem bez známky života. Kolikrát mě napadlo, že bych raději měla pokorně tlačit společně s hejnem koupěchtivých mladých maminek vozík v supermarketu a zkrášlovat jeho odpudivé drátěné dno zbožím v křiklavě barevných obalech, místo abych dobré tři hodiny zkrášlovala sebe ve snaze zamaskovat první známky stárnutí. Rozjasňuji svou unavenou pleť zázračným make-upem (obsahuje zlaté mikročástečky vyhlazující vrásky) a řasy prodlužuji do nekonečna už třetí vrstvou magické řasenky. Rty znehybním potahem z granátově červené neslibatelné rtěnky a při pohledu do zrcadla na své krásnější dvojče zatoužím, aby mě za pár hodin někdo políbil. Následující ráno, toto ráno, opět nevyskočím jako správná hospodyňka za ranního kuropění z postele, opět nezadělám na koláč a opět ho neupeču dopoledne, aby se mohl podávat ještě vlažný jako moučník po obědě. Probouzím se totiž s mírnou kocovinou vedle nádherného Itala, který mě přesvědčil, že neslibatelná rtěnka je velmi snadno slíbatelná. Jeho jméno si nepamatuju a chci se ho co nejdřív zbavit. Nebo nechci? Možná je to tentokrát jiné...

„Kdy budeme snídat, *amore?*“ vyruší mě ze zmatené sebeanalýzy. Ten je ale otravnější, s tou láskou a jídlem. Chce to evidentně jíst! Jak se později ukáže, jídlo kraluje hitparádě pozitivů tohoto exotického tvora, protože tvoří konstantu jeho života, která přetrvává, ať se okolnosti jakkoli změní. Jídlo by nikdy neošidil. Jídlo by nikdy neodložil. Celý jeho život ubíhá v rytmu jídla. Naše rozhovory budou zejména o jídle. A naše první společné ráno je předehrou budoucího gastronomicko-citového spříznění, ve kterém jídlo hraje důležitější roli než láska. Trochu přeháním. Jídlo je *stejně tak* důležité jako láska. Protože jídlo uvažené s láskou dokáže zasáhnout duši jako přesně mířený Amorův šíp.

„Co třeba smažená vajíčka?“ zkouším.

„Nějaká vaše česká specialita?“ ptá se nevinně.

„Spíš mezinárodní, ne?“ odseknu a s nesmiřitelným výrazem ve tváři chabě bráním čest a věhlas smažených vajíček, který zřejmě do Itálie nedoputoval.

„Neměl bys chuť na něco sladkého, znáš palačinky?“ ve spízi mám úžasnou domácí meruňkovou marmeládu. Protože neznám italský výraz pro palačinky, předstírám světoběžnici a z pusy vypouštím nonšalantní francouzské *crêpes*.

„To je něco jako *crepelle*?“

Těší mě, že vás poznávám, *crepelle*, a doplňuji si o vás svou skromnou italskou slovní zásobu. Ještě se mi třesou ruce po silném ranním orgasmu, přesto (nebo možná právě proto) dokážu umíchat skvělé české těsto na italské *crepelle*:

půl litru polotučného mléka, 1 celé vejce, 2 hrníčky hladké mouky, kterou vždycky prosévám, je pak kypřejší, lžíce piva, špetička kypřicího prášku. Moje jediná teflonová pánev už toho hodně nasmažila, je mírně odřená a pokrytá nevyčistitelnými připáleninami. Aby bylo jasno: definitivně jsem zanevřela na televizní reklamy, ve kterých štíhlé a pečlivě nalíčené hospodyňky vyleští jedním zázračným máchnutím houbičky nejpřipálenější pekáč na světě. Rozpálím olej a rychle na něj vrhnu těsto, aby si pan Božský náhodou nevšiml, že jsem tak trochu šmudla a že péče o domácnost rozhodně není mojí nejsilnější stránkou. Utírání prachu, smýčení podlahy, žehlení, mytí oken, jděte s tím k čertu. To je jen ztráta času. Ale miluju vaření, jsem bohem nadaná kuchařka. Jídlo vnímám jako druh umění. V kuchyni si připadám jako virtuos vytvářející z vůní, chutí a barev symfonickou báseň. Mými nástroji jsou sporák, kastroly a vařečky. Potraviny, ze kterých vařím, to jsou noty a výsledná chuť pokrmu – je jako zvuk perfektně vyladěného orchestru.

A proto mi vůbec nevadí, že musím lítat kolem rozžhaveného sporáku. Normálně, kdyby moje dlaň právě teď nehladila chlapeckou tvář toho skoro dvoumetrového atleta (jak netypické pro Itala!), bych popadla plavky, opalovací krém a hurá na Slapy. Je totiž horký srpnový den, slunce rozpálené

doruda stále víc a víc požívá ranní stín a každou chvíli pohltí poslední kapičky rosy na vysoké trávě pod oknem. Pražský vzduch syčí jako pára nad hrncem a hrozí, že vybuchne jako vodíková bomba. Kdo může, opouští stověžatou krasavici a hledá úkryt v přírodě. Ale dnes nebude *normální* vůbec nic. Mám totiž v posteli velmi hladového Massiho, tak se tajemný neznámý jmenuje. Konečně si vybavuju jeho jméno, už mu nemusím říkat hele, a právě ho, čili Massiho, přesvědčuju, že jsem (téměř) dokonalá kuchařka, která kdykoli vykouzlí z čehokoli jakékoli lahodné cokoli. Když nesu do postele Kili-mandžáro z pocukrovaných palačinek, moje obličejové svaly se snaží seč můžou o úsměv hollywoodské filmové divy. Protože jsem zalitá potem, vlasy mi trčí do všech stran a jediný styling, který jsem jim dnes poskytla, byl přebytečný olej nevědomky vetřený až ke kořínkům (utěrku jsem nemohla najít vůbec nikde!), a mám tudíž evidentně opodstatněné obavy, že aureola včerejší sexbomby vzala za své.

Massiho ale zaujaly především nefalšované české domácí palačinky, mé tak radikální změny image si zřejmě vůbec nevšiml.

„Palačinky byly vynikající a strašně mě nabily energií, co kdybychom se ještě pomilovali, *dolcissimo bocciolo di rosa?*“ Nemusí mě vůbec přemlouvat. Jeden z nejkrásnějších srpnových dní stráví přesladdké růžové poupátko – právě tak jsem byla totiž oslovena, heč – v posteli s nejkrásnějším mužem na světě.

A aniž bych to tušila, mám před sebou také nejkrásnější období svého života.



20. srpna 2005

Zůstává další noc. Nechce se mu odejít, cítím jeho zvědavé pohledy, kterými mě propichuje, kdykoliv se zrovna nedívám. I já pokradmu pozoruju jeho výraz, v němž hledám stopy zamilovanosti, a to zas on uhýbá očima, aby se naše pohledy náhodou nestřetly. V jeho očích barvy *nocciola* se topím, jako bych se ponořila do jezírka v hluboké propasti, na jehož povrchu se odráží záře dvou nebeských hvězd. Ne na déle než na vteřinu lze zahlédnout jejich lesk, už v té další se totiž náhle zakalí a potemní, jako by někdo vešel do tajné místnosti za zorníčkami a zhasnul světlo. Kolem očí má rozprostřené něžné vějířky, podobné písčité pláži zvrásněné mořským odlivem. Když se do nich opřou sluneční paprsky, opálí se dozlatova a vrhají stíny jeden přes druhý. Nos má posetý něžnými pihami, které vyskáčou jako vojáci na povel vždy začátkem jara, když se začne slunce hlásit o svou vládu. Jsou jako zrníčka písku propadlá skrz roztrhanou sítku na lovení mušlí, jemná jako mokrá prach. Jeho paže, dvě ramena divoké řeky, jsou tak silné, že unesou snad cokoliv. Prsty, které raší ze širokých dlaní, připomínají ušlechtilé kořeny vzácného stromu, na povrchu zvrásněné poryvy větru a deště, zespodu jemné jako tvář novorozeněte. Jeho hrud' je pohodlná houpací síť, celá se do ní můžu schoulit a cítím se v bezpečí jako v mateřském lůně. Jeho stehna mě dokážou sevřít jako kleště a nepustí mě, dokud nebudou chtít.

Nezdržuju Massiho žádným holčičím škemráním, působilo by směšně od rozpustilé Večernice, která se nechala až příliš snadno sbalit v baru. Ale když mi oznámí, že by se mnou rád strávil celou plánovanou pražskou dovolenou, volám okamžitě na mobil svému šéfovi, i když je neděle. „Kamarádka vyhrála v nějaké spotřebitelské soutěži poukaz na dovolenou pro dva, letenky jsou na zítra. Vím, že je to last minute (pracuju v médiích a používat anglické výrazy je uznávaným příznakem informovanosti) prosba, ale sám víš, že jsem ještě

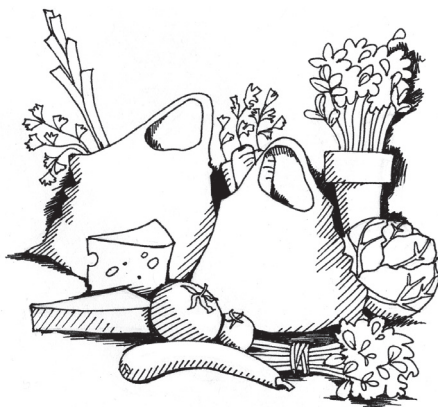
letos neměla ani den volna...“ zatlačím nenápadně, a pokud to nezabere, hodlám v příští minutě zašermovat přesčasy.

Zamilovala jsem se ve správné době. V okurkové sezoně, kdy není tolik práce, a tudíž je žádost o dovolenou naprosto legitimní. Massi neodešel deset dní. Během nich jsem se začala měnit z housenky v motýla. Nebo spíš z kynutého českého knedlíka ve štíhlou italskou špagetu. A nebo také z prorostlého vepřového kolene do svůdné naoranžovělé krevety.



Podřizuju se Massiho nezkrtné posedlosti jídlem a sexem, jeho umění radovat se z každé maličkosti jako dítě, jeho vnímání času, který plyne tak nějak pomaleji než ten můj. Všechno, co mělo v mém světě doposud místo na slunci, se najednou posouvá do stínu. Kvůli němu jsem ochotna zahodit i přijmout cokoliv ve stejný moment. Od okamžiku, kdy se vedle mě probudil, začínám dostávat lekce italského způsobu života. Rychlokurz zvaný *dolce vita*. Učím se tak horlivě, že se ze mě během krátké doby stává Poloitalka. Do úst se mi derou italská slovíčka místo českých, stahujeme z internetu Vasca Rossiho, Jovanottiho a Lauru Pausini. V lednici nahrazuje mozzarella eidam, dušenou šunku prosciutto a salátovou okurku cuketa. Další důkazy mé transformace? Prosím, například: náš první společný nákup:

kilo rajčat, čtyři cukety, čtyři papriky, biokuře,
2 plátky lososa, půl kila jablek, půl kila jahod,
půl kila hrušek, hlávkový salát, půl kila listového špenátu, půl kila polníčku, 4 citrony, baza-
lka a máta v květináči



Suma sumárum, čtyři tašky plné především zeleniny a ovoce. Tolik vitaminů jsem dřív nesnědla ani za měsíc, s Massim nám tyto zásoby vystačí na pouhé dva dny.

Náš první společný oběd

„Tohle všechno nesníme. Praskneme!“ protestuju, když mi Massi prozradí, co zamýšlí připravit na oslavu naší čerstvě zrozené... *lásky*, ehm, to zatím ještě ne, ale pro včerejší noc, která se prodloužila do dnešního dne, pro to, co právě prožíváme, existuje nádherný italský výraz *storia d'amore*, rozumějte příběh lásky, flirt, milostné vzplanutí. Momentálně začínám plápolat kromě Massiho i pro požitkářský způsob jak *mangiare bene*.

Vyrůstala jsem jako vězeň za mřížemi klasické české kuchyně poznamenané normalizací, kde byla porce karbohydrátů servírovaná v podobě knedlíků, vařených brambor či gumových kolínek a povinný denní příjem zeleniny plaval ve vývaru z kuřecích kostí, případně byl nahrazený kyselým zelím či špenátovým protlakem. Ano, maso sice bylo vždy považováno za základ, ale jaké? Bůček, v jehož sádle se ztrácejí tenké vrstevnice libového masa, pečený na kilu cibule a česneku, smažený řízek utopený v nejlevnějším oleji, dodnes si pamatuji jeho značku – Vegetol. Svíčková, která nebyla svíč-

ková, dokonce ani roštěná, ale často nejlevnější zadní maso, které se muselo vařit tři hodiny, aby se dalo pozřít. Připálený guláš z flaksovitě klišky třetí jakosti, sekaná z neidentifikovatelného mletého masa... to vše náhle uplavalo na zchátralém voru po řece zapomnění do muzea komunistické gastronomie. A ke břehu přirazila luxusní jachta, kde se servírovalo menu vždy o minimálně třech chodech. Druhý chod zvýrazní první, třetí vyčistí chuťové pohárky po masitém druhém chodu a čtvrtý udělá za všemi předchozími sladkou tečku. A to doslova.

~ Předkrm ~

Insalata Caprese
Salát Caprese

4 rajčata

1 mozzarella di bufala (z buvolího mléka)

Černé olivy

Kapary

Olivový olej

Aceto balsamico di Modena (balsamikový ocet)

Sůl, pepř a bazalka

Zaprvé a za poslední: u tohoto receptu se vyplatí koupit mozzarellu z buvolího mléka, která je kvalitnější, a proto také dražší než ta z kravského. Její chuť je sytější a zároveň jemnější. Má tuhou konzistenci, je vláknitá a strukturovaná.

Bochánek mozzareilly nakrájejte na půlcentimetrové plátky. Rajčata spařte horkou vodou a oloupejte je. Rozkrojte je napůl, vymáčkněte z nich vodu a semínka. Nakrájejte na tenké plátky. Rajčata proložte plátky mozzareilly, posypte podle chuti vypeckovanými černými olivami a kaparami. Osolte a opepřete čerstvě namletým černým pepřem. Přidejte lístky bazalky. Zakápněte olivovým olejem a balsamikovým octem.

~ První chod ~

Spaghetti alla carbonara

Špagety carbonara

(bývá překládáno jako „po uhlířsku“, carbone = uhlí)

Špagety (100 g na osobu)

100 g pancetty (italské sušené slaniny) nakrájené na kostičky

Čerstvé vejce (1 na osobu)

Olivový olej

Nastrouhané sýry *parmigiano reggiano* a *pecorino romano*,
od každého stejný díl

Sůl a pepř

Kdykoliv jsem později tento vyhlášený pokrm připravovala pro kamarádky, dotíraly na mě s otázkou: „Kolik se tam dává smetany?“ Moje odpověď je vždy šokovala: „Žádná!“

„A jak je tedy možné, že omáčka působí jako krém?“

Uvidíte...

Pancettu nakrájejte na kostičky a osmahněte na olivovém oleji. Mezitím uvařte špagety *al dente*. V hrníčku rozšlehejte vejce s oběma nastrouhanými sýry, tak dlouho, až vytvoří jednolitou napěněnou hmotu, která má konzistenci těstíčka. Osolte a opepřete. Do velké mísy dejte na dno kostičky opečené pancetty, přikryjte je špagetami, zalijte rozšlehaným vejcem. Tak, a teď vám prozradím tajemství: mísu přikryjte potravinovou fólií a připevněte ji gumičkou kolem obvodu mísy. Mísou pořádně zatřepejte do všech stran, zleva doprava, shora dolů, několikrát s ní otočte. Výsledkem by měla být jemná žlutá omáčka lpící na jednotlivých špagetách. Správná *carbonara* je polosyrová, vajíčko nesmí působit jako usmažené, ale jako krém. Základní podmínkou pro úspěch tohoto receptu je najít správnou pancettu, která je ve velkých mezinárodních supermarketech dnes běžně k dostání. Nedoporučovala bych ji zaměňovat s klasickou českou slaninou, proto-

že je uzená, na rozdíl od slaniny italské – ta je sušená. Pokud chcete nahrazovat, tak jedine anglickou bacon.

~ Druhý chod ~

Pollo ai peperoni
Kuře na paprikách

Půlka biokuřete nebo kuřete krmeného kukuřicí
2 velké papriky, každá jiné barvy
2 stroužky oloupaného česneku
2 dl bílého vína
2 dl kuřecího vývaru
Olivový olej
Sůl a pepř

Kvalita kuřete je naprosto zásadní, protože tento recept staví pouze na dvou základních surovinách: kuřeti a paprikách. Proto zapomeňte na podezřele růžové kuře, ze kterého odkapává voda, a investujte do kvalitního kuřecího masa tužší konzistence.

Kuře důkladně opeřte ve studené vodě a osušte papírovou utěrkou. Poté ho i s kostmi rozporcujte na malé kousky. Do velké pánve nalijte olej a dejte do něj orestovat dva stroužky česneku. Jakmile zezlátnou, vylovte je a do oleje vložte kousky kuřete. Opečte je ze všech stran a vyndejte z oleje. Do něj hoďte omyté a osušené papriky nakrájené na široké proužky a mírně je opečte. Pak do pánve vraťte kuře a promíchejte. Podlijte vínem a vývarem, osolte a opepřete. Duste na mírném ohni tři čtvrtě hodiny a podle potřeby podlévejte. Nikdy bych neřekla, že spojení kuřete s paprikou může působit tak harmonicky. Jak se říká v Itálii: *matrimonio perfetto* – dokonalý sňatek, osudové spojení těch nejvhodnějších ingrediencí, které se tak dlouho hledaly, až se našly!

Carpaccio di fragole
Jahodové carpaccio

250 g jahod

1 citron

2 lžičky třtinového cukru

1 lžička balsamického octa

(pozor, použijte aceto balsamico di Modena)

Vymačkejte šťávu z citronu. Do malého kastrůlku dejte rozehrát třtinový cukr, přidejte citronovou šťávu a lžičku balsamického octa. Mírně prohřejte, tak aby se všechny ingredience spojily a vytvořily táhlý krém. Oprané a osušené jahody rozkrojte vertikálně napůl a nakrájejte na tenoučké plátky. Vyskládejte je na talíř a zalijte připravenou omáčkou.

Tip pro hříšníky: doprostřed talíře můžete umístit kopeček čerstvé ricotty nebo vanilkové zmrzliny a plátky jahod v ní podle libosti namáčet. Na tomto receptu miluju, že využívá balsamický ocet k přípravě sladkého pokrmu. Aceto balsamico di Modena je víc než jen obyčejný vinný ocet. Je to legenda, jeden z nejostřeji střežených italských pokladů. Jeho výroba podléhá přísným pravidlům a je podřízena nekompromisním normám. Důležité je vědět, že existuje jen jediný „pravý“ Aceto balsamico di Modena na světě. Ostatní jsou „jen“ vinnými octy, či balzámy, ale právo užívat tento titul má pouze ten, na jehož etiketě je značka I. G. P., Indicazione Geografica Protetta. Jeho lžička poslouží jako aperitiv, který důkladně povzbudí chuť k jídlu a nastartuje metabolismus. Není to ocet, je to lék, tvrdí Italové...

Naše první společná večeře

Nevěřila jsem, že po tak vydatném obědě dostanu chuť na večeři. Ale mám obrovský hlad! Možná za něj může dlou-

há odpolední procházka u Vltavy vonící rybinou a pomalu se kolébající od levého břehu k pravému, možná rychlý sex, který po ní následoval, možná jsem spálila veškerou energii na stimulaci mozkových buněk, když jsem se snažila nalézt ta správná italská slovíčka a tvořit z nich věty, aby nebyly na úrovni třetí třídy základní školy, ale alespoň gymnázia. Možná. Možná jsem jen svému tělu po letech experimentů a výkyvů od hladovek po mistrovství světa v přejídání dopřála konečně správné palivo, které dokázalo beze zbytku využít, a proto potřebuje do svých turbín nahnat další dávku pohonných hmot. Opravdu s chutí se vrhám na přípravu večere. Tedy spíš pomáhám. Připadám si jako žákyně, která začíná dostávat jedničky v novém předmětu, jenž nikdy předtím neměla ve školním rozvrhu. Pan učitel má na sobě bílé tříčtvrteční kalhoty, tak upnuté, že bezostyšně prozrazují vše nejen o jeho výstavním mužství, na které je právem pyšný, ale rentgenují i pevný svalnatý zadek a tvrdá stehna vypracovaná léty tréninku ve volejbalové reprezentaci. Od pasu nahoru je nahý a zcela vědomě tak odhaluje svou mužnou krásu. Je krásnější než Michelangelův David, není divu, že jsem *pazza*, zamilovaný blázeňek. Chvilí krájím rajčata, chvíli olizuju jeho hnědé bradavky, které mě obrovsky vzrušují, nejradši bych je stiskla do zubů a zakousla se do nich jako do mandlí.

Massiho důkladně vyholená hrud' a podbřišek (je nepřístupné, aby moderní italský muž pěstoval od pupíku dolů chlupatou dálnici anebo aby nechal na hrudi rašit kudrnaté houští) přitahují mou pozornost, dotýkám se ho rukama, zády, vlasy, nosem i rty, nemůžu se ho nasytit, on je moje jídlo, lahodná italská delikatesa. Přímo před očima se mi nabízí kus prvotřídní nejlibovější panenky i sladký med, ale všechno hezky postupně. Ach, nejdřív musíme dovařit večeri!

Bruschetta al pomodoro
Topinka s rajčaty

2 plátky ciabatty (nebo francouzské bagety)

2 rajčata

1 stroužek česneku

Lístky bazalky

Olivový olej

Sůl

Najít v českých obchodech chléb, který by odpovídal čerstvě upečenému římskému domácímu chlebu s křupavou kůrkou, je těžké. *Pane casareccio* nemá nic společného s hutností českých chlebů, je nadýchaný a plný vzdušných děr, krajíček neváží skoro nic, a na jazyku se rozplyne jako pěna. Vzdálenou sestřenicí tohoto chleba je ciabatta, případně francouzská bageta, tou nikdy nic nezkazíte. Chléb nakrájejte na plátky silné jeden centimetr. Opražte je v toustovači, případně nasucho v pánvi, nebo na grilovací mřížce v troubě. Správná bruschetta se ovšem musí opéct na otevřeném grilu nebo rovnou v plamenech přímého ohně, tak jak se to dělá už po staletí v horských vesnicích v Apeninách. Vidíte ten symbolický rozdíl, mezi českou a italskou povahou: Ital si opeče na ohni chléb. Čech špekáček. Špekáček versus chléb, jako dva soupeři na bitevním poli, každý zosobňující svou podstatou odlišnost. Chléb je ztělesněním tisícileté tradice a ať se podíváme do jakékoliv kultury, všude existuje chléb jako posvátný základ zachování rodu. Ale špekáček... to je hmota neurčitého masovitého původu, ze které vyhřezávají kousky bílého špeku. Přála bych si, aby byli Češi méně špekáčkový národ a aby je zajímala více podstata, to, co je skryté uvnitř. Dost filozofování a zpět k bruschettě. Opečený chléb poškrábejte stroužkem česneku, aby se na něm zachytilo jeho aroma. Ale nepřehánějte to, aby česnek nezastínil chuť rajčat. Rajčata v horké vodě spařte a nakrájejte na centimetrové

plátky. Osolte, ozdobte bazalkou a zakápněte olivovým olejem. *Pronto a mangiare!*

Linguine alle zucchini e prosciutto
Linguine s cuketou a prosciuttem

100 g *linguine* (placaté špagety) na osobu

1 kávová lžička nasekané šalotky

1 menší cuketa

3 plátky *prosciutta*

Olivový olej

Nastrouhaný parmezán

Sůl a pepř

Italové znají stovky způsobů jak využít cuketu. A o pár měsíců později, když jsem se s nimi podělila o klasický český recept – cuketa smažená v trojobalu, nevěřicně na mě zírali. Tak za prvé: gigantické cukety, jejichž obří rozměry jsou českou národní posedlostí, v Itálii nenajdete. Italové sklízíjí cukety co nejmladší, to znamená co nejkratší a nejhubenější, asi tak ve velikosti trochu přerostlých nakládaček. Jen tak je zaručená lahodná jemná dužina bez velkých semen. Za druhé: pokud se stane, že některá cuketa zůstane přehlédnuta a vyroste z ní obr, nechá se záměrně přezrát do velikosti XXL, a poté se nakrájí (někdy spíš nařeže pilkou) na pár centimetrů tlustá kola. V malých vesničkách okolo Říma se cuketové koláče často vystavují na slunci jako slunečnice, ve společnosti rajčat, nebo paprik. Ale co s vysušenou cuketou? Cuketová semínka, neboli *bruscoli*, nosí římské děti po kapsách a chroustají je, kdykoliv se jim zamane. Mírně osolené papírové slupky padají šustivě na zem a upozorňují na konec letní sezony.

A teď zpátky k receptu. Ze všeho nejdřív omyjte cuketu, osušte, rozkrojte ji napůl a obě poloviny posypte solí. Pra-

vidlo o vypocení hořkosti totiž platí nejen pro lilky, ale i pro cukety. Na olivovém oleji zpěňte cibulku. Jakmile zesklouatí, přidejte prosciutto a cuketu nakrájenou a la julienne, to znamená na úzké dlouhé hranolky. Osolte a opepřete. Mezitím dejte vařit vodu na linguine. Směs nechejte mírně podusit, ve finále použijte k jejímu rozředění dvě lžíce vody, ve které se vaří linguine. Linguine scedte a přihodte je na pánev ke směsi. Promíchejte a přesuňte do velké mísy, kde vše promícháte s čerstvě nastrohaným parmezánem.

Salmone al limone

Losos na citronu

2 plátky lososa (100 g na osobu)

Štáva z půlky citronu

Losos je ryba bohatá na omega-3 mastné kyseliny, proto není při jeho přípravě nutné používat tuk. Navíc žije ve slané vodě, takže se můžete vyvarovat i solení. Losos je zkrátka ideální společník na přípravu velmi rychlé večeře. Plech stačí vyložit pečicím papírem, na něj položit dva omyté a osušené plátky čerstvého lososa, které pokapete citronem. Šup do trouby a za patnáct minut, nebo i dříve, jakmile se začne na povrchu filetů srážet bílkovina, je vše hotovo.

Možná jste si všimli, že u žádného z receptů není uvedena příloha. Italové totiž přílohy neznají. Na stole vždy leží ošatka s chlebem, kdo chce, může si krajíček vzít. České pojetí příloh, které vždy doplňují maso, je Italům naprosto cizí. Mluví-li se v Itálii o příloze, tedy *contorno*, rozumí se zelenina, která zákonitě následuje po masitém chodu, aby pročistila trávicí ústrojí. Teď si zkuste představit, že čas, který pravidelně věnujete přípravě přílohy (a že jsou někdy pracné!), využijete pro přípravu zeleniny. Abychom si rozuměli, rovnou

musíte zapomenout na klasickou zeleninovou oblohu à la české restaurace a jídelny: tu dva plátky oranžového rajčete, tam tři smutná kolečka povadlé okurky, na jejichž záchranu přispěchá žlutá kukuřice a hrášek z plechovky otevřené víc jak před týdnem. A přitom způsobů, jak zeleninu chutně upravit, je nekonečně mnoho. Jde o zcela jiný přístup k jídlu, o obrat čelem k budoucnosti, o změnu (zlo)zvyků. Kdo dokáže přeradit na zelenou, dočká se proměny vlastního těla, bez zázračných produktů na hubnutí. Nepůjde to rychle, ale po pár měsících ubudou centimetry v pase, pleť se prozáří, zkrátka zkrásníte. Ne že bych si nějak moc fandila a přehnaně si zakládala na svém vzhledu, ale troufám si říct, že jsem dvounohým, blondatým, mužům se líbícím důkazem funkčnosti středomořské diety!

Insalata mista

Míchaný salát

Směs salátů (hlávkový, rukola, polníček, čekanka, špenát)

Olivový olej

Balsamikový ocet

Dijonská hořčice na špičku nože

Sůl a pepř

Přiznám se otevřeně, že nejsem příznivcem ledového salátu. Je sice křehký, ale podle mého názoru naprosto bez chuti. Možná ho spousta jedinců preferuje právě proto, že vytvoří solidní základ, od něhož se chuťově odrazí další druhy zeleniny. Dávám přednost salátům, které jsou nahořklé, a tudíž výrazné. V římských tržnicích je možné koupit přímo u prodejců *insalata romana*, římský salát. Jde o směs namíchanou z několika druhů sezonních salátů, nikoliv o jeden konkrétní druh salátu, který se pod tímto označením objevuje na českých pultech. Podle botanického názvosloví by se měl tento

konkrétní druh salátu, takzvaný „římský salát“ správně česky označovat jako locika dlouholistá, *lattuga romana*. Je tedy na vás, jakou směs salátů vytvoříte, každý má jiné chutě.

Všechny saláty ponořte do dřezu naplněného studenou vodou a nechejte je křehčit, čím déle, tím lépe. Vodu několikrát vyměňte, až zůstane čirá, pak saláty nechejte okapat a osušte je v papírové utěrce, ale pozor, abyste salátové listy nepomačkali. Můžete také použít odstředivku na salát. Možná vám připadá legační, jak pedanticky zdůrazňují důležitost mytí salátů, ale já jsem se několikrát přesvědčila, že je prostě v Čechách neumíme, nebo nechceme mýt. Nikdy nezapomenu na brčálově zelenou housenku, která se v jedné luxusní pražské restauraci plazila na mém talíři po „umytém“ salátu, o který se se mnou nehodlala podělit. Propichovala mě očičkama ve tvaru hlaviček špendlíků a klidně si lezla. Ó, jak ta si lezla pomalu, jako by provokovala mou trpělivost. A kromě této nečekané společnice jsem nescetněkrát skřípala zuby, když jsem narazila v salátové míse na písek... Možná máte i vy špatnou zkušenost se salátem, a proto se mu raději vyhýbáte. Na vině je lidská lhostejnost, nikoli salát, takže mu dejte šanci.

Když máte připravenou nádhernou směs salátů, vytvořte si vinaigrette. Ve skleničce vidličkou našlehejte dvě lžice olivového oleje se lžičkou balsamického octa, hořčicí, solí a pepřem. Důkladně (nejlépe rukama), avšak jemně, promíchejte salát s vinaigrette a servírujte. Toto je základní míchaný salát, který můžete podle sezony zpestřit přidáním různých ingrediencí. Salát se jí obvykle na konci každého hlavního jídla, což má svou logiku. Saláty totiž obsahují velké množství kyseliny listové, která posiluje imunitní systém, zvyšuje výkonnost svalů a kromě toho na sebe váže všechny výrazné pachy. Jinými slovy, ať už sníte cokoliv, salát na závěr vás vyčistí a propustí otevřenými dveřmi zpět do společnosti.

Den Massiho odletu se neodkladně blíží. Přestože si pře-bookoval letenku na pozdější termín, původně měl v plánu strávit v Praze pouze týden, zbývají nám už jen pouhé tři dny. 29. srpen stojí výhruzně za našimi zády a svírá bič nad naší láskou, křehkou jako první bledulka, která vyraší na jaře z promrzlé země. Bylo by zapotřebí hodně ji zalévat a dopřát jí slunce, aby zesílila a přežila... Nevím, jestli budu dobrou zahradnicí, a proto se záměrně vyhýbám hovorům o budoucnosti. Usmívám se, i když uvnitř pláču, a snažím se nepokazit těch pár momentů, které ještě společně prožijeme. A milujeme se jako o život. A jíme, abychom nabrali sílu na další kolo. A zase se milujeme.

28. srpna 2005

~ Afrodiziakální menu na rozloučenou ~

Spaghetti al nero di seppia
Špagety se sépiovým inkoustem

100 g špaget na osobu
2 sépie
1 sáček „nero di seppia“ – černý inkoust (sépiová černě)
z vnitřností sépie
2 stroužky česneku
1 lžička nasekané šalotky
1 dl suchého bílého vína
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce loupaných rajčat z konzervy
1 lžíce nasekané petržele
Sůl a pepř

Tento pokrm je velmi neobvyklý, protože pracuje s černou krví – jedinečným barvivem, které sépie vypouštějí při své obraně. Inkoust ze sépií je mystický. Když jsem ho ochutnávala poprvé, musela jsem překonat obavu z černé barvy. Co je černé, to je zkažené, napovídal mi mozek, ale když jsem inkoust ochutnala, moje obavy se rozplynuly jako mořská pěna, která narazí na břeh. Když se vám na jazyku ocitne poprvé, je to, jako by se vám v ústech rozpustila ta nejryzejší podvodní esence, která v sobě koncentruje chuť mořských hlubin. Dobrou zprávou je, že dnes je inkoust už běžně k dostání ve velkých supermarketech s pravidelným závozem čerstvých ryb. Na italských tržištích se prodávají sépie, které mají uvnitř váček s touto tekutinou. Potom je ovšem nutné sépie zpracovávat s největší opatrností, protože stačí jediný špatný pohyb, inkoust se uvolní a sépie se nevratně zbarví domodra.

Sépie se čistí podobně jako kalamáry. Nejdříve odtrhněte hlavu od těla, z těla vyndejte nejprve kost (to je ta, která se dává zobat andulkám, aby si naostřily zobák, na italských plážích se takových kostí povalují desítky) a poté vnitřnosti. Stáhněte černou kůži, z hlavy odstraňte zobáček (snadno ho nahmatáte) a nůžkami ustříhňte oči. Vyhoďte všechny odpadové části a čisté maso pořádně vyperte a osušte papírovou utěrkou. Sépie nakrájejte na centimetrové proužky. Do kastrolku nalijte olivový olej, lehce na něm osmahněte česnek, vyndejte ho. Přidejte šalotku a na mírném ohni ji nechejte zesklovatět. Teď je čas na sépie, loupaná rajčata a petržel – vše podlijte bílým vínem a nechejte směs zhruba osm až deset minut podusit, ke konci dušení osolte a opepřete. Sépie jsou hotové v momentě, kdy začínají pouštět šťávu. Přidejte inkoust rozmíchaný ve dvou lžících vody, kterou odeberte z hrnce, v němž se vaří špagety, omáčka tak nabude krémovitě konzistence, povařte minutu až dvě. Mezitím dovařte špagety al dente. Promíchejte. Nejčernější *pasta* na světě je hotová. Budete po ní mít trochu špinavý úsměv, ale ve dvou to přece vůbec nevádí!

Eva Rýžnerová

Orata al forno con le patate
Pražma pečená s brambory

2 pražmy
8 větších brambor
2 snítky rozmarýnu
4 bobkové listy
Citron
Sůl
Olivový olej

Pražma patří u nás v Česku ke snadno dostupným rybám, v některých supermarketech je dokonce levnější než losos. Doporučuji dopřát si ji co nejčastěji, já si na ní pochutnávám minimálně jednou týdně.

Brambory oškrábejte, omyjte a vařte v osolené vodě po dobu deseti minut. Pražmy operte, vyčistěte vnitřek od zbytků krve a osušte papírovou utěrkou. Osolte ze všech stran, břicho vyplňte rozmarýnem, bobkovým listem a kolečky citronu. Na pekáč si připravte pečicí papír. Doprostřed položte ryby a okraje pokladte předvařenými bramborami nakrájenými na kolečka, která osolte. Vše zakapejte podle libosti olivovým olejem a dejte péct na dvacet minut do trouby zahřáté na 180 °C.

Semifreddo al caffè
Kávové semifreddo

1 balení ricotty
1 balení sladké smetany
2 lžičky vychlazeného espressa
1 lžička čerstvě umleté kávy nejvyšší kvality
2 plátky želatiny
1 sáček vanilkového cukru
100 g moučkového cukru

Není to zmrzlina, ale chutná jako zmrzlina. Co to je? Italské semifreddo, což můžeme přeložit jako polozmrzlina. V tomto receptu se používá kombinace ricotty a kávy, bohem posvěcené spojení dvou naprosto ideálních partnerů. Ricotta a káva byly stvořeny pro sebe navzájem, aby se doplňovaly. Ricotta se vyrábí z kravské, ovčí nebo kozí syrovátky, vzdáleně připomíná český tvaroh, ještě tekutá se plní do forem tvaru bábovky a je nadýchaná jako peřiny napané čerstvě nadraným peřím. Pro mě je velkou záhadou, že dokáže držet svůj tvar a přitom být uvnitř tak křehká, až se rozpadá na drobné sněhobílé vločky. Starší generace Římanů nedá dopustit na jednoduchý zákusek: čerstvá ricotta se posype nahrubo umletou kávou a krupicovým cukrem. Dezert je hotový! Já vás ale teď seznámím s receptem, který ricottu tepelně zpracovává.

Želatinu nechejte změkknout ve studené vodě po dobu nejméně deseti minut. V mixéru smíchejte ricottu se smetanou, vanilkovým a moučkovým cukrem, espresem a lžičkou umleté kávy. Směs přelijte do kastrůlku, přidejte rozmočenou, důkladně vyždímanou želatinu, a míchejte na mírném ohni, dokud se vše nespojí. Směs nalijte do formiček, mističek nebo porcelánových hrníčků, záleží jen na vaší fantazii. Nechejte vychladnout a poté schovejte na tři až čtyři hodiny do lednice. Nelízat!

Caramello al caffè
Kávový karamel

2 šálky vychlazeného espressa
150 g krupicového cukru

Do kastrůlku nasypejte cukr a nechejte ho při nízké teplotě za stálého míchání zkaramelizovat. Poté kastrůlek vložte na minutu do studené vody, aby se karamel prudce zchladil. Zabrání se tak vytvoření krystalů. Do karamelu přilijte

espresso, směs vraťte na oheň a za nízké teploty míchejte, dokud se směs nespojí, až je hladká a jemná.

Z ledničky vyndejte vychlazené semifreddo a vyklopte na servírovací talířek. Pokud ponoříte formičku na pár vteřin do teplé vody, půjde vám to ještě lépe. Ozdobte kávovým karamellem a pusťte se do lahodného zákusku, který se doslova třese, až si na něm někdo pochutná.



29. srpna 2005

„Nejradši bych tě zabalil do kufru a odvezl s sebou do Říma. Doma bych tě vyklopil a ty by ses už nikdy nevrátila. Škoda, že nejsi věc.“ Zvláštní věta. Bohužel, tedy pardon, bohudík, nejsem věc.

„Chci tě v Římě pozvat na nejlepší tiramisù na světě. Kdy přiletíš?“

„Nevím,“ odpovím a klopím oči do podlahy, což normálně nesnáším a tudíž nedělám, ale tahle situace mi nedává jinou možnost. Začínám se bát. Nevím, co bude zítra, až zůstanu sama a všechno kolem mi ho bude připomínat. Nevím, jestli jsem ochotná riskovat. Strach mě celou pohltit, sevřel mi hrdlo jako tajemný vrah v masce, nemůžu najednou vydat ani hlásku. Moje tělo je jako v ohni, pod který pan Strach, kat mojí lásky, neustále přikládá polínka. Visím mu na krku před budkou s pasovou kontrolou. Odletová hala žije svým vlastním životem. Všichni někam spěchají, ampliony hlásí jména opozdílů, informační tabule důvěrně oznamují přílety a odlety z celého světa. Ale čerstvě objevená země mojí lásky, která se stala součástí velkého, opravdového světa, který lze zachytit na mapě nebo na světelných billboardech, se najednou ztrácí v oceánu

Říkáš jsi ti amo

nejistoty a potřebuje, aby ji někdo podržel a zachránil. Jsme pevně semknutí, jsem liána na stromě, jsem svěřák, jsem holka, která nechce pustit svého kluka pryč.

„*Ti amo*,“ říká a líbá mě na bolestí sevřená ústa.

„Já tebe taky,“ zavzlykám.

Naposledy se otočí a zamává. Pak projde pasovou kontrolou a zmizí z mého dohledu.

Připadám si jako zavazadlo, které na letišti někdo zapomněl. Nevím, jak dlouho bude trvat, než znovu uslyším „*ti amo*“.



Od: massi_roma@hotmail.com

Komu: Evie_cz@hotmail.com

Předmět: *Ti amo da morire!*

Moje láska jediná a největší! Neuplyne ani okamžik, abych na tebe nemyslel. Zakořenila ses hluboko v mém srdci, bez tebe jsem zmatený a neúplný. Onemocněl jsem a ty jsi lék, který mě dokáže uzdravit. Jsem zmrzačený tvou láskou. Každý člověk má dvě ruce a ty ses stala za tak krátkou dobu mou neoddělitelnou součástí, mou pravou rukou. Můžeš mi poradit, jak mám bez ní žít? Když si s ní každé ráno potřebuju umýt obličej, dát si jídlo do úst, pracovat a třeba psát, jako píšu teď. Jsem bez tebe neschopný života, jen ty mi dokážeš pomoci. Jsi dokonalá a já jsem nejšťastnější muž na světě, protože jsem tě potkal. Prosím tě, přijď za mnou do Říma co nejdříve. Miluju tě strašně moc a chci tě mít vedle sebe po celý zbytek života!

Tanti baci italiani!

Každý jeho email přetéká citem. Z počítače na mě vyskakují vyznání horoucí lásky a já jim věřím. Pavučina utkaná z milostných slůvek: *ti amo, amore mio, ti voglio bene, sono innamoratissimo di te*, mě vtahuje do svých sítí a já se vůbec nebráním, nechávám se pomalu omotávat narkotickým vláknem lásky. Jsem kořist vtažená predátorem do nory a chci jí být. Když přemýšlím o tom, co se děje, napadá mě jediné slovo: zázrak. Z nezávazného letního flirtu se zrodila osudová láska mého života.

Snažím se šlapat na brzdu a neodpovídat hned, jak virtuální poselství přistane v mé schránce, abych prodloužila Massiho očekávání. Ale nevydržím neodepsat ani hodinu! Jakmile se ráno probudím, přilepím se na notebook, a když ho zapínám, třesu se nedočkavostí jako kojeneček na mateřské mléko. NIKDO NIKDY mi nepsal tak nádherná vyznání. Musím uznat, že Massi má mimořádný talent pro všechny polohy e-mailové komunikace. Když jsem vedle Massiho poprvé otevřela oči, byla jsem přesvědčená, že už se další den neuvidíme. Vždyť každý večer praskají ve švech pražské bary, nabité sexuálními turisty s italským pasem a v každém páru hnědých očí se odráží očekávání. Co si budeme namlouvat, Praha je destinace zaslíbená sexuálními zážitkům *per una notte*. Kolikrát jsem slyšela Italy ve věkové množině od osmnácti do šedesáti, jak si mezi sebou rozdělují holky na diskotéce: *Eccola, la bionda è mia! La sbatterò questa notte!* Ve svých třiceti letech nemám iluze o budoucnosti vztahů na jednu noc. Málokterý dokáže přežít déle.

Smažím se v pekle vlastních pocitů, které rychle střídá pár sekund v ráji, když si vzpomenu na všechno krásné, co jsme spolu prožili. Nejvíce času ale trávím v očištění, kde zpytuju svoje svědomí, rozebírám maličkosti a piplám se v detailech. Nemůžu si totiž odpustit, že jsem se zamilovala. Zrovna teď, když jsem byla absolutně v pohodě! Hledám viníka, nenacházím jiného než sebe, a tak aspoň házím spoluvinu na italšti-

nu. Ona, ta bláznivá melodická řeč, zapříčinila moje „nechtěné“ zamilovávání se. Do ní jsem se zbláznila ještě dřív než do Massiho a hodlala jsem svou lásku k ní (sledujete, mluvím stále o italštině, ne o něm!) prohloubit, jak jen to půjde. Massi je pro mě jen mostem do světa, který toužím poznat. Po něm se vydávám na druhou stranu, pode mnou hučí rozvodněná řeka a já cítím vlhkost, která mě stahuje dolů. Nevidím na druhou stranu, přesto putuju na protější břeh...



Než jsem potkala Massiho, byla jsem spokojená single (víceméně) s úspěšně rozjetou kariérou (spíš méně než více) a nechtěla jsem plýtvat energií na rozvíjení jakéhokoliv milostného vztahu (zařekla jsem se totiž, že se nikdy nevdám a nebudu mít děti). Ne že bych nevěřila na lásku, to vůbec ne! Láska je úžasná, když vás někdo miluje víc než vy jeho, a tímto sobeckým způsobem bych byla nejraději neustále zamilovaná, milovala a nechávala se milovat. Má to však jedno velké ALE: vadí mi, nebo spíš neumím, mít vztah. Podle mě si je láska v mnohém podobná s vírou – samy o sobě jsou naplňující, životodárné a zázračné. Jakmile se ale dostanou do osidel institucí, začínají ztrácet svou podstatu a rozmělnovat se. Když je láska vržena do područí vztahu (a to ještě vůbec nemluvím o manželství!), stává se jeho rukojmím. Když si církev přivlastní víru, stává se z víry objekt, se kterým lze manipulovat ať už v dobrém, nebo ve zlém. Vidíte, jak si umím všechno vysvětlit. Jsem výborná teoretička a vážně uvažuji o tom, že bych se měla živit definováním čehokoliv, co je složité, přičemž díky slovům, která dokážu šikovně zamotat do vět, se složitost trošičku rozmělní.

Eva Rýznerová

Zatímco sprádám teorie o lásce a občas si nasazuju masku cynika, abych unikla bolesti, která mě mučí, plní se moje emailová schránka Massiho naléhavými žádostmi, ať za ním přiletím. Výlet do Říma. Nakonec, proč ne? Ve své mysli urputně trvám na slově výlet.

Toto je pouze náhled elektronické knihy.
Zakoupení její plné verze je možné v
elektronickém obchodě společnosti eReading.