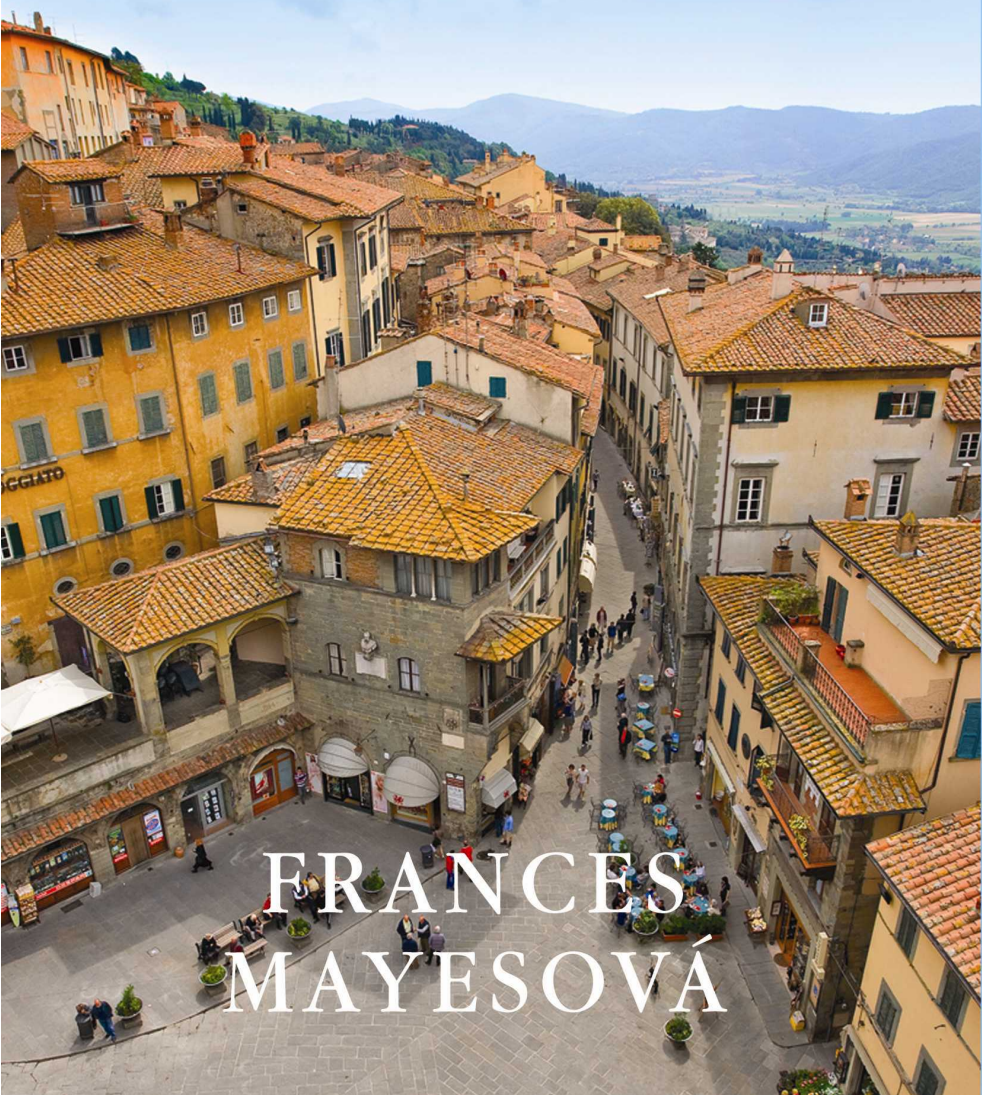


TOSKÁNSKO NA KAŽDÝ DEN

Roční doby italského života



FRANCES
MAYESOVÁ

FRANCES MAYESOVÁ
TOSKÁNSKO
NA KAŽDÝ DEN

Roční doby italského života

NAKLADATELSTVÍ PASEKA
PRAHA - LITOMYŠL

PŘELOŽILA ZUZANA MAYEROVÁ

EVERY DAY IN TUSCANY
Copyright © 2010 by Frances Mayes
Translation © Zuzana Mayerová, 2012

ISBN 978-80-7432-263-1

Williemu

Poděkování

Za milý doprovod na mé cestě z celého srdce děkuji Edovi, Ashley a malému Williemu. Ed se tak „vyřádl“ v kuchyni při přípravě mnoha z uvedených receptů a naše společná vášeň pro Itálii se natolik prolíná, že autorství těchto stránek náleží stejně tak jemu jako mně. Ashleyin zájem a vnímavost při jejich čtení a Willieho prosté *gusto di vivere* patří neodmyslitelně k radostem, které mi psaní této knihy přineslo.

Due baci: Albertovi, Tonymu, Carlosovi a celé rodině Alfonsových, Melvě a Jimu Panteovým, Sheryl a Robu Turpingovým, Catherine a Jimovi McLaughlinovým – touto dobou již cortonským našincům. Na stránkách této knihy jsou zachyceny portréty mnoha mých italských přátel, žádná slova však nejsou schopna vyjádřit jejich přirozený půvab a srdečnost. Zvláštní dík patří rodinám DiRosových, Cardinaliových, Baracchiových a Calicchiových; srdečné díky pak Gildě Di Viziové, Albanu Fabrizimu, Giorgiu Zappinimu, Domenice Castelliové a Ivanu Italianimu. Architekt Walter Petrucci a mistr stavitel Rosanno Checcarelli mi ukázali, že vyprojektovat dům je vlastně hračka, a nesmírně prohloubili moje znalosti a cit pro toskánskou lidovou architekturu.

Napsala jsem sedm knih a jsem šťastná, že jsem přitom mohla spolupracovat s Peterem Ginsbergem z agentury Curtis Brown Ltd. Je to mistr svého oboru a můj dobrý přítel. Zrod knihy s námi celou dobu prožíval i znamenitý redaktor a velký milovník Itálie Charlie Conrad z Broadway Books. Děkuji také Rachel Rokickiové z Broadway a celému propagačnímu oddělení, jmenovitě Jenně Ciongoliové a Julii Sillsově. Poděkování zaslouží rovněž Dave Barbor, můj agent pro zahraniční práva, Nathan Bransford a Grace Wherryová z Curtis Brown, Fiona Inglisová

z Curtis Brown Australia a Nikki Christerová z nakladatelství Transworld, také v Austrálii. *Mille grazie* Albertu (Secondo) Hurleymu. Náhodou jsem byla u toho, když vylezl na zvonici, odkud zhotovil fotografii na obálku, která tak dokonale ladí se závěrem této knihy. Děkuji Becky Cabazové a typografce Lauren Dongové. S fotografem Stevenem Rothfeldem jsme spolupracovali na několika projektech a vždy mezi námi panovala nádherná shoda. *Grazie*, Stefano. Rozhodně také nesmím zapomenout poděkovat Lindě Pastonchiové a Elizabeth Shestakové za pomoc s přípravou rukopisu.

Bylo mi velkou ctí převzít cenu Premio Internazionale Casato Prime Donne. Děkuji celé porotě a zejména Donatelle Cinelli Colombiniové a velmi si vážím toho, že několik řádek z mé knihy zdobí jistou cortonskou vinici.

Naše kuchyň se může pyšnit tím, že v ní vařilo mnoho vynikajících kuchařů. O svůj talent a recepty se se mnou podělili Silvia Regiová, Marco Bistarelli, Nicola Borbui, Eva Seferiová a Andrea Quagliarella – díky všem! Číši brunella tímto pozvedám také na počest Marca Molesiniho, Junase Moncada Cancogniho, Silvia Arianiho, Giuseppa Frangieha, Maria Ponticelliho a Lapa Salvadoriho.

Zvláštní poděkování patří vydavatelům a organizátorům besed a čtení, kteří mi poskytli příležitost poprvé předložit veřejnosti velkou část textů obsažených v této knize:

El País (Madrid), *Town and Country Travel*, *Waterstone* (Anglie), *Signature*, *Inside Borders*, *Real Simple*, *Taiwan Vogue*, *Powell's Q & A*, *Casa Claudia* (São Paulo), *Elle Brazil*, *O Estado de São Paulo*, *Financial Times*, *Metro*, *Toronto Star*, *Gainesville Magazine*, *Inspire* (Singapur), *The Sun Times* (Singapur), *The Straits Times* (Singapur), *The Durham News and Observer*, *Journal News* a *Points North Magazine*.

The Smithsonian Program, Detroit Institute of Art, Nashville Antiques and Garden Show, Dallas Museum of Art, New York University v La Pietra ve Florencii, Cortonské vinařské sdružení, Toskánský festival slunce, Florida Southern College, Hillsborough Literary Society, the Junior League of San Diego, Chapel Hill Histo-

rical Society, Impact Programs for Excellence v El Pasu, University of Nebraska v Omaze, Salt Lake City Public Library, Fayetteville Public Library, Denver Post Pen and Podium, Northeastern University, Society for the Performing Arts v Houstonu, Suffolk University, Vero Beach Museum of Art, Palace Theatre ve Waterbury, Atlanta Girls School, St. John's University, Indiana University, Los Angeles Times Book Festival, Sacramento Bee Book Club, Denver Press Club a Seeds (South Eastern Efforts Developing Sustainable Spaces). Na pořádání mnoha akcí, kde jsem se setkala s celou řadou úžasných osobností, mají velkou zásluhu všichni pracovníci Steven Barclay Agency – jmenovitě Catherine, Eliza a Sara a zejména můj dlouholetý přítel Steven Barclay.

Jsem nesmírně vděčná za všechna nová literární přátelství doma v Severní Karolíně, kam posílám zvláštní *saluti* Lee Smithovi, Michaelu Maloneovi, Maureen Quilliganové, Oscaru Hijuelosovi, Lori Carlsonové a Alanu Gurganusovi, a ještě níž na jihu v Alabamě své dlouholeté přítelkyni malířce Reně Williamsově.

Předmluva

Bílá cesta

„Chystám se koupit dům v cizině,“ zní první věta mé vzpomínkové knihy *Pod toskánským sluncem*. Jednoduché konstatování – ale pro mě prubířský kámen a jádro výpovědi. Z takových prostých slov se rozvětluje a rozvíjí lidský osud. Bramasole, opuštěný venkovský dům pod etruskými hradbami obklopujícími město Cortonu, se proměnil v domov. Vlastně víc než domov – Bramasole se stalo černým středem terče, střelkou kompasu mého srdce, ohniskem mého soukromého vesmíru.

V okamžiku, kdy jsem otočila velkým železným klíčem ve dveřích a vstoupila do svého italského života, jsem si neuměla představit samu sebe o dvě desetiletí později, neuměla jsem předvídat všechny radosti, strasti, potíže, zklamání, ale ani pocit štěstí a hluboké lásky k Bramasole, tomuto místu v čase, které se stalo smyslem mého života.

V románu Juana Rulfa *Pedro Páramo* jede hrdina v horkém dni autobusem a v náprsní kapse má uloženou fotografii své matky. „Cítil jsem, jak se tam začíná potit,“ říká si v duchu. Tak nějak to mám já s Bramasole. Cítím, jak žije v mém životě, nezávisle, a přitom je jeho neoddelitelnou součástí.

Ten dům se stal mým druhým já. Jásavá meruňkovo-růžová omítka, okna s okenicemi otevřenými vstříc jižnímu slunci, záplava pelargónií, plaménků, citrusů a levandule bujně kvetoucí na zahradě – tolik nespoutané krásy, to není život, který mi byl *darován*, ale který jsem si vytvořila svýma vlastníma rukama. Když otevřu okno pracovny a vykloním se do svěžího povětří, můžu pod sebou přehlédnout celou zahradu, dokonce pozdravit každou růži jménem. Dívám se, jak jasmín pokrývá železný oblouk přívalem květů. Naslouchám čtyřtónové melodii vodní kaskády ve

starodávné nádrži. Vidím vrstvy let od doby, kdy byly zdi teras v rozvalinách a půdu dusily ostružiny, až po dnešek, kdy se v zahradě rýmují růže, šeřík, jiriny a lilie a mezi olivovníky se ukrývají tajná místečka ke čtení. Jediné stopy po původní formální zahradě přežívají v podobě pěti stromů s kulovitě zastříženými korunami v živém plotu ze zimostrázu.

Po celé délce horní terasy drží v červenci stráž stovky obrovských slunečnic, moje malá armáda rozzářených tváří. V srpnu skloní hlavy, jako šiky rezavých sprch. To je chvíle, kdy nastupují bažanti. Jak to vědí? Hodují na slunečnicových semínkách a jejich chraplavé nenasytné skřehotání připomíná spíš zvuky z automobilové opravny než orgie královsky opeřených ptáků.



Uvnitř v domě mám své knihy, svou sbírku lidového umění s náboženskou tematikou, keramických talířů, starých ubrusů a ložního prádla a teď už také krabic s rukopisy a jejich nesčetnými načmáranými, mnohokrát přeškrtnými a podtrhanými pracovními verzemi. Pokoje jsou jako otisky prstů. Neukliditelná pracovna mého manžela, kde na psací stůl zavalený nepořádkem a básněmi shlíží z portrétu Dante; ložnice s romantickou kovovou postelí s bělostnými povlaky; kuchyň s bílými stěnami ověšenými kolem dokola talíři a mísami; původní koupelna se sedací vanou; jídelna, kde jsou sklenice na víno vždy z poloviny plné a cihlová podlaha poškrábaná od židlí během nespočetných hostin před vybledlou modro-oranžovou freskou, kterou jsme zde před lety objevili – dům žije svým vlastním intenzivním životem a já se v jeho silných kamenných zdech cítím neuvěřitelně živá.



Zdál se mi sen, ve kterém jsem byla postavena před rozhodnutí. Měla jsem si vybrat. Buď prodat Bramasole, nebo přijít o ruku. Rozhodčí tohoto dilematu byla děkanka mé fakulty, která mi ve druhém ročníku řekla, že buď musím napnout všechny síly a cho-

dit na požadované přednášky – zejména trvala na ekonomice a fyziologii –, nebo z fakulty odejít. Konec studia antického dramatu, konec řecké mytologie.

Teď ta žena stála před mým milovaným domem s omítkou broskvově zlatavého odstínu klaretu a mávala velkou rámovou pilou. *Vyber si* – dům, nebo ruka. Probudila jsem se a pevně svírala své pravé zápěstí (ruka, kterou píšu!).

Bolestně jsem si uvědomovala, jak je taková volba nemožná. Příliš miluji ty symetricky uspořádané místnosti s výhledem do líbezného údolí, kde je noční obloha posetá hvězdami a ranní úsvit opakuje scény, jež zachycovali renesanční malíři na svých plátnech plných citu s anděly zvěstování a mučedníky prospikovanými šípy. Nemohu se vzdát fialových plamének s květy velkými jako dlaň pnoucích se po rezavém zábradlí balkónu v prvním patře a ovíjejících se kolem květináčů se surfíniemi a letně vonícím popínavým zimolezem, který jsem tu zasadila, aby mi připomínal venkovské cesty v Georgii. Nemohu obětovat převislé pelargónie a dlouhý záhon bílých hortenzií. Každý den znovu obdivuji krásný plot, který nám loni vyrobil náš přítel kovář Egisto. Když teď vyběhne můj malý vnuk ze dveří, nemusím už za ním běžet v obavách, že zakopne o nízkou kamennou zídku a skutálí se dolů.

Ed strávil půl roku tím, že dohlížel na rekonstrukci tří dlouhých kamenných zdí podpírajících terasy, jež se zřítily během sesuvů půdy po zimě, kdy byly v Cortoně rekordní deště. Občas se před večerí procházíme mezi mými obnovenými bylinkovými záhony a obdivujeme kamenickou práci, i když pořád proklínáme bahno a vydané peníze. Ty zdi stály Eda nejmíň dvě sbírky básní. Jsou vyztužené ocelovými tyčemi zapuštěnými do skály, ale navenek vypadají jako dřív, když je před staletími místní rolníci postavili. Při jednom sesuvu, který málem ohrozil celý projekt, jsem přišla o svou bylinkovou zahradu, ale nová je snad ještě hezčí než ta původní. Svatolína, rozmarýn, šanta, brutnák a routa podél záhonů zářivě kvetou a svou horkou vůní lákají včely. Moje růžové království nezná hranic a v létě každý den padnou za oběť nůžkám květy některé z odrůd Gloire de Dijon, Reine des Violettes, Rita

Levi-Montalcini a Pierre de Ronsard. Miluji ptačí sbory za jarních rozbřesků, vnitrozemské moře mlhy husté jako šlehačka zaplňující údolí za zimních dopolední, kolemjdoucí zdravící mne z cesty pod terasami, když na nich zalévám květináče s jahodami.



Před několika lety, když jsem na stráni Monte Sant'Egidio sbírala zralé ostružiny, jsem si na zarostlém svahu všimla polorozpadlého stavení. Spolu s Edem a přítelkyní Chiarou jsme se prodrali křovím a stanuli před částečně zříceným domem s kamennou střechou mezi vzrostlými kaštany a duby. Byla to láska na první pohled. Kouzelná samota.

Koupě usedlosti, jak jsme si zpočátku namlouvali, bude investicí. Možná jsme ale měli tušit, jak to dopadne. V průběhu oprav jsme se Ed i já do opuštěného stavení zamilovali. Působilo doslova jako z pohádky o třech medvědech nebo o Karkulce. Tady nebyl zapotřebí žádný architekt: stavitelé instinktivně umístili dům tak, aby byl obrácen tváří k vycházejícímu slunci a zády ke svahu, který ho chrání před zimním větrem z hor – *tramontanou*. Odpoledne se kameny ohřívají od šikmých slunečních paprsků ze západu, jež se postupně prodlužují, až nakonec pročešávají dvorek jako zlaté hrábě. Brzy ráno mě pohled z okna obdaří perleťovým přísvitem a tisícem odstínů zeleně na okolních svazích. Tolik o naší investici. Práce na opravách domu mě zcela pohltily a naplnily neuvěřitelným uspokojením. Eda snad ještě víc. Dnes bychom nedokázali cenu vyčíslit. Nemohla bych usedlost prodat, stejně jako bych nemohla poslat v rákosovém košíku po vodě své prvozené dítě.

Domy pro mne představují úžasnou záhadu, zvláště architektonické skvosty, jež vynikají podobnou vnitřní dokonalostí. Jak by se v nich mohlo odehrávat něco špatného? Fascinují mne klasické původní typy – americké bungalovy, dřevěné chaty s průcho-dem, takzvané *dog-trot cottages*, federální farmy – dokonce i cihlové domky z padesátých let s otevřeným přístřeškem místo garáže, patrové ranče z let sedmdesátých a typizované řadové domky

z období stavitelského boomu. Malé ranče mi připomínají návštěvy u mých dětských kamarádů. Dvě ložnice, koupelna, obývací pokoj a kuchyň s jídelním koutem – všechno úhledné a nové. Jak jsem obdivovala ty pevně stmelené rodiny, lesklé světlé podlahy a velká okna s výhledem na stejné domky pro stejné pevně stmelené rodiny, tak odlišné od mých věčně rozhádaných rodičů, sešskupené u krbu v těchto „hnízdečcích lásky“, jak jim říkala moje maminka. Dokonce i prázdné domy vyzarují něco jako silové pole nabitě vším, co se může mezi jejich stěnami přihodit.

Když jsem spatřila kamenné stavení na stráni, jako by mě zasáhl blesk. Doufala jsem, že kdysi patřilo skromným bratřím františkánům, kteří ve třináctém století tuto horu obývali a užívali si šťastného mlčení. Někteří žili v jeskyních nebo si stavěli chýše z kamení a rákosu. V Toskánsku nemají vlastní výraz pro čínské feng-šui, ale jeho principy podle všeho platí na celém světě stejně. Náš kamenný dům čerpá sílu z hlasitých nočních bitek pěti různých druhů sov, z vodní hudby zimních lijáků, z nájezdů stád divokých kanců, ze starobylého háje kaštanů, skřehotání bažantů, z vyvěrajících pramenů a římských cest korunujících vrcholek hory.

Byla to radost i peklo, smět opravit a vrátit do života něco tak prastarého, a také štěstí, že jsem se mohla spřátelit s opravdovými toskánskými venkovany. A tak dnes trávíme část roku na Monte Sant'Egidio, jednom z posvátných míst, kde pobýval svatý František. Někteří jeho následovníci, kteří žili poustevnickým životem v jeskyních na tomto horském výběžku, se zde postupně usadili jako rolníci a postavili si tyto kamenné domky tak pevné, že přežily následujících osm staletí. Můj Fonte delle Foglie (Pramen v listoví) je jedním z nich. Protože svatý František strávil jednu zimu v klášteře Le Celle kousek pod námi, jsou kopce kolem Cortony odedávna posvátnou krajinou. Anebo přinejmenším chladivým místem odpočinku, zejména během horkých letních víkendů, kdy je v cortonských ulicích žár jako v peci. Místní usedlíci prchají do lesů a tráví v nich na piknicích někdy celý den.

Každoročním starým pohanským rituálem je noc svatého Vavřince (10. srpna), kdy padají hvězdy. Spolu s ostatními Cortoňany

se s dekou a melounem uložíme venku pod širým nebem a žasne-
me nad deštěm meteorů.

Kdybych tu byla sama, mohla bych se soustředit jen na ty nej-
primitivnější vjemy, jako je dotek mých zad se zemí a ohňostro-
j světél na obloze. Velkolepá noc, rosa smáčejší mi blůzu, démanty
dlážděná cesta Mléčné dráhy, souhvězdí tak jasná, že každou chví-
li čekám, až z nebe promluví hlas a začne recitovat řecké mýty
o medvědech a sedmi sestřích a neohrožených lovcích. Mohla
bych si představovat temný nebeský stan propíchaný miliony
otvorů, jimiž proniká mocné vesmírné světlo z dálav za temnotou
naší atmosféry. Mohla bych nechat svou mysl vzlétnout a splynout
s oběžnou dráhou té nejmenší planety. Mohla bych si představo-
vat, jak mi z páteře vyrůstají vlasové kořínky a hledají zem jako
plazivý výhonek révy.

Jenže přátelé kolem mě si podávají dalekohled a při každém
ohnivém záblesku vykřikují přání. *Ať skončí všechny války! a Ať
tady najdou vodu dřív, než se provrtají do samého pekla! a Ať
dojde Ed pro další láhev vína.* Vědí, jako všichni Toskánci, že této
noci se všechna přání splní. Proto zůstávám pevně spjatá s pří-
tomnou chvílí. Hvězdy jsou tak blízko, že bych mohla zvednout
ruku a dotknout se žhoucího středu Venuše.



Jednoho úchvatného letního večera tuto idylu na Bramasole cosi
narušilo. Událost a především to, čím hrozila, málem rozervalo na
kusy hedvábné plachtoví, jímž jsem se nechala alkyónsky unášet.
V této třetí knize svých italských vzpomínek se do oné doby změn-
- vnitřních i vnějších - vracím, abych si ujasnila, co jsem zjistila
jednak o sobě, a jednak o těchto zelených stráních, které jsem si
zvolila za svůj domov.

Prima le radici, poi le ali, píše mi dnes v dopise italská přítelky-
ně. Nejdřív kořeny, potom křídla. Toužila jsem snad někdy nejdřív
po křídlech?



V roce 2010 jsme oslavovali dvacáté výročí mého nového života v Itálii, jak dodnes ráda říkám. Oslavu jsme s Edem naplánovali na pátého července.

Když jsem úplně poprvé přijela s agentem realitní kanceláře na Bramasole, prohlásila jsem z legrace: „Tohle je ono.“

Tohle je ono. Vůbec mě nenapadlo, jakým závratným změnám kráčíím vstříc, když se přede mnou otevřela rezavá brána a já jsem spatřila sluncem ozářenou omítku, jejíž odstíny mě dodnes rozechvívají úžasem, kdykoli k ní pozvednu zrak. Přijela jsem do Itálie kvůli cypřišovým alejím, pulsujícímu životu na *piazzách*, vesnickým románským kostelům, tradiční kuchyni, staleté historii. Zůstala jsem zde kvůli nekonečnému svátku každodenního života mezi těmi nejpohostinnějšími lidmi na světě. Aniž jsem to měla v úmyslu, našla jsem v Itálii svůj domov – zdejší kraj mě už nepustil a postupně mě přetvořil ke své podobě.

Jak se to vlastně stalo? V lidském životě je mnoho zásadních okamžiků, malých i velkých. Říká se *učinit* rozhodnutí, ale gramatika někdy není přesná, a jak říká můj přítel Fulvio, výstižnější by bylo říci *přijmout* rozhodnutí. Rozhodnutí je zároveň závazek. Přestože jsem ve chvíli, kdy jsem tenkrát před domem vystoupila z auta, vůbec netušila, jak se můj život změní, uvědomovala jsem si zvláštní závažnost toho okamžiku. Toužila jsem přenést se někam jinam, splynout s čímsi nekonečným. Byla jsem, s plným vědomím své nevědomosti, k tomuto rozhodnutí připravená.

A Itálie se ukázala být naprosto nevyčerpatelná. *Přijmout* dar nové země, která je zároveň velmi stará – celý nový svět jazyka, literatury, dějin, architektury, umění: to vše mě zalévá jako zlatý déšť. Ověřuji si pravdivost paradoxu, že zkušenost, která člověka nějak vykoření, ho posléze opět navrátí jemu samotnému s pocitem větší svobody. Posedlost a vášeň, jako střelka ukazující stále na sever, vám nedovolí sejít z cesty. Vzrušení z objevování mě vytrhlo ze života, který jsem už uměla žít, a ocitla jsem se v prostoru nabízejícím tolik úžasných nových zkušeností, že jsem byla nucena – s nezměrnou radostí a potěšením – objevovat každý nový den.

Nadcházející dvacáté výročí je příležitostí k zamyšlení nad možnostmi, které mi rychle se blížící roky nabízejí. Jsem už dost stará, abych si směla činit nárok na jistou míru moudrosti, a beze zbytku věřím v pravdivost prosté věty mistra Bašóa oslovující mě ze sedmnáctého století: *Pouť sama je domov*.



Dalších dvacet let. Přerod chutná sladce. Cítím v sobě rovnováhu mezi dvěma světy a dovedu cestovat tam a zpátky po bílé cestě – *strada bianca* – své nejvnitřnější pouti. Okamžiky změn. Příležitost říci ano, nebo třeba i ne. Den jako žádný jiný. Týden jako opsaný z horoskopu. Kdosi stojí na druhé straně propasti a podává mi ruku. Nová životní perspektiva. Zasadit čtyřicet stromů. Cesta zpátky. Odeslaná jízdenka. Postavit fontánu. Zaplavat si s delfíny. Věnovat dar. Zrcadlo odrážející jinou dobu. Modré skleněné srdce pod polštářem.

1

OD ZIMY
DO JARA

Buongiorno, Luca

V modravém povětrí mrazivé zimy znějí cortonské zvony hlasi-těji. Chladné kovové srdce tlukoucí do promrzlého těla zvonu vy-dává jasné, jadrné, syté tóny, které nám rezonují v hlavě, když stojíme zkřehlí dole na *piazze*, zvučí nám v lebce a šíří se až dolů do chodidel, kde se odrážejí od kamenného dláždění. V listna-tém létě, kdy vlhý vzduch vyzvánění rozptyluje, je hlahol pří-jemným doprovodem, který nenaléhá: zvony připomínají, odměřují, inspirují. Chvějivá ozvěna klesá jako požehnání začí-najícího dne k labužníkům vychutnávajícím si na náměstí své cappuccino, než se poslední dozvuky rozplynou mezi kroužící-mi vlaštovkami. V zimě znějí osamělé tóny mnohem osobněji, jako by zvonily přímo pro každého z nás. Mám pocit, že cítím rázy zvukových vln v zubech, když s úsměvem opětuji bůhvíko-likátý ranní pozdrav.

Po návratu počátkem března se s radostí vítám s přáteli na *piazze*. Zdravíme se, jako bych byla pryč celý rok, a ne pouhé čtyři mě-síce. Miluji první cestu do města po delší nepřítomnosti. Prochá-zím všemi ulicemi a ověřuji si „stav unie“. Co se změnilo, kdo od-jel do Brazílie, co právě nabízejí na zeleninovém trhu, kdo uzavřel manželství, kdo zemřel, kdo se odstěhoval na venkov? Jaká se prá-vě koná v muzeu výstava? V řeznictví visí na háku polovina obrov-ské krávy a do papírové utěrky na zemi se vsakují tři poslední krvavé loužičky. Pod zářícím neónem se v rudém mase ve výklad-ní skříní odrážejí levandulové odlesky na tvářích dvou ctihodných *signor* zkoumavě si prohlížejících dnešní telecí líčka a vepřové kotlety. Oranžové lilie zamlžují svým skleníkovým dechem výlohu květinářství a na chvíli mezi nimi zahlédnu jako šmouhu Maria urovnávajícího řady primulí.

Zima navrací Cortonu do její původní podoby. Obchodníci na hlavní třídě si stěžují, že v zimě je ve městě mrtvo. *Non c'è nessuno*. Nikdo tu není. Dohadují se, jestli se turisté letos zase vrátí. „Dolar je kaput, euro letí nahoru jako balón,“ říká Fabrizio a krouživým pohybem rukou vyhazuje imaginární balón do nebe. Představuji si pruhovaný balón mířící k Marsu. V italštině se vždycky část rozhovoru odehrává beze slov. Žena hovořící do mobilního telefonu přechází náměstí, gestikuluje, na okamžik se zastaví, zvrátí hlavu dozadu, znovu vykročí vpřed. Patnáctkrát opakuje *grazie*, směje se. Je jako herečka na jevišti deklamující svůj monolog. Když domluví, zaklapne telefon, strčí ho do obrovské kabely a zamíří vstříc nákupům.

Zastavuji se u výloh a prohlížím si boty, pak svetry. „Ta vaše válka. Celý svět na ni doplácí,“ zlobí se Daria, jako bych já osobně bombardovala Irák. Zametá svůj neposkvrněný práh. Už si nepamatuje, že když lira přešla na euro, skoro všichni okamžitě zvedli ceny; někteří prostě začali účtovat v eurech stejnou sumu jako předtím v lirách, takže se cena pizzy, kávy, košil, fotografických alb i těstovin prakticky zdvojnásobila. Vzhledem k tomu, že mzdy v Itálii nijak zvlášť nerostou, většina lidí to dodnes cítí víc než bolestně. „Jen klid,“ prohlašuje náš přítel Arturo. „Existují dvě Itálie. Jedna s viditelnou ekonomikou a druhá, jejíž celá ekonomika je skrytá. Máme způsoby, jak si poradit, o kterých nemají statistikové ani ponětí. Lidi si nechávají platit hotově – a nikdo nic neví.“ Myslím, že tohle platí spíš pro nezávislé podnikatele, a nikoli pro majitele kamenných obchodů, kteří musejí vydávat účtenky. Když si koupím v baru *panino* a nevezmu si účtenku, může Guardia di Finanzia uložit majiteli i mně pokutu. Koupila jsem kuře a žasnu: 14,65 eur – třiadvacet dolarů v aktuálním kurzu. Vzpomínám na ceny na americkém Jihu po občanské válce. Co se to s naší zemí děje? Americký dolar je *debole*, slabý až běda.

Ve větru, který se nepochybně rodí kdesi v zasněžených Alpách, mi tři stupně nad nulou připadají jako mráz. „*Che bello*, jste tady dřív než vlaštovky,“ vítá mě Lina. Protože je dnes Den žen, dostávám od tří lidí po snítce mimózy, kterou mám pro její pronikavě žluté květy v kamenně šedivém povětří tak ráda. Massimo mi nabízí kávu a později dostávám pozvání i od Claudia. Roberto v obchodě s ovo-

cem a zeleninou – *frutta e verdura* – vybírá zvlášť velký svazek *odori*, směsi zeleniny a bylinek používaných jako koření. Vidím, že Marco zrušil svou galerii a do přilehlých prostor rozšířil *enoteca*. Jsou tam dva stolky pro ochutnávání vína a nové vkusné vitríny. Přesto mě mrzí, že jsme přišli o výstavní síň, kde se pořádaly týdenní výstavy mnoha pravidelných přispěvatelů, kteří si zde sami rozvěsili svá díla a pak seděli venku na náměstí se starými přáteli nebo se seznamovali s novými, kteří přicházeli nahlédnout dovnitř. Později Marca potkám na poště a dozvídám se, že brzy otevře novou galerii hned za rohem. Muzeum se bude rozšiřovat, aby pojalo nejnovější archeologické objevy z etruských nalezišť a římské vily, kterou odkryli naši přátelé Maurizio a Helena. V době mé nepřítomnosti zahájila prodej nová cukrárna. Jako by se sem přenesla z Belgie. Horká čokoláda je hustá a lahodná. Okamžitý úspěch. Dvě na podzim otevřené restaurace si vedou dobře; jedna si již vybudovala pověst jako místo, kde připravují opravdu znamenitou kávu. A právě tam, zrovna když jsem u baru popíjela své *macchiato*, jsem náhodou vyslechla dvě turistky. Jedna říkala: „Zahlédla jsem manžela Frances Mayesové Eda ve fiatu. Ve fiatu – takovém tom mrňavém. Neřekla bys, že by si mohli pořídit něco lepšího?“ Rychle jsem se otočila stranou, aby mě snad nepoznaly, a kousla se do rtu. Svou žlutou pandu bych nevyměnila za nic na světě.

Všechno má svůj čas – a teď je čas opravovat omítky, mazat dveřní panty, vymýšlet nové jídelní lístky, uklízet dvorky a schodiště. Od rohového stolku v baru Signorelli sleduji čilý ruch na ulici. Všichni se připravují na jarní a letní sezónu v naději, že se opět vrátí davy nevinných obětí toužících utrácet za boty, kožená alba, večere, keramiku, broskve, za všechny ty pravé toskánské suvenýry a dobroty, jež tohle rušné horské městečko nabízí.



Míchám si cappuccino a pohledem zdravím uhlový autoportrét renesančního malíře Lucy Signorelliho nad lednicí s limonádami. Chci se vydat po jeho stopách. Signorelli byl cortonský rodák a maloval po celém Toskánsku, v oblasti Marche a v Římě. Je slavný,

to ano, ale podle mého názoru by si zasloužil většího mezinárodního uznání. Je také každodenní neodmyslitelnou součástí mé úlitby v podobě ranní kávy. V kanceláři místního stavebního úřadu jsem podepisovala nějaké úřední listiny pod jinou verzí jeho autoportrétu, na které je vypodoben plavovlasý jako anděl, s přímými modrými očima a výraznou bradou. Hlavní cortonské náměstí nese jeho jméno a v místním muzeu se nachází sbírka jeho obrazů. A všichni jsou přesvědčeni, že příčinou jeho smrti byl pád z lešení v kapli Palazzo Passerini.

Není pochyb o tom, že mnohé rozkošné příhody prožil právě na zdejším náměstí, kde dost pravděpodobně jednoho deštivého dopoledne náhodou narazil na přítele, od něhož se dozvěděl, že ten fantasta da Vinci vynalezl létající stroj. Jiný mu pak řekl, že si Michelangelo opatřil mohutný mramorový kvádr (který se měl stát *Davidem*), a možná se dokonce i doslechl, že kdesi daleko jistý Němec zvaný Gutenberg právě sestrojil stroj na tištění knih. Je snadné představit si Signorelliho ve zlatě lemovaném zeleném sametu a s plavými vlasy, jež se mu na slunci lesknou, když pozorně poslouchá souseda, který mu vypráví, jak papež exkomunikoval Benátky, a jestlipak slyšel, že v Římě našli ve vykopávkách antickou sochu Laokoonta? V pocákané malířské haleně zvedá ve zšeřelém ateliéru číši a nechá si od bratrance, jenž se nedávno vrátil z Říma, popsat právě vynalezený splachovací záchod. A když se pak večer vrací domů, potká se s dominikánským mnichem Giovannim, jehož roztomilé způsoby mu později vynesly pojmenování Fra Beato Angelico. Signorelli žil v opojné době. Je mi známo, že se na něj jako na člena městské rady neustále obraceli lidé s žádostmi o nějakou laskavost, podobně jako dnes ráno na našeho starostu Andreu. Signorelli byl vynikající umělec a jeho osobnost *genia loci* je i pod vrstvami času stále živá. Mám ho ráda jako starého přítele.



Piazza – pro každého Římana, pro Signorelliho, pro mne i pro miminko v červeném kočárku – je něco jako velká banka plná uložených vzpomínek. Je to živý organismus; kniha k přečtení

pro všechny, kdo vnímají a znají jazyk, kterým je napsána. Když teď Luca otevřel dveře baru a potřásaje žlutou kšticí vešel dovnitř, mohla bych ho pozvat na *caffè*. Je stále mezi námi; nikdy neodešel.

Campanilismo je stav bytí: každý, kdo žije na doslech kostelního zvonu, patří mezi našince. Generální štáb, karnevalová proměna, debatní kroužek, obývací pokoj, fórum – na *piazza* není nikdy nuda. *Barista* mi s rozevlátým gestem přináší ke stolku *capuccino*. Na pěně mi vyrobil čokoládové srdíčko. „Američani nepijí kávu, ale špinavou vodu,“ vykřikuje.

„*Sporca miseria!*“ odpovím hříčkou na celkem nevinnou kletbu *porca miseria* neboli „svinská bída“. Moje hra se slovy znamená „špinavá bída“. Odměnou mi je smích od obou *baristů*.

Lorenzo se právě vrátil z Floridy. Platí za mě kávu a já se ptám, jaké to bylo. „Moc hezké.“ Pak se zadívá ven na náměstí a dodá: „*Meglio qui a Cortona*.“ Tady v Cortoně je to lepší. „Amerika,“ povzdechne si. „Bud' je ohromná a nic tam není, nebo je tam toho moc.“

Když se mi doma ve Spojených státech stýská, použít si céděčko s nahranými cortonskými zvony. Staré fotografie zachycují Spojence vjíždějící do města na tancích. Viděla jsem ty záběry tolikrát, že mám skoro pocit, jako bych byla u toho. Nejstarší vzpomínky na římské fórum ležící několik vrstev pod dlažbou, a ještě starší, ještě hlouběji uložené etruské silnice, stále vzlínají do ducha města. Paměť prostupuje jako pára upečenou svrchní kůrkou. Starší lidé dodnes nazývají Garibaldiho náměstí starým výrazem *carbonaia* podle místa, kde se prodávalo uhlí. Via Nazionale je pro některé pořád stará prašná *Rugapiana* neboli Rovná ulice.



Piazza žije v rytmu starého lidového tance. V létě se otevřou dveře radnice a nevěsta s ženichem sestoupí po schodišti na náměstí, kde se shromáždí celé město, dokonce i na svatbu turistů třeba z Holandska nebo Anglie. *Piazza* je místo, kde začíná nový život. Vozí se tu novorozenci v kočárcích. Chlapci se učí hrát fotbal

a kopou si míčem o zeď Etruského muzea. Jednou jsem se na náměstí ocitla v únoru, ve tři hodiny ráno. Kdosi s mobilním telefonem zaklíněným u ucha se opírá o sešlého ghibellinského lva a gestikuluje oběma rukama. Mladý muž přechází po úhlopříčce prostranstvím a přitom si píská, dva lidé spolu rozmlouvají a dech se jim ovíví kolem hlavy jako věnec. *Piazza* nikdy není prázdná. A i kdyby byla, ani tehdy by nebyla prázdná úplně. Byl by tam Luca.

Piazza je koncentrovaná Itálie – vypovídá o tom, kdo tu žije a proč. Jednou jsme s přítelem Albertem, který je architekt, zkoušeli vyčíslit význam italského náměstí z ryze praktického hlediska. Měřili jsme a zkoumali nejrůznější náměstí v celém Toskánsku, porovnávali je podle počtu přístupů, typu budov a obchodních aktivit, které přispívají k tomu, jak rušným životem žijí, nebo naopak jejich život dusí, srovnávali jsme cesty, které vedou dovnitř a ven, a přesto jsme nedokázali popsat cosi nezachytitelného a záhadného.



Dnes ráno se na náměstí objevila osamělá turistka s průvodcem v ruce, zachumlaná v pěřové bundě. V mrazivém svitu vypadá jako právě vylíhnuté ptáče, s otevřenou pusou hledí na radniční hodiny a sousedící budovy. Sundá si pletenou čapku; jemné vlasy, které má přilepené k hlavě, vypadají, jako by na nich ještě ulpívaly zbytky vaječného bílku. Zadívá se k čerstvě nablýskané výkladní skříni starožitnictví. Ve dveřích dvou obchodů stojí jejich majitelé a bedlivě sledují její pohyby: jestřábi a nezkušené mládě.

To bychom měli. *Buongiorno, Luca*. Na shledanou zítra. Vyrážím na svou obchůzku: zelenina, knihkupectví, pošta, několikrát se zastavím a pozdravím s přáteli, květinářství, kde kupuji kytici žlutých růží na svůj psací stůl. Ani jsem se nemusela namáhat. Cestou domů mi jiný Claudio daruje květináč s maceškami, později mi Gilda na Bramasole přiveze kamélie, mimózu a růžové hyacinty a od Fabia najdu na zápraží nádhernou smetanově bílou orchidej. Vittoria přináší do naší kapličky kytici kalin. V životě jsem ne-

slyšela o Dni žen, který je v Itálii státním svátkem a připomíná tragédii, kdy v roce 1911 uhořelo v newyorské továrně sto čtyřicet šest dělnic, a tolik květinových darů mě upřímně dojíká. Navečer mého prvního dne v Cortoně mi květiny prozařují všechny místnosti v domě a vdechují kamenným stěnám zmoženým zimou iluzi hřejivého tepla.



Večer zakončíme v nedalekém hotelu Corys na křižovatce před Torreone. Renato a Giuseppe, kteří hotel s restaurací společně provozují, právě obsluhují společnost asi dvaceti mladých lidí, kteří sedí u jednoho stolu a co chvílemi se dávají do zpěvu. Ach ne, „Volare“ – o – o – o – o. Giuseppe sevře Eda i mne najednou do své medvědí náruče. Původně pochází z Libanonu, ale vyrostl v Římě a přinesl do Cortony svůj neomylný vytríbený vkus, co se týče jídla a vína. Vždycky nám přesně vybere, co si máme objednat. Ze všeho nejdřív nám nalije krvavě rudé víno, které neznáme a které objevil nedaleko odsud u Trasimenského jezera. Renato nám vypráví poslední novinky. Rozhodl se vybudovat ve staré kamenné faře vedle kostela hned naproti „salón krásy“. Renato je drobný hubený mužík s prořídlymi černými kudrnami a pronikavými očima, dokonalý italský cynik s brutálním smyslem pro humor. Když s vámi mluví, hovoří celým tělem. Cévy mu probíhají elektrické výboje. Strašně ráda ho pozoruji, zvláště když se zlobí na lovce, kteří parkují na pozemcích. Doslova nadskakuje vzteky. Skoro čekám, že si začne každou chvíli rvát vlasy nebo vybuchne a rozprskne se v obláčku kouře. Vzápětí ale není po hněvu ani památky a opět žertuje.

„Něco jako lázně a kostel v jednom? Péče o tělo i ducha?“ ptá se Ed.

„Ano, přesně, a je tam i hřbitov, takže o všechno bude postaráno na jednom místě.“

Zní to šíleně, ale v duchu už vidím, jak tam míříme na masáže, manikúru a parní lázeň. „Jsme zvaní?“

„*Certo, cara*“ – jistěže, drahá. „Dělám to speciálně pro vás.“

Po nabídce předkrmů s padesáti příchutěmi, velké míse ravioli plněných pecorinem a slaninou a po kuřeti pečeném „pod cihlou“ přináší Giuseppe na ochutnání pět kolekcí čokolády Amedei. Čokoládová zrna pocházejí z Madagaskaru, Trinidadu a Jamajky, ze všech oblastí na čokoládové mapě světa. Nakonec před nás s dáblským úsměvem pokládá mísu *gorgonzola cremosa* tak úžasné chuti, že bych nejradši olízala nůž. A když už se chystáme odsednout od stolu, nalije nám *digestivo*, které jsem ještě nikdy neochutnala: Barolo Chinato, vyzrálé barolo, v němž po dlouhém zkoumání odhalíme stopy chininu. Je báječně vyvážené a usebrané, na rozdíl od většiny *digestiv*, jež mi připomínají sirup proti kašli, který mi maminka v dětství nutila lžící mezi zaťaté zuby. Jsme příjemně unavení a *commossi*, dojatí a rozcitlivělí velkorysostí našich přátel. Na odchodu mi Giuseppeho dcera Leda daruje snítku mimózy.



Žasnu nad štědrostí, veselím a spontánností zdejšího všedního života a sama se okamžitě ocitám v podobně milostiplném rozpoložení, jež začínám postupně vnímat jako normální. UVědomuji si, jak mi na Bramasole dokonale „sedí“ kůže na těle, stejně přirozeně a samozřejmě, jako sedí tenhle dům na zdejší stráni.

Konečně do postele. Mám pocit, jako by uplynuly celé dny od chvíle, kdy jsem za svítání roztáhla v letadle na okně záclonku a pohlédla na stříbrem lemované sněžné moře oblaků pod sebou. Myslím na všechna ta staletí, kdy byl podobný pohled nemožný. Signorelli, jako většina renesančních umělců, hleděl přímo před sebe. V duchu si ho představuji, jak oděn do svého zeleného pláště letí z Florencie přes bílé vrcholky Alp. Jak podivně lhostejní jsme ke kráse mraků pozorovaných shora. Postel je rozestlaná, na meruňkově zbarveném prostěradle leží nadýchaný bílý župan a hebké polštáře. Vklouznu pod pokrývku a mám pocit, jako bych se nořila do rajskeho nebe, kterým jsem letěla – kdy? – teprve včera? Na okamžik znovu prožívám sestup skrze načechraná oblaka, kdy člověk ztrácí povědomí o tom, co je nahoře a co dole, pak

následují chuchvalce jemných závojů mlhy a náhle jsme venku a pod námi se objeví zelená pole a louky, nesmrtelné římské statky a stáda ovcí. Těsně než usne, Ed poznamená: „Dnešek byl renesanční den...“



RAVIOLI RIPIENI DI PATATE CON ZUCCHINE E SPECK AL PECORINO

*Bramborové taštičky s cuketou, slaninou
a pecorinem*

Tento vynikající pokrm nikdy nechybí na jídelním lístku v restauraci Corys u silnice kousek pod Bramasole. Šéfkuchařka Eva mi prozradila svůj tajný recept.

Slanina (uzené *prosciutto*) se používá stejně jako šunka. Nemáte-li vyzrálé pecorino, můžete je nahradit parmezánem.

Pro 4 osoby

NÁPLŇ:

225 g oloupaných olejnatých brambor

1 šálek mléka

1 šálek vody

lžíce parmezánu

1 žloutek

½ lžičky soli

špetka muškátového oříšku

TĚSTOVINY:

2 šálky mouky

½ lžičky soli

2 vejce a 1 žloutek navíc na pomazávání

lžíce extra panenského olivového oleje

OMÁČKA:

2 lžíce olivového oleje

2 plátky uzené slaniny nakrájené na kostičky

1 nadrobno nakrájená cuketa

2 nadrobno nakrájená rajčata

1 nasekaná šalotka

lžíce másla

½ lžičky pepře

Podle chuti nahrubo nastrouhaný sýr

Uvařte oloupané brambory ve vodě s mlékem (20 minut), slijte a rozmačkejte na kaši, vmíchejte parmezán, žloutek, sůl a muškátový oříšek. Nechte vychladnout.

Ravioli: Můžete buď v obchodě koupit hotové pláty čerstvého těsta, ze kterých si ravioli doma vyrobíte, nebo si můžete vyrobit těsto sami. V druhém případě postupujte následovně:

Nasypte na vál mouku, do důlku přidejte sůl, 2 celá vejce a olej a promíchejte vidličkou nebo prsty, dokud se nevytvoří lepkavé těsto. Těsto asi 10 minut hnětte, podle potřeby podsypávejte moukou. Vytvarujte bochánek, přikryjte utěrkou a nechte půl hodiny až hodinu odpočinout. Rozdělte na čtvrtiny a každou čtvrtinu dotenka vyválejte – proti oknu by měly být pláty těsta průsvitné. Máte-li stroj na výrobu těstovin, protlačujte postupně na nižší a nižší stupeň.

Na vyválené pruhy těsta o velikosti přibližně 15x30 cm rozmísťte podél delší strany vždy po 2,5 cm lžičku náplně. Pomažte okraje těsta rozšlehaným žloutkem a přeložte těsto podélně tak, aby zakrylo náplň. Jemně přitlačte a vymáčkněte všechen vzduch. Nakrájejte čtverce ravioli a stiskněte okraje.

Přistavte na plotnu hrnec s vodou, a jakmile voda začne vřít, přidejte 2 lžíce soli.

Omáčka: Rozehřejte na pánvi olej, přidejte zeleninu a osmahněte, po 5 minutách přidejte máslo a pepř, po dalších 3 minutách přilijte cca 1 dl vody a ještě 4 minuty duste.

Vložte ravioli do vařící vody, po 3–5 minutách je vylovte a nechte okapat. Rozložte na mísu, přelijte omáčkou a podle chuti posypťte nastrouhaným pecorinem nebo parmezánem.



POLLO AL MATTONE

Kuře pod cihlou

Péct kuře zatížené cihlou se mi jeví jako opravdu velmi starodáv-
ný způsob úpravy. Že by poradci římského císaře vymysleli slogan
„Kuře pod každou cihlu“, aby doplnili heslo, jež slibuje prostému
lidu chléb a hry?

Cihly jsou přirozeným produktem země – k dobré hlíně stačí
přidat vodu a vysokou teplotu (*ecco fatto, terracotta*), a civilizace
mohla začít stavět ve velkém.

Římské cihly byly užší a delší než dnešní, ale pro tento recept
poslouží cihly jakéhokoli tvaru. Máte-li tedy po ruce dvě cihly,
umyjte je, nechte na vzduchu uschnout a poté každou zabalte do
několika vrstev alobalu. Nemáte-li cihly, můžete použít jakýkoli
těžký hrnec. Já jsem použila osmilitrový Le Creuset, jehož dno
jsem obalila alobalem.

Pro 4 osoby

2 stroužky česneku

hrst petrželové natě

kůra z 1 pomeranče

4 lžíce extra panenského olivového oleje

½ lžičky soli

½ lžičky pepře

1 kuře (cca 1½ kg)

MARINÁDA:

2 lžíce červeného vinného octa

½ šálku extra panenského olivového oleje

½ šálku bílého vína

Přehřejte troubu na 200°C.

Utřete česnek, smíchejte s nasekanou petrželovou natí a pome-

rančovou kůrou, přidejte 2 lžíce olivového oleje, sůl a pepř. Odložte stranou.

Opláchněte kuře pod studenou tekoucí vodou a osušte. Odstříhňte konce křídel, odstraňte přebytečný tuk a vyřízněte páteř. Odřezky dejte stranou na polévku. Kdo chce, může odstranit i žebra a hrudní kost.

Smíchejte přísady na marinádu. Položte kuře naplocho do nádoby, kůží nahoru. Vetřete pod kůži česnekovou směs, zalijte marinádou, přikryjte a nechte několik hodin, nejlépe přes noc, odležet. Dvakrát nebo třikrát obraťte.

Ve velkém litinovém pekáči rozehřejte 2 lžíce olivového oleje. Vložte kuře kůží dospod a zatěžte dvěma čistými cihlami zabalenými v alobalu. Opékejte na středním plameni cca 5 minut, poté vložte pekáč i s cihlami do trouby a po 15–20 minutách vyndejte cihly a kuře obraťte. Dopékejte dalších asi 10 minut, dokud není maso měkké. Rozporcujte a podávejte.