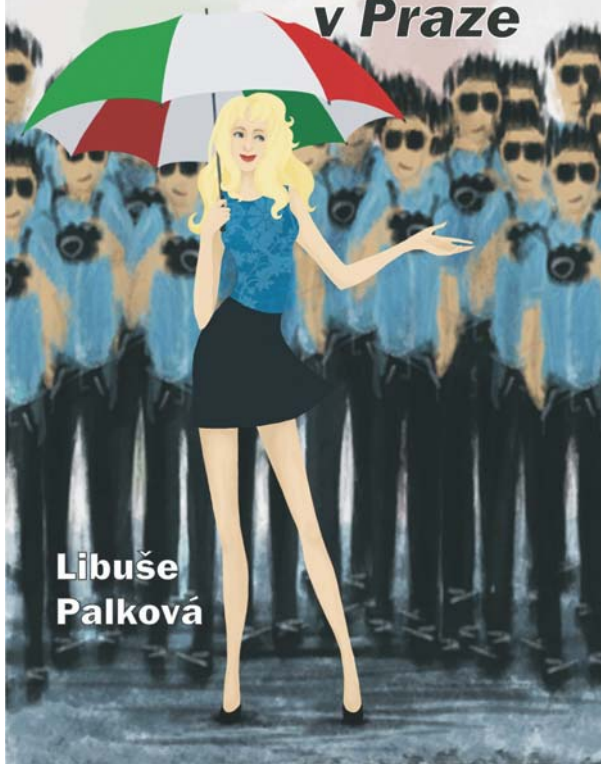
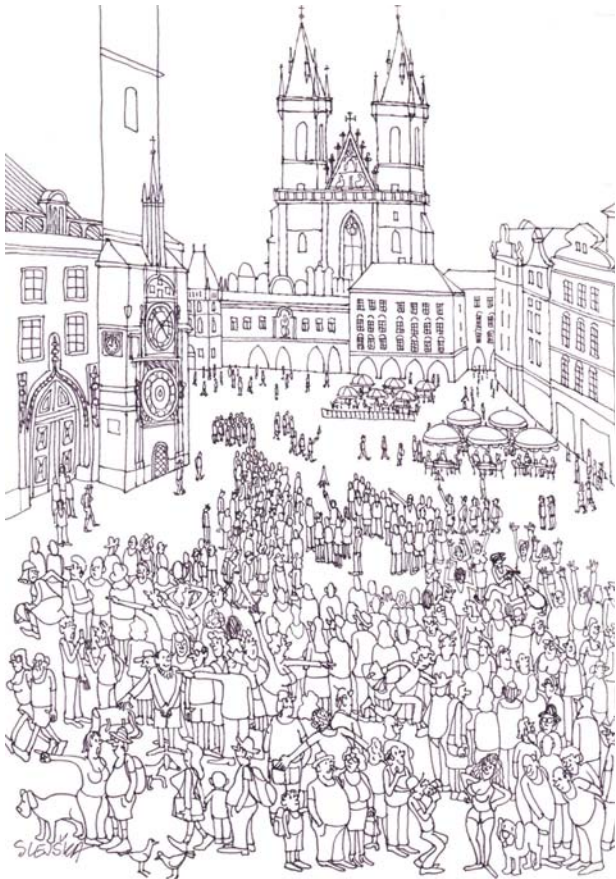


Italská invaze v Praze



**Libuše
Palková**

NOVÁ VLNA



SLEJŠKA

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, Ďábelská 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