



Antipasto italiano

### Typické menu

*Creazione di carpaccio*

*Antipasti italiani*

*Pražma královská s permskou šunkou*

*Choco soufflé*

---

*Cena menu: 980 Kč*

**doporučujeme nechat si poradit od pana Santa Pagana**

**Pagana**

**Spálená 14, Praha 1**

**tel.: 224 056 300**

**www.pagana.cz**

**B**abička nosila pod kazajkou tmavý váček. Vždycky, když se vařila omáčka, přitočila se k hrnci a vchdila z váčku hrst bylinek. Chlapi a ženské pak kouleli u stolu veselýma očima. Buona sera. Zakouleme si s nimi.

Konkrétně to byla Santova babička. Ta sicilská, z tátovy strany. Santo Pagana by se vlastně po česku jmenoval Svatý Pohan a v posledních letech se domluvili s matkou, sestrou a bratrance a ve sklepení mezi Vladislavovou a Spálenou ulicí provozují babiččiny a jiné příbuzné kejkle.

Je to vysloveně nebezpečné místo. Je tam napřed elegantní atrium, pak nepřilíš elegantní čínžákové dveře, schody, a až docela dole, tam nebožáka chytí a dostanou. Když jsme před více než rokem publikovali článek o sicilské rodinné restauraci Pagana, divili se Paganovi trochu titulku (Díra v hlavě, ráj v žaludku) a některým obrátím (prodali by vám i vařenou žábu). Jistou dobu jim nešlo na rozum, proč k nim Pražáček vzhlíží jako

k bizarním exotickým bůžkům. Dělají přece obyčejnou jihoitalskou kuchyni a k hostům se chovají, jak je zvykem všude na jih od Apenin.

Tohle už, porca miseria, vypadá na střet kultur. Naše hlavní město je dokonale zblblé pseudoitalskými pizzeriemi a rádobyrestauranty, které nám tlačí do hlavy bledá holandská rajčata s lacinou těstovinou, německou mozzarellu, ověšují své lokály svazky čínských česneků a lehými mizerného chianti načančány pro turisty, a také obrázky gondol, které normální Ital považuje za atribut jižních Rakous.

Skutečná Itálie bez zavěšených česneků pak zapůsobí jako gram kokainu. Tak především – není rajče jako rajče, není sýr jako sýr, olej jako olej, o česneku nemluvě, a bazalky jsou desítky druhů a těch, kteří vědí, který z nich do kterého jídla patří, je úplně nejméně.

Zadruhé: autor tohoto textu místo přisežně prohlašuje, že si ještě nikdy neobjednal podle jídelního listu.

Právě v okamžiku, kdy máte sesumírované meníčko, zjeví se v plamenech šťastný Santo a docela nekompromisně vysvětlí, že je-li host chytrý, musí ochutnat něco ze speciální nabídky, kterou nikde na lístku nenajdete, protože právě dnes jsme dostali, signore...

Ještě horší je to s vínem. Deset minut bádáte ve vinné kartě a právě když se rozhodnete pro vhodnou láhev, stojí Santo u stolu a víno, které jste měli teprve na mysli, otvírá.

Jiný z démonů číhá za kuchyňskými dveřmi. Šéfkuchař nasáklý Itálií i choutkami labužníků německých naprosto neomylně sází trefu za trefou do vašeho nebohého žaludku. Napřed to vypadá velmi prostě. Spaghetti s rajčatovou omáčkou a parmezánem. Když Santo zhasne a začne těstoviny čímsi flambovat, tušíte už jakési rejdy. Jakmile je však z pánve vhodí doprostřed obřího kola vydlabaného parmazánu, je jisté, že jste se ztratili někde mezi olivovými háji, sady říčkových a zmatkem palermské periferie. A když nakonec spaghetti s řádnou porcí seškrábaného horkého sýra vloží do talířů a zlije rudou omáčkou, ztratíte poslední iluze o jednoduchosti

**Proč to nepřiznat: cítíte se tady docela obnažení před nestydatou mocí jídla. Nestydí se nikdo, jsme si všichni rovni při provozování tohoto druhu kulinarie, nestydíme se mlskat a funět pospolu.**

italské kuchyně. Ano, řeknete si napotřetí, v té omáčce je řádné velkolisté tmavé bazalky pronikavé chuti, fůra česneku, který netvrdí muziku, ale naopak lahodně zjemňuje, rajčat sladkých jako obrázky z pouti a ještě... Hrst z pytlíku sicilské babičky?

Tak si chod za chodem plachtíte mořem jídla, mezi šneky s omáčkou, jíž vládne anýz, jehněčí panenkou na

barollu a nepopsatelně lahodně připálené cibulce, saláty s neidentifikovatelným dresinkem (že on je to pouze olej?), okolo plavou pražmy jednoduše na grilu anebo v solné krustě, pečené gamberoni obdařené špetkou chuti z babiččina sáčku a běda, chcete-li upláchnout, na obzoru se leskne čokoládové soufflé, které způsobuje dočasné pominutí smyslu.

Proč to nepřiznat: cítíte se tady docela obnažení před nestydatou mocí jídla. Nestydí se nikdo, jsme si všichni rovni při provozování tohoto druhu kulinarie, nestydíme se mlskat a funět pospolu.

A kdybyste si na popud týdeníku EURO poručili vařenou žábu, obdržíte gnocchi s gorgonzolou a překvapivě čerstvými hruškami. Kdo žádá krokodýla, dostane se mu pana cotta. A kdo se odváží volat po kečupu, ztrestá ho Santo sklenicí grappy značky Morbida, která mění abstinenty v anděly.

Ti lidé, kteří vám de facto vysvětlují podstatu lidské přirozenosti, jsou noblesní. Svým milenkám říkají madonna, nehrají tu na krátký a dlouhý týden, každý po svém světlí neděli. Paní Jitka maluje přímo v předsálí restaurace své čarodějné obrazy, kterými pak zdobí jinak nepřiliš elegantní lokál vhodněji než malovanými gondolami. Pan Santo se našťestí minul povoláním, neboť namísto angažmá předního herce metropolitní činohry zvolil povolání umělecky náročnější - totiž restaurátorské. Jednou vám prodá i kočičí pracku.

Existuje odůvodněné podezření, že Santova babička nepřechovávala v sáčku bylinky. Byl tam z úradku sicilských žen, mužů, dětí a východů slunce krystalický serotonin. To je, prosím pěkně, hormon „dobré nálady“ a radosti ze života. A dobře se po něm spí. Buona note, amici. Mile grazie.

