

S vlasy vymodelovanými spánkem do žraločí ploutve aerodynamicky propluji vestibulem ven k čekajícímu taxíku. Na sedadle se musím hrbit, abych si účes neponičil.

Tak začíná naše noc všech nocí, příteli můj.

Restaurace San Toropez sídlí ve třetím patře kancelářské budovy v Šindžuku – rušné čtvrti Tokia zamořené penězi. Když vystoupím z výtahu, ocitnu se ve velkém otevřeném jídelním sále, která připomíná spíše krajinu, než lokál. Na nízké stolky dopadají sloupy světla a celý prostor je okázalý, minimalistický, prázdný a tichý. Jaká to majestátní kolébka nimbu. Zřejmě jsem prvním hostem. Když se rozhlédnu, všimnu si akvária táhnoucího se podél zadní stěny, se scenerií z písku a oblázků a kamennou pagodou na jednom konci. Voda v nádrži by vám sahala až po krk a mohli byste v ní udělat dobrých deset kroků. Na papírové zástěny v místnosti vrhá voda vlny světla v barvě zeleného čaje. Vznáší se tam ostnaté, zavalité ryby jako rozbité deštníky s vypoulenýma očima. V pagodě číhá chobotnice. Jak tam tak stojím, kuchař vytáhne jednu z ryb a ta se nafoukne jako balon a naježí se drobnými trny.

Zanedlouho se vynoří Smuts. S uvolněným úsměvem se vydá ke mně, paže volně svěšené, v černé asijské haleně s vyhrnutými rukávy a v černých kuchařských kalhotách. Jeho pohled je stejný jako tehdy u těch rozbitých skleněných dveří, jako dvojice reflektorů pod obočím. Je hubenější než dřív, stíny vousů jsou tmavší a svaly žilnatější, jako kdyby mu kosti přitáhly kůži blíž. Žádný římský sochař nikdy nespatriil tak houževnaté pracovní zvíře, jako je Smuts.

„Putain,“ uvítá mě, „to jdeš z bordelu?“ Rukou protrhne moji vonnou auru, očima přejeđe po mém účesu a kývne na víno, které držím v ruce: „A pití, do restaurace? Přines sis i jídlo? To má bejt jako nějakej podělanej piknik?“

„To je dar,“ podám mu lahev, když se obejmeme.

„To mě poser,“ podívá se na etiketu. „Tyhle chcanky se pijou k brambůrkám. Nechápu, že lidi pořád tyhle sračky s korkovejma špuntama kupujou, jen se na to podívej.“

Povšimnu si, že přízvuk už mu nepřeskakuje mezi jihoafrickým a anglickým, ale usadil se v té anglické poloze a jen občas se objeví nějaký falešný suvenýr.

„To je z hotelu,“ zamračím se na víno.

„Kamaráde, časy se změnily.“ Protáhne mě uličkou oddělenou od sálu barem, na nějž lahev pohodí. Tři japonští kuchaři zasyknou něco na pozdrav. Když na ně kývnu, Smutsovi zazvoní v kapse telefon. „Už ne.“ Vytáhne ho a zavěsí. „Jak psí ocásek.“

„Kdo?“

„Ale nikdo. Pojď za mnou, ukážu ti, jak vypadá víno. Víno pro dvacátý první století. Je to pro tebe dneska vzácná čest, putain. Pak mi můžeš prozradit důvod, proč tu seš.“

„Právě jsi mi ten důvod dal. Já věděl, že mě nezklameš.“

„Já a zklamat tě? Po tomhle ti narostou křídla. Dekadentní doba si žádá dekadentní vína. Ale radši si na to nezvykej, je to šéfova soukromá zásoba. Včera jsme tomu nindžovi nevrlymu ufritovali kapesník. Ale vůbec ten vtip nepochopil.“ Smích vychází ze Smutsových úst jako tichá štěknutí a on naklání hlavu, aby je vypustil. „Kéž bychom mohli popít spolu – budeš tu i ve středu?“

„Ne. Ale určitě až dneska skončíš...?“

„Určitě nic – pracujuem tady se smrtelnejma jedama. Musíme to brát vážně, je to horší než pilotovat letadlo. A v sedm ráno máme inspekci. Ale závidím ti, protože tohle je účinněj jednorozec mezi vínama, možná už ho v životě neuvidíš.“

„Ale určitě –“

„Vyser se na to, Bedrníku, dneska piješ sám.“

„Aha,“ prozatím to téma nechám být.

Po krátké odmlce se na mě Smuts úkosem podívá: „Už jsi někdy slyšel o cestě?“

„To myslíš vážně?“

„Myslím jako o chuti, ty vole. S vínem je všechno jinak. Objevili jsme novej rozměr chuti. Říká se mu cesta. Zatím tomu nikdo nerozumí. Je to jako dynamická vzdálenost, takovej panoramatickej efekt. Skoro jako změna rozměru. Vědátoři budou kecat o zpětný absorpci etanolu, uvolňování aldehydu a pronikání plynů do nosní sliznice. Ale romantici si šeptají o hormonech. Vášně prý mohou ovlivnit hormony, a jak už víme, hormony mohou létat vzduchem. Hrozny je mohou zachytit. Zlobu, vášeň, zoufalství. Lásku. Je to jako očkování. Proto praví vinaři spí do sedmdesáti metrů od svejch vinic. Má to co dělat s alchymií, duší, s touhama, který hrozny dokážou tlumočit. Jsou to vaječnický oplodněné sny.“ Smuts se přistihne, jak propadá lyričnosti: „To mě poser, už mluvím jak Bedrník, he?“

Na konci kuchyně je spižírna s řadami regálů. Krabice a balíky vypadají jako výtvarná díla opatřená mašlemi a kaligrafií s úzkostlivě poznačeným datem a se štítkem s názvem restau-

race. Když vejde, světla se s cvaknutím rozsvítí a Smuts se ke mně otočí: „Už jsi někdy slyšel o Toque-Mesnil?“

Zavrtím hlavou. I když se cítím jako ochmataná stojenová bankovka a jsem otupený únavou, filosofickým posunem a nyní i vyhlídkou na to, že budu pít sám – při pohledu na Smutse v jeho světě plném nevidaných věcí mám radost. Je mi jasné, že výsledkem těch velkolepých žvástů o víně nebude nic jiného než nimbus. Zavede mě na konec skladu k regálu plnému polystyrenových krabic a poplácá rukou tu úplně na vrchu:

„Nejdřív,“ řekne, „musíš dostat z hlavy představu, že víno je jen pití. Každý rok na trh přiteče celý moře zkyslejších hroznů, ale to není víno. Pravý víno je chybějícím genem lidskéjch stvoření. Zadrhý: zapomeň na ty sommeliérský kretény s psíma dečkama a zahradníma sceneriema. Zatímco onanovali na terase, tak se vyvinula nová elita s vysokooktanovými smysly. Tihle noví vinaři si neválej šunky, aby mohli hádat chuťový tóny a žužlat sýr jako nějaký podělaný myši. Nečekaj čtyřicet let, aby pak zjistili, že jim celej večer zkazil korkovej špunt, což je jen blbej kus dřeva. Tihle lidi viděli a dělali věci, který nikdo nechápe.“ Smuts se odmlčí, protáhne se a promne si obličej. Pak ukáže na mě: „Chtějí pozvánku do míst, kam lidé nechodí. Někdy musí opustit i sami sebe. Chtějí víno nezměněný korkem; víno se špuntem, kterej sedí jak špička balistický střely.“ Ruka mu opět sjede na krabice. „Tihle lidi pijou Toque. Existujou důkazy, že až tři lahve z deseti obsahujou cestu. Produkce je omezená na deset akrů středomořský lávy, popela a pemzy. A uprostřed je hřbitov; místní lidi

tvrděj, že tu cestu ve víně způsobují slzy vdov. Jiní mají za to, že je to rozkládajícími se srdci zamilovaných lidí. Ať už to je cokoli, příštích pět ročníků je beznadějně vyprodanejších. A nikdo neví, kdo je skoupil.“

Pohledem tékám mezi Smutsem a dělostřeleckými krabicemi.

„No a pak,“ odtáhne se, jako kdyby některá z nich mohla vybuchnout, „je tu celej svět ještě nad tím. Několik vytříbenejších jazyků, který věděj o dekadentním víně, co nabízí cestu skoro v každý lahvi. Produkce je omezená jen na čtyři akry vzácnýho podloží – hrozně vzácnýho podloží, který vzniklo následkem půldruhýho milionu let vývoje už od dob prvních předchůdců člověka. Někdo tvrdí, že čtyři akry to jsou proto, že tak daleko se dostanou feromony panny, když prožije orgasmus. Možná to je pravda a možná taky ne. Ale chápeš, kam tím mířím? První předchůdci lidí, stejná minerální půda: chybějící gen. Náprava přírody. Jednorozec mezi vinicema, kde vinař žije přímo v révě.“

Nadzvedne víko nejhořejší krabice. Uvnitř leží tři černé lahve jako blyštivé projektily; svůdné a hrozivé zároveň.

„Tak přesně takový víno, kamaráde, je Marius.“

Zírám na ně, jako kdyby měly samy vstát. Každá je opatřena prostou bílou etiketou s černým pruhem a zlatým nápisem: MARIUS. Na bílé viněťě nese každá lahev jiný podtitul psaný rukou: *Symphony*, *Simpatico* a *Symposium*.

Entuziasmy stojí při mně.

„Vyber si *Symphony*,“ ukáže Smuts na lahev. „Šéf přijde až za chvíli a já mám deset minut, než mi začne směna – něco ti ukážu; to se poděláš.“

Otevřenou krabici schová pod regál a pak odejdeme ze spižírny a cestou kolem baru si vezmeme sklenku na víno. Na druhé straně jídelního sálu, nahoře nad schodištěm je chodba s toaletami, kde klečí pikolík a leští kliky u dveří. Když procházíme kolem, postaví se, aby se poklonil. Smuts odemkne dveře na samém konci chodby. Za nimi je krychlová místnost bez oken. Strop je bílý, stěny jsou bílé, podlaha je bílá. Není to extravagantní, ale ani nudné. Klika je bílá, dveře jsou bílé. Uprostřed pokoje stojí bílý stůl se dvěma bílými židlemi a skryté osvětlení nevrhá stín temnější než lehce našedlé mléko.

„Tohle je Bílý pokoj,“ zašeptá Smuts.

Šup. Bílá etiketa na lahvi se promění v díru a písmena visí ve vzduchu. Jak černé víno vytéká, rozhazuje po sklenici karmínové suknice, jejichž duhové odlesky se třpytí na stole. Smuts přitiskne sklenici k nosu. Pak se podívá na mě:

„Tak co tu vlastně děláš?“

„Přiletěl jsem na návštěvu.“

Obočí mu sjede dolů.

„Smutsi, napij se se mnou.“

„Zdědil jsi restauraci?“

„Ne.“

„Tak potom nemůžu. Všichni se jednou musíme začít chovat vážně, putain. Musíme se něčeho vzdát. Dětství skončilo.“

Chvilí pozoruji víno. „Dáš si lajnu?“

„Cože?!“ obočí se mu zlomí. „Kde jsi sehnal fet?“

„Přivezl jsem si něco z domova.“

„Ty vole, kámo,“ odtáhne se, „to už je moc i na Bedrníka, ty vole. Ty jsi pronesl drogy přes letiště Narita? Víš, že tě

za to v Japonsku můžou zavřít bez soudu? Prostě zmizíš.“ Zavrtí hlavou, procedí mezi rty několik přísah a nakonec se ke mně nakloní se sklenkou sevřenou v ruce: „Bedrníku, Bedrníku, co tu doopravdy chceš?“

Na přiznání je moc brzy. Mít tajemství není příjemné, ale jestli má můj plán přežít, bude potřeba celá věž toho nejvznešenějšího nimbu. Pokrčím rameny a kývnu směrem ke sklence: „Můžu ochutnat?“

Přejede čelistí ze strany na stranu. Mračit se nepřestane. „Takový poprask kolem australskýho vína,“ prohlížím si vinětu. „Přitom není starý ani pět let.“

„Buď zticha. Nevíš nic. Zmínil jsem se někdy o Didierovi Le Basqueovi? Je to můj sponzor. To on to víno dodává. Ten by ti o tom vinaři mohl vyprávět. Je to neuvěřitelný: chlap, co se vzdal dekadence, aby se pokusil vypěstovat révu, která by obsahovala odpověď na otázku života. Možná objevil tajemství žití.“

„Vážně? A co to je? Ideologie, nebo produkt?“

„To nevím. Řekl bych, že je to spíš něco jako pointa.“

„A ty ji znáš?“

„Ne. Didier říká, že se musíš zeptat přímo toho chlapa. Ale předchází tomu skvělej příběh o tom okamžiku, kdy pochopil, o čem to všechno vlastně je. Vím jen tolik, že na konci osmdesátých let našli v jedný zatáčce u Monte Carla opuštěný Maserati Ghibli Spyder. Kousek od místa, kde se zabila kněžna Grace. Jsem si jistej, že Bask říkal, že to byl Spyder. Stopy je dovedly ke dvěma modelkám, sestrám z Paříže, a Angličanovi jménem Pike, takovému divochovi, kterýho s tím autem viděli jezdit. Jméno Pike mě zaujalo,

tak jsem poslouchal dál. Vem si to: víno se vždycky hodnotilo jen po doušcích. U vína šlo vždycky jen o ochutnávání. Buket a jak vypadá ve skle. Po ochutnávce ho dokonce vyplivujou. Vyplivujou ho! Ale co se stane po litru? A jak se to projeví druhé den? Svět vína se zaseknul na povrchu. Jak říkal Bask: můžete oceán obdivovat z pláže, ale abyste si ho zamilovali, musíte odplout od břehu a potopit se. Pike to věděl. Pil evropský ročníkový vína do bezvědomí, zapisoval si, jak na něj působila, a setkával se s jejich bohy.“

Zatímco Smuts vypráví, z černého vína se zvedají prsty výparů a vábí mě.

„No, prostě to auto bylo opuštěný. Jsem si jistě, že Didi říkal, že to byl Spyder. Nikdo netušil, co se stalo. Pikea už v Evropě nikdy neviděli. Vypařil se. O pár let později byl jeden z jeho kamarádů od Formule 1 pozvaný na zámek u Cap d'Ail. Objevil tam zásobu experimentálních vín s ručně psanejma etiketama. A poznal Pikeův rukopis. Když to víno ochutnal, pochopil, že se něco změnilo. Vypátral Pikea až do jeho skrytého vinohradu. Když ho objevil, byl Pike celý zarostlej, žil uprostřed révy a jezdil starým nákladákem. Jeden z největších evropskejch seladonů. Pro všechny to je hrozná záhada – pokud teda nevíš, na co tenkrát za Monte Carlem přišel. Dneska prostě vegetuje na tý své vinici a pokouší se to tajemství dostat do hroznů. Produkci má malou, ale splňuje předpisy a může oficiálně prodávat, ne jako Toque. Skoro jako by to celý zakamufloval.“

„Po ovocích jejich poznáte je,“ chopím se konečně sklenky. „Zdaliž sbírají z trní hrozny, aneb z bodláčí fíky?“

„Cože? Ty Baska znáš?“



„To je Matouš. Bible.“

„Aha,“ zamrká Smuts. „No, Didier by ti řekl, že Pike dosáhl prozření. Vydal se hledat jednorozce mezi půdami, aby splatil dluh Bakchovi. Trvalo mu to celý roky. Nakonec tu vinici našel, ale dozvěděla se o tom jen hrstka lidí. Říká se, že se tam chodí panny oddávat rozkoším. Je to poutní místo pro zkažený holky z klášterů a aristokraty. V hotelu Kempinski jsem potkal jednoho člověka a ten říkal, že komtesa z Auxonne pod révou Marius počala dítě. Prý ji od té doby cvrkání cikád dokáže přivést k orgasmu. Ale moc bych mu nevěřil; chlemtal Léoville-Barton jako pivo. Ale stejně, hmm. Nejednen sommeliér si šetří na to, aby si mohl pod těma hroznama zašukat. Didi jim dokonce radil, aby na to vltli pod Shirazem. Říká, že Shiraz má rád vašeň, zatímco Grenache dává přednost žalu.“

„Aha, takže když se ti noc pod Shirazem nevydaří, tak se jen překulíš kus dál.“

„Putain, hele,“ napřímí se Smuts: „tyhle vína pocházej z geologický anomálie datovaný až k prvním předchůdcům lidí. Představujou nápravu přírody. Vyrůstají na prehistorickéj minerálech, vášni a orgasmech panen. Tak se sakra napij a buď zticha.“

S prvním douškem Maria se rozvine krajina se stromy z tmavé čokolády a tabákovým nebem, s třešňovými pastvinami, kde vánek rozechvívá stonky bylin. Po dalším loku panorama vyjede na kopec. Vnímání váhy vlastního těla a proporcí se nepatrně změní, svaly a orgány strnou v tichém pozoru. Zvednu oči a vidím Smutse, jak se šklebí.

„Zavři oči,“ nabádá mě. „Už seš u toho kopce?“

Vzedme se ve mně vlna tepla, pocit lehkosti v celém těle, který splývá s probíhající chutí. Kopec. „Jo,“ přitakám. „Jo.“

„Super. Schválně, jak dlouho tam vydržíš. Dej si malej doušek a pak hned další. Cítíš ten vánek? Cítíš to teplo, jak se to před tebou otevírá?“

Je to tu – krajina, kde jsem jen já; živoucí mapa, přes kterou mě to žene dál.

„Může to trvat i celou lahev nebo dvě, ale Didier se dušuje, že tě to dokáže protáhnout zpět skrz vlastní úponky révy až na verandu, kde je pořád letní noc. Tam sídlí náprava těch prvních předchůdců lidí. Jde o to, zůstat tam a nechat se napravit. Stát se tím bohem, kterým jsi měl být. Otevři oči, nemá to na to vliv.“

Šup. Nimbus v lahvi. Zamrkám a rozhlédnu se kolem. Také jsem nadšený představou, že ten člověk přišel na to, jak žít. I když je pro mě už pozdě, tak jsem si totiž uvědomil, že přesně to stojí za mým selháním v životě. Hledání stále vyššího nimbu bylo mojí definicí toho dobrého v mé morálce, za níž si stojím – vlastně jako celá moje kultura – a jen hledám pořád víc něčeho většího a lepšího. Ale kultura i já směřujeme k smrti, zatímco tenhle muž, ač býval zřejmě stejný, nakonec objevil způsob, jak toho nechat. Dokonce toho nechal na samém vrcholu.

Otočím se ke Smutsovi: „Takže to tajemství života, ta pointa, co jsi o ní mluvil – jde o dosahování snů, nebo jen o spokojenost s tím, co máme? Vypadá to totiž, že předtím, než ten chlap odešel, tak žil skvěleji život. To si uvědomil, že dosáhl vrcholu a že potom už to půjde jen z kopce? Nebo přehodnotil význam spokojeného života a uvědomil si, že to není to, jak žil?“

„Kdo ví, putain, musíš se ho zeptat sám, ani Didier ti to neřekne. Hlavně si tu myšlenku nenech vlízt do hlavy, nebo se z toho zblázníš. Vychutnej si to víno, rozhlídni se kolem a zeptej se sám sebe, jestli to může bejt ještě lepší. He?“

„O moc lepší už to bejt nemůže,“ usměje se.

Smuts se na mě hrdě zadívá: „A teď mi řekni, jestli to není skvělá výzbroj pro moderní svět. Jediná Jošidova přednost je to, že má vkus. Tuhle místnost zařídil speciálně kvůli Toque, ale pak musel každou lahev otestovat, kdyby náhodou nefungovala. Byl to finanční průser – nemohl si účtovat za celou lahev a cesta se často dostaví až po třetí nebo čtvrtý sklence. Hotová noční můra. Když byla v Bílým pokoji víc než jedna party za večer, tak se totálně zrušil. Vyřešil to až Marius, ale teď už to stejně moc nepropaguje. Japonci nemají na chlast buňky. Před měsícem poblil jeden z Jakuzu zdi, takže se musel celej pokoj přemalovat.“

„Je to chrám,“ podotknu. „Posvátný chrám nimbu.“

„Tohle ještě nic není, měl bys vidět nějakou Didierovu party – teda ne že by se ti to mohlo někdy poštěstit. Nikdo o nich nesmí ani mluvit. Se vším dělají hrozný tajnosti. Jen jsem zaslechl něco o fontánách, ze kterejch teče Marius. Plný fontány. Proto se musím chovat slušně, protože když získám trochu zkušeností s fugu, tak mě Didi možná zatáhne do svýho evropskýho byznysu. To je nejvěš, kam bych se mohl dostat. Didier „Le Basque“ Laxalt je kmotrem vysokooktanový gastronomie.“

„Abych se přiznal, tak nechápu, jak ses dostal k rybám.“

„Vlastní podstata ryb, ty vole. Už jsi někdy jedl torafugu?“

„Asi ne.“

„Jedovatej čtverzubec. Velmi chutnej. Trik spočívá v tom, že při porcování musíš nechat jen tolik jedu, aby tě zabrněly rty. Takovej malej polibek smrti. Chce to ale kumšt – když ti rty znecitlivěj, tak seš v prdeli. Neexistuje žádnéj protijed. Trvá roky, než na to člověk získá licenci.“

„A to nabízíte jen tohle?“

„Jak se to vezme. Fugu dneska chovají na farmách – bez jedu. Ale my máme divoký tygří čtverzubce ulovený na udi-ci v Japonském moři. Jsou neuvěřitelně jedovatý. Je to ilegální, mimo kvóty; tajně nám je dodává Bask. Proto musíme zítra ryby v nádrži vyměnit a pro inspektory tam dát normální. Jošida dělá, jak kdyby byl těhotnej.“

„Asi ne s tebou, podle toho, jak se máte rádi.“

„Hajzl jeden zakrslej. Je to jen obchodníček; všechno dělá jen kvůli prachům. Kdyby si vydělal víc prodejem fugu ze supermarketu, tak dělá to, ale za tyhle vážně nebezpečný rybky platěj lidi mnohem víc. Pěkně se na tom pakuje. Příští měsíc otevírá druhou restauraci, která je větší a místo zdí tam jsou akvária se slanou vodou, takže to vypadá, jako kdybys večerel na dně oceánu.“

Na chvíli se zamyslím a Marius mě vynese na hřeben. Dostal jsem se do salonu limbu. Do místa, kam si zákazníci chodí sáhnout na stín smrti. Moje mysl zavravorá. Smrt způsobená gurmetským čtverzubcem. Taková rokoková ozdůbka od Entuziasmů; to by mě nenapadlo ani ve snu. Povečeřím s kolegy limbonauty. Šup. Pro mě to samozřejmě představuje také šachovou partii, protože všechny ty faktory musím narafičit tak, abych Smutsovi neublížil. Ale povšimněte si, že Entuziasmy se projevíly jako rozhodující-

cí hráči. Marius mi koluje v žilách a já cítím, že jim můžu klidně svěřit průběh dnešního večera. Mezitím se pohodlně usadím, rozvinu své smysly a vypustím tenhle život na chvíli z klece.

Uvědomím si, že mě Smuts pozoruje, a vrátím se zpátky k přítomnosti. „Hmm,“ uvažuji nahlas, „takže když otrávíš zákazníka, tak se musíš zabít?“

„Jednou za čas jo. Ale na to seru, to se mnou nemá nic společného: šéfkuchařem je Tomohiro, ten vysokej. Dneska je tu jedinej, kdo má licenci.“

„A sleduje se třeba, kolik si toho objednáš? Nemůžeš toho jednoduše sníst moc?“

„Však uvidíš, jak to je. Většina těch jídel není toxickéjch a ty jedovatý sašimi jsou tak tenký, že bys přes ně mohl koukat na porno. Riziko je minimální. Nejhorší jsou vnitřnosti. Játra a hlavně pak jikry. Ale vnitřnosti na jídelním lístku nejsou, protože jsou naprosto zakázaný. V Japonsku se dokonce nesmí prodávat ani celá ryba. A vnitřnosti nemůžeme ani vyhodit do koše, protože už kvůli tomu umřelo několik bezdomovců. Mám dojem, že se to nesmí ani pálit. Vnitřnosti z jedné ryby dokážou zabít až třicet lidí. Ale stejně to rádi pokoušej. Taková chlapská zábava; něco jako ruská ruleta. Ochutnávat vnitřnosti je nejdál, kam můžeš zajít. Každoročně na to v Japonsku několik lidí doplatí.“

„A jak se teda těch vnitřností zbavujete?“

„To netuším. Sbírá se to. Nejspíš to zahrabou do mořského dna nebo to házej na Severní Koreu. Máme na to speciální mrazák – jako kdybychom tam skladovali jadernej

odpad. Viděl jsem ho jen párkrát. Ale to je jedno, pojd' se posadit," zvedne se Smuts ze židle. „Hele, ty Bedrníku, doufám, že nebereš nějaký léky.“

„Co, proč?“

„Protože ti jídlo objednáám já.“