

Univerzita Karlova

Filozofická fakulta

Ústav Dálného východu

Bakalářská práce

Le Nhat Duc Anh

Vietnamská gastronomie v Obchodním centru Sapa

Vietnamese Gastronomy in Trade Centre Sapa

Praha 2019

Vedoucí práce: Mgr. Barbora Nováková

Poděkování

Moc rád bych poděkoval vedoucí své práce Mgr. Barboře Novákové za její trpělivost, cenné připomínky a celkovou pomoc při tvorbě této práce. Dále bych velmi rád poděkoval svým přátelům za veškerou podporu a jazykovou korekturu. V neposlední řadě patří můj dík také všem účastníkům výzkumu. Bez nich by nebylo možné práci dokončit.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracoval samostatně, že jsem řádně citoval všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 9. 6. 2019

.....

Anotace

Student se ve své bakalářské práci zabývá problematikou vietnamské gastronomie v českém prostředí, se zaměřením na její adaptace a na její vnímání českými konzumenty, a to skrze případovou studii Obchodního centra Sapa v městské části Praha-Libuš. Práce má teoretickou i praktickou část. V první části práce je řešen teoretický pojem gastronomie z antropologického hlediska a je charakterizována vietnamská gastronomie v kontextu veřejných restauračních zařízení ve Vietnamu. V druhé části je představeno Obchodní centrum Sapa, dále jsou zkategorizovány a popsány místní restaurační zařízení. Poslední část se zabývá komparací pohledů vietnamských provozovatelů restauračních zařízení, jejich vietnamských a českých zákazníků na vietnamskou gastronomii v Obchodním centru Sapa.

Klíčová slova: Obchodní centrum Sapa, vietnamská gastronomie, veřejné stravování

Annotation

This bachelor thesis is dealing with the topic of Vietnamese gastronomy in Czech cultural environment, with the focus on its adaptation and the perception of Czech consumers. This work is using the Trade Center Sapa of district Praha – Libuš as a case study. The thesis has both theoretical and practical part. The first part is introducing the theoretical concept of gastronomy from anthropological view, continuing with description of Vietnamese gastronomy in the context of public restaurant facilities in Vietnam. In the second part, Trade Center Sapa is being introduced and its restaurant facilities are categorized and described. The last part is comparing perspectives of Vietnamese producers versus Czech and Vietnamese consumers on the issue of Vietnamese gastronomy in Sapa.

Key words: Trade Centre Sapa, Vietnamese gastronomy, public eating

Obsah

0	Úvod.....	6
1	Gastronomie ve Vietnamu	8
1.1	Vymezení pojmu gastronomie.....	8
1.2	Obecně o vietnamské gastronomii	9
1.2.1	Zahraniční vlivy.....	11
1.2.2	Vegetariánství ve Vietnamu	13
1.3	Regionální specifika vietnamské gastronomie	13
1.4	Gastronomie veřejného stravování ve Vietnamu	15
1.4.1	Restaurace	17
1.4.2	Řetězcové rychlé občerstvení (<i>fast food</i>) ve Vietnamu	17
1.4.3	Pouliční stravování a občerstvení	18
1.4.4	Mobilní prodej.....	20
2	Obchodní centrum Sapa	21
2.1	Obecné informace.....	21
2.1.1	Historie areálu	22
2.1.2	Dnešní fyzická podoba centra a praktické informace.....	23
2.1.2	Ekonomická (obchodní) stránka centra	24
2.1.3	Sociální a kulturní stránka centra	26
2.2	Kategorizace restauračních zařízení v Sapě	27
2.2.1	Restaurace.....	28
2.2.2	Bistra – podniky rychlého stravování.....	29
2.2.3	Specializované podniky.....	30
2.2.4	Pojízdné vozíky a mobilní prodej.....	33
2.2.5	Ostatní nápojové bary.....	34
2.3	Mediální obraz Sapy	34
2.4	Vlastní komparace vietnamské gastronomie v Sapě a ve Vietnamu	36
3	Terénní výzkum.....	38
3.1	Metodologie vlastního výzkumu	38
3.2	Profil respondentů.....	39
3.2.1	Provozovatelé restauračních zařízení	39
3.2.2	Vietnamští zákazníci	40
3.2.3	Čeští zákazníci	40
3.3	Vyhodnocení informací získaných během terénního výzkumu.....	41
3.3.1	Pohled provozovatelů restauračních zařízení v Sapě.....	41

3.3.2	Pohled vietnamských strávníků	45
3.3.3	Pohled českých strávníků	47
3.4	Shrnutí terénního výzkumu.....	50
4	Závěr.....	52
5	Literatura.....	54
6	Přílohy	58
6.1	Obrazová příloha.....	58
6.2	Otázky pro respondenty	63
6.2.1	Seznam otázek pro provozovatele podniků.....	65
6.2.2	Seznam otázek pro vietnamské zákazníky	66
6.2.3	Seznam otázek pro české zákazníky	67

0 Úvod

V předložené bakalářské práci se zabývám problematikou vietnamské gastronomie v pražském Obchodním centru Sapa. Cílem je zjistit, do jaké míry se tamní vietnamská restaurační zařízení, jejich pokrmy a nápoje liší v porovnání se standardem veřejného stravování ve Vietnamu.

Uvedené téma jsem zvolil, protože již od roku 2016 provázím českou veřejnost v Sapě, a to v rámci exkurzí skupiny Sapa Trip. Při pravidelném úvodním rozhovoru s klienty se na exkurzích ptám na jejich motivaci k účasti. Ve většině případů odpovídají, že je to vietnamská gastronomie, co je v Sapě zajímavá nejvíce, protože mají rádi vietnamská jídla. Jako průvodce vždy reaguji, že se rozhodli správně, jelikož jsem názoru, že se dobré vietnamské restaurace a bistra poznají tak, že se tam stravují Vietnamci samotní – což je v Sapě vidět nejčastěji. Vždy projevují vděčnost za to, že se účastníci zajímají o vietnamskou kuchyni a kulturu. Poznávají tak i samotné Vietnamce, kterých je v Česku celkem téměř 60 000.¹ Přispívají tím sblížení dvou odlišných kultur a jejich společnému soužití v jednom státě.

Zajímavostí v kontextu této práce je právě fakt, že konzument z odlišného českého kulturního prostředí je při návštěvě stravovacích podniků v Sapě vyzíván k akceptaci a někdy nevyhnutelně i k adaptaci kulinářských praktik a zvyků vietnamské kultury. Totéž platí i ze strany tamních podniků – mnohdy se musí přizpůsobit požadavkům svých zákazníků. K prozkoumání této problematiky jsem si položil následující výzkumné otázky: „Do jaké míry se vietnamská gastronomie v Sapě adaptovala na české prostředí?“ a „Jak český strávník vnímá tamní vietnamskou gastronomii?“.

Celá práce se dělí na tři kapitoly. V první kapitole je řešen teoretický pojem gastronomie z antropologického hlediska a také je zde charakterizována vietnamská gastronomie v kontextu veřejných restauračních zařízení ve Vietnamu. Je třeba upozornit, že zde pojednávám pouze o gastronomii majoritního etnika *Việt* neboli *Kinh* (lidé z měst). Pro psaní této kapitoly jsem čerpal především z anglicky psané odborné literatury – knihy *Rice Talks* a článku *Making Sense of Vietnamese Cuisine* od kulturního antropologa Nira Avieliho. Dále jsem vycházel z knihy *Viet Nam: Tradition*

¹ Toto číslo vychází z nejnovějšího sčítání cizinců s vietnamským občanstvím. Nejsou zde zahrnutí Vietnamci, jež mají pouze české občanství (více viz Český statistický úřad, 2017).

and Change a brožury *Frequently Asked Questions About Vietnamese Culture: Hue Cuisine* od kulturologa *Hũu Ngoc*. Literaturu ve vietnamštině tvoří kniha *Základy vietnamské kultury (Cơ sở văn hoá Việt Nam)* od autora *Trần Ngọc Thêm* a další internetové články. Mimo literaturu využívám i informace vycházející z mého vlastního pozorování a ze zkušeností nabyté především z mého půlročního pobytu v Hanoji a cestování po celé zemi od září roku 2018 do konce února roku 2019.

V druhé kapitole představuji Obchodní centrum Sapa, dále kategorizuji a popisuji místní restaurační zařízení. Zde rovněž provádím vlastní komparaci restauračních zařízení, pokrmů a nápojů v Sapě na straně jedné a ve Vietnamu na straně druhé. Tato komparace mi pomůže přiblížit se k informacím, jež by odpověděly na první výzkumnou otázku. Čerpal jsem především z odborných studií v češtině a z internetových článků. Stěžejní literaturou pro mě byly výzkumy zaměřené na Sapu zrealizované profesorem Drbohlavem a doktorkou Čermákovou v roce 2016 a také docentem Sýkorou a spol. v roce 2012. Vedle toho jsem pro účely této kapitoly provedl vlastní terénní výzkum, díky kterému jsem mohl zmapovat a zkategorizovat tamní restaurační zařízení.

V poslední kapitole představuji výsledky z vlastního terénního výzkumu. Zde se zaměřuji na komparaci pohledů vietnamských provozovatelů tamních restauračních zařízení s pohledy jejich vietnamských i českých zákazníků na vietnamskou gastronomii v Sapě. Vzhledem k předmětu výzkumu jsem zvolil výzkumnou metodu kvalitativního charakteru a při sběru informací jsem prováděl polostrukturované rozhovory, které jsem nahrával na diktafon v telefonu. Informace z výzkumu zde využívám k zodpovězení obou výzkumných otázek této práce.

1 Gastronomie ve Vietnamu

1.1 Vymezení pojmu gastronomie

Je běžné, že během našeho každodenního života se občas s pojmem gastronomie setkáme. Každý z nás si při kontaktu s tímto pojmem jistě dovede ihned asociovat rozmanitost nabídky jídel a nápojů v kuchyni daných kultur či zemí. Jak ale definují tento pojem odborníci z oblasti kulturní a sociální antropologie si postupně představíme v následujících odstavcích.

Než se dostaneme do odborných definic gastronomie, je vhodné se seznámit s obecnými a veřejně známými definicemi. V internetovém výkladovém slovníku se můžeme setkat s následující definicí: 1) gastronomie je umění či věda dobrého stravování, 2) gastronomie je souhrn kulinářských zvyků nebo způsobů.² Nebo například Nový akademický slovník cizích slov definuje gastronomii jako: 1) nauka o kuchařském umění, 2) záliba ve vybraných jídlech, synonymum pro labužnictví.³ Obě definice se zde shodnou v tom, že gastronomie je umění či věda o přípravě jídla a stravování.

Kulturní socioložka Priscilla P. Fergusonová ve svém článku o gastronomii definuje pojem obsáhleji. Gastronomie je podle ní souhrn systematických kulinářských praktik a textů, které spojují producenta a konzumenta. Datuje původ samotného pojmu na počátky 19. století ve Francii, konkrétně v roce 1801 vydáním epické básně nesoucí název *La Gastronomie, ou l'Homme des champs a` table* (česky Gastronomie, aneb venkovan u stolu).⁴ Dodává, že konkrétní podoba gastronomie je závislá na sociálních, ekonomických a kulturních podmínkách. Nesmí však být chápána pouze jako fixní souhrn kulinářských praktik – je to proměnlivá diskurzivní sféra, kde se vyjednává platnost kulinářské tvorby a konzumních metod. Dále dělí gastronomii do tří hlavních bloků: 1) jídlo (dostupné potraviny a pokrmy v dané zemi a kultuře); 2) lidé a místa

² Gastronomy. [online] Merriam-Webster.com. 2019. [cit. 3.4.2019] Dostupné z: <<https://www.merriam-webster.com/dictionary/gastronomy>>.

³ Kraus, J. *Nový akademický slovník cizích slov A-Ž*. Praha: Academia, 2005. str. 272.

⁴ O dva roky později následovalo prvního použití pojmu gastronom, který měl označit nový sociální status konzumenta zpracovaného a dobrého jídla – viz Ferguson, 1998.

(konkrétně zkušenosti producenti [kuchaři] a konzumenti v kulturně specifickém místě, např. v restauracích); a 3) postoje a ideje (světská, kulturní a kulinářská tradice).⁵

Zajisté je zajímavý, avšak nekomplexní, názor sociálního antropologa Jeana P. Poulaina. Ten pojmy stravování a gastronomie jasně odlišuje. Gastronomii dokonce považuje nadřazenou vůči stravování. Gastronomii však definuje jen jako „estetizaci vaření a stolování“. Dále vysvětluje, že podstatnou součástí je kultura gastronomie, která reprezentuje hedonistické neboli požitkářské deviace od pouhého fyziologického účelu stravování.⁶

Celkem vzato bychom mohli z výše uvedených definic přemýšlet o gastronomii jako o způsobu přípravy, prezentace a konzumace jídel a nápojů. Nicméně, jedním z hlavních cílů této bakalářské práce je zkoumat modifikaci a adaptaci vietnamské gastronomie v Obchodním centru Sapa (více viz podkapitola 2.4. Komparace vietnamské gastronomie v Sapě a ve Vietnamu, a podkapitola 3.4 Shrnutí terénního výzkumu), proto je vhodné klást důraz na úhel pohledu Fergusonové. Je tedy velmi důležité si uvědomovat, že při přenášení cizí vietnamské gastronomie do českého prostředí se vietnamská restaurační zařízení adaptují a také se v nich vyjednává platnost zvyků kulinářských praktik a konzumních metod.

1.2 Obecně o vietnamské gastronomii

Gastronomie ve Vietnamu je dnes vnímána jako velmi komplexní kulturní dědictví, které se liší regionálně, sociálně a etnicky. Jeden z důvodů oné rozmanitosti je velká rozloha země, která činí přes 330 000 km², a podlouhlý tvar země podle písmene S. Vietnam se dá dělit na tři hlavní oblasti: severní, střední a jižní. Každá oblast má svá specifika gastronomie, jež vykrystalizovala historickým působením zahraničních mocností, dávných kultur nebo i obchodníků z celého světa. Rozmanitosti též dodává existence 54 odlišných etnických skupin, přičemž etnikum *Việt* neboli *Kinh* tvoří majoritní společnost. Z geografického pohledu jsou samozřejmostí i přírodní podmínky provincií daných oblastí – v přímořských regionech je více zastoupené rybí maso a

⁵ Ferguson, P. P. A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*. Vydání č. 104. Článek č. 3. 1998. str. 603.

⁶ Poulain, J. P. *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*. Přeloženo do angličtiny Augustem Dörrem. Londýn a New York: Bloomsbury Academic, 2017. str. 180.

mořské plody, jako jsou škeble, mušle, krevety nebo olihně, kdežto ve vnitrozemí je dostupnější drůbež, hovězí či vepřové maso, zvěřina apod. Ve velkoměstech se všechny ingredience a pokrmové speciality z různých provincií dané oblasti scházejí a vytváří tam kulturně-gastronomická centra oblasti (např. Hanoj na severu, Hue ve středu a Ho Či Minovo město na jihu).

Obecně je vietnamská gastronomie založená na čerstvých ingrediencích (hlavně co se týče zeleniny a bylinek), minimálních požadavcích na podmínky k vaření, a vyrovnaném množství vlákniny, sacharidů, proteinu a tuku.⁷ Důležitou poznámkou je, že Vietnamci k vaření využívají téměř všechny části poražených zvířat, např. pařátky u slepic (často na gril nebo do salátů *nôm*), krev z vepře nebo kachny (např. na slaný pudink z krve *tiết canh*) atd.

Nejdůležitějšími součástmi kuchyně je omáčka z fermentovaných ryb *nước mắm*, která dodává vietnamským pokrmům chuťovou svéráznost, a rýže, která je pro Vietnamce největším zdrojem sacharidů. Právě kvůli převážné konzumaci bílé oloupané jasmínové rýže a produktů z ní se každodenní strava musí vyvážit přiměřeným množstvím tuků, proteinů, vlákniny, vitamínů a minerálů.⁸ Z tohoto pohledu se vietnamská gastronomie velmi soustředí na balancování nutričních hodnot v jídle, jež ve výsledku má sloužit a přispět k udržování zdraví lidského těla. K vytváření „harmonie“ jídla dopomáhá i původem čínská filozofie a její teorie sil jin a jang⁹ (*âm dương*) a pěti elementů¹⁰ neboli živlů (*ngũ hành*).

V rámci gastronomie jsou síly jin a jang zastoupené ve studených a horkých pokrmech i nápojích, přičemž některé ingredience (např. hovězí a zázvor), způsoby přípravy (restování), dané pokrmy (restované hovězí se zázvorem) ohřívají tělo; a některé chutě (kyselé), způsoby přípravy (vaření) a pokrmy (ryba v tamarindové omáčce) naopak tělo ochlazují. Pokrmy a nápoje nemusí být samy o sobě horké nebo studené, ale jejich

⁷ Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16, Článek č. 3. 2011. str. 45.

⁸ Avieli, N. *Rice talks: Food and Community in a Vietnamese town*. Bloomington: Indiana University Press, 2012. str. 32.

⁹ Jin a jang jsou podle čínského taoistického učení dvě navzájem opačné a doplňující se síly, které se nacházejí v každé živé i neživé části vesmíru, tedy i v jídle. Jin představuje např. temnou, mokrou, studenou a femininní energii, kdežto jang představuje světlou, horkou, mocnou a dominantní energii.

¹⁰ Teorie pěti elementů tvrdí, že se svět a všechno v něm skládá z vody, ohně, dřeva, kovu a země. Tyto elementy jsou propojené v cyklu produkce a destrukce (např. voda přiživuje dřevo, ale ničí oheň).

vliv na tělo má buď ohřívající nebo ochlazující efekty. Např. kyselá rybí polévka *canh chua cá* se podává ještě horká, ale má chladicí efekt na tělo.¹¹

Co se týče pěti elementů, ty se ve vietnamské gastronomii též aplikují. Pro příklad si uvedeme každodenní domácí a lidové jídlo Vietů, složené zpravidla z pěti částí. Hlavní složkou je rýže, která zastupuje element země (považovaný za neutrální element a také jako střed cyklu). Dále nikdy nechybí polévka jakožto element voda (těžce jinová energie), zelenina jako dřevo (lehce jangová energie), rybí omáčka jako oheň (těžce jangová energie) a masové pokrmy jako kov (lehce jinová energie).¹² Dále se teorie elementů aplikuje i na základní způsoby přípravy jídel (např. smažené, grilované, syrové, vařené, dušené), na chutě (kyselé, pálivé, sladké, slané a hořké), na pestrobarevnost (bílá, zelená, žlutá, červená a černá) a na texturu jídel (křupavé, měkké, gumové...)¹³

1.2.1 Zahraniční vlivy

Největší vliv na gastronomii ve Vietnamu měly gastronomie čínská a francouzská, a do jisté míry i indická. V neposlední řadě bychom v dnešní době neměli ignorovat ani vliv turismu a současné globální kuchyně. Ve Vietnamu se daná jídla i nápoje také vždycky musely přizpůsobit přírodním zdrojům, kulturním normám a místním chuťovým preferencím. Kulturní antropolog Avieli výstižně popisuje vlivy ve vietnamské gastronomii tvrzením, že „některé cizí kulinářské prvky jsou prostě evidentní, zatímco ostatní jsou transformované a hluboce zakořeněné, tudíž je obtížné je zpozorovat“.¹⁴

Čína, která Vietnam ovládala téměř tisíc let, měla na vietnamskou gastronomii největší vliv. Mimo teorií jin a jang a pěti elementů, Vietnam dále převzal například kulturu používání hůlek a misek¹⁵ nebo například i samotné nudle¹⁶, dále konkrétní

¹¹ Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16, Článek č. 3. 2011. str. 43.

¹² Tran, N. T.: *Cơ sở văn hoá Việt Nam (Základy vietnamské kultury)*, Hanoj: NXBGD. 2008. str. 197.

¹³ Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16, článek č. 3. 2011. str. 43.

¹⁴ Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16, článek č. 3. 2011. str. 44.

¹⁵ Helmisaari, T. *Changing food choices in a changing city: Vietnamese youth in contemporary Hanoi*. Diplomová práce. Uppsala University. 2015. str. 48.

¹⁶ Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16, článek č. 3. 2011. str. 44.

zmodifikované pokrmy, jako je polévka *mỳ vắn thắn*¹⁷, *lầu*¹⁸ („hot pot“), knedlík *bánh bao*¹⁹ atd.

Vliv francouzské gastronomie je ve vietnamské též evidentní. Nejdůležitějšími převzatými prvky jsou např. bagety s vepřovou paštikou *bánh mì pâté*, hovězí ragú (neboli guláš) *bò sói vang*, jogurty *sữa chua*²⁰, zmrzlina, pivo a káva, nebo dokonce i etiketa a oblékání při formálním stravování, např. při svatebních hostinách. Kromě Francouzů, i obchodníci z Portugalska a Holandska ovlivnili zdejší gastronomii, a to dovozem ingrediencí, jako jsou kukuřice, brambory, batáty, mrkve, květáky, cibule, zelené fazolky a kopr.²¹

Indické vlivy jsou ve vietnamské gastronomii splynulé s čampskými²², malajsijskými, khmerskými a thajskými vlivy, a to díky společnému druhu koření, jako je římský kmín, koriandr, bazalka, zázvor, kurkuma, tamarind, nebo druhu ingrediencí, jako je kokosové mléko. Konkrétní pokrm, který ve Vietnamu vznikl díky vlivům těchto kultur, je např. *cà ri gà* (kuřecí na kari).²³

Co se týče dnešní globální kuchyně, jde hlavně o pokrmy typu steak, pizza, salát, kebab, sushi. Tyto pokrmy jsou většinou v restauračních zařízeních zaměřené na turisty a na místní střední a vyšší vrstvu (více viz. podkapitola 1.4.2. Řetězcové rychlé občerstvení [*fast food*] ve Vietnamu).

¹⁷ Jedná se o nudlovou polévku s vepřovým masem, vejcem a knedlíčky *wonton*, které jsou plněné krevetami a houbami.

¹⁸ Jedná se o hrnec s vývarem, který se ohřívá na přenosném vařiči. Hrnec se pokládá přímo do středu stolu před všechny stolující. Do vývaru se podle libosti vkládají čerstvé suroviny (např. naporcované maso, mořské plody a zelenina). Jako příloha se nejčastěji podávají nudle z instantních polévek nebo také tenké rýžové nudle *bún*, popř. ploché rýžové nudle *phở*.

¹⁹ Jedná se o kynutý a plněný knedlík „skleněnými“ (průhlednými) nudlemi, vejcem, mletým vepřovým masem a houbami *shiitake* nebo jidášovým uchem.

²⁰ Jogurty se ve Vietnamu nejčastěji konzumují s čerstvým ovocem, jako je durian, žakie, dračí ovoce, nebo s fialovou a lepkavou rýží *gao nếp cẩm*, která pochází z horských oblastí.

²¹ Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16, článek č. 3. 2011. str. 44.

²² Čampské království patřilo hinduistickému národu Čamů, které se v 7. – 19. století rozkládalo na území dnešního středního a jižního Vietnamu.

²³ Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16, článek č. 3. 2011. str. 44-45.

1.2.2 Vegetariánství ve Vietnamu

Ve Vietnamu vegetariánská, popř. veganská jídla, konzumují převážně lidé buddhistické víry. Podle této víry by praktikující měli jíst vegetariánská jídla, aby prokázali nenásilnost a respekt vůči všem žijícím tvorům a také, aby očistili mysl od nemorálních myšlenek a špatné nálady. Vegetariánská jídla jsou obzvláště populární během buddhistických svátků a v prvních a patnáctých dnech v měsíci dle lunárního kalendáře, tedy při novu a úplňku měsíce.²⁴ Podle mého názoru vegetariánství ve Vietnamu má spíše duchovní či náboženský charakter, kdežto v kontextu Evropy nebo USA má spíše etický charakter, především co se týče soucitu ke zvířatům a odporu k masnému průmyslu. Stejně jako na Západě se ve Vietnamu k vaření vegetariánských jídel nejčastěji využívají různé druhy obilovin, ovoce, zeleniny, ořechů, luštěnin a produktů z nich, jako je tofu nebo sójové maso.

1.3 Regionální specifika vietnamské gastronomie

Ve Vietnamu všechny tři hlavní oblasti sdílejí v gastronomii stejný charakteristický základ, jako je používání hůlek, rýže a rybí omáčky, ale i přesto se mírně liší s ohledem na dostupnost ingrediencí, a ve výsledku tedy i odlišných pokrmů. Severní, střední i jižní oblast si sice uchovává svá vlastní gastronomická specifika, ale běžné je, že v každé oblasti najdeme i restaurační zařízení nabízející pokrmy z ostatních oblastí.

Severní Vietnam je obecně považovaný za kolébku vietnamské civilizace. Kultura, včetně gastronomie, Vietů zde byla během tisícileté nadvlády Číny nejvíce ovlivněna čínskou kulturou, proto na severu najdeme nejvíce podobností s čínskou gastronomií. Zdejší oblast je v dnešní době charakteristická pro vyváženost chutí a jemnost jídla. Kvůli chladnějším podnebí a obecné preferenci jemnějších jídel se zde místo pikantního čili častěji využívá spíše černý pepř a zázvor. Také v porovnání s ostatními oblastmi se zde kromě rybí omáčky využívá i více sójové omáčky.²⁵ Bavíme-li se o dnešní severovietnamské gastronomii, nejrozmanitější nabídka je v hlavním městě

²⁴ Huu, N.; Borton, L. *Frequently asked questions about Vietnamese culture: Hue cuisine*. Hanoj: Thê Giói Publishers. 2006, str. 23.

²⁵ Edelstein, S. *Food, Cuisine, and Cultural Competency for Culinary, Hospitality, and Nutrition Professionals*. Boston: Simmons College. 2011. str. 328.

Hanoji, ve které jsou nejpopulárnější pokrmy, jako např. *phở*²⁶, *nem rán*²⁷, *bánh cuốn*²⁸, *bún chả*²⁹, *bún bò nam bò*³⁰, *cơm bình dân*³¹ anebo speciální pokrmy z buvolího nebo psího³² masa. V neposlední řadě jsou oblíbené sladké pokrmy, jako je *chè*³³ nebo *bánh rán*³⁴. Většina z těchto pokrmů je dostupná v pražské Sapě.

Co se týče středního Vietnamu, podle kulturologa Huu Ngoc a spisovatelky Lady Borton je zde město Hue považované za kulturní a kulinářské centrum oblasti.³⁵ Poslední vietnamská dynastie Nguyen zde měla své sídlo a kvůli svým náročnějším kulinářským požadavkům se u jídla na královském dvoře muselo více dbát na estetičnost a sofistikovanou prezentaci pokrmů, stejně tak i na jejich proporci, která mnohým může připadat sice jako malá, ale přesto vkusná. Vliv královské gastronomie je v této oblasti v dnešní době nejsilnější.³⁶ Také celkově v oblasti je nepatrný gastronomický vliv čamského království, které bylo známé obchodem s kořením³⁷, jako je čili, kurkuma nebo

²⁶ Jedná se o polévku s vývarem z kuřecích nebo hovězích kostí podávanou s širokými a plochými nudlemi zvanými *phở*. Jedná se o tradiční pokrm z provincie *Nam Định*, který si svojí popularitou vysloužil titul národního pokrmu.

²⁷ Jedná se o smažené závitky z rýžového papíru plněné mletým vepřovým masem, „skleněnými“ (průhlednými) nudlemi *miến*, houbami *shiitake* nebo Jidášovým uchem a další zeleninou.

²⁸ Jedná se o slané rýžové palačinky plněné mletým vepřovým masem a Jidášovým uchem. Podávají se s vepřovou šunkou *chả* a se zředěnou rybí omáčkou.

²⁹ Jedná se o grilované vepřové maso a karbanátky *chả* podávané s tenkými rýžovými nudlemi *bún* a zředěnou rybí omáčkou.

³⁰ Jedná se o salát z tenkých rýžových nudlí *bún*, restovaného hovězího masa, sójových klíčků, arašídů a ledového salátu, který se podává v malém množství zředěné rybí omáčky. Z názvu je evidentní, že jde o pokrm na jižní způsob (*Nam Bò*). Kombinace nasládlé omáčky s bohatou směsí zeleniny je charakteristická pro jižní kuchyni. Pokrm se nicméně konzumuje převážně na severu a na jihu se prakticky nevyskytuje (více viz Que, 2018).

³¹ Pokrm volně překládám jako „lidové jídlo“. Skládá se z vařené rýže a podává s pokrmy, které se běžně konzumují v domácím stravování, jako je omeleta, vepřová žebírka, vařená zelenina, zeleninový nebo masový vývar.

³² Pes je obzvláště konzumován muži ze severu jako afrodisiakum. Popularita a zvyk konzumace tohoto pokrmu pochází pravděpodobně z Číny. V jižních částech země se v menší míře konzumuje také, ale jedná se převážně o severovietnamské katolíky, kteří sem imigrovali (Avieli, 2011: 44).

³³ *Chè* je tekutý dezert, jehož základ často obsahuje tapioku, různé druhy ovoce, zeleniny, fazolí i oříšků. Nejčastější je varianta s pomelem *chè bưởi* nebo mix ingrediencí *chè thập cẩm*.

³⁴ Jedná se o smažené kulaté kobližky plněné mungo fazolemi nebo kokosem posypané cukrem nebo sezamem.

³⁵ Huu, N.; Borton, L. *Frequently asked questions about Vietnamese culture: Hue cuisine*. Hanoj: Thế Giới Publishers. 2006. str. 11.

³⁶ Edelstein, S. *Food, Cuisine, and Cultural Competency for Culinary, Hospitality, and Nutrition Professionals*. Boston: Simmons College. 2011. str. 328.

³⁷ Avieli, N. *Rice talks: Food and Community in a Vietnamese town*. Bloomington: Indiana University Press. 2012. str. 6.

kari. Místní pokrmy jsou proto chuťově pálivější a okořeněnější.³⁸ Nejznámější pokrmy v oblasti jsou např. *bún bò Huế*³⁹ nebo *bánh bột lọc*⁴⁰.

Jižní oblast Vietnamu byla díky své poloze nejvíce ovlivněná indickými, kambodžskými (resp. khmerskými), thajskými a malajsijskými prvky gastronomie.⁴¹ Podle Huu Ngoc lidé v jižním Vietnamu preferují horké a pálivé pokrmy. Pokrmy jižní kuchyně jsou údajně také celkově sladší kvůli vlivu kuchyně čínských imigrantů z provincie Kuang-tung (poblíž Hongkongu). Dokonce i národní pokrm *phở* je lehce oslazován. Huu dodává, že podle teorie jin a jang lidé z této oblasti v horkých dnech preferují horké čaje než studené⁴². Kyselá polévka s rybím masem či krevetami *canh chua* je zde obzvláště oceňována, protože kyselá chuť je ve své podstatě jinové energie, a tak tělo ochlazuje. Díky úrodnější půdě na jihu kuchaři často k pokrmům servírují méně obvyklé kombinace čerstvé zeleniny, bylinek i ovoce, jako například ananas, žakie, lístky mladého manga, mungo klíčky, květy dýně a banánu⁴³. Nejpopulárnější vietnamské pokrmy z jihu jsou např. *gỏi cuốn*⁴⁴ nebo *com tấm*⁴⁵.

1.4 Gastronomie veřejného stravování ve Vietnamu

V této podkapitole se zaměřuji na popis gastronomie ve veřejném stravování ve velkoměstech, jako je Hanoj, Hue nebo Ho Či Minovo město. Z mého dlouhodobého pozorování veřejného stravování ve Vietnamu mohu tvrdit, že forma a kultura veřejného stravování je ve všech větších i menších městech velmi podobná až identická, pouze s velmi malým množstvím rozdílů. Rozdíly spočívají především v počtu restaurací a

³⁸ Huu, N.; Borton, L. *Frequently asked questions about Vietnamese culture: Hue cuisine*. Hanoj: Thé Giói Publishers. 2006. str. 11.

³⁹ Jedná se o polévku s rýžovými nudlemi *bún*, hovězím masem, vepřovým kolenem a ztuženými kousky prasečí či kachní krve.

⁴⁰ Jedná se o malé slané knedlíčky z tapiokové mouky a plněné vepřovým masem a krevetami.

⁴¹ Annear, Ch.; Harris, J. Cooking up the Culinary Nation or Savoring its Regions? Teaching Food Studies in Vietnam. *ASIANetwork Exchange: A Journal for Asian Studies in the Liberal Arts*. Vydání č. 25. Článek č. 1. 2018. str. 123.

⁴² Dodržování této teorie v praxi však nemohu potvrdit, jelikož mi ze dvou návštěv jihu i dotazování jihovietnamských přátel vyplívá, že je zde mnohem běžnější konzumace nápojů s ledem. Zajímavostí této oblasti také je, že se zde zpravidla k jídlu podává zdarma čaj.

⁴³ Huu, N. *Viet Nam: Tradition and Change*. Athens, Ohio: Ohio University Press. 2016. str. 233.

⁴⁴ Jedná se o čerstvé nesmažené závitky (na severu známé jako *nem cuốn sớng*) plněné nudlemi *bún*, krevetami, salátem, omeletou, vepřovým masem, vepřovou šunkou *giò lụa* a zeleninou.

⁴⁵ Jedná se o pokrm s rozbitou rýží *tấm*, vepřovými žebírky, proužky vepřové kůže a se sekanou z mletého vepřového a vejci. Zajímavostí u tohoto pokrmu je, že se konzumuje lžící a vidličkou podle kambodžských zvyklostí.

bister a také v širší nabídce pokrmů a nápojů. Je například pochopitelné, že ve velkoměstech a známých turistických destinacích se nachází více restaurací a řetězců rychlého občerstvení nabízejících globální kuchyni, zatímco v menších průmyslových a zemědělských městech je více tradičních restaurací a míst pouličního stravování.

Díky historické migraci Vietnamců do různých částí světa se vietnamská gastronomie zpopularizovala v celosvětovém měřítku. Vietnamská gastronomie je v dnešní době jeden z hlavních důvodů, proč čím dál tím více turistů navštěvuje Vietnam. Ministerstvo vnitra Vietnamu na růst turismu v roce 2017 reagovalo rozhodnutím o založení Asociace kultury a gastronomie Vietnamu (vietnamsky *Hiệp hội văn hoá ẩm thực Việt Nam*), která má za cíl zlepšovat a propagovat vietnamskou kulturu a gastronomii skrze své aktivity a projekty, jako např. výzkumy, vzdělávání a trénování mladých Vietnamců, a tím ve výsledku také přispět ekonomice státu.⁴⁶

Co je však nevyhnutelné, vlivem turismu a globalizace se mění i místní gastronomie. Co bylo dříve pouhou adaptací na požadavky turistů, je nyní čím dál tím více používáno i mezi Vietnamci samotnými. Například dnes se v restauracích ve Vietnamu najdou jak tradiční vietnamské hůlky, tak i netradiční příbory ze západních kultur. A co víc, v dnešní době se v metropolích vytvořila „mozaika kulinařských kultur“, tedy koexistence vietnamské gastronomie spolu s dalšími cizími gastronomiemi, a to na různých úrovních – od fastfoodu až po kvalitní mezinárodní restaurace.⁴⁷

Ve vietnamské gastronomii je běžné, že se všechny pokrmy dají uvařit ve všech typech stravovacích zařízení. Co u všech restauračních zařízeních zůstává stejné, je praxe dochucování jídla vždy přítomnými nádobkami s kořením a dochucovadly. Např. polévky se dochucují citronem nebo kumquatem, naloženým česnekem nebo bambusovými výhonky v octu, dále čerstvým čili nebo čili pastami. Jednotlivé typy restauračních zařízení však nabízí odlišnou úroveň a standard servisu, hygienických podmínek a prostoru přípravy i konzumace. Stravovací zařízení jsem níže zkatégorizoval a seřadil podle standardů, na které jsou lidé ze Západu (*người Tây*)⁴⁸ zvyklí – a to od nejluxusnějšího po pouliční stravování.

⁴⁶ Hiệp hội văn hoá ẩm thực Việt Nam (Asociace kultury a gastronomie Vietnamu). [online] *Thu ngỏ* (česky „otevřený dopis“). [cit. 15.5.2019]. Dostupné z: <<http://vcca.vn/gioi-thieu/16-thu-ngo>>

⁴⁷ Poulain, J. P. Concluding Remarks: Anxiety as Invariant of Human Relation to Food. In: Ehlert, J.; Faltmann, N. K. *Food anxiety in globalising Vietnam*. Singapore: Palgrave Macmillan. 2019. str. 307.

⁴⁸ Tímto pojmem Vietnamci obecně označují Evropany a Američany.

1.4.1 Restaurace

Restaurace (*nhà hàng*) jsou ze všech podniků nejbližší standardům evropské nebo americké gastronomie. Prostory jsou zpravidla dispozičně největší, mají kuchyni oddělenou od jídelního sálu nebo disponují tzv. „otevřenou kuchyní“ (*open kitchen*), aby kuchaři mohli před hosty demonstrovat přípravu jídel. Prostory jsou často vybavené relativně dražším nábytkem, mnohdy i jídelním příborem jako v evropských zemích (spíše u druhého typu restaurací nabízející moderní tzv. „*fusion*“ gastronomii – viz níže). Také čistota a celková hygiena bývá na lepší úrovni. Servis zahrnuje obsluhu, která hostům přináší jídelní menu, které bývá s širší nabídkou. Host platí stejně jako na Západě až po dokončení jídla. Tento typ podniků je jak ve velkých, tak i v malých městech, na frekventovanějších ulicích a v obchodních domech. Tyto podniky se zaměřují na střední nebo vyšší vrstvu místních obyvatel a na turisty, proto jsou ceny zpravidla vyšší.

Ve městech najdeme restaurace zaměřené jak na tradiční vietnamskou gastronomii, tak na moderní *fusion* gastronomii neboli smíšenou či syntetizující gastronomii, která kombinuje prvky rozdílných kulinářských tradic z celého světa s vietnamskou gastronomií. Velmi oblíbené jsou podniky specializující se na bufety (forma švédského stolu), na *lẩu*, na grilované maso či mořské plody, na sushi apod.

1.4.2 Řetězcové rychlé občerstvení (*fast food*) ve Vietnamu

Řetězcové rychlé občerstvení (*quán ăn nhanh*) je dle mého názoru nejviditelnějším způsobem včlenění globální kuchyně do Vietnamu. Jedná se především o restaurace reprezentující globální a nadnárodní firmy, které fungují podle franšízového systému. Největšími globálními řetězci v zemi jsou KFC, Lotteria, BBQ Chicken, Burger King, Pizza Hut, Domino's Pizza, Subway a McDonald's.⁴⁹ Tyto řetězce inspirovaly některé vietnamské majitele k zakládání vietnamských nudlových řetězců, jako je *Phở 24* a *Phở Ông Hùng* (Pho pana Hung). Tento typ restauračních zařízení je zpravidla ve frekventovanějších částech velkoměst a v obchodních domech. Prostory jsou zpravidla vybavené jednoduchým, ale přesto moderním nábytkem. Stejně jako jinde ve světě

⁴⁹ Helmisaari, T. *Changing food choices in a changing city: Vietnamese youth in contemporary Hanoi*. Diplomová práce. Uppsala University. 2015. str. 74.

se v tomto typu podniků jídlo objednává a platí u pokladny. Návštěvníkům se předává jídlo na plastovém jídelním tácu buď u pokladny nebo u stolu, kam jsou posazeni. Nabídka globálních řetězců se většinou musela přizpůsobit chuťovým preferencím Vietnamců, proto do své obvyklé a všeobecně známé nabídky přidali i modifikované pokrmy z místních dostupných ingrediencí – např. v KFC najdeme smažené kuře i s možností rýžové přílohy a v Pizza Hut pizzu s krevetami.

1.4.3 Pouliční stravování a občerstvení

Pouliční jídla (anglicky *street food*, vietnamsky *món ăn vỉa hè*) a nápoje patří v dnešní době mezi nejpobulárnější a nejpočetnější. Prodávají se v miliónech restauračních zařízeních na ulicích měst i venkova Vietnamu.⁵⁰ Popis zařízeních tohoto typu již věrně líčí kolegyně Phamová ve své bakalářské práci. V ní se však zaměřuje spíše jen na podobu podniků a na jejich nabízené pokrmy. Rád bych kolegyni doplnil v dalších ohledech a také blíže popsal kulturu v těchto podnicích.

Nejspecifičtějším rysem těchto podniků je stravování na malých plastových židlích a stolicích postavené přímo na chodníku, a také specializace na jeden až několik málo pokrmů.⁵¹ Dalším důležitým specifíkem je i zpravidla omezená, avšak pravidelná, otevírací doba podniků. Některé otevírají pouze brzy ráno anebo pouze v poledne, a večer neotevírají. Jiné zase otevírají zpravidla jenom večer.

Co se týče servisu – při příchodu do podniku host nahlas objedná pokrm, popřípadě ledový nebo horký čaj, který podnik nabízí, a jídlo konzumuje buď na místě, anebo si jídlo bere zabalené s sebou. V případě konzumace na místě host často musí kvůli kapacitnímu vytížení prostoru sdílet stůl s cizími hosty a po dokončení jídla zaplatí obsluze. Zvláštní kulinářskou tradicí při konzumaci v tomto typu podniků je, že host při stravování hází použité ubrousky⁵², párátko, kosti a jiné zbytky jídla na zem, kterou obsluha po odchodu hosta zpravidla zamete. U jídla jsem si také všiml častého mlaskání a u pití srkání. Naprosto běžné také je, že podniky sdílejí jeden jídelní prostor. Dále,

⁵⁰ Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16, Článek č. 3. 2011. str. 44.

⁵¹ Pham, T. D. *Kultura vietnamské gastronomie*. Bakalářská práce. Univerzita Karlova. 2018. str. 11.

⁵² V severnějších regionech to jsou většinou suché ubrousky, kdežto v centrálních a jižních regionech se používají spíše jednorázové vlhčené ubrousky.

pokud v jednom z nich chybí určitý pokrm nebo nápoj, spolupracuje se se sousedícím podnikem, a chybějící tak zařídí. Tyto podniky pouličního stravování jsou ze všech nejlevnější a také nejnavštěvovanější napříč všemi vrstvami obyvatelstva.

Podle Avieliho to jsou nudlové polévky, které jsou těchto podnikách nejpopulárnější. Existuje spousta druhů nudlových polévek a tisíce variant jejich přípravy. Údajně by v každé vesnici i městě měl být alespoň jeden unikátní pokrm nudlové polévky.⁵³ Další v pořadí jsou pokrmy typu *bún chả* nebo *bánh cuốn*. Mezi drobnější pokrmy těchto podniků patří např. fermentované vepřové rolky *nem chua rán*, kachní embrya (baluty) *trúng vịt lộn*, bagety *bánh mì* nebo i vietnamská verze kebabu s vepřovým masem. Co se týče sladkých dezertů, jsou podniky, které se výhradně specializují jen na dezerty typu *chè* nebo jogurty *sữa chua*.

Velmi specifickou podkategorií těchto podniků jsou tzv. *quán nhậu*, které slouží jako prostor především pro muže ke konzumaci alkoholu a jídel založených na principu jang. V podnikách se podávají hlavně pokrmy s rybím, vepřovým, hovězím, kozím, psím či kočičím masem, nebo s mořskými plody ve formě *lẩu*, grilu nebo restování. Tyto pokrmy zpravidla obsahují větší množství masa a více pikantního koření. Avieli vysvětluje, že muži si maso spojují s maskulinitou a s ní spojenou fyzickou silou, dominancí a privilegium zabíjet jiné tvory. Konzumací masa spolu s pikantním kořením, které tělu dodává více jangové energie, si muži chtějí vlastní maskulinitu posílit. Samozřejmě bývá souběžná konzumace tvrdého alkoholu, rýžových pálenek *rượu nếp* nebo piva.⁵⁴

V neposlední řadě pod tuto kategorii spadají i podniky specializující se na nápoje. Jedná se o kavárny (*quán cà phê*), anebo o nápojová občerstvení (*quầy giải khát*), které nejčastěji stojí před nevyužitým prostorem na ulicích, u jezer či parků měst. V těchto podnikách se nabízí např. populární filtrovaná káva s kondenzovaným mlékem, ledový čaj *trà đá*, šťáva z cukrové třtiny nebo kokosu, anebo ovocné smoothie. Zvykem při popíjení nápojů je souběžná konzumace slunečnicových semínek, jejichž skořápky se

⁵³ Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16, Článek č. 3. 2011. str. 44.

⁵⁴ Avieli, N. Forbidden from the Heart: Flexible Food Taboos, Ambiguous Culinary Transgressions, and Cultural Intimacy in Hoi An, Vietnam. In: Ehlert, J.; Faltmann, N. K. *Food anxiety in globalising Vietnam*. Singapore: Palgrave Macmillan. 2019. str. 85.

také pohazují pod stůl. K dispozici bývají i vodní dýmky se selským tabákem (*điếu thuốc* *lào*), které zpravidla kouří muži (viz příloha č. 1).

1.4.4 Mobilní prodej

Určité druhy pokrmů se mnohdy prodávají na vahadlech a koších nebo na dvoukolových ručních vozících, rikšách či skútrech s integrovanou prodejní vitrínou (viz příloha č. 2). Pokrmy se připravují přímo na daném přenosném košíkovém podnosu nebo na dopravním prostředku, a to na pánvích, hrncích a menších přenosných vařičích. Denně prodavačky vycházejí s vahadly a prodavači vyjíždějí s dopravními prostředky do ulic měst. Při mobilním prodeji nahlas vyvolávají svou nabídku. Mnohdy výše uvedené dopravní prostředky disponují integrovaným nebo přenosným reproduktorem, který opakovaně hlásá nabídku prodejců. Prodej se zaměřuje na menší sladké i slané pokrmy. Mimo hotová jídla se prodejci často zabývají prodejem ovoce, zeleniny, suvenýrů, oblečení apod. Ve Vietnamu je dnes mobilní prodej na většině místech sice oficiálně zakázaný a je silně omezován, totéž platí i pro pouliční nápojové občerstvení (*quầy vỉa hè*), ale přesto je na ulicích měst najdeme běžně. Ochránci zákona tyto prodejce tolerují, jelikož jim za prodej dávají úplatky, a také protože sami jsou názoru, že je tento způsob prodeje i pro ně praktický a mnohdy výhodný.⁵⁵

⁵⁵ Helmisaari, T. *Changing food choices in a changing city: Vietnamese youth in contemporary Hanoi*. Diplomová práce. Uppsala University, 2015. str. 70.

2 Obchodní centrum Sapa

2.1 Obecné informace

Obchodní centrum Sapa, vietnamsky *Trung tâm thương mại Sapa* (zkráceně jen „TTTM Sapa“), je vietnamské ekonomické, vzdělávací a kulturní centrum v městské části Praha – Libuš. Lidově se areálu často říká „tržnice Sapa“ (vietnamsky „*chợ Sapa*“), „Malá Hanoj“⁵⁶ nebo „Pražská Hanoj“. Celé obchodní centrum je majetkem akciové společnosti Saparia, která areál spravuje od roku 1999. Areál se svou celkovou rozlohou zhruba 35 hektarů⁵⁷ (tj. 350 000 m²) je největším vietnamským obchodním areálem v České republice.

Podle webové stránky Saparia a.s. se v areálu Sapy nachází cca 780 provozoven a pracuje zde 1000 až 1500 lidí.⁵⁸ Areál je sice využíván zejména pro obchodní aktivity, ale kvůli převážné návštěvnosti zástupců vietnamské diaspory⁵⁹ je nabídka zboží také doplněna širokou škálou služeb, především o stravovací a kadeřnické služby, nabízené hlavně podle vietnamského, popř. asijského, kulturního standardu. Dále se zde konají různé společenské, kulturní a duchovní události vietnamské diaspory v Česku. V neposlední řadě jsou v areálu budovy a zařízení, které též vykazují kulturní a estetický standard jako ve Vietnamu. Z těchto důvodů areál obchodního centra Sapa může zapůsobit jako „město ve městě“. V posledních letech se proto Sapa stává dokonce i

⁵⁶ Domnívám se, že název „Malá Hanoj“ se ve veřejnosti a v médiích užívá, protože se v Česku nacházejí Vietnamci z oblastí severního Vietnamu – zde se nachází hlavní město Hanoj (více o Vietnamcích v Česku viz Freidingerová, 2014). Někdy se ve zprávách setkáme i s názvem „Malý Saigon“ (např. viz Hradilek, 2008; Toušlová, 2017). Podle mého názoru však není logické a objektivní vysvětlení, proč by se obchodnímu centru takto mělo přezdívat, jelikož je zde velmi malé množství Vietnamců z jižního Vietnamu – zde se nachází bývalé hlavní město tehdy odděleného jižního Vietnamu, Saigon (po sjednocení země se město dnes nazývá Ho Či Minovo město). Tudíž označení „Malý Saigon“ vietnamských obchodních či kulturních center bychom mohli najít např. v USA a případně i ve Francii, jelikož vietnamskou diasporu tam tvoří především původní obyvatelé jižního Vietnamu. Z vlastní dosavadní zkušenosti však mohu říci, že vietnamská diaspora v Česku, včetně malé jihovietnamské skupiny, v běžném hovoru nenazývá Obchodní centrum Sapa jinak než „Sapa“ nebo „*chợ Sapa*“ – česky „tržnice Sapa“.

⁵⁷ Brouček, S. *The Visible and Invisible Vietnamese in the Czech Republic: The Problems of Adaptation of the Modern-Day Ethnic Group in the Local Environment of the Czech Majority*. Prague: Institute of Ethnology CAS. 2016. str. 30.

⁵⁸ Saparia a.s. [online] *O společnosti*. [cit. 14.4.2019]. Dostupné z: <<http://saparia.cz/>>

⁵⁹ V této práci místo zažitého pojmu komunita používám raději pojem diaspora, jelikož lépe vystihuje dnešní Vietnamce v Česku – jakožto charakteristicky rozmanitou etnickou skupinu dlouhodobě žijící v cizině, nikoliv jako skupinu lidí, kde se všichni navzájem znají, resp. kde je vysoká míra integrity a pospolitosti.

turistickou destinací pro Čechy a jiné turisty ze zahraničí, kteří zde mimo levné nákupy zažívají nevšední kulturní, a hlavně gastronomický zážitek.

2.1.1 Historie areálu

Ještě během 90. let v jižní části dnešního areálu Sapy fungoval masokombinát Písnice, který se však časem z důvodu špatného hospodaření pod vedení Satrapa a.s. dostal do velkých finančních dluhů. Část tehdejšího areálu ještě téhož desetiletí byla k ulehčení ekonomické situace společnosti nabídnuta k pronájmu Vietnamcům, kteří zde začali vytvářet tržnici a velkosklady. Tato tržnice však v roce 1996 vyhořela.⁶⁰ Nepříznivou situaci následoval úplný krach a ukončení činnosti masokombinátu. V roce 1999 byl nevyužívaný a zchátralý areál prodán společnosti vietnamských podnikatelů Saparia. Vlastníci poté přejmenovali celý areál na Obchodní centrum Sapa, podle velmi populární turistické destinace na severu Vietnamu, horského města *Sa Pa*, kde se nachází nejvyšší hora celé jihovýchodní Asie Fansipan (vietnamsky *Phan Xi Păng*). Údajným důvodem rozhodnutí o novém názvu je podle vlastníků jednoduchá vyslovitelnost i mezi Čechy.⁶¹ Domnívám se však, že při rozhodnutí hrála roli i podobnost názvu původního vlastníka areálu, tedy společnosti Satrapa. Opustím-li však tuto náhodnou okolnost, je spíše pravděpodobnější, že vlastníci chtěli pojmenováním centra poctít a připomenout si velkolepost a slávu toho horského města, popřípadě si tímto marketingově přitáhnout více pozornosti.

V prvních letech svého fungování byl vstup do areálu umožněn pouze živnostníkům a vjezd autem byl zpoplatněn. V roce 2007 společnost Saparia odkoupila také přilehlou drůbežárnu Xaverov, kterou připojila k areálu Sapa.⁶² Dnes tvoří severní část areálu a významně přispěla k expanzi obchodního centra do jeho současné celkové rozlohy. S postupným rozšířením podnikatelských aktivit na Sapě se rozrůstala i širě potenciálních zákazníků. Saparia poté v roce 2008 areál otevřela všem bez ohledu na to, zda vlastní či nevlastní živnostenský list. Od té doby Sapa přitahuje nejenom vietnamské obchodníky a zákazníky, ale i české, čínské, indické, turecké, německé, polské,

⁶⁰ Martínková, Š. *Vietnamská komunita v Praze*. Praha: Muzeum hlavního města Prahy. 2010. str. 17.

⁶¹ Sýkora, L. *Případová studie rezidenční segregace v Praze – Libuši*. Praha. 2012. Výzkumná zpráva. Univerzita Karlova v Praze. str. 22.

⁶² Viz tamtéž.

ukrajinské, mongolské a další.⁶³ Otevření Sapy široké veřejnosti vedlo k nárůstu počtu drobných podnikatelů a počtu lidí, kteří areál denně navštíví. Do dnešního dne se však ještě nezrealizoval žádný výzkum, který by spočítal průměrnou návštěvnost centra. Z vlastního dlouhodobého pozorování však mohu bezpochyby tvrdit, že je Sapa nejvíce zatížena o víkendech.

2.1.2 Dnešní fyzická podoba centra a praktické informace

Obchodní centrum je ohraničené plotem a disponuje čtyřmi vstupními a vjezdovými branami, přičemž tři z nich (brána č. 1, 2 a 4) jsou určené pro vjezd aut a nákladních vozidel a zbylá brána č. 3 je pro pěší (viz orientační mapa v příloze č. 3). Zajímavostí je brána č. 3, protože před ní stále stojí kamenný pomník, kde je vytesaná podoba řezníků, nejspíše bývalých zaměstnanců masokombinátu (viz příloha č. 4), a v hale vedlejšího levého vchodu je reliéfová ozdoba stropu (viz příloha č. 5), která byla pravděpodobně navržena ještě za dob státního vlastnictví masokombinátu. Jistě stojí za pozornost i brána č. 4, která je navržena podle typického asijského, resp. čínského, architektonického stylu (viz příloha č. 6).⁶⁴ Každá brána, až na zastrčenou bránu č. 1, je hlídána vrátnými.

Areál Sapy je soukromým majetkem a neveřejným prostorem. V celém prostoru platí provozní řád stanovený společností Sapia a schválený generálním ředitelem panem Dinh Thang Hoangem.⁶⁵ Podle oficiálního provozního řádu se provozní doba obchodního centra stanovuje od 8:00 do 20:00, a to ve všechny dny v roce. Uvádí však, že se doba provozu liší od jednotlivých nájemců⁶⁶ prostoru. Informační web o Sapě tvrdí, že obchody a služby mají běžně otevřeno od 8:00 do 18:00, některé mají i do 20:00, a velké restaurace a kasina dokonce i do 23:00. Brány areálu se zavírají v 22:00.⁶⁷ Během mého terénního výzkumu jsem zaznamenal informaci, že přes noc zůstává v areálu pouze ostraha a mniši starající se o buddhistickou svatyni (viz příloha č. 7).

⁶³ Kušniráková, T., Plačková A., Tran Vu, V. A., *Vnitřní diferenciaci Vietnamců pro potřeby analýzy segregace cizinců z třetích zemí*. Výzkumná zpráva. Ministerstvo pro místní rozvoj ČR a o.s. Fuertos. 2013. str. 11.

⁶⁴ Tuto bránu podle slov majitelů navrhla česká firma (viz Drbohlav, 2016).

⁶⁵ Sapia a.s. *Provozní řád*. [informační tabule]. 30.6.2013. At: TTTM Sapa.

⁶⁶ V Sapě se veškeré prostory výlučně pronajímají. Vztahy mezi společností Sapia a nájemci jsou určeny nájemními smlouvami a provozním řádem (viz tamtéž).

⁶⁷ SAPA PRAHA obchodní a kulturní centrum. [online] *Info + kontakt*. ©2019 [cit 18.4.2019]. Dostupné z: <<http://www.sapa-praha.cz/info+kontakt.html>>

Areál byl naposledy zmapovaný a zanalyzovaný profesorem Drbohlavem a doktorkou Čermákovou v rámci výzkumu areálu z roku 2016. Z jejich dat víme, že je v areálu centra zhruba dvacet budov různých velikostí, včetně dvou administrativních budov, šestnácti velkoobchodních skladů, pěti hal maloobchodů, buddhistické svatyně atd. Kromě dvou administrativních budov jsou ostatní budovy nízkopodlažní, nejčastěji dvoupatrové. Velké sklady jsou umístěny v severní a ve střední části areálu. Nejzajímavější a nejfrekventovanější oblastí je jihovýchodní část areálu v blízkosti nejnovější vybudované brány asijského vzhledu. Nachází se zde pět různě velkých jednopodlažních budov (některé mají provizorní charakter), v nichž jsou umístěny stovky malých obchodů o rozloze cca 25 m².⁶⁸ Celá tato část areálu připomíná asijské prostředí díky vzhledu budov, hlavně vstupní brány č. 4 a buddhistické svatyně, dále kvůli nápisům ve vietnamštině či čínštině a vůni linoucí se z obchodů s asijskými potravinami. Asijskému nádechu prostředí přidává i přítomnost vozu „tuk-tuk“ čínské verze (viz příloha č. 8) nebo kašna před zmiňovanou bránou (viz příloha č. 9). Starší výzkum z roku 2012 pod vedením docenta Sýkory též potvrzuje, že díky zmíněným záležitostem je tato část areálu nejzajímavější a nejnavštěvovanější.⁶⁹

2.1.2 Ekonomická (obchodní) stránka centra

Jak již vyplývá z názvu, Obchodní centrum Sapa má účel především obchodní. V obchodním centru je dominantní oblastí velkoobchod i maloobchod relativně levného zboží a produktů z Číny, Turecka, Polska, Itálie atd. Ve výzkumu profesora Drbohlava bylo zaznamenáno, že kromě majoritních Vietnamců se velkoobchodem zabývají i Číňané, Turci, Bulhaři, Indové, Pákistánci, Nepálci a další. Většina velkoobchodů i maloobchodů prodává zboží z Číny. Najdou se ale i firmy a živnostníci, kteří mají zboží z Turecka, Itálie, Polska nebo Německa... Dále jsou tu výjimky, jako je obchod s dražší kosmetikou a potravinami z Koreje, popř. z Japonska.⁷⁰ Zvláštním paradoxem je,

⁶⁸ Drbohlav, D. a Čermáková, D. “A new song or evergreen ...?” The spatial concentration of Vietnamese migrants’ businesses on Prague’s Sapa site. *Österreich Z. Soziol.* Vydání č. 41. Článek č. 4. 2016. str. 437.

⁶⁹ Sýkora, L. *Případová studie rezidenční segregace v Praze – Libuši*. Praha. 2012. Výzkumná zpráva. Univerzita Karlova v Praze. str. 22.

⁷⁰ Korejská a japonská kosmetika je jedním z nejvyhledávanějších spotřebních výrobků v Asii, zejména v jihovýchodních zemích, jako je Vietnam.

že zboží z Vietnamu v areálu najdeme málo (ve výzkumu profesora Drbohlava byly identifikovány pouze potraviny a nábytek).⁷¹

2.1.2.1 Velkoobchod a maloobchod

V Sapě je široká škála nabídky zboží. Pro přehled rozdělují nejvíce zastoupené zboží ve velkoobchodech i maloobchodech na: 1) textil, obuv a oděvy; 2) nábytek a domácí potřeby; 3) hračky a elektronika; 4) drogerie a 5) potraviny.

Profesor Drbohlav rozlišuje tři typy velkoobchodníků: 1) přímí importéři, kteří nepoužívají jiné služby importu v areálu Sapy; 2) importéři, využívající služby importu lokalizované v areálu; 3) velkoobchodníci, kteří překupují zboží od výše uvedených importérů, a poté jako jediní prodávají zboží i individuálně, tedy po kusech.⁷²

Co se týče maloobchodů, ve škále výše vyjmenovaných druhů zboží si z hlediska této práce největší pozornost zasluhují asijské potraviny, jelikož je to jeden z nejdůležitějších důvodů, proč zástupci vietnamské diaspory, především z Prahy, do Sapy jezdí. Je faktem, že Vietnamci v Česku stále udržují tradici vietnamské kuchyně, proto sem i do jiných vietnamských tržnic jezdí nakupovat ingredience k osobnímu domácímu vaření. V tamních obchodech je však největší výběr exotických potravin, jako jsou mražené mořské produkty, koření, ovoce a zelenina⁷³, káva, čaj, sladkosti atd., a to z různých zemí Asie, jako je Vietnam, Thajsko, Indie, Korea a Japonsko.

2.1.2.2 Služby

Na lokalizované velkoobchodní či maloobchodní firmy navazují služby, které firmy a živnostníci, jejich zaměstnanci či obecně návštěvníci areálu potřebují. Protože se jedná především o zástupce vietnamské diaspory, služby jsou jim specificky přizpůsobené. Následovně jmenuji služby, které jsem během svého výzkumu zaznamenal

⁷¹ Drbohlav, D. a Čermáková, D. "A new song or evergreen ...?" The spatial concentration of Vietnamese migrants' businesses on Prague's Sapa site. *Österreich Z. Soziol.* Vydání č. 41. Článek č. 4. 2016. str. 440.

⁷² Drbohlav, D. a Čermáková, D. "A new song or evergreen ...?" The spatial concentration of Vietnamese migrants' businesses on Prague's Sapa site. *Österreich Z. Soziol.* Vydání č. 41. Článek č. 4. 2016. str. 440.

⁷³ Během svého terénního výzkumu jsem zaznamenal informaci, že některé druhy zeleniny a bylinek prodávané v Sapě často pocházejí z plantáží v pražské městské části Velká Chuchle.

(časem mohou zaniknout nebo vzniknout další): 1) sociální a právní poradenství (např. pro řešení záležitostí okolo pobytu v Česku); 2) tlumočení; 3) účetnictví a finanční poradenství (pro podnikání) – první tři druhy služeb nabízejí tzv. zprostředkovatelé (vietnamsky *dịch vụ*)⁷⁴; 3) cestovní kanceláře; 4) vzdělávací centra (jazykové kurzy a doučování pro mladé Vietnamce); 5) reklamní služby a tiskárny; 6) půjčovny svatebních šatů; 7) video a foto služby; 8) směnárny a služby převodu peněz; 9) realitní kanceláře; 10) logistické firmy⁷⁵; 11) kasina a sázkové kanceláře; 12) autoservisy; 13) zdravotní služby; 14) kadeřnictví a salóny krásy; a také i 15) restaurační zařízení (více v podkapitole 2.2).

Výzkum zrealizovaný profesorem Drbohlavem a doktorkou Čermákovou došel k závěru, že jedinečnost Obchodního centra Sapa tkví právě ve významné ekonomické funkci (především velkoobchod) pro vietnamskou diasporu a její obchodní aktivitu. Bez této ekonomické funkce by obchodní areál nedosáhl dnešních rozměrů. Ostatní aspekty, jako „pocit domoviny“ či sociální a duchovní rysy, jsou pouze okrajové.⁷⁶

2.1.3 Sociální a kulturní stránka centra

Sapa je Vietnamci využívána jako místo k setkávání a pořádání společenských událostí, jako jsou konference organizované studentskými spolky nebo politiky, dále svatby, oslavy dovršení jednoho měsíce života miminek nebo narozeniny dětí – tyto události se pořádají ve velkých restauracích (viz podkapitola 2.2.1). Při větších svátcích, jako je Výročí úmrtí králů Hung (vietnamsky *Giỗ tổ Hùng Vương*), lunární Nový rok (vietnamsky *Tết nguyên đán*), Svátek středu podzimu (vietnamsky *Tết trung thu*), se odehrávají festivaly a slavnosti v celém areálu. Z výzkumu docenta Sýkory vyplývá, že důvodem volby Sapy jako místa pořádání společenských i kulturních událostí je především jednoduchost domluvy.⁷⁷

⁷⁴ V tomto kontextu je zprostředkovatel (*dịch vụ*) podle mého názoru služba, která vietnamskému klientovi zprostředkovává kontakt mezi veřejnými institucemi a zařizuje potřebné dokumenty k životu v Česku.

⁷⁵ Tyto firmy přepravují zboží z evropských přístavů přímo do areálu Sapa, a doplňují tak zásobu nabídky velkoobchodů a maloobchodů (viz Sýkora, 2012: 22).

⁷⁶ Drbohlav, D. a Čermáková, D. "A new song or evergreen ...?" *The spatial concentration of Vietnamese migrants' businesses on Prague's Sapa site. Österreich. Z. Soziol.* Vydání č. 41. Článek č. 4. 2016. str. 444.

⁷⁷ Sýkora, L. *Případová studie rezidenční segregace v Praze – Libuši*. Praha, 2012. Výzkumná zpráva. Univerzita Karlova v Praze. str. 24.

Dále jeden z nejdůležitějších kulturních prvků Sapy je buddhistický chrám *Vĩnh Nghiêm* (česky „Navěky velebný“), který byl postaven roku 2003. Jedná se o jeden z nejnavštěvovanějších buddhistických chrámů, jelikož je zde sídlo Vietnamské buddhistické obce v České republice (vietnamsky *Hội phật tử Việt Nam tại Cộng Hoà Séc*). Tato stavba je však postavena bez řádného stavebního povolení a hrozí jí, že bude stržena.⁷⁸

Další kulturní zajímavostí areálu je Sportovní a kulturní centrum spadající pod školu bojového umění *Hồng Khí Đạo* (Cesta rudého čchi). Zde se praktikují cviky *khí công* (česky Čchi-kung). Jedná se o původně čínské cviky, při kterých se pracuje s čchi neboli vitální energií. Mimo Čchi-kung se zde cvičí i vietnamské bojové umění *Vovinam* (viet. *Võ Việt Nam*), dále sem chodí taneční sbor dračího (nebo lvího) tance spadající pod vedení Sapy a také se zde vyučuje tradiční alternativní léčba akupunkturou.⁷⁹

A v neposlední řadě je v areálu zajímavou kulturní záležitostí to, že místní pracující během svého volného času hrají v halách nebo jinde v areálu karty nebo deskové hry, a to často o peníze.

2.2 Kategorizace restauračních zařízení v Sapě

V areálu obchodního centra se nachází velmi mnoho asijských restauračních zařízení, především vietnamské a čínské kuchyně. Tyto podniky jsou především pro pracující v areálu, ale i pro návštěvníky. Pro pracující zde funguje služba rozvozu jídla na jízdních kolech⁸⁰. Zpravidla jsou tato kola postavena před daným restauračním zařízením. Jídla k rozvozu jsou balená buď do polystyrenových krabiček nebo jsou servírována ve velkých keramických mísách, které se následně vrátí podniku. Kurýr při rozvozu dává zabalená jídla do košíku či plastových sáčků anebo je položí na táč, který jednou rukou na kole drží a druhou rukou řídí (viz příloha č. 10).

⁷⁸ Freidingerová, T. *Vietnamci v Česku a ve světě: migrační a adaptační tendence*. Studie. Praha: Sociologické nakladatelství (SLON) v koedici s Přírodovědeckou fakultou Univerzity Karlovy Praha. 2014. str. 172.

⁷⁹ Secviet. *Giỗ tổ môn phái Hồng Khí Đạo Praha* (Výročí úmrtí předků školy Cesta rudého čchi Praha). [online] Secviet.cz. 23.9.2016. [cit. 21.4.2019]. Dostupné z: <<http://secviet.cz/?SubID=35595&ID=12&result=view>>

⁸⁰ Jízdní kola najdeme všude v areálu. Je to velmi běžný dopravní prostředek pro pracující v areálu.

Z vlastního terénního výzkumu jsem spočítal a zanalyzoval restaurační zařízení v celém areálu. Restauracní zařízení se zde liší velikostí prostoru, způsobem obsluhy personálu, škálou nabídky, specializací a metodou přípravy pokrmů. Celkem jsem v areálu zaznamenal šedesát osm restauračních (stravovacích, chcete-li) zařízení – z toho šest restaurací podle evropského kulturního standardu, sedm bister neboli podniků rychlého stravování, čtyřicet jedna specializovaných podniků, sedm pojízdných vozíků a sedm nápojových barů.

2.2.1 Restaurace

Restaurace jsou ze všech zmíněných kategorií největší, mají velkou kuchyni, oddělenou od jídelního sálu, který je často vybaven relativně dražším nábytkem. Dále mají obsluhující číšníky jako v českých restauracích – číšník k posazenému hostovi dojde a podá mu menu, poté si u něho zapisuje zvolené pití a jídlo, a po zkonsumování jídla přijde s vyúčtováním. Z tohoto důvodu se v restauracích očekává spropitné. Zajímavostí též je, že jako jediná kategorie přijímá platební karty. Na druhou stranu tento typ podniků většinou nedovází jídlo pracujícím v areálu (až na restauraci Lotus). Dalším důležitým specifickým znakem podniků této kategorie je, že mají nabídku ze všech největší a nemají konkrétní specializaci (kromě toho, že podávají asijskou kuchyni) – počínaje od polévky *phở*, vepřového na grilu *bún chả*, po restovanou rýži *com rang* i „lidového jídla“ *com bình dân*. Pro hosty jsou k dispozici jak české příbory, tak i vietnamské hůlky. Nejzajímavější funkcí restaurací je, že se v nich odehrávají společenské události, jako jsou konference, svatby nebo oslavy prvního měsíce a narozeniny dětí Vietnamců. Větší restaurace disponují pódiem, které zmíněným událostem slouží.

Jelikož je v této kategorii pouze šest podniků, navíc z toho jeden se věnuje čínské gastronomii, je vhodné si je představit. Největší restaurací je bezpochyby restaurace *Đông Đô* (česky „Východní město“). Je to restaurace, která disponuje i velkou konferenční halou. Zde právě probíhají společenské a kulturní události, především a nejčastěji svatby⁸¹ zástupců vietnamské diaspory. Do konferenční místnosti se vejde zhruba sedm set hostů. Druhou největší restaurací je restaurace *Hoàng Thành* (česky „Královská

⁸¹ Vietnamské svatby jsou zpravidla velkolepá událost, které se účastní stovky lidí. Vietnamci v Česku k účelu pořádání svateb vyhledávají nejčastěji velké restaurace a hotely.

pevnost“), která též disponuje konferenční místností. Do této místnosti se vejde kolem čtyři sta hostů. Třetí největší je restaurace *Hồ Sen Quán* (česky „Restaurace Lotosové jezero“, zkráceně jen „Lotos“ nebo také „Lotus“). Jejich konferenční místnost pojme zhruba sto hostů. Čtvrtou největší je restaurace Vietnamský náčelník, kterou majitelé ve vietnamštině nazývají *Trưởng Thôn*. Zde se také vejde kolem sto hostů. Dále tu jsou menší restaurace, jako 999⁸² a čínská restaurace Šanghaj (nad vchodem do restaurace je pouze nápis v čínštině 上海酒家). V posledních dvou se ale kvůli menším dispozicím nenachází pódium, a tak se zde většinou žádné společenské události nepořádají a slouží jen k běžnému stravování.

2.2.2 Bistra – podniky rychlého stravování

Bistra jsou dalšími podniky, které nedosahují dispozic jako u restaurací, ale šíří nabídky je mnohdy i dohání. Nabídka zdejších bister je buď specializovaná na jeden druh kuchyně, nebo je častěji kombinací české, vietnamské či čínské – tudíž se v nabídkách některých podniků najde například párek s kečupem, vietnamské jarní závitky i čínské kuřecí *kung-pao*. Buď se jedná o prodejní stánky s vyznačenou nabídkou po celé ploše kolem objednávacího okénka a s řadou sedacích souprav před ní na otevřeném prostoru, nebo to jsou podniky, kde se zákazník stravuje uvnitř, podobně jako v restauraci. Zejména druhý zmíněný typ bister se od restaurace liší tím, že prostředí je prostší, kuchyně není oddělená od jídelní místnosti (zpravidla to bývá kuchyňský koutek za pokladnou), a k dispozici není obsluha v podobě číšníka. Co má společného s restauracemi je možnost použití českého příboru i vietnamských hůlek nebo to, že zde většinou nefunguje ani služba rozvozu jídla. Co dále specifikuje bistra je to, že se jídlo nejčastěji objednává u pokladny poté, co si host zvolí pokrm z nabídky vyvěšené v prostoru podniku. Příprava jídel v bistru bývá zpravidla rychlejší v porovnání s restaurací, záleží však na náročnosti daného pokrmu. Ve chvíli, kdy je pokrm hotov, host si ho ve většině případů musí sám vyzvednout u pokladny. K vyúčtování dochází často po předání nebo zkonsumování jídla. Co se týče spropitného, podkladní ho zpravidla neočekává. Bister jsem během

⁸² Vietnamci věří, že číslo devět je jedno z čísel, které přináší štěstí, proto podle něj někdy pojmenovávají své restaurace (popř. obchody), vybírají telefonní čísla nebo SPZ svých aut (viz Van, 2018).

svého terénního výzkumu zaznamenal sedm, z toho jsou dvě prvního stánkového typu a pět druhého typu.

2.2.3 Specializované podniky

Obecně je tato kategorie nejbližší k vietnamskému standardu a kultuře stravování, proto jsou také z hlediska této práce nejzajímavější. Podniky jsou pojmenované podle specialit daných vietnamských provincií, ze kterých majitelé a kuchaři zpravidla pochází (např. *Bún chả Hà Nội*), nebo jsou pojmenované po majitelích (např. *Phở Tùng*). Co se týče prostorů, dispozičně a estetickou úrovní jsou podobné bistrům. Nazývám je specializovanými podniky, protože ve svých nabídkách mají často pouze jeden druh pokrmu s jeho pár variantami, a pokud pokrmů mají více, pouze doplňují nabídku specializace podniku. V těchto podnicích funguje objednávání podobně jako ve Vietnamu – při vstupu do podniku host nahlas ohlásí vybraný pokrm a jeho kvantitu, popřípadě i zmíní, zda si bere jídlo s sebou. Pít si host většinou sám vezme z lednic. Dostupné stravovací náčiní je většinou vietnamského standardu, tudíž bez českých příborů. Funguje zde služba rozvozu jídla na kolech. K vyúčtování dochází zpravidla nakonec a podobně jako ve Vietnamu se se spropitným obvykle nepočítá.

Podle mého názoru tento typ podniků má pokrmy chutnější v porovnání bistry – tam většinou převládá kvantita nad kvalitou nabídky. Z terénního výzkumu jsem došel ke zjištění, že specializované podniky jsou ze všech kategorií zastoupené nejvíce. Celkem jich je čtyřicet jedna – pro přehled jsem je zkatégorizoval podle jejich specializace.

2.2.3.1 Polévkové pokrmy

Polévkové pokrmy jsou ve specializovaných podnicích hojně zastoupené. Celkem jich je patnáct, z toho se 8 podniků specializuje na nejpopulárnější vietnamský pokrm *phở* (česky pho nebo slangově „fóčko“). Přičemž tři nejproslulejší z nich, tedy *Phở Tùng*, *Phở Quỳnh Anh* (jméno majitelky) a *Thịên Hành* (jména majitelů) mají v nabídce pouze tento pokrm. Během průzkumu jsem také následovně identifikoval jeden podnik, který se výjimečně zaměřuje pouze na rozvoz jídla v areálu, jelikož nemá prostor s jídelními stoly. V těchto podnicích se obvykle nabízí pokrm ve čtyřech variantách, jako je *phở* s trhaným

kuřecím masem, vařeným hovězím naměkko, spařeným hovězím, nebo směsí kuřecího a hovězího. Další dva podniky se zaměřují na rybí polévky *bún cá* (zpravidla s kapřím masem) z provincie *Hải Phòng* a *Bún cá rô đồng* (s masem lezouna indického) z provincie *Hải Dương*. Jsou zde dva podniky, které se zaměřují na hovězí polévku *bún bò Huế* ze středovietnamského města Hue. Zbylé tři podniky mají širší výběr polévek – nabízí i méně populární polévkové i nepolévkové pokrmy jako je *bún ốc* (s mlži), *bún tôm* (s krevetami), *bún thang* (s krevetami, vepřovou šunkou *giò* a omeletou), *bún riêu cua* (s krabem), *miến* (se „skleněnými“ průhlednými nudlemi), *cháo* (rýžová kaše) *atd.* Ve většině podniků specializovaných na polévky bývají k dispozici čerstvé pálivé čili papričky nebo pálivé omáčky značky Sriracha, dále nakrájený citrón a nádoby s naloženým česnekem nebo bambusovými výhonky v octu.

2.2.3.2 Grilované pokrmy

Mezi nejoblíbenějšími jídly vietnamské gastronomie jsou grilované pokrmy. Na Sapě jsou celkem čtyři stálé podniky, které se specializují na pokrm s grilovaným vepřovým masem *bún chả* nebo s grilovaným kachním masem *bún ngan nướng*⁸³. Restaurace, které se specializují na grilované kachní maso, do nabídky většinou přiřazují i vařenou kachnu. Nejproslulejší restaurace specializující se na kachní maso *Dũng Liên* (jméno majitelů) a *Hoàng Anh* (jméno majitele) si do své nabídky přiřadily i grilované vepřové. Zajímavostí je, že téměř každý podnik nabízející grilované pokrmy, až na podnik *Hoàng Anh*, doplňuje svoji nabídku v Česku velmi populárním pokrmem *bún bò nam bộ* (nudle s hovězím na jižní způsob).

V letních sezónách se mimo jiné na několika nejfrekventovanějších místech v areálu vyskytnou i prodejci, kteří nabízejí např. grilované kukuřice a batáty na způsob pouličního prodeje jako ve Vietnamu, nicméně nedisponují místy k sezení.

⁸³ Jedná se o pokrm podávaný s tenkými rýžovými nudlemi *bún*, kachnou, sójovou omáčkou a talířkem s ledovým salátem, mungo klíčky a thajskou bazalkou, spolu s malou polévkou s bambusovými výhonky. Ve Vietnamu se nejedná o běžný pokrm, kdežto v Sapě je to specialita – stejně tak jako jsou speciality v každém regionu ve Vietnamu.

2.2.3.3 Rolované pokrmy

Rolované pokrmy, které najdeme na Sapě, jsou např. jarní závitky *nem rán*, letní závitky *nem cuốn*, rýžové palačinky *bánh cuốn* a *phở cuốn*⁸⁴. První dva uvedené pokrmy často jen doplňují nabídku podniků, a jen v případě pokrmů *bánh cuốn* a *phở cuốn*, k jehož přípravě je potřeba specifický hrncový vaříč, je celkem pět specializovaných podniků. Zajímavostí pro české návštěvníky je jistě postup přípravy, který se ve většině podnicích demonstruje přímo před očima hostů.

2.2.3.4 Vegetariánské pokrmy

Méně populární jsou vegetariánské pokrmy (viet. *đồ ăn chay*), na které se v celém areálu specializuje pouze jeden podnik *Bồ đề tâm* (česky Bódhičitta – „osvícená mysl“). Zde najdeme různé druhy vietnamských jídel na vegetariánský či veganský způsob. Maso je zde stejně jako ve Vietnamu nejčastěji nahrazeno tofu a dalšími produkty ze sóji.

2.2.3.5 Menší sladké a slané pokrmy

V areálu Sapa jsou podniky specializované na menší sladké a slané pokrmy zastoupené nejvíce ze všech, celkem jich je šestnáct. Jsou specifické tím, že mají velmi malý prostor a většina z nich ani nemá místo k sezení, proto si jídlo musí kupující vzít s sebou. Výjimkou je Snack Bar Yaya, který se věnuje drobnějším sladkým i slaným pokrmům převážně z čínské gastronomie – ten má prostory jako bistra druhého typu. Dalšími podniky, které mají menší prostor k sezení, jsou „cukrárny“ *Lan Đè* (jméno majitelů), *Chè Sài Gòn* (saigonské che) a *Chị Hai* (jméno majitelky); nebo kavárny typu *Café Xinh* (česky „Krásná kavárna“). Z hlediska interiéru jsou nejzajímavější podniky *Chị Hai* (viz příloha č. 11) a *Café Xinh* (viz příloha č. 12), jelikož disponují malými sedacími soupravami jako ve Vietnamu.

⁸⁴ Jedná se o slané rýžové palačinky plněné salátem a hovězím masem. Podávají se se zředěnou rybí omáčkou. V názvu se vyskytuje slovo *phở*, protože se těsto palačinek vyrábí stejným způsobem jako stejnojmenné nudle.

Co se týče nabídky a specializace, v Sapě je jen jeden podnik specializující se téměř výhradně na sladký dezert *chè* – *Chè Sài Gòn*. Zbytek podniků má nabídku větší a nejčastěji využívá prezentační vitrínu (viz příloha č. 13). Nabídka se zde zaprvé skládá z různých menších slaných pokrmů, jako je bageta *bánh mì*, kynutý plněný knedlík *bánh bao*, rýžové koláčky *bánh giò* a *bánh giày*, nebo pokrmy z lepkavé rýže *xôi*. Za druhé se nabídka skládá ze sladkých dezertů, jako jsou smažené kobližky *bánh rán*, knedlíčky *bánh trôi*, dezerty *chè*, čerstvé ovocné šťávy a koktejly, mléčný čaj *trà sữa* nebo tradiční vietnamská káva. Problémem těchto podniků je jejich zařazení do obecně známých kategorií českých stravovacích zařízení, a to kvůli šíři jejich nabídky a mnohdy i neexistenci ekvivalentů pokrmů v české gastronomii.

2.2.4 Pojízdne vozíky a mobilní prodej

Pojízdne vozíky a mobilní prodej jsou zde zajímavou kulturní záležitostí, kterou Vietnamci ze své rodné země převzali. V Sapě se běžně nachází kolem deseti vozíků s obsluhou nabízející občerstvení jak ve formě nápojů, tak i jídla.

2.2.4.1 Vozíky prodávající nápoje

Jedná se o dvoukolové ruční vozíky, vyrobené kombinací železných částí a polystyrenových krabic (viz příloha č. 14). Jedná se o nejpočetnější typ vozíků v areálu a slouží především pro umístění nápojů a potřebného náčiní k jejich výrobě. Nabídka se zpravidla skládá z čerstvých pomerančových šťáv, vietnamské instantní i předem překapávané kávy, horkých čajů, někdy doplněných i kusovými cigaretami. Při svém terénním šetření jsem zaznamenal celkem sedm vozíků. Podle informací od obsluhy vozíků se v areálu nachází dokonce něco přes deset stejných vozíků, z čehož se zhruba dva vozíky pohybují z místa na místo, zbytek bývá dlouhodobě na jednom místě. Dále jsem z pozorování zaznamenal, že dva vozíky jsou trvale postavené v místech, kde se prodejci z celého areálu scházejí při hazardu ve formě karetních a deskových her, a zbytek vozíků je rozprostřen po celém areálu, nejčastěji ve frekventovanějších místech.

2.2.4.1 Vozíky prodávající jídlo

Vozíky pro prodej jídla jsou mnohem menší. Většinou se jedná o skládací ruční vozík na kufry, do kterého se položí menší polystyrenová krabice nebo termobox (viz příloha č. 15). Někdy se celý vozík nahradí obyčejným košíkem. Nabídka těchto prodejců se obvykle skládá z vařených, popř. grilovaných kukuřic a batátů nebo menších pokrmů z lepkavé rýže *xôi*, knedlíků *bánh bao* atd. Prodej je zacílen na místní pracující i na jejich zákazníky. Tito prodejci při obcházení obchodů nahlas vyvolávají svojí aktuální nabídku a tím vybízí lidi okolo k nákupu – což je jediný typ prodejců v Sapě, kteří si pouze tímto aktem poutají pozornost zákazníků. Kvůli nepravděpodobnosti tohoto typu prodeje je velmi těžké prodejce zastihnout.

2.2.5 Ostatní nápojové bary

V areálu se v neposlední řadě nachází spousta nápojových barů se specializací na jeden druh nápoje. První typ nápojových barů je čajovna tchajwanského typu čajů *bubble tea* – což je mléčný čajový nápoj s tapiakovými kuličkami nebo jinými přísadami. Bary tohoto typu jsou v celém areálu Sapa dva.

Druhý typ nápojových „barů“ jsou přístroje výhradně pro lisování cukrové třtiny. Produktem je šťáva z cukrové třtiny *nróc mía*. Tyto přístroje jsou identickým modelem vietnamských lisovačů (viz příloha č. 16). Celkem jsem jich zaznamenal pět.

2.3 Mediální obraz Sapy

Již od počátku fungování obchodního centra média zveřejňovala ve svém zpravodajství četné informace o tomto areálu. Ve výzkumné zprávě doc. Sýkory a spol. bylo zanalyzováno kolem 170 zpráv masmédií do roku 2011, které se týkaly tématu areálu Sapy i Vietnamců bydlících v okolí. Z tohoto výzkumu je patrné, že většina zpráv je negativního charakteru a má špatný vliv na vnímání areálu a na vietnamskou komunitu jako takovou. Hlavní téma novinových článků představuje bezpečnostní problematika areálu Sapa. Často opakovaným tématem zpráv je prodej padělaného zboží, dále

porušování hygienických norem, daňové úniky, drogové kauzy i násilná kriminalita. Největší pozornost médií a veřejnosti upoutaly zprávy o požáru v obchodním centru v roce 2008⁸⁵ nebo zprávy o vraždách v areálu v roce 2008 a 2009.⁸⁶

Na základně vlastního pročitání internetových zpráv masmédií, jako je idnes.cz, aktualne.cz, nova.cz nebo seznam.cz, od počátku roku 2011 do dubna roku 2019 mohu tvrdit, že se zprávy o obchodním centru Sapa tematicky často opakují, především se jedná o časté zásahy úřadů, jako je Česká obchodní inspekce⁸⁷, Policie ČR⁸⁸, Celní správa⁸⁹, Státní zemědělská a potravinářská inspekce⁹⁰ nebo i úřad MČ Praha-Libuš⁹¹. Bezpečnostní opatření se zintenzivnila zřejmě také kvůli zvýšenému zájmu politiků o areál, hlavně kvůli plánované výstavbě metra linky D, která by zasáhla do pozemků spadající pod společnost Saparia.⁹² Největší pozornost veřejnosti na Sapu přitáhly zprávy ohledně návštěvy areálu Andrejem Babišem v roce 2016, kdy proběhla konference ohledně EET.⁹³ Myslím si, že se pohled veřejnosti na areál Sapa zlepšil díky popularizaci vietnamské kuchyně skrz rozmach vietnamských restaurací po celém Česku zhruba od roku 2011.⁹⁴ dále i rozvojem interkulturního odvětví neziskových organizací nebo napomohly též komentované exkurze po areálu.

⁸⁵ V tomto roce se dokonce odehrály dva požáry. První 7. září a poté 6. listopadu roku 2008 (viz. Kábrt, 2016).

⁸⁶ Sýkora, L. *Případová studie rezidenční segregace v Praze – Libuši*. Praha. 2012. Výzkumná zpráva. Univerzita Karlova v Praze.

⁸⁷ Např. viz – ČTK. *Inspekce zabavila v pražské Sapě padělané kabelky za miliony*. [online] Idnes. 17.10.2014. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://bit.ly/2XwlSFY>>

⁸⁸ Špalek, O. *Velká kontrola v Sapě! Policie a veterina hledá závadné potraviny*. [online]. Nova.cz. 22.3.2019. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <https://tn.nova.cz/clanek/velka-kontrola-v-sape-policie-a-veterina-hleda-zavadne-potraviny.html>

⁸⁹ Bureš, V. *Celníci našli ve vietnamské tržnici Sapa padělky, letos největší úlovek*. [online] Idnes. 18.10.2013. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <https://www.idnes.cz/praha/zpravy/policiste-v-trznici-sapa-zabavili-padelky-za-pul-miliardy.A131018_153613_praha-zpravy_bur>

⁹⁰ ČTK. *Špina a nepovolená jatka. Restaurace v tržnici Sapa nelegálně zabíjela kachny*. [online]. Idnes. 29.11.2016. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://bit.ly/31aVCTI>>

⁹¹ Stuchlíková, L. *Dost vietnamskému rozkvětu, Praha brání růstu Sapy*. [online] Aktualne.cz. 18.11.2011. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://zpravy.aktualne.cz/regiony/praha/dost-vietnamskemu-rozkvetu-praha-brani-rustu-sapy/r~i:article:722028/>>

⁹² Gavenda, J.; Nohl, R. *Praze chybí 186 pozemků. Nové metro D bez nich nebude*. [online] Seznamzpravy.cz. 6.2.2017. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://bit.ly/2WqSPa1>>

⁹³ Tópek, M. *Češi na EET nadávají, Vietnamce zajímá. Babiš jim v Sapě slíbil linku do Hanoje a nechal se ostříhat*. [online] Aktualne.cz. 12.6.2016. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://zpravy.aktualne.cz/domaci/vietnamci-o-eet-vedi-vice-nez-cesi-babis-jim-v-sape-slibil-p/r~160757fe308d11e6a3e5002590604f2e/>>

⁹⁴ Paclíkova, A. *V Praze přibývá restaurací s autentickou vietnamskou kuchyní*. [online]. Idnes. 2013. [cit. 19.5.2019]. Dostupné z: <https://www.idnes.cz/praha/zpravy/vietnamske-restaurace-v-praze.A131106_1996664_praha-zpravy_bur>

2.4 Vlastní komparace vietnamské gastronomie v Sapě a ve Vietnamu

Na základě vlastního pozorování a analýzy textů podkapitoly 1.4. (Gastronomie veřejného stravování ve Vietnamu) a podkapitoly 2.2. (Kategorizace restauračních zařízení v Sapě) zde popisují podobnosti i rozdíly vietnamské gastronomie a restauračních zařízení v Sapě a ve Vietnamu. Výsledky této komparace srovnávám se shrnutím rozhovorů v podkapitole 3.4 (viz níže). Na základě obou podkapitol řeším v závěru práce výzkumné otázky.

Obecným faktem je, že Sapu navštěvují především Vietnamci, proto místní restaurační zařízení produkují pokrmy a nápoje co nejvěrnější kulinářským standardům ve Vietnamu. Vlastníci restauračních zařízení a pojízdných vozíků v Sapě převzali z Vietnamu řadu kulinářských tradic, od receptů po podoby stravovacích podniků a pouličního prodeje. Také díky importu zahraničního zboží se v obchodním centru nacházejí téměř všechny potřebné ingredience k přípravě vietnamských jídel i nápojů. Kvůli tomu, že v Česku jsou převážně Vietnamci ze severu Vietnamu, je v Sapě logicky nejvíce pokrmů zastupujících severovietnamskou gastronomii. Pokrmy původem ze středního Vietnamu, jež zde najdeme, jsou pouze hovězí polévky *bún bò Huế* a knedlíčky *bánh bột lọc*, a z jižního Vietnamu pouze letní závitky *gỏi cuốn* neboli *nem cuốn* či sladké pokrmy *chè* a *xôi* podávané např. s durianem nebo žakií. V praxi však výše zmíněné pokrmy v Sapě občas vaří i lidé pocházející ze severu země.

V Sapě jsou zastoupeny všechny kategorie restauračních zařízení jako ve Vietnamu s výjimkou globálních a národních řetězců. Největší podobnosti podniků zde spočívají v servisu obsluhy a způsobu přípravy pokrmů a nápojů ve všech kategoriích restauračních zařízení. Dále je běžné, že téměř ve všech podnicích v Sapě (až na mobilní prodej) je pro zákazníky k dispozici konvice s horkým zeleným čajem, který si sami nalévají do malých šálek. Výjimkou v těchto podnicích není ani převzatá tradice zřizování a udržování oltářů pro božstva půdy a bohatství.

Modifikace restauračních zařízení v Sapě vykazují značnou, avšak ne absolutní, adaptaci do českého prostředí. Například i přesto, že zdejší restaurace jsou nejbližší českým standardům veřejného stravování, konkrétně co se týče servisu a přítomnosti evropských příborů, od českých restaurací se stále liší tím, že nemají tzv. „polední menu“. Vedle toho místní restaurace nenabízejí *fusion* pokrmy, ale pouze ty tradiční. Další

rozdíly spočívají v podobě a v hygienických podmínkách jídelních prostorů ve specializovaných podnicích nabízející „pouliční“ jídlo, jako je *phở*, *bánh cuốn*, *bún chả* apod. V Sapě tyto podniky nedisponují jídelním prostorem na ulicích či chodnících, ale zpravidla pouze vnitřním. Ani malé plastové židle a stoly typické pro podniky pouličního stravování tu nenalezneme. Maximálně se ve dvou výše zmíněných kavárnách nacházejí malé sedací soupravy z bambusového dřeva, které pouliční stravování ve Vietnamu připomínají. Také zde již není zvykem pohazovat odpadky a zbytky jídel na zem. Z toho důvodu, že se nestravuje na chodnících a nedodržují se s tím spojené zvyky, je v Sapě konzumace „pouličních“ jídel hygieničtější než ve Vietnamu. V neposlední řadě nalezneme rozdíly i u pojízdných vozíků, které v Sapě nedisponují přenosnými reproduktory. Zdejší mobilní prodejci také nepřenášejí jídlo na vahadlech.

Dále restaurační zařízení nenabízejí baluty *trúng vịt lợn*⁹⁵, psí ani kočičí maso⁹⁶. Nabízí však nudlový pokrm *bún giò cày*⁹⁷, který chuťově psí maso připomíná. Zajímavé je také zjištění, že oproti Vietnamu je v Sapě populární grilované kachní maso *ngan nướng*.

Co stojí za pozornost je i skutečnost, že v restauračních zařízeních v Sapě, i jinde v Česku, se v drtivé většině používá pálivá omáčka, která je obecně známá pod názvem Sriracha od americké značky Huy Fong Foods, kdežto ve Vietnamu se v restauračních zařízeních nevyskytuje téměř vůbec, a to i přesto, že v roce 2017 tato značka vstoupila na vietnamský trh pálivých omáček.⁹⁸ Domnívám se, že vietnamské restaurace a bistra v Česku volí tuto omáčku, protože se tato omáčka zpopularizovala v celém USA a později v celém Západu. Snad i kvůli tomu, že se jedná o zboží ze Západu, je tato omáčka považovaná za kvalitnější v porovnání s konkurenty z Vietnamu. Tím, že vietnamské podniky volí tuto značku, vyzdvihují svým jídlům kvalitu a prokazují, že jdou trendem Západu.

⁹⁵ Dříve se balut ve zdejších restauračních zařízeních podával. V dnešní době však všechny podniky tento pokrm již nenabízejí. Pravděpodobně ho z nabídky stáhly kvůli zásahu úřadů. Kachní vejce s vyvinutým zárodkem se totiž podle české legislativy nesmí prodávat k lidské spotřebě (viz ČTK, 2019). I přesto je běžné, že v obchodech s asijskými potravinami se tato vejce koupit dají.

⁹⁶ Psí nebo kočičí maso v české legislativě také není zařazeno do tzv. „potravinových zvířat“, proto se nesmí dále uvádět do oběhu a prodávat (viz Zelený, 2008).

⁹⁷ Jedná se o polévku s rýžovými nudlemi *bún* a vepřovým masem a kolenem, jež se koření stejně jako psí maso, např. galangou *riêng* a citrónovou trávou *xá*.

⁹⁸ Meyers, J. *Born in America, Sriracha sauce tries luck in Vietnam*. [online] Latimes.com. 2.4.2017. [cit. dne 20.5.2019]. Dostupné z: <<https://www.latimes.com/world/asia/la-fg-vietnam-sriracha-20170321-story.html>>

3 Terénní výzkum

3.1 Metodologie vlastního výzkumu

Terénní výzkum jsem zrealizoval v květnu roku 2019 v areálu Obchodního centra Sapa. Zaměřil jsem se na komparaci pohledů vietnamských provozovatelů tamních restauračních zařízení s pohledy jejich vietnamských i českých zákazníků na vietnamskou gastronomii v Sapě. Cílem bylo odpovědět na dvě výzkumné otázky této práce: „Do jaké míry se vietnamská gastronomie v Sapě adaptovala do českého prostředí?“ a „Jak český strávník vnímá tamní vietnamskou gastronomii?“. Vzhledem k předmětu výzkumu jsem zvolil výzkumnou metodu kvalitativního charakteru a při sběru informací jsem využíval techniky polostrukturovaného rozhovoru. Jelikož plynně hovořím česky i vietnamsky, neměl jsem problém se s respondenty dorozumět. S vietnamskými respondenty jsem rozhovory provedl ve vietnamštině (až na rozhovor s mojí kolegyní [průvodkyní] jakožto specialistkou na vietnamskou gastronomii) a s českými respondenty jsem vedl rozhovory v češtině. Výhodou též bylo, že se znám s provozovateli tamních podniků. To mi napomohlo k vytvoření důvěry, díky které jsem měl možnost respondentům pokládat i citlivější otázky týkající se např. stížností zákazníků nebo kontrol úřadů.

Pro účel výzkumu jsem cíleně vybral respondenty, kteří mají opakovanou zkušenost s vietnamskou gastronomií v Sapě. Konkrétně jsem si u nich stanovil podmínku, že museli navštívit tamní restaurační zařízení nabízející vietnamské pokrmy alespoň třikrát (tato podmínka samozřejmě neplatila u provozovatelů podniků). K uskutečnění rozhovorů jsem zpravidla musel přímo navštívit dané podniky v Sapě, a to v časech mimo obědy a večeře. V podnicích jsem vyhledával strávníky, kteří jídlo zrovna dokonzumovali a odpočívali u stolu. Co se týče provozovatelů podniků, ve většině případů jsem musel rozhovory provádět během jejich prodejní činnosti, protože byli v podniku často sami a byli zaneprázdnění svojí prací.

Ve všech případech jsem měl předem připravené otázky (viz příloha 6.2 – Otázky pro respondenty), které jsem postupně pokládal poté, co jsem stručně představil sebe a svůj výzkum. Pro každou skupinu respondentů jsem upravil otázky, které by z jejich hlediska mohly být pro účel práce prospěšné. Všechny rozhovory jsem s vědomím

respondentů nahrával na diktafon ve svém telefonu. Na začátku každého rozhovoru jsem též zmínil, že získané informace budou anonymizovány tím, že neuvedu jména respondentů ani názvy konkrétních podniků, které respondenti provozují nebo zmiňují. Toto opatření mělo ujistit především provozovatele podniků v tom, že se uchrání jejich totožnost. Bral jsem totiž ohled i na to, abych zveřejněnými informacemi v rámci tohoto výzkumu neovlivnil jejich podnikatelskou činnost nebo neuškodil jejich jménu.

3.2 Profil respondentů

Vybral jsem celkem dvanáct respondentů, z toho čtyři vietnamské provozovatele tamních restauračních zařízení, čtyři vietnamské zákazníky a čtyři české zákazníky.

3.2.1 Provozovatelé restauračních zařízení

K popisu provozovatelů restauračních zařízení uvádím zpravidla tři nejpodstatnější informace – věk, pohlaví a zkušenost s vietnamskou gastronomií.

- Respondentka A (56 let, žena) je spoluvlastnice restaurace. Naučila se vařit vietnamská jídla pro svou rodinu ve Vietnamu už během dospívání, a to díky své matce. Před příchodem do ČR však zkušenosti s prací v pohostinství neměla.
- Respondent B (52 let, muž) je provozovatelem specializovaného podniku na *xôi* a *bánh bao*. Naučil se vařit ve Vietnamu od své rodiny. Má zkušenost s prací v pouličním podniku na *phở*. Je to již 20 let, co se věnuje vaření.
- Respondentka C (43 let, žena) je provozovatelkou specializovaného podniku na rybí polévku. Naučila se řemeslu ve Vietnamu tak, že vařila hlavně pro rodinu. Její rodina ve svém domě také nějakou dobu prodávala pouliční jídla k snídani. Tudíž zkušenosti v řemeslu již má.
- Respondentka D (52 let, žena) je provozovatelkou specializovaného podniku na drobnější pokrmy typu *bánh rán*, *xôi* nebo batátové placky. Řemeslu se učila především srze rodinné vaření, dále ještě přes recepty z knih a internetu. Jednu dobu pracovala ve Vietnamu pro rodinný podnik na drobnější pokrmy. Dnes je to již 20 let, co se věnuje vietnamské kuchyni.

3.2.2 Vietnamští zákazníci

K popisu vietnamských zákazníků uvádím zpravidla tři nejpodstatnější informace – věk, pohlaví a četnost návštěvnosti tamních podniků.

- Respondentka E (59 let, žena) pracuje jako obsluhující veřejných záchodů. V Sapě navštěvuje podniky příležitostně. Obvykle si nosí jídlo z domova a v práci si vaří jen rýži v elektrickém rýžovaru.
- Respondent F (22 let, muž) je místním kadeřníkem. Stravuje se v místních podnicích téměř každý den, jelikož většinou si doma nestihá vařit.
- Respondentka G (50 let, žena) je pravidelným odběratelem velkoobchodníků prodávající textil. Do Sapy jezdí pro zboží jednou týdně. V Sapě se stravuje příležitostně – nejčastěji, když jí přijede návštěva ze zahraničí.
- Respondentka H (25 let, žena) je místní průvodkyní, která se též věnuje kurzům vaření. Tamní podniky navštěvuje téměř každý den, a to nejen se svými klienty, ale i sama a svými blízkými.

3.2.3 Čeští zákazníci

K popisu českých zákazníků uvádím zpravidla tři nejpodstatnější informace – věk, pohlaví a četnost návštěvnosti tamních podniků.

- Respondent I (47 let, muž) byl osloven ve specializovaném podniku na rybí polévku *bún cá*. Stravuje se v Sapě pravidelně dvakrát až třikrát do týdne.
- Respondentka J (42 let, žena) byla oslovena v restauraci. Do Sapy jezdí příležitostně na nákupy. Celkem se tu stravovala šestkrát.
- Respondent K (34 let, muž) byl osloven ve specializovaném podniku na polévku *phở*. Do Sapy jezdí zhruba jednou za dva týdny. Celkem se tu stravoval čtyřikrát.
- Respondentka L (50 let, žena) byla účastnicí exkurze. V Sapě se stravovala celkem pětkrát.

Původně jsem měl v úmyslu zde uvést respondenty oslovené ve všech kategoriích restauračních zařízení v Sapě, tedy včetně bister rychlého občerstvení, ale během navazování rozhovorů se zákazníky v bistrech jsem se setkal převážně s cizinci.

Konkrétně jsem se setkal s Polákem a potom ještě s Ukrajincem, tudíž pak překážela jazyková bariéra. Poté se mi podařilo oslovit jednoho českého dělníka. Při rozhovoru mi však na otázku týkající se jeho nejoblíbenějšího vietnamského jídla odpověděl: „kuřecí kung-pao“. I přes jeho opakované návštěvy podniků v Sapě nedokázal identifikovat vietnamské pokrmy a rozlišit je od čínských, proto jsem zhodnotil, že jeho odpovědi nebudou pro práci relevantní. Po třech neúspěšných pokusech o navázání rozhovoru se zákazníky v bistrech a také po pozorování cílové skupiny bister jsem došel k závěru, že tamní bistra navštěvují spíše zákazníci, kteří nemají dostatek zkušeností nebo nejsou nijak blíže obeznámeni s vietnamskou gastronomií. Rozhovory se zákazníky bister by pro účely této práce byly zcela zbytečné.

3.3 Vyhodnocení informací získaných během terénního výzkumu

Jako další krok po provedení rozhovorů jsem všechny rozhovory v češtině přepsal doslovně. Rozhovory ve vietnamštině jsem přeložil se zaměřením na obsah sdělení do češtiny. Poté jsem prepisy zanalyzoval. V práci však neuvádím celé prepisy rozhovorů, ale pouze jejich části týkající se tématu. Zprvu jsem se zaměřil na interpretaci společných bodů výpovědí, poté jsem text doplnil vedlejšími a lišícími se názory. Celkově interpretuji data tak, abych nevynechal žádnou relevantní informaci a aby se použitá tvrzení neopakovala.

3.3.1 Pohled provozovatelů restauračních zařízení v Sapě

Otázky, které jsem pokládal majitelům podniků by se daly rozdělit do tří tematických okruhů: 1) *Komparace vietnamské gastronomie v Sapě a ve Vietnamu*, 2) *Dodržování legislativy v restauračních zařízeních*, a 3) *Pohled na české zákazníky*. Každé téma rozebírám níže v jednotlivých podkapitolách.

3.3.1.1 Komparace vietnamské gastronomie v Sapě a ve Vietnamu

Polovina provozovatelů (až na respondenta B) se shodla na tom, že vietnamská gastronomie v Sapě se od Vietnamu relativně liší. Uvádí, že se liší především v kvalitě a

dostupnosti surovin. Respondentka A popisuje rozdíly slovy: „*Kdysi jsme měli rýžovou kaši s úhořem (cháo lươn), ale kvůli tomu, že je tu těžké sehnat úhoře, tak jsme pokrm stáhli z nabídky*“. Respondentka C doplňuje, že „*Tady to není moc odlišné, ale v mnohém je to lepší než ve Vietnamu. Je zde velmi dobrá kvalita surovin, které jsou obecně čerstvější. Je tu více kostí k vaření (vývarů). V našem rodném městě se do naší polévky dává amur bílý (cá trám), ale tady se pravidelně neprodává, jenom v sezóně. Kdežto kapr je tu po celý rok – proto ho místo amura dáváme do naší polévky. Jinak chuťově jsou pokrmy stejné jako ve Vietnamu. Možná je rozdíl v tom, že se tolik neřídím podle jin a jang nebo pěti elementy. Nejsem pověřčivá. Prostě vařím tak, jak mi to přijde dobré. Vařím srdcem a láskou k řemeslu*“. Respondentka D k tématu dodává, že „*v porovnání s Vietnamem jsou tu jídla jednodušší. Například batátové placky s krevetami (bánh khoai lang tôm) tu máme jiné. Pokrmy, které se obvykle podávají s omáčkou, zde omáčku nemají. Já ji k tomu neprodávám. Přidávám koření, aby se pokrmy chuťově vyrovnaly. Navíc všichni tyhle pokrmy kupují s sebou. Proto je dělám jednodušší a praktičtější na konzumaci. Omáčka by konzumaci rychlého jídla akorát ztěžovala*“.

Většina z nich (až na respondentku D) tvrdí, že čeští strávníci a jejich chuťové preference nijak do vietnamské gastronomie nezasáhly. Respondent B tvrdí, že „*pokud mají Češi rádi vietnamská jídla, je to kvůli tomu, že jsou chutě podle vietnamských tradic. Jídla by se nikdy neměla upravovat. Například v xôi chim musí být lepkavá rýže, ptáčí maso a smažená cibulka. A například v polévce phở musí být badyán a skořice. Tudiž na Sapě není nic pozmeněného. Ingredience zůstávají stejné. Kdo chce jíst trochu slanější nebo pikantnější pokrmy, může vždy použít dochucovadla. Češi, a obecně Evropani, obvykle jedí slanější jídla v porovnání s námi. My to ale stále děláme podle nás – chuťově akorát. Kdo chce, tak si je dochucuje*“. Kdežto respondentka D tvrdí, že „*my Vietnamci jíme hodně kyselá, pálivá a horká jídla, např. s čili nebo pepřem. Ve Vietnamu je používána např. krevetová omáčka – ta je velice aromatická. Když ale vaříme i pro Čechy, musíme zmírnit míru našich dochucovadel*“.

Co se týče podoby restauračních zařízení, všichni respondenti se shodli na tom, že jsou podniky v Sapě čistější a hygieničtější v porovnání s Vietnamem. Respondent B tvrdí, že „*v Sapě je to obecně čistější. Co se týče restaurací na ulicích ve Vietnamu – tam se stravuje rychle a účelně. A vůbec, správně by se nemělo prodávat na ulicích. Často se jídlo prodává brzy ráno nebo odpoledne a večer. V Sapě jsou Vietnamci opatrnější a splňují tu místní kritéria standardu. Nikde nemají plastové židle, ale důstojné židle. Navíc*

tu podniky mají pravidelnou otevírací dobu“. Respondentka D doplňuje, že „podniky v Sapě se liší uspořádáním a zařízením. Ve Vietnamu dominuje pouliční stravování. Navíc země je v tropickém podnebí, tudíž je tam celkově větší vlhko, prach a špína“. Zajímavá je rovněž odpověď respondentky A: „kdysi to v Sapě vypadalo úplně stejně jako podniky na ulicích Vietnamu. Lidé tady jedli na malých dřevěných židličkách z Bauhausu“. Respondentka C souhlasí a dodává, že „nejprve nám nedovolili takto uspořádat stoly“. Bohužel se mi nepodařilo zjistit bližší informace ohledně konkrétních roků výše popsaného uspořádání restauračních zařízení.

3.3.1.2 Dodržování legislativy v restauračních zařízeních

Co se týče dodržování legislativy, všichni dotázaní sdělili, že neprošli žádným odborným školením, pouze se učili zpravidla dotazováním svých známých a přátel, kteří zkušenosti s provozováním restaurace již měli. Respondentka D vysvětluje: „Neprošla jsem žádným školením. Všechno to znám z doslechu. Celkově tady v Sapě podniky nesplňují všechna kritéria (podle české legislativy). Ale nemyslím si, že by to pro mě byla taková zátěž. Už jen z toho důvodu, že se v celém světě více mluví o lidském zdraví, tak tu musí být určitá pravidla“. Respondentka C zdůrazňuje: „Musíme rozhodně sledovat a respektovat místní pravidla. Musíme mít servis podle místních požadavků a předpisů. Učíme se od přátel a z internetu. Museli jsme se také občas obrátit i na Čechy, kteří nám vždy rádi pomohli. Když jsme tady, nemůžeme to dělat tak jako ve Vietnamu“. Všichni si tedy uvědomují, že v hostitelské zemi je potřeba se řídit místními pravidly a zákony. Mimo jiné, respondenti A, B a C dodali, že čeština je pro ně také překážkou.

Většina respondentů (až na respondentku A) měla potřebu vyjádřit, že se snaží řídit pravidly v Česku. Tito respondenti také sami od sebe prokazovali důvěryhodnost svých surovin. Stáli si za tím, že jejich jídla nejsou nijak zdraví škodlivá. Respondent B uvádí: „měli jsme tu baluty (trúng vịt lộn), ale jak to Češi nemůžou jíst, tak si stěžovali a protestovali. My jsme je poté odstranili z nabídky. Už je to tři roky zpátky. Stejně to nebylo moc výdělečné“. Dále hájí své produkty slovy: „Já nepoužívám žádné chemikálie ani jedy. Prošlé suroviny také nepoužívám. Musíme si to uvědomit všichni. Používám jenom například cukr, sůl a rybí omáčku“. Respondentka C tvrdí: „Ryby jsou z Třeboně. Hovězí máme z Makra. Nás hygienici pravidelně kontrolují. Vždycky jim prokážeme původ a trvanlivost masa, proto u nás není problém“. Respondentka D také prokazuje

důvěryhodnost svých jídel: „*Moje pokrmy nemají žádné látky, které by škodily zdraví. Jsou to běžné ingredience, co používám*“.

Dále polovina z respondentů (až na B a D) uvedla, že už slyšela nebo četla o nějakém zásahu úřadů v tamních podnicích. Respondentka C jako jediná odpověděla rozsáhleji: „*Ano, slyšela jsem o něčem. I média o tom často píšou. Já to беру jako příklad, na základě kterého se máme poučit, a poté provozovat naše služby lépe*“.

3.3.1.3 Pohled na české zákazníky

Všichni respondenti vyjádřili pozitivní názor na české zákazníky. Respondent B popisuje své české zákazníky slovy: „*Češi v dnešní době navštěvují Sapu hodně. Dobře se s nimi vychází. Pokud jim sednou naše chutě, jedí u nás pravidelně*“. Respondentka C tvrdí: „*Češi mají rádi pokrmy s rybou. Pokrmy s rybou jsou také tradicí v jejich kultuře, třeba o Vánocích je to jejich hlavní jídlo. Jistě je pro ně naše jídlo zvláštnější a rozmanitější. Moc si pochvalují vietnamské jídlo. Co máme v nabídce, to snědí. Sice se zprvu báli, že v našich rybách jsou kosti, ale když ochutnali, tak změnili názor. Chutná jim a často chválí*“. Respondentka D doplňuje: „*Češi jsou přátelští, společenšší a mají zálibu v poznávání cizích kuchyň. Co se týče jejich chuťových preferencí, sami také mají dobré pokrmy, proto mají určité požadavky. Nejsou nároční, ale vyžadují kvalitu*“.

Polovina respondentů (až na A a D) tvrdí, že si čeští zákazníci nestěžují a není s nimi problém. Respondentka A sdílí své zkušenosti: „*Když máme napilno, zákazník občas musí čekat dlouho, a pak je trochu nepříjemný*“. Respondentka D dodává, že „*si moc nestěžují. Jak ale neumím česky, tak stejně nerozumím jejich stížnostem. Myslím si však, že se Češi trochu obávají hygieny. Občas to poznám podle jejich mimiky a gest*“.

Jinak se všichni shodli v tom, že je potřeba mít dobrý servis, čisté a hygienické prostředí a také autentické jídlo, aby tamní vietnamské podniky mohly být atraktivnější pro české strávníky. Podle provozovatelů se díky výše uvedeným faktorům budou čeští zákazníci vracet. Respondent B to komentuje slovy: „*Podle mě se musí vařit v čistém prostředí – to je na prvním místě. Dále pokrmy musí být chutné, přesně podle chutí našeho národa. Jenom tak. V xôi chim musí být lepkavá rýže (xôi) a ptačí maso (thịt chim). V ché musí být přesně ty ingredience, které k tomu patří, např. tapioková mouka (bột năng)*“. Respondentka C doplňuje: „*Myslím si, že obecně je dobré mít čisto, (správnou) hygienu*“.

a hezké prostředí – přesně podle standardů EU. A mnohdy jak neumíme jazyk, tak nemůžeme představit naše produkty. I to je třeba zlepšit“.

3.3.2 Pohled vietnamských strávníků

Otázky, které jsem pokládal vietnamským strávníkům by se daly rozdělit do dvou tematických okruhů: 1) *Osobní participace a preference*, a 2) *Komparace vietnamské gastronomie v Sapě a ve Vietnamu*. Každé téma rozebírám níže v jednotlivých podkapitolách.

3.3.2.1 Osobní participace a preference

Polovina respondentů (E a G) uvedla, že se v Sapě stravuje pouze příležitostně, jelikož se většinou stravuje jídlem z domova. Respondentka G uvádí: *„Mimo své pravidelné nákupy sem jedu, když přijede návštěva blízkých ze zahraničí. To jdeme jenom na jídlo. Beru je nejčastěji na grilovanou kachnu ngan nuóng, grilované vepřové bún chả a na rybí polévku bún cá“*. Druhá polovina (respondent F a H) uvádí, že se tady stravuje téměř každý den. Respondent F tvrdí: *„Často chodím na polévku bún bò Huế a phở, dále na grilovanou kachnu ngan nuóng a také com bình dân. Vyzkoušel jsem zde všechny podniky“*. Respondentka H má také podobný názor: *„Chodím do těch nejvyhlášenějších, kde mi to také nejvíce chutná. A to i sama od sebe – bez klientů. Je to například kachna, nudle s krevetovou pastou bún đậu mắm tôm, polévka bún bò Huế a bún cá. Taky mám hodně ráda knedlíky bánh bao a bagety bánh mì.“* Z odpovědí skoro všech respondentů (až na respondentku E) je patrné, že v Sapě je velmi oblíbený pokrm s grilovanou kachnou. Dále je též zajímavý důvod výběru těchto restaurací v Sapě od respondentky G: *„Jsou to pokrmy, které se doma dají těžko udělat. Maso musí být grilované na uhlících, jinak to není tak dobré. Když navštívím tyto podniky, připadám si skvěle, jako král, protože mě někdo obsluhuje. Doma musím vařit“*.

Co se týče oblíbeného nápoje, respondenti E a H uvedli, že jim v Sapě nejvíce chutná šťáva z cukrové třtiny *nuóc mía*. Respondent F uvedl, že je to *bubble tea*. Zvláštní

odpověď zazněla od respondentky G, která tvrdí, že její oblíbený nápoj je pokrm *chè*. Vysvětluje to slovy: „*Odhání žízeň, takže to považuji za nápoj*“.

Většina respondentů (až na respondenta F) nemá specifický pokrm, který by jim vyloženě nechutnal. Respondentka G vysvětluje: „*Ne, že by mi něco nechutnalo, ale rozhodně si v Sapě nedávám pokrmy s rýží. To mám pořád doma.*“ Respondentka H dodává, že „*není konkrétní pokrm, který by mi nechutnal. To by byla diskriminace vůči tomu pokrmu. Jsou jenom jisté podniky, ve kterých mi nechutná*“. Respondent F má jiný názor: „*Je toho hodně co nemám rád, protože mi prostě nesednou chutě. Například jsou to pokrmy s lepkavou rýží xôi*“.

3.3.2.2 Komparace vietnamské gastronomie v Sapě a ve Vietnamu

Všichni (až na respondentku G) si myslí, že se vietnamská gastronomie v Sapě od Vietnamu relativně liší. Nejčastěji je zmíněná lepší kvalita surovin. Respondentka E vysvětluje: „*Tady ty vývary jsou mnohem kvalitnější a vydatnější. Maso a kosti jsou od zvířat, které pocházejí z důvěryhodnějších zdrojů. Ve Vietnamu je to všechno s chemií*“. Respondent F dodává, že „*ty porce jídla jsou tady větší, kdežto ve Vietnamu jsou menší. Navíc je tam špatná hygiena*“.

Co se týče preference chutí, většina (až na respondentku E) se shodla na tom, že jsou jídla v Sapě relativně chuťově stejné jako ve Vietnamu, avšak záleží na daném pokrmu. Respondent F vysvětluje: „*V každém místě jsou specifika. Jsou pokrmy, které mi více chutnají tady a jiné, které mi chutnají více ve Vietnamu. Například mi připadá, že je polévka *bún cá* lepší tady. Ve Vietnamu je ale lepší *phở**“. Respondentka E vysvětluje své stanovisko následovně: „*Chutnější je to ve Vietnamu, protože to odtamtud pochází. Je tam více kuchařů, kteří nesou rodinné recepty po několik generací*“. Všichni (až na respondenta H) doplnili, že jim v Sapě žádný pokrm ani nápoj z Vietnamu neschází. Kdežto respondentka H tvrdí: „*Co mi strašně chybí je *bánh bôt lọc*, *bánh bèo* a kvalitní *bánh xèo*. Vlastně tu *bánh bôt lọc* je, ale není dobré. Navíc ho dělají jinak než ve Vietnamu. Příprava je velice složitá, ale tady nikdo nedělá všechny kroky jako ve Vietnamu*“.

Podniky v Sapě se podle všech odpovědí dotázaných odlišují od Vietnamu také v tom, že jsou čistější a hygieničtější. „Hygiena v Sapě je mnohem na vyšší úrovni. Některé podniky vypadají jako kontejnery, tak to vypadá jako ty domy ve Vietnamu. Co je však jiné – nepoužívají se tu stolečky a židličky jako na ulicích Vietnamu. Kdyby tady ty sedací soupravy byly, zpestřilo by to tu kulturní část Sapy“, sdělila respondentka H. Všichni dotázaní také slyšeli nebo četli o nějakém problému v tamních podnicích. Je tedy zajímavé, že vietnamští zákazníci byli v tomto ohledu otevřenější mluvit o tomto tématu. „Několikrát jsem četla v *Hiệp Hội Potraviny (Asociaci provozovatelů potravin)*⁹⁹, jak Vietnamci hodnotí restaurace v Sapě. Někdo tam kritizoval nějakou provozovatelku za její neslušnost a špatný přístup ke svým zákazníkům, nebo tam někdo také sdílel odkaz na zprávu ohledně zásahu hygieniků v restauraci“, sdělila respondentka E.

V neposlední řadě se všichni shodli na tom, že hygiena, kvalita a chuť pokrmů jsou důležité faktory, které pomůžou zvýšit atraktivitu tamních vietnamských podniků, a tím se také obecně rozšíří popularita vietnamské gastronomie. Respondentka G vysvětluje: „Myslím si, že jsou atraktivní už i teď, protože vietnamská jídla jsou rozmanitá, chutná, levná a zdravá. Na hygienu a kvalitu by se mělo dbát. Rozhodně by se neměli škatovat zákazníci ani dělat rozdíly, jestli je to Vietnamec nebo Čech. Takhle by to mělo být“.

3.3.3 Pohled českých strávníků

Otázky, které jsem pokládal českým strávníkům by se daly rozdělit do dvou tematických okruhů: 1) *Osobní názor na vietnamskou gastronomii*, a 2) *Hodnocení podniků v Sapě*. Každé téma rozebírám níže v jednotlivých odstavcích.

3.3.3.1 Osobní názor na vietnamskou gastronomii

Exotičnost, rozmanitost, čerstvost, lehkost a chutnost jsou nejčastější atributy, které čeští strávníci vietnamské gastronomii přiřazují. Respondent K vysvětluje, proč má

⁹⁹ Jedná se o uzavřenou facebookovou skupinu pro vietnamské provozovatele potravin v celém Česku. Viz *Hiệp Hội Potraviny tại CZ (Asociace provozovatelů potravin v ČR)*. In: *Facebook* [online]. [cit. 8.6.2019]. Dostupné z: <<https://www.facebook.com/groups/hiephoipotraviny.cz/>>.

rád vietnamskou gastronomii slovy: „Když mám chuť na něco zdravého, dám si vietnamské jídlo“. Respondentka L doplňuje: „Myslím, že je výborná, protože mám obecně ráda asijskou gastronomii. Ty chutě, jak se ty ingredience míchají dohromady, vývary a bylinky... Mám však problém, že mi ta jídla splývají dohromady. Už nevím, co je thajské, čínské a co vietnamské jídlo. Samozřejmě se čím dál tím více seznamuji – a to díky sociálním médiím, různým blogům a receptům, ale hlavně z doslechu, protože poslední dobou je Vietnam populární téma, a to i turisticky“.

I rozdíly a společné body mezi vietnamskou a českou gastronomií si všichni respondenti uvědomují relativně ve stejném duchu. Nejčastěji je zmíněná stravitelnost pokrmů. Respondentka L popisuje odlišnosti následovně: „Jednoznačně je rozdíl v té lehkosti a stravitelnosti. Je voňavější, ale dá se o tom samozřejmě polemizovat. Někomu ty bylinky vadí. Jinak, co je společné, tak je například vývar a nudle. Česká kuchyně je také taková polévková“. Respondentka J vysvětluje: „Základ je úplně jiný. Ty potraviny jsou většinou upravené jiným způsobem. Třeba orestovaná nebo osmahnutá jídla jsou jenom lehce upravená. Nejsou úplně osmažená naskrz jako u českých jídel. Jinak podobnosti jsou podle mě v tom, že se jídla dělají v páře, třeba ty knedlíky (bánh bao). Pak je to třeba společná oblíbenost druhu masa, jako je vepřové nebo kachní“. Právě již zmíněná lehkost vietnamských jídel je všemi oceňována nejvíce. Respondent K dodává, že „když si člověk dá phở, tak se mu stále lépe hýbe, než když si dá šest knedlíků se svíčkovou“.

Co se týče vietnamských zvyků stravování, jako je mlaskání u jídla, srkání u pití nebo používání hůlek všichni respondenti se shodli na tom, že „to k tomu prostě patří“ (respondentka J). Všichni zároveň dodali, že všechny zvyky respektují. Co se však týče mlaskání a srkání, všichni na to pohlíželi spíše negativně a distancovali se od toho. Například respondent I odpověděl následovně: „Mlaskání a srkání mi nepřipadá jako něco úžasného. Doma s tím strašně bojujeme, aby to děti při jídle nedělaly“. Respondent K dodává: „Vždycky jsem byla u stolu káraná za to, že srkám nebo mlaskám. Ale tady (v Sapě) to respektují. Jenom to nenásleduji“. Kdežto na zvyk používání hůlek všichni reagovali velmi pozitivně a také zmínili, že se při konzumaci vietnamských jídel vždy snaží jíst hůlkami. Polovina z nich (respondent K a L) však přiznává, že ještě úplně hůlky neovládá. Respondent K sdělil: „Přijde mi to s hůlkami prostě lepší. Pokud ale nemám den, tak si vezmu český příbor. Také jsem slyšel, že když jíš hůlkami, tak jíš pomaleji, nehltáš, a proto je to zdravější způsob stravování“. Respondentka L doplňuje: „I když

s tím soupeřím, mám pocit, že to k tomu patří a také to více chutná. To je jako kdybyste jedl knedlo vepřo zelo hůlkami“.

3.3.3.2 Hodnocení podniků v Sapě

Nejnavštěvovanější kategorie restauračních zařízení jsou u dotazovaných restaurace (respondent I a J) a specializované podniky (K a L). Polovina respondentů (K a L) sdělila, že jejich nejoblíbenější pokrm v Sapě je polévka *phở*. Ostatní respondenti preferovali spíše polévku *bún cá* (respondent I) nebo restované široké nudle s hovězím *phở bò xào* (respondentka J). Co se týče nejoblíbenějších nápojů, odpovědi se u respondentů liší: horký zelený čaj (respondent I), vietnamská káva (respondentka J), mangová šťáva (respondent K) a kokosová voda (respondentka L). Byly také zmíněny dva pokrmy, které respondentům nechutnaly. Jednalo se o pečené držky s rýží (respondent I) nebo o vepřový bůček s rýží (respondentka J). Ostatní neměli žádnou zkušenost s jídlem, které by jim nechutnalo. Zmínili však jídla, která by si ve vietnamské kuchyni nikdy nedali, např. psí maso (respondent K) nebo balut (respondentka L).

Dále všichni dotazovaní alespoň jednou slyšeli nebo četli o zásahu hygieniků, veterinářů nebo jiných úřadů v podnicích v Sapě. Nejčastěji šlo o vadné maso. Všichni však k potenciálním rizikům, které ze zpráv vyplývají, vyjádřili relativní netečnost nebo i akceptaci. Respondent I popisuje zprávy tvrzením: *„Často to bývá ve zprávách. Určitě častěji než o zásazích v českých restauracích. Nejčastěji je to o mase – buď o zkaženém mase nebo špatných zbytcích masa“*. Respondent K dodává, že *„někdo o hygieně mluví, ale mně to tak hrozné nepřipadá. Takhle to tady prostě je, jako ve Vietnamu, ne? Slyšel jsem o zkaženém masu, ale to může být v každé restauraci, nemusí to být nutně jen v Sapě. Například nedávno bylo ve zprávách o mase se salmonelou z Polska. Tím pádem bych nemohl nikam chodit jíst“*.

Sami respondenti nikdy v podnicích nenarazili na nějaké nehygienické chování, se špínou nebo s ničím jiným, s čím by měli problém. Téměř všichni (až na respondenta I) dodali, že právě kvůli lehce špinavějšímu prostředí jim to tu připadá „autentické“. Respondent K vysvětluje své tvrzení: *„Sice to tady úplně nejčistší není, ale nevadí mi to. Myslím si, kdyby tu byly samé luxusní restaurace, tak to ztrácí na té autenticitě“*. Respondentka L dodává: *„Myslím si, že tady ten vietnamský styl a způsob je jiný než ten*

náš český. Asi to k tomu vietnamskému prostředí patří“. Respondentka J obhájuje tamní podniky slovy: *„Když jsme kupovali ty sladkosti ve stánku, tak ten pán měl plastové rukavice. Takže podle mě v pohodě. Jenom to prostředí je v Sapě prostě jiný. To je součástí toho místa. Jinak by to nebyla Sapa, kdyby to tu nebylo divočejší. Já z toho mám výlet do jiných podmínek. Já se toho neděším. Když si sem dojdu třeba i na záchod, tak mi to přijde čistý a voňavý. Není problém“.*

Na závěr všichni (až na respondenta J) uvedli, že je to autenticita prostředí, která jim přijde na podnicích v Sapě atraktivní. Respondent I vysvětluje: *„Myslím, že je to tu atraktivní tak, jak to je. Nemám rád taková ta jakoby vietnamská nebo čínská bistra, kde je to všude stejný a příšerný. Já jsem rád za ty menší specializované podniky. Koukám, jestli tam hlavně chodí Vietnamci. Říkám si, že to bude jídlo, co si dají s chutí a také na co jsou zvyklí. Tak věřím, že jim z toho nebude špatně, a tedy ani mě“.* Respondent K doplňuje: *„Kdyby byla Sapa blíže k centru, bych byl radši. Jinak co se týče jídel, chutí, tak bych nezasahoval a nic neměnil. Jde o tu autenticitu, proto sem chodím. Člověk sem jede, aby trošku zažil Vietnam“.* I přes zmíněnou autenticitu by respondentka L uvítala *„kdyby tu trošičku umyli okna a udělali něco s tím nepořádkem“.* Na to však dodává: *„Jak ale říkám, asi to patří k tomu stylu a nátuře ve Vietnamu“.* Respondentka J vysvětluje praktické potíže v tamních podnicích slovy: *„Občas je problém se domluvit, ale vždy se setkám s ochotou se dorozumět i rukama nohama. Jinak parkovací podmínky v Sapě jsou také problém. Nebo mi vadí, že se někde v některých místech nedá platit kartou“.*

3.4 Shrnutí terénního výzkumu

V této podkapitole bych rád odpověděl na dvě hlavní výzkumné otázky této práce: *„Do jaké míry se vietnamská gastronomie v Sapě adaptovala na české prostředí?“* a *„Jak český strávník vnímá tamní vietnamskou gastronomii?“*. Z předchozích rozhovorů ke každé otázce vyplynuly závěry, které zde shrnuji.

Pokud bych měl odpovědět na první otázku, je potřeba porovnat data od provozovatelů podniků v Sapě spolu s jejich vietnamskými zákazníky, jelikož se jedná o osoby, které znají vietnamskou gastronomii z obou prostředí. Pro zodpovězení výzkumné otázky srovnávám informace z podkapitol 3.3.1.1 a 3.3.2.2 pojednávající o „komparaci vietnamské gastronomie v Sapě a ve Vietnamu“. Provozovatelé i jejich vietnamští strávníci se shodli na tom, že v pražské Sapě:

- 1) jsou jídla v lepší kvalitě, jelikož suroviny pocházejí z důvěryhodnějších zdrojů;
- 2) kvůli nedostupnosti některých surovin se muselo přistoupit k použití náhražek v podobě podobných a dostupných surovin;
- 3) pokrmy zůstávají chuťově relativně na stejné úrovni – záleží však na konkrétním pokrmu;
- 4) podniky disponují čistějším prostředím.

Přínosná pro zodpovězení otázky je i příhoda českého strávnicka – respondenta K. „Byl jsem tady s vietnamským kamarádem. Co nás překvapilo bylo, že my Češi jsme v polévce měli jenom libové kousky masa kuřecího, kdežto ten kámoš Vietnamec měl kousky masa i s kůží. Pak jsme zjistili, že ta kůžička u Čechů asi nejede, proto nám je místní kuchaři automaticky nedávají“, vyprávěl mi respondent při návštěvě specializovaného podniku na *phở*. Z příhody je patrné, že v Sapě došlo k modifikaci vietnamského pokrmu ve prospěch potřeb a zvyků českých strávníků.

Co se týče druhé výzkumné otázky, je to již zmíněná exotičnost, rozmanitost, čerstvost, lehkost a chutnost, jež Češi přiřazují k vietnamské gastronomii. Čechům evidentně zvyky jako používání hůlek nebo i relativně horší hygiena podniků v Sapě nevadí. Naopak jsou to faktory, který jsou pro ně atraktivní. Vadí jim však zvyk mlaskání a srkání anebo konzumace psího masa či balutu, jež v české kultuře není zvykem.

V neposlední řadě je též zajímavé porovnání, že nejoblíbenějším pokrmem v Sapě u vietnamských respondentů je grilovaná kachna, kdežto u Čechů je to polévka *phở*. Je pravděpodobné, že u Vietnamců hlavními důvody výběru kachny jako nejoblíbenějšího pokrmu je obměna každodenních pokrmů a zároveň nemožnost si ho udělat doma, jelikož k přípravě je potřeba gril. Co se týče Čechů a jejich volby polévky *phở* jako nejoblíbenějšího pokrmu v Sapě, je to především její lehkost a stravitelnost, která jim připadá jako nejdůležitější faktor výběru. Dále nejoblíbenější nápoj v Sapě je pro Vietnamce šťáva z cukrové třtiny, pravděpodobně kvůli jejímu pozitivnímu vlivu na zdraví a také kvůli tomu, že v nich vyvolává pocit nostalgie po rodném kraji. Kdežto u českých respondentů nezazněla třtina ani jednou. Češi se navíc liší v názorech na jejich oblíbený nápoj v Sapě. Celkově se dá říci, že Vietnamci a Češi mají relativně odlišné důvody konzumace jejich nejoblíbenějších vietnamských pokrmů a nápojů.

4 Závěr

V této bakalářské práci jsem se zabýval problematikou vietnamské gastronomie v Obchodním centru Sapa. Cílem bylo zjistit do jaké míry se tamní vietnamská restaurační zařízení, jejich pokrmy a nápoje liší v porovnání se standardem veřejného stravování ve Vietnamu. Abych cíle dosáhl, ve dvou kapitolách jsem popsal veřejné stravování ve Vietnamu i v Sapě.

V první kapitole jsem představil, co charakterizuje vietnamskou gastronomii obecně. Poté jsem popsal hlavní regionální odlišnosti gastronomie v severním, centrálním a jižním Vietnamu. Pro účely práce jsem také z kategorizoval a popsal restaurační zařízení ve Vietnamu.

V druhé kapitole byla popsána historie, dnešní podoba, ekonomická i sociální funkce Obchodního centra Sapa. Dále jsou zde z kategorizována a popsána místní restaurační zařízení, včetně pojízdných prodejních vozíků. Zde jsem rovněž provedl vlastní komparaci restauračních zařízení, pokrmů a nápojů v Sapě na straně jedné a ve Vietnamu na straně druhé. Tato komparace mi napomohla přiblížit se k informacím, jež by odpověděly na první výzkumnou otázku.

Ve třetí a zároveň poslední kapitole jsem představil výsledky z provedených rozhovorů. Zde jsem se zaměřil na komparaci pohledů vietnamských provozovatelů restauračních zařízení v Sapě s pohledy jejich vietnamských i českých zákazníků na tamní vietnamskou gastronomii. Informace z této kapitoly jsem použil při formulaci odpovědí na obě položené výzkumné otázky.

Po porovnání výsledků komparace v druhé kapitole a výsledků komparace rozhovorů ve třetí kapitole jsem došel k závěru, že vietnamská gastronomie v Sapě a ve Vietnamu je relativně stejná s mírnými odlišnostmi. V Sapě se nacházejí převážně pokrmy ze severu Vietnamu, protože z tohoto regionu pochází většina Vietnamců žijících v Čechách. Jelikož Sapa navštěvují především Vietnamci, místní restaurační zařízení, produkují pokrmy a nápoje co nejvěrnější kulinářským standardům ve Vietnamu. Provozovatelé restauračních zařízení a pojízdných vozíků v Sapě převzali z Vietnamu řadu kulinářských tradic – od receptů po podoby stravovacích podniků a pouličního prodeje. Největší podobnosti zde spočívají ve způsobu obsluhy a způsobu přípravy pokrmů a nápojů ve

všech kategoriích restauračních zařízení. Vietnamská gastronomie zde tedy zůstává do jisté míry autentická navzdory vlivům cizího prostředí.

Jestliže mám vyjmenovat odlišnosti vietnamské gastronomie v Sapě, je to především lepší kvalita jídel a čistota v podnicích. K modifikacím dále došlo v designu restauračních zařízení, které vykazují značnou, avšak ne absolutní, adaptaci do českého prostředí. Jedná se především o podniky s „pouličním“ jídlem, které se přizpůsobily uspořádání prostoru v Sapě a ztratily většinu svých atributů vážících se k pouličnímu stravování. Kvůli podmínkám v Česku a chuťovým preferencím Čechů došlo i v některých případech k drobnějším modifikacím pokrmů. K adaptacím dochází dále především díky vlivu české legislativy, konkrétně co se týče například zákazu prodeje psů nebo balutů, který museli vietnamští provozovatelé akceptovat a řídit se jím.

Na závěr bych rád dodal, že tato práce tvoří další odrazový můstek pro hlubší průzkum v aktuálním a stále více populárním tématu vietnamské gastronomie. K obohacení tohoto tématu bych rád navrhl provést rozsáhlejší terénní výzkum s podobnými výzkumnými otázkami této práce. Jistě by bylo přínosné provést rozhovory s větším počtem českých a vietnamských strážníků i kuchařů nejen v Sapě, ale i v restauracích a bistrech po celém Česku. Věřím, že jiné prostředí a jiná cílová skupina podniků s sebou přivede dosti rozdílné informace.

5 Literatura

Prameny

Huu, N. *Viet Nam: Tradition and Change*. Athens, Ohio: Ohio University Press. 2016.

Saparia a.s. *Provozní řád*. [informační tabule]. 30.6.2013. At: TTTM Sapa.

Tran, N. T.: *Cơ sở văn hoá Việt Nam* (Základy vietnamské kultury). Hanoj: NXBGD. 2008.

Sekundární zdroje

Annear, Ch.; Harris, J. Cooking up the Culinary Nation or Savoring its Regions? Teaching Food Studies in Vietnam. *ASIANetwork Exchange: A Journal for Asian Studies in the Liberal Arts*. Vydání č. 25. Článek č. 1. 2018.

Avieli, N. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Education About Asia*. Vydání č. 16. Článek č. 3. 2011.

Avieli, N. *Rice talks: Food and Community in a Vietnamese town*. Bloomington: Indiana University Press. 2012.

Brouček, S. *The Visible and Invisible Vietnamese in the Czech Republic: The Problems of Adaptation of the Modern-Day Ethnic Group in the Local Environment of the Czech Majority*. Prague: Institute of Ethnology CAS. 2016.

Drbohlav, D. a Čermáková, D. “A new song or evergreen ...?” The spatial concentration of Vietnamese migrants’ businesses on Prague’s Sapa site. *Österreich Z. Soziol.* Vydání č. 41. Článek č. 4. 2016.

Edelstein, S. *Food, Cuisine, and Cultural Competency for Culinary, Hospitality, and Nutrition Professionals*. Boston: Simmons College. 2011.

Ehlert, J.; Faltmann, N. K. *Food anxiety in globalising Vietnam*. Singapore: Palgrave Macmillan. 2019.

Ferguson, P. P. A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*. Vydání č. 104. Článek č. 3. 1998.

Freidingerová, T. *Vietnamci v Česku a ve světě: migrační a adaptační tendence*. Studie. Praha: Sociologické nakladatelství (SLON) v koedici s Přírodovědeckou fakultou Univerzity Karlovy Praha. 2014.

Helmisaari, T. *Changing food choices in a changing city: Vietnamese youth in contemporary Hanoi*. Diplomová práce. Uppsala University. 2015.

Huu, N.; Borton, L. *Frequently asked questions about Vietnamese culture: Hue cuisine*. Hanoj: Thé Giói Publishers. 2006.

Martínková, Š. *Vietnamská komunita v Praze*. Praha: Muzeum hlavního města Prahy. 2010.

Kraus, J. *Nový akademický slovník cizích slov A-Ž*. Praha: Academia, 2005.

Kušniráková, T., Plačková A., Tran Vu, V. A., *Vnitřní diference Vietnamců pro potřeby analýzy segregace cizinců z třetích zemí*. Výzkumná zpráva. Ministerstvo pro místní rozvoj ČR a o.s. Fuertos. 2013.

Pham, T. D. *Kultura vietnamské gastronomie*. Bakalářská práce. Univerzita Karlova. 2018.

Poulain, J. P. *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*. Přeloženo do angličtiny Augustem Dörrem. Londýn a New York: Bloomsbury Academic. 2017.

Sýkora, L. *Případová studie rezidenční segregace v Praze – Libuši*. Praha. 2012. Výzkumná zpráva. Univerzita Karlova v Praze.

Internetové zdroje

Bureš, V. *Celníci našli ve vietnamské tržnici Sapa padělky, letos největší úlovek*. [online] Idnes. 18.10.2013. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <https://www.idnes.cz/praha/zpravy/policiste-v-trznici-sapa-zabavili-padelky-za-pul-miliardy.A131018_153613_praha-zpravy_bur>

ČTK. *Inspekce zabavila v pražské Sapě padělané kabelky za miliony*. [online] Idnes. 17.10.2014. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://bit.ly/2XwISFY>>

ČTK. *Špína a nepovolená jatka. Restaurace v tržnici Sapa nelegálně zabíjela kachny.* [online]. Idnes. 29.11.2016. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://bit.ly/31aVCTI>>

ČTK. *Veterináři našli v Sapě plesnivé maso a také zakázaná vejce se zárodky.* [online] Idnes. 10.5.2019. [cit. 29.5.2019]. Dostupné z: <https://www.idnes.cz/praha/zpravy/veterinari-sprava-praha-trznice-sapa-plesnice-maso-vejce-zarodek.A190510_083343_praha-zpravy_rsr>

Český statistický úřad. *Data – Cizinci podle státního občanství k 31.12. – územní srovnání.* [online graf]. 31.12.2017. [cit. 1.5.2019]. Dostupné z: <<https://bit.ly/2HW38Ko>>

Gastronomy. [online] Merriam Webster. 2019. [cit. 3.4.2019] Dostupné z: <<https://www.merriam-webster.com/dictionary/gastronomy>>.

Gavenda, J.; Nohl, R. *Praxe chybí 186 pozemků. Nové metro D bez nich nebude.* [online] Seznamzpravy.cz. 6.2.2017. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://bit.ly/2WqSPa1>>

Hradilek, L. *V Praze hoří malý Saigon.* [online] Aktualne.cz. 6.11.2008. [cit. 15.5.2019]. Dostupné z: <<https://zpravy.aktualne.cz/v-praze-hori-maly-saigon/r~i:gallery:8595/>>

Kábrt, J. *Malá historie Malé Hanoje.* [online] Ctidoma.cz. 12.6.2016. [cit. 15.5.2019]. Dostupné z: <https://www.ctidoma.cz/zpravodajstvi/2016-04-12-mala-historie-male-hanoje-22529>

Meyers, J. *Born in America, Sriracha sauce tries luck in Vietnam.* [online] Latimes.com. 2.4.2017. [cit. dne 20.5.2019]. Dostupné z: <<https://www.latimes.com/world/asia/la-fg-vietnam-sriracha-20170321-story.html>>

Paclíková, A. *V Praze přibývá restaurací s autentickou vietnamskou kuchyní.* [online]. Idnes. 2013. [cit. 19.5.2019]. Dostupné z: <https://www.idnes.cz/praha/zpravy/vietnamske-restaurace-v-praze.A131106_1996664_praha-zpravy_bur>

Que, V. *Giai thoại xuất xứ Bún bò Nam Bộ* (Anekdoty o původu bun bo nam bo). An Ninh Thủ Đô. 2018. [cit. 15.5.2019]. Online dostupné z <<https://anninhthudo.vn/giai-tri/giai-thoi-xuat-xu-bun-bo-nam-bo/790374.antd>>

SAPA PRAHA obchodní a kulturní centrum. [online] *Info + kontakt.* ©2019 [cit 18.4.2019]. Dostupné z: <<http://www.sapa-praha.cz/info+kontakt.html>>

Saparia a.s. [online] *O společnosti*. [cit. 14.4.2019]. Dostupné z: <<http://saparia.cz/>>

Stuchlíková, L. *Dost vietnamskému rozkvetu, Praha brání růstu Sapy*. [online] Aktualne.cz. 18.11.2011. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://zpravy.aktualne.cz/regiony/praha/dost-vietnamskemu-rozkvetu-praha-brani-rustu-sapy/r~i:article:722028/>>

Špalek, O. *Velká kontrola v Sapě! Policie a veterina hledá závadné potraviny*. [online]. Nova.cz. 22.3.2019. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <https://tn.nova.cz/clanek/velka-kontrola-v-sape-policie-a-veterina-hleda-zavadne-potraviny.html>

Toušlová, I. In: *Gejzír*. [televizní pořad]. ČT1. 8.6.2017. [cit. 20.5.2019.]. Dostupné z: <<http://bit.do/sapa-maly-saigon>>

Ťopek, M. *Češi na EET nadávají, Vietnamce zajímá. Babiš jim v Sapě slíbil linku do Hanoje a nechal se ostříhat*. [online] Aktualne.cz. 12.6.2016. [cit. 30.5.2019]. Dostupné z: <<https://zpravy.aktualne.cz/domaci/vietnamci-o-eet-vedi-vice-nez-cesi-babis-jim-v-sape-slibil-p/r~160757fe308d11e6a3e5002590604f2e/>>

Van, Y. *Số 9 may mắn ở các quốc gia* (Šťastné číslo 9 v různých zemích). [online] Vnexpress.net. 2018. [cit. 27.5.2019]. Dostupné z: <https://vnexpress.net/y-kien/so-9-may-man-o-cac-quoc-gia-3710452.html>

Zelený, P. *Je libo psíka? Dejte si nášup, trestné to není*. [online]. Nova.cz. 4.3.2008. [cit. 14.5.2019]. Dostupné z: <<https://tn.nova.cz/clanek/zpravy/domaci/je-libo-psika-dejte-si-nasup-trestne-to-neni.html>>

6 Přílohy

6.1 Obrazová příloha

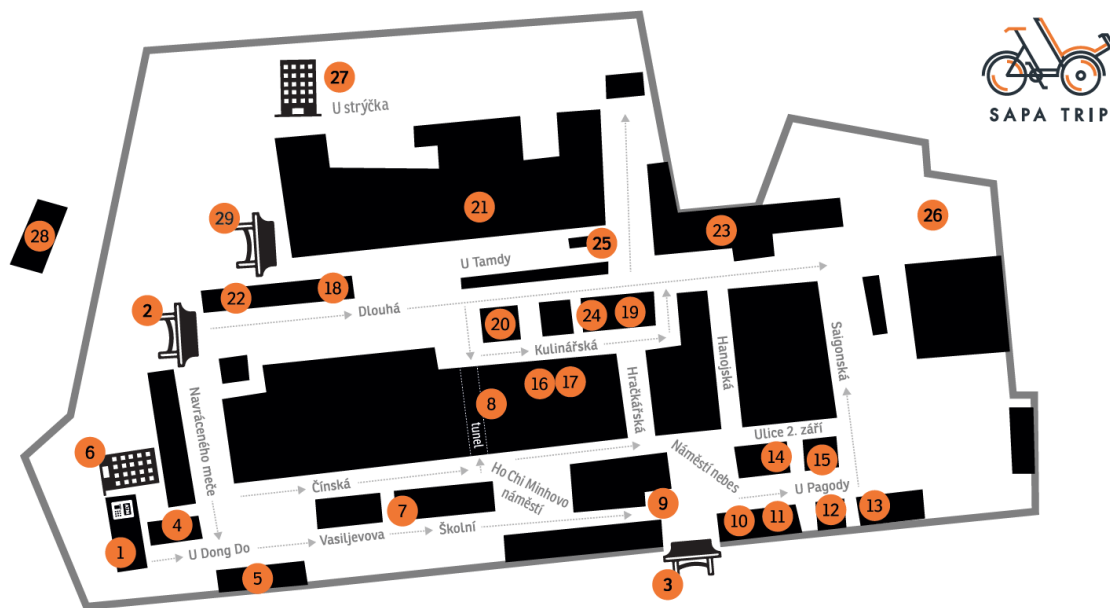
- 1) vodní dýmka se selským tabákem (*điếu thuốc lào*)
- 2) rikša (kolo) s integrovanou prodejní vitrínou
- 3) orientační mapa areálu Sapa
- 4) kamenný pomník u vchodu č. 3
- 5) reliéfová ozdoba stropu u vchodu č. 3
- 6) brána č. 4
- 7) buddhistický chrám *Vĩnh Nghiêm* (Navěky velebný)
- 8) vůz „tuk-tuk“ čínské verze
- 9) kašna před bránou č. 4
- 10) kurýr roznášející jídlo v Sapě
- 11) interiér podniku *Chị Hai*
- 12) interiér podniku *Café Xinh*
- 13) prezentační vitrína specializovaných podniků
- 14) vozík pro prodej nápojů
- 15) vozík pro prodej jídla
- 16) přístroj pro lisování cukrové třtiny



Obr. č. 1 – vodní dýmka se selským tabákem (*điếu thuốc Lào*) – zdroj [online]. Dostupné z: <<https://baomoi.com/nhung-hiem-hoa-tiem-an-khi-hut-thuoc-lao/c/22485781.epi>>



Obr. č. 2 – rikša (kolo) s integrovanou prodejní vitrínou ve Vietnamu – zdroj [online]. Dostupné z: <<http://tapchibaohiemxahoi.gov.vn/tin-tuc/thu-tien-trieu-moi-ngay-nho-ban-do-an-mua-world-cup-7517>>



VSTUPY	GASTRO	OBCHODY	SLUŽBY	ZAJÍMAVOSTI
1 Vchod pro chodce	4 Restaurace Đông Đô	11 VN postraviny	5 Lékárna	9 Kašna
2 Západní brána	8 Huế Xua	14 Korejský obchod	6 Sedmipatrová budova	12 Buddhistický chrám
3 Jižní brána	10 Restaurace Sành	21 Tamda Foods	7 Mateřská školka Sen	26 Smetiště
29 Brána pro kamiony	13 Kachna Hoàng Anh	22 VN potraviny	25 Řeznictví	27 Sídlo vedení Sapy
	15 Čtvrť Phó	23 Potraviny Thang Lien		28 Hotel Lifestyle
	16 Kachna Dung Lien			
	17 Restaurace Lotus			
	18 Phường Phường (Bánh cuốn)			
	19 Gastro uličky			
	24 Restaurace Hoang Thành			

Obr. č. 3 – orientační mapa Sapy. Pozn.: v mapě bod č. 1 je ve skutečnosti brána č. 3., bod č. 3 je brána č. 4 a bod č. 29 je brána č. 1 – zdroj: soukromý archiv Sapa Tripu



Obr. č. 4 – kamenný pomník před vchodem č. 3 (v mapě bod č. 1) – zdroj: archiv autora



Obr. č. 5 – reliéfová ozdoba stropu u vchodu č. 3 – zdroj: archiv autora



Obr. č. 6 – brána č. 4 – zdroj: archiv autora



Obr. č. 7 – buddhistický chrám *Vĩnh Nghiê*m (Navěky velebný) – zdroj: archiv autora



Obr. č. 8 – vůz „tuk-tuk“ čínské verze – zdroj: archiv autora



Obr. č. 9 – kašna před bránou č. 4 – zdroj: archiv autora



Obr. č. 10 – kurýr roznášející jídlo v Sapě – zdroj: archiv autora



Obr. č. 11 – interiér podniku *Chị Hai* – zdroj: archiv autora



Obr. č. 12 – interiér podniku *Café Xinh* – zdroj: archiv autora



Obr. č. 13 – prezentační vitrina specializovaných podniků v Sapě – zdroj: archiv autora



Obr. č. 14 – vozík pro prodej nápojů – zdroj: archiv autora



Obr. č. 15 – vozík pro prodej jídla – zdroj: archiv autora



Obr. č. 16 – přístroj pro lisování cukrové třtiny – zdroj [online]: Dostupné z: <http://vinastar.vn/may-ep-nuoc-mia-sieu-sach-mp-f1400w-22005.html>

6.2 Otázky pro respondenty

6.2.1 Seznam otázek pro provozovatele podniků

- 1) *Anh/chị đã học nghề ở đâu? Anh/chị đã từng bao giờ làm việc trong quán ăn ở Việt Nam chưa ạ? – Kde jste se učili řemeslu? Pracovali jste někdy v nějakém restauračním zařízení ve Vietnamu?*
- 2) *Anh/chị có nghĩ rằng các món ăn Việt Nam được nấu ở Séc có thay đổi hoặc bị ảnh hưởng bởi người Séc và khẩu vị của họ không? Nếu có, thì có gì khác ạ? – Myslíte, že se vietnamská jídla v českém prostředí nebo kvůli českým strávníkům a jejich chuťovým preferencím nějak změnila? Jak/v čem?*
- 3) *Anh/chị chắc cũng đã hiểu biết về vấn đề vệ sinh và cách ăn uống nói chung ở các quán ăn thông thường ở Việt Nam ... Các quán ăn ở Sapa có gì khác biệt nếu so sánh với các quán ăn ở Việt Nam không? Nếu có khác, thì về những điểm nào ạ? – Nejspíše víte, jak je to s hygienou a stravováním a v běžných stravovacích podnicích ve Vietnamu. Liší se restaurace/bistra na Sapě? Pokud ano, v čem?*
- 4) *Anh/chị tìm hiểu về những quy tắc/quy luật Séc về dịch vụ nhà hàng và quán ăn bằng cách nào? Ví dụ danh sách chất gây dị ứng, quy định vệ sinh... Những thứ này có gây khó khăn cho anh/chị không ạ? – Jak zjistíte, jak je to s českými normami/zákony v pohostinství? Tj. např. seznam alergenů, hygienické předpisy apod. – jsou pro vás takové věci zátěží?*
- 5) *Anh/chị đã bao giờ nghe đến hoặc đọc về vụ vấn đề nào đó tại các quán ăn ở Sapa chưa ạ? – Četli jste/slyšeli jste o nějakém problému ve vietnamských restauracích/bistrech v Sapě?*
- 6) *Anh/chị nghĩ gì về khách hàng Séc ạ? – Co si myslíte o českých zákaznících?*
- 7) *Anh/chị hay gặp những yêu cầu nào của khách hàng? Họ hay phàn nàn về cái gì nhất ạ? – S jakými stížnostmi/žádostmi ze strany českých strávníků se často setkáváte?*
- 8) *Để các quán ăn Việt Nam thu hút được nhiều khách Séc hơn, người Việt nên làm gì ạ? – Co by měly vietnamské restaurace/bistra dělat, aby byly pro české strávníky více atraktivní?*

6.2.2 Seznam otázek pro vietnamské zákazníky

- 1) *Anh/chị có hay ăn uống tại các quán ăn ở Sapa không? Anh/chị hay vào những quán nào ạ? – Jak často se stravujete v restauračních zařízeních v Sapě? Jaké podniky navštěvujete?*
- 2) *Vì sao anh/chị lại ăn tại những quán ăn đó ạ? – Proč je navštěvujete?*
- 3) *Anh/chị thích món ăn và đồ uống nào nhất ở Sapa? Những hai món nào nữa ạ? Có món nào anh/chị không thích ăn không ạ? – Jaký je váš nejoblíbenější vietnamský pokrm a nápoj v Sapě? Které jsou dva následující? Který vám naopak nechutná?*
- 4) *Anh/chị có nghĩ rằng ẩm thực Việt Nam ở Séc có sự thay đổi gì không ạ? Anh/chị có nhìn thấy sự thay đổi cụ thể nào trong các món ăn và đồ uống Việt Nam ở chợ Sapa không ạ? – Myslíte si, že se vietnamská gastronomie v Česku změnila? Zpozorovali jste nějaké konkrétní změny ve vietnamských pokrmech a nápojích podávané v Sapě?*
- 5) *Các món ăn và đồ uống ở Sapa ngon hơn hay là ở Việt Nam ngon hơn? Hay là ngon như nhau ạ? – Jsou chutnější vietnamská jídla a nápoje na Sapě nebo spíše ve Vietnamu? Nebo je to stejný?*
- 6) *Anh chị có cảm thấy là ở Sapa thiếu món ăn hoặc đồ uống gì đó không ạ? – Chybí vám tu nějaký pokrm/nápoj?*
- 7) *Anh/chị chắc cũng đã hiểu biết về vấn đề vệ sinh và cách ăn uống nói chung ở các quán ăn ở Việt Nam ... Các quán ăn ở Sapa có gì khác biệt nếu so sánh với các quán ăn ở Việt Nam không? Nếu có khác, thì về những điểm nào ạ? – Nejspíše víte, jak je to se hygienou a stravováním a v běžných stravovacích podnicích ve Vietnamu. Liší se restaurace/bistra na Sapě? Pokud ano, v čem?*
- 8) *Anh/chị đã bao giờ nghe đến hoặc đọc về vụ vấn đề nào đó tại các quán ăn ở Sapa chưa ạ? – Četli jste/slyšeli jste o nějakém průšvihů ve vietnamských restauracích/bistrech na Sapě?*
- 9) *Ẩm thực Việt Nam khác gì ẩm thực Séc ạ? Và ngược lại, có gì giống nhau không ạ? – V čem se vietnamská gastronomie liší od české? V čem je naopak podobná?*
- 10) *Để các quán ăn Việt Nam thu hút được nhiều khách hàng Séc hơn, người Việt nên làm gì ạ? – Co by měly vietnamské restaurace/bistra dělat, aby byly pro české strávníky více atraktivní?*

6.2.3 Seznam otázek pro české zákazníky

- 1) Co si myslíte o vietnamské gastronomii?
- 2) V čem se vietnamská gastronomie liší od české? V čem je naopak podobná?
- 3) Co na vietnamské gastronomii oceňujete nejvíce? Proč?
- 4) Je něco, co vám na vietnamských pokrmech nebo nápojích nevyhovuje? Proč?
- 5) Vietnamci často u pití srkají a u jídla mlaskají; jídlo si dochucují čili omáčkou, citronem nebo třeba naloženým česnekem; a používají hůlky. Co říkáte na tento způsob stravování?
- 6) Jíte vietnamské pokrmy radši hůlkami nebo příborem? Proč?
- 7) Jaký je váš nejoblíbenější vietnamský pokrm a nápoj v Sapě? Které jsou dva následující? Který vám naopak nechutná vůbec?
- 8) V Sapě je několik kategorií restauračních zařízení – restaurace, bistra rychlého občerstvení, specializované podniky, pojízdné vozíky a menší nápojové bary. Do jakých typů restauračních zařízení v Sapě chodíte? Je nějaká kategorie, kterou jste ještě nezkusili? Nebo chodíte častěji někam mimo Sapu?
- 9) Četli jste/slyšeli jste o nějakém problému v restauračních zařízení v Sapě?
- 10) Narazili jste někdy v místních restauračních zařízeních na nějakou nečistotu nebo nehygienické chování, s čím jste vy sami měli problém?
- 11) Co by mohly místní vietnamské restaurace/bistra udělat, aby pro vás byly více atraktivní?