

# Cesta do hlubin vietnamské tržnice Sapa

Pro všechny, kteří tam ještě nebyli a nebojí se vyrazit na vlastní pěst, přinášíme základního průvodce Sapou. S ním pak návštěvu a nákupy v takzvané Malé Hanoji zvládnete hravě, kdykoli se vám zachce.

Připravila DARINA SIEGLOVÁ Foto ŠTĚPÁN LÁTAL



Apetit a blogerky Viet Food Friends vyrážejí do Sapy, zprava: asistentka Irena, redaktorka Darina, Mai, produkční Nikola a Thuy

**P**řiznám se, že se všemi, kteří s návštěvou tržnice Sapa v pražské Libuši otálejí, tak trochu soucím. Zvláště s těmi, kteří jsou stydliví a postrádají orientační smysl. Sapa je totiž tržnice s velkým T a najít tu konkrétní obchod nebo restauraci se rovná nejvyššímu stupni geocoachingu. Musíte zapojit nejen

navigační zařízení všeho druhu, ale také zatahnout do hry i domorodé obyvatelstvo, a to už chce jistou dávku odvahy.

My jsme při sestavování našeho průvodce poprosili o pomoc blogerky Viet Food Friends – Mai Huong Nguyen a Thuy Duong Trinh. Chtěli jsme po nich, aby nám v Sapě ukázaly všechno, o čem by měli ti, kdo touží

vařit a ochutnat autentickou asijskou kuchyni, vědět. Bohužel jsme seznam míst museli zredukovat na pouhá tři, protože nafotit v Sapě reportáž není jen tak. Chcete-li jít oficiální cestou, musíte si obstarat povolení (tímto děkujeme Thuy, že se toho statečně ujala). Na focení jsme následně kromě razítka dostali 60 minut a celou dobu nás doprovázel správce, který kontroloval, co v areálu tropíme a na co náš fotograf míří svůj objektiv. Zpočátku byl na nás přísný, pak jsme ho ale jako zázrakem obměkčili. V Sapě jsme zůstali dvakrát tak dlouho a domů jsme si kromě fotek odnesli i spoustu dobrot. Je vidět, že se i tradičně uzavřená komunita Vietnamců začíná otevírat svému okolí...

## Nákupy pro domácí vaření

Teoreticky stačí navštívit v Sapě jeden jediný obchod. V něm totiž nakoupíte vše od nudlí a rýže přes ovoce, zeleninu, bylinky, mražené krevety a kávu až po nej-různější poklady, jako jsou hůlky, misky, překapávače na kávu, nádoby na vaření i servírování atd. Obchod je narvaný až po střechu, a tak je dobré vědět, pro co do něj jdete, jinak propadnete nákupní euforii a potáhnete domů tašky narvané k prasknutí.



1. Obchod se zeleninou a dalšími věcmi, které byste kdy k vaření vietnamské kuchyně mohli potřebovat



2. Hořká okurka

3. Thuy redaktorce Darince ukazuje různé druhy rýže - kromě klasické jasmínové je v Sapě k dostání i sladká, tedy kulatozrná rýže na dezerty, i rýže neloupaná, která se dlouze namáčí, dlouze vaří a možná i dlouze tráví



3



4



5



6

5. V obchodě pořídíte vše na vietnamskou kávu caffe phin: překapávátko, kávu i kondenzované mléko. Výběr kávy je celkem snadný, čísla značí kvalitu: 1 je nejlevnější a nejhorší, 5 nejlepší a také nejdražší.

6. Taro, hlízy podobné bramborám (viz str. 83)





4. Udělat rolku není snadné. Musíte trefit ten správný poměr surovin (namleté rýže a vody), pak těsto rychle rozetřít na plátýnko, pod kterým vře voda, tak aby nebylo ani tlusté, ani tenké. Pak je ho třeba nechat rychle uvařit pod pokličkou, opatrně stáhnout a přemístit tak, aby se nepotrhalo, potřít olejem, posypat masem s houbami a zarolovat. A to vše v co nejkratším čase - zákazníci mají hlad.  
5. Vietnamská káva za 60Kč, v létě zkuste její studenou verzi s ledem!  
6. Porce rolky bánh cuốn za 90Kč



**„Vietnamská káva je hodně silná a hodně sladká. Když ji vypijete, zaručeně vás probere.“**



**Bánh cuốn & polévka se šneky**  
Naši druhou zastávkou je bistro, do kterého se chodí na bánh cuốn, rolky z tenkého rýžového papíru plněné mletým masem a černými houbami. „Těsto je mletá jasmínová rýže smíchaná s vodou,“ říká Mai. „Nanese se na plátýnko a krátce uvaří na páře, poté se sundá, rychle potře olejem, posype směsí mletého masa a černých hub a zaroluje,“ popisuje. Objednávka rolky je podstatně snazší než jejich výroba, stačí na prstech ruky ukázat, kolik vás bude jíst. Rolky se podávají sypané smaženou cibulkou, s bylinkami a salátem, zálivkou a cha. „Cha je něco mezi sekanou a šunkou,“ vysvětluje Mai. „Je to nejmenno mleté maso uvařené v páře, které se nakonec krátce a zprudka osmahne,“ doplňuje. Vše si můžete dochutit omáčkami, které stojí na každém stolečku.

Do malé restaurace Hue Xua skryté v průchodu nás Mai a Thuy vzaly na polévku bun oc a bun bo hue. Ta první je se šneky a v tomhle bistru ji dělají nejlepší v Praze. Kromě šneků je v polévce i tofu,

rajčata a nesmí chybět ani fialová perila. Bun bo hue je s hovězím masem, krevetovými knedličky a koriandrem. Obě polévky se jmenují podle nudlí (bun) a podávají se s ledovým salátem, klíčky mungo a nejmenno nakrájeným banánovým květem. Pokud k polévce rádi ještě něco přikusujete, objednejte si quay – smaženku z kynutého těsta, které holky přezdívaly langoš. Z běhání po tržnici nám všem pořádně vyhládklo, a tak jsme si na doporučení Viet Food Friends objednali ještě bun bo nam bo – rýžové nudle s restovaným hovězím masem, bylinkami, salátem a sladkokyselou zálivkou.

#### Skvělá káva u vchodu

Běh Sapou (i 120 minut bylo na dvě restaurace, jeden obchod a spoustu fotek opravdu málo) zakončujeme v restauraci u vchodu silnou vietnamskou kávou s kondenzovaným mlékem. „Při objednávání musíte říct, že chcete caffèphin,“ radí Mai. Chuť sladké překapané kávy cítím ještě doma na pohovce a už teď se těším, až si do Sapy v létě zajdu na její ledovou verzi.

1. Viet Food Friends vedou tým Apetitu (zleva: Darina, Nikola, Irena) do bistra Phuong Huong na rýžové rolky
2. Na silnou vietnamskou kávu si musíte chvíli počkat, než překape. Překapávátko poté postavíte na pokličku (to aby zbylá voda nedělala nikde neplechu), zamícháte kávu s mlékem a pijete.
3. Mai ukazuje, jak jíst polévku

## Záchytné body pro návštěvu Sapy

TAHLE ČTYŘI MÍSTA PROVĚŘIL TÝM APETITU, DALŠÍ OBJEVY UŽ NECHÁME NA VÁS, PROTOŽE VÝLET DO TRŽNICE ROVNÁ SE PERFEKTNÍ DOBRODRUŽSTVÍ.



U kávy lze návštěvu tržnice odstartovat či zakončit. Restaurace je hned u vchodu, projdete skleněným vstupem a dáte se doleva.



Bistro Hue Xua, kde jsme si dali polévku, najdete v průchodu. Poznáte ho hlavně podle baru.

Obchod, kde seženete naprosto všechno. Hledejte úzkou uličku, po vstupu do obchodu budete mít před sebou čerstvé ovoce a zeleninu, kasa je po pravé straně.

Phuong Huong, malé útulné bistro, kde podávají jedno jediné jídlo - rýžové rolky. Sledujte: schůdky, po kterých se do bistra jde, posuvné dveře a kuchyň vpravo za vstupem.