



MAI A THUY.
Obě studují v Praze.
Pětadvacetilá Mai
(vpravo) na Literární
akademii Josefa
Škvoreckého, o rok
mladší Thuy na Vysoké
škole ekonomické.
Založily blog Vie Food
Friends, pořádají kurzy
vaření vietnamských
jidel a prohlídky
tržnice Sapa.

FOTO: JAKUB ŠPAJTLER

Pho jako vyprošťovák

Mai Huong Nguyen a Thuy Duong Trinh se seznámily před deseti lety na internetu. Žily na opačných koncích republiky, psaly si o Harry Potterovi a zprvu **ani nevěděly, že jsou obě Vietnamky.** Dnes studují v Praze, píšou blog s názvem Viet Food Friends a objevují pro Čechy kuchyni své domoviny. Například kaprobůček.

text: Veronika Pořízková

Jak vás napadlo psát blog?
Thuy: Vařily jsme na Fóru imigrantů, což je organizace spadající pod Člověka v tísni, připravovaly jsme tam vietnamské závitky a lidé se zajímali o jednotlivé suroviny. Napadlo nás, že bychom něco podobného rády dělaly i pro širší veřejnost.

Čekaly jste, že to bude takový úspěch?

Mai: Neměly jsme velká očekávání, spíše jsme chtěly být první. O Vietnamcích se říká, že jsou hodně uzavření, tak nás napadlo, že přes jídlo to půjde snadno.

Thuy: Ze stolování se dá vyzorovat spousta národních vlastností, od jídla se můžeme plynule dostat k představování celé vietnamské kultury. A přesně takhle to probíhá i na našich kurzech: začínáme jídlem a dostaneme se až k rolím muže a ženy ve Vietnamu.

A jak to tedy je? Vaří ve Vietnamu i muži?

Mai: V mnoha ohledech je to podobné jako tady: žena by měla umět vařit každodenní jídla a postarat se o rodinu, manžel má vaření spíše jako koníček. V restauracích jsou ostatně šéfkuchaři většinou muži. Výjimkou jsou velké rodinné oslavy, kde bývá hlavním kuchařem muž a žena mu spíš asistuje.

Thuy: Někteří mladí kluci vařit umí, ale nemají to jako hlavní zájem. Kdyby vařili běžně, bude to pro okolí zvláštní. Ve Vietnamu by se o domácnost měla primárně starat žena, muž má vydělávat peníze.

Jak se žena naučí vařit? Předávají se recepty z generace na generaci?

Mai: V tradičních rodinách ano, ale už se to mění. Velká města jsou ovlivněná západní kulturou a mladé ženy se tradičním hodnotám brání. Dřív bylo běžné, že někdy kolem jedenácti let se dívky naučily vařit základní jídla a v osmnácti už měly zvládnout velkou večeři s několika chody.

O vietnamských rodičích se říká, že jsou velmi přísní. Můžete si domů přivést českého přítele?

Mai: Generaci mých rodičů by to stále ještě vadilo. Mimo jiné proto, že většina z nich nemluví česky, a nemohou si tak se svým budoucím zetěm nebo snachou nikdy pro-

mluvit. Bojí se, že bychom v takovém případě své děti nevychovali ve vietnamském duchu. Až budeme rodiče my, asi se to změní.

Mají rodiče podobně odmítavý vztah i k české kuchyni?

Thuy: Naši například už jedí smetanové omáčky, což je u ještě starších Vietnamců

❑ Tradiční vietnamské jídlo je třeba kaprobůček, kdy se kapr s bůčkem připravuje dlouho na mírném plameni.

vyločené. Naše rodina si oblíbila třeba i španělské ptáčky, jen si je trochu přizpůsobíme.

Mai: Mně české jídlo chutná, nejradši mám dršťkovou polévku a pečenou kachnu se zelím a knedlíkem. Moji rodiče si ale české jídlo dají jen opravdu výjimečně.

V Praze v poslední době vzniklo množství vietnamských restaurací a bister. Vaří tam stejné jídlo jako vaše babičky ve Vietnamu?

Thuy: Ne, ty restaurace se snaží vyhovět českým chutím a bojí se představit autentickou vietnamskou kuchyni. Pokud někdo chce ochutnat jídlo, které se nejvíce blíží tomu, co skutečně jíme, doporučujeme tržnici Sapa u pražského sídliště Libuš.

Mai: Ani tam už ale nevaří úplně to nejtradičnější jídlo.

Proč to tak je?

Mai: V restauracích se bojí, že pravé vietnamské jídlo by Čechům nechutnalo. Češi příliš nepoužívají bylinky, jako jsou koriandr, thajská bazalka nebo perila, které jsou hodně

aromatické. Souvisí to i s tím, že tu jako ve většině vnitrozemských států neexistuje tradice mořských plodů. Navíc jsou Češi obecně vůči novým chutím nedůvěřiví.

Thuy: To se časem změní, vietnamská kuchyně je teď ve stejné fázi, v jaké byla v devadesátých letech třeba italská nebo francouzská kuchyně. My se přesto snažíme představovat autentické vietnamské jídlo už teď a na našich kurzech vůbec nešetříme třeba rybí omáčkou, která je pro vietnamskou kuchyni typická.

Bývají lidé na vašich kurzech překvapeni výsledkem?

Mai: Ano. A hodně. Nepoužíváme glutamát, který jinde dávají do jídla úplně normálně, naopak používáme mnohem více bylinek. Hlavně ale představujeme jídla, o kterých ještě většina lidí nikdy neslyšela.

Můžete uvést příklad?

Mai: Třeba kaprobůček, kdy se kapr s bůčkem připravuje dlouho na mírném plameni.

Kapr a bůček, to je typické vietnamské jídlo?

Thuy: Ano, ale typický je spíše způsob přípravy pomalým dušením. Dříve se jídlo tímto způsobem udělalo hodně slané, protože ve Vietnamu byla chudoba: slanejší masa si pak každý vzal jen kousek a dal si k tomu více rýže. Maso tak zbylo na více dnů a sůl měla ještě jednu výhodu: rybu přirozeně konzervovala. Ještě před dvaceti lety, kdy ve Vietnamu téměř nikdo neměl ledničku, se něco takového velmi hodilo.

V Česku se jako symbol vietnamské kuchyně objevuje hlavně polévka pho. Jak to tedy je?

Mai: To je právě velký omyl. Kaprobůček neboli pomalu dušená ryba cá kho má ve Vietnamu dlouhou tradici a recept se opravdu předává z generace na generaci. Zato polévka pho se nevaří ani 200 let. Základem je hovězí vývar, který pochází z Francie.

BÚN TÔM HẢI PHÒNG.
Polévka bún s krevetami
a čínským celerem, jejímž
základem je silný vývar.



FOTO: JAKUB JANOUGH

Dříve se hovězí maso ve Vietnamu vůbec nejedlo, dobytek byl využíván pouze jako tažná zvíř. Změnilo se to teprve s příchodem Francouzů, vývar jsme si pak upravili pomocí bylinek a koření po svém. *Pho* je pro nás spíše moderní jídlo.

Thuy: Kaprobůček a další takto pomalým dušením připravované pokrmy se považují spíše za jídlo chudých a vařily ho už naše prababičky. *Pho* si dávaly při speciálních příležitostech, obvykle si na ně zašly do bistra.

Jaké jsou ve Vietnamu dezerty?

Thuy: Nemáme jídlo rozdělené na jednotlivé chody, všechno je na stole najednou a každý si do misky vezme, na co má zrovna chuť. Žádné dělení na předkrm, hlavní chod a dezert tedy neexistuje. Když se všichni najedí, nakrájí se pro ženy ovoce, muži pijí zelený čaj. Ovoce je ve Vietnamu tak sladké, že není třeba přidávat k němu žádný dezert.

Mai: Ve Vietnamu ani není běžné mít troubu, tu mívají jen nejbohatší rodiny ve městech;

3X FOTO: JAKUB BUKÁČEK

ĐẬU PHU NHỒI THỊT SỐT CÀ CHUA. Tofu plněné směsí z mletého masa a černých hub s rajčatovou omáčkou.



❑ Nemáme jídlo rozdělené na jednotlivé chody, všechno je na stole najednou a každý si do misky vezme, na co má zrovna chuť.

běžnou kuchyňskou výbavou je jen vařič se dvěma plotýnkami. Co se týče pečiva, prodávají se jen bagety, které nám opět zůstaly po Francouzích. A ve velkých městech se nyní začínají otevírat cukrárny a pekárny amerického typu, kde se prodávají třeba muffiny.

Co se ve Vietnamu snídá?

Mai: Není to přímo rozdělené, ale třeba polévka *pho* je spíše snídaňové jídlo, zatímco v Česku se jí jako hlavní jídlo k obědu i k ve-

čeři. *Pho* se taky dá jíst jako vyproštovák. Hodně stánků, kde se prodává, proto ve Vietnamu najdete hned vedle nočních podniků.

Jak běžné je ve Vietnamu pít alkoholu?

Thuy: U žen se připouští jen pití lehkého alkoholu a žena, která by si dala s muži kořalku, bude považovaná za zkaženou. Hodně se dbá na rodinnou reputaci: Vietnamci se například zabývají tím, jak by reagovalo okolí, až teprve potom tím, co skutečně chtějí.

Jak rodiče hodnotí váš bing?

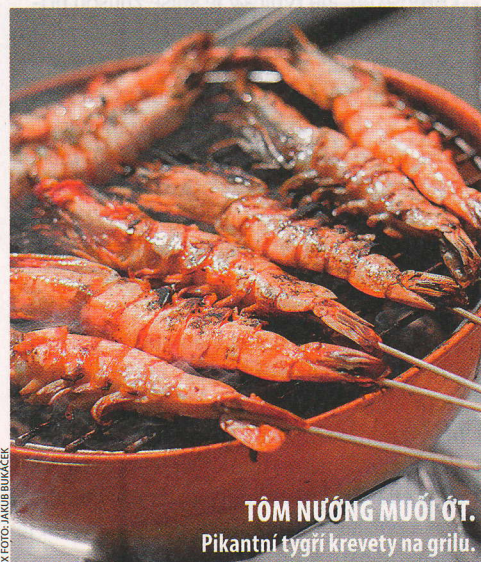
Mai: Podporují nás. Jsou rádi, že Čechům představujeme vietnamskou pýchu.

Thuy: Ano, jsou hrdí. Vietnamská kuchyně je světově proslulá, ale taťka byla dlouho přehlížená.

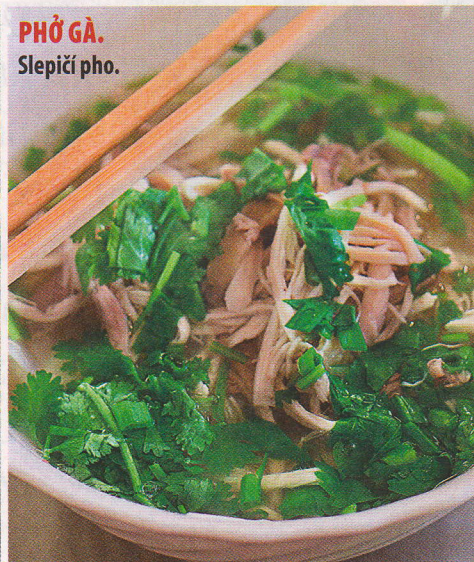
Chtěly byste se něčemu takovému věnovat profesionálně?

Thuy: Vidíme v tom potenciál, ale necháváme to otevřené. Zatím se chceme spíše prosadit v oborech, které studujeme.

Mai: Kdybychom se do toho pustily naplno, zřejmě by nás to uživilo už teď. Náš momentální cíl je v tuhle chvíli jiný: otevřít vietnamskou kuchyni a kulturu české společnosti. ■



TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT.
Pikantní tygří krevety na grilu.



PHỞ GÀ.
Slepičí pho.



NEM CUỐN.
Nesmažené závitky.