

Jídla jako v Hanoji. Konečně

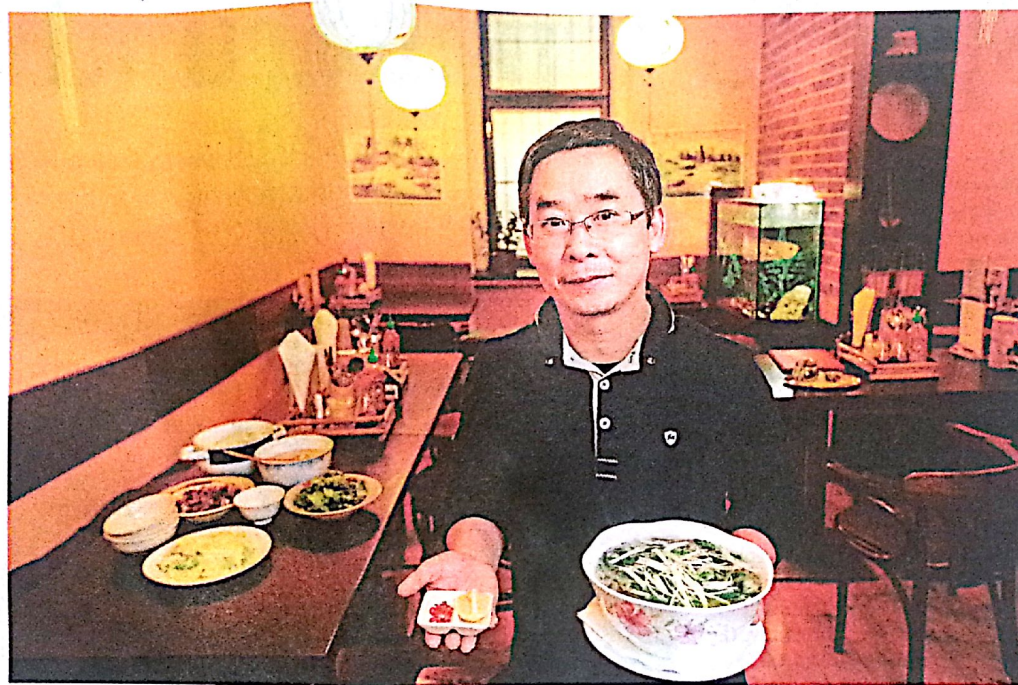
Vietnamská menšina žije v Česku desítky let. Ale teprve v posledních dvou letech poznává Praha boom restaurací, jež nabízejí autentickou **vietnamskou kuchyni**. Proč až nyní?

PRAHA Na stůl dostanete hůlky, ale jídlo se vůbec nepodobá typickému menu „českých čínských“ restaurací, není jako jídla japonská, nechutná jako korejská kuchyně. Chuť čerstvého koriandru a rybí omáčky je pro ně typická. Skutečná vietnamská jídla jsou k dostání na mnoha místech v Praze.

Ale ještě před dvěma lety to tak zdaleka nebylo. Kdo tu chtěl ochutnat vietnamskou kuchyni, musel zajet jen na pár vybraných míst, kde si vietnamská komunita vařila své tradiční pokrmy primárně pro sebe. Kdo v Praze hledal například tradiční vietnamskou polévku, musel zajet do známé tržnice Sapa v Písnici nebo do stánku v holešovické tržnici.

To už neplatí. „Přestože jsou Vietnamci v Česku dlouho, rozvoj jejich tradičních restaurací začal zhruba před dvěma lety. Fenomémem se stala jejich polévka Pho bo. Myslím, že to mělo přirozený vývoj,“ říká vietnamista z Univerzity Karlovy Jan Ičo.

Vývojem má na mysli, že Vietnamci si v Praze otevírali stánky s oblečením, občůdky se zeleninou, následoval boom nehtových studií a nyní jsou to restaurace. „V naší kultuře se lidé snaží napodo-



Dáte si Pho Bo? Typické menu ve vietnamské restauraci Pho Son v Gorazdově ulici. Foto: František Vlček, MAFRA

bit úspěšné modely. Když vidí, že se někomu daří s večerkou, jdou tímto směrem i další. S restauracemi je to stejné,“ popisuje Thuy Duong Trinh, která společně se svou kamarádkou Mai Huong Nguyen píše o vietnamské kuchyni na úspěšném blogu Viet food friends.

Kdo si při pomýšlení na vietnamskou kuchyni představí tradiční asijské bistro, kde každé jídlo chutná stejně, je v leckterých případech daleko od pravdy. Namísto přizpůsobování se českým chutím razí Vietnamci opačný trend.

„Mění se to, nabízená jídla se více přiklání k naší kuchyni. Ale z našeho pohledu to stále ještě není úplně vietnamské,“ říká Mai.

Nejde o nákladný oběd či večeři – třeba mísa vietnamské polévky, která je hlavním chodem, stojí většinou sto až sto třicet korun.

Podle Mai může zájem Čechů o vietnamskou kuchyni pramenit také z toho, že do této země častěji cestují, a proto hledají tamní kuchyni i doma. „Otevírání dalších restaurací může souviset i s tím, že dospívá naše generace, která umí lépe mluvit česky. Tedy odpadá jazyková bariéra,“ dodává Thuy.

Češi se více zajímají o to, co jedí Přispívá i další velmi důležitý fenomén, který primárně s vietnamskou kuchyní nesouvisí: zájem Čechů o jídlo. O něm vypovídá napří-

klad velké množství televizních pořadů o vaření. „Vietnamci mají čich na to, co je právě v kurzu. Otevírání nových vietnamských restaurací souvisí i se zájmem zdejší společnosti o to, co jí. A Vietnamci pro otevření restaurací, kde nabízejí i tamní tradiční jídla, měli předpoklady. Byla to právě ta dřívější asijská bistra, která byla základem, od něhož se mohli odrazit,“ upozorňuje vietnamista Ičo.

Podle něj však zájem o vietnamskou kuchyni má zásadní přínos, a to nejen ten kulinářský. „Vietnamská jídla probudila zájem Čechů také o jejich kulturu. Je to nejlepší způsob, jak se Vietnamci integrují,“ dodal Ičo. **Adéla Paclíková**

Nejlepší restaurace dle Viet food friends

Pho Vietnam Tuan&Lan

Kde: Slavíkova 1657/1, Praha 2

Jeden z prvních zástupců „nové generace“ podniků založených na autentické vietnamské kuchyni. Přestože slycháváme, že mají poslední dobou výkyvy kvality, rozhodně podle nás patří do TOP 5.

Pho Original

Kde: Záhřebská 468/21, Praha 2

V menu najdete několik specialit, které se jinde málo nabízejí. Čím restaurace vybočuje z průměru, je jednoduchý a vkusný interiér, kam se nebudete ostýchat pozvat obchodního partnera nebo zajít na rodinnou večeři. Obsluha mluví plynule česky a anglicky.

Madame Lyn

Kde: Šafaříkova 319/18, Praha 2

Rodinná restaurace, ve které je šéfkuchařkou manželka majitele. Nabídka jídel vesměs kopíruje zavedený trend, ale kvalita jídel je tu opravdu vyšší. Pokud byste potřebovali pomoc s výběrem jídel, obsluha vám poradí plynulou češtinou.

Remember

Kde: Biskupská 5, Praha 1

Před velkou vlnou nových vietnamských restaurací patřila mezi absolutní špičku. Podle mnoha ohlasů kvalita jídel klesla, přesto na ni nedají někteří dopustit a během obědové špičky si někdy chvilku počkají na stůl. Nenarazíte tu na jazykovou bariéru.

Yen Nhi

Kde: Milady Horákové 77, Praha 7

Restaurace v pasáži na Letenském náměstí nevypadá na první pohled příliš lákavě a připomíná svým vzhledem tu „starou generaci“ podniků – menu vyfocená na informační tabuli, kyčlovitý interiér a menu o více než 80 položkách zahrnující i thajské nebo čínské pokrmy. Pokud se jim ale vyhnete a zaměříte se na ty vietnamské, určitě vás nezklamou. S výběrem jídel poradí mladá krátkovlasá slečna s plynulou češtinou.

Výběr připravily Thuy Duong Trinh a Mai Huong Nguyen