

## Thajská a vietnamská kuchyně

---



### Detaily tvoří celek

Základními ingrediencemi, bez kterých se neobejde žádné thajské jídlo, jsou **chilli, zázvor, kokosové mléko, houby, česnek, limetková šťáva, bazalka a citronová tráva**. Ve Vietnamu se k nim přidává „omamně vonící“, mnohým však spíše smrdící **rybí omáčka, zelenina a čerstvé bylinky** nám známých (máta) i neznámých druhů.

Za zmínku stojí i velký výběr vegetariánských jídel pro vyznavače buddhismu či jiné odpůrce masa.

Thajské jídlo se často podává s mnoha různobarevnými a různě chutnajícími omáčkami, jako je např. **pasta z chilli a rozemletých krevet nebo pasta z arašídů**. Tyto omáčky, přílohy, polévky, maso a zelenina se umístí na talířích doprostřed stolu (nebo přímo na ubrus položený na zemi), vy si posedáte kolem a na svůj talíř s rýží si přidáváte to, co uznáte za vhodné. Nemělo by tak hrozit, že se přejíte jako koule, a hlavně tak poznáte mnoho různých chutí.

### Kastrůlky na kolečkách

Pro obě námi navštívené země, Thajsko a Vietnam, jsou kromě klasických malých stánků s občerstvením **typičtí „pojízdni prodavači“**. Můžeme na ně narazit doslova na každém kroku.

V Thajsku se můžete setkat buď s tzv. „**motokuchyněmi**“, jejichž řidiči, kuchaři a prodavači v jednom, rozloží svůj stánek a připravují jídla stejná jako v nejlepších restauracích. Místo motorek ale spatříte také

často jakési „**kuchyňské dvoukoláky**“. Majiteli stačí jen zastavit na dobu nezbytně nutnou pro prodej pochutiny a zase tlačí svou káru dál.

V thajských ulicích tak můžete doslova za pár korun ochutnat například ražniči na sto způsobů – vybrat si můžete z rozličných druhů masa i různě namíchaných masových kuliček proložených ďábelsky pálivými papričkami. Kromě grilovaného masa tu na vás čekají ale i jiné dobroty. Například sušená sépie, výborná věc, leč sanice po jejím kousání bolí ještě druhý den. Raději jsme si proto dávali různé malé mořské i suchozemské potvory, po jejichž původu není ovšem radno se ptát. Přímo před očima vám pak usměvavá Thajka připraví vybraný kousek a za chvíli už můžete žvýkat o sto šest...

Ve Vietnamu naopak všude potkáváte místní, jak mají **přes rameno zavěšeny kouřící kotlíky s jídlem**, pod kterými se topí dřevem a celé to tak připomíná jakési váhy. Někteří, zřejmě více movitější prodejci mají své **kotlíky i s ohništěm umístěné na jízdnicích kolech** a to vzadu, kam jsme u nás zvyklí montovat cyklistické kabely. Pak už stačí jen projevit zájem o koupi „oběda“ či „večeře“, prodavač okamžitě přiskočí a začne lámanou angličtinou nabízet i to, co v kotlíku nikdy neměl a nemá. Projevit zájem není ve Vietnamu ovšem vůbec složité. Naopak tu má člověk spíše obavy, jestli se mu podaří utéct před prodejcem dřívě, než mu nacpe něco, co vůbec nechce a nepotřebuje.

## Rýže, rýže a zase rýže

V Thajsku i ve Vietnamu je základní potravinou pochopitelně rýže (např. průměrný Thajec jí spotřebuje 160 kg ročně). Vaří se v páře a bez soli a konzumuje se ke všemu a všude. Tou nejkvalitnější je **jasmínová rýže**, což není rýže parfémovaná a la jasmín, ale taková zvláštní odrůda. Má příjemně nasládnou chuť a nádherně voní. Asi nejčastěji používanou rýží je pak **rýže klišovitá**. Ta je lepivá a jí se rukama. Pozor však na to, že v Thajsku je levá ruka „nečistá“. Slouží totiž k „omývání“ po použití toalety, a tudíž k jídlu se tam používá pouze ruka pravá!

Také ve Vietnamu se rýže konzumuje několikrát za den. Kromě toho se z rýžové mouky dělají nudle zvané „pho“, rýžový papír (používaný k výrobě různých plněných rolek a sushi). Z rýže se samozřejmě dělají i všelijaké sladké dobroty nebo se vyrábí víno, pálenka, škrob, ocet, a dokonce i olej.

## Když je zrníček už přespříliš

Podobně jako rýže se v Thajsku i ve Vietnamu zkonsumuje obrovské množství nudlí a těstovin. A to jak ke snídani, tak i k obědu a večeři.

Ve Vietnamu se ale stala oblíbenou přílohou také nadýchaná **bílá francouzská bageta**, kterou mají v oblibě hlavně turisté. Ne nadarmo se říká, že francouzská a thajská kuchyně se zde snoubila v kuchyni vietnamskou...

Na brambory se narazí opravdu málokdy, ačkoliv na opečené „bambory“ z panensky opuštěné pláže Loh-Mo-Dee Beach na ostrovech Phi-Phi v Thajsku, které nám společně s rybou připravil a naservíroval místní kuchař a provazochodec v jednom, nikdy nezapomeneme.

## Kam se ztratil nůž?

V Asii může mít Evropan zpočátku problém s tím, že u svého talíře nenajde milovaný nůž. **Místní příbor se tam totiž skládá jen ze lžice a vidličky**

, přičemž lžíci Thajci drží v pravé ruce a vidličkou v levé si jídlo pouze přihrnují. Nůž tu ale nikomu nemusí scházet, protože jídlo je nasekané na drobné kousky (navíc nůž symbolizuje agresi, která je pro Thajce velkou neznámou).

Absenci nože vynahrazují všude dostupné **hůlky**, kterými kmitá ve Vietnamu nebo Thajsku každé malé dítě. K hůlkám je nutné uvést jednu důležitou poznámku: je naprosto nepřijatelné, abychom po jídle „zapíchlí“ použité hůlky do misky tak, aby vytvořili písmeno „V“, jelikož pro místní toto gesto symbolizuje smrt. Musíme proto hůlky položit přes okraj misky a riskovat tak, že se při každém rychlejším pohybu usmívající servírce sesmeknou na zem...

## Nebát se a ochutnat

Zprvu je nutné překonat naši ostýchavost nad netradičně vypadajícími pokrmy a odvážit se je ochutnat. Pod podivnými barvami a vůněmi nás překvapí vynikající osobitá chuť, kterou by byl hřích jen tak přejít. V thajské či vietnamské kuchyni je možné sníst všechno, co se hýbe. Pro Bangkok jsou typičtí např. **smažení červi, brouci nebo kobylky**, ve Vietnamu zase v jídelním lístku téměř každé restaurace natrefíme na **hady, žáby, nedozrálá kachní vejce, myši, veverky, slepičí pařátky, ale i na psí maso**. To se však konzumuje až v druhé polovině lunárního měsíce, jelikož je považováno (podobně jako levá ruka v Thajsku) za „nečisté“ a podle tradice je možné jej jíst pouze v tuto dobu.

## Sladký život

Pro Vietnam je charakteristické používání **netypického, často kandovaného ovoce**, které se nakládá do roztodivných nálevů. Běžně se tu kandují malinké meruňky, jablíčka, ale i zázvor, dýně či kokos. Pokud člověk tuto dobrotu ochutnává poprvé, zřejmě bude překvapen, protože sladká chuť je často přebita chutí pálivou či kyselou – podle nálevu. Oblíbené jsou zejména nakládané meruňky, v nichž se kombinují všechny chutě, pálivý kandovaný zázvor nebo nakládaný kokos.

Místo sladkých dortíků si tu můžete dopřát **mango, papáju, durian** (ten je díky svému zápachu zakázán přepravovat letadlem – stejně tak jako dále zmíněná rybí omáčka), **rambutan, khaki, kumkvaty nebo pomelo**. Za ochutnání stojí i salát z banánových květů či manga, lotosové a bambusové výhonky či vývary s karambolou a ananasem.

Vietnamci po jídle preferují spíše ovoce než dezerty, nicméně sladké mají rádi jako svačinku. Rýžové koláčky, kandované ovoce, smažené banány či kokosová cukrátko jsou tu velmi oblíbené.

## Co nepálí, není in

Jak již bylo zmíněno, čerstvé, sušené nebo pražené chilli tvoří jednu ze základních ingrediencí thajské (ale i vietnamské) kuchyně. Co je na chilli ale asi opravdu nejlepší (narozdíl od jiných paprik), je to, že **chilli koření „opálí“ jídlo tak, že nezničí jeho chuť**. V Thajsku se pěstuje několik set druhů chilli a Thajci jsou na něj náležitě hrdí.

U každého druhého jídla na jídelníčku je poznámka „hot“ nebo „spicy“, ale můžete pochopitelně dostat i stejné jídlo bez pálivé přísady. Potíží je pouze v tom, že ne vždy vám obsluha rozumí, a pokud tedy máte rádi extra pálivé jako my, můžete se setkat s tím, že vám na stůl přinesou extra nepálivé, a vy musíte použít

koření přinesené z domova.

## V jednoduchosti je krása

Thajci i Vietnamci rádi předávají svoje zkušenosti s vařením. Není problém přihlásit se téměř kdekoliv (a to i třeba v některé restauraci) do kurzu vaření. Ten nemusí být nikterak dlouhý, a spočívá proto třeba jen v dvouhodinovém setkání, při kterém se baví všichni přítomní. Již po chvíli se totiž na takovém rychlokurzu dozvíte, že základem veškerého asijského vaření, pečení a smažení je jednoduchost. Na rozpálený palmový nebo sojový olej na wok pánvi hodíme koření, přidáme trochu vody a další přísady typu krevetky nebo ryba se zeleninou. Vše obvykle trvá pár minut a nepotřebujeme k tomu kuchyňské vybavení za desítky tisíc, o čemž nás doma přesvědčují všelijaké teleshopingy...

## Polévka je grunt

Polévky jsou v Thajsku i ve Vietnamu velmi oblíbené a většinou jsou **podávány jako hlavní jídlo s rýží**. Než si na to zvyknete, objednáte si polévku, hlavní jídlo a salát a nestačíte se divit, když vám obsluha přinese tři velká jídla.

Nejoblíbenější a nejklassičtější polévkou v Thajsku je **Tom Yam - pikantní kyselá polévka** s krevetami, citronovou trávou, zeleninou, houbami a samozřejmě zázvorem. Recept na ni naleznete [ZDE](#)

## Glo, glo, glo...

Kdo jednou v Thajsku či ve Vietnamu zakusil **čerstvě vymačkané ovocné šťávy**, které nabízí snad každý vlastník ovoce a mixéru na pláži, nebude už chtít pít éčkami nabitý džus vyrobený z koncentrátu.

Ač je to vzhledem k relativní blízkosti Japonska podivné, čaj je zde k dispozici všude pouze černý, navíc pouze jediný druh - Yellow label Lipton tea.

Kávu pak dělají ve Vietnamu tak silnou, že podle průvodce „z ní může z vašich zubů slézt i sklovina“. Sklovina nám sice neslezla, nicméně vidět proces překapávání vietnamské kávy přímo do hrnku do třetiny naplněného sladkým kondenzovaným mlékem silným zážitkem je.

## Což takhle dát si opravdový drink?

V obou zemích je jinak **velmi oblíbené pivo**. V Thajsku jsou to piva dvě: thajské 6% Singha (považované znalci za jedno z nejlepších piv v Asii!) a od roku 1990 i dánsko-thajský Chang (neboli „slon“) s obsahem alkoholu až 7 % a s podobnou příchutí chmelu jako Singha. Kromě nich je možné sehnat i holandský Heineken nebo Amstel. Co se týče Vietnamu, neexistuje tady žádná národní značka, trh je tvořen spíše menšími místními pivovary, přičemž pouze některé z nich jsou distribuovány po celé zemi. Ze známějších značek jsme mohli ochutnat Biere Larue, Saigon, Ha Noi (patří mezi nejlepší), vynikající Huda (původem z Hué) nebo 333 (čtete: bababa).

S vínem je to složitější než s pivem. V Thajsku je téměř nedostupné, a proto se není čemu divit, že průměrná spotřeba na jednoho Thajce a rok je pouhá jedna sklenka! Důvodem je, že produkci thajského vína se nedaří

a na dovážená vína byla uvalena obrovská vládní daň, jež činí neuvěřitelných 340 %!

Vietnamské víno se oproti Thajsku sice pěstuje, ale chutná jako cokoli jiného jenom ne víno. Narozdíl od Thajska tu je však v každé restauraci k dispozici široká nabídka vín z Austrálie, jižní Afriky, Argentiny a jiných výborných vinic. Ani cena není přemrštěná (asi jako u nás), takže jsme si vína ve Vietnamu opravdu užili.

Další vietnamskou specialitou je tzv. hadí víno. Jde o rýžové víno, v němž plave marinovaný had. Výslednému elixíru jsou připisovány léčivé účinky a údajně s ním lze vyléčit vše od slepoty po impotenci.

## Rybí omáčka aneb Co to tu smrdí?

O rybí omáčce a její „vůni“ už zmínka padla, ale z čeho vlastně pach této speciality, které se ročně ve Vietnamu vyrobí kolem 70 milionů litrů, pochází? Je to více než jednoduché: malé sardinky se šoupnou do dřevěného sudu, přidá se velké množství soli a nechá se kvasit. Fermentace trvá 4 až 12 měsíců a poté se rozložený obsah stáčí do lahví. Chutná skvěle a na vietnamském stole nahrazuje sůl. Jediný problém je v tom, že domů si originál lahvičku neodvezete, jelikož letecké společnosti jako např. Vietnam Airways vám nedovolí touto silnou omamnou vůní „otravovat spolupasažéry“...

## Koko je z kokosu, dáme si do nosu!

Ořechů a oříšků je všude dostatek. Počínaje kupříkladu malými kešu, které pěstují (a hlavně pak kus po kuse ručně vyloupávají!) na thajském ostrově Phuket, až po obří kokosové ořechy. Ty pochopitelně nejsou stejné jako v našich supermarketech, kde relativně malé tmavě hnědé slupky skrývající povětšinou nedobrou kokosovou vodu a vysušenou kokosovou dřev, která se hodí maximálně na rozmixování. V Thajsku i ve Vietnamu vypadají a hlavně pak chutnají **fresh young coconut** (= čerstvé mladé kokosy) úplně jinak. Objemově jsou minimálně dvakrát tak velké, než je známe z domova, a to proto, že kolem samotného ořechu mají ještě masivní zelenou slupku. V Asii je servírují tak, že mačetou useknou vršek a do odhaleného kokosu strčí brčko. Tím vás dovedou k lahodnému čerstvému nápoji, který se nedá v ničem srovnávat s kokosem z našich obchodů.

## Jak se vaří pro krále

Již lidé před námi věděli, že jíst se dá i očima, a proto je vzhled pokrmu stejně důležitý jako jeho chuť nebo vůně. Ve střední části Vietnamu leží královské město Huế, které se považuje za baštu vietnamské kuchyně. Toto kulinářské královské umění bylo velmi pečlivě střeženo a používalo se jen na královském dvoře, nicméně dnes se s ním můžete setkat v lepších hotelech po celém Vietnamu. Takže až příště před vás někdo naservíruje „chryzantému“ vyrobenou z jarní cibulky, rajčatové „růže“ nebo jiné květiny vykouzlené třeba z chilli papriček, můžete se cítit jako král/královna...

## Nudle ze studně

Kousek na jih od Hué se rozkládá vietnamské město Hoi An, jež je zase proslulé díky svým speciálním nudlím. Cao lau – jak se tyto ploché nudle nazývají – se podávají společně s fazolovými výhonky, listovou zeleninou a krutony. Navrch se pak kladou plátky vepřového masa.

Říká se, že nefalšované cao lau se vyrábějí s použitím vody jedině ze studny Ba Le. Kdyby vás někdo chtěl ošidit nudlemi vařenými v jiné než této vodě, nedejte se!

## **Nejprve naučte dítě jíst a potom až mluvit**

**Jídlo hraje v životě každého Vietnamce jednu z ústředních rolí** – a to nejen v průběhu běžného dne, ale hlavně během různých slavností a oslav. To také potvrzuje slovní obrat používaný ve Vietnamu „jíst Nový rok/svatbu“, což ve volném překladu samozřejmě znamená „slavit Nový rok/svatbu“. I ty nejchudší rodiny se klidně ještě více zadluží, aby mohly pozvat celé široké příbuzenstvo a uspořádat pro ně velikou oslavu u příležitosti např. úmrtí člena rodiny. Při oslavě si navíc dopřejí pokrmy, jež si za normálních okolností nemůžou dovolit – tedy různé druhy masa, ryb, paštik či zákusků. Velký význam má při svátcích rovněž ovoce – dává se na podnose před domácí oltář předků, přičemž podle tradice by se mělo užívat pěti různých druhů, neboť číslo pět je ve východním myšlení magické.

A stejně tak magická je celá thajská i vietnamská kuchyně, prostě kuchyně „tisíce vůní i chutí“.

*CHÚC NGON MIENG – dobrou chuť.*