

VÝCHODNÍ PŘÍSLIBY

Street food, východní filozofie, exotika

Proč nás tak hodně baví Asie, proč se každý rok statisíce Čechů pravidelně vrací do Thajska, Vietnamu, Malajsie, Japonska, Indonésie, Kambodže, Číny, na Srí Lanku...? Je to jídlo, jsou to lidé, jiný postoj k životu, hodnoty, které jsou diametrálně odlišné od těch našich, nebo ta mocná, na první pohled křičící odlišnost všeho, co tam vidíme a prožíváme?

TEXT: Petr Dzingel ■ FOTO: Petr Dzingel, archiv

Jmenuji se Petr Dzingel, pocházím z maličké vesnice na východě Čech. Jako dítě jsem se rozhodl vidět svět. Hltal jsem nedělní cestopisné dokumenty a bez jakýchkoliv dispozic a předpokladů z rodiny a potřebných peněz mě snění zavedlo na cestu, která mi umožnila podniknout desítky výprav mimo naši vlast. Zamíloval jsem se do Asie, kam se 18 let pravidelně vracím odpočinout si od našeho nabuzeného a uspěchaného stylu života, kde se všechno za každou cenu jen „musí“. Ano, na první dobrou bych řekl, že Asie vám zatáhne ruční brzdu, zákonitě zpomalíte a zamyslíte se nad tím, jestli to, co žijete a myslíte si, že potřebujete, je ke šťastnému životu opravdu nutné. Vidíte tam lidi, kteří sice mají obvyklé životní starosti jako my, ale jsou jim jaksi volnější, neřeší je, nehroučí se, vystačí si s málem, starají se jeden o druhého a svou rodinu obzvlášť. Příliš neplánují, nemyslí na budoucnost a váží si každého dne. U většiny to tak je. K tomu ta exotická krajina, všechno krásně barevné a voňavé a pak... ano, božské,

skvělé jídlo! A tomu bych se tady více pověnoval. Zkusím vypíchnout pár historek z mých cest spojených s jídelními prožitky.

Věnuji se street foodu – životnímu stylu lidí, který je spojený s jídlem. Je tisíce let starý a většinou zrcadlí životní příběhy obyčejných, chudých lidí, kteří neměli žádné peníze, a tak byli nuceni z levných lokálních surovin uvařit pokrmy, které by je zasytily a byly by chutné. A když jim něco zbylo, podělili se se sousedy a přáteli. Když jim jídlo zachutnalo, tak se to rozkřiklo a přiště se uvařilo více, pak zase více, a potom se na ulici postavil stoleček a začalo se prodávat i kolemjdoucím. To je jeden z mnoha příběhů popisujících street food.

V Bangkoku, ve slavné čtvrti China Town, se denně navečer otevírají desítky pouličních stánků se všemi pochoutkami thajsko-čínské kuchyně. Trh funguje někdy už od roku 700 našeho letopočtu a seženete zde pouliční „šmaky“ od

Má učitelka Karmanee z Bangkoku, kde si pílují své dovednosti z vegetariánské a veganské kuchyně

klasických smažených nudlí pad thai, přes tradiční, po skořici vonící vývary s nudlemi, zeleninou a pořádným

Místní pálenka byla ve velkých sklenicích s naloženými hadími hlavami. Já se na to jen díval, ale desítky Číňanů mě začaly hecovat, ať si dám...

kusem vepřového kolene a čerstvého chilli k osmaženým pavoukům, červům a kobylkám – pochoutce pro turisty, kterou vám zastříknou sojovkou s rybí omáčkou a pokapou limetkou.

Naposledy jsem na trhu jedl na konci roku 2022 a dal jsem si krevety obalené v nějakém kořeněném těstíčku, které pak usmažili v oleji a dali mi k tomu na namáčení extrémně pálivý dip z červených chilli papriček smíchaný s limetkovou šťávou, palmovým cukrem, česnekem a rybí omáčkou. Chutnalo to teda skvěle, to ano, ale klasicky jsem v nadšení zapomněl, že ty jejich chilli omáčky jsou někdy několik dnů staré, válejí se v hrncích venku v teplotách i okolo

40 °C, a tak jsem cca do hodiny letěl na záchod s křečci žaludku, které jsem si užíval další dva dny. Bože, jak jsem starý, tak jsem... Ono se to dá lehce poznat, když už je omáčka chycená –

je jakoby nakyslá, vypadá tak trochu krémověji než obvykle. No, dobře mi tak. Není to však běžné.

Když jsem se v roce 2008 plavil v čínském vnitrozemí z města Guilin po řece Li do městečka Yang Shuo, byl jsem jediný běloch na lodi. Řeka se klikatila jako had mezi vystouplými pahorky vápencových skal, které vypadaly jako velbloudí hrby – toto místo je samotnými Číňany hodnoceno jako nejhezčí na světě. Je to tam opravdu nádherné. Na lodi jsme měli společný oběd. U kulatého stolu jsem seděl s dalšími deseti lidmi, přinesli nám na stůl mísy s jídlem – houby smažené v sezamovém oleji, napařovaná zelenina s česnekem a chilli, vychlazená salátová okurka podrcená s česnekem a chilli olejem se sezamovým semínkem, smažené

vepřové se zeleninou, restované hovězí s cibulí a zelenými paprikami, tofu namočené v super silném vývaru, rýže, nudle, různé omáčky, dušené kuřecí pařáty, nakládaný bambus a sladká vaječná omeleta na čínský způsob. Bylo to neskutečné, čínská kuchyně je jednoduchá, ale vždy skvěle dochučená, užíval jsem si to na max. U stolu se pila pálenka z ananasu, podobná naší slivovici, Číňani krali, mlaskali a klidně si i prdli. Tak to tam je.

Ale největší pozdvižení, kromě mého tetování a dredů, vzbudil můj zájem ochutnat místní pálenku, která byla ve velkých sklenicích s naloženými hadími hlavami. Já se na to jen díval, ale desítky Číňanů mě začaly hecovat, ať si dám, že mě to pak dole bude skvěle fungovat a že budu dlouho zdravý. No tak jsem

Klasická čínská pálenka z macerovaných hadích hlav, těl, ještěrek atd. Pěkně to páchne a chutná fakt hnusně 😊



Společný oběd s místní rodinou na thajském ostrově Koh Samui





Na ostrově Koh Lanta s místními kuchaři – přistěhovalci z Kambodže



Babička v čínském vnitrozemí prodávající vše, co se jí válí na zahrádce

si panáka dal. Bylo to chuťově hnusné, trpké, smradlavé. Ale měli jste vidět ten řev na celé lodi! Oni byli fakt šťastní, že jsem to zmáknul.

Čína je z mých cest po Asii vždy největší úlet. Je úplně jiná, na nic si nehraje, je mnohdy drsná, a přitom tak otevřená a naturální. Tam vás překvapí skoro všechno, každý den se jen díváte. Je skvělé to pozorovat a vše nasávat. V Pekingu můžete na rušné ulici v centru města vidět kousek nad hlavou viset desítky vepřových hlav, které se tam suší zavěšené na provazu, v čínském vnitrozemí v chudé vesnické oblasti potkáte na prašné cestě sedící babičku, která prodává sušené krysy a netopýry, v oblasti Futien, celosvětově proslavené pěstováním zeleného čaje, můžete zakusit šálek oblíbeného čaje oolong za několik desítek tisíc, o kus vedle vám na špejli ugrilují celé ptáčky velké jako dětská pěst, které zalijí sladkou švestkovou

omáčkou s chilli papričkami. V Hong Kongu můžete sedět na ulici v místnosti připomínající starou rezavou vybydlelou garáž, kde za 100 Kč podávají dim sum knedlíčky oceněné několika michelinskými hvězdami, anebo v Šanghaji ve výtahu plném lidí můžete obdivovat krásnou mladou slečnu, která si s ledově klidným obličejem fakt hlasitě upšoukne. Je to prostě jiný svět.

Docela mě překvapila podobnost některých našich chutí. Třeba na Srí Lance a v Kambodži mají velmi podobnou rajčatovou polévku, jako máme my tady v Evropě. Je krásně krémová a chuťově se moc neliší. Oni do ní na začátku dávají trochu sušeného mletého koriandru a kurkumy, sušeného zázvoru a chilli. Já k tomu přidám ještě stéblo citrónové trávy a pár limetkových listů. A byli byste překvapeni, že i když je to tady pro nás nezvyklá kombinace, tak i s naším lžičkou zakysané smetany je to odpal

Malajsijský ostrov Langkawi a konečně jsem našel svůj oblíbený rendang – ano, z té misky mi ho naservíroval do papírových novin



do vesmíru. A díky koření uvnitř skvěle zahřeje a je to zdravé.

Opravdovou raw pouliční kuchyni jsem našel v Malajsii, když jsem hledal legendární pokrm z hovězího masa – malajsijský rendang, který je podobný našemu guláši. Existují ho stovky druhů, ten indonéský se většinou skládá z husté, ručně utlučené pasty z chilli papriček s čerstvou kurkumou a galangalem, kokosovým cukrem, citrónovou trávou, hovězím masem v kokosovém mléce se skořicovým svitkem. Vše se vaří pomaličku ideálně 6–10 hodin, někdy i přes noc. Našel jsem ho na bohapustém zapomenutém polním parkovišti za džunglí ostrova Langkawi, kde se večer místní obyvatelé dělili o své domácí výtvary. Kdyby tam byla moje věčně řešící máma, tak by ani nevystoupila z auta, jak to tam všude smrdělo. Bylo to na prašném placu, foukal vítr a místy byl tak silný, že jsem si občas musel zakrýt oči a pusu, abych nevdechl tunu prachu. Prostě mega úlet.

Po chvíli hledání jsem našel jediný stánek s tímhle jídlem, vlastně popravdě řečeno – svařený zrezlý rám ze železných trubek, na něm ultra velký ohořelý hrnec a u něj dva mladí borci smějící se na hony daleko a prodávající tuhle legendu. Fronta dlouhá několik metrů, týpci berou moje pade za jednu porci, velká naběračka zahučí v hrnci a její obsah končí v novinové

VÝCHODNÍ PŘÍSLIBY

Na webových stránkách a Instagramu najdete nejen videorecepty, zajímavosti a cestovatelské tipy. Zprostředkují vám prožitek z cest po Asii, kde jsem od roku 2008 pravidelně objevoval tajemství Východu, kulturu stravování, lokální kuchyni, street food a duchovní pohled na svět. Východní filozofie změnila můj život k lepšímu.

IG: [vychodniprisliby](#)



dvoustraně. K tomu plastová lžíce, v maličkém kelímku čerstvé podrcené chilli a další prosím. Ten proces trval asi tak 10 sekund, byla to podívaná! Kluci to měli fakt namakaný a musím říci, že jídlo zabalené v papírových novinách, jsem ještě nejedl. A jak už to bývá, chuťově to byl naprostý odpal. Maso se rozpadalo, omáčka byla krémová, plná sladce pálivých chutí. Byl to nakonec skvělý zážitek. Ale upřímně, tohle by moc běžných turistů kvůli standardním předpokladům nedalo.

Asie je skvělá, na první dobrou je hodně jiná, ale stojí za to ji prozkoumávat a objevovat odlišnosti od našeho světa a uvědomovat si, jak je naše planeta úžasná. Mějte se krásně. ■



PETR DZINGEL

Od poloviny 90. let se věnuje djingu i produkci hudebních a kulturních festivalů. Je majitelem eventové agentury [www.dcpromo.cz](#). Kromě hudby miluje cestování, vaření, objevování lokálních chutí a kombinování tradičních receptur s novými prvky. Nejblíže jeho srdci je Asie a vše s ní spojené. [www.vychodniprisliby.cz](#)



GASTRONOMICKÝ CESTOPIS