

Univerzita Palackého v Olomouci

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

BAKALÁŘSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

Sémiotika jídla v čínské kultuře

Semiotics of food in chinese culture

OLOMOUC 2010 Eva Raiskubová

Vedoucí diplomové práce: Mgr. Ondřej Kučera

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci zpracovala samostatně a uvedla veškeré použité
prameny a literaturu.

Olomouc, 13. srpna 2010

.....

Anotace

Cílem této bakalářské práce bylo srovnání a podrobná analýza dvou nočních trhů ve městě Taibei na Taiwanu v období od září 2007 do února 2008.

Práce byla provedena ve dvou fázích - výzkum a analýza výzkumu. V první části rozboru jsou trhy srovnány z hlediska jejich lokace a okolí. Druhá část je věnována porovnání trhů z hlediska časového - otevírací a zavírací doba a návštěvnost trhů. Třetí část se zabývá trhy po stránce obsahové se zjištěním dostupnosti tradičních pokrmů a využití kuchařských technik na trzích.

Výsledkem práce je nalezení odlišných a společných znaků obou nočních trhů v daném období.

Klíčová slova : Noční trh, Pokrm, Stánek, Restaurace, 小吃 *xiǎochī*

Děkuji vedoucímu práce panu Mgr. Ondřeji Kučerovi za odborné připomínky a cenné rady při zpracování tématu a rodině za její podporu při studiu.

Obsah	6
Seznam tabulek	8
Ediční poznámka	9
1. Úvod	10
2. Materiály a metody	12
Tabulka č. 1 - 師大夜市 - <i>Shīdà yèshì Noční th Shida</i>	14
Tabulka č. 2 - 景美夜市 - <i>Jǐngměi yèshì Noční trh Jingmei</i>	23
3. Lokace	32
3.1. 師大夜市	32
3.2. 景美夜市	33
Mapa č. 1 - 師大夜市 - <i>Shīdà yèshì Noční th Shida</i>	34
Mapa č. 2 - 景美夜市 - <i>Jǐngměi yèshì Noční trh Jingmei</i>	35
4. Časové údaje	36
4.1. Otevírací doba	36
4.2. Zavírací doba	37
4.3. Návštěvnost trhů	38
5. Obsahová stránka trhů	40
5.1. Názvy prodejních míst	40
5.2. Typy prodejních míst	40
5.2.1. 師大夜市	41
5.2.2. 景美夜市	42
5.2.3. Rozsah menu stánků a restaurací	43
5.2.4. Statistika menu jednotlivých prodejen	43
5.2.4.1. 師大夜市	44
5.2.4.2. 景美夜市	48
6. Nejčastější pokrmy 小吃 xiǎochī na trzích 師大 Shīdà a 景美 Jǐngměi	54
7. Techniky vaření	57
8. Výsledky zkoumání	60
8.1. Rozdíl trhů	61
Závěr	65

Resumé	66
Seznam literatury	67
Seznam příloh	69
Přílohy	70

SEZNAM TABULEK

Tabulka č. 1 - 師大夜市 - *Shīdà yèshì* Noční trh Shida

Tabulka č. 2 - 景美夜市 - *Jǐngměi yèshì* Noční trh Jingmei

Tabulka č. 3 - Otevírací doba všech objektů

Tabulka č. 4 - Otevírací doba po pauze

Tabulka č. 5 - Zavírací doba všech objektů

Tabulka č. 6 - Zavírací doba 26 objektů

Tabulka č. 7 - Typy prodejních míst - dělení

Tabulka č. 8 - Možnost konzumace

Tabulka č. 9 - Kombinace druhů masa, ryb a mořských plodů na 師大夜市 *Shīdà yèshì*

Tabulka č. 10 - Kombinace příloh na 師大夜市 *Shīdà yèshì*

Tabulka č. 11 - Kombinace masa, ryb a mořských plodů na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*

Tabulka č. 12 - Kombinace příloh na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*

Tabulka č. 13 - Maso

Tabulka č. 14 - Ryby

Tabulka č. 15 - Mořské plody

Tabulka č. 16 - Přílohy

Mapa č. 1 - 師大夜市 - *Shīdà yèshì*

Mapa č. 2 - 景美夜市 - *Jǐngměi yèshì*

Graf - Frekvence trhů

Ediční poznámka:

V práci je důsledně použit pinyin a nezjednodušené znaky. Geografické názvy jsou ponechány ve znakové transkripci pinyin. U několika přeložených slov je použit latinský název.

1. Úvod

Taiwan představuje zemi, ve které se díky historii mísily vlivy pevninské Číny a dalších sousedních zemí, odrážející se často v charakteru pokrmů, které se dnes na Taiwanu konzumují. Nejpatrnější vliv na taiwanskou kuchyni mělo jednoznačně Japonsko. Dlouholetá okupace Japonskem způsobila těsné sepětí dvou kultur jídla, které dnes existují vedle sebe a navzájem se prolínají. Postupné sblížování japonské kuchyně s taiwanskou umožnilo Taiwančům začít využívat takové suroviny a techniky přípravy pokrmů, které pro ně nebyly obvyklé. Právě díky Japoncům je dnes nezbytnou součástí taiwanské kuchyně příprava pokrmů z mořských plodů¹.

Nejen jižní čínské provincie - Fujian, Guangdong, Shanghai nebo Sichuan působí na taiwanskou kuchyni. Především geografická poloha ostrova dovoluje při přípravě pokrmů využívat široké spektrum surovin, ať jsou to mořské plody, mořské ryby, či exotické druhy ovoce a zeleniny. Taiwanskou kuchyni lze rozdělit podle vlivu pevninské Číny do několika hlavních kuchyní - Sichuanská, Guangdongská, Beijingská, Hunanská, Honkongská a Shanghaijská, které se liší hlavně v chuti pokrmů a ve využití surovin. Nelze také opomenout kuchyni místní, zahrnující pokrmy původních obyvatel a etnik Hoklo² a Hakka³. Taiwanské místní speciality nejsou připravovány ve všech částech Taiwanu ve stejné míře. Jedny převládají na severu ostrova, jiné zase na jihu. Taiwanskou kuchyni lze tedy rozlišit i regionálně. Můžeme si ale současně položit otázku, zda se rozložení pokrmů neliší i na menším území, například v různých částech jednoho města.

Konzumace a příprava pokrmů neznamena pro Číňany pouze potřebu přežít. Již od pradávna patřilo jídlo a suroviny pro přípravu pokrmů k čínskému folklóru. Číňané přistupují k samotnému jídelnímu obřadu jinak, než neasijské národy. Potrava jim slouží k udržení jejich fyzického a duševního zdraví. Při přípravě pokrmů se zároveň snaží o harmonické spojení chutí a vůní všech ingrediencí. Kromě chuti a vůně je kladen důraz i na barvu výsledného pokrmu. Důležitým znakem taiwanského životního stylu je samotný přístup místního obyvatelstva ke konzumaci pokrmů. Taiwanci jídlu věnují více času než jiné neasijské národy a zásadní charakter taiwanské kultury jídla vytváří tzv. 夜師 *yèshī noční trhy*. Návštěva nočních trhů je i zábavou nejen pro mladé, ale i pro rodiny s dětmi. Ulice nočních trhů patří k místům, kde se často setkávají. V hlavním města Taiwanu, v Taibei, existuje až 12

¹ <http://www.theepochtimes.com/news/6-9-24/46304.html> (01-08-2010)

² Etnikum žijící původně v jižní Číně v provincii Fujian. Od 17. století se začali z Fujianu stěhovat na Taiwan.

³ Etnikum žijící převážně v jižní Číně a na Taiwanu.

větších trhů⁴. Mimo klasické návštěvy restaurací lze považovat za základ kultury jídla také tzv. 小吃 *xiǎochī*, což v doslovném překladu znamená „malé jídlo“. Tento pojem je možné v současné době chápat jako „občerstvení“, vyznačující se jednoduchostí přípravy a okamžitou konzumací. Pokrmy označované jako 小吃 *xiǎochī* připravují a prodávají pouliční prodavači na nočních trzích a používají při tom nejrůznější techniky přípravy z mnoha dostupných surovin, zejména různě připravované části masa a zeleniny. Jedná se o lehká jídla, která lidé konzumují přímo na ulici ve stoje, u stolu nebo si je odnáší s sebou.

Ve své práci se pokusím na základě srovnání dvou nočních trhů prodávajících 小吃 *xiǎochī* doložit, že vedle sebe sice existují dvě na první pohled stejná místa, ale jejich podobnost se pomalu vytrácí. Rozdílnost spočívá jednak v samotném chodu trhu, jeho umístění, vlivu okolí a zaměření se na odlišné pokrmy, ale i v míře pronikání vlivu zahraničí, který je patrný právě u jednoho mnou vybraného trhu.

⁴ 蕭遙友: 台灣熱門夜市吃透透.

2. Materiály a metody

Ve své bakalářské práci jsem zvolila metodu výzkumu. Základem pro zpracování daného tématu byl půlroční studijní pobyt na Taiwanu, kterého jsem se účastnila v období od září 2007 do února 2008.

Pro svoji práci jsem si vybrala dva objekty zkoumání, noční trhy v hlavním městě Taipei - 師大夜市 *Shīdà yèshì* a 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*. Do map jsem zakreslila oba zkoumané trhy a vyznačila stánky a restaurace s nabízenými pokrmy. Pro zpracování celé práce bylo nejdůležitější sesbírání co největšího množství materiálu v podobě fotografií a jídelních lístků obou zkoumaných objektů. Na základě takto získaných materiálů jsem sestavila tabulky. Do nich jsem nejprve poznačila název stánku či restaurace spolu s přepisem do pinyinu. Objekty jsem si rozdělila do pěti základních typů a na základě tohoto rozdělení a vlastního pozorování jsem vyhodnotila, zda lidé navštěvující noční trhy pokrmy konzumují přímo na trhu nebo si pokrmy odnáší s sebou. Jídelní lístky a fotografie mi sloužily hlavně k určení hlavních pokrmů, které jsou nabízeny pouličními prodejci. Důležitou informací pro mě byla také otevírací a zavírací doba zkoumaných objektů. Ta byla uvedena buď přímo na jídelních lístcích, na vstupních dveřích prodejen nebo byla napsaná na stáncích. V případě, že nikde uvedena nebyla, zeptala jsem se přímo prodejců.

Na základě těchto poznačených údajů jsem provedla srovnání ze tří hledisek - lokace, času a obsahu obou nočních trhů. Hledisko lokace obou trhů mi umožnilo srovnat, jaký typ konzumentů trhy navštěvuje a z jakého důvodu. Pro získání těchto informací jsem provedla pozorování a hrubý součet ve dvou denních dobách, v poledne od 12:00 do 14:00 a večer od 20:00 do 22:00. Na trhu 師大 *Shīdà* jsem tento hrubý součet realizovala 11. a 12.1. 2008 a na trhu 景美 *Jǐngměi* 20. a 21.1. 2008. Pořídila jsem také několik fotografií, které vkládám do přílohy.

Podle časového hlediska jsem porovnávala, jak se trhy lišily nebo shodovaly v otevírací a zavírací době a v jakou dobu byla intenzita návštěvnosti nejvyšší. Pro lepší přehlednost jsem výsledné údaje týkající se frekvence obou trhů zaznačila do grafu.

Porovnáním rozsahu a obsahu menu jednotlivých prodejních míst jsem se zabývala v části obsahové. Srovnala jsem, jaké druhy masa, ryby, mořské plody, přílohy a nejčastější pokrmy jednotlivá prodejní místa nabízela. Dále jsem věnovala jednu část práce pouličním technikám vaření pokrmů, které používali prodejci na 師大夜市 *Shīdà yèshì* a 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*.

K překladu pokrmů a technik vaření jsem použila dva slovníky - *Wenlin* a *Čínsko-český česko-čínský*. Z důvodu nejasnosti překladu jsem u některých druhů ryb a mořských plodů použila latinský název.

Pro podrobnější charakteristiku používaných pouličních technik přípravy pokrmů a teoretických informací týkajících se taiwanské či čínské kuchyně jsem pracovala s několika knihami. Důležitým zdrojem informací mi byla kniha od profesora K.C.Changa - *Food in Chinese Culture: Antropological and Historical Perspectives*, která byla přístupná v Národní knihovně v Taipei 國家圖書館 *Guójiā túshūguǎn*. Knihu jsem si vybrala právě proto, že profesor Chang přináší analýzu zvyků týkajících se čínské kultury jídla. Další kniha, *Origins of chinese food culture*, mi umožnila porovnání s nasbíraným materiálem, zejména fotografiemi. Vzhledem k tomu, že je moje práce založena na vlastním zajištění materiálů, pracuji se sekundární literaturou minimálně.

Tabulka č. 1 - 師大夜市 - *Shīdà yèshì Nočnǐ trh Shīdà*

Název stánku, restaurace	Pinyin	Druh restaurace	Jídlo nosí/nenosí domů	Hlavní pokrmy	Otevírací doba
1. 蔥油餅	Cōngyóubǐng	SBP	nosí	麻球, 甜圈, 胞胎, 蔥油餅	8:00-21:00
2. 老伯的好吃鹹水雞	Lǎobóde hǎochī xiánsuǐjī	SSPV	nosí/nenosí	雞珍, 半雞 雞心	15:00-0:30
3. 老天天愛玉粉圓冰	Lǎotiāntiānài fěnyuánbīng	SSPV	nosí/nenosí	豆粉圓冰, 紅豆湯, 燒仙草	14:00-24:00
4. 傳統美食	Fùtǒng měishí	SSPV	nosí/nenosí	生炒花枝焗, 鴨肉羹	11:00-14:30, 16:30-22:00
5. 師大鹽酥雞	Shīdà yánsùjī	SBP	nosí	魷魚, 西季魚, 鹽酥雞, 魚板, 豆干, 甜不辣	16:30-24:00
6. 北港豆花	Běigǎng dòuhuā	SSPV	nosí/nenosí	紅豆湯, 花豆豆花, 綠豆湯, 粉圓豆花	16:00-1:00
7. 車輪餅	Chēlúnbǐng	SBP	nosí	車輪餅紅, 蘿蔔絲	16:30-24:00
8. 師大米粉湯	Shīdà mǐfēntāng	SSPV	nosí/nenosí	米粉湯, 油豆腐, 豬肺, 豬皮	11:00-14:00, 17:00-24:00
9. 關東煮	Guāndōngzhǔ	SSPV	nosí/nenosí	青菜, 高麗菜, 紅蘿蔔, 魚豆腐, 米血糕, 魚包蛋	16:00-24:00
10. 阿鑫麵線	Āxīn miànxiàn	SSPV	nosí/nenosí	麵線肉圓	15:00-23:00
11. 龍涎居	Lóngxiánjū	R	nenosí	蛤仔雞, 麻油雞, 山葡萄雞, 麻油麵線	11:00-23:00

12. 金甌滷味點心大王	Jīn'ōu lǔwèi diǎnxīn dàwáng	SSPU	nosi/nenosi	豬皮, 花椰菜, 素腰花, 饅頭包子, 香菇, 饅頭	12:00-24:00
13. 阿諾法式可麗餅	Ānuò fǎshì kělibǐng	R	nosi/nenosi	可麗餅	11:00-1:00
14. 師園蒜味鹽酥雞	Shīyuán suànwèi yánsūjī	SBP	nosi	鹽酥雞, 甜不辣, 魷魚	15:00-24:00
15. 寶島小吃部	Bǎodǎo xiǎochībù	SSPU	nosi/nenosi	紅燒牛肉麵, 豬腳麵, 炸醬麵, 麻醬麵	16:00-24:00
16. 北港肉圓	Běigǎng ròuyuán	SSPV	nosi/nenosi	清蒸肉圓, 筒仔米糕	16:00-24:00
17. 許記生煎包	Xǔjì shēngjiānbāo	SBP	nosi	生煎包	16:00-24:00
18. 三舅媽潤餅捲	Sānjiùmā rùnbǐngjuǎn	SBP	nosi	潤餅捲 - 綜合, 鯖魚, 素食	16:00-23:30
19. 王子雞碳烤雞排	Wángzǐjī tànkǎorǎipài	SSPV	nosi/nenosi	炸雞排, 碳烤雞排, 香雞排, 去骨雞腿排	14:00-1:00
20. 馬來西亞咖哩雞	Mǎláixīyà kālijī	SSPV	nosi/nenosi	咖哩雞, 花生小魚干, 炒米粉, 飯咖哩雞, 雜燴飯	16:00-24:00
21. 台灣心地瓜園 傳統碳烤	Táiwān xīn dìguāyuán. Fùtǒng tànkǎo	SBP	nosi	碳烤地瓜	9:00-22:00
22. Boreno - 加里曼丹 印尼美食	Jiālǐmàndān Yìnní měishí	R	nenosi	娘惹牛肉碎肉飯	11:15-14:45, 17:00-20:45
23. Shao rou idea - 群馬燒肉概念店	Qúnmǎ shāoròu gǎiniàndiàn	R	nenosi	牛肉, 豬肉, 雞肉, 羊肉 + 沙拉	11:00-14:00, 17:00-21:00
24. 和平工程	Héping gōngchéng	SSPV	nosi/nenosi	排骨麵, 紅燒肉, 餛飩麵, 魯肉飯, 炸豆腐	11:00-14:00, 17:00-24:00
25. Thai OK - 泰	Tài	SSPV	nosi/nenosi	泰式月亮蝦餅, 泰式黃金蝦串	17:00-23:00

26. 李阿姨水煎包	Lǐ āyí shuǐjiānbāo	SBP	nosí	鮮肉包, 高麗包	16:30-24:00
27. 阿一麵線	Āyī miànxiàn	R	nenosí	柴魚高湯, 大腸麵線	11:00 - 23:30
28. 甲上癮胡椒雞	Jiǎshàngyǐn hújiāojī	SBP	nosí	胡椒雞, 麻辣雞, 雞腿	16:30-24:00
29. 櫻木町炒麵麵包	Yīngmùtǐng chǎomiànmianbāo	SSPV	nosí/nenosí	日式炒麵麵包, 法式起司, 炒麵麵包	11:00 - 23:30
30. 廣東粥	Guǎngdōng zhōu	SBP	nosí	炒飯, 燴飯, 廣東粥	16:00-24:00
31. 永豐得記	Yǒng fēng - Dé jì	R	nenosí	極品東厘鍋, 五更腸旺, 麻辣五更鍋, 脆皮臭豆腐	11:30-23:30
32. 菇菇囍	Gūgūchán	SBP	nosí	鹽酥菇, 綜合菇	19:00-21:00
33. 大腸包水腸	Dàcháng bāo shuǐcháng	SBP	nosí	香腸	17:00-0:30
34. 小櫃子滷味	Xiǎoguǐzi lǔwèi	SBP	nosí	豆干, 豬血糕, 雞珍, 雞翅, 香菇, 大腸, 豬頭皮, 鴨珍, 四季豆, 白蘿蔔, 豬耳朵	16:00-24:00
35. 天津蔥抓餅	Tiānjīn cōngzhuānbǐng	SBP	nosí	蔥抓餅, 蔥油餅	16:30-1:00
36. 牛魔王	Niúmówáng	SSPV	nosí/nenosí	牛排, 豬排, 羊排	16:00-24:00

37. Dr Pasta- 義大利麵	Yìdàlìmiàn	R	nosí/nenosí	奶油雞肉義大利麵, 焗烤雞肉麵, 奶油雞肉焗通心麵	11:00-23:00
38. 粥東廣	Zhōudōngguāng	SSPV	nosí/nenosí	廣東粥, 瘦肉粥, 豬肝湯, 虱目魚湯, 烏龍麵	15:00-23:30
39. 阿發當歸鴨腿	Āfā dāngguī yātuǐ	SSPV	nosí/nenosí	蚵仔煎, 蝦仁煎, 花枝漿, 當歸鴨腿, 綜合煨麵, 豬肝湯	12:30-0:30
40. 牛老大刀削麵	Niú lǎodà dāoxuēmiàn	SSPU	nenosí	牛肉麵, 永康牛肉麵, 炸醬麵, 雞腿飯, 豬腿麵, 素炒麵, 牛肉炒年糕, 炸手水餃	11:00-23:00
41. 北平來來軒麵食館	Běipíng láilái xuān miànshíguǎn	SSPU	nosí/nenosí	蔬菜酢醬麵, 鍋貼, 豬肉水餃, 牛肉麵, 牛肉細粉, 炸醬乾麵	11:00-21:00
42. 珍品味泰式炭烤	Zhēnpǐn wèitai tàn kǎo	R	nosí/nenosí	特味香精雞飯, 炭烤霜降豬肉飯, 泰北打拋豬肉飯	11:00 - 23:00
43. FWN BIN STEAK - 牛排. 鐵板燒	Niupai. Tiěbǎnshāo	R	nenosí	牛排, 鐵板燒	11:00-12:30, 16:00-24:00
44. 永康街左撇子	Yǒngkāngjiē zuǒpiēzi	R	nosí/nenosí	雞肉炒飯, 豬肉炒飯, 蝦仁燴飯, 牛肉炒飯, 羊肉炒麵, 宮保雞丁, 牛肉燴飯	11:30-14:00, 17:00-22:00

45. 牛魔王牛排	Niúwáng niúpái	R	nenosí	特製豬排, 脆皮雞排, 特製牛排, 牛肉炒麵	16:00-0:30
46. 福州麵	Fúzhōumiàn	SSPU	nosí/nenosí	福州丸麵, 腸香麵, 餛飩麵 花枝丸麵, 豬肝湯	11:00-20:00
47. 烏頂關東煮	Wūdǐng Guāndōngzhǔ	SSPU	nosí/nenosí	花枝丸, 甜不辣, 月圓, 苦瓜丸, 紅蘿蔔	17:00-23:30
48. 木町 日式抹茶冰品	Mùtǐng rìshì mǎchá bīngpǐn	R	nenosí	烏龍麵, 鰻魚飯, 炸豬排飯	11:30-24:00
49. 阿英鍋貼	Āyīng guōtiē	SSPV	nosí/nenosí	鍋貼	11:00-21:00
50. Corner 角落義式餐坊	Jiǎoluò yìshì cānfāng	SSPU	nenosí	和風明太子麵, 義式墨魚麵, 田園野蔬麵	11:30-21:30
51. 天香麻辣燙	Tiānxiāng málitàng	SSPU	nenosí	招牌套餐, 牛肉套餐	11:30-14:00, 16:00-23:00
52. Amo Aroma Cafe 阿洛瑪洋食館	Āluòmǎyàng shíguǎn	R	nenosí	蕃茄肉醬義大利麵, 辣味鮮菇雞肉義大利麵, 鯷魚蘑菇義大利麵	11:00-23:00
53. 桃花源	Tiāohuāyuán	SSPU	nenosí	蝦仁炒年糕, 牛肉麵, 牛肉炒餅, 牛肉湯餃, 木須炒飯,	11:00-14:00, 17:00-21:30
54. 仁德素食	Réndé sùshí	R	nenosí	蕃茄湯, 花椰菜, 紅蘿蔔, 白菜, 齋雞	11:00-21:30
55. Tokyo 豬排轉賣店	Zhūpái zhuǎnmài diàn	R	nenosí	日式雞排, 咖哩炸里肌排, 煙燻鮭魚, 鹽帶豬排	11:30 - 22:30
56. 泰平洋 泰式料理	Tàipíng yáng Tàishì liàolǐ	R	nenosí	白酒蛤蚧麵, 起司肉醬麵, 好吃的千層麵	11:30-14:00, 17:00-21:30

57. Pasta Paradis - 新天堂義大利廚房	Xīntiāntáng yìdàlì chúfáng	R	nenosí	蕃茄肉醬義大利麵, 辣味鮮菇雞肉義大利麵, 鯷魚蘑菇義大利麵, 奶油蔬菜素食義大利麵, 蕃茄鮮蝦蝴蝶麵, 清蒸檸檬魚	11:30-14:30, 17:30-22:30
58. 酷酷雞焗雞排	Kūkūjū kǎojīpái	SBP	nosí	焗烤雞排 - 夏威夷口味, 香蕉口味, 墨西哥口味	16:00-23:00
59. 台灣甘蔗頭健康鍋	Táiwān gānzhetóu jiànkāngguō	R	nenosí	特選羊肉鍋, 鮮嫩雞肉鍋, 霜降牛肉火鍋, 白甘蔗湯頭	11:00-23:00
60. 新永泉豆漿	Xīnyǒngquán dòujiāng	R	nosí/nenosí	錦繡魚翅, 蒸餃, 燒餅豬排蛋	7:30-12:30, 17:00-22:30
61. 來來自助餐	Láilái zìzhùcān	R	nenosí	烤雞腿飯, 滷雞腿, 滷豆腐, 紅燒吳燒魚飯	10:30-14:00, 17:00-20:00
62. 烤老大	Kǎolǎodà	SBP	nosí	雞心, 甜不辣, 米血, 雞翅, 百里香羊肉	16:00-0:30
63. Gourmet Barbecu 碳烤	Tànkǎo	SBP	nosí	雞肉, 花枝, 特級牛肉, 小肥羊孜然香味, 豬肉	17:00-0:30

64. 希臘左巴	Xīlà zuǒbā	R	nenosí	羊肉派套餐, 榛果香草盤烤嫩鴨佐無花果, 烤甜椒鑲香料拌飯	11:00-22:30
65. 洋芋屋 Potato House	Yángyù wū	SSPU	nosí/nenosí	煙燻雞肉現烤起司馬鈴, 青花椰現烤起司馬, 玉米現烤起司馬鈴	12:00-23:00
66. 健康滷味	Jiànkāng lǔwèi	SBP	nosí	豆干, 烏龍麵, 豬血糕, 青菜, 香菇	16:30-23:30
67. 伊洛瓦底	Yīluò wǎdǐ	R	nenosí	椰香雞肉, 椒麻雞, 蔥花蛋	11:30-14:00, 17:00-21:00
68. Grandma Nitti's kitchen - 中西美食	Zhōng-Xī měishí	R	nenosí	凱撒沙拉, 手工洋蔥圈, 希臘式生菜沙拉, 墨西哥烤捲餅	9:00-23:00
69. 甘泉魚麵	Gāngquán yúmian	R	nenosí	藥燉豬骨鮑麵, 泰式燻雞拌麵, 招牌甘泉魚麵, 辣味大千雞麵, 獅城肉骨茶豬肉片麵	11:00-22:00
70. 燈籠滷味	Dēnglóng lǔwèi	SBP	nosí	豬腿腱子肉, 豆包, 香菇, 王子麵, 雞腿豆皮, 金針菇, 素雞, 雞翅, 鴨翅	16:00-2:00
71. 黃記雲南美食	Huángjì Yúnnán měishí	SSPU	nosí/nenosí	破酥包, 豌豆粉, 燜雞米干, 大薄片	17:00-24:00
72. 大台北平價滷味	Dàtáiběi píngjià lǔwèi	SBP	nosí	蔬菜, 菇類, 魯大腸, 鴨血, 香菇, 高麗菜, 豆皮	16:30-2:30

73. 爾雅書馨一庭	Ēryǎ shūxīn yītíng	R	nenosí	紅燒栗子雞, 砂鍋獅子頭, 牛肉雙拼	11:30-23:00
74. 牙買加倉庫	Yámǎijiā cāngkù	R	nenosí	現炸雞排飯, 牛肉漢堡餐, 原味熱狗堡	10:00-1:00
75. 日式料理丸大食堂美食創	Rìshì liàolǐ wán dàshítáng měishíchuàng	R	nenosí	勝井, 鰻魚丼, 親子丼, 生魚片定食, 炸蝦天,	11:00-14:30, 16:30-22:00
76. P&L 韓式烤肉鐵板快餐	P&L Hánshì kǎoròu tiěbǎn kuàicān	R	nosí/nenosí	韓式石鍋拌飯, 辣炒年糕, 牛肉泡菜拌飯, 鐵板羊肉定食, 鐵板豬肉定食, 鐵板雞肉定食	11:30-14:30, 16:00-22:00
77. 飯館兒韓式快餐	Fànguǎnr Hánshì kuàicān	SSPU	nosí/nenosí	鐵板小牛排定食, 三鮮炒碼湯麵, 麻辣雞湯飯	11:00-14:00, 16:30-21:30
78. 老孫牛肉麵	Lǎo Sūn Niúròumiàn	SSPU	nosí/nenosí	牛肉炒飯, 火腿炒飯, 羊肉炒飯, 雞排炒麵, 牛肉炒麵	11:00-23:00
79. 日耳曼小鎮	Rìěrmàn xiǎozhèn	R	nenosí	德國豬腳分亨加點, 酥烤脆皮豬腳, 奶油海鮮濃湯, 蔬菜水果沙拉	11:30-15:00, 17:00-21:30
80. 鼎豐盛饅頭包子店	Dǐngfēngshèng mántou bāozǐ diàn	SBP	nosí	蔥花捲, 手工豆沙包, 手工韭菜蒸餃	14:00-23:00
81. 鴻記壽司·涼麵	Hóngjì shòusī · liángmiàn	SSPV	nosí/nenosí	麻醬涼麵, 豬腸湯, 綜合壽司	7:00-12:30

82. 生炒花枝	Shēngchǎo huāzhī	SSPU	nosi/nenosi	臭豆腐, 生炒花枝, 花枝炒麵, 什錦炒米粉, 生炒豬肝	11:00-14:00, 16:30-23:30
83. 台南鱔魚意麵	Táinán shànyú yìmiàn	SSPU	nosi/nenosi	生炒鱔魚, 花枝煎, 蝦仁煎, 當歸枸杞土虱, 生炒牛肉, 花支炒麵, 羊肉燴飯, 蝦仁 蛋炒飯, 魯肉飯, 花支意麵	11:30-2:30
84. 大碗公牛肉麵	Dàwǎngōng niúròumiàn	SBP	nosi	半筋牛肉麵, 牛肉乾麵, 牛肉麵	8:00-23:00

Tabulka č. 2 - 景美夜市 - *Jǐngměi yèshì* Noční trh *Jingmei*

Název stánku, restaurace	Pinyin	Druh restaurace	Jídlo nosí/nenosí domů	Hlavní pokrmy	Otevírací doba
1. 景美活土虱	Jǐngměishé tūshī	SSPV	nosí/nenosí	當歸土虱, 藥膳排骨	11:00-14:00, 17:00-23:30
2. 桂圓粥	Guìyuánzhōu	SSPV	nosí/nenosí	桂圓粥, 銀耳蓮子百合紅棗	11:00-13:30, 17:30-24:00
3. 景美刨冰屋	Jǐngměi bàobīngwū	SSPV	nosí/nenosí	豆花湯, 燒仙草, 桂圓粥	10:30-13:30, 16:30-23:00
4. 曾家燒酒麻油雞	Céngjiā shāojiǔ máoyóujī	SSPV	nosí/nenosí	麻油雞, 油飯, 炒粉米, 麻油雞麵線, 香菇竹筍雞湯	17:30-23:30
5. 鹽酥雞	Yánsūjī	SBP	nosí	鹽酥雞, 板條, 烏蛋, 甜不辣, 花枝丸, 菜頭	16:00-24:00
6. 同一家牛排	Tóngyíjiā niúpái	SSPV	nosí/nenosí	香煎雞排, 鐵板麵, 菲力牛排	17:00-0:30
7. 景美手工紅麵線	Jǐngměi shǒugōng hóng miànxiàn	SSPU	nosí/nenosí	臭豆腐, 蚵子煎, 甜不辣 大腸麵線	16:30-23:30
8. 陳年傳統小吃	Chénnián chuántǒng xiǎochī	SSPU	nosí/nenosí	魯肉飯, 草菇排骨湯, 丸仔湯, 蚵仔湯, 豬心湯, 米粉, 鵝腸湯, 意麵, 甜不辣	17:00-24:00
9. 動物鵝蛋糕	Dòngwù dùn dàngāo	SBP	nosí	動物鵝蛋糕	9:00-23:00
10. 德利香雞排	Délì xiāng jīpài	SBP	nosí	香雞排, 豆乳雞	16:00-24:00

11. Bez názvu			SSPU	nosí/nenosí	排骨飯, 雞腿飯, 咖哩飯, 雞排飯, 豬腳飯, 魚排飯	10:30-14:00, 17:00-24:00
12. 各種小菜	Gèzhǒng xiǎoróng		SSPU	nosí/nenosí	腸香麵, 麻醬麵, 餛飩麵, 炒米粉, 蔥麵, 油麵, 乾麵, 豬血湯,	11:00-14:00, 17:00-23:30
13. 屏東赤肉圓	Píngdōng chì ròuyuán		SSPU	nosí/nenosí	肉圓, 米粉湯, 魯肉飯, 豬肝麵, 肉義米粉, 魷魚義飯	17:00-24:00
14. 三色豆花冰	Sānsè dòuhuābīng		SSPU	nosí/nenosí	花生豆花, 布丁豆花, 牛奶豆花	15:30-24:00
15. 阿郎鹽酥雞	Āláng yánsūjī		SBP	nosí	雞皮, 豬血糕, 豆子, 香菇, 魷魚, 玉米, 雞心, 甜不辣, 雞屁股	15:30-24:00
16. 景美上海生煎包	Jǐngměi shànghǎi shēngjiānbāo		SSPU	nosí/nenosí	生煎包, 菜包, 肉包	7:00-12:00, 15:30-23:30
17. Wow Frog eggs 哇青蛙下蛋	Wa qīngwā xiàdàn		SSPV	nosí/nenosí	粉圓加綠豆, 愛玉加鮮奶	16:00-23:00
18. 滷味雞腳	Lǔwèi jījǎo		SBP	nosí	雞腳, 雞翅, 滷脆腸, 香菇, 脆皮雞皮, 雞腿, 甜不辣, 鴨翅, 鴨舌, 豆干, 米血糕,	17:00-1:00
19. 品軒	Pǐnxuān		SSPU	nosí/nenosí	滷蛋, 雞捲, 筍絲, 白菜滷, 炒豆干, 三角豆腐, 肉丁狀的滷肉	17:00-24:00
20. 尚品屋- 章魚小丸子	Shàngpǐnwū - zhāngyú xiǎo wánzi		SBP	nosí	素章魚燒 - 獨照, 辣椒醬 海苔粉, 起司粉	16:30-23:30

21. 培根炒飯	Péigēn chǎofàn	SSPV	nosí/nenosí	燒肉飯, 蚵仔炒飯, 咖哩飯, 五香雞卷, 魯肉飯	17:00-0:30
22. 阿弘潤餅捲	Āhóng rùnbǐngjuǎn	SBP	nosí	原味潤餅, 綜合潤餅, 鮪魚潤餅, 肉鬆潤餅	14:00-1:00
23. 鵝媽媽鵝. 切仔麵	Ē māma mātòu. qiēzǐmiàn	SSPU	nenosí	鵝珍, 鵝肝, 鴨肉米粉, 鴨肉麵	14:00-22:30
24. 帥爆加熟滷味	Shuài bào jiārè lǔwèi	SBP	nosí	滷蛋, 米血, 雞翅, 雞皮, 豬血糕	16:00-24:00
25. 日船草魚小丸子	Rìchuán zhāngyú xiǎowánzi	SBP	nosí	草魚小丸子	14:00-1:00
26. 吳記排骨酥	Wújì páigǔsū	SBP	nosí	排骨酥	17:00-0:30
27. 張阿姨豬血糕	Zhāng āyí zhūxuègāo	SBP	nosí	豬血糕, 麻醬涼麵	16:00-23:30
28. 熊熊可麗餅	Xióngxióng kě lìbǐng	SSPV	nosí/nenosí	巧克力可麗餅, 士林香腸可麗餅,	17:00-24:00
29. 景美鄭家碳烤	Jǐngměi zhèngjiā tànkǎo	SBP	nosí	豬血糕, 甜不辣, 雞腿, 雞腳, 鴨翅, 雞屁股	17:00-23:30
30. 熱炒 100	Rèchǎo 100	SSPU	nosí/nenosí	虱目魚湯, 蚵仔湯, 牛肉, 炒麵, 火腿炒飯, 羊肉, 炒飯, 燴飯	17:00-23:00
31. 生魚鱈魚麵	Shēngyú shányù miàn	SSPU	nosí/nenosí	炒田雞, 炒鱈魚, 炒羊肉, 炒牛肉, 炒三鮮, 炒蝦仁, 花枝燴飯, 炒牛肉麵,	17:00-23:30

32. 北港好好吃 生魚片	Běigǎng hǎohǎochī shēngyúpiàn	SSPU	nosí/nenosí	花枝麵, 什錦麵, 炒羊肉, 鱈魚麵	17:00-23:00
33. 產海撈現賣專 金福天	Chǎnhǎi lāo xiànmài zhuān jīnfútiān	SSPV	nosí/nenosí	鮮心生魚片, 各種火鍋 刺無虱目魚肝, 羊肉, 豬肉, 牛肉, 炒飯, 炒麵, 蝦仁	16:00-23:30
34. 728		SSPV	nosí/nenosí	蚵仔煎, 虱目魚肚湯, 烏龍麵, 蛋炒飯, 蚵仔粥	16:30-24:00
35. 炒羊肉 牛肉	Chǎo yáng ròu niúròu	SSPV	nosí/nenosí	蝦仁煎蛋, 豬肚湯, 蚵仔湯, 炒羊肉, 炒牛肉, 麻油豬肝麵線	16:00-24:00
36. 阿昌麵線	Āchāng miànxiàn	SSPV	nosí/nenosí	臭豆腐, 大腸麵線	19:00-24:00
37. 巧味屋	Qiǎo wèiwū	SSPVU	nosí/nenosí	花壽司, 綜壽司, 烏龍麵, 味噌蛋花湯, 涼麵	11:00-22:00
38. 粥粥頌廣東粥	Zhōuzhōusòng guǎndōngzhōu	SSPVU	nosí/nenosí	銀叻粥, 巧廣粥, 鮮魚粥, 娃娃粥	10:00-20:30
39. 歡喜素食	Huānxǐ sùshí	SSPV	nosí/nenosí	炒米粉, 湯餃, 餛飩湯, 湯餃, 豆干	10:50-22:50
40. 119 米粉湯	119 mǐfēntāng	SSPV	nosí/nenosí	米粉湯, 炸豆腐, 大腸, 豬皮, 紅燒肉, 肉圓, 頭骨肉	16:30-1:00
41. 景美雙管四神湯	Jǐngměi shuāngguǎn sìshéntāng	SSPV	nosí/nenosí	油飯, 蚵仔麵線, 雙管四神湯	17:00-24:00
42. 阿誠麵店	Āchéng miàndiàn	SSPV	nosí/nenosí	大魯肉飯, 陽春麵, 切仔麵, 米粉湯, 地瓜粥	16:00-23:30

43. 祖傳牛肉麵	Zǔchuán niúròumiàn	SSPV	nosí/nenosí	牛肉麵, 牛肉湯, 麻醬麵	10:00-1:00
44. 饒河夜市福德魯	Ráohéyèshì fúdelǔ	SBP	nosí	炒豆干, 滷蛋, 米血, 鴨血, 雞腳, 香菇, 雞皮	17:00-1:00
45. 超口味	Chāokǒuwèi	SSPV	nosí/nenosí	鴨血臭豆腐, 麻辣臭豆腐	17:00-24:00
46. 阿文甜不辣	Āwén tiánbùlà	SSPV	nosí/nenosí	阿給, 肉圓, 肉粽, 阿給, 燒賣, 甜不辣	17:00-0:30
47. 一級棒碳烤	Yījí bàng tànkǎo	SBP	nosí	蜜酥雞排, 蜜酥雞翅, 黑胡椒豬肉	19:00-24:00
48. 老家餡餅	Lǎojiā xiànbǐng	SBP	nosí	香菇雞肉餡餅, 豬肉餡餅, 牛肉餡餅	16:00-23:00
49. 料理人	Liàolǐ rén	SBP	nosí	炒麵麵包, 日式海鮮燒, 義大利肉醬, 泰式辣炒雞	17:00-24:00
50. 湯圓大王	Tāngyuán dàwáng	SBP	nosí	自助冰, 芝麻湯圓, 鮮肉湯圓	14:00-0:30
51. 好吃鹽水雞	Hǎochī yánsuǐjī	SSPV	nosí/nenosí	雞翅膀, 雞腿, 鹹水雞, 雞冠	18:00-1:00
52. 好吃豆花	Hǎochī dòuhuā	SSPV	nosí/nenosí	豆花攤, 粉圓豆, 花生豆花, 薏仁豆花	17:30-1:00
53. 韓國煎餅	Hánguó jiānbǐng	SBP	nosí	泡菜煎餅, 辣年糕, 海鮮煎餅	15:00-23:00
54. 微笑碳烤	Wēixiào tànkǎo	SBP	nosí	玉米, 烤香菇, 烤雞肉串	16:00-2:00
55. 天津蔥抓餅	Tiānjīn cōngzhuābǐng	SBP	nosí	蔥抓餅	16:00-0:30

56. 景美自助冰 豆花	Jǐngměi zìzhùbīng dòuhuā	SSPV	nosí/nenosí	紅豆小湯圓, 花生小湯圓, 花生熱豆花, 鮮肉湯圓	17:00-24:00
57. 壽司	Shòusī	SSPU	nosí/nenosí	綜合壽司, 海苔壽司, 豆皮壽司, 魚子手卷, 蝦手卷	17:00-0:30
58. 景美許家土虱	Jǐngměi xǔjiā tǔshī	SSPV	nosí/nenosí	土虱頭, 當歸土虱, 枸杞酒	16:00-1:00
59. 波特曼香雞排	Bōtè màn xiāngjīpái	SBP	nosí	香雞排, 炸雞多汁	17:00-24:00
60. 好吃豆花	Hǎochī dòuhuā	SSPV	nosí/nenosí	粉圓豆花, 冰豆花, 紅豆湯, 熱豆花	15:00-24:00
61. 巷口炒飯	Xiàngkǒu chǎofàn	SSPV	nosí/nenosí	牛肉燴飯, 花枝炒麵飯, 羊肉麵線, 香腸炒飯, 藥燉排骨	17:00-1:30
62. 手工水餃	Shǒugōng shuǐjiǎo	SSPV	nosí/nenosí	魚丸湯, 酸辣湯, 韭菜豬肉水餃	17:00-24:00
63. 景美豆花	Jǐngměi dòuhuā	SSPV	nosí/nenosí	四種冰, 紅豆湯, 花生豆花	16:00-0:30
64. 韓味屋	Hánwèi wū	SBP	nosí	韓國泡菜	16:30-21:00
65. 大腸麵線	Dàcháng miànxiàn	SSPV	nosí/nenosí	大腸麵線, 麻辣臭豆腐, 麻辣鴨血	18:00-24:00
66. 吳家魯肉飯	Wújiā lǔròufàn	SsPV	nosí/nenosí	魯肉飯, 炒豬肝, 炒脆羊腸	17:30-1:30
67. 水煎包	Shuǐjiānbāo	SBP	nosí	水煎包	16:00-23:00
68. 兩兄弟	Liǎng xiōngdì	SSPV	nosí/nenosí	炸臭豆腐, 麻辣豆腐, 麻辣鴨血, 麻辣豆腐大腸	16:30-23:30

69. 巷仔內米粉湯	Xiangzǐnèi mǐfēntāng	SSPV	nosí/nenosí	五香雞捲, 糯米腸, 紅燒肉, 米粉湯, 天婦羅	18:00-24:00
70. 台灣第一家	Táiwān dìyījiā	SSPV	nosí/nenosí	鹹酥蝦, 香雞排, 鱈香魚, 鹹酥雞	17:30-0:30
71. 泰廚坊	Taichúfāng	SBP	nosí	牛肉丸湯, 牛肉涼拌, 海鮮涼拌, 酸辣海鮮湯	17:00-24:00
72. 臭豆腐聯合國	Chòudòufu Liánhéguó	SSPV	nosí/nenosí	炸臭豆腐, 紅燒臭豆腐, 牛肉辣麵, 魚翅辣麵, 美式牛奶鍋	16:00-24:00
73. 景美鄭家	Jǐngměi zhèngjiā Chāodà jǐpái	SSPV	nosí/nenosí	超大雞排, 起士雞排, 醬燒雞排, 甜不辣, 鹹酥雞, 魷魚	16:30-24:00
74. 東山鴨頭	Dōngshān yātóu	SBP	nosí	鴨脖子, 甜不辣, 豬血糕	17:30-23:30
75.. 雞寶寶雞排	Jībǎobao jǐpái	SBP	nosí	雞寶寶湯, 湯爆雞排, 日式雞排	14:00-1:00
76. 正宗基隆廟口	Zhèngzōng jīlóng miàokǒu	SSPV	nosí/nenosí	營養三明治	17:00-23:30
77. 炫烤工坊	Xuànkǎo gōngfāng	SBP	nosí	麵包, 蛋糕, 涼品, 餅乾	16:00-23:00
78. 景美鄭鐵板沙威瑪	Jǐngměizhèng tiěbǎn shāwēimǎ	SSPV	nosí/nenosí	牛肉沙威瑪, 蚵仔煎, 羊肉, 雞肉, 豬肉	17:00-22:00
79. 168 鐵板燒	Tiěbǎnshāo	SSPU	nosí/nenosí	魚鮮全餐, 海陸沙朗全餐, 海陸牛肉全餐, 海陸豬肉全餐, 海陸雞排全餐, 海陸羊小排全餐	15:00-1:00

80. 蔡家炒羊肉	Càijiā chǎoyáng ròu	SSPV	nosí/nenosí	炒羊肉, 羊肉炒麵, 炒牛肉, 炒豬肉, 蚵仔煎, 蝦仁飯,	16:00-1:00
81. 博士粥廣東粥	Bóshìzhōu Guǎndōng zhōu	SSPV	nosí/nenosí	干貝蟹肉粥, 皇帝粥, 玉米瘦肉粥, 鮑仔魚蔬菜	11:00-23:30
82. 口口品大腸麻辣臭豆腐	Kǒuxuánpǐn dàcháng málà chòudòufu	SSPU	nosí/nenosí	招牌腸旺臭豆腐, 臭豆腐, 麻辣鴨血, 滷大腸, 鴨血臭豆腐, 麻辣臭豆腐	16:30-1:30
83. 蛋包飯	Dànbāofàn	SSPV	nosí/nenosí	炸豬排蛋包飯, 牛肉蛋包飯, 咖哩牛肉炒麵, 牛油鍋燒麵	10:00-23:30
84. 上園	Shàngyuán	SSPV	nosí/nenosí	花枝燒, 蝦仁燒, 臭豆腐	11:00-22:00
85. 景美鐵板燒	Jǐngměi tiěbǎnshāo	R	nosí/nenosí	鐵板羊肉, 奶油香菇, 豆芽菜, 香蒜雞腿排, 花枝炒蝦仁, 沙朗牛排	11:00-22:00
86. 宏冠土魷魚燒	Hóngguān tǔtuōyú gēng	SSPU	nosí/nenosí	魚土魷魚羹, 炒米粉, 魷魚燒, 肉燥, 鹹酥土魷	16:30-2:00
87. 吃得飽	Chīdebǎo	SSPU	nosí/nenosí	牛肉麵, 餛飩麵, 酸辣麵, 牛肉湯餃	16:00-24:00
88. 阿泔麵店	Āgān miàndiàn	SSPU	nosí/nenosí	福州魚丸, 三包湯	16:00-24:00
89. 韓味屋	Hánwèi wū	R	nenosí	韓式拌飯, 銅盤烤肉, 泡菜海鮮鍋	11:30-22:00

90. Hello 哈囉焗飯	Hāluō jǔfàn	SSPU	nosí/nenosí	奶油海鮮焗飯, 哈囉招牌, 蘑菇豬排麵, 咖哩牛肉焗飯	15:00-24:00
91. 肉燥意麵	Ròuzào yìmiàn	SSPV	nosí/nenosí	酸菜粉腸湯, 冬菜貢丸湯, 魯肉飯, 沙茶豬血湯, 肉燥麵	11:00-22:30
92. 快炒 80	Kuàichǎo 80	SSPU	nosí/nenosí	雞肉煎, 羊肉煎, 牛肉煎, 蚵仔煎, 牛肉炒飯, 豬肉炒麵	16:00-23:00
93. Little cute 小頑皮牛排館	Xiǎo wánpí niúpáiguǎn	SSPU	nosí/nenosí	洋蔥牛排, 冰島鱈魚, 黑胡椒牛排, 雞腿排	17:00-24:00
94. 四季小吃店	Sìjì xiǎochīdiàn	SSPV	nosí/nenosí	魯肉飯, 焗肉飯, 紅燒肉飯	16:30-1:00
95. 大象牛排館	Dàxiàng niúpáiguān	R	nenosí	特品雞排, 黑胡椒豬排, 蘑菇牛排, 蘑菇豬排	11:00-15:00, 17:00-22:00
96. 榮記點心	Róngjì diǎnxīn	R	nosí/nenosí	韭菜蒸餃, 鮮肉雲吞湯, 叉燒包	7:30-19:30

3. Lokace

Jak jsem již uvedla v části *Metody a postupy*, pro mou práci byl stěžejní výběr dvou nočních trhů ve městě Taipei. Záměrně jsem zvolila noční trhy 師大夜市 *Shīdà yèshì* a 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*, ležící v městských částech, které na sebe navazují a oddělují je pouze dvě stanice metra. Rozloha obou trhů se téměř shodovala.

3.1. 師大夜市 *Shīdà yèshì*

師大夜市 *Shīdà yèshì* se nachází v hlavním městě Taipei, v městské čtvrti 大安區 - *Dà'ānqū*, mezi ulicemi 羅斯福路 *Luósīfú lù* Roosveltova ulice a 和平東路 *Hépingdōng lù* východní ulice *Heping*. Trh ohraničují dvě ulice - 師大路 *Shīdà lù* a 泰順街 *Tàishùn jiē*. Mezi těmito ulicemi je součástí trhu pěší ulice 龍泉街 *Lóngquán jiē*, centrum samotného trhu. Důležitým bodem na ulici 和平東路 *Hépingdōng lù* je 國立臺灣師範大學 *Guólì Táiwān shīfàn dàxué* *National Taiwan Normal University*, jejíž součástí je centrum výuky čínštiny pro zahraniční studenty. Trh z převážné většiny navštěvují lidé z blízkého okolí. 師大夜市 *Shīdà yèshì* bývá zároveň řazen mezi vyhledávané noční trhy. Proto si trh vybírají i lidé ze vzdálenějších lokalit. Dostupnost trhu zajišťuje blízkost stanice metra 台電大樓 *Táidiàn dàlòu* *Taipower building* - na 羅斯福路 *Luósīfú lù* a autobusové zastávky s dvanácti linkami.

Pro svůj výzkum jsem si vybrala pouliční stánky a restaurace umístěné na ulicích 師大 *Shīdà*, 泰順 *Tàishùn* a 龍泉 *Lóngquán*⁵. V centru mého zájmu bylo sledování stánků nabízejících jídlo, nikoliv stánky s nápoji. I když se na trhu těchto stánků nacházelo mnoho, do svého zkoumání jsem je nezahrnula.

3.2. 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*

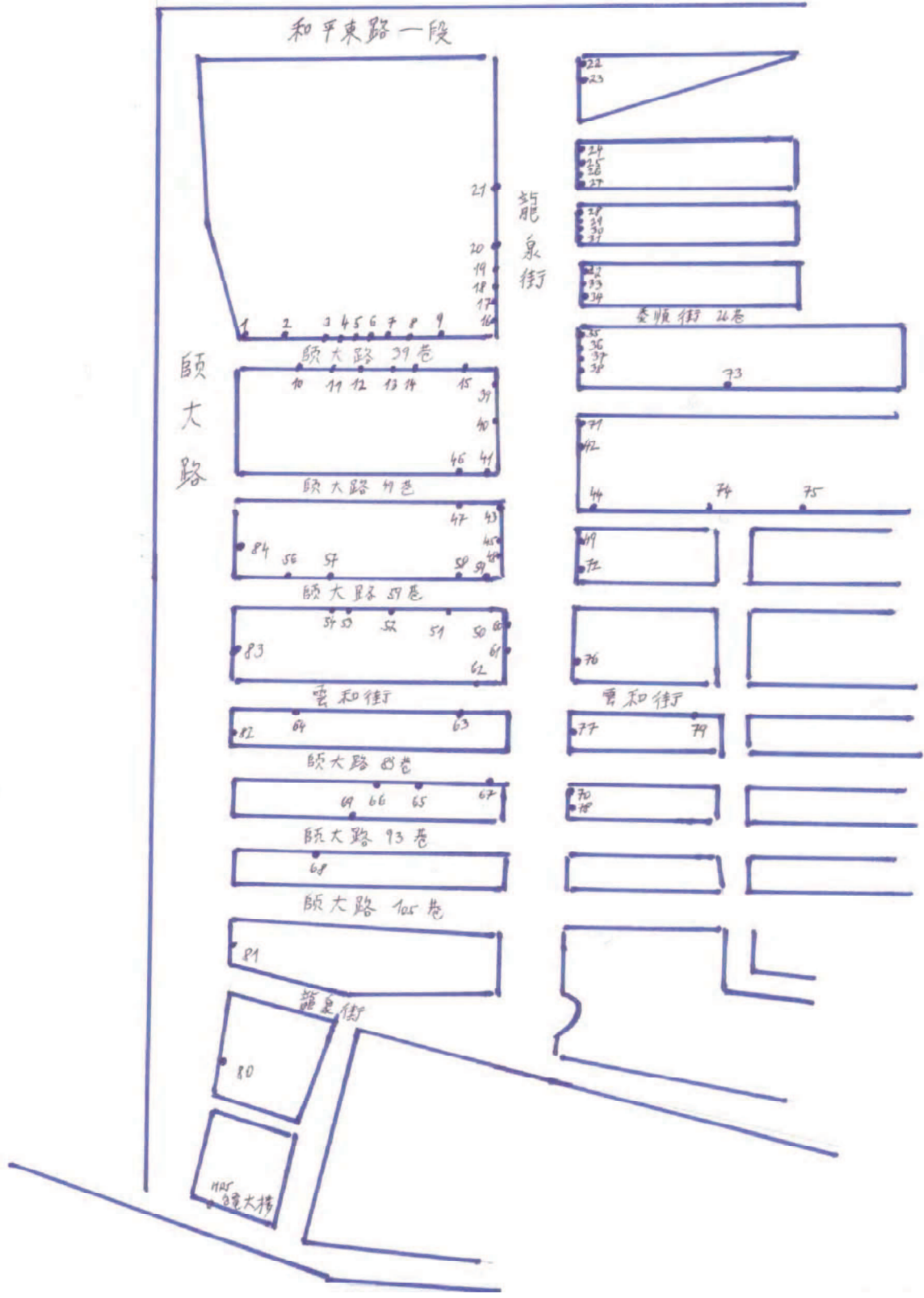
Oproti 師大夜市 *Shīdà yèshì* je 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* situován v jižní části Taipei u stanice metra 景美 *Jǐngměi* v městské části 文山區 *Wénshānqū*. K výzkumu mi sloužily ulice 景美街 *Jǐngměi jiē* a 景文街 *Jǐngwén jiē*, ve kterých jsou rozmístěny téměř všechny stánky s pokrmy⁶. Důležitou součástí trhu je 景美公有市場 *Jǐngměi gōngyǒu shìchǎng* - *Veřejná tržnice Jingmei*. Tato krytá tržnice v jižní části nočního trhu zajišťuje prodejcům příznivější podmínky pro prodej. Kromě toho je zastřešena větší část celého trhu mimo boční

⁵ viz. mapa č.1

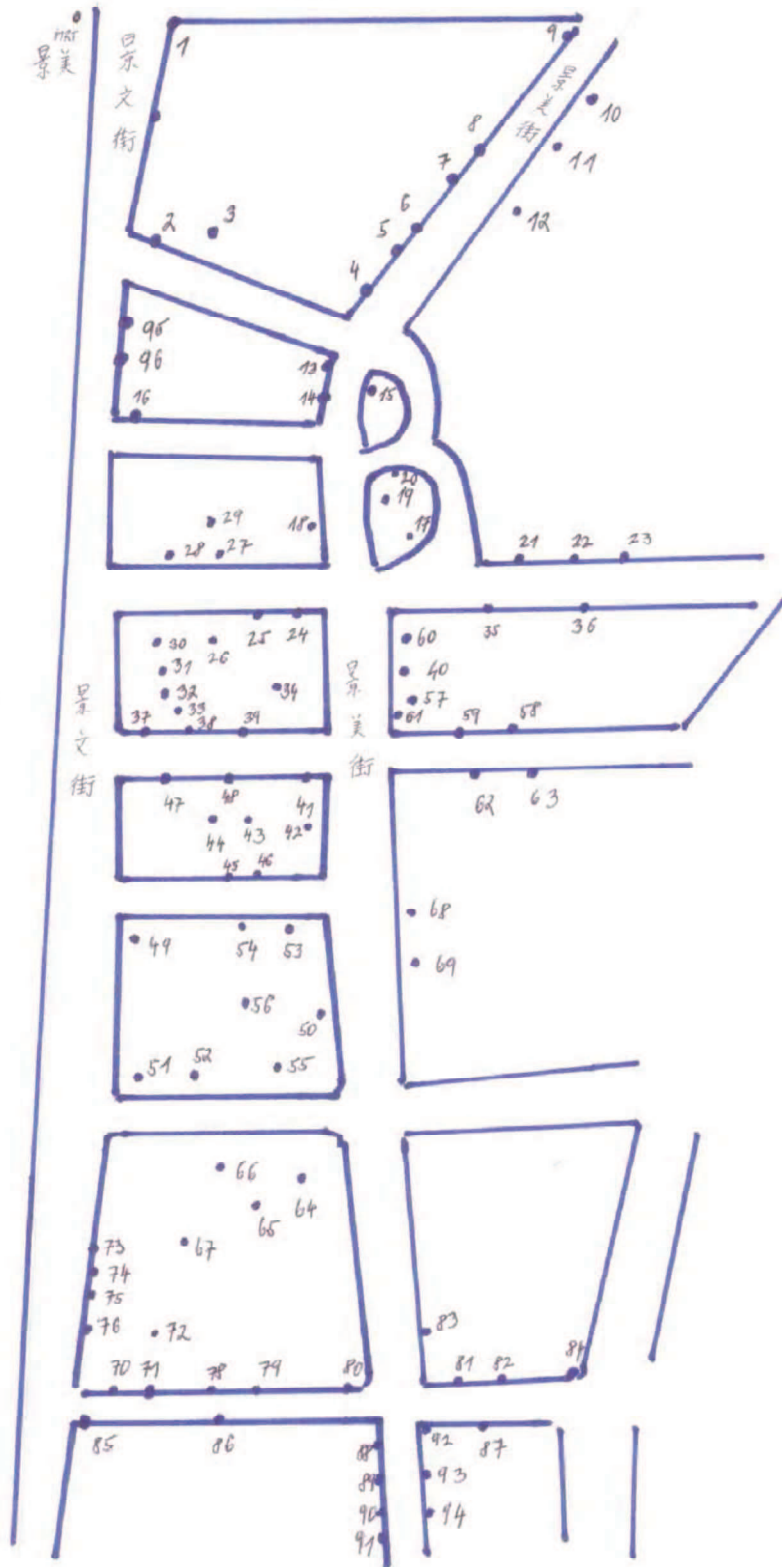
⁶ viz. mapa č.2

ulice. V okolí trhu se nachází tři školy : 景美國中 *Jǐngměi guózhōng* Střední škola *Jingmei*, 景美國小 *Jǐngměi guóxiǎo* Základní škola *Jingmei*, 溪口國小 *Xīkǒu guóxiǎo* Základní škola *Xikou*. Dostupnost trhu kromě metra zajišťuje také autobusová doprava s osmi linkami.

MAPA e. 1 颐大夜市 - Jinda yishi



MAPA 日文 景美 · Jing mei 'ye' shi
夜市



4. Časové údaje

Pro taiwanské restaurace a stánky na nočních trzích je charakteristická otevírací a zavírací doba přizpůsobená životnímu stylu taiwanské populace. Snídani, oběd i večeři absolvují Taiwanci na ulici. Ráno se scházejí ke snídani u pouličních stánků mnohdy již v 6:00. Velké množství prodejen však otvírá později, nejběžněji okolo 11. hodiny. Některé restaurace mívají současně otevírací dobu dopoledne i odpoledne. Noční trhy vyhledávají lidé převážně večer. S tím souvisí zavírací doba prodejen. Ty, které otvírají již od rána, zavírají před půlnocí, některé až po 1. hodině ranní.

4.1. Otevírací doba

Po dobu mého výzkumu se na 師大夜市 *Shīdà yèshì* a 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* nacházelo celkem 180 prodejních míst, 84 na trhu 師大 *Shīdà* a 96 na trhu 景美 *Jǐngměi*. Stánky a restaurace měly různou otevírací a zavírací dobu a vzhledem k charakteru každého trhu se časy na obou trzích lišily. Zároveň 26 objektů mělo dvojí otevírací dobu, dopoledne i odpoledne⁷.

tabulka č.3 - Otevírací doba všech objektů

Čas	Otevírací doba 師大 / 景美
7:00	1/1
7:30	1/1
8:00	2/0
9:00	2/1
10:00	1/3
10:30	1/2
10:50	0/1
11:00	25/9
11:15	1/0
11:30	13/1
12:00	1/0
12:30	1/0
14:00	4/5
15:00	4/4
15:30	0/2
16:00	14/20
16:30	7/10
17:00	5/26
17:30	0/5
18:00	0/3
19:00	1/2

tabulka č.4 - Otevírací doba po pauze

Čas	Otevírací doba 26 objektů po pauze 師大/景美
15:30	0/1
16:00	3/0
16:30	4/1
17:00	11/4
17:30	1/1

⁷ viz. tabulka č.3 a 4

Podle informací v tabulce č. 3, kde uvádím časové údaje zahrnující otevírací dobu všech objektů obou trhů, kromě otevírací doby po pauze, otevíralo 34 prodejen nejčastěji v 16:00, 14 prodejen na 師大夜師 *Shīdà yèshī* a 20 prodejen na 景美夜師 *Jǐngměi yèshī*. Spolu s údaji zahrnujícími i otevírací dobu po pauze otevíralo 46 prodejen v 17:00, 16 z nich na trhu 師大 *Shīdà* a 30 na trhu 景美 *Jǐngměi*. V 10:50, 11:15, 12:00 a 12:30 otevíraly prodejny nejméně.

4.2. Zavírací doba

Co se týká zavírací doby, nejčastěji končily zkoumané objekty pracovní dobu ve 24:00, a to celkem ve 51 případech, z toho 20 objektů na 師大夜師 *Shīdà yèshī* a 31 objektů na 景美夜師 *Jǐngměi yèshī*⁸. Naopak nejméně v 12:30, 19:30, 20:30, 20:45, 22:50 a 2:30.

tabulka č.5 - Zavírací doba všech objektů

Čas	Zavírací doba 師大 / 景美
12:30	1/0
19:30	0/1
20:00	2/0
20:30	0/1
20:45	1/0
21:00	6/1
21:30	5/0
22:00	7/5
22:30	5/2
22:50	0/1
23:00	16/9
23:30	8/17
24:00	20/31
0:30	6/9
1:00	5/13
1:30	0/3
2:00	1/2
2:30	2/0

tabulka č.6 - Zavírací doba 26 objektů

Čas	Odpolední zavírací doba 26 stánků 師大/景美
12:00	0/1
12:30	2/0
13:30	0/2
14:00	11/3
14:30	4/0
14:45	1/0
15:00	1/1

⁸ viz. tabulka č. 5 a 6

4.3. Návštěvnost trhů

Noční trhy považujeme za součást taiwanské kultury. Nejen místní obyvatelstvo, ale dnes i široká řada zahraničních turistů vyhledává noční trhy z mnoha důvodů. V první řadě bývají místem setkání mladých lidí a rodin s dětmi za účelem zábavy, která je spojena s konzumací pokrmů. Kromě potravin se na trzích také nachází mnoho obchodů s oblečením a šperky. Vzhledem k teplotním podmínkám jsou večery na Taiwanu nejpříjemnější dobou k provozování těchto trhů. Ve večerních hodinách proto bývá intenzita návštěvnosti trhů vysoká⁹.

Oba trhy, 師大夜市 *Shīdà yèshì* a 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*, se nachází v blízkosti několika škol. Hrubý součet konzumentů jsem prováděla ve dvou denních časech, od 12:00-14:00 a od 20:00-22:00. Ke sčítání jsem si vybrala nejfrekventovanější úseky trhů. Na trhu prvním to byl roh 龍泉街 *Lóngquánjiē* a 師大路 *Shīdàlù* a na druhém prostřední část ulice 景美街 *Jǐngměijiē*.

V těchto dvou časových úsecích navštěvovalo trhy nejvíce konzumentů. Tím, že se 師大夜市 *Shīdà yèshì* nachází v blízkosti vysoké školy, nejpočetnějšími návštěvníky v rozmezí od 12:00-14:00 byli právě studenti. Na místě, kde jsem součet prováděla, prošlo okolo 1425 konzumentů. Po 13. hodině návštěvnost klesala. Ve večerních hodinách navštěvovali trh kromě studentů také místní obyvatelé a lidé dojíždějící z okolí. Večerní návštěvnost trhu byla několikanásobně vyšší a hrubý součet se obtížně prováděl. Počet konzumentů bylo možné uvést pouze odhadem. Během minuty prošlo na daném místě průměrně 480 návštěvníků, což by při stejné frekvenci činilo 28 000 konzumentů za hodinu. Intenzita návštěvnosti se postupně snižovala a troufám si říci, že během dvou hodin trh navštívilo více než 15 000 konzumentů¹⁰.

I když je lokace 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* u několika škol, návštěvnost v odpoledních hodinách, mezi 12:00-14:00, zajišťovalo z velké části místní obyvatelstvo. Mimo konzumaci pokrmů slouží trh od časných ranních hodin také k nákupu zeleniny a ovoce. V místě mého sčítání prošlo v daném časovém úseku okolo 750 návštěvníků. Podle hrubého součtu lze tedy říci, že i přesto, že je tento trh rozlohou větší než 師大夜市 *Shīdà yèshì*, návštěvnost byla až o polovinu nižší. Ve večerních hodinách návštěvnost na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* odpovídala návštěvnosti na druhém nočním trhu. Oproti denní době byl noční trh místem setkání studentů i rodin s dětmi. Hrubé sčítání se zde provádělo taktéž obtížně. Ve střední části 景美街

⁹ Viz. fotografii č. 1

¹⁰ Viz. fotografie č. 2

Jīngmèjiē za minutu prošlo průměrně 300 konzumentů. Počet návštěvníků různě kolísal a hrubým odhadem lze říci, že trh mohlo v době mezi 20:00-22:00 navštívit do 10 000 konzumentů¹¹.

¹¹ Viz. fotografie č. 3

5. Obsah

5.1. Názvy prodejních míst

Mnohá pojmenování prodejních míst obsahovala v názvu hlavní pokrmy, které se v daném místě prodávaly. Z celkového počtu prodejen tomu tak bylo u 84 stánků a restaurací, 37 na trhu 師大 *Shīdà* a 47 na trhu 景美 *Jǐngměi*. Často názvy prodejních míst obsahovaly buď techniky, kterými jsou pokrmy připravovány, 滷味 *lǔwèi*, 碳烤 *tànkǎo*, 鐵板燒 *tiěbǎnshāo*¹² nebo přílohy, které prodejní místa nabízela.

5.2. Typy prodejních míst

Jak jsem již výše uvedla, na trzích 師大夜市 *Shīdà yèshì* a 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* se v období mého výzkumu nacházelo 180 prodejen s pokrmy. Pro přehlednost jsem tyto prodejny rozdělila do několika typů: restaurace *R*, stánky bez posezení *SBP*, stánky s posezením uvnitř kamenného obchodu *SSPU*, stánky s posezením venku u stolečků *SSPV* a stánky s posezením venku u stolečků i uvnitř kamenného obchodu *SSPVU*. Restaurace na nočních trzích se charakterem nelišily od restaurací západních. Mezi stánky jsem zařadila i prodejny mající povahu restaurace, s tím rozdílem, že prodejci připravují pokrmy před kamennými obchody. Na základě tohoto dělení lze určit charakter všech prodejních míst obou trhů. Podle údajů v tabulce č. 7 je patrné, že nejčastějším typem prodejen byly *Stánky s posezením venku*, v počtu 42 na 景美夜師 *Jǐngměi yèshì* a 18 na 師大夜師 *Shīdà yèshì* a *Stánky bez posezení*, na trhu 師大 *Shīdà* v počtu 22 a na trhu 景美 *Jǐngměi* 27. Nejméně rozšířeným typem byly *Stánky s posezením venku i uvnitř*, nacházející se pouze ve dvou případech na trhu 景美 *Jǐngměi*. Naopak typ *Restaurace* byl nejčastějším na trhu 師大 *Shīdà*¹³.

tabulka č.7 - Typy prodejních míst - dělení

R 師大/景美	SBP 師大/景美	SSPU 師大/景美	SSPV 師大/景美	SSPVU 師大/景美
29/4	22/27	15/21	18/42	0/2

¹² Podrobně se zmiňuji o těchto technikách v části Techniky vaření

¹³ Viz. tabulka č.7

5.2.1 師大夜市

Na tomto nočním trhu se nacházelo 29 restaurací. Z nich celkem 15 bylo restauracemi se zahraniční kuchyní, a to dvě thajské - 泰平洋 泰式料理 *Tàipíngyáng Táishì liàolǐ*, 珍品味泰式炭烤 *Zhēnpǐn wèitài tànkāo*, tři japonské - 木町 日式抹茶冰品 *Mùtǐng rìshì mǎchá bīngpǐn*, Tokyo 豬排轉賣店 *Tokyo Zhūpái zhuǎnmài diàn*, 日式料理丸大食堂美食創 *Rìshì liàolǐ wán dàshítáng měishíchuàng*, jedna korejská - P&L 韓式烤肉鐵板快餐 *P&L Hánshì kǎoròu tiěbǎn kuàicān*, dvě indonéské - Boreno - 加里曼丹印尼美 Borneo - *Jiālímàndān Yīnnǐ měishí*, Shao rou idea - 群馬燒肉概念店 *Shao rou idea - Qúnmǎ shāoròu gàiniàndiàn*, jedna jamajská 牙買加倉庫 *Yámǎijiā cāngkù*, jedna řecká 希臘左巴 *Xīlǎ zuǒbā*, jedna německá - 日耳曼小鎮 *Rìěrmàn xiǎozhèn*, tři italské - Pasta Paradis - 新天堂義大利廚房 *Pasta Paradis - Xīntiāntáng yìdàlì chūfáng*, Dr Pasta - 義大利麵 *Dr Pasta Yìdàlimiàn*, Amo Aroma Cafe 阿洛瑪洋食館 *Amo Aroma Cafe Āluòmǎyàng shíguǎn*, jedna francouzská 阿諾法式可麗餅 *Ānuò fǎshì kělibǐng* a jedna západní - Grandma Nitti's kitchen - 中西美食 *Grandma Nitti's kitchen Zhōng-Xī měishí*. Nabídka menu těchto restaurací zahrnovala pouze zahraniční pokrmy. Konkrétní pokrmy uvádím v tabulce č. 1¹⁴. 中西美食 *Zhōng-Xī měishí* zahrnovala současně i snídaňové menu. Zahraniční restaurace spolu s restauracemi místními představovaly cenově vyšší třídy podniků. Kromě klasických restaurací byla na 師大夜市 *Shīdà yèshì* 1 restaurace, která nabízela pouze vegetariánské pokrmy, 仁德素食 *Réndé sùshí*. Restaurace nebo stánky nabízející vegetariánské pokrmy bývají označeny buď znaky 素食 *sùshí vegetariánské pokrmy* nebo znakem pro svastiku - 卍¹⁵.

Mimo restaurace se zahraniční kuchyní se na trhu nacházelo i několik stánků s pokrmy zahraničními - jeden malajský - 馬來西亞咖哩雞 *Mǎláixīyà kālijī*, jeden thajský - Thai OK - 泰 *Thai OK Tàì*, jeden italský - Corner 角落義式餐坊 *Corner Jiǎoluò yìshì cānfāng*, jeden americký - 洋芋屋 *Potato House Yángyùwū Potato House* a jeden korejský - 飯館兒韓式快餐 *Fànguǎnr Hánshì kuàicān*.

Restaurace nelze považovat za typické 小吃 *xiǎochī*. Stánky, ať už s posezením či bez posezení, splňují všechna kritéria 小吃 *xiǎochī*, rychlá příprava a zároveň rychlá konzumace. Těchto prodejen se na 師大夜市 *Shīdà yèshì* nacházelo 55.

¹⁴ Viz. tabulka č. 1

¹⁵ <http://www.taiwanderful.net/guides/vegetarian-food-taiwan> (01-08-2010)

5.2.2 景美夜市

Nejjížněji situovaný noční trh v Taipei představuje typický taiwanský trh. V porovnání s trhem druhým 師大夜市 *Shīdà yèshì* zde převažoval mezi prodejními místy typ *stánků s posezením venku u stolečků*, a to v 41 případech. Na tomto trhu se nacházela pouze jedna zahraniční korejská restaurace - 韓味屋 *Hánwèiwū*, dva korejské stánky bez posezení - 韓國煎餅 *Hánguó jiānbǐng*, 韓味屋 *Hánwèiwū*, dva japonské stánky bez posezení - 雞寶寶 雞排 *Jībǎobǎo jīpái*, 日船章魚小丸子 *Rìchuán zhāngyú xiǎowánzi* a jeden thajský stánek bez posezení - 泰廚坊 *Tàichúfāng*. Zbýlých 90 prodejních míst zachovávalo ráz 小吃 *xiǎochī*. I na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* bylo možno navštívit vegetariánský *stánek s posezením*, 歡喜素食 *Huānxǐ sùshí*.

Na základě typu prodejních míst lze vyhodnotit, zda si konzumenti obou trhů pokrmy odnášeli s sebou domů nebo je konzumovali přímo na místě. *Stánky bez posezení* neumožňovaly konzumaci pokrmů u stolečku před stánkem, a proto si jídlo konzumenti odnášeli.

Z celkového počtu prodejen obou trhů odpovídalo tomuto typu 49 *stánků bez posezení*. Celkem ve 30 prodejnách lidé konzumovali jídlo přímo na místě a neodnášeli si jej. U 101 prodejen si konzumenti mohli vybrat, zda si pokrmy odnesou nebo sní na místě. Rozdíl mezi 師大夜市 *Shīdà yèshì* a 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* uvádím v tabulce č.8.

tabulka č.8 - Možnost konzumace

nosí 師大/景美	nenosí 師大/景美	nosí/nenosí 師大/景美
22/27	27/3	35/66

5.2.3 Rozsah menu stánků a restaurací

Každou restauraci a stánek na 師大夜市 *Shīdà yèshì* a 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* lze považovat za speciální. Zjistila jsem, že menu jedné restaurace či stánku se u jiného málokdy opakovalo. Zkoumané objekty se zaměřovaly na různé pokrmy. Určitou podobnost bylo možno spatřit v rozsahu a typu pokrmů u zahraničních restaurací na 師大夜市 *Shīdà yèshì*. Počet nabízených pokrmů se pohyboval u celkového počtu 29 restaurací od sedmi do sto položek, zahrnující i nápojové menu. Jídelní lístky osmi restaurací obsahovaly menu i v angličtině. Rozsah menu stánků s posezením i bez posezení na 師大夜市 *Shīdà yèshì* se pohyboval od tří do osmdesáti pokrmů.

Na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* se vyskytovaly pouze taiwanské prodejny pokrmů až na jednu korejskou restauraci, dva korejské stánky, dva japonské stánky a jeden thajský. Rozsah menu stánků tohoto trhu se odvíjel od typu prodejny. Počet pokrmů u stánků bez posezení se pohyboval v rozmezí od tří do třiceti pokrmů. Stánky prodávající 滷味 *Lǔwèi*¹⁶ nabízely okolo čtyřiceti surovin.

5.2.4 Statistika menu jednotlivých prodejen

Noční trhy se vyznačují specifičností v typech nabízených pokrmů nejen na základě své lokalizace. 師大夜市 *Shīdà yèshì*, jak jsem již zmínila, byl navštěvován zahraničními studenty, ať už asijskými, evropskými nebo americkými. Díky nim a také s rostoucím vlivem západu a východu, se spousta restaurací vlivu přizpůsobuje. Dá se říci, že právě tento noční trh je toho důkazem. Naproti tomu 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*, ležící na periférii Taibei, navštěvují zahraniční studenti nebo turisté minimálně. Oba trhy se tedy liší především v různých typech nabízených pokrmů, v celkovém rázu trhu a prodejních míst.

Důležitou součástí stravování na Taiwanu je snídaně. Oba trhy zajišťovaly místa, kde bylo možno pořídit snídaňové pokrmy. Tak jak všechna jiná jídla, i taiwanská snídaně bývá velice rozmanitá. Lze si vybrat buď ze západního stylu, tzn. různé druhy toustů nebo sendvičů. Velice oblíbeny jsou sladké koláče se sojovým mlékem nebo kávou, vajíčka a jiné zahraniční pokrmy. Kromě nich zahrnuje taiwanská snídaně jídla, která se neliší od jiných denních pokrmů. Součástí tradiční taiwanské snídaně bývají např. 粥 *zhōu* rýžová kaše, 涼麵 *liángmiàn* studené nudle, 水煎包 *shuǐjiānbāo* knedlíky, plněné masovou nebo zeleninovou směsí nebo 饅頭 *mántou* knedlíky. Na 師大夜市 *Shīdà yèshì* nabízely snídaňové menu dvě

¹⁶ Technika přípravy pokrmů

restaurace - Grandma Nitti's kitchen - 中西美食 *Grandma Nitti's kitchen Zhōng-Xī měishí*, 新永泉豆漿 *Yǒngkāngjiē zǒupiězi* a jeden stánek - 鴻記壽司 · 涼麵 *Hóngjì shòusī · liángmiàn*. Na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* to byla jedna restaurace - 榮記點心 *Róngjì diànxīn*.

Pokrmů taiwanských restaurací či stánků se skládají z masa, přílohy, polévky a zeleniny. Masové pokrmy byly na zkoumaných trzích připravovány ze šesti druhů masa - 雞肉 *jīròu kuřecího*, 牛肉 *niúròu hovězího*, 豬肉 *zhūròu vepřového*, 羊肉 *yáng ròu skopového*, 鴨肉 *yāròu kachního*, 鵝肉 *éròu husího* masa, ryb a mořských plodů.

Na obou nočních trzích zahrnovala menu restaurací a stánků často pokrmy z několika druhů ryb - 鮪魚 *wěiyú tuňák*, 鱸魚 *shīmìyú ryba „Chanos chanos“*, 鰻魚 *mányú mořský úhoř* a 鱈魚 *shànyú ryba „Monopterus albus“*, 鱈魚 *xuěyú treska*, 土虱 *tǔshí sumec* a 鮭魚 *guīyú losos*. Z mořských plodů převažovaly - 魷魚 *yóuyú „Mastigoteuthis flamea“* a 花枝 *huāzhī kalamáry*, 蝦仁 *xiārén krevety*, 蚵仔 *kèzǐ ústřice*, 章魚 *zhāngyú chobotnice* a 墨魚 *mòyú sépie*.

Prodejní místa na trzích nabízela nejčastěji tyto přílohy - 麵 *miàn nudle*, 炒麵 *chǎomiàn smažené nudle*, 麵線 *miànxiàn tenké nudle*, 飯 *fàn rýže*, 炒飯 *chǎofàn smažená rýže*, 燴飯 *huīfàn dušená rýže*, 米粉 *mǐfěn rýžové nudle*, 炒米粉 *chǎomǐfěn smažené rýžové nudle*, 年糕 *niángāo „Novoroční koláčky“*, 炒餅 *chǎobǐng smažené placky*,

Podle zjištěných informací lze restaurace i stánky na trzích rozdělit také podle toho, jaké druhy masa či přílohy obsahovala menu jednotlivých prodejen. Každý objekt nabízel různé kombinace.

5.2.4.1 師大夜市

MASO

Z masových pokrmů na tomto trhu nabízelo celkem 31 restaurací a stánků 雞肉 *jīròu kuřecí*, 24 豬肉 *zhūròu vepřové*, 20 牛肉 *niúròu hovězí*, 10 羊肉 *yáng ròu skopové* a 5 鴨肉 *yāròu kachní*. Kuřecí maso 雞肉 *jīròu* bylo zároveň jediným masovým pokrmem v šesti prodejnách - 王子雞碳烤雞排 *Wángzǐjī tàn kǎo jīpái*, 甲上癮胡椒雞 *Jiǎshàngyǐn hújiāoji*, 酷酷雞焗烤雞排 *Kūkū jījū kǎo jīpái*, 伊洛瓦底 *Yīluò wǎdǐ*, 黃記雲南美食 *Huángjì Yúnnán měishí*, Dr Pasta - 義大利麵 *Dr Pasta - Yìdàlìmiàn*. Vepřové 豬肉 *zhūròu* ve čtyřech prodejnách - 師大米粉湯 *Shīdà mǐfēntāng*, 金甌滷味點心大王 *Jīn'ōu lǔwèi diǎnxīn dàwáng*, 鴻記壽司 · 涼麵 *Hóngjì shòusī · liángmiàn*, 日耳曼小鎮 *Rìěrmàn xiǎozhèn*. Hovězí 牛肉

niúròu ve čtyřech prodejnách - Boreno - 加里曼丹 印尼美食 *Borneo - Jiālǐmàndān Yìnnǐ měishí*, 天香麻辣燙 *Tiānxiāng málitàng*, FWN BIN STEAK - 牛排. 鐵板燒 *F'WN BIN STEAK - Niúpái. Tiěbǎnshāo*, 大碗公牛肉麵 *Dàwǎngōng niúròumiàn*. Restaurace nebo stánky prodávající pouze skopové maso 羊肉 *yángròu* se na trhu nevyskytovaly.

Rybí pokrmy se prodávaly celkem v 15 stáncích a restauracích. Z ryb se prodávalo pouze 6 druhů - 鮪魚 *wěiyú tuǎnák* v jednom stánku - 三舅媽潤餅捲 *Sānjiùmā rùnbǐngjuǎn*, 虱目魚 *shīmùyú* ryba „*Chanos chanos*“ v jednom stánku - 粥東廣 *Zhōudōngguǎng*, 土虱 *tǔshí sumec* v jednom stánku - 台南鱈魚意麵 *Táinán shànyú yìmiàn*, 鰻魚 *mányú* mořský úhoř ve dvou japonských restauracích - 木町 日式抹茶冰品 *Mùtǐng rìshì mǎchá bīngpǐn*, 日式料理丸大食堂美食創 *Rìshì liàolǐ wán dàshítáng měishíchuàng*, 鱈魚 *shànyú* ryba „*Monopterus albus*“ v jednom stánku - 台南鱈魚意麵 *Táinán shànyú yìmiàn* a 鮭魚 *guīyú losos* v jedné japonské restauraci - Tokyo 豬排轉賣店 *Tokyo Zhūpái zhuǎnmàidiàn*.

Mořské plody obsahovalo menu 11 stánek a restaurací. Na trhu bylo v menu 5 druhů mořských plodů. 花枝 *huāzhī kalamáry* nabízelo sedm restaurací a stánek - 傳統美食 *Fùtǒng měishí*, 阿發當歸鴨腿 *Āfā dāngguī yātuǐ*, 福州麵 *Fúzhōumiàn*, 烏頂關東煮 *Wūdǐng Guāndōngzhǔ*, Gourmet Barbecu 碳烤 *Gourmet Barbecu Tànkǎo*, 生炒花枝 *Shēngchǎo huāzhī*, 台南鱈魚意麵 *Táinán shànyú yìmiàn*, 魷魚 *yóuyú* „*Mastigoteuthis flamea*“ ve dvou prodejnách 師大鹽酥雞 *Shīdà yánsūjī*, 師園蒜味鹽酥雞 *Shīyuán suànwèi yánsūjī*. 蝦仁 *xiārén* krevety prodávaly čtyři prodejny - 阿發當歸鴨腿 *Āfā dāngguī yātuǐ*, 永康街左撇子 *Yǒngkāngjiē zǒupiězi*, 桃花源 *Tiāohuāyuán*, 台南鱈魚意麵 *Táinán shànyú yìmiàn*. 蚵仔 *kèzǐ* ústřice nabízel pouze jeden stánek - 阿發當歸鴨腿 *Āfā dāngguī yātuǐ* a pokrm ze 墨魚 *mòyú* sépie byl v jednom stánku s italskou kuchyní- Corner 角落義式餐坊 *Corner Jiǎoluò yìshì cānfāng*.

Celkem kombinovalo maso, ryby nebo mořské plody 37 restaurací a stánek. Kombinací na trhu bylo 18¹⁷.

¹⁷ Viz. tabulka č. 9

tabulka č. 9 - Kombinace masa, ryb a mořských plodů na 師大夜市 *Shīdà yèshì*

Kombinace	Počet restaurací a stánků	Názvy restaurací a stánků
雞, 豬	1	珍品味泰式炭烤
雞, 羊	2	老伯的好吃鹹水雞, 烤老大
雞, 牛	3	爾雅書馨一庭, 飯館兒韓式快餐, 牙買加倉庫
雞, 魚	6	師大鹽酥雞, 師園蒜味鹽酥雞, 馬來西亞咖哩雞, 來來自助餐, 龍涎居, Amo Aroma Cafe 阿洛瑪洋食館
牛, 豬	2	寶島小吃部, 北平來來軒麵食館
牛, 蝦仁	1	桃花源
豬, 魚	3	粥東廣, 木町 日式抹茶冰品, 新永泉豆漿
豬, 花枝	2	福州麵, 生炒花枝
鴨, 花枝	1	傳統美食
雞, 牛, 豬	2	牛老大刀削麵, 牛魔王牛排
雞, 豬, 魚	2	甘泉魚麵, Tokyo 豬排轉賣店
雞, 牛, 羊	2	台灣甘蔗頭健康鍋, 老孫牛肉麵
牛, 羊, 豬	1	牛魔王
雞, 豬, 鴨	2	小櫃子滷味, 燈籠滷味
雞, 豬, 牛, 羊	3	Shao rou idea - 群馬燒肉概念店, P&L 韓式烤肉鐵板快餐, Gourmet Barbecu 碳烤
雞, 豬, 牛, 羊, 蝦仁	1	永康街左撇子
豬, 鴨, 蝦仁, 蚵仔	1	阿發當歸鴨腿
牛, 羊, 魚, 蝦仁, 花枝	1	台南鱈魚意麵

PŘÍLOHY

Jaké přílohy jsou na Taiwanu velice časté jsem již uvedla. Na 師大夜市 *Shīdà yèshì* prodejci nabízeli na výběr několik druhů příloh nebo byla součástí menu příloha jednoho druhu. Z celkového počtu prodejen na trhu byly 麵 *miàn mudle*, klasické, smažené i tenké,

součástí menu u 29 stánků a restaurací. 飯 *fàn rýži*, smaženou i dušenou, nabízelo 17 prodejen, 米粉 *mǐfěn rýžové nudle*, i smažené, nabízely 3 prodejny. 年糕 *niángāo* „Novoroční koláčky“ byly přílohou ve třech prodejnách a 粥 *zhōu rýžová kaše* ve dvou prodejnách. Pouze 麵 *miàn nudle* bylo možno koupit u pěti prodejců - 寶島小吃部 *Bǎodǎo xiǎochībù*, 福州麵 *Fúzhōumiàn*, 健康滷味 *Jiànkāng lǔwèi*, 甘泉魚麵 *Gānquán yúmiàn*, 大碗公牛肉麵 *Dàwǎngōng niúròumiàn*. 炒麵 *chǎomiàn smažené nudle* nabízely dvě prodejny - 牛魔王牛排 *Niú mówáng niúpái*, 泰平洋 泰式料理 *Tàipíng yáng Tàishì liàolǐ*, 飯 *fàn rýži* ve čtyřech restauracích - Boreno - 加里曼丹 印尼美食 *Borneo Jiālǐmàndān Yìnnǐ měishí*, 珍品味泰式炭烤 *Zhēnpǐn wèitài tànkāo*, 來來自助餐 *Láilái zìzhùcān*, 牙買加倉庫 *Yámǎijiā cāngkù*. 米粉 *mǐfěn rýžové nudle* prodával jeden stánek - 師大米粉湯 *Shīdà mǐfěntāng*, 麵線 *miànxiàn tenké nudle* nabízely tři prodejny - 阿鑫麵線 *Āxīn miànxiàn*, 阿一麵線 *Āyī miànxiàn*, 龍涎居 *Lóngxiánjū* a 餅 *bǐng placky* dvě prodejny - 桃花源 *Tiāohuāyuán*, 新永泉豆漿 *Xīnyǒngquán dòujiāng*.

Celkem u 13 stánků a restaurací obsahovalo menu kombinace několika příloh¹⁸.

tabulka č. 10 - Kombinace příloh na 師大夜市 *Shīdà yèshì*

Kombinace	Počet restaurací a stánků	Název
麵, 飯	3	和平工程, 木町 日式抹茶冰品, 飯館兒韓式快餐
麵, 粥	1	粥東廣
麵, 水餃	1	北平來來軒麵食館
炒麵, 炒飯	2	老孫牛肉麵, 台南鱈魚意麵
炒麵, 炒米粉	1	生炒花枝
飯, 年糕	1	P&L 韓式烤肉鐵板快餐
炒米粉, 燴飯	1	馬來西亞咖哩雞
炒飯, 燴飯, 粥	1	廣東粥
炒飯, 炒麵, 燴飯	1	永康街左撇子
麵, 炒餅, 水餃, 炒飯, 年糕	1	桃花源

¹⁸ Viz. tabulka č. 10

5.2.4.2 景美夜市

MASO

Jižně situovaný trh 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* podle zjištěných informací nabízel v porovnání s předchozím trhem 6 druhů masa. 29 prodejen uvádělo v menu 雞肉 *jīròu kuřecí*, 23 prodejen nabízelo 豬肉 *zhūròu vepřové*, 20 prodejen 牛肉 *niúròu hovězí*, 12 prodejen 羊肉 *yáng ròu skopové*, 4 prodejny 鴨肉 *yāròu kachní* a 2 prodejny 鵝肉 *éròu husí*. Pouze 雞肉 *jīròu kuřecí maso* nabízelo 10 prodejen - 曾家燒酒麻油雞 *Céngjiā shāojiǔ máyóujī*, 鹽酥雞 *Yán sūjī*, 德利香雞排 *Délì xiāngjīpài*, 品軒 *Pǐnxuān*, 帥爆加熱滷味 *Shuài bào jiārè lǔwèi*, 好吃鹽水雞 *Hǎochī yánshuǐjī*, 微笑碳烤 *Wēixiào tànkǎo*, 波特曼香雞排 *Bōtè màn xiāngjīpái*, 巷仔內米粉湯 *Xiàngzǐnèi mǐfěntāng*, 雞寶寶雞排 *Jībǎobǎo jīpái*. Jen vepřové maso 豬肉 *zhūròu* obsahovalo menu čtyř prodejen - 119 米粉湯 *119 mǐfěntāng*, 肉燥意麵 *Ròuzào yìmiàn*, 阿誠麵店 *Āchéng miàndiàn*, 四季小吃店 *Sìjì xiǎochīdiàn*. Pouze 牛肉 *niúròu hovězí* nabízely dva stánky - 祖傳牛肉麵 *Zǔchuán niúròumiàn*, 吃得飽 *Chīde bǎo* a 鴨肉 *yāròu kachní* maso také dva - 超口味 *Chāokǒuwèi*, 東山鴨頭 *Dōngshān yātóu*. Rybí maso obsahovala menu čtyř stánků - 景美活土虱 *Jǐngměi shé tǔshī*, 粥粥頌廣東粥 *Zhōuzhōusòng guǎndōngzhōu*, 景美許家土虱 *Jǐngměi xǔjiā tǔshī*, 宏冠土魷魚焗 *Hóngguān tǔtūoyú gēng*. Stejně jako na 師大夜市 *Shīdà yèshì* ani na trhu 景美 *Jǐngměi* se nevyskytovala prodejna nabízející pouze skopové maso.

Z celkového počtu prodejních míst se prodávalo rybí maso v 18 prodejnách. Na tomto trhu se prodávaly celkem 4 druhy ryb. Ve třech stáncích prodejci nabízeli 虱目魚 *shīmìyú rybu* „*Chanos chanos*“ - 熱炒 100 *Rèchǎo 100*, 產海撈現賣專 金福天 *Chǎnhǎi lāo xiànmài zhuān jīnfútiān*, 728. 土虱 *tǔshī sumce* prodávali ve dvou stáncích - 景美活土虱 *Jǐngměi shé tǔshī*, 景美許家土虱 *Jǐngměi xǔjiā tǔshī*. 鱸魚 *shànyú ryba „Monopterus albus“* byla v menu dvou stánků - 生魚鱸魚麵 *Shēngyú shányú miàn*, 北港好好吃 生魚片 *Běigǎng hǎohǎochī shēngyúpiàn* a 鮪魚 *wēiyú tuňák* pouze v jednom- 阿弘潤餅捲 *Āhóng rùnbǐngjuǎn*. 22 prodejních míst mělo zároveň v menu 5 druhů mořských plodů. Devět stánků - 陳年傳統小吃 *Chénnián chuántǒng xiǎochī*, 培根炒飯 *Péigēn chǎofàn*, 熱炒 100 *Rèchǎo 100*, 728, 炒羊肉 牛肉 *Chǎoyáng ròu niúròu*, 景美雙管四神湯 *Jǐngměi shuāngguǎn sìshéntāng*, 景美鄭鐵板沙威瑪 *Jǐngměizhèng tiěbǎn shāwēimǎ*, 蔡家炒羊肉 *Càijiā chǎoyáng ròu*, 快炒 80 *Kuàichǎo 80* nabízelo 蚵仔 *kèzǐ ústřice*. 蝦仁 *xiārén krevety* byly

součástí menu v šesti stáncích - 生魚鱸魚麵 *Shēngyú shányùmian*, 產海撈現賣專 金福天 *Chǎnhǎi lāo xiànmài zhuān jīnfútiān*, 炒羊肉 牛肉 *Chǎoyáng ròu niúròu*, 蔡家炒羊肉 *Càijiā chǎoyáng ròu*, 上園 *Shàngyuán*, 景美鐵板燒 *Jǐngměi tiěbǎnshāo*. Kalamáry 花枝 *huāzhī* nabízelo šest prodejců - 鹽酥雞 *Yánsūjī*, 生魚鱸魚麵 *Shēngyú shányùmian*, 北港好好吃 生魚片 *Běigǎng hǎohǎochī shēngyúpiàn*, 巷口炒飯 *Xiàngkǒu chǎofàn*, 上園 *Shàngyuán*, 景美鐵板燒 *Jǐngměi tiěbǎnshāo* a 魷魚 *yóuyú* “*Mastigoteuthis flamea*“ nabízeli čtyři prodejci - 屏東赤肉圓 *Píngdōng chì ròuyuán*, 阿郎鹽酥雞 *Āláng yánsūjī*, 景美鄭家 *Jǐngměi zhèngjiā*, 宏冠土魷魚焿 *Hóngguān tǔtuōyú gēng*. Chobotníci 章魚 *zhāngyú* obsahovala menu dvou stánků - 尚品屋- 章魚小丸子 *Shàngpǐnwū - zhāngyú xiǎo wánzi*, 日船章魚小丸子 *Rìchuán zhāngyú xiǎo wánzi*.

31 prodejen uvádělo v menu kombinace masa, ryb a mořských plodů. Těchto kombinací bylo na trhu celkem 25¹⁹.

tabulka č. 11 - Kombinace masa, ryb a mořských plodů na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*

Kombinace	Počet restaurací a stánků	Název
雞, 牛	1	同一家牛排
豬, 魚	1	屏東赤肉圓
雞, 魚	2	阿郎鹽酥雞, 景美鄭家
雞, 豬	1	一級棒碳烤
雞, 鴨	3	滷味雞腳, 景美鄭家碳烤, 饒河夜市福德魯
牛, 豬	2	蛋包飯, Hello 哈囉焗飯
豬, 羊	1	吳家魯肉飯
鵝, 鴨	1	鵝媽媽鵝, 切仔麵
魚, 蚵仔	1	728
雞, 豬, 蚵仔	1	培根炒飯
花枝, 蝦仁	1	上園
雞, 魚, 蝦仁	1	台灣第一家
雞, 牛, 魚	1	Little cute 小頑皮牛排館

¹⁹ Viz. tabulka č. 11

雞, 豬, 魚	1	Bez názvu
雞, 豬, 牛	1	大象牛排館
羊, 魚, 花枝	1	北港好好吃 生魚片
牛, 羊, 魚	1	熱炒 100
牛, 羊, 花枝	1	巷口炒飯
豬, 鵝, 蚵仔	1	陳年傳統小吃
牛, 羊, 雞, 花枝	1	景美鐵板燒
雞, 牛, 羊, 魚, 蝦仁	1	生魚鱈魚麵
牛, 豬, 羊, 魚, 蝦仁	1	產海撈現賣專 金福天
牛, 豬, 羊, 蝦仁, 蚵仔	2	炒羊肉 牛肉, 蔡家炒羊肉
牛, 豬, 羊, 雞, 蚵仔	2	景美鄭鐵板沙威瑪, 快炒 80
牛, 豬, 羊, 雞, 魚	1	168 鐵板燒

PŘÍLOHY

Z celkového počtu prodejen na trhu nabízelo celkem 31 stánků a restaurací 麵 *miàn nudle* všeho druhu. Různě připravenou rýži 飯 *fàn* prodávalo 24 prodejen. 米粉 *mǐfěn rýžové nudle* se prodávaly v 9 stáncích a restauracích a 粥 *zhōu rýžová kaše* v 5.

8 prodejen na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì* nabízelo pouze jeden druh přílohy. 麵 *miàn nudle* byly součástí menu ve čtyřech stáncích - 同一家牛排 *Tóngyíjiā niúpái*, 北港好好吃 生魚片 *Běigǎng hǎohǎochī shēngyúpiàn*, 臭豆腐聯合國 *Chòudòufu Liánhéguó*, 吃得飽 *Chīdebǎo*. 飯 *fàn rýži* nabízelo šest prodejen - Bez názvu, 品軒 *Pǐnxuān*, 景美許家土虱 *Jǐngměi xǔjiā tǔshī*, 吳家魯肉飯 *Wújiā lǔròufàn*, 上園 *Shàngyuán*, 韓味屋 *Hánwèiwū*, 四季小吃店 *Sìjì xiǎochīdiàn*. 炒飯 *chǎofàn smaženou rýži* prodával jeden stánek 歡喜素食 *Huānxǐ sùshí*. 米粉 *mǐfěn rýžové nudle* ve dvou prodejnách - 119 米粉湯 *119 mǐfěntāng*, 巷仔內米粉湯 *Xiàngzǐnèi mǐfěntāng*, 炒米粉 *chǎomǐfěn smažené rýžové nudle* jedna prodejna - 宏冠土魷魚 焗 *Hóngguān tǔwōyú gēng*, 麵線 *miànxiàn tenké nudle* ve čtyřech stáncích - 景美手工紅麵 線 *Jǐngměi shǒugōng hóng miànxiàn*, 炒羊肉 牛肉 *Chǎoyáng ròu niúròu*, 阿昌麵線 *Āchāng miànxiàn*, 大腸麵線 *Dàcháng miànxiàn*. 涼麵 *liángmiàn studené nudle* nabízela jedna prodejna - 張阿姨豬血糕 a 粥 *zhōu rýžovou kaši* dvě prodejny - 粥粥頌廣東粥 *Zhōuzhōusòng*

guǎndōngzhōu, 博士粥廣東粥 Bóshìzhōu Guǎndōng zhōu. Zároveň 20 stánků a restaurací na trhu kombinovalo různé druhy příloh²⁰.

tabulka č.12 - Kombinace příloh na 景美夜市 Jǐngměi yèshì

Kombinace	Počet restaurací a stánků	Název
麵, 飯	3	祖傳牛肉麵, Hello 哈囉焗飯, 肉燥意麵
麵線, 飯	1	景美雙管四神湯
飯, 炒飯	1	培根炒飯
麵, 米粉	1	鵝媽媽鵝, 切仔麵
麵, 涼麵	1	巧味屋
炒飯, 炒麵	2	產海撈現賣專 金福天, 快炒 80
麵, 燴飯	1	生魚鱸魚麵
飯, 炒麵	2	蔡家炒羊肉, 蛋包飯
麵線, 飯, 炒粉米	1	曾家燒酒麻油雞
意麵, 飯, 米粉	1	陳年傳統小吃
麵, 飯, 米粉	1	屏東赤肉圓
炒麵, 炒飯, 燴飯	1	熱炒 100
麵線, 炒飯, 燴飯	1	巷口炒飯
麵, 炒飯, 粥	1	728
麵, 飯, 米粉, 粥	1	阿誠麵店
麵, 意麵, 乾麵, 炒米粉	1	各種小菜

Na základě údajů, uvedených v tabulkách 13, 14, 15 a 16 jsem porovnála, jaké druhy masa, ryb či příloh na obou trzích převládaly.

V porovnání s 景美夜市 Jǐngměi yèshì na trhu 師大 Shīdà převažovalo v prodeji kuřecí maso 雞肉 jīròu²¹, z ryb ryba „*Monopterus albus*“ 鰻魚 mǎnyú²² a z mořských

²⁰ Viz. tabulka č.12

²¹ Viz. tabulka č. 13

²² Viz. tabulka č. 14

plodů kalamáry 花枝 *huāzhī*²³. Mořského úhoře 鰻魚 *mányú*, lososa 鮭魚 *guīyú* a sépii 墨魚 *mòyú* prodávali pouze na trhu 師大 *Shīdà*.

景美夜師 *Jǐngměi yèshì* naopak nabízel více skopového masa 羊肉 *yáng ròu*²⁴, rybu „*Chanos chanos*“ 虱目魚 *shīmùyú*, sumce 土虱 *tǔshī* a rybu „*Monopterus albus*“ 鱔魚 *shànyú*²⁵.

Mořské plody se jednoznačně prodávaly více na trhu *Jǐngměi*²⁶.

Počet stánků a restaurací prodávajících hovězí maso, vepřové a kachní se shodoval na obou trzích²⁷.

Kromě 年糕 *niángāo* „Novoročních koláčků“ a 餅 *bǐng* placek, které se prodávaly pouze na 師大夜市 *Shīdà yèshì*, se přílohy vyskytovaly více na trhu 景美 *Jǐngměi*²⁸. Ze všech prodávaných příloh převažovaly na obou trzích různě připravované nudle 麵 *miàn*²⁹

tabulka č.13 - Maso

雞肉 <i>jīròu</i> kuřecí	豬肉 <i>zhūròu</i> vepřové	牛肉 <i>niúròu</i> hovězí	羊肉 <i>yáng ròu</i> skopové	鴨肉 <i>yāròu</i> kachní	鵝肉 <i>éròu</i> husa
師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美
31/29	24/24	20/20	10/12	4/4	0/2

tabulka č. 14 - Ryby

鮭魚 <i>wěiyú</i> tuňák	虱目魚 <i>shīmùyú</i> ryba „ <i>Chanos chanos</i> “	土虱 <i>tǔshī</i> sumec	鰻魚 <i>mányú</i> mořský úhoř	鱔魚 <i>shànyú</i> ryba „ <i>Monopterus albus</i> “	鮭魚 <i>guīyú</i> losos
師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美
1/1	1/3	1/3	2/0	1/2	1/0

²³ Viz tabulka č. 15

²⁴ Viz. tabulka č. 13

²⁵ Viz. tabulky č. 14

²⁶ Viz. tabulka č. 15

²⁷ Viz. tabulka č. 13

²⁸ Viz. tabulka č. 16

²⁹ Viz. tabulka č. 16

tabulka č.15 - Mořské plody

蚶仔 <i>kèzǐ</i> úšřice	蝦仁 <i>xiārén</i> krevety	花枝 <i>huāzhī</i> kalamáry	魷魚 <i>yóuyú</i> “Mastigoteuthis flamea“	墨魚 <i>mòyú</i> sépie	章魚 <i>zhāngyú</i> chobotnice
師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美
1/9	4/6	7/6	2/4	1/0	0/2

tabulka č. 16 - Přílohy

麵 <i>miàn</i> nudle	飯 <i>fàn</i> rýže	米粉 <i>mǐfěn</i> rýžové nudle	年糕 <i>niángāo</i> „Novoroční koláčky“	粥 <i>zhōu</i> rýžová kaše	餅 <i>bǐng</i> placky
師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美	師大/景美
29/31	17/24	3/9	3/0	2/5	2/0

6. Nejčastější pokrmy 小吃 xiǎochī - občerstvení na trzích 師大 Shīdà a 景美 Jǐngměi

Jak již bylo několikrát řečeno, znakem taiwanské kultury jídla je 小吃 xiǎochī občerstvení, prodávané nejčastěji na ulici. Na obou trzích 師大夜市 Shīdà yèshì a 景美夜市 Jǐngměi yèshì bylo možno koupit nespočet druhů pokrmů, které jsou považovány za 小吃 xiǎochī. Uvádím zde několik typických pokrmů, charakterizujících 小吃 xiǎochī, které se vyskytovaly na obou trzích ve stejné míře, nebo s převahou na jednom či druhém trhu.

Na obou trzích byla prodejní místa, která měla v nabídce také polévky 湯 tāng. V čínské kultuře jídla je polévka konzumována až na závěr samotného jídelního rituálu. Na Taiwanu i v Číně se můžeme setkat s mnoha druhy v evropských zemích neobvyklých polévek. Kromě těch klasických nabízela menu několika prodejen trhů 師大 Shīdà i 景美 Jǐngměi polévku sladkou, vařenou z různých druhů bobů, která je řazena do tradičních pokrmů 小吃 xiǎochī.

Ze slaných polévek se nejvíce prodávaly polévky vařené s vepřovou krví 豬血湯 zhūxuètāng, s rýžovými nudlemi 米粉湯 mǐfěntāng, vepřovými játry 豬肝湯 zhūgāntāng, polévka z ryby „Chanos chanos“ 虱目魚 shīmùyútāng, hovězí vývar 牛肉湯 niúròutāng, polévka s rybími kuličkami 魚丸湯 yúwántāng a kyselopálivá polévka 酸辣湯 suānlàtāng³⁰. Ze sladkých polévek převažovala polévka z červených fazolí 紅豆湯 hóngdòutāng, kterou nabízeli 4 prodejci, dvě na 師大 Shīdà a dvě na 景美 Jǐngměi³¹.

Pro označení polévky používají Taiwanci kromě běžného znaku 湯 tāng i další znaky 羹 a 煨 gēng hustá polévka. Na trzích bylo zastoupeno více označení 煨, např. 生炒花枝煨 shēngchǎo huāzhīgēng, 蝦仁煨 xiārén gēng, 魷魚煨 yóuyúgēng.

Na trhu 景美 Jǐngměi bylo možno koupit jeden z nejdůležitějších pokrmů 小吃 xiǎochī - 臭豆腐 chòudòufu „smradlavé“ tofu. Tento pokrm nabízelo celkem 8 prodejců - 景美手工紅麵線 Jǐngměi shǒugōng hóng miànxiàn, 阿昌麵線 Āchāng miànxiàn, 超口味 Chāokǒuwèi, 大腸麵線 Dàcháng miànxiàn, 兩兄弟 Liǎng xiōngdì, 臭豆腐聯合國 Chòudòufu liánhéguó, 口口品大腸麻辣臭豆腐 Kǒuxuánpǐn dàcháng málà chòudòufu, 上園 Shàngyuán. Na trhu 師大 Shīdà prodávali tento pokrm 2 prodejci - 永豐得記 Yǒng fēng - Dé jì a 生炒花枝 Shēngchǎo huāzhī.

³⁰ Viz. tabulky č. 1 a č. 2

³¹ Viz. tabulky č. 1 a č. 2

Oba trhy také hojně nabízely pokrmy připravované technikami 滷味 *lǔwèi* a 碳烤 *tànkǎo*³². 滷味 *lǔwèi* nabízelo celkem 8 stánků, z toho pět na trhu 師大 *Shīdà* - 金甌滷味點心大王 *Jīn'ōu lǔwèi diǎnxīn dàwáng*, 小櫃子滷味 *Xiǎoguizi lǔwèi*, 健康滷味 *Jiànkāng lǔwèi*, 燈籠滷味 *Dēnglóng lǔwèi*, 大台北平價滷味 *Dàtáiběi píngjià lǔwèi* a tři na 景美 *Jǐngměi* - 滷味雞腳 *Lǔwèi jījiǎo*, 帥爆加熱滷味 *Shuài bào jiārè lǔwèi*, 饒河夜市福德魯 *Ráohé yèshì fúdelǔ*.

Dalším oblíbených pokrmem bylo 鹽酥雞 *yánsūjī* nebo 鹹酥雞 *xiánsūjī* smažené kuřecí kousky. Tuto taiwanskou specialitu nabízelo celkem 6 stánků na obou trzích. Na 師大夜市 *Shīdà yèshì* ve dvou - 師大鹽酥雞 *Shīdà yánsūjī*, 師園蒜味鹽酥雞 *Shīyuán suànwèi yánsūjī* a ve čtyřech na 景美夜師 *Jǐngměi yèshì* - 鹽酥雞 *Yánsūjī*, 阿郎鹽酥雞 *Āláng yánsūjī*, 台灣第一家 *Táiwān dìyījiā*, 景美鄭家 *Jǐngměi zhèngjiā*.

甜不辣 *tiánbùlà* *Tempura*, pokrm přejatý od Japonců³³, se prodával ve čtyřech prodejnách na trhu 師大 *Shīdà* - 師大鹽酥雞 *Shīdà yánsūjī*, 師園蒜味鹽酥雞 *Shīyuán suànwèi yánsūjī*, 烏頂關東煮 *Wūdǐng Guāndōngzhǔ*, 烤老大 *Kǎolǎodà* a v devíti na trhu 景美 *Jǐngměi* - 鹽酥雞 *Yánsūjī*, 景美手工紅麵線 *Jǐngměi shǒugōng hóng miànxiàn*, 陳年傳統小吃 *Chénnián chuántǒng xiǎochī*, 阿郎鹽酥雞 *Āláng yánsūjī*, 滷味雞腳 *Lǔwèi jījiǎo*, 景美鄭家碳烤 *Jǐngměi zhèngjiā tànkǎo*, 阿文甜不辣 *Āwén tiánbùlà*, 景美鄭家 *Jǐngměi zhèngjiā*, 東山鴨頭 *Dōngshān yātóu*.

Na trzích obsahovalo menu devíti prodejen 魯肉飯 *lǔròufàn* mleté vepřové maso s rýží, z toho dvě na 師大夜市 *Shīdà yèshì* - 和平工程 *Héping gōngchéng*, 大碗公牛肉麵 *Dàwǎngōng niúròumiàn* a sedm na 景美夜師 *Jǐngměi yèshì* - 陳年傳統小吃 *Chénnián chuántǒng xiǎochī*, 屏東赤肉圓 *Píngdōng chìròuyuán*, 培根炒飯 *Péigēn chǎofàn*, 阿誠麵店 *Āchéng miàndiàn*, 吳家魯肉飯 *Wújiā lǔròufàn*, 肉燥意麵 *Ròuzào yìmiàn*, 四季小吃店 *Sìjì xiǎochīdiàn*.

Sladký pudink z tofu 豆花 *dòuhuā* patří mezi časté pokrmy, konzumované Taiwanci na ulici. Bývá většinou podáván s arašídý, zázvorovým sirupem nebo mandlemi³⁴. Pokrm byl rozšířen více na trhu 景美 *Jǐngměi* a to u šesti stánků - 景美刨冰屋 *Jǐngměi bàobīngwū*, 三色豆花冰 *Sānsè dòuhuābīng*, 好吃豆花 *Hǎochī dòuhuā*, 景美自助冰 豆花 *Jǐngměi zìzhùbīng dòuhuā*,

³² viz. Techniky vaření.

³³ <http://baike.baidu.com/view/53344.htm> (02-08-2010)

³⁴ <http://chinese-food.suite101.com/article.cfm/taiwan-food-traditional-drinks-and-desserts> (31-07-2010)

好吃豆花 *Hǎochī dòuhuā*, 景美豆花 *Jǐngměi dòuhuā*³⁵. Na trhu 師大 *Shīdà* pokrm prodávali pouze v jedné prodejně - 北港豆花 *Běigǎng dòuhuā*.

V neposlední řadě je třeba zmínit pokrm 蚵仔煎 *kèzǐjiān* ústřicová omeleta, který pochází původně z čínské provincie Fujian³⁶. V prodeji byl zastoupen na trhu 景美 *Jǐngměi* u čtyř prodejců - 728, 景美鄭鐵板沙威瑪 *Jǐngměizhèng tiěbǎn shāwēimǎ*, 蔡家炒羊肉 *Càijiā chǎoyáng ròu*, 快炒 80 *Kuàichǎo 80*. Trh 師大 *Shīdà* ústřicovou omeletu nabízel pouze v jednom stánku - 阿發當歸鴨腿 *Āfā dāngguī yātuǐ*.

牛肉麵 *niúròumiàn* nudle s hovězím masem, pokrm, který taktéž vytváří charakter nočních trhů, prodávalo celkem 9 prodejců na obou trzích. Šest jich bylo zastoupeno na 師大夜市 *Shīdà yèshì* - 寶島小吃部 *Bǎodǎo xiǎochībù*, 牛老大刀削麵 *Niú lǎodà dāoxuēmiàn*, 牛魔王牛排 *Niú mówáng niúpái*, 桃花源 *Tiāohuāyuán*, 大碗公牛肉麵 *Dàwǎngōng niúròumiàn*, 老孫牛肉麵 *LǎoSūn niúròumiàn* a tři na trhu 景美 *Jǐngměi* - 北港好好吃 生魚片 *Běigǎng hǎohǎochī shēngyúpiàn*, 祖傳牛肉麵 *Zǔchuán niúròumiàn*, 吃得飽 *Chīdebǎo*.

Kupodivu se nejčastěji na trzích vyskytoval pokrm 雞排 *jīpái* kuřecí řízek a to celkově v 16 prodejnách. Na 師大夜市 *Shīdà yèshì* jej bylo možno koupit v šesti prodejnách - 王子雞碳烤雞排 *Wángzǐjī tàn kǎojīpái*, 牛魔王牛排 *Niú mówáng niúpái*, Tokyo 豬排轉賣店 *Tokyo Zhūpái zhuǎnmài diàn*, 酷酷雞焗烤雞排 *Kūkū jījū kǎojīpái*, 牙買加倉庫 *Yámǎijiā cāngkù* a 老孫牛肉麵 *LǎoSūn niúròumiàn*. Na trhu *Jǐngměi* kuřecí řízek nabízelo deset prodejen - 同一家牛排 *Tóngyījiā niúpái*, 德利香雞排 *Déli xiāng jīpái*, Bez názvu, 一級棒碳烤 *Yījí bàng tàn kǎo*, 波特曼香雞排 *Bōtè màn xiāngjīpái*, 景美鄭家 *Jǐngměi zhèngjiā*, 雞寶寶雞排 *Jībǎobǎo jīpái*, 168 鐵板燒 *168 Tiěbǎnshāo* a 大象牛排館 *Dàxiàng niúpáiguān*.

³⁵ Na trhu 景美 *Jǐngměi* se nacházely 2 prodejny se stejným názvem - 好吃豆花 *Hǎochī dòuhuā*.

³⁶ <http://www.taipeikitchen.org/taiwanese-cuisine/taiwanese-oyster-omelette.html> (01-08-2010)

7. Techniky vaření

Podle sesbíraných materiálů lze doložit několik typů základních kuchařských technik, které používají pouliční prodejci nočních trhů k přípravě pokrmů. Důležitá je přitom správná teplota a čas přípravy. Každý pokrm tak díky své speciální přípravě získává typickou chuť i vzhled. Číňané dnes používají více než 20 různých způsobů přípravy³⁷. Uvádím zde pouze ty základní, které jsem vyzorovala na trzích 師大 *Shīdà* a 景美 *Jǐngměi*.

Nejčastěji prodavači připravují pokrmy třemi základními technikami - 炸 *zhá*, 炒 *chǎo* a 煎 *jiān*³⁸. Jedná se o 3 různé stupně smažení, odlišující se podle množství oleje při přípravě. Aby bylo dosaženo křehké a zároveň křupavé chuti pokrmu, ponoří se osušené suroviny do rozpáleného oleje. Tato technika se nazývá 炸 *zhá* *fritování*. Mnoho pokrmů obsahuje znak pro fritování v samotném názvu, např. 炸雞排 *zhájīpái*, 炸豆腐 *zhádòufu*, 炸豬排飯 *zházūpàifàn*, 炸蝦天 *zháxiàtiān*, 炸臭豆腐 *zháchòudòufu*. Oproti této technice se 炒 *chǎo* *restování* odlišuje smažením masa či zeleniny v menším množství oleje za stálého míchání³⁹. Tato metoda udržuje suroviny šťavnaté a křupavé. Taktéž u některých pokrmů se využívá v jejich pojmenováních znak 炒 *chǎo*, např. 雞肉炒飯 *jīròu chǎofàn*, 三鮮炒碼湯麵 *sānxiānchǎo mǎtāngmiàn*, 生炒花枝 *shēngchǎo huāzhī*, 炒豆干 *chǎodòugān*, 火腿炒飯 *huǒtuǐ chǎofàn*.

U třetího způsobu smažení 煎 *jiān* se suroviny připravují v plytké pánvi v ještě menším množství přehřátého oleje než u předešlé techniky. Ingredience se osmahnou dozlatova po obou stranách. Tento způsob přípravy zajišťuje zachování živin a zároveň je řazen mezi jeden z nejrychlejších způsobů přípravy pokrmů. Pouliční kuchaři často místo plytké pánve smaží maso, omelety nebo zeleninu na větší plotně. Uvádím pro příklad několik pokrmů připravovaných technikou 煎 *jiān* - 花枝煎 *huāzhījiān*, 香煎雞排 *xiāngjiān jīpái*, 蚵仔煎 *kèzǐjiān*, 蝦仁煎蛋 *xiārénjiāndàn*.

Jednou z dalších, velice rozšířených pouličních technik přípravy je 滷 *Lǔ*. Jedná se o naložení ingrediencí do marinády ze sojové omáčky, koření, soli i cukru. Samotný znak také znamená „slaný roztok“, nebo volně přeloženo „dušení“. Nejedná se ovšem o proces dušení, ale vaření ve vodě se sojovou omáčkou a kořením. Častěji se můžeme setkat s označením 滷味 *Lǔwèi*, přičemž postup vaření se považuje za stejný. Na trzích 師大 *Shīdà* a 景美 *Jǐngměi*

³⁷ Fu, Chunjiang. *Origins of chinese food culture*. Asiapac Books, Singapoure, 2003, s. 31

³⁸ Fu, Chunjiang. *Origins of chinese food culture*. Asiapac Books, Singapoure, 2003, s. 31.

³⁹ Chang, K.C.. *Food in chinese culture. Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977, s.358.

patřil tento způsob přípravy pokrmů k nejčastějším a velice oblíbeným. Nejběžnějšími surovinami vařených 滷味 bývají 鴨血 *yāxuè kachní krev*, 雞翅 *jīchì kuřecí křídla*, 高麗菜 *gāolicài zelí*, 豬血糕 *zhūxuègāo vepřová krev*, 雞皮 *jīpí kuřecí kůže*, 香菇 *xiānggū houby shiitake*, 雞心 *jīxīn kuřecí srdce*, 雞脖子 *jībózi kuřecí krk*, 雞胗 *jīzhēn kuřecí žaludky* atd. Kromě vaření běžných masových surovin se technikou 滷味 *lǔwèi* připravují pokrmy vyrobené z pšeničného lepku, který slouží jako náhražka drůbežího, vepřového a hovězího masa, např. 齋雞 *zhāijī vegetariánské kuře*.

Jedním z dalších způsobů přípravy zejména ryb, krevet či drobnějších kousků kuřecího nebo vepřového masa je 燴 *huì dušení*. Suroviny se nejprve krátce opečou na oleji či v horké vodě a poté se podlijí vodou nebo se vloží do hrnce, ve kterém se spolu s kořením dusí, dokud nejsou uvařené. Dušením se připravují např. 牛肉燴飯 *niùròu huìfàn*, 香菇雞燴飯 *xiānggū jīhuìfàn*, 墨魚燴飯 *mòyú huìfàn*. Hovězí maso a suroviny, které vyžadují delší dobu vaření, se připravují technikou 燒 *shāo*. Počáteční postup je stejný jako u 燴 *huì*, ale suroviny se vaří v hrnci přikrytém poklicí na slabém ohni. Opět uvádím pro příklad několik pokrmů, připravovaných technikou 燒 *huì* na trzích 師大 *Shīdà* a 景美 *Jǐngměi*, 燒仙草 *shāoxiāncǎo*, 紅燒牛肉麵 *hóngshāo niùròumiàn*, 紅燒肉 *hóngshāoròu*, 紅燒臭豆腐 *hóngshāo chòudòufu*, 叉燒包 *chāshāobāo*.

蒸 *zhēng* vařit v páře patří k metodě přípravy 饅頭 *mántóu*, 包子 *bāozi* nebo 花卷 *huājuǎn*. Tím, že se suroviny připravují ve speciálním náčiní, v čínské kultuře nejčastěji v bambusovém pařáku, ve kterém se pomocí páry uchovávají živiny ingrediencí, bývá tato technika považována za nejzdravější.

Kromě těchto několika základních technik přípravy pokrmů jsem se na trzích 師大 *Shīdà* a 景美 *Jǐngměi* setkala s technikou, přejatou z Japonska, 鐵板燒 *tiěbǎnshāo Teppanyaki*. Tento způsob je založen na přípravě pokrmů přímo před hosty na železné plotně 鐵板 *tiěbǎn*. Kuchař suroviny naseká na tenké plátky a spolu s dalšími přísadami je osmaží na plotně. Na obou trzích se v období, kdy výzkum probíhal, nacházely pouze 3 restaurace tohoto typu, FWN BIN STEAK - 牛排. 鐵板燒 na 師大夜師 *Shīdà yèshī* a 景美鐵板燒 s 168 鐵板燒 na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*.

V dnešní době se stalo oblíbenou pouliční technikou přípravy pokrmů také 碳烤 *tànkǎo grilování*. Na trzích bylo možno koupit grilované maso nebo zeleninu v sedmi prodejnách, 王子雞碳烤雞排 *Wángzǐjī tànkǎojīpài*, 台灣心地瓜園 傳統碳 *Táiwān xīn dìguāyuán*

Fùtǒng tàn kǎo, Gourmet Barbecu 碳烤 na 師大夜市 *Shī Dà yèshì* a 景美鄭家碳烤 *Jǐngměi zhèngjiā tàn kǎo*, 一級棒碳烤 *Yījí bàng tàn kǎo*, 微笑碳烤 *Wēixiào tàn kǎo* na 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*.

8. Výsledky zkoumání

Na základě všech zjištěných a výše uvedených údajů, týkajících se obou nočních trhů 師大夜師 *Shīdà yèshì* a 景美夜師 *Jǐngměi yèshì*, doložených v tabulkách 1 - 16, docházím k zajímavým závěrům, které vychází z porovnání trhů podle několika hledisek. Srovnání lokace, otevírací a zavírací doby, návštěvnosti trhů, srovnání charakterů prodejních míst na trzích a samozřejmě srovnání různorodosti nabízených pokrmů.

Oba trhy se nacházely v místě v blízkosti škol a díky nedalekým stanicím metra a autobusovým zastávkám byly dostupné široké veřejnosti. Trhy navštěvovali studenti a místní obyvatelstvo v různých časových úsecích a návštěvnost trhů se lišila s denní dobou. Podle charakteru dané lokace se odvíjela otevírací a zavírací doba objektů. Na prvním trhu, 師大夜市 *Shīdà yèshì*, prodejní místa nejčastěji otevírala v 11:00, jelikož na trhu konzumovali obědy převážně studenti. Na trhu druhém, 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*, otevíraly objekty nejčastěji v 17:00. Ve výsledném grafu můžeme také vidět, že u obou trhů v průběhu dne nastaly 2 vrcholy v jejich provozu. V dopoledních hodinách jednoznačně převažovala frekvence trhu 師大 *Shīdà* a ve večerních hodinách se otevírací doba obou trhů téměř shodovala⁴⁰.

Co se týče charakteru prodejních míst, tedy jejich typu, z celkového počtu 180 prodejen jednoznačně převažoval typ SSPV *stánek s posezením venku* s počtem 50⁴¹. Ze tří typů možností konzumace pokrmů byla ve 101 případech možnost pokrm zkonsumovat na místě nebo si jej odnést⁴².

Na obou trzích se nejvíce prodávalo kuřecí maso s celkovým počtem 60 prodejních míst, z ryb 虱目魚 *shīmùyú* ryba " *Chanos chanos* " ve čtyřech případech a 土虱 *tǔshī* sumec taktéž ve čtyřech⁴³. Celkem 13 stánků či restaurací nabízelo z mořských plodů nejčastěji 花枝 *huāzhī* kalamáry⁴⁴. Z pěti základních druhů příloh celkem 60 objektů prodávalo 麵 *miàn* nudle v různé úpravě⁴⁵. Nejprodávanějším pokrmem na trzích byl 雞排 *jīpái* kuřecí řízek, v 16 prodejnách a 甜不辣 *tiánbùlà* Tempura ve 13 prodejnách.

Naproti tomu nejmenší zastoupení v typech prodejních míst bylo u SSPVU *stánků s posezením venku i uvnitř*, pouze ve 2 případech a u R *restaurací* s celkovým počtem 31⁴⁶.

⁴⁰ Viz. Graf - Frekvence trhů

⁴¹ Viz. tabulka č. 7

⁴² Viz. tabulka č. 8

⁴³ Viz. tabulky č. 13 a č. 14

⁴⁴ Viz. tabulka č. 15

⁴⁵ Viz. tabulka č. 16

⁴⁶ Viz. tabulka č. 7

Pouze 29 prodejních míst zajišťovalo, že si konzumenti jídlo nemuseli odnášet⁴⁷. V počtu nabízeného masa se nejméně vyskytovalo maso 鵝肉 *éròu husí*, pouze u dvou prodejen. Jen jeden objekt nabízel 鮭魚 *guīyú lososa* a 墨魚 *mòyú sépii*⁴⁸. Z příloh byly nejméně zastoupeny 餅 *bǐng placky*, pouze ve dvou případech⁴⁹.

Neuvádím zde nejméně prodáváný pokrm, jelikož mnoho zkoumaných objektů prodávalo pokrmy, které se jinde nevyskytovaly.

8.1 Rozdíl trhů 師大夜市 *Shīdà yèshì* a 景美夜市 *Jǐngměi yèshì*

師大夜市 *Shīdà yèshì*

Tento noční trh, díky svému umístění u 國立臺灣師範大學 *Guólì Táiwān shīfàn dàxué National Taiwan Normal University* měl v návštěvnosti nejvyšší zastoupení studentů místních i zahraničních. Studenti, místní obyvatelstvo a turisté navštěvovali trh převážně v nočních hodinách. Nejvyšší frekvence návštěvnosti trhu vrcholila v době mezi 20:00 a 22:00. V místě mého zkoumání mezi ulicemi 師大路 *Shīdàlù* a 泰順街 *Tàishùnjiē* se v období od září 2007 do února 2008 nacházelo 15 restaurací a 5 stánků se zahraniční kuchyní. Dokonce 8 prodejen nabízelo menu i v anglickém jazyce. Tato skutečnost svědčí o rozsáhlém rozšiřování zahraničního vlivu na taiwanskou kulturu jídla. Na trhu se nacházelo celkem 84 prodejních objektů, z nichž téměř 30% náleželo restauracím. Zbýlých 70% si zachovávalo ráz tradičního taiwanského životního stylu, stravování na ulici. Nejmenší zastoupení prodejních míst měly SSPU *stánky s posezením uvnitř*, pouze v 15 případech. V zajištění konzumace pokrmů nabízelo celkem 35 prodejen volbu konzumovat jídlo na místě nebo si jej odnést. Z celkového počtu nabízely prodejny průměrně okolo 80 druhů pokrmů. Z celkového počtu 84 prodejních míst nabízelo 31 prodejen kuřecí pokrmy, připravované výše zmíněnými technikami. 雞肉 *jīròu kuřecí maso* bylo navíc ve srovnání s druhým trhem nejprodávanější právě na 師大夜市 *Shīdà yèshì*. 鵝肉 *éròu husí maso* se naopak na trhu nevyskytovalo. Ze sedmi objektů nabízejících rybí pokrmy byl zastoupen nejvíce 鰻魚 *mányú mořský úhoř*. Z mořských plodů prodávali nejčastěji 花枝 *huāzhī kalamáry*. Ve srovnání s trhem 景美 *Jǐngměi* se 花枝 *huāzhī kalamáry* prodávali více na trhu 師大 *Shīdà*. Nejprodávanější přílohou na trhu byly 麵 *miàn nudle*. Mimo jiné se na trhu prodávaly 2 druhy příloh, které se na druhém zkoumaném trhu nevyskytovaly, 年糕 *niángāo „Novoroční*

⁴⁷ Viz. tabulka č. 8

⁴⁸ Viz. tabulky č. 13, č. 14 a č. 15

⁴⁹ Viz. tabulka č. 16

koláčky“ a 餅 *bǐng placky*. Za základě srovnání nejčastějších pokrmů 小吃 *xiǎochī*, prodávajících se na trzích, reprezentovaly trh 師大 *Shīdà* 牛肉麵 *niúròumiàn* nudle s hovězím masem.

景美夜師 *Jǐngměi yèshī*

Rozložení trhu na periférii hlavního města Taipei zachovávalo trhu typický ráz. I když se trh nachází v blízkosti tří škol, trh navštěvovali studenti o poznání méně než u předchozího trhu. V odpoledních hodinách převažovala návštěvnost místního obyvatelstva a večer tvořila skupinu konzumentů směsice studentů a místních. Taktéž frekvence návštěvnosti byla nejvyšší v nočních hodinách od 20:00 do 22:00.

Oproti předchozímu trhu se na trhu 景美 *Jǐngměi* nacházely pouze 4 restaurace, z toho žádná zahraniční. Nejčastějším typem prodejních míst na tomto trhu byly SSPV *stánky s posezením venku*. Právě tento typ prodejních míst vytváří charakter taiwanského stravování na ulici.

V případě, že se na trhu nacházel stánek zahraniční kuchyně, jednalo se o stánek asijský, nikoliv evropský či americký. Na základě převažujícího typu prodejních míst i na tomto trhu mohli návštěvníci konzumovat pokrmy buď přímo na místě, nebo si je mohli odnést.

Jednotlivé prodejny nabízely v porovnání s trhem 師大 *Shīdà* menší množství pokrmů, což dokazuje zaměření stánků na prodej pokrmů určitého druhu. Tak jak u trhu předchozího i na 景美 *Jǐngměi* nabízelo nejvíce prodejců kuřecí maso. V porovnání s trhem 師大 *Shīdà* prodávalo více objektů 羊肉 *yáng ròu* *skopové maso* a zároveň ve dvou případech i 鵝肉 *éròu* *maso husí*, které se na 師大 *Shīdà* nevyskytovalo. Prodejci na 景美 *Jǐngměi yèshī*

podle zjištěných údajů zaměřovali svůj prodej více na ryby a mořské plody než na nočním trhu 師大 *Shīdà*. Menu stánků zahrnovalo nejčastěji 虱目魚 *shīmùyú* *rybu „Chanos chanos“*, 土虱 *tǔshī* *sumce* a 鱸魚 *shànyú* *rybu „Monopterus albus“*⁵⁰. Z mořských plodů 蚵仔 *kèzǐ* *ústřice*, 蝦仁 *xiārén* *krevety* a 花枝 *huāzhī* *kalamáry*⁵¹ a z příloh, tak jak u trhu 師大 *Shīdà*, 麵 *miàn* *nudle*⁵². Konkrétní jídla, které jsem uvedla v části *Nejčastější pokrmy*, se jednoznačně prodávají více na 景美夜市 *Jǐngměi yèshī*. Jedná se o 臭豆腐 *chòudòufu*

⁵⁰ Viz. tabulka č. 14

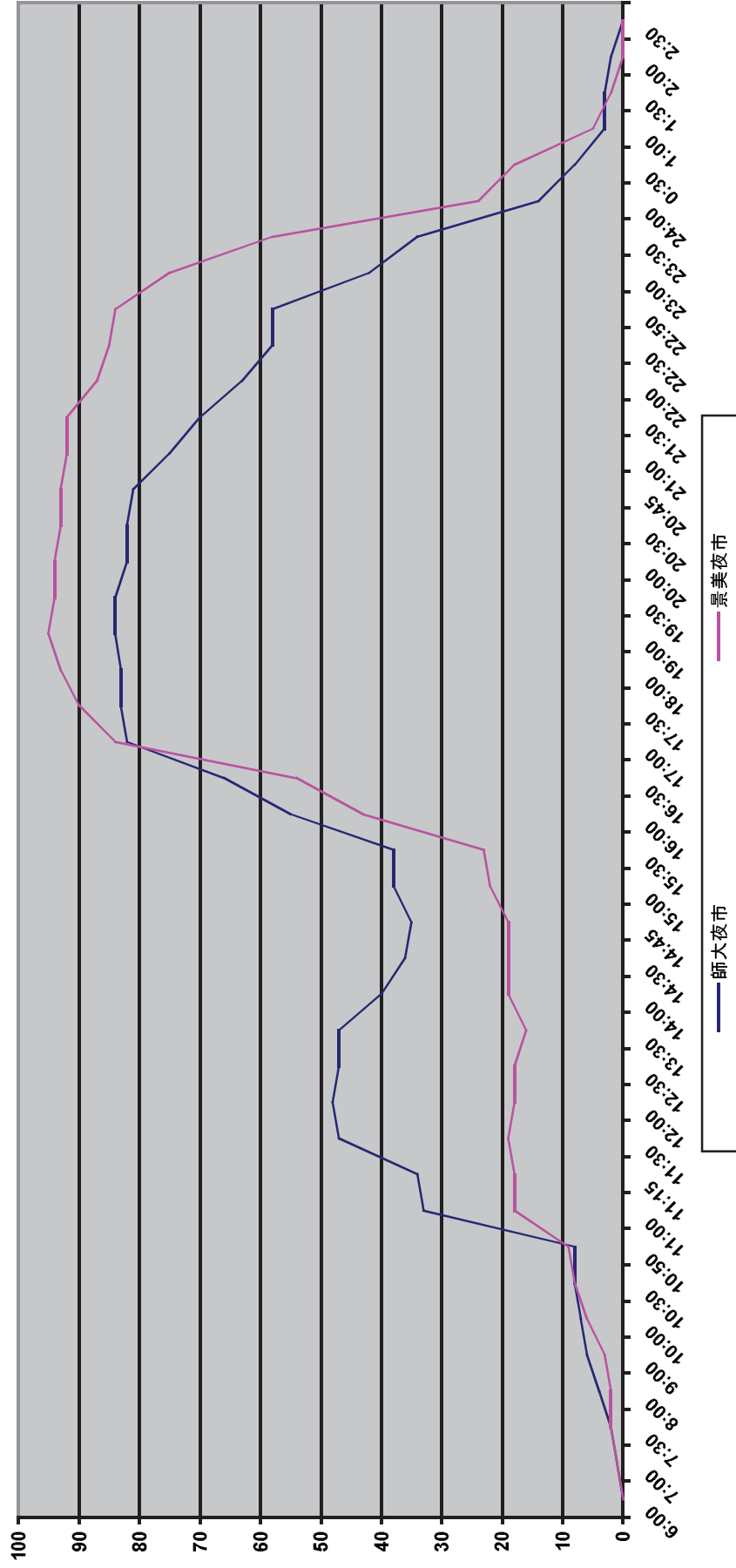
⁵¹ Viz. tabulka č. 15

⁵² Viz. tabulka č. 16

„smradlavé“ tofu, 魯肉飯 *lǔròufàn* mleté vepřové maso s rýží, 豆花 *dòuhuā* pudink z tofu, 蚵仔煎 *kèzǐjiān* ústřívovou omeletu, 甜不辣 *tiánbùlà* Tempuru a 雞排 *jīpái* kuřecí řízek.

Graf - Intenzita četnosti

Frekvence trhů



9. Závěr

Noční trhy tvoří nedílnou součást taiwanského životního stylu. Ve své práci jsem se pokusila o jejich podrobnější srovnání a zároveň jsem měla v úmyslu zjistit, do jaké míry se podobají a v čem se odlišují. Podle zjištěných informací o obou trzích 師大夜師 *Shīdà yèshī* a 景美夜師 *Jǐngměi yèshī* jsem dospěla k závěru, že se trhy odlišují v několika směrech, ale zároveň je mezi nimi určitá shoda. Ta především spočívá v samotném označení 夜師 *yèshī* *noční trh*. Provoz těchto trhů je přizpůsoben převážně k nočnímu životu. Shodou mezi oběma trhy je tedy jejich večerní frekvence. Zajímavým zjištěním také pro mě je, že u obou trhů se vyskytují z hlediska jejich provozu dva vrcholy. Dominantní noční a denní, který ovšem převyšuje u trhu 師大 *Shīdà*.

Různorodost nabízených pokrmů, jejich složení a způsob konzumace patří k rozdílům, které vyplývají z výsledných údajů a dokazují, že v jednom městě neexistují zcela totožné noční trhy. Jedním z důvodů je značný vliv cizích kultur na povahu nočního trhu. Noční trh 師大 *Shīdà* je toho typickým příkladem. Nalezneme zde sice mnoho tradičních pokrmů, ale současně se zde vyskytuje značné množství restaurací se zahraniční kuchyní. Kromě toho se dnes z tohoto trhu pomalu vytrácí tradiční ráz nočních trhů, protože pouliční stánky s pokrmy se postupně stěhují do kamenných obchodů. Za několik let by to nemusel být typický noční trh, kterých je na Taiwanu několik desítek. Mohl by mít novou podobu, kdy budou převládat restaurace nad pouličními stánky. To samé nelze říci o trhu 景美 *Jǐngměi*. Na tento trh vliv zahraničí proniká o něco pomaleji a prodejci se snaží o uchování původní povahy nočního trhu. Ano, nachází se zde japonské či korejské stánky, ale stále zůstáváme v Asii, kde se kultura stravování velice podobá. Právě na tomto trhu pouliční prodejci nabízí ke konzumaci nespočet druhů 小吃 *xiǎochī*, které považujeme za národní pokrmy Taiwanu.

Porovnáme-li podoby obou trhů, tak jak vypadaly v době mého výzkumu, můžeme trh 景美 *Jǐngměi* považovat za reprezentanta taiwanské kultury jídla. Otázkou ale zůstává, jak se bude v průběhu několika let jeho podoba měnit a jestli i z něj se pomalu nestane směsice restaurací se zahraniční kuchyní a stánků s kuchyní domácí.

Resumé

The purpose of this thesis was a comparison and detailed analysis of two night markets in Taipei, Taiwan between September 2007 and February 2008. The thesis was put together in two stages - research and its analysis.

In the first part of this study, two markets are compared in terms of location and surroundings. Second part deals with comparison in terms of time - opening and closing hours and visit rate. The third part pursue content aspect of the two night markets, investigation of availability of traditional dishes and culinary art usage.

Outcome of this thesis is finding common and diverse signs of two night markets in given period.

SEZNAM LITERATURY

CHANG, K.C.. *Food in chinese culture. Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977, 429 s.

OBUCHOVÁ, L'ubica. *Čínské symboly*. Grada Publishing, Praha, 2000, 187 s.

FU, Chunjiang. *Origins of chinese food culture*. Asiapac Books, Singapoure, 2003, 153 s.

蕭遙友. 台灣熱門夜市吃透透. 戶外生活. 台北市, 2001, 415 s.
(Xiāo Yáoyǒu. *Táiwān rèmén yèshì chītòutòu*. Hùwái shēnghuó. Táiběishi, 2001, 415 s.)

VOCHALA, Jaromír. *Čínsko-český česko-čínský slovník*. Leda, Voznice, 2007. 1356 s.

Wenlin Institute, Inc. 文林 *Wenlin Software for Learning Chinese*, Version 3.0.

INTERNETOVÉ ZDROJE

<http://www.theepochtimes.com/news/6-9-24/46304.html> (01-08-2010)

http://ethnomed.org/clinical/nutrition/chinese_food_cultural_profile. (25-07-2010)

<http://chinese-food.suite101.com/article.cfm/taiwan-food-traditional-drinks-and-desserts>
(31-07-2010)

<http://www.taipeikitchen.org/taiwanese-cuisine/taiwanese-oyster-omelette.html> (01-08-2010)

<http://www.taiwanderful.net/guides/vegetarian-food-taiwan> (01-08-2010)

<http://baike.baidu.com/view/53344.htm> (02-08-2010)

SEZNAM PŘÍLOH

Fotografie č. 1 - 師大夜市 - Shīdà yèshì

Fotografie č. 2 - 師大夜市 - Shīdà yèshì

Fotografie č. 3 - 景美夜市 - Jǐngměi yèshì

Fotografie č. 4 - Jídlení lístek

PŘÍLOHY

Fotografie č. 1 - 師大夜市 - Shīdà yèshì



Fotografie č. 2 - 師大夜市 - Shīdà yèshì



Fotografie č. 3 - 景美夜市 - Jǐngměi yèshì



Fotografie č. 4 - Jídelní lístek

果號		大	中	小	備註
名	稱	高麗菜	3.5元/個	個	(每種水餃
豬	肉水餃	韭菜	4元/個	個	至少10個)
名稱(湯餃)		大(15個)	小(10個)		
豬	肉湯餃	70	55	1	
牛	肉湯餃	70	55		
酸	辣湯餃	70	55	④	
韭	菜湯餃	80	60		
家常麵	蕃茄牛肉麵	100	90	80	
	蕃茄(牛肉)湯麵	70	60	50	
	牛 肉 麵	90	80	70	
	牛 肉 湯 麵	60	50	40	
	榨菜肉絲麵	70	60	50	
	酸 辣 麵	65	55	45	
	炸 醬 乾 麵	60	50	40	1
	蕃茄牛肉乾麵	90	80	70	
	榨菜肉絲乾麵	65	55	45	
	蕃 茄 乾 麵	65	55	45	1
冬粉	乾 拌 素 麵	60	50	40	
	乾 拌 麵	60	50	40	
	麻 醬 麵	60	50	40	
冬粉	牛 肉 細 粉	90	80	70	
	牛 肉 湯 細 粉	60	50	40	
	榨菜肉絲冬粉	70	60	50	
牛 肉 湯	85	75	65		
榨 菜 肉 絲 湯	65	45	25		
酸 辣 湯	65	45	25		
蛋 花 湯	50	35	20		
鍋 貼 (5 個)		25元/份		份	
小 菜 20元		燙青菜30元		飲 料 20元	

※如需更改細麵，請註明。