

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

BAKALÁŘSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

Zkoumání receptů v digitálním prostoru Číny, USA a České republiky

Analysing Recipes in the Digital Domains of China, the USA and the Czech Republic

OLOMOUC 2022, Lucie Němcová

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Kateřina Šamajová

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně a uvedla veškeré použité prameny a literaturu.

Olomouc 1.5.2022

.....

Podpis

Anotace

Jméno a příjmení autora: Lucie Němcová

Název katedry a fakulty: Katedra asijských studií, Filozofická fakulta

Název diplomové práce: Zkoumání receptů v digitálním prostoru Číny, USA a České republiky

Vedoucí diplomové práce: Mgr. Kateřina Šamajová

Počet znaků: 82 629

Počet stran: 52

Počet použitých zdrojů: 41

Klíčová slova: Čína, čínská kuchyně, Kung-pao, recept, video, migrace, čínská restaurace, Evropa, USA, YouTube, digitální výzkum

Anotace: bakalářská práce se zabývá trendy vývoje kulturního importu na příkladu pokrmu Kung-pao. V práci plánuji prozkoumat migraci Číňanů do USA a Evropy a počátky prvních čínských restaurací v daných destinacích, jelikož styk kultur Číny a Evropy není příliš zdokumentovaný. Zároveň ale zmíním důvody migrace čínských obyvatel a důvody pro neautenticitu čínských pokrmů v zahraničí. V praktické části práce se budu zabývat analýzou video-receptů z jednotlivých destinací na základě surovin, postupu a charakteru vařícího, čímž budeme schopni určit trendy v současném způsobu přípravy Kung-paa a definovat prototyp v přípravě pro danou zemi.

Má práce se dělí na část mapující migraci Číňanů, na část mapující počátek čínských restaurací v zahraničí a poté na digitální výzkum pokrmu Kung-pao ve třech zkoumaných zemích (Čína, USA, ČR). Mým cílem je nalézt prototyp digitálního Kung-paa, srovnat digitální prototypy každé zkoumané země a ty poté také srovnat s autentickým Kung-paem.

Poděkování

Tímto bych chtěla velice poděkovat vedoucí této bakalářské práce, paní Mgr. Kateřině Šamajové především za její trpělivost od začátku vypracovávání práce, až do jejího konce, a také za ochotu a cenné rady.

Obsah

Anotace.....	3
Seznam tabulek.....	7
Ediční poznámka.....	8
Úvod.....	9
Metodologie.....	10
1 Co je to migrace?.....	11
1.1 Imigrace, emigrace a migrace	11
1.2 Důvody a směry migrace	12
2 Typické důvody migrace čínské populace.....	13
2.1 Pracovní příležitosti	14
2.2 Politická situace	14
2.3 Přírodní katastrofy a problémy životního prostředí	15
2.4 Moderní důvody pro migraci	16
2.4.1 Systém sociálního zabezpečení	16
2.4.2 Kulturní atraktivita	17
2.4.3 Vzdělávací systém	17
2.5 Současná situace migrace Číňanů.....	18
3 Pět hlavních vln migrace.....	19
4 Příchod Číňanů do Evropy.....	22
4.1 Migrace ve dvacátém století a její důvody	22
4.1.1 Migrace po 2. světové válce do Evropy	22
4.1.2 Migrace z Číny po roce 1978	23
5 Počátky stravovacích zařízení.....	25
5.1 Výměna potravin v rámci Evropy, Asie a Ameriky	25
5.1.1 Potraviny importované z Ameriky do Eurasie	25
5.1.2 Potraviny importované z Asie do Evropy	26
5.1.3 Potraviny přivezené z Asie do Ameriky	26
5.2 Počátky restaurací jako známe dnes	27
5.3 První čínské restaurace v Americe.....	31
5.4 První čínské restaurace v Británii	33

5.5	Čínské restaurace v Evropě.....	35
5.6	Typické pokrmy v čínských restauracích	37
6	Analýza.....	38
6.1	Český prototyp digitálního Kung-paa.....	39
6.2	Americký prototyp digitálního Kung-paa.....	40
6.3	Čínský prototyp digitálního Kung-paa	41
6.4	Srovnání českého prototypu s americkým a čínským.....	42
6.5	Srovnání digitálních prototypů USA a Číny	43
6.6	Srovnání všech třech prototypů	44
6.6.1	Prototyp digitálního Kung-paa	45
	Závěr.....	46
	Resumé	47
	Zdroje	48
6.7	Webové zdroje	50

Seznam tabulek

Tabulka č.1 - Typické pokrmy v čínských restauracích zkoumaných zemí.....	37
Tabulka č.2 - Český prototyp digitálního Kung-paa.....	40
Tabulka č.3 - Americký prototyp digitálního Kung-paa.....	41
Tabulka č.4 – Čínský prototyp digitálního Kung-paa.....	42
Tabulka č.5 – Čínský prototyp Kung-paa.....	44
Tabulka č. 6 – Digitální prototyp Kung-paa.....	45

Ediční poznámka

V této práci využívám na přepis čínských jmen mezinárodní transkripci pinyin. U některých již zažitých slov v českém jazyce využívám jejich českou verzi (Šanghaj, Peking apod.). Anglické názvy jsou psány kurzívou.

Úvod

Čínské jídlo zná v dnešní době každý a stalo se velmi populárním po celém světě. Jeho podoba byla ale v průběhu času změněna a přizpůsobena podmínkám dané země. Asi jako většina českého obyvatelstva i já jsem čas od času konzumentem čínské kuchyně, a tedy mě zajímá, jaká je jeho minulost na území České republiky. V této práci se tedy budu snažit mapovat počátky pokrmů a čínské komunity ve zkoumaných zemích, zároveň počátky samotných restaurací a také důvody čínského obyvatelstva pro migraci.

V první polovině teoretické části budu tedy psát o migraci Číňanů a o jejich důvodech pro opuštění země. V druhé části představím počátky restaurací obecně a čínských restaurací převážně v Británii a Spojených státech, což byly centra čínské migrace. První polovina je důležitá na pochopení, jak a kdy se Číňané dostali do cílových zemí, aby bylo poté možné mapovat počátky restaurací. Zároveň vysvětlím, proč migranti zakládali právě restaurace a jaký byl na ně pohled původních obyvatel. Budu se snažit najít důvody, proč pokrmy v čínských restauracích nejsou autentické a prošly tak velkou změnou od originálu. V části migrace také zmíním obecné termíny pro tuto problematiku, vlny čínské migrace i jejich důvody pro odchod v daný čas opuštění země.

V praktické části se budu zabývat digitálním výzkumem video receptů na známý pokrm Kung-pao. Budu sledovat videa z Číny, ze Spojených států, a z české republiky a analyzovat jejich rozdíly jak v surovinách, tak v postupu. Mým cílem je zjistit nejvíce autentický recept pro danou zemi, zároveň ale vymezit neautentické prvky a pokusit se zjistit, jak tyto odchylky v minulosti vznikly.

Informace pro tuto práci jsem čerpala z knih zabývajících se migrací Číňanů, počátkem čínských restaurací ve zkoumaných zemích a také obecně jídlom jako prostředkem ke komunikaci mezi komunitami. Jelikož tyto témata jsou dobře známá a obsáhlá, informací bylo dostatek z různých pohledů. V praktické části využiji internetovou platformu s videi YouTube, kdy budu do Microsoft Excel zapisovat dané položky výzkumu.

Metodologie

V této práci si pokládám několik základních otázek: Jak se Číňané prvotně dostali na zkoumaná území? Kdy, jak a proč začali zakládat právě restaurace a proč se toto povolání stalo mezi migranty tak populární? Jak dochází k ne-autenticitě čínských pokrmů?

V praktické části budu provádět výzkum známého pokrmu kung-pao v jeho digitální podobě prostřednictvím platformy YouTube. Zde budu vyhledávat recepty na kung-pao ze zkoumaných zemí a sledovat ingredience, postup, charakter kuchaře a milníky v přípravě. Při vyhledávání českých videí jsem použila klíčová slova *Kung-pao recept* a volila videa dle relevance a posloupnosti. Ve videích ze Spojených států jsem použila klíčová slova *Kung pao recipe* a k dohledání národnosti kuchaře jsem využila dvou cest: Informace a dedukce z videí. První cesta byla tedy záložka Informace na daném kanálu kuchaře, kde je ve většině případů napsána země původu. Druhá cesta byla dedukce z ostatních videí na daném kanálu, jestli autor nemá videa z města, kde žije, případně jestli svou národnost někde nezmiňuje. Při čínských videích jsem použila jednoduše klíčové slovo 宫保鸡丁 a opět vybírala videa dle posloupnosti kromě dvou výjimek, kdy jsem vynechala video pouze v čínštině jak bez anglických, tak čínských titulků, jelikož by bylo náročné identifikovat ingredience pouze pomocí poslechu.

V Microsoft Excel jsem vytvořila tabulku na patnáct videí z každé země, tedy Číny, Spojených států a České republiky. Osa Y byly tedy daná videa a osa X poté ingredience, charakter kuchaře, vide a místa vaření. Ingredience jsou rozřazeny do kategorií *Přísady*, *Omáčky a sypké ingredience* a *Marináda*. Dále jsou kategoriemi ještě *Člověk* a *Prostředí*. Poslední zkoumanou kategorií jsou *milníky ve vaření*. Pokud se ve videu vyskytuje daná potravina nebo charakteristika místa a kuchaře, je to zaznačeno číslem 1, pokud informace v daném videu není, je označena číslem 0. Dále jsem zkoumala milníky v přípravě pokrmu, tedy jestli maso bylo například nakrájeno na menší kostky, nebo nudličky, nebo také pořadí přípravy.

1 Co je to migrace?

V této kapitole představím pohledy na to, co je vlastně migrace podle různých autorů a nastíním důležité termíny pro toto téma. Zaměřím se převážně na důvody migrace obecně, poté vysvětlím rozdíly mezi ekonomickou a sociální, a nakonec důvody čínské společnosti pro migraci. Důležité je také pochopit alespoň v krátkosti, jaký je rozdíl mezi imigrací, emigrací a migrací a představit směry, tedy vnitřní a vnější. V této práci se budu zabývat migrací vnější, což znamená přesun populace z jednoho státu do jiného. Migrace je neodmyslitelným prostředkem šíření a zakládání čínských restaurací, a proto je důležité si ji nejdříve představit a definovat. Uvedu i důvody, proč Číňané vůbec svou zemi opustili a později v této práci zároveň počátky samotných restaurací, které zpočátku vznikly pro potřeby své vlastní komunity v dané zemi.

Migrace znamená přesun celých populací na velké vzdálenosti. Je to určitá forma trvalého, nebo dočasného přemístění jednotlivce i skupin. Právě trvalejší povaha odlišuje migraci od turistiky (Clark, 1986, s. 10). Podle Sonii McKay (2008, s. 1) je mezinárodní migrace pohyb osob přes hranice. Má značné ekonomické, sociální i kulturní důsledky jak v zemích, odkud migranti pocházejí, tak v zemích cílových. Migrace je brána jako právě cenný příspěvek ke kulturnímu a sociálnímu rozvoji každé společnosti. Na migranty se proto nemá pohlížet jako na skupiny či masy, ale jako na nejdynamičtější prvky ve společnosti, které se snaží o pokrok ve všech ohledech. Podle ní je migrace něco, co je schopno cílové země velice obohatit. Cyglar Ozden (2006, s. 10) zase popisuje migraci jako dynamický proces, který mění domovské i cílové země migrantů a samozřejmě i migranty samotné. Nazývá migraci globálním fenoménem a dialogem mezi cílovými a původními zeměmi migrantů.

Shoda je tedy v tom, že migrace je přesun obyvatelstva na velké vzdálenosti, která formuje jak populaci země výchozí, tak země cílové. Je to dlouhodobý proces s určitým důvodem, který vede obyvatele k pohybu a opuštění svého domova. V další podkapitole zmíním termíny pro popis pohybů migrace, protože budou nejrelevantnější pro naše téma.

1.1 Imigrace, emigrace a migrace

Imigrace je pohyb lidí z jedné země do druhé s úmyslem stát se trvalými obyvateli země, do které se stěhují. Zatímco imigrace je tedy příchod do nové země jako přistěhovalec, emigrace je zase opuštění své vlasti a stání se právě emigrantem (Bailey, 2008, s. 3).

Stejně jako imigrace je i migrace přesun lidí z jednoho místa, země, nebo regionu do druhého. Rozdíl je ale v tom, že se sice někteří migranti stanou trvalými obyvateli země, kam migrují, mnoho z nich ale zůstane pouze dočasně a poté se buď vrátí zpátky, odkud přišli, nebo pokračují ve své cestě dále (Bailey, 2008, s. 4). Nás tedy nejvíce bude zajímat imigrace čínských obyvatel do Evropy a do Ameriky.

1.2 Důvody a směry migrace

Důvody migrace rozlišujeme podle dvou kategorií: ekonomická a sociální. Směry migrace potom na vnější a vnitřní. Pod ekonomickou migraci spadá přemístění pracovního místa, cíl práce (výzkum, který se bude dlouhodobě dělat v určité zemi) a práce obecně. Naopak migrace za přáteli, příbuznými, odchod do důchodu v jiné zemi, či mezi kulturní sňatek je migrace sociální. Dá se říct, že pokud je v přesunu zahrnuta nějaká práce, je toto potom považováno za migraci ekonomickou. Hranice ale mezi ekonomickou a sociální migrací není vždy úplně jasná, protože například studium bychom mohli zařadit do ekonomické migrace, jelikož souvisí a ovlivňuje budoucí zisky, ale zároveň je to životní cesta studenta a je možno to tedy zařadit do migrace sociální (Fan, 2008, s. 54). Vnější migrací se myslí migrace za hranice daného státu, kterou budu rozebírat posléze. Právě tento druh migrace je pro téma čínských restaurací v zahraničí důležitá a budu se jí tedy primárně zabývat. Vnitřní migrace neboli vnitrostátní migrace je pohyb osob v rámci jedné země, a to buď z venkova do měst, nebo naopak z města na venkov. Častými důvody jsou práce, nebo v poslední době hodně diskutované problémy životního prostředí, kdy nejčastější obava Číňanů je kvalita vzduchu, konkrétně emise oxidu uhličitého, jehož množství se za posledních několik let ztrojnásobilo.¹

Tato krátká kapitola představila charakteristiku migrace z různých pohledů a její rozdělení podle motivace (ekonomický, nebo sociální) a směru (vnitřní a vnější). Z tohoto výzkumu vyplývá, že ekonomické důvody migrace jsou nejrozšířenější po celém světě, převážně nyní v době globalizace, kdy svět je více otevřený a lidé mohou migrovat svobodněji. Později se budu zabývat zakládáním čínských restaurací, které bezpochybně spadají pod ekonomickou imigraci, kdy lidé migrují ze své země do jiné a jejich výdělkem se stává právě toto stravovací zařízení, popřípadě jejich zaměstnání kuchaře v těchto

¹ Annual average of concentration of air pollutants of 337 cities in China in 2020. www.statista.com [online]. Statista Research Department, 2021 [cit. 2022-03-15]. Dostupné z: <https://www.statista.com/statistics/1042131/china-average-concentration-of-air-pollutants/>

zařazeních. V další kapitole představím konkrétní důvody migrace čínské populace, které jsou způsobeny převážně nízkou stabilitou Číny, ať už ekonomickou, tak politickou. Tyto problémy, které trvaly několik desetiletí právě donutily populaci migrovat do jiných států.

2 Typické důvody migrace čínské populace

Lidé migrují po celá staletí kvůli různým důvodům. V této kapitole bych ráda představila typické důvody migrace čínské společnosti a co tedy konkrétně Číňany vede k tomu, aby opustili svou zemi a začali život na jiném místě. V tomto kontextu zároveň nastíním také téma velmi diskutované soft power. Jak jsem již předeslala, v Číně byla migrace hodně ovlivněna politickou situací, která se často měnila a lidé proto neměli plnou důvěru ve stát a ze strachu z další změny se rozhodli zemi opustit. Stejně jako ve světě, i v Číně ale byly nejsilnějším důvodem pro migraci pracovní příležitosti, touha po blahobytu a po funkčním státě. Usilování o lepší pracovní příležitosti ovlivnilo zakládání a fungování čínských restaurací nejvíce, avšak i jiné důvody donutily čínskou populaci opustit jejich rodnou zemi. Znalost pokrmů představovala něco, co s sebou migranti mohli jednoduše přinést a žít se tím i bez znalosti cizího jazyka, což přirozeně vedlo k časté volbě tohoto povolání v prostředí cílové země.

Čínská zahraniční populace je tak rozšířená, že se nachází na všech sedmi kontinentech (Lu a Wang, 2017, s. 6). V současné době má Čína největší počet migrantů na světě a to až 46 milionů svých obyvatel za hranicemi země². Samozřejmě zásadním důvodem pro tuto skutečnost je, že Čína je nejlidnatější zemí světa.

Nejčastějšími důvody pro migraci čínského obyvatelstva v 19. století, kdy se migrace rozmohla poprvé takto mocně, jsou tyto:

- Pracovní příležitosti,
- Politická situace,
- Problémy životního prostředí.

Tyto důvody stály za vznikem prvních vln čínské migrace, ale zároveň jsou i nynějšími důvody. Jsou tedy stěžejními v pochopení motivu Číňanů a zodpovězení otázky, proč se vůbec rozhodli ze své země odejít.

² Chinese Diaspora. www.culturaldiplomacy.org [online]. 2013 [cit. 2021-11-30]. Dostupné z: <https://www.culturaldiplomacy.org/academy/index.php?chinese-diaspora>

2.1 Pracovní příležitosti

Jedním z prvních a nejčastějších důvodů pro migraci jakékoliv populace, nejen čínské, jsou **pracovní příležitosti**. I podle Fan (2008, s. 61) a Baileyho (2008, s. 14) jsou ekonomické a pracovní příležitosti nejrozšířenějšími důvody a lidé se při migraci na otázky ohledně tohoto tématu zaměřují nejvíce.

Tento typ migrace je pro populaci tak důležitý, že zasahuje jak do migrace ekonomické, kde jde tedy o zisk, tak do migrace sociální, kde jde o získání životních zkušeností a je největším hybatelem jak pro migraci vnější, ale i vnitřní. Čína je dobrým příkladem, jelikož pracovní příležitosti ovlivňují i vnitřní pohyb populace, kdy je běžné, že lidé ze západních částí země dojíždějí pracovat na východ. Obecně platí, že lidé z vnitrozemí se více stahují k pobřeží. Migrující Číňané právě za prací byli ti, kteří dali vzniknout celé komunitě čínského obyvatelstva převážně v Americe, ale také samozřejmě v Evropě.

V ekonomické vnější migraci se rozlišuje několik typů migrantů. Prvním typem jsou pracovníci s letitými zkušenostmi v jejich oboru, kteří hledají v jiných zemích lepší pracovní příležitosti, než by se svými znalostmi dostali ve své rodné zemi. Dalším typem jsou dělníci, kteří se zaměřují spíše na manuální práci v továrnách, nebo na vývoz komodit do zahraničí. Většinou nebývají příliš vzdělaní a v zemi pobývají pouze na kratší dobu. Posledním typem jsou nelegální dělníci, kteří pracují v daných zemích bez pracovního povolení, nebo povolení k pobytu (Lu a Wang, 2017, s. xviii). Oba dva typy migrantů, kteří pobývají v zemi legálně, často využívají rodinných víz, které mnoho vlád (v dnešní době i česká vláda) vydává za účelem navštívení, nebo také spojení své rodiny. Tyto víza mají několik výhod, například že rodinní příslušníci již usazených migrantů nemusí platit vízum, nebo také mají zjednodušený proces získávání trvalého pobytu³.

2.2 Politická situace

Dalším důvodem pro migraci populace je **politická situace**. Člověku je vlastní snaha ochránit jak sebe, tak svou rodinu, a proto často migrují do politicky klidnějších zemí. Převážně v Asii, kde politická situace je neustále neklidná, lidé často migrují do Evropy,

³ Sloučení rodiny. Wwww.mzv.cz [online]. [cit. 2022-04-30]. Dostupné z: https://www.mzv.cz/jnp/cz/informace_pro_cizince/pobytova_opravneni_k_pobytu_nad_90_dnu/slouceni_rodiny_1.html

nebo Ameriky, aby neklidům unikli. Častým důvodem pro migraci je již zmíněný politický systém v zemi, dále ale taky války, nebo i násilné demonstrace (Lu a Wang, 2017, s. 18). Politická migrace je velmi častá pro Afriku, Blízký východ, nebo i střední Asii. V historii měli migraci z Číny na svědomí Opiové války, otevření se světu po vládě Mao Zedonga i politické a hospodářské nepokoje jako je třeba hladomor. V 19. století, kdy už Čína byla poměrně v chaosu kvůli přírodním katastrofám, kterým se budu věnovat hned v další podkapitole, se k tlaku přidaly zároveň politické nepokoje. Příkladem je povstání Taipingů⁴ a již zmiňované Opiové války⁵, po kterých započala vlna migrace jak do Evropy, tak ale převážně do Ameriky (Ling, 2011, s. 375). V Americe ale zároveň díky otevření dolů a nálezů zlata, o čemž se budu bavit v kapitole První čínské restaurace v Americe, byla migrace podpořena a důvodem byla tedy i ekonomická migrace. Tento důvod také stál za začátkem hojné imigrace Číňanů v 19. století. V migraci má ale své počty i v dnešní době, kdy obyvatelé chtějí cestovat za demokracií.

2.3 Přírodní katastrofy a problémy životního prostředí

Tyto problémy byly také jedním z důvodů rozmachu migrace. V devatenáctém století Čínu sužovalo mnoho přírodních katastrof, jako záplavy, které střídaly sucha, zemětřesení apod. Tyto události způsobily pokles výroby potravin a obyvatelé si tedy prošli hladomory. Tyto hladomory sice nebyly natolik vážné, jako třeba velký hladomor za Kulturní revoluce, ale přesto to byl jeden z důvodů odejít za prací, či za bezpečím do jiné země (Chen, 1997, s. 523). Důležitá událost bylo například období sucha v Henanu v roce 1847, nebo poté povodně a zároveň hladomor v Guangxi (Ling, 2011, s. 375). Všechny tyto přírodní katastrofy vedly k neúrodě, a tedy k hladomoru, což jsou cyklické jevy v Číně, takže se stále opakují.

Problémy životního prostředí jsou ale i nyní hlavním důvodem pro migraci. Tento problém spadá nejčastěji do vnitřní migrace, tedy v rámci jednoho státu, ale má své počty i v migraci vnější. Spadá zde i desertifikace, odlesňování, nebo také přírodní katastrofy, které na obyvatele vyvíjejí tlak a obavy o jejich bezpečí (Lu a Wang, 2017, s. 4). V Číně taky

⁴ Toto povstání svrhlo vládu dynastie Qing a bylo proti kapitalismu a soukromému obchodování. Zároveň vytvořilo základ socialismu a formulovalo revoluční strategii, kterou se poté inspiroval například Mao Zedong (Samir, 2013, s. 160).

⁵ Po Opiových válkách Čína podepsala smlouvy, kdy musela otevřít své přístavy volně obchodu. Bylo tedy poměrně snadné se lodí dostat dále do světa (Ling, 2011, s. 375).

probíhá rychlá industrializace a znečištění ovzduší je zde poměrně vážným problémem, o kterém jsem se již také zmiňovala v předešlé kapitole. Nejvíce jsou zasažena samozřejmě velká města, jako Peking, či Šanghaj a lidé tedy migrují například do Austrálie, aby znečištění unikli. Znečištění vzduchu v Šanghaji je poměrně závažným tématem, koncentrace PM 2.5 (jemné částice prachu) je v některé dny desetkrát vyšší, než je bezpečné množství podle WHO⁶ a pro citlivé jedince může způsobovat dýchací potíže.⁷

Pracovní možnosti, politická situace i problémy životního prostředí tedy byly hlavními důvody migrace čínské populace v 19. století. Byla to hlavně kombinace všech jevů, která zapříčinila první velkou vlnu, díky které se vytvořily první větší komunity Číňanů i za hranicemi, převážně tedy v Americe díky těžbě dolů. Z těchto důvodů lze také vyzorovat prioritizaci důvodů pro migraci. Lidé volí jako zásadní důvod nejprve základní věci, které přímo ovlivňují je a jejich rodinu, tedy hlad, nesvoboda, nebo třeba nebezpečí. Proto nejčastějšími důvody jsou pracovní příležitosti, aby tedy člověk mohl uživit sebe i rodinu, následně politická nestabilita a poté nebezpečí přírodních katastrof.

2.4 Moderní důvody pro migraci

Wang a Lu (2017, s. 2) přidávají k již zmíněným důvodům také tyto faktory, které se ale spíše týkají moderní migrace:

- systém sociálního zabezpečení,
- kulturní atraktivita,
- vzdělávací systém.

2.4.1 Systém sociálního zabezpečení

Tento problém se výhradně vztahuje na Čínu, ale dá se pozorovat i v jiných asijských zemích. **Systém sociálního zabezpečení** se sice v poslední době zlepšuje, ale stále nedosahuje kvality jako například v Evropě. V minulosti měli Číňané kvůli tomuto systému obavy z budoucnosti a čínská komunistická strana tedy chtěla tuto situaci zlepšit. Patří zde důchody, sociální dávky, různé přídatky například na děti, nebo i mateřské dovolené (Lu a Wang, 2017, s. 2). Číňané si z tohoto důvodu museli často šetřit větší obnosy peněz, aby mohli být

⁶ Světová zdravotnická organizace (World Health Organization)

⁷ Air quality in Shanghai. www.iqair.com [online]. 2022 [cit. 2022-03-15]. Dostupné z: <https://www.iqair.com/china/shanghai>

připraveni na životní situace a žili tedy v nejistotě. Pokud navíc neměli syna, který by se o ně v budoucnu postaral, nedostali pomoc od státu a častokrát museli žít v chudobě. Život v Evropě je tedy pro ně často příjemnější a jistější volba

Od roku 1921, kdy byla založena komunistická strana Číny byla snaha o zavedení sociálního zabezpečení převážně pro dělníky a ženy. Tento systém měl být inspirovaný evropským vyspělým systémem sociálního zabezpečení. Měl zahrnovat důchody, mateřské dovolené i podporu při nemocech či nezaměstnanosti. I přes určité snahy se ale nedařilo uvést změny do provozu, jelikož čínská ekonomika byla po válkách a politických neklidech nestabilní. Mao Zedong chtěl v roce 1933 zavést pojištění a spoření si na důchod pro všechny zaměstnance ať už soukromých, tak státních podniků, jenže kvůli důsledkům Dlouhého pochodu v Číně se tyto změny opět nepodařilo zrealizovat (Zhou, 2017, s. 1-2).

2.4.2 Kulturní atraktivita

Druhým důvodem je **kulturní atraktivita**, která je rozšířenější spíše v posledních letech. Mladá generace má nyní díky globalizaci lepší možnost nahlížet do kultur jiných zemí a zajímat se o ni, což následně může vést k rozhodnutí se do dané země přestěhovat. Příkladem může být právě třeba Čína.⁸ Studenti se tam vydávají studovat, nebo žít, jelikož mají v oblibě tamní kulturu (Lu a Wang, 2017, s. 18). Je to také hojně diskutované téma převážně o Číně a obecně se označuje jako soft power.⁹ Tento typ migrace bývá ale většinou pouze přechodný, kdy lidé v těchto zemích zůstávají pouze na určitý čas.

2.4.3 Vzdělávací systém

Čínský **vzdělávací systém** je podroben kritice jak ze strany západu, tak samotných obyvatel Číny. Oproti evropskému systému totiž nepodporuje kreativní a svobodné myšlení a je příliš orientovaný na zkoušky, které přináší žákům velké množství stresu. Mnoho obyvatel tedy volí ke vzdělání zahraniční univerzity (Lu a Wang, 2017, s. 4). Velká část rodičů posílá své

⁸ Podle statistik z roku 2018 studovalo v Číně tentýž rok půl milionu zahraničních studentů, převážně z Jižní Koreje a Spojených států – TEXTOR, C. Number of foreign students studying in China in 2018, by selected country of origin. www.statista.com [online]. 2021 [cit. 2021-12-01]. Dostupné z: <https://www.statista.com/statistics/430717/china-foreign-students-by-country-of-origin/>

⁹ Soft power je schopnost utvářet preference druhých prostřednictvím přitažlivosti a atraktivity – charakteristickým rysem soft power je její nenucenost. Jejím nástrojem je kultura, zahraniční politika, nebo třeba i armáda – nabádá tedy populaci k obdivování daného státu a není násilná (McGiffert, 2009, s. 1).

děti za hranice také z důvodu zlepšení či naučení se angličtiny, protože její výuka v Číně není dost kvalitní. Očekávají, že po studiu se vrátí zpátky do své rodné země a díky angličtině si najdou dobře placenou práci. Většina těchto studentů se ale rozhodne v zahraničí zůstat (Thunø, 2007, s. 150). Čínské obyvatelstvo tedy vidí v zahraničí lepší možnost vzdělání svých dětí a zlepšení jejich budoucnosti.

2.5 Současná situace migrace Číňanů

Od začátku globální hospodářské krize v roce 2008¹⁰ rozvinuté země mohou pozorovat, že vzdělání imigrantů se nyní znovu vracejí do svých domovských zemí, jelikož ekonomika jejich států je na lepší úrovni, než když odcházeli. Tento jev se označuje jako takzvaný zpětný odliv mozků. Jejich rodné země prochází hospodářským růstem a lidé se tedy často navracejí, jelikož ve svém kraji již dosáhnou stejných podmínek k životu, nebo ekonomické zajištění, jako v zemi, do které před lety migrovali (Lu a Wang, 2017, s. 53). I když se mnoho obyvatel vrací zpátky, migrace do zahraničí je stále ve vysokých počtech. Od roku 1978, po zavedení nových reforem a otevírání se Číny světu, o čemž se budu ještě zmiňovat později, dochází k velkému nárůstu migrující čínské populace, jelikož se Čína po dlouhých letech otevřela a lidé se mohli volně pohybovat. Těmto lidem se říká noví migranti (Lu a Wang, 2017, s. 10).

V dnešní době jsou počty Číňanů v Evropě a Americe poměrně vysoké. Obyvatelé jednotlivých zemí jsou již na ně zvyklí a čínské jídlo se stalo velice populárním. V roce 2021 bylo v Americe téměř 10 miliónů Číňanů, v Evropě jsou zase tyto čísla menší, bylo zde okolo 2,5 miliónů etnických Číňanů.¹¹

V této kapitole jsem představila důvody čínské populace pro vnější migraci a nastínila ty vnitřní. Vzhledem k velikosti země, se mnoho typicky vnějších důvodů dá vypočítat i v rámci Číny. Nejrozšířenějším důvodem jsou jednoznačně pracovní možnosti, a to právě jak pro migraci vnější, tak vnitřní. Mnoho obyvatel se díky vzrůstající globalizaci a ekonomickému pokroku do svých rodných zemí vrací, ale přesto je lidí stále ve vysokých počtech opouštějí. Nejčastější důvody pro migraci čínské populace a následného zakládání

¹⁰ Vysoká cena ropy, americká hypoteční krize a postupný kolaps vedl k poklesu HDP a vzrůstu spotřebitelských cen.

¹¹ Number of Chinese people living overseas 2010 and 2020, by continent. Wwww.statista.com [online]. 2021 [cit. 2022-03-15]. Dostupné z: <https://www.statista.com/statistics/632850/chinese-nationals-number-overseas-by-continent/>

čínských restaurací jsou politické problémy a pracovní příležitosti. Lidé se snažili uniknout z Číny kvůli jejich politické nestabilitě, a protože v cílových zemích neměli žádné zázemí a nebylo pro ně lehké se rychle začlenit, často si zakládali restaurace, které mohly sloužit jejich komunitě a nemuseli být tedy závislí na tamější populaci.

3 Pět hlavních vln migrace

První vlnou byli osadníci, kteří do Evropy přišli již před první světovou válkou po opiových válkách, kdy byla Čína donucena otevřít své hranice volnému obchodu. V té době se do Evropy dostávaly poměrně malé počty migrantů, kteří zde přišli převážně kvůli manuální práci a usadili se jak v Británii, tak v Německu, nebo i Nizozemí (Latham a Wu, 2013, s. 16). Tito migranti byli převážně z přímořských měst, které kvůli Nankingské smlouvě po Opiových válkách spadaly pod vládu Británie, což migrantům umožnilo se po moři dostat právě do Evropy. Ti, kteří se nedostali po vodě, poté migrovali po souši přes Sibiř převážně do Moskvy a Paříže, odkud se poté přemístili do jiných států Evropy (Benton a Pieke, 1998, s. 6). V Británii si například nejčastěji si zakládali prádelny, jelikož na jejich provoz nepotřebovali jazyk dané země, ani nějaké prostředky na chod. Později si začali zakládat i restaurace, o čemž se budu bavit dopodrobna v kapitole První čínské restaurace v Británii.

Druhou vlnou se stali lidé z Kantonu, kteří se po moři dostali do severozápadních přístavů (Londýn, Amsterdam...). Jelikož Kanton byl pod nadvládou Británie, bylo opět snadnější odtud dostat do Evropy. Na konci 2. světové války se však většina z nich vrátila zpátky do Číny. Příčinou návratu může být špatná ekonomická situace v Evropě po válce, anebo období optimismu v Číně, kdy se mnoho obrátilo k lepšímu a ekonomika na nějaký čas vzkvétala (Benton a Pieke, 1998, s. 6). Tato vlna tedy neměla na zakládání restaurací vliv, jelikož se Číňané vrátili zpátky do své země.

Třetí vlnou byli Číňané, kteří naopak po 2. světové válce právě do Evropy migrovali. Nejčastěji to byli lidé z Hong Kongu a v Evropě si zakládali restaurace (Latham a Wu, 2013, s. 16). Zároveň s nimi do Evropy migrovali také Číňané z bývalých britských kolonií jako Singapur¹² a Malajsie¹³, kteří se v Evropě uchytili převážně v kulinářském průmyslu. Z Británie, kam okolo 60. let 20. století přicestovali, se poté dostali do dalších zemí Evropy

¹² Singapur byl Britskou kolonií v letech 1946-1959, poté se stal autonomním státem v rámci Commonwealthu.

¹³ Ke konci 18. století Británie postupně obsadila části Malajsie, načež vzniklo takzvané Britské Malajsko.

(Benton a Pieke, 1998, s. 7). Tato vlna byla tedy zásadní pro formování čínských restaurací v Evropě, ale tvořila ji směsice obyvatel i z bývalých kolonií.

Poté ale v migraci nastává pomlka, zapříčiněná Korejskou válkou a čínsko-sovětskou roztržkou, převážně pak ale uzavřením Čínské lidové republiky Mao Zedongem, jeho Velkým skokem vpřed a Kulturní revolucí (1966–1969). V této době každý, kdo chtěl vycestovat pryč z Číny, zůstal raději v ústraní, aby nebyl režimem označen za pravičáka. Tito lidé byli viděni jako zrádci státu, kteří chtějí utéct do ciziny, aby bojovali proti čínskému režimu, nebo lidé, kteří tímto k němu prokazují nenávist a opovržení (Liu, 2009, s. 4).

Čtvrtou vlnou byli poté etničtí Číňané, avšak ze zemí jako Laos, Vietnam a Kambodža, kteří utíkali do Evropy před Vietnamskou válkou, která probíhala mezi lety 1955 až 1975. Tato vlna tedy probíhala i za Kulturní revoluce, kdy Čína byla světu uzavřena a kryje se s migrační pomlkou. Jejich cílová země byla nejčastěji Francie (Latham a Wu, 2013, s. 16). To byla tedy opět směsice obyvatel z postkoloniálních zemí.

Pátá a poslední vlna začala po pádu komunismu v Evropě a Sovětském svazu. Tito Číňané se od jejich krajanů již žijících na západě Evropy lišili, jelikož to byli vzdělaní měšťané ze severní Číny. Číňané ze západu Evropy většinou pocházeli z vesnic či příměstských měst, kde migrace byla známá již po generace a byla tedy velmi běžná, kdežto migranti ze severní Číny, kteří byli na východě Evropy, migrovali spíše ze svého rozhodnutí jako pracovníci na smlouvy a častokrát zde fungovali jako obchodní spojník mezi Čínou a Evropou (Benton a Pieke, 1998, s. 7).

V Evropě byly ale velké rozdíly mezi čínskými komunitami, které byly převážně způsobené rozdílným načasováním migrace a taky velikostí těchto hlavních pěti migračních vln. Například v Británii bylo tak mnoho Číňanů ze Singapuru a Malajsie (převážně z třetí vlny), že téměř úplně převažovaly ostatní skupiny, což je logické, protože obě území byly Britskou kolonií. Ve Francii bylo pak mnoho Číňanů z Indočíny a v Nizozemí zase z každé migrační vlny část. V Maďarsku převažovali migranti ze severu Číny, kteří přijeli transsibiřskou magistrálou z Pekingu a taky lidé, kteří se obecně vlaky dostali do tohoto státu z jiných částí Evropy, při jejich cestě na západ (Benton a Pieke, 1998, s. 8).

V této kapitole jsem uvedla důvody migrace 20 století pro čínskou populaci, které byly převážně politické a pracovní. Kapitola popsala také hlavní centra a důvody výběru těchto zemí z čehož vyplynulo, že nejoblíbenější cílovou destinací se stala Francie a Británie. V druhé části je uvedeno pět hlavních vln, jejich cíle i důvody. Hlavní vlny migrovaly

převážně za 20. století, jelikož svět se více otevřel novým možnostem. Při uzavření Čínské republiky Mao Zedongem nastalo časové období, kdy Číňané nemohli opustit svou rodnou zemi, či se do ní vrátit, a to značně migraci ovlivnilo, ne-li úplně zastavilo. Třetí vlna byla tedy zásadní pro formování restaurací v Evropě. Byli to převážně obyvatelé Hong Kongu a dále směsice obyvatel z bývalých kolonií Británie. Na západě měli Číňané již zázemí z předchozích vln a častokrát pracovali právě v kulinářském průmyslu. Ve střední Evropě se tolik Číňanů nevyskytovalo, jako právě v Británii, nebo Francii, což by mohlo mít za následek nedostupnost potravin obecně čínského vlivu, a tedy ne-autenticitu pokrmů podávaných v čínských restauracích.

4 Příklad Číňanů do Evropy

V této kapitole se zaměřím na migraci dvacátého století, což bylo považováno za nejproduktivnější v rámci migrace z Číny. Konec 19. století bylo hojným obdobím pro migraci do Ameriky, do Evropy tomu tak nebylo. Čínské komunity se zde rozrůstaly poměrně pomalu a velkého nárůstu se dočkala až po 2. světové válce. Lidé už měli větší možnosti přesunu, navíc mohli navázat na své příbuzné v daných zemích, kteří zde již měli nějaký základ a pro nové migranty bylo tedy snazší se v nové zemi uchytit. Důvody jejich odchodu jsou ale stejné, jako za 19. století. Politická nestabilita Číny, převážně po vládě Mao Zedonga, lepší pracovní příležitosti, či narůstající znečištění ovzduší donutilo čínskou populaci opět migrovat.

4.1 Migrace ve dvacátém století a její důvody

V západní Evropě byl relativně malý počet Číňanů, kteří sem přišli okolo roku 1920. Tito Číňané byli převážně z Kantonu a Zhejiangu, díky přístavům. Jejich počet se moc nerozrostl a migrace se spíše utlumila kvůli Velké hospodářské krizi. V západních zemích byli často zaměstnáni jako dělníci, nebo soukromě jako třeba truhláři (Benton a Pieke, 1998, s. 4). O příchodu Číňanů do Británie se budu bavit v kapitole První čínské restaurace v Británii.

Před 2. světovou válkou Číňané přicházeli jen na nějaký čas jako dělníci. Někteří poté v Evropě zůstali, převážně ve Francii, kde si zažádali o práci, nejčastěji v ekonomickém sektoru. Častokrát se ale vraceli zpátky z důvodu zklamání se v dané zemi uchytit na trhu, nebo i z celkového tamního fungování ekonomiky a obchodu (Nyíri, 2007, s. 63). Toto byli Číňané z druhé vlny, kteří tedy na zakládání restaurací neměli kvůli jejich návratu zpátky do vlasti žádný vliv.

4.1.1 Migrace po 2. světové válce do Evropy

Až v druhé polovině 20. století nastala v migraci pomlka důvodu uzavření Čínské lidové republiky za vlády Mao Zedonga, protože lidé z provincie Zhejiang a Guangdong se nemohli dostat do Evropy za svými krajany, takže se evropská migrace skoro zastavila a soustředila se pouze na hongkongskou populaci v Británii, která se rozšiřovala i do východních částí (Benton a Pieke, 1998, s. 4). Přesuny tedy spíše probíhaly v rámci Evropy, kdy se tamní čínské obyvatelstvo rozrůstalo či přesouvalo do jiných částí.

Ti migranti, kteří se i přes uzavření republiky snažili dostat do Evropy čekaly evropské restriktce¹⁴, ty ale neměly úplně odstrašující účinek, jak se očekávalo. Číňané se do Evropy chtěli dostat jakoukoliv cestou, ať už legálně, nebo nelegálně, a to tedy rozšířilo problém s občany druhé třídy, právě tedy nelegálními přistěhovalci, kteří přinesli kriminalitu a růst černého obchodu (Benton a Pieke, 1998, s. 5-6).

V podkapitole Pracovní příležitosti jsem zmiňovala rodinná víza, která Číňanům pomohla s přesunem. Čínští migranti, kteří již měli v jejich cílové zemi své známé byli často těmi, kteří v Evropě zakládali čínské restaurace, jelikož již měli lepší finanční zázemí. Bylo to po 2. světové válce, kdy migranti vytvořili takzvané „migrační řetězy“, což právě znamenalo, že se připojili už ke svým známým a přátelům v Evropě, kteří tam přišli už o půl století před nimi (Benton a Pieke, 1998, s. 4). Číňané přicházející „řetězovou migrací“ se převážně snažili, jak jsem již říkala, o založení své vlastní restaurace, nebo jiného podnikání, což bylo první roky velice těžké (jelikož získat si kapitál na své podnikání, či snad podporu vlády bylo náročné, navíc, většinu svých našetřených peněz utratili za přesun do Evropy), ale většinou z pomoci svých již naturalizovaných rodin, nebo různých sponzorů (převážně jejich evropské rodiny) se jim podařilo na trhu udržet (Benton a Pieke, 1998, s. 10).

V ranných 60. letech 19. století dokonce i v Americe začali vydávat speciální víza pro sloučení rodin, kdy tedy Číňané žijící dlouhodobě na území Ameriky mohli mnohem jednodušeji dostat svou rodinu k nim (Le, 2007, s. 20).

4.1.2 Migrace z Číny po roce 1978

Emigrace z Číny se opět obnovila ve velké míře od zavedení nových reforem v roce 1978¹⁵, po smrti Mao Zedonga, a také s obnovením migračního zákona v roce 1985¹⁶. Po dlouhé době, kdy byla migrace v Číně za Kulturní revoluce kontrolována, se mohli lidé zase volněji pohybovat a toto rychle přešlo až ve velkou migrační horečku, což je označení pro migraci Číňanů v 80. letech 20. století (Benton a Pieke, 1998, s. 2). Lidé odcházeli z rodné země

¹⁴ Evropě se vůbec nelíbila politika v Číně za vlády Mao Zedonga, a proto nechtěli Číňany na své území přijmout, ze strachu, že přišli šířit svou domovskou ideologii.

¹⁵ Po zrušení stávajícího režimu se rozvolnily restriktce na migraci jak do Číny, tak z ní a čínské rodiny se mohly vrátit zpátky. Čína se chtěla otevřít světu a podpořit tržní ekonomiku a tyto plány se formovaly již od roku 1978 ale ještě několik nebyly uvedeny do provozu (Liu, 2009, s. 5).

¹⁶ V roce 1985 zákony na opuštění čínského území konečně vešly v platnost a bylo mnohem jednodušší, jak do země přijít, tak z ní i odejít (Liu, 2009, s. 5).

v této době také kvůli chudobě, která vládla na venkově po vládě Mao Zedonga a kvůli evropskému obrazu jakožto vyspělé části světa. Politické problémy se také ovšem staly často důvodem migrace, jelikož Číňané neměli tolik důvěry v jejich vládu.

Komunistické režimy východní Evropy zakazovaly Číňanům vstup na jejich území, a tedy až do pádu režimů v roce 1989-90 nevznikaly čínské komunity ani v Rusku, ani například v Maďarsku. Z Moskvy se dělníci dostávali do Maďarska, Rumunska a poté taky do České republiky až po pádu sovětského svazu se lidé vydali právě do těchto zemí za účelem hledání lepší práce a bezpečí. Cílovou destinací bylo převážně Maďarsko (bylo snadné se tam dostat vlakem z Moskvy), poté Číňané začali migrovat více do Rumunska a České republiky (také proto, že častokrát jejich víza byla zamítnuta ve vlaku na Maďarské hranici, tak se museli vydat jinudy) (Nyíri, 2007, s. 64).

Právě kvůli této situaci, že před pádem sovětského svazu nebyly vedeny žádné záznamy o čínských obyvatelích na daném území, není tolik zmapován pohyb Číňanů ve východních částech Evropy, jelikož jakékoliv záznamy byly většinou vymazány (Benton a Pieke, 1998, s. 5). Ve většině evropských státech, převážně komunistických, se evidence čínských migrantů prováděl jen zběžně, navíc většinou jen v jazyce dané země a později byly záznamy úplně ztraceny. Je tedy těžší zjistit přesné počty a data. Z tohoto jde poznat, že čínská populace pro dané země nebyla dostatečně důležitá, aby ji evidovali. Lépe je na tom například Francie¹⁷ nebo Británie¹⁸, kde jsou známé velké čínské komunity, které byly mnohem více sledovány (Benton a Pieke, 1998, s. 3). To je tedy jedním z důvodů, proč ve východní Evropě není tolik čínských komunit a nejsou zdaleka tak velké, jako třeba ve Francii. Zároveň si myslím, že to přispělo k ne-autenticitě jídel v čínských restauracích, jelikož zde neměli tolik prostředků a čínských komunit, aby si jídlo udrželo svůj původní recept.

¹⁷ Momentálně je Francie zemí s největším počtem Číňanů v Evropě, čítající okolo 700 000 obyvatel. (2010)

¹⁸ V Británii žije okolo 400 000 čínských obyvatel, což tvoří 0,7 % populace v této zemi. (Price, 2019)

5 Počátky stravovacích zařízení

Abychom se mohli věnovat tématu čínských restaurací v Americe a Evropě, je důležité si nejprve představit, jak a kdy se dané využívané potraviny dostaly do určitých zemí. Některé potraviny, které jsou hluboce spjaty s čínskou kuchyní, a o kterých se zmíním dále, totiž původně nepocházejí z Číny a byly tam v minulosti dovezeny a následně se staly hlavní součástí jídelníčku. V 15. a 16. století po celém světě proběhla výměna potravin, o které se budu bavit hned v následující podkapitole. Byla to výměna rostlin i zvířat, což přineslo mnoho problémů kvůli invazivním druhům, které následně narušily ekosystém dané země a vyhubily mnoho původních druhů. Představím potraviny, které se dostaly jak ze západu na východ, tak naopak a jejich roli v kulinářské sféře. Zkoumáme zde tedy jaké byly podmínky v daných částech světa z hlediska dostupnosti potravin, které suroviny tedy byly pro čínské migrující kuchaře nedostupné, a musely být nahrazovány tamějšími, kdy docházelo k neautenticitě pokrmů. Dále si také představíme počátky čínských restaurací v Evropě a v Americe, které slouží také jako výstižný obraz migrace Číňanů do těchto míst, přičemž zde najdeme určité rozdíly v čase i důvodu migrace.

5.1 Výměna potravin v rámci Evropy, Asie a Ameriky

Důležitým obdobím pro kulinářský průmysl byla Kolumbijská výměna, což je označení pro výměnu rostlin, zvířat a potravin mezi Starým¹⁹ a Novým světem²⁰ po objevení Ameriky Evropany na konci 15. století. Toto zcela změnilo světové stravování. Rostliny, zvířata a potraviny cestovaly na obrovské vzdálenosti přes celý svět. Kukuřice a sladké brambory se v tomto století dostaly do Asie, společně s arašídami, které nyní tvoří jednu ze základních a běžně používaných potravin v čínské kuchyni (Sidney, 2007, s. 202).

5.1.1 Potraviny importované z Ameriky do Eurasie

Sladké brambory, které jsou doteď v Asii důležitou potravinou nebo přílohou, se v 16. století dostaly z Ameriky přes Tichý oceán na západ. Do Číny se poté pravděpodobně dostaly přes Filipíny (Sidney, 2007, s. 202). Sladké brambory byly oblíbené pro jejich jednoduché pěstování a široké využití, jelikož byly schopny plodit skoro v každém typu půdy, bylo jimi

¹⁹ Století před první cestou Kryštofa Kolumba. Zahnuje tedy Evropu, Asii a Afriku

²⁰ Nový svět je označením pro Ameriku

možné žít jak zvířata, tak obyvatelé a zároveň se mohly konzumovat na mnoho způsobů, jako třeba fermentované, nebo vařené (Spence, 1992, s. 167). Byla to tedy ideální záchranná potravin, pokud by nastal hladomor z důvodu neúrody obilnin. Konzumace sladkých brambor byla právě důležitá za hladomoru kulturní revoluce, zhruba od roku 1958 až 1962. V této době kvůli špatné zemědělské politice, jako je vyhubení ptáků, což mělo za následek přemnožení hmyzu, nebo také změnu profese většiny farmářů z obdělávání půdy na produkci oceli, se nepodařila úroda obilí a čínská populace trpěla hladomorem (Fairbank, 1998, s. 609).

Dalšími potravinami, které se dostaly do Starého světa z Nového v této době jsou chilli, již zmíněné arašidy, klasické brambory, papriky, anebo třeba rajčata. Rajčata nebyla velkým objevem, co se týče jejich výživových hodnot, ale zase měla mnoho vitaminů. Brambory naopak byly zlepšením pro Starý svět díky jejich kalorickým a výživovým hodnotám (Nunn a Qian, 2010, s. 167). Tyto dvě potraviny se stejně jako sladké brambory staly neodmyslitelnou součástí čínské kuchyně a tvoří základ některých čínských pokrmů.

5.1.2 Potraviny importované z Asie do Evropy

Mnoho potravin se ale postupně dostávalo také do Evropy, nejen do Asie. V 17. století se zde dostala významná ochucovadla čínského původu. Sójová omáčka, která se již několik století těší velké oblibě po celém světě, byla do Evropy přivezena Holandskými obchodníky (Sidney, 2007, s. 203). Zázvor se zase například objevuje v Anglii již na přelomu 10. století. *The Shorter Oxford English Dictionary* uvádí jako první písemnou zmínku o zázvoru dílo v saském jazyce, datované přibližně do roku 1000 n. l. (Sidney, 2007, s. 204). Na webové stránce *Oxford English Dictionary* se ale uvádí jako nejstarší zmínka v *Bald's Leechbook* z doby Alfréda Velikého, která není psaná v saském jazyce a je datována přibližně do 9 století²¹.

5.1.3 Potraviny přivezené z Asie do Ameriky

Jedním z příkladů potravin přivezené na západ je glutaman sodný (MSG), který poprvé v roce 1907 izoloval z mořských řas japonský chemik Kikunae Ikeda. Po roce 1908 se glutamát sodný v Americe prodával pouze v malém množství v krabičkách s nápisem

²¹ Ginger, n. and adj. 1. Oed.com [online]. [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://www.oed.com/view/Entry/78372?rskey=iarsAR&result=1&isAdvanced=false#eid>

epikurejský prášek. Jeho hlavními uživateli ale byli pravděpodobně ze začátku pouze čínští kuchaři a nesloužil tedy původním obyvatelům (Sidney, 2007, s. 204). Další hodně úspěšnou potravinou, která byla dovezena do Nového světa, byla cukrová třtina. Díky podobným podnebným podmínkám se cukrové třtině dařilo v Americe mnohem více než v Evropě. Úroda byla tak úspěšná, že americká pole byla schopna zásobovat cukrem i Evropu. Stejným příkladem importu ze Starého světa se stala pšenice (Nunn a Qian, 2010, s. 178).

Rýže je dalším a jistě jedním z největších darů Asie západu. Pravděpodobně byla poprvé přivezena do Evropy již po roce 711 n. l., kdy Maurové vtrhli do Španělska. Do Spojených států se zase dostala až v sedmnáctém století, ale komerčně se začala pěstovat v roce 1700 v Jižní Karolíně. Tento druh rýže by stejný jako ten, který dorazil do Evropy. Rýže nebyla ze začátku v Americe tolik známou komoditou, sloužila převážně pro mezinárodní trh, pro který byla pěstována otroky v Jižní Karolíně. Populární se stala až v 19. století. Postupně se šířila z východního pobřeží dále do Spojených států a stala se z ní jedna z nejpobulárnějších potravin jak asijské, tak americké populace (Sidney, 2007, s. 205).

Mnoho z potravin, které nejsou pro danou zem původní, se staly tak velkou a důležitou částí jídelníčku, že velké procentu populace už tyto potraviny vnímá jako plně akulturované. Můžeme se domnívat, že v Evropě mnoho lidí vnímá, že zázvor, rýže, či glutamát nejsou původní, kdežto například právě sladké brambory, chilli nebo arašidy, se staly typickou asijskou potravinou, i když z Asie originálně nepocházejí. Amerika poskytla potravinám ze Starého světa úrodnou půdu a zároveň přinesla mnoho nových potravin, které dnes tvoří základy evropských kuchyní. Do Ameriky se dostalo mnoho běžně užívaných plodin, navíc, díky svým polím zásobovala i Evropu. Co se tedy týče dostupnosti potravin v budoucnu pro čínské kuchaře, měla Amerika dle mého názoru nejlepší základnu. Ve střední Evropě to bylo horší, jelikož nebyly poblíž přístavy, a tedy chyběla přímá mořská cesta potravin z Asie a Ameriky.

5.2 Počátky restaurací jako známe dnes

V této kapitole představím první restaurace ve světě, jak tyto instituce začaly a co jim předcházelo. Dříve lidé spíše jedli ve svých domácnostech, protože věděli, že jídlo je bezpečné a kvalitně připravené. Krčmy a hospody měly sloužit pro setkání se s lidmi z různých koutů města či vesnice a taky ke konzumaci alkoholu, převážně tedy piva a cílová skupina byli spíše chudí lidé, nebo pocestní. Restaurace jako takové nabízely zkoušku jídel

z jiných koutů země, ochutnání zajímavých nových ingrediencí a nabízely budování vztahů. Jídelníček v těchto historických restauracích byl ze začátku poněkud prostý, postupně ale do něho kuchaři začali představovat jídla po vzoru jiných kultur, které přilákaly zákazníky. Vzhledem k tomu, že informací o jídle jiných kultur nebylo v 17. století tolik, navíc se o to restauratéři primárně nezajímali, autenticita jídel nebyla na vysoké úrovni, o čemž budu diskutovat později. Šlo převážně o zisk a přizpůsobení se potřebám dané komunity konzumentů, při níž se velmi často autenticita pokrmů stává sekundární.

Jak jsem již předeslala, lidé se před vznikem restaurací zabývali jídlem doma, s ostatními, o samotě, nebo v cizím domě, kde hostitel poskytoval jídlo svým pozvaným hostům, například na hostině, nebo večírku. Jídlo, které bylo totiž připraveno v domovském prostředí, bylo pokládáno za bezpečné a kvalitní, jelikož ho vařili příbuzní nebo lidé, kterým se dalo věřit. V té době totiž neexistovala žádná kontrola kvality, jako je dnes hygienická kontrola. Mnoho lidí proto mnohem radši sáhlo po jídle z domova nežli od cizího člověka na ulici (Crowther, 2013, s. 178). Aby bylo veřejné stravování v restauracích úspěšné, muselo tedy začít být vnímáno tak, že konzumace jídel v restauracích není jen o jídle samotném, ale že jde hlavně o důležitou společenskou a kulturní událost, o kterou by populace měla zájem. Museli tedy představit stravování v restauracích jako pozitivní inovaci a něco moderního, kde by lidé trávili rádi svůj čas ve společnosti jiných a navazovali, či upevňovali vztahy. Převážně ale museli zajistit nějakou kontrolu, aby nebyly podávány již zdravotně závadné potraviny a lidé se tedy nemuseli spoléhat pouze na jídlo z domova.

Veřejné stolování muselo být ale i schopno převzít jídla, která bylo možné předtím realizovat v soukromí, a přenést je do světa cizích lidí, čímž by přenesli populární domovské stolování mezi populaci. Veřejné stravování vzkvétalo jako místo pro komunikaci, které zaujalo tím, že se stalo místem pro potkávání a socializování se s lidmi, ale zároveň pro rozjímání samotného jedince. Považuji za důležité zmínit i počátky restaurací, aby se dalo lépe pochopit, co přesně restaurace znamená a obnáší, a proč se stala světovým fenoménem.

Počátky restaurací se datují do Francie již v 17. století. Jak jsem již řekla, v této době se venku stravovali pouze lidé bez kuchyně, méně majetní jedinci a cestovatelé, kteří si z nutnosti museli obstarat jídlo. Stravování v těchto zařízeních probíhalo u jednoho velkého společného stolu, ve stanovenou dobu, s malým nebo žádným výběrem pokrmů, které byly podávány ze společného nádobí. Dovolilo to ale cestovatelům společně stolovat a konverzovat, což je sblížilo. Pro tyto pocestné ale jídlo v restauracích představovalo obavy

z rizika čerstvosti a kvality potravin, zatímco místní obyvatelé se začali pravidelně scházet. V tomto kontextu se exkluzivita rodinných jídel stala výrazným protikladem, jelikož to, co pro populaci bylo důležité v domácím stravování, byla právě jistota kvality přípravy jídel, což v restauracích bylo viděno jako riziko, a přesto tyto veřejně podniky vzkvétaly právě díky exkluzivitě sociální interakce. Restaurace tedy vytvořily možnost konzumace po domácku připraveného jídla ve společnosti cizích lidí, což je charakteristický rys i dnešních restaurací (Crowther, 2013, s. 183).

Restaurace tedy začaly být brzy viděny jako pokrokové a moderní, oproti dřívějšímu negativnímu pohledu jako na místa pro nízkou ekonomickou vrstvu, a přinesly změny ve stravovacích návycích Francouzů. Model restaurací byl poté exportován a rozvíjen po celém světě (Crowther, 2013, s. 192). V počátcích se v restauracích servírovala pouze lehká jednoduchá jídla, jelikož se návštěvníci stále spíše chodili primárně socializovat, postupně se ale na jídelníčku začaly objevovat komplexnější a exotičtější jídla, od různých druhů měkkých sýrů a lesních plodů v 70. letech 17. století, až po slanou tresku, skopové maso, pečené kuře a koroptve s omáčkou v 90. letech 17. století. Ve dvacátých letech 19. století už byly restaurace takové, jak si je představují lidé nyní, místa pro každou sociální vrstvu společnosti a sloužily tedy nejen cestovatelům, ale také nové klientele, která se ráda stravovala mimo domov a byla spokojená, že může stolovat mezi cizími lidmi, a ne u vlastního stolu a poznat tedy krajany vlastní země, avšak z jiných koutů. Po teroru Francouzské revoluce se restaurace staly místem odpočinku a zábavy, kde se lidé mohli odreagovat od politického dění, vláda tyto instituce totiž pro tyto účely schvalovala (Crowther, 2013, s. 184).

Jídlo, které bude v restauraci prezentováno, se vybírá podle mnoha kritérií, nejdůležitější je však zjistit, co nejlépe přiláká zákazníky. Pro zákazníky je každá návštěva restaurace spojena s prvkem volby, většinou je tato volba vedena hladem, ale mnoho konzumentů si také vybírá danou restauraci na základě touhy po určité chuti (příkladem jsou právě zahraniční restaurace, které lidé navštěvují pro určitý typ jídla), nebo kvůli určitému kulinárnímu zážitku, jako je zkoušení nových exotických chutí. Pro restaurátory je výzvou prezentovat jídla, která se trefí do chutí zákazníků, nebo tyto chutě aktivně přetvořit a vybojovat si tak novou mezeru na trhu (Crowther, 2013, s. 188). Toto může být jedním z důvodů pro ne-autenticitu jídel v restauracích, které prezentují určitý typ jídel z dané země, jako například čínská kuchyně. Jídlo by se mělo podobat své autentické podobě, pro kterou

do dané restaurace zákazník chodil, jenže tato autenticita je možná pouze do té doby, dokud je jídlo stále přínosné i ekonomicky, což znamená pro rychlejší produkci snížit čas přípravy, omezit některé pracné ingredience a někdy změnit postup ve vaření.

Příkladem snížení času přípravy určité potraviny může být používání hmoždíře pro rozdrcení koření. Drcená směs je sice kvalitní a tradiční, ale proces je příliš zdlouhavý a po čase fyzicky náročný, navíc, při obsluze velkého počtu zákazníků je skoro nemožné tuto tradiční metodu používat, takže restaurace raději používají mechanické mlýnky (Sidney, 2007, s. 120). Kuchaři podávají jídlo své země, které prohlašují za autentické, jenže toto jídlo je již přizpůsobeno zemi, do které migrovali. Nazývají to tedy jako pokrm své rodné země, avšak již podávají modifikované jídlo v nové zemi, ve které pobývají. Musí přizpůsobit potraviny používané pro daný pokrm, jelikož ne vše je v jejich cílové zemi k dostání a musí se navíc přizpůsobit chutím dané populace, aby měla o návštěvu restaurace zájem. Kuchaři a restauratěři tedy mění svou kulturní tradici různým přizpůsobováním, aby byla úspěšná na trhu, a nejde tedy tolik o autenticitu, jako o profit. Restauratěři musí přilákat zákazníky, a proto prezentují svá jídla jako autentická. Autentičnost restaurace může být navozena různými druhy triků, od exoticky znějícího názvu (u čínských restaurací je častý nápis ve znacích), nebo i výzdobou, ale důležité je také chuť podávaných pokrmů, které musí odpovídat očekávání zákazníka o dané kuchyni (Crowther, 2013, s. 202). Jde tedy o mentální prototyp, kdy zákazník má jistou představu o dané kuchyni/jídle, která když není naplněna, jídlo je vyhodnoceno jako neautentické. Čínské restaurace v Americe ukazují toto přizpůsobení uspořádáním chodů, kdy v Číně se tradičně začíná čajem, pokračuje předkrmem, hlavním chodem, polévkou, dezertem a končí se opět čajem, kdežto v Americe jídlo začíná předkrmem, pokračuje polévkou, hlavním chodem a končí dezertem. Většina čínských restaurací přebrala americký styl stravování, právě aby se přizpůsobila konzumentům i přes to, že tento postup není pro čínskou restauraci autentický (Crowther, 2013, s. 201).

Dalším důvodem pro ne-autenticitu jídel je, že kdysi migranti vařili svá jídla metodou pokus-omyl, kdy měli recepty v paměti a řídili se čichem, chutí, či pozorováním ostatních kuchařů, což v restauraci a rychlé přípravě jídel vícero kuchaři nebylo možné a musel se tedy stanovit nejjednodušší, nejrychlejší a neměnný recept daného pokrmu, který však touto proměnou ztratil na své původní chuti (Sidney, 2007, s. 120).

Restaurace nevyprávějí pouze o změnách pokrmů, ale ukazují dlouhou historii osídlení a migrace, kdy můžeme vidět rozsah různých etnik, které na formování území působila. Můžeme vidět historii, kdy migranti do země přišli, kdy začali podnikat, či jak dobře se v dané společnosti ujali. Restaurace mohou odrážet dominantní etnické skupiny, nově přistěhovalecké skupiny, nebo i samozřejmě restaurace původních obyvatel. Tato škála přítomných institucí se nazývá potravinovou krajinou (angl. *foodscape*), která ukazuje historické formování společnosti a je dobrým obrazem historie přistěhovalectví (Crowther, 2013, s. 193).

Postupem času se některé světové kuchyně staly tak často vařenými a konzumovány, že ztratily své etnické označení, takže většina lidí si toto dané jídlo nespojí se zemí původu. Dobrým příkladem je italská kuchyně, kdy těstoviny a pizza jsou tak často konzumované, že se staly kulinářským mainstreamem. Mnoho kuchyní prochází tímto procesem tzv. *mainstreamingu*, kdy přizpůsobují přísady, styly vaření a celé pokrmy a dosahují své moderní autentické verze, která však historicky autentická není (Crowther, 2013, s. 195). Etnické restaurace v zemích, kde se migranti přistěhovali, ze začátku primárně slouží potřebám své vlastní komunity, a pak konzumenti jiných světových kuchyní tyto pokrmy zpopularizují a otevřou těmto migrantům cestu pro nové zaměstnání, a to právě otevření své vlastní etnické restaurace mimo čínskou čtvrť (Crowther, 2013, s. 197).

Tato kulinářská realita je ovlivněna mnoha věcmi, jako jsou samozřejmě finanční prostředky přistěhovalců, jestli tedy budou mít finance na autentické suroviny, nebo je budou muset nahradit, dále také samotnou dostupností surovin v dané zemi atd. (Crowther, 2013, s. 196). Důležité jsou pro migranty také jazykové schopnosti, často si tedy hledají práci, kde není potřeba umět jazyk cílové země, což zaměstnání v restauraci splňuje. Mají tedy v tomto odvětví mnohem větší příležitosti, a proto je toto povolání tak často voleným (Cho, 2010, s. 12).

5.3 První čínské restaurace v Americe

V této podkapitole představím počátky čínských restaurací v USA. Tato podkapitola zároveň slouží jako historická mapa migrace čínské populace do USA, jelikož zakládání restaurací s tímto pohybem úzce souvisí a ve stejnou dobu tedy můžeme mapovat jak příchody prvních Číňanů do této země, tak první restaurace.

První čínští migranti do USA byli převážně dělníci či stavitelé železnic, kteří se dopravili právě do Spojených států, ale taky do Kanady a na farmy do Austrálie, po lodích převážející i třeba migranty indické národnosti (Cho, 2010, s. 42). V roce 1848 se v údolí Sacramento našlo uložisko zlata, což spustilo migraci obyvatel z jižní Číny, kteří přišli pracovat do dolů jako dělníci. Do tří let od objevení zlata do Kalifornie přišlo zhruba 25 000 Číňanů. Většina z nich se zabývala povrchovou těžbou. Kvůli nedostatku žen v domácnosti, které s nimi do země nepřijely, někteří muži pracovali jako kuchaři a zakládali malé restaurace, které převážně sloužili pouze Číňanům v rámci jejich směn. Pro zásobování těchto restaurací a celého čínského obyvatelstva se dovážely potraviny z Číny, jako např. omáčky a sušené ústřice (Roberts, 2002, s. 137). Rok po objevení zlata byla založena první čínská restaurace s názvem *Canton*, která byla v dobách zlaté horečky známou stravovací institucí v San Franciscu. První hosté byli samozřejmě Číňané, nejčastěji z Guangdongu (Liu, 2015, s. 1).

Zpočátku se čínskému obyvatelstvu dostalo neutrálního přijetí ze strany Američanů, jelikož přijeli pouze jako dělníci a nepředstavovali žádnou hrozbu (Roberts, 2002, s. 135). Postupně, až zhruba do sedmdesátých let 19. století, se ale pohled Američanů začal měnit. Číňanů přijelo v jednu dobu poněkud velké množství a Američané měli obavy, že Číňané představují ekonomickou hrozbu, která by rovněž mohla narušit principy demokracie a přinést s sebou špinu a nemoci. Američané měli posléze odpor k čínskému jídlu, jelikož si ho spojovali s konzumací krys, navíc ho viděli jako nástroj rasové ideologie. Američané tedy hodnotili čínské pokrmy spíše z rasové, nežli kulinařské stránky (Liu, 2015, s. 2). Čínské restaurace navštěvovali tedy výhradně Číňané. Restaurací ale bylo poměrně dost a klientely málo. Mnoho kuchařů se tedy obrátilo na provozování prádelen (Roberts, 2002, s. 137).

Ve stejném období na konci 19. století se však paradoxně pohled na Číňany zlepšil, a to v jiných částech Kalifornie. Čínští dělníci byli totiž označováni za spolehlivější a pracovitější než jiné skupiny přistěhovalců. Postupem času se tedy čínské jídlo stalo oblíbeným a kuchaři této šance využili na otevření restaurací mimo čínskou čtvrť (Roberts, 2002, s. 138). Jedno z neoblíbenějších jídel se stalo chop suey²², u kterého ale Číňané pozměnili některé ingredience i způsob přípravy, aby toto jídlo vyhovovalo i americké klientele, na kterou začali mimo čtvrtě cílit (Liu, 2015, s. 3). Navíc, když se chop suey stalo

²² Směs obvykle obsahující fazolové klíčky, celer, cibuli, zelené papriky, sójovou omáčku a na malé kousky nakrájené vepřové nebo kuřecí maso podávané s rýží (Barbas, 2003, s. 674).

velmi populárním, začala ho vyžadovat klientela ve všech čínských restauracích. Kuchaři tedy načetli recepty z magazínů, aby se jejich pokrm podobal co nejvíce té podobě, které americké obyvatelstvo nejvíce vyžadovalo, takže docházelo k ne-autenticitě (Barbas, 2003, s. 677). Čínské restaurace se tedy začaly rozšiřovat i mimo čínské čtvrti a zároveň do celých spojených států a i Kanady (Roberts, 2002, s. 146). Podnikání s restauracemi se řadí k jednomu z nejstarších podnikání v Číně (Liu, 2015, s. 2), což byl tedy možná jeden z důvodů, proč se právě jejich restaurace takto rozšířily do světa, jelikož to bylo něco, s čímž měli Číňané zkušenosti, navíc nepotřebovali nic speciálního, jen si museli pamatovat recepty, které vařili, a tedy si tuto schopnost mohli přenést s sebou na velké vzdálenosti.

Styl čínské kuchyně přistěhovalců se přizpůsobil nové škále surovin a zdomácněl podle chutí nečínských konzumentů, což je důvod proč jídla nejsou tak autentická (Crowther, 2013, s. 200). Čínské restaurace i mimo čtvrt' byly spojníky mezi čínským a nečínským obyvatelstvem, které tímto místem zůstaly ještě dlouhou dobu po dokončení železnice a po uzavření dolů (Cho, 2010, s. 13). Anderson (2005, s. 62) potvrzuje, že jídlo je prostředkem komunikace a může být tedy považováno za spojník mezi odlišnými kulturami, kdy se lidé, kteří neovládají stejný jazyk, mohou sblížit a najít společnou řeč v jídle. Právě toto spojení více funkcí zapříčinilo jako jeden z faktorů popularitu restaurací. Podle Abbots (2016, s. 115) jídlo může pro migranty připomínat domov a pomoc jim tedy v přizpůsobování se na jejich novou zemi. Zároveň je to ale prostředek ke komunikaci mezi komunitami přistěhovalců a původních obyvatel.

Vznik čínských restaurací v USA byl rychlý proces, jelikož s příjezdem dělníků muselo rychle vzniknout mnoho restaurací. V další podkapitole budu hovořit o tomto tématu, avšak na území Británie. Tam se čínské restaurace nezakládaly v takovém počtu, jako v Americe, ale z počátku jejich založení si všimneme jistých analogií s jejich začátky v USA.

5.4 První čínské restaurace v Británii

Představení čínské kuchyně se v Británii odehrálo za odlišných okolností. Zatímco v USA se jednalo o poměrně rychlý a velký nárůst čínské populace v krátkém časovém intervalu kvůli těžbě a stavbě železnic, v Británii bylo tempo pomalejší, jelikož Číňané tam nemigrovali primárně za prací v dolech, jako do USA. Nejčastějšími podniky, které si Číňané zakládali jak v USA, tak v Británii, se staly restaurace a prádelny, jelikož k tomu nepotřebovali mít jazykové znalosti. Stejně jako v USA se ale Číňanům ze začátku dostávalo

ze špatných ohlasů a diskriminace kvůli pověsti, že konzumují exotická zvířata a jejich návyky byly odsouzeny jako nehygienické. Zákazníci byli tedy po dlouhou dobu pouze Číňané.

V roce 1884 byla v Londýně expozice vynálezů a pokroků v boji proti nemocem, pro lepší dezinfekci vody a obecně pro lepší zdravotní systém. Na této exhibici se také představilo první čínské menu podávané v provizorní ukázkové čínské restauraci. Kuchaři byli najati z Číny z Pekingu a Guangzhou, ale tato restaurace nevypadala jako autentická, jelikož pro Angličany by se typická čínská restaurace zdála příliš nehygienická a nikdy by ji tedy nenavštívili. Tato instituce měla mezi lidmi velký úspěch, a proto se o pár týdnů později oficiálně otevřela pro britskou populaci (Roberts, 2002, s. 140). Toto otevření vyvolalo mnoho pozitivních reakcí. Jednou z nich byl článek Johna Dudgeona v *Health Exhibition Literature* na téma "Strava, oblékání a obydlí Číňanů" kde uvedl, že čínská strava díky svému malému podílu masa je zdraví mnohem více prospěšná než strava západu a že za malou cenu jsou schopni Číňané uvařit jídlo s maximální výživovou hodnotou (Roberts, 2002, s. 143). Tento chybný pohled může být způsobem začátkem čínských restaurací, kdy maso bylo poněkud drahé a kuchaři je tedy začali nahrazovat velkým podílem zeleniny, až se takové jídlo stalo vzorem čínské kuchyně. Zároveň ale mohlo jít o naplnění představy západního obyvatelstva o čínské kuchyni jako právě o barevné stravě plné zeleniny, a tedy tu byl opět pokus o přizpůsobení se novému trhu za účelem zisku.

Na začátku dvacátého století byla ale čínská komunita v Británii oproti stejnému času v USA stále velmi malá a obsažena pouze v pár stovkách. V té době probíhala v Británii globalizace a bylo tedy postaveno pár čínských obchodů a restaurací, ale ty sloužily převážně pro příliš nepočetnou čínskou komunitu. První oficiální čínská restaurace v centru Londýna byla otevřena údajně již v roce 1908 a nesla název *Chang Choy's* (Lars, 2009, s. 164). Stejně jako v USA měly čínské restaurace i v Británii problém s popularitou, protože si Angličané spojovali čínskou stravu s jedením škorpiónů a hadů. Postupně se dostalo čínským restauracím lepšího přijetí díky pozitivním ohlasům o jejich stravě (že je zdravá a výživná) (Roberts, 2002, s. 156). Populace Číňanů v Británii se rozrostla až za druhé světové války, tedy o dost později než v USA, a to díky spojení Británie a Číny (Roberts, 2002, s. 159).

Restaurace prošly dlouhým vývojem a staly se nedílnou součástí globální kultury. Jak bylo řečeno, počátky mají ve Francii a postupně se staly moderními institucemi právě díky tomu, že se zde lidé mohli socializovat a poznávat jiné kultury. I když nejdříve byly

restaurace populární právě pro sociální kontext, postupně se staly i oblíbeným stravovacím místem převážně pro poznání zahraničních a exotických chutí. Čínské restaurace se otevřely čistě pro potřeby své etnické skupiny a se silnou diskriminací tak nějakou dobu zůstaly, ale posléze je daná domovská komunita začala navštěvovat, až se začaly objevovat i mimo čínské čtvrti. Čínské jídlo bylo jak pro Američany, tak pro Angličany levným dobrým jídlem, což nakonec čínské restaurace zpopularizovalo. Důvodů pro ne-autenticitu jídel bylo mnoho. Jedním z nich a pravděpodobně nejsilnějším byla snaha začlenit se a přizpůsobit se trhu a chutím domovského obyvatelstva. To mělo za následek pozměnění jak potravin, tak postupů, a jídla se tedy odlišila od svých původních autentických verzí. Dalším důvodem bylo, že pro rychlejší přípravu se musel zhotovit základní recept daných pokrmů, které tímto byly pozměněny, jelikož v čínské kuchyni se vaří od oka, což v receptu být nemohlo a muselo se stanovit množství daných potravin. Důvodů mohlo být mnohem více, jako třeba nedostupnost potravin, nebo vysoká cena potravin, která opět donutila čínské kuchaře pozměnit ingredience.

5.5 Čínské restaurace v Evropě

V této kapitole si představíme čínské restaurace ve zbytku Evropy, jmenovitě ve Francii, Nizozemí a Německu. I když zde čínské komunity nebyly tak početné jako v Británii, stále jich zde můžeme mnoho najít, převážně ve Francii.

Čínská migrace do Francie se liší od Británie. První migranti dorazili do Francie na začátku 20. století po transsibiřské magistrále a pracovali zde jako pouliční prodejci. Tito migranti tedy nebyli z provincií Fujian a Guandong, jako třeba Číňané v Británii. Tito přímořští migranti ale nakonec do Francie dorazili po nějaké době a zakládali čínské obchody a restaurace. Velké množství Číňanů také přišlo okolo 1. světové války jako dělníci (stavěli kasárny, čistili cesty) a mnoho z nich poté ve Francii zůstalo. Většinou pocházeli ze severních provincií, jelikož Paříž byla poslední stanicí magistrály a poté se odtamtud šířili i do ostatních států Evropy. Druhou cestou, jak se dostávali do Francie bylo po moři do Marseille (Benton a Pieke, 1998, s. 96-98).

V Německu, konkrétně v Hamburku se otevíraly čínské restaurace okolo roku 1920. První z nich byla restaurace s názvem Peking v centru města, která byla otevřena v roce 1921. V Nizozemí se ve stejné době zakládaly čínské restaurace, primárně sloužily ale pouze pro

čínské obyvatelstvo, převážně námořníky. Tyto restaurace si poté prošly těžkým obdobím kvůli Velké hospodářské krizi (Lars, 2009, s. 168-170).

Jak jsem již řekla, Spojené státy měly dle mého názoru nejlepší dostupnost čínských potravin, což by také mohlo přispět k autenticitě čínských pokrmů vařených na tomto území. Střední Evropa neměla takový přístup k čínským potravinám, které se až v dnešním 21. století dostaly ve větším množství na trh. Ve Spojených státech byl v jednu dobu velký nárůst čínské populace a restaurace se tedy mohly formovat v jeden moment a ve značném počtu, což zapříčinilo větší import čínských potravin na území Spojených států a nebyl tedy taky problém s dostupností. V Británii naopak byl nárůst restaurací pomalý a v malém množství, import potravin nebyl taky tak cílený a důležitý a rozrostl se až mnohem později než ve Spojených státech. Do České republiky byl naopak příchod Číňanů velmi řídký a neurčitý, většinou to ani nebylo z jejich volby, ale pouze ze zoufalosti situace, ve které se ocitli a čínské potraviny byly tedy nedostatkové zboží a kuchaři museli využít místních potravin na své pokrmy.

5.6 Typické pokrmy v čínských restauracích

V rámci této kapitoly jsem udělala rychlý průzkum čínských restaurací ze San Francisca, Londýnu a České republiky. Analyzovala jsem 7 jídelních lístků z každé země a snažila se najít pokrmy, které se nejvíce opakovaly. Restaurace jsem nacházela pod klíčovými slovy *chinese restaurants san francisco*, *chinese restaurants london* a v česku jednoduše *čínská restaurace* a šla jsem podle relevance webových stránek. Poté jsem porovnávala dané lístky. V česku restaurace měly prakticky stejný sortiment jídel (hlavně tedy názvy) pouze s malými odlišnostmi, a to ať jsem volila restaurace v Praze, nebo třeba v Ostravě. V San Franciscu a Londýně nebylo mnoho podobných věcí, spíše se restaurace snažily být originální a přijít s něčím novým, ale určité pokrmy se přece vyskytovaly opakovaně.

Londýn	San Francisco	ČR
Kung-pao	Kung-pao	Kung-pao
Pekingská kachna	Pekingská kachna	Voňavá a křupavá kachna
Smažená rýže	Smažená rýže	Smažená rýže
Dim sum	Chow mein	Pikantní polévka
Jarní závitky	Ma-po tofu	Kuře pěti vůní

Tabulka č. 1 – Typické pokrmy v čínských restauracích zkoumaných zemí

San Francisco se liší od Londýna pokrmem Chow mein a Ma-po tofu. V Londýně se zase velice hojně vyskytují Dim sum. V každé ze zkoumaných zemí ale můžeme najít Kung-pao, které je v různých variacích velice oblíbené a je tedy společným pokrmem. Dalším takovým společným pokrmem je smažená rýže a pekingská kachna, avšak ta je v česku tradičně nazvaná voňavá a křupavá kachna.

6 Analýza

Nejdříve v analýze vysvětlím, jakým způsobem jsem prováděla tento výzkum. Uvedu, jak jsem každou kategorii hodnotila a co byla má minimální hodnota výsledku pro uvedení do výzkumu. Již v metodologii jsem zmiňovala klíčová slova vyhledávání a hlavní kategorie zkoumání, a tedy je již nebudu znovu zmiňovat. Minimální hodnotu u kategorií *ingredience*, *omáčky a sypké suroviny*, *marináda* a *postup přípravy* jsem nastavila na 7, tedy pokud se tato skutečnost objevila alespoň v 7 z 15 zkoumaných videí, zahrnuje jsem ji do prototypu. Na konci výzkumu jsem měla tabulky s velkým množstvím surovin, a právě kvůli tomu, že položek bylo mnoho druhů, málo potravin se tak dostalo nad tuto hranici 7. Proto jsou v tomto prototypu zahrnuty opravdu dominantní potraviny.

V kategorii *Člověk* jsem rozlišovala **pohlaví** (u člověka, který nebyl na videu viditelný jsem se rozhodovala podle vzhledu jeho rukou, anebo jsem informaci dohledala na jeho profilu/v jiných videích), dále jeho **viditelnost** ve videu, jestli je **kuchař**, nebo **amatér**, jeho **věk** a také jestli je **krajan** dané země, nebo **migrant**. Jestli je kuchař, nebo amatér jsem hodnotila podle informací na profilu, ve videu, nebo také, jestli vařil v restauraci, nebo doma. Krajanem myslím člověka, který je národností dané zkoumané země (v Číně tedy Číňan atd.) a migrantem je myšleno především Čínský migrant na území České republiky, či Spojených států a v Číně je migrantem myšlen každý nečínské národnosti.

Dále jsem zkoumala věk vařícího. Do kategorie **mladý** jsem volila autory zhruba do 30 let, studenty a většinou člověka bez potomků. Do kategorie **střední věk** člověka, který byl ve věku zhruba 30-50 let, většinou například s malými dětmi (pokud šly vidět ve videu). Kategorie **starší** jsem zase hodnotila člověka 50+, většinou s šedinami a viditelně vrásčitou kůží.

Dále jsem hodnotila *prostor*, kde se video odehrávalo a kde tedy autor vařil. Rozčlenila jsem tuto kategorii do třech částí a to **venek**, **restaurace** a **domov**. Dalšími kategoriemi byly poté *ingredience*, *omáčky*, *sypké suroviny* a *marináda*.

Posledním vysvětlením bude kategorie *postup přípravy*. Zde jsem hodnotila milníky v přípravě pokrmu, a tedy jestli daný kuchař tento milník splnil anebo vynechal.

1. **Naklepat maso**: tento milník odkazuje na to, jestli kuchař maso před tepelným zpracováním naklepal paličkou, nebo alespoň lehce nožem.

2. **Nakrájet maso mále kousky/velké kousky:** zde jsem hodnotila, jestli autor maso nakrájel na menší, stejně velké kousky (kostičky), nebo větší, většinou nerovnoměrné kusy (nudličky).
3. **Namarinovat maso:** jestli autor maso před tepelnou úpravou marinoval alespoň na krátkou dobu.
4. **Rozpálení oleje:** zde jsem hodnotila, jestli maso či zelenina byla vhozena do rozpáleného oleje či pánve a byla tedy prudce smažena hned ze začátku.
5. **Odkapání oleje:** tento milník znamená, že po určité fázi vaření (předsmažení masa, před vhozením zeleniny do pánve) kuchař odkapal olej, případně ho nahradil novým, ale menším množstvím.
6. **Předsmažit maso:** maso bylo nejprve smaženo na pánvi bez přítomnosti zeleniny a následně vyndáno a odloženo do misky.
7. **Předpražit oříšky:** podobně jako u masa odkazuje na činnost kdy kuchař oříšky opražil a poté vyndal z pánve.
8. **Smíchání omáček:** zde jsem pozorovala, jestli autor smíchal omáčky předem do misky, nebo je přiléval až postupně při vaření.
9. **Nakrájet zeleninu malé/ velké kusy:** podobně jako u masa i u zeleniny jsem hodnotila krájení buď na větší kusy, nebo na malé.
10. **První přidání masa/zeleniny:** jestli zelenina byla přidána do masa již na pánvi, nebo naopak maso bylo přidáno do již tepelně zpracované zeleniny na pánev.

V této kapitole jsem představila kategorie zkoumání a v další části budu porovnávat jednotlivé výsledky výzkumu z daných zemí. V této analýze budu výsledný prototyp nazývat *digitálním Kung-paem*.

6.1 Český prototyp digitálního Kung-paa

Nejčastější autor digitálního Kung-paa je muž středního věku. Muž zde dokonce výrazně převyšuje ženské autory. Typicky je viditelný, ve videu i mluví a je to amatér a ne kuchař. Nejčastěji vaří doma a je to krajan. U tohoto českého prototypu *Člověka* byly výsledky oproti zbylým zemím velmi jasné, tedy čísla nebyla na pomezí (např. mezi ženou a mužem).

Co se týče ingrediencí, nejčastějším kuřecím masem byla prsa. Dále arašídy, zázvor a česnek a ze zeleniny cibule, paprika a jarní cibulka. Typickou marinádou byl pouze škrob.

I když se v některých videích vyskytovalo více ingrediencí na marinádu, žádná nepřešla přes mou stanovenou hranici 7. Další kategorií byly omáčky a sypké suroviny (tedy dochucení), kde v českém prototypu vyšla sójová omáčka, cukr, voda, obyčejný ocet a škrob.

Nyní představím postup přípravy typického českého digitálního Kung-paa. Autoři nejčastěji krájí maso na kostičky (i když v porovnání s USA a Čínou mají největší počet krájení i na nudličky, avšak ne nad počet 7), maso dále marinují a smaží na rozpáleném oleji. Olej poté nechají odkapat. Omáčky si autoři smíchají předem do malé misky a maso si před smaží. Zeleninu krájí na větší kusy a jako první ji dávají do pánve (maso tedy vhodí až do tepelně upravené zeleniny).

digitální prototyp ČR		digitální prototyp ČR	
člověk	muž	dochucení	sój. omáčka
	amatér		cukr
	střední věk		ocet
	viditelný		voda
	mluví		škrob
	krajan	marináda	škrob
prostředí	domov	postup	menší kousky m.
přísady	kuř. prsa		namarinovat
	arašidy		rozpálit olej
	cibule		odkapat olej
	zázvor		před smažit maso
	česnek		smíchat omáčky
	jarní cibulka		větší kusy zel.
	paprika		1. zeleninu

Tabulka č.2 – Český prototyp digitálního Kung-paa

6.2 Americký prototyp digitálního Kung-paa

Stejně jako u České republiky i v USA je typickým autorem muž středního věku. Na rozdíl od ČR a Číny jsou ale počty žen a mužů velmi srovnatelné (žen bylo 7, mužů 8). Opět je to amatér, který je viditelný, mluví a vaří v domácím prostředí, tentokrát je to ale migrant (také ale těsná čísla).

Co se ingrediencí týče, v americkém prototypu vyšla přesně napůl jak prsa, tak stehna (autor v jednom z videí totiž použil oba tyto typy do jednoho pokrmu), dále opět česnek, zázvor, jarní cibulka a arašidy. Marináda zde byla obsáhlejší než ta česká a skládala se ze škrobu, pepře, soli, čínského rýžového vína a sójové omáčky.

U dochucení zde máme opět mnohem více ingrediencí než u českého prototypu. Sójová omáčka, cukr, voda a škrob se nezměnil, ale zase přibyl sečuánský pepř, čínské víno, sušené chilli a černý ocet.

Postupem je to opět podobné, až na výjimky. Maso bylo opět nakrájeno na malé kousky/kostičky, marinováno a před smažením na rozpáleném oleji. Autoři tentokrát ale neodkapávali olej. Omáčky si smíchali předem a předpražili oříšky. Zeleninu nakrájeli na menší kousky než čeští autoři a první do pánve přidali maso, až poté zeleninu.

digitální prototyp US			
člověk	muž/žena	dochucení	sój. omáčka
	amatér		cukr
	střední věk		čínské víno
	viditelný		chilli suš.
	mluví		seču. pepř
	migrant		černý ocet
prostředí	domov		voda
přísady		marináda	škrob
	prsa/stehna		pepř
	arašídy		sůl
	zázvor		čínské víno
	česnek		sój. omáčka
	jarní cibulka		
postup			menší kousky masa
			namarinovat
			rozpálit olej
			před smažit maso
			smíchat omáčky
			menší kousky zeleniny
			1. maso
		předpražit oříšky	

Tabulka č.3 – Americký prototyp digitálního Kung-paa

6.3 Čínský prototyp digitálního Kung-paa

Poslední zkoumanou zemí byla Čína. Stejně jako v Česku, i v Číně byl typický autor muž středního věku, který byl na kameru viditelný, vařil doma a po dobu přípravy pokrmu mluvil, byl to zároveň také krajan. Rozdíl ale je, že tentokrát zde byl větší počet kuchařů (číslo bylo ale těsné a bohužel u 4 videí nebylo možno žádným způsobem zjistit, jestli je autor kuchař, nebo amatér).

Ingredience byly kuřecí stehna a stejně jako u amerického prototypu zázvor, česnek, arašídý a jarní cibulka. Typická marináda se skládala ze 4 ingrediencí: škrob, vaječný bílek, čínské víno a sůl. Dochucení bylo téměř identické s americkým prototypem. Používali tedy sójovou omáčku, škrob, čínské víno, cukr, sušené chilli, sečuánský pepř, černý ocet, vodu a rozdílem ale byla v tomto prototypu sůl.

Maso bylo opět nakrájené na malé kousky, namarinované a smažené na rozpáleném oleji. U čínských videí autoři použili mnohem více oleje než u ostatních zemí, ale zase po předsmažení masa olej nechali odkapat. Stejně jako v USA si smíchali omáčky předem a zeleninu nakrájeli na menší kousky. První dali do pánve maso, až poté k němu přidali zeleninu.

digitální prototyp Číny		digitální prototyp Číny	
člověk	muž	marináda	škrob
	kuchař		bílek
	střední věk		sůl
	viditelný		čínské víno
	mluví	postup	menší kousky m.
krajan	namarinovat		
prostředí	domov		rozpálit olej
přísady	kuř. stehna		odkapat olej
	arašídý		předsmažit maso
	zázvor		smíchat omáčky
	česnek		menší kousky zel.
jarní cibulka	1. maso		
dochucení		sójová omáčka	
		cukr	
		čínské víno	
		chilli sušené	
		sečuánský pepř	
		černý ocet	
		voda	
škrob			
		sůl	

Tabulka č.4 – Čínský prototyp digitálního Kung-paa

6.4 Srovnání českého prototypu s americkým a čínským

U prototypu ČR si můžeme všimnout, že se výrazně liší od ostatních dvou. Ne tedy autorem a postupem, ale ingrediencemi, dochucením a marinádou. Obecně se dá říct, že recept je

jednodušší. Mimo jiné se recepty mezi sebou výrazně lišily, což u amerických, a především čínských receptů tolik nenajdeme. V českých videích zároveň nalezneme mnoho deviací, převážně u omáček. Nevyskytovaly se sice v dostatečném množství, abych je zahrnula do prototypu, ale některé suroviny byly na hraně. Čeští autoři přidávají do pokrmů různé druhy omáček (Hoisin omáčka, Worcestrová omáčka, rybí omáčka) jen proto, že je v jejich očích *čínská a autentická* a nezajímají se až tolik o chuť a zdali vůbec do daného pokrmu patří. Byla to většinou směsice většiny omáček, které se dají nalézt v asijské sekci v každém větším obchodu, kdežto u amerického a čínského prototypu se v podstatě opakovaly stále ty stejné suroviny (ovšem deviace zde byly, ale v mnohem menším počtu). Právě z důvodu, že je v českém prototypu mnoho deviací se ne mnoho surovin dostalo nad hranici 7 výskytů, a proto je výsledný recept poměrně planý.

Když se podíváme na prototyp USA a Číny, nachází se v receptu sušené chilli. V českém receptu naopak chilli není, ale můžeme zde vyzorovat náhradu a to papriku. Zároveň je deviací také cibule, což jsem očekávala, že bude náhrada za jarní cibulku, ta se ale také v receptu vyskytovala, i když pouze v 7 videích, tedy hned na hranici.

6.5 Srovnání digitálních prototypů USA a Číny

Pokud se podíváme na tyto dva prototypy zjistíme, že si jsou velice podobné. V ingrediencích je jediný rozdíl, že USA používá na přípravu i kuřecí prsa, nejen stehna, ale ostatní položky jsou identické. Dokonce i v ochucení je většina ingrediencí stejná, Číňané pouze dávají více soli. U marinády už byly dvě rozdílné ingredience, Číňané používali vaječný bílek a oproti Američanům nepoužívali tolik sójové omáčky. V postupu Američané neodkapávali olej a Číňané zase nepředpražili oříšky, ale jinak je postup stejný. Když jsem mluvila o důvodech ne-autenticity pokrmů zmínila jsem, že kuchaři v zahraničí většinou byli nuceni pozměnit své recepty, aby uspokojili původní obyvatelstvo. Tento digitální prototyp ukazuje že alespoň u Kung-paa recept tolik pozměněný nebyl zůstal v podstatě autentický čínským autorům (když vezeme v potaz, že typický kuchař v americkém prototypu byl právě čínský migrant).

6.6 Srovnání všech třech prototypů

V této podkapitole budu srovnávat všechny tři prototypy mezi sebou, ale zároveň je porovnáám s již vyzkoumaným autentickým receptem na Kung-pao.

Zde je tabulka čínského prototypu autentického Kung-paa (Šamajová et al., 2016, 53):

Čínský prototyp Kung-paa		
Ingredience	Dochucení	Marináda
kuř. prsa	suš. chilli	ocet
arašídý	sój. omáčka	čínské víno
jarní cibulka	seč. pepř	sůl
česnek	cukr	
zázvor	voda	
	škrob	

Tabulka č.5 – Čínský prototyp Kung-paa

Když to tedy porovnáme se všemi třemi zeměmi, je hned na první pohled jasné, že český prototyp je nejméně autentický a nejméně podobný jak čínskému prototypu, tak tomu digitálnímu. Dle mého názoru jedním z důvodů, proč tomu tak je, je podoba mentálního prototypu čínské kuchyně v ČR. Lidé totiž za autentický čínský pokrm hodnotí pokrm, který má hodně zeleniny (hlavně barevné) ve škrobové omáčce, na což také odkazuje paprika, cibule, jarní cibulka, prakticky žádná marináda, pouze škrob a docela chudé dochucení.

Když se ale podíváme na americký a čínský digitální prototyp a srovnáme ho s tímto autentickým, opět zde vidíme podobnosti. Suroviny jsou opět úplně stejné, ale marináda a dochucení se lehce liší. Když jsem vše spočetla, v americkém digitálním prototypu jsou v dochucení 2 položky odchýlené (černý ocet a čínské víno), v čínském zase 3 položky (černý ocet, čínské víno a sůl. V marinádě v americkém digitálním prototypu jsou 4 odchylky (nemá se zde vyskytovat škrob, pepř a sójová omáčka, a má se zde vyskytovat ocet). V marinádě čínského digitálního prototypu jsou poté 3 odchylky (v receptu nemá být škrob, vaječný bílek ale má se zde vyskytovat ocet). Oba digitální prototypy mají stejný počet odchylek (6) a nedá se tedy říct, který z těchto digitálních prototypů je více podobný autentickému Kung-pau.

6.6.1 Prototyp digitálního Kung-paa

Z porovnání všech tří digitálních prototypů jsem sestavila tabulku, do které jsem zahrnula informace, které se vyskytovaly alespoň ve dvou zkoumaných zemích. Jedná se tedy o prototyp digitálního Kung-paa.

člověk	muž	marináda	škrob
	amatér		sůl
	střední věk		čínské víno
	viditelný		menší kousky m.
	mluví		namarinovat
prostředí	krajan	postup	rozpálit olej
	domov		odkapat olej
přísady	kuř. prsa/stehna		předsmažit maso
	arašídy		smíchat omáčky
	zázvor		menší kousky zel.
	česnek		1. maso
dochucení	jarní cibulka		sójová omáčka
		cukr	
		čínské víno	
		chilli sušené	
		sečuánský pepř	
	černý ocet		
	voda		
	škrob		

Tabulka č. 6 – Digitální prototyp Kung-paa

Závěrem řečeno, digitální prototyp Kung-paa se od toho autentického liší, ale čekala jsem, že tyto rozdíly budou početnější. Při srovnání nám vyšlo, že český digitální prototyp je ten nejméně autentický a americký a čínský jsou si velmi podobné, což bylo překvapivým výsledkem zkoumání.

Závěr

V této práci jsem uvedla obecné termíny pro migraci, první příchody Číňanů na zkoumaná území a také jejich důvody, které je vedly k opuštění jejich země. Dále mě zajímaly počátky čínských restaurací v San Franciscu a Londýně, což můžeme označit za hlavní destinace migrujících Číňanů, kde si zakládali restaurace ze začátku převážně pro své krajany. Abych mohla uvést okolnosti vzniku prvních čínských restaurací, považovala jsem za nezbytné zmínit i migraci, jelikož s tímto tématem úzce souvisí. V rámci této práce se mi podařilo nalézt odpověď na všechny výzkumné otázky, které jsem si na začátku pokládala.

Mým cílem bylo analyzovat migraci Číňanů, počátky čínských restaurací a také nalézt autentický prototyp digitálního Kung-paa pro každou zkoumanou zemi a zároveň prototyp digitálního Kung-paa jako takového. Tyto prototypy se mi nalézt podařilo a dále jsem je mohla mezi sebou (a dokonce i autentickým Kung-paem) porovnat. V rámci výzkumu jsem zjistila, že Česká republika má nejméně autentický digitální recept, kdežto Čína s USA je na tom velice podobně a jsou blízko autentické verzi. Překvapivé bylo, že v USA byli autoři převážně čínští migranti. To tedy dokazuje, že se nejspíše pokrmy tak moc nezměnily od své původní verze. Nebylo možné říci, jestli americký, nebo čínský digitální prototyp je více podobný tomu autentickému receptu, jelikož v porovnání měli stejný počet odchylek.

Možnost dalšího zkoumání je pohled na čínské obyvatelstvo v době jejich pobytu na daném území, jelikož v této práci jsem pouze nastínila negativní pohled a perzekuce, kterými byli Číňané pronásledováni. Co se týče analytické části, zajímavé by bylo vyzkoumat, jestli se i další pokrmy v USA tolik nepozměnili od své čínské verze, jako tomu je u Kung-paa.

Resumé

The bachelor's thesis dealt with the trends of cultural import on the example of kung-pao. In the thesis, I explored the migration of Chinese to the US and Europe as well as the origins of the first Chinese restaurants in the destinations. However, I also mentioned the reasons for Chinese migration and the reasons for the inauthenticity of Chinese food abroad. In the practical part of the thesis, I analyzed video-recipes from each destination based on the ingredients, the procedure and the character of the cook, thus we were able to identify trends in the current way of preparing Kung-pao and define a prototype recipe for the country.

My thesis is divided into a section mapping the migration of Chinese people, a section mapping the beginning of Chinese restaurants abroad, and then digital research on Kung-pao dishes in the three countries studied (China, US, Czech Republic). My goal was also to compare this digital prototype with authentic Kung-pao and to analyze its differences in each of the countries studied. My goal was to find a prototype of the digital Kung-pao, compare the digital prototypes of each country studied and then compare them with the authentic Kung-pao. An important finding within this work was that the prototype from the US is significantly similar to the one from China and is also mostly cooked by Chinese migrants. At the same time, the two prototypes were very similar to the authentic Chinese Kung-pao prototype.

Keywords: China, Chinese cuisine, Kung-pao, recipe, video, migration, Chinese restaurant, Europe, USA, YouTube, digital research

Zdroje

ABBOTS, Emma-Jayne. *Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging*. In: KLEIN, Jakob A. a James L. WATSON, ed. *The Handbook of Food and Anthropology*. Londýn: Bloomsbury Academic, 2016, s. 115-132. ISBN 978-0-8578-5594-7.

ANDERSON, E. N. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press, 2005. ISBN 978-0814704967.

BAILEY, Rayna. *Global Issues: Immigration and Migration*. New York: Infobase Publishing, 2008. ISBN 0-8160-7106-3.

BARBAS, Samantha. "I'll take chop suey": *Restaurants as agents of culinary and cultural change*. *Journal of Popular Culture* [online]. 2003, (36(4), 669-686 [cit. 2022-04-11]).

BENTON, Gregor a Frank N. PIEKE, ed. *The Chinese in Europe*. London: Palgrave Macmillan, 1998. ISBN 0-3121-7526-4.

BRILLAT-SAVARIN, Jean. *Physiology of Taste*. New York: Everyman's Library, 2009. ISBN 978-1841593142.

CLARK, W. A. V., THRALL, Grant Ian, ed. *Human Migration*. USA: SAGE Publications, 1986. ISBN 0-8039-2739-8.

CROWTHER, Gillian. *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*. Kanada: University of Toronto Press, 2013. ISBN 978-1442604650.

FAIRBANK, John King. *Dějiny Číny*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1998. Dějiny států. ISBN 80-710-6249-9.

FAN, C. Cindy. *China on the Move: Migration, the State, and the Household*. New York: Routledge, 2008. ISBN 0-415-42852-1.

HO, Elaine Lynn-Ee. *Citizens in Motion: Emigration, Immigration, and Re-migration Across China's Borders*. California: Stanford University Press, 2019. ISBN 978-1503606661.

CHEN, Yong. *The Internal Origins of Chinese Emigration to California Reconsidered*. *The Western Historical Quarterly* [online]. 1997(28(4), 521–546 [cit. 2022-04-05]). Dostupné z: <https://doi.org/10.2307/969884>

- CHO, Lily. *Eating Chinese: Culture on the Menu in Small Town Canada*. Kanada: University of Toronto Press, 2010. ISBN 978-1-4426-4105-1.
- KLEIN, Jakob A. a James L. WATSON, ed. *The Handbook of Food and Anthropology*. Londýn: Bloomsbury Academic, 2016. ISBN 978-0-8578-5594-7.
- LARS, Amenda. *Food and Otherness. Chinese Restaurants in West European Cities in the 20th Century*. Food & History [online]. Německo, 2009, (7(2), 157-180 [cit. 2022-04-12].
- LATHAM, Kevin a Bin WU. *Chinese immigration into EU: New trends, dynamics and implications* [online]. Londýn: ECRAN, 2013 [cit. 2022-03-22].
- LE, C.N. *Asian American Assimilation: Ethnicity, Immigration, and Socioeconomic Attainment*. New York: LFB Scholarly Publishing, 2007. ISBN 978-1-59332-175-8.
- LING, Huping. *The Transnational World of Chinese Entrepreneurs in Chicago, 1870s to 1940s: New Sources and Perspectives on Southern Chinese Emigration*. Front. Hist. China [online]. Higher Education Press and Springer-Verlag, 2011, 2011(6(3), 370–406 [cit. 2022-04-05]. Dostupné z: doi:10.1007/s11462-011-0134-z
- LIU, Guofu. „Changing Chinese Migration Law: From Restriction to Relaxation. Journal of International Migration and Integration“. *Revue de l'integration et de la migration internationale* 10, 2009. DOI:10.1007/s12134-009-0105-0.
- LIU, Haiming. *From Canton Restaurant to Panda Express: A History of Chinese Food in the United States*. Spojené státy Americké: Rutgers University Press, 2015. ISBN 978-0813574745.
- LU, Miao a Huiyao WANG. *International Migration of China: Status, Policy and Social Responses to the Globalization of Migration*. Singapore: Springer Nature, 2017. ISBN 9-8110-6075-4.
- MCGIFFERT, Carola. *Chinese Soft Power and Its Implications for the United States*. USA: CSIS, 2009. ISBN 978-0-89206-559-2.
- MCKAY, Sonia, ed. *Refugees, Recent Migrants and Employment: Challenging Barriers and Exploring Pathways*. New York: Routledge, 2009. ISBN 0-415-98877-2.
- NUNN, Nathan a Nancy QIAN. *The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas*. Journal of Economic Perspectives. 2010, (24), 163–188.

NYÍRI, Pál. *Chinese in Eastern Europe and Russia: A middleman minority in a transnational era*. New York: Routledge, 2007. ISBN 0-415-44686-4.

ÖZDEN, Çağlar a Maurice SCHIFF, ed. *International Migration, Remittances, and the Brain Drain*. Washington DC: The World Bank, Palgrave Macmillan, 2006. ISBN 0-8213-6372-7.

ROBERTS, J.A.G. *China to Chinatown: Chinese Food in the West*. Londýn: Reaktion Books, 2002. ISBN 978-1861892270.

SAMIR, Amin. *Forerunners of the Contemporary World: The Paris Commune (1871) and the Taiping Revolution (1851–1864)*. *International Critical Thought* [online]. 2013, (3(2)), 159-164 [cit. 2022-04-05]. Dostupné z: doi:10.1080/21598282.2013.787250

SIDNEY, C. H. Cheung, ed. *Food and Foodways in Asia: Resource, tradition and cooking*. Oxon: Routledge, 2007. ISBN 0-415-39213-6.

SPENCE, Jonathan D. *Chinese Roundabout: Essays in History and Culture*. New York: W. W. Norton & Company, 1992. ISBN ISBN 0-393-30994-0.

ŠAMAJOVÁ, Kateřina, Ondřej KUČERA, Dan FALTÝNEK a Vladimír MATLACH. *Autenticita kung-paa v českém prostředí – data-mining jídla*. *Nový Orient*. 2016, (71(3)), 52-56.

THUNØ, Mette, ed. *Beyond Chinatown: New Chinese Migration and the Global Expansion of China*. Dánsko: NIAS Press, 2007. ISBN 978-87-7694-000-3.

WANG, Huiyao a Miao LU. *China's Domestic and International Migration Development*. Singapore: Springer Nature, 2019. ISBN 9-8113-6258-0.

ZHOU, Hong. *Towards a Society with Social Protection for All: A Concise History of Social Security Transformation in Modern China*. Čína: Springer, China Social Sciences Press, 2017. ISBN 978-981-10-4668-1.

6.7 Webové zdroje

Air quality in Shanghai. www.iqair.com [online]. 2022 [cit. 2022-03-15]. Dostupné z: <https://www.iqair.com/china/shanghai>

Annual average of concentration of air pollutants of 337 cities in China in 2020. www.statista.com [online]. Statista Research Department, 2021 [cit. 2022-03-15]. Dostupné

z: <https://www.statista.com/statistics/1042131/china-average-concentration-of-air-pollutants/>

Ginger, n. and adj.1. Oed.com [online]. [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://www.oed.com/view/Entry/78372?rskey=ialsAR&result=1&isAdvanced=false#eid>

Chinese Diaspora. Wwww.culturaldiplomacy.org [online]. 2013 [cit. 2021-11-30]. Dostupné z: <https://www.culturaldiplomacy.org/academy/index.php?chinese-diaspora>

Number of Chinese people living overseas 2010 and 2020, by continent. Wwww.statista.com [online]. 2021 [cit. 2022-03-15]. Dostupné z: <https://www.statista.com/statistics/632850/chinese-nationals-number-overseas-by-continent/>

Sloučení rodiny. Wwww.mzv.cz [online]. [cit. 2022-04-30]. Dostupné z: https://www.mzv.cz/jnp/cz/informace_pro_cizince/pobytova_opravneni_k_pobytu_nad_90_dnu/sloucení_rodiny_1.html

TEXTOR, C. *Number of foreign students studying in China in 2018, by selected country of origin*. Wwww.statista.com [online]. 2021 [cit. 2021-12-01]. Dostupné z: <https://www.statista.com/statistics/430717/china-foreign-students-by-country-of-origin/>