



Pedagogická
fakulta
Faculty
of Education

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Pedagogická fakulta

Katedra společenských věd

Diplomová práce

Vietnamská kuchyně jako nástroj integrace vietnamské menšiny do české společnosti

Vypracovala: Bc. Romana Marková

Vedoucí práce: PhDr. Salim Murad, Ph.D.

České Budějovice 2018

Čestné prohlášení:

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích, dne 27. 4. 2018

Podpis

Romana Marková

Poděkování

Tímto bych chtěla velmi poděkovat vedoucímu mé práce PhDr. Salimu Muradovi, Ph.D. za cenné rady, tipy na respondenty a za čas, který mi po celý čas psaní mé práce věnoval. Dále mé poděkování patří všem respondentům, kteří byli velmi ochotní uskutečnit se mnou rozhovor. V poslední řadě chci poděkovat své rodině a přátelům za obrovskou podporu, kterou mi během mého studia poskytli.

Anotace:

Práce popisuje roli vietnamské kuchyně v procesu integrace vietnamské menšiny v České republice. Diplomová práce je rozdělena do dvou částí – teoretické a praktické.

Teoretická část se zabývá pojmem integrace jako takové, uvádí její vymezení a členění. Dále se soustřeďuje na integrační politiku vlády České republiky. Dále práce čtenáře seznamuje s pojmem kultura, kulturní citlivost, interkulturní setkání a kontakt. V teoretické části jsou dále představována centra na podporu integrace a neziskové organizace v ČR zabývající se podporou integrace a dále to, jakou hraje v tomto procesu roli jídlo a do jaké míry se tyto organizace na roli jídla soustředí. Dále je zde také uváděn způsob prezentace vietnamské kuchyně v České republice. Dále se teoretická část práce zaměřuje specificky na pojem jídlo, na vietnamskou kuchyni a stručné představení typických vietnamských pokrmů. Diplomová práce reflektuje důležité poznatky týkající se problematiky jídla jako nástroje integrace, které slouží jako východisko pro následující praktickou část.

Praktická část je věnována samotnému výzkumu, jehož hlavním úkolem bylo pomocí polostrukturovaného rozhovoru zjistit, jakou roli hraje jídlo v procesu integrace, jakým způsobem je vnímána vietnamská kuchyně v České republice a do jaké míry vědomě užívají oslovené organizace ve své praxi jídlo jako jeden ze způsobů integrace a jak reflektují jeho účinnost v integračním procesu. Dochází rovněž ke shrnutí, jaké výhody má představení kultury prostřednictvím jídla a jaké případné nevýhody to obnáší, či do jaké míry se lze seznamovat s cizí kulturou prostřednictvím jídla.

Klíčová slova: integrace, identita, jídlo, kuchyně, kultura, integrační centra, neziskové organizace, vietnamská minorita

Annotation

The thesis describes the role of Vietnamese cuisine in the process of integration of the Vietnamese minority in the Czech Republic. The diploma thesis is divided into two parts-theoretical and practical.

The theoretical part deals with the concept of integration as such, its definition and classification. The first half of the work focuses on the integration policy of the Government of the Czech Republic and introduces readers to the notions of culture, cultural sensitivity, intercultural encounters and contact. In the theoretical part, there are also described centers for supporting integration and non-profit organizations in the Czech Republic engaged in the support of integration and what is the role the food in this process and to what extent these organizations focus on the role of food. There is also a presentation of Vietnamese cuisine in the Czech Republic. Furthermore, the theoretical part of the thesis focuses specifically on the concept of food, Vietnamese cuisine and a brief introduction of typical Vietnamese dishes. Last but not least, the diploma thesis reflects important knowledge about food as an instrument of integration, which serves as the basis for the following practical part.

The practical part is devoted to the research itself, the main task of which was to find out, in a semi-structured interview, what role food plays in the process of integration, to what extent the addressed organizations consciously use food in their practice as one way of integration and how they reflect its effectiveness in the integration process. It reveals how Vietnamese cuisine is perceived in the Czech Republic and how the Vietnamese minority adopts Czech eating habits. It also summarizes the benefits of introducing culture through food, and the possible disadvantages of this, or the extent to which it is possible to learn about foreign cultures through food.

Keywords: integration, identity, food, cuisine, culture, integration centers, non-profit organizations, Vietnamese minority.

OBSAH

ÚVOD	9
1 INTEGRACE	10
1.1 VYMEZENÍ POJMU	10
1.2 KULTURNÍ DIMENZE INTEGRACE	11
1.3 INTEGRAČNÍ POLITIKA ČR	12
1.4 VYBRANÉ NÁVRHY OPATŘENÍ DO 31.12.2018 DLE AKTUALIZOVANÉ KONCEPCE INTEGRACE CIZINCŮ 2018	15
2 KULTURA.....	16
2.1 POJEM KULTURA.....	16
2.2 INTERKULTURNÍ SETKÁNÍ	17
2.3 INTERKULTURNÍ CITLIVOST	18
3 STEREOTYPY A PŘEDSUDDKY	19
3.1 REDUKCE PŘEDSUDDKŮ – HYPOTÉZA KONTAKTU	19
3.2 PODMÍNKY KONTAKTU	20
4 CENTRA NA PODPORU INTEGRACE A NEZISKOVÉ ORGANIZACE V ČR ZABÝVAJÍCÍ SE PODPOROU INTEGRACE	21
4.1 INTEGRAČNÍ CENTRUM PRAHA.....	22
4.1.1 Kancelář ICP v Sapě.....	23
4.1.2 Vietnam pro Prahu.....	23
4.1.3 Nejsme si cizí!.....	23
4.1.4 Přátelský ples	23
4.1.5 Země česká – náš nový domov.....	24
4.2 CENTRUM PRO INTEGRACI CIZINCŮ	24
4.2.1 Ateliér talentů.....	24
4.3 SIMI (SDRUŽENÍ PRO INTEGRACI A MIGRACI)	24
4.4 HATEFREE CULTURE	25
4.4.1 Otevřená snídaně.....	25
4.5 NEZISKOVÁ ORGANIZACE INBÁZE	26
4.5.1 Projekt Mosty – cizinci a Češi vytvářejí společný příběh	26
4.5.2 Interkulturní festival RefuFest.....	27
4.5.3 Ethnocatering – sociální podnik organizace InBáze.....	27
4.6 SLOVO 21	28
4.6.1 Rodina Odvedle.....	28
5 POJEM-JÍDLO.....	29

6 VIETNAMSKÁ GASTRONOMIE	30
6.1 HISTORIE.....	30
6.2 SPECIFIKA.....	31
6.3 TRADIČNÍ VIETNAMSKÉ POKRMY	32
6.4 SPECIFIKA VIETNAMSKÉ KUCHYNĚ DLE REGIONŮ	35
6.4.1 Severní Vietnam.....	35
6.4.2 Jižní Vietnam.....	36
6.4.3 Centrální Vietnam.....	37
5 PREZENTACE VIETNAMSKÉ GASTRONOMIE V ČESKÉ REPUBLICE – BLOGY, FESTIVALY	37
5.1 VIET FOOD FRIENDS	38
5.2 KAMILA RANDUSOVÁ ALIAS KAMU	39
5.3 OCHUTNEJ VIETNAM	39
5.4 ASIE VZDÁLENÁ A BLÍZKÁ	40
5.5 KURZY VIETNAMSKÉ KUCHYNĚ CHEF PARADE.....	40
6 JÍDLO JAKO NÁSTROJ INTEGRACE	41
7 PRAKTICKÁ ČÁST.....	46
7.1 CÍLE VÝZKUMU	46
7.2 VÝZKUMNÉ OTÁZKY	47
7.3 VÝZKUMNÁ STRATEGIE.....	47
7.4 METODA VÝZKUMU.....	48
7.4.1 Polostrukturovaný rozhovor	48
7.5 ANALÝZA VÝZKUMU.....	49
7.6 PRŮBĚH SBĚRU DAT, VÝBĚR RESPONDENTŮ	49
7.7 CHARAKTERISTIKA RESPONDENTŮ.....	50
8 VÝSLEDKY	54
8.1 RESPONDENT Č.1: LJILJANA BATOVANJA, KOORDINÁTORKA PROJEKTU RODINA ODVEDLE, SLOVO 21, Z. S.	54
8.2 RESPONDENT Č.2: JAKUB TRNOBRANSKÝ, MANAŽER PROJEKTU ETHNOCATERING	56
8.3 RESPONDENT Č.3: KATEŘINA DEDEROVÁ, PR & KOORDINÁTORKA DOBROVOLNÍKŮ SDRUŽENÍ PRO INTEGRACI A MIGRACI (SIMI)	57
8.4 RESPONDENT Č.4: NGUYEN MANH TUAN, JEDEN Z ORGANIZÁTORŮ FESTIVALU OCHUTNEJ VIETNAM	59
8.5 RESPONDENT Č.5: MARIE ŠKARDOVÁ, ČLENKA PROJEKTU HATEFREE, KDE SE PRIMÁRNĚ VĚNUJE SOCIÁLNÍM SÍTÍM A OVĚŘOVÁNÍ HOAXŮ.....	62
8.6 RESPONDENT Č.6: DANA HARANZOVÁ, ŽENA MAJITELE SÍTĚ VIETNAMSKÝCH BISTER BANH-MI-BA.....	63
8.7 RESPONDENT Č.7: MAGDALÉNA KOUBOVÁ, INBÁZE, KOORDINÁTORKA A LEKTORKA BEDÝNEK PŘÍBĚHŮ	66

8.8 RESPONDENT Č.8: TRINH THUY DUONG, JEDNA ZE ZAKLADATELEK BLOGU VIET FOOD FRIENDS	69
8.9 RESPONDENT Č.9: MARCELA VUONG, ZAKLADATELKA A PROVOZOVATELKA VUONG COOKING CLASS	72
8.10 RESPONDENT Č.10 EKATERINA KOKKALOU, HLAVNÍ PRODUKČNÍ FESTIVALU REFUFEST.....	74
8.11 RESPONDENTI Č.11: BRANISLAV MAKÚCH, INTEGRAČNÍ CENTRUM PRAHA O.P.S. - POBOČKA PRAHA 12, MARIE PHAMOVÁ (THU TRANG PHAM), INTERKULTURNÍ PRACOVNICE PRO VIETNAMSKOU KOMUNITU NA SAPĚ.....	78
8.12 RESPONDENT Č.12: VALERY SENICHEV, PRACOVNÍK CENTRA PRO INTEGRACI CIZINCŮ, PRACOVNÍK V PROJEKTU ATELIÉR TALENTŮ.....	81
9. ANALÝZA VÝZKUMU	84
9.1 JÍDLO JAKO NÁSTROJ INTEGRACE	84
9.2 VÝHODY A NEVÝHODY PREZENTACE DANÉ KULTURY PROSTŘEDNICTVÍM JÍDLA	85
9.3 VIETNAMSKÁ MENŠINA A STRAVOVACÍ ZVYKY V ČESKÉ REPUBLICE	87
9.4 VIETNAMSKÁ KUCHYNĚ A JEJÍ POPULARITA V SOUČASNÉ ČESKÉ SPOLEČNOSTI.....	89
9.5 JÍDLO JAKO NÁSTROJ SLOUŽÍCÍ K BOURÁNÍ ETNICKÝCH A RASOVÝCH PŘEDSUDKŮ	90
10 ZÁVĚR	93
11 SEZNAM ZDROJŮ	95
12 SEZNAM TABULEK, GRAFŮ A OBRÁZKŮ.....	102
13 SEZNAM PŘÍLOH.....	102
14 OBRAZOVÁ PŘÍLOHA	103

Úvod

Téma mé práce jsem si vybrala z více důvodů. Jedním z nich je, že mě dlouhodobě zajímá problematika vietnamské menšiny žijící v České republice už kvůli tomu, že mým rodným městem je Vyšší Brod, kde žije početná vietnamská komunita, tudíž mám mezi nimi dost známých nebo kamarádů. Dalším z důvodů je, že jsem se již v mé bakalářské práci zabývala tématem vietnamské menšiny, zaměřila jsem se na jejich svátky a tradice a jejich roli v procesu integrace. Výběr tématu mé nepochybně ovlivnila stoupající popularita vietnamské kuchyně v České republice. V posledních letech dochází k proměně naší společnosti a uvažování o jídle. Vznikají různé foodblogy, pořádají se kurzy vaření, lidé se účastní prohlídek Sapy, zakončených večeří v autentickém bistro, které najednou pro našince působí mnohem více přístupněji. V neposlední řadě je stále více aktuálnější otázka soužití dvou rozdílných kultur a hledají se nástroje, kterými toto soužití sblížit a zjednodušit. Jedním z těchto prostředků je nepochybně kuchyně.

V rámci své práce se primárně soustředím na to, jakou roli hraje jídlo v procesu integrace. Jaké výhody, případně nevýhody můžeme v rámci využívání jídla jako nástroje k úspěšné integraci spatřovat. V teoretické části analyzuji dostupné odborné práce na toto téma a zároveň popisují, jak může jídlo sloužit jako prostředek seznamování se s kulturou dané země či jako nástroj k překonávání bariér a stereotypů. Rovněž se seznamuji s využíváním jídla jako nástroje integrace v rámci jednotlivých organizací, které se zaměřují nejen na vietnamskou kuchyni, s jejich konkrétními prostředky, jichž využívají k podpoře vzájemného soužití majority s minoritou. V další části uvádím způsoby prezentace vietnamské kuchyně v České republice. Představuji také tradiční vietnamskou gastronomii.

V praktické části se v rámci osobních rozhovorů či emailové korespondence nejprve zjišťuji obecné informace o jídle jako nástroji integrace od zástupců jednotlivých organizací a zainteresovaných odborníků. Sleduji jejich pohled na tuto problematiku a vnímání takovýchto akcí na podporu integrace z pohledu pořadatelů, zároveň také oslovuji zástupce z řad vietnamské menšiny, kteří se snaží různými způsoby využívat jídlo jako jeden z nástrojů integrace. Zjišťuji, do jaké míry vnímají jídlo jako účinný nástroj, jakým způsobem reflektují zájem Čechů o vietnamskou kuchyni.

Dále se zaměřím na v poslední době hojně vznikající autentické vietnamské restaurace, jejich popularitu a zjišťuji jejich pohled na toto téma. Zároveň se v rozhovorech s příslušníky vietnamské menšiny dozvídám, jak vnímají a přijímají českou kuchyni.

1 Integrace

1.1 Vymezení pojmu

Pojem integrace je často popisován jako mnohoúrovňový, vícestupňový, a tudíž těžko uchopitelný. Dle Bauböcka (1994) se na tento pojem můžeme dívat skrze dvě základní interpretace. Tou první je vztah společnosti či menšího celku a jeho vzájemné soudržnosti. Druhá interpretace se týká rozšíření společnosti tak, že inkorporuje externí prvky nebo jednotky, které se stanou součástmi přispívajícími k sebe-udržovacím operacím rozšířeného systému. Bauböck (1994) dále chápe pojem integrace tak, že vstup jednotlivců nebo skupin již existující společenský systém neohrozí, naopak povede k opětovné integraci.

Barša používá pojem národní integrace a definuje ho jako proces „*jímž se etnické, místní a jiné skupiny roztavují v oddělených společnostech politicky organizovaných do národních států. Tento proces je dlouhodobý a jen o málokterém státě – včetně těch západoevropských s nejstarší tradicí politicko-institucionální jednoty – bychom se odvážili tvrdit, že je naprosto kulturně homogenní. Proces národní integrace lze chápat jednak jako součást širších sociálních a ekonomických dějů, jednak jako důsledek záměrných politik států*“ (Barša, 1999, 209)

Způsobem integrace se rozumí vyjádření přímých i nepřímých integračních nástrojů, které společnosti využívají k zachování sociálního řádu. Vychází z historie každého státu a je ovlivněn současným politickým směřováním, tradicí nebo migrační zkušeností státu. Integrace se uskutečňuje na několika úrovních společenského života.

Barša je odlišuje takto:

- integrace kulturní
- integrace sociálně-ekonomická
- integrace politická.

Další rozvedení těchto úrovní vidíme v následující tabulce.

Tabulka 1.: Tříúrovňová typologie integrace (dle Antonyho Birche):

Tříúrovňová typologie integrace	
Integrace kulturní	Asimilace
	Tavící tyglík
	Kulturní pluralismus
	Multikulturalismus
Záporná alternativa	Kulturní segregace
Integrace sociálně-ekonomická	Úplná (asimilace)
	Částečná
Záporná alternativa	Ekonomická segregace
Integrace občansko-politická	Asimilace
	Akomodace (neformální/formalizovaná)
Záporné alternativy	Kontrola většinou (politická segregace) Etnicko-kulturní konflikt

Zdroj: BARŠA, P., 1999, 240.

1.2 Kulturní dimenze integrace

V rámci mé práce mě zajímá integrace kulturní a její pro mě ideální model tavicího tyglíku, „kdy menšina splyne s celkem a zároveň jej obohatí o jisté své rysy tak, že výsledná identita je směsí z původní mnohosti.“ (Barša, 1998, 285)

Nejedná se ovšem pouze o přizpůsobení se ze strany přistěhovalců, ale také reakce majoritní společnosti na kulturní odlišnosti. Jak uvádí Bosswick a Heckmann (2006) biculturní integrace jsou považovány za všeobecně přínosné jak pro přistěhovalce, tak i pro hostitelskou společnost.

Významně se zde projevuje obecná schopnost společnosti přijímat a akceptovat nové kulturní prvky. Či například vstřícnost a podpora ze strany majoritní společnosti a přiznání práva na sdružování se v rámci kulturních, etnických či náboženských akcí.

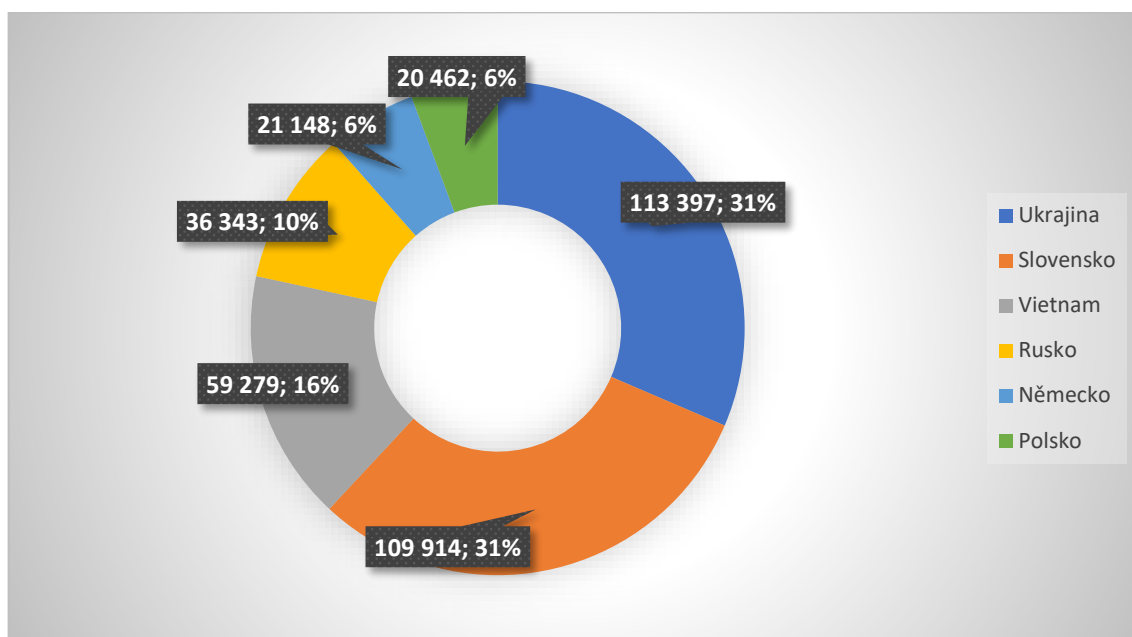
1.3 Integrační politika ČR

Aby byl proces integrace úspěšný, je nezbytné aktivně prohlubovat integrační politiku, aby nedocházelo k sociálnímu napětí. Integrační aktivity mají za cíl úspěšně předcházet možným negativním tendencím ve vztahu mezi majoritou a cizinci. *„Cílem všech aktivit integrační politiky je předcházet vytváření uzavřených komunit imigrantů, společenské izolaci a sociálnímu vyloučení cizinců. Cílem je zachování sociální soudržnosti a harmonické nekonfliktní soužití všech obyvatel země.“* (Ministerstvo vnitra České republiky, 2017 [online])

V České republice je základním dokumentem integrační politiky Koncepce integrace cizinců na území České republiky. Vysvětlení priorit integrační politiky ČR pro rok 2018 nalezneme v Aktualizované Koncepci integrace cizinců – ve vzájemném respektu 2018. Koordinací realizace této koncepce je pověřeno Ministerstvo vnitra ČR, ale každé z ministerstev je odpovědné za realizaci politiky integrace v rámci svého rezortu. Každý z rezortů má k dispozici finanční prostředky, přičemž pro rok 2018 *„byla na podporu integrace cizinců stanovena celková částka 54 290 290 Kč.“* ...*“Základní cílová skupina integrace cizinců jsou občané třetích zemí (tj. zemí mimo země EU) pobývajících legálně na území ČR, jejichž celkový počet na území ČR k 31. 7. 2017 byl 295 374.* (ČESKO. Usnesení vlády České republiky č. 10 ze dne 3. ledna 2018 [online])

Více než 70 % cizinců na území ČR tvoří státní příslušníci Ukrajiny, Slovenska, Vietnamu, Ruska, Německa a Polska.

Graf 1.: Legálně pobývající cizinci na území České republiky ke 31. 7. 2017



Zdroj: ČESKO. Usnesení vlády České republiky č. 10 ze dne 3. ledna 2018 [online].

Skutečnost, která pozitivně ovlivňuje proces integrace, neboť dává cizinci v sociální oblasti stejná práva jako českým občanům je ta, že: *“v několika posledních letech dochází k růstu počtu trvalých pobytů, který k 31.7.2017 více než dvojnásobně převyšoval počet těch, kteří zde žili přechodně.”* (ČESKO. Usnesení vlády České republiky č. 10 ze dne 3. ledna 2018 [online]) Zásadním cílem integrační politiky je zajistit na území ČR harmonické soužití cizinců a majority. Je proto nezbytné podporovat otevřenou společnost, vzájemnou komunikaci a aktivity, které budou propojovat obě strany. Integrace je oboustranným procesem, je tudíž důležité zabránit odcizení se hodnotám obou společností a zároveň podporovat vzájemné obohacení se. Je důležité, aby česká společnost vytvářela vstřícné prostředí umožňující rozvoj kultury občanů z cizích zemí a vytvářela vzájemný pocit sounáležitosti.

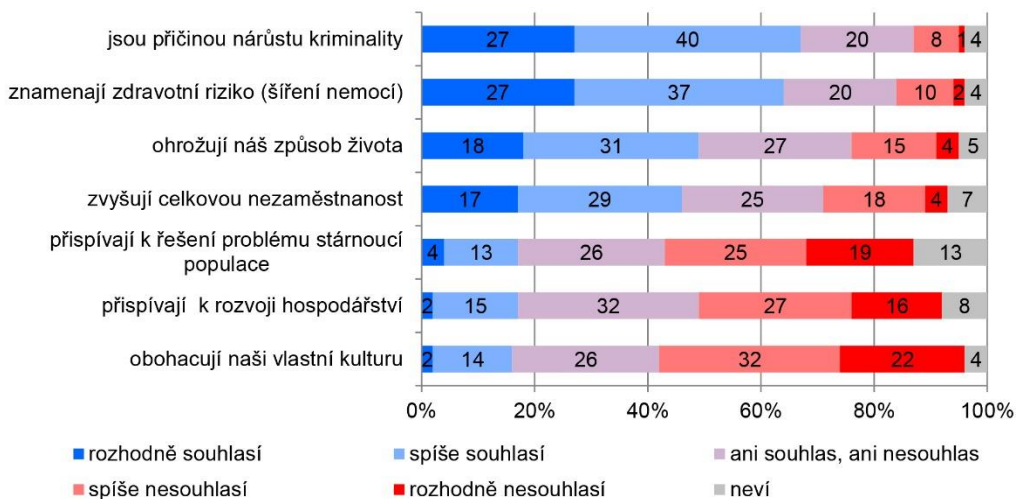
Důvodů, proč se potkávat je mnoho, protože kdo z občanů může říct, že se dobře zná se svými sousedy, příslušníky jiné etnicity a do jaké míry vnímá jejich názory, pocity, kulturu. Na druhé straně, příslušníci minority se spíše uzavírají do sebe a fungují v rámci své komunity. Svět je v pohybu a česká kultura vznikla a mísí se s kulturami lidí ze všech světových stran, tak jak to zároveň odpovídá poloze České republiky v centru Evropy. Společnost by neměla být rozdělená a migranti by měli žít společně s Čechy a ne odděleně.

Je tudíž naprosto nevyhnutelné odložit předsudky a poznat zajímavé lidi a dozvědět se něco, co nevíme. Jen tak na ulici, či v supermarketu by to zřejmě nebylo možné, tudíž ideální pro poznávání jsou vzájemná setkávání při různých kulturních či společenských akcích.

Dle Centra pro výzkum veřejného mínění (2017 [online]) z roku 2017 si totiž více než polovina dotazovaných myslí, že nově příchozí občané jiných národností představují problém pro Českou republiku. Je ovšem zajímavé, že v místě jejich bydliště problematiku příchozí vnímají jinak a pouze pro 25 % lidí by to představovalo problém.

Zároveň opět více než polovina dotazovaných se vyjádřila, že cizinci žijící dlouhodobě v ČR jsou příčinou nárůstu kriminality. Hned v závěsu je poté vyjádření, že cizinci znamenají zdravotní riziko či že ohrožují náš způsob života. Naopak nejméně respondentů, pouze 16 % se domnívá, že nově příchozí cizinci jsou obohacením pro naši kulturu.

Graf 2.: Názory na cizince dlouhodobě žijící v ČR



PILECKÁ, J. *Postoje české veřejnosti k cizincům – březen 2017*. [online].

1.4 Vybrané návrhy opatření do 31.12.2018 dle aktualizované Koncepce integrace cizinců 2018

(ČESKO. Usnesení vlády České republiky č. 10 ze dne 3. ledna 2018 [online])

- prostřednictvím dotačních řízení a/nebo výzev v rámci fondů Evropské unie podporovat rozvoj lokálního komunitního soužití prostřednictvím společných aktivit místních obyvatel – cizinců i majority, zapojování cizinců do aktivit majority i účast majority na akcích pořádaných cizinci

- prostřednictvím dotačních řízení a/nebo výzev v rámci fondů Evropské unie podporovat integrační aktivity založené na vlastní iniciativě cizinců

- podporovat kulturní, osvětové či další akce organizované majoritní společností nebo cizinci s cílem sdílení informací o kultuře a poměrech v zemi původu cizinců i o podmínkách jejich existence v České republice, a vytvářet tak předpoklady pro vzájemné poznávání a setkávání a rozvoj nekonfliktních vztahů mezi komunitami

- zajistit větší zapojení kulturních institucí (knihoven, muzeí, galerií, kulturních domů ad.) do procesu integrace cizinců a přispívat k vzájemnému poznávání české společnosti a příslušníků jiných kultur i k většímu zapojení cizinců do místních kulturních aktivit

Dalším z cílů integrační politiky je podpora zapojování se cizinců do veřejného života. Významným nástrojem podpory integrace na úrovni krajů jsou regionální Centra na podporu integrace cizinců. Tato centra jsou středisky vzájemných aktivit a komunikace mezi majoritou a cizinci a snaží se o úspěšné začleňování cizinců a jejich nekonfliktní soužití s většinovými obyvateli kraje.

Mezi opatření pro rok 2018 v této oblasti například patří:

(ČESKO. Usnesení vlády České republiky č. 10 ze dne 3. ledna 2018, [online])

- prostřednictvím dotačních řízení a/nebo výzev v rámci fondů Evropské unie podporovat činnost a rozvoj Center na podporu integrace cizinců a provázanost jejich činnosti s dalšími organizacemi včetně nestátních neziskových organizací, organizací cizinců a dalších institucí a organizací v regionu

- prostřednictvím dotačních řízení a/nebo výzev v rámci fondů Evropské unie podporovat činnost a rozvoj nestátních neziskových organizací na regionální a lokální úrovni, včetně podpory integračních aktivit a rozvoje organizací cizinců

2 Kultura

2.1 Pojem kultura

Popsat tento pojem je velmi složité, dle Eriksena (2008) existuje jen v antropologii více než 200 definic a zároveň říká, že je to i jedno z nejsložitějších anglických slov. Jako důvod uvádí to, že všichni nějakou kulturu vnímáme, máme ji a zároveň kultura je to, co jednotlivé skupiny i samotné jednotlivce od sebe odlišuje. Kultura má ovšem několik pevných bodů. Tím prvním je, že kultura je naučená a nikoliv vrozené. Dítě si tedy osvojuje kulturu pomocí socializace do společnosti, v níž vyrůstá. Pokud tedy dítě vyrůstá například do rodiny aktivistů, je pro něj naprosto normální účastnit se demonstrace. Dalším bodem je, že kultura vzniká jako reakce člověka na prostředí, v němž žije. Dle Moore (2005) nám kultura v tomto pojetí poskytuje určité informace o tom, jaké máme volit strategie pro přežití v daných vnějších podmínkách. Kultura je rovněž dynamická. Jako reakce na vnější podmínky má tendenci se neustále měnit. Tato změna se může dít pozvolna nebo naopak velmi rychle. V České republice došlo k takovým změnám například po roce 1989, kdy byli lidé nuceni vytvořit si nový systém fungování, jelikož staré zvyklosti přestaly platit.

Kultura není vázaná na jednu zemi, ale spíše na určité sociální kontexty, které mohou být od sebe různě vzdálené. Logicky z toho tedy vyplývá, že čím vzdálenější tyto kontexty jsou, tím vzdálenější může být představa jednotlivců o tom, jak danou situaci řešit. Je tedy větší pravděpodobnost, že jedinci pak narazí na kulturní rozdíl. Dle Moore (2005) jde primárně tedy o to, že se často do jisté míry od sebe liší ty impulzy, které jedincům jejich kultura dává od těch, které poté zažívají v odlišném prostředí, ve kterém se aktuálně pohybují. V neposlední řadě kultura souvisí se vztahy a její odlišnosti zažíváme v interakci. Samovar (2013, 37) tvrdí, že „*komunikace je kultura a kultura je komunikace*“. Jak se vůči okolí chováme, co děláme, má jistou odezvu z našeho sociálního okolí a zároveň my, tím, co děláme, můžeme okolí proměňovat. To abychom se o kultuře mohli něco dozvědět, vyžaduje, abychom vnímali onu zodpovědnost a zároveň měli ochotu k reflexi konkrétních situací.

To, že se setkáváme s kulturou a s kulturními rozdíly nám automaticky vytváří určité hodnocení. Toto hodnocení je poté často ztotožňováno s kategoriemi jako horší a lepší. Je proto důležité si tyto věci uvědomovat a při hodnocení kultury se snažit od něj odstoupit a podívat se na danou situaci i z jiného úhlu pohledu.

Jednotlivá společenství mají své specifické kultury, které je nutné považovat za zcela rovnocenné. Takovýto princip nazýváme kulturní pluralitou. Dle této teorie je potřeba respektovat existenci odlišných norem a hodnot a tolerovat odlišný způsob života jiných společenství.

2.2 Interkulturní setkání

Situace interkulturního setkávání zvládá každý jedinec jiným způsobem. Existují jedinci, kteří tyto situace zvládají jinak než jiní. Dle Gordona Allporta (2004) je důležitý především kontakt s těmi, kteří jsou odlišní, důležité je cestovat a setkávat se napříč jednotlivými skupinami. Takové setkání pak vede k poznání druhého, a tak k redukci stereotypů. Je ovšem důležité, jak se jedinec, který takovou zkušenost získá, poté zachová a jak s ní v následných interakcích následně pracuje. Toto nám definují Bhawuk a Brislin (1992, 416): *„Efektivita při interkulturních setkáních je podmíněna tím, že lidé se musí o jiné kultury zajímat, musí být dostatečně citliví, aby postřehli kulturní rozdíly, a pak také musí být ochotni modifikovat své chování tak, aby tím projeвили respekt vůči lidem z jiných kultur.“* Je rovněž důležité, v jakém prostředí jedinec vyrůstá a zda se jedná o prostředí monokulturní, či je naopak zvyklý se od útlého věku setkávat s odlišnostmi. Tito jedinci se pak následně stávají citlivější ve vnímání kulturní odlišností a respektu k nim. Za úspěšným interkulturním setkáním stojí tedy to, do jaké míry jsme ochotni zabývat se druhým, připustit vzájemný dialog a případně díky tomu měnit i sami sebe, svůj pohled na určité skutečnosti. Jedná se tedy o ochotu nechat se inspirovat ostatními, pracovat na sobě a schopnost díky určité zkušenosti změnit svůj pohled na svět. Jak dále uvádí Moore (2005, 140), klíčem k tomu, jak se dívat na interkulturní setkání je *“ochota ke změně sebe sama, ochota k setkání s druhým člověkem, kterým se mohu nechat proměnit a kterého zase já proměňuji. Nikoli v souboji dvou světů, ale naopak ve vzájemném respektu a důvěře, ve společném zvědavém objevování toho, co je nám společné a v čem se naše vnímání reality liší.“*

2.3 Interkulturní citlivost

Jedinec by měl být ochoten o druhém přemýšlet, potřebuje určitou citlivost, bez níž se snadno může stát, že rozdíly nebude vnímat nebo je naopak bude vnímat a interpretovat pouze dle osobního vidění světa. Rovněž by měl být otevřený tomu, pozměnit něco ze svých zvyklostí a návyků a zároveň se nebát a být otevřený vůči druhému. Dle Moore (2005) můžeme svou interkulturní citlivost zvyšovat tím, že budeme neustále pracovat na vlastní identitě, vnímání světa kolem nás a že budeme permanentně dávat do kontextů to, co prožíváme. Tento náš postoj poté povede k větší zvědavosti a otevřenosti a svou pozornost budeme často zaměřovat mimo sebe. V rámci interkulturní citlivosti je několik dimenzí, které jsou klíčové proto, aby setkání bylo jednodušší, a poukazují tak na osobnostní rysy, které můžeme dále rozvíjet k tomu, aby nám setkání zjednodušovaly a nekomplikovaly. Dle Van der Zee a Van Oudenhovena (2000) to jsou:

Kulturní empatie – vcítění se do pocitů druhého

Otevřenost – přístup k našemu okolí bez předsudků

Emoční stabilita – naše schopnost zůstat klidný v zátěžových situacích

Iniciativnost – schopnost být aktivní a přebírat aktivitu

Zvědavost – do jaké míry vyhledáváme nová dobrodružství a nové výzvy

Flexibilita – schopnost přizpůsobit své chování danému vývoji situace

Extroverze – to jakým způsobem a jak snadno fungujeme ve skupinách

3 Stereotypy a předsudky

Tyto pojmy odrážejí situace, k nimž dochází v rámci společného soužití různých etnik, národů, ras a kultur. Dle Průchy (2010, 67) se jedná o „*představy, názory a postoje, které určití jednotlivci či skupiny osob zaujímají k jiným skupinám nebo k sobě samým (autostereotypy)*.“ Tyto názory jsou často obtížně změnitelné, protože se přenášejí mezi generacemi a jsou relativně stabilní. Je zde patrný silný emoční náboj a ve většině případů jsou potlačeny racionální reakce. Nakonečný (1997, 223) stereotypy definuje jako „*mínění o třídách individuů, skupinách nebo objektech, která jsou v podstatě šablonovitými způsoby vnímání a posuzování toto, k čemu se vztahují. Nejsou produktem přímé zkušenosti individua, jsou přebírány a udržují se tradicí*.“ Předsudek se v Psychologickém slovníku (2004, 464) popisuje jako „*předpojatost, názorová strnulost, emočně nabitý, kriticky nezhodnocený úsudek a z něj plynoucí postoj, názor přijatý jednotlivcem nebo skupinou*.“ Nositel předsudku často aplikuje určité hodnocení na všechny příslušníky určitého národa, etnika či rasy, aniž by se dle reálných charakteristik snažil popsat každého jednotlivce individuálně. V této souvislosti se hovoří o etnických nebo rasových předsudcích. Vznik těchto předsudků je výrazně ovlivněn kulturním prostředím, ve kterém děti vyrůstají, a s jakým typem pozitivních, ale i negativních hodnot a norem se setkávají.

3.1 Redukce předsudků – hypotéza kontaktu

Allport (2004) přichází s hypotézou kontaktu. Dle této teorie může kontakt za určitých podmínek snižovat předsudky a napětí mezi skupinami odlišnými rasově či etnicky. Přičemž tento kontakt by měl být dobrovolný, mít společný cíl a skupiny, které se setkávají, by měly mít přibližně shodný status. V rámci tohoto kontaktu skupiny zjistí a poznají, že mají mnoho společného. Allport (2004) tvrdí, že čím více má jedinec s cizí skupinou kontakt, tím menší bude mít vůči ní předsudky.

3.2 Podmínky kontaktu

Výsledek, kterého společným kontaktem dosáhneme, závisí na podmínkách té dané kontaktní situace.

Pettigrew (1998) uvádí 4 faktory:

- Stejný status skupin při kontaktu: je velmi důležité, aby obě skupiny vnímaly a předpokládaly stejný status v rámci kontaktní situace.
- Společné cíle: snížení předsudků prostřednictvím kontaktu vyžaduje aktivní úsilí, v rámci něhož, se jednotliví členové z určitých skupin snaží dosáhnout společných cílů.
- Kooperace mezi skupinami: dosažení společných cílů musí být postaveno na vzájemné shodě a bez soutěživosti mezi skupinami. Obecně je také známo, že vzájemná spolupráce zvyšuje pospolitost skupiny a zlepšuje vzájemné vztahy, neboť lidé mají lepší vztah s těmi, kteří jim přinášejí určitý prospěch a podílí se na společných úspěších.
- Podpora autoritami, zákony nebo zvyklostmi: když jsou vzájemné kontakty mezi skupinami podporovány oficiálními institucemi a danými normami, pak mají lepší výsledky a dochází k nim mnohem snáze. Politici a další veřejní činitelé by měli podporovat vzájemné kontakty a integraci menšin do společnosti. Měli by vytvářet podpůrné klima, kde by existovaly tolerantnější normy, jejichž následné porušování by se trestalo.

V současné době existuje velké množství teorií, které se zabývají dalšími podmínkami kontaktu. Problematické ovšem je, že na mnohých z těchto podmínek se vědci neshodnou, často pouze hledají ideální podmínky pro kontakt a již se příliš nezabývají skutečnými vztahy. Někteří vědci také prohlašují, že ke zlepšení vzájemných postojů stačí pouhý kontakt, aniž by byly splněny základní podmínky kontaktu. Například v rámci kontaktů ve škole, práci či při společných aktivitách a četnosti vzájemného setkávání se zvyšuje šance mít přátele a známé z příslušníků jiných skupin. Jedná se o tzv. princip blízkosti, dle něhož si lidé vybírají přátele z těch, s nimiž se pravidelně setkávají. Allport (2004) tudíž uvádí ještě několik podmínek kontaktu, například množství a délku kontaktu, sociální atmosféru kontaktu či osobnost jedince a jeho počáteční předsudky. Právě při prvotních setkáních s jinou skupinou mohou ze začátku panovat obavy, strach. V průběhu kontaktu ale můžeme o druhé skupině získat nové informace, dochází k vyvrácení předchozích stereotypů.

Dle Pettigrewa (1998) tento kontakt může zároveň přinést nový pohled na vlastní hodnoty a normy, které tak přestanou být chápány jako jediné možné a správné.

4 Centra na podporu integrace a neziskové organizace v ČR zabývající se podporou integrace

Integrace je dlouhodobým procesem a je velmi důležité vytvářet takové podmínky, které vedou k dosažení společenského konsensu. Úspěšná integrace poté představuje nejlepší prevenci vzniku etnických, národnostních, náboženských či kulturních konfliktů. Je zásadní uvědomit si, že kultura každé komunity, která žije na našem území, je obohacením celého občanského společenství. Zároveň možnost uchovat si vlastní kulturu vede k lepší a rychlejší adaptaci na nové prostředí, na nové životní podmínky. *„V roce 2016 proběhla vnitřní odborná debata k tématu integrace cizinců. Cílem této debaty bylo vyprofilování konkrétních záměrů, jakým způsobem lze podporovat prezentaci české kultury, zvyklostí i tradic, a jak seznamovat cizince s hodnotami ČR i EU, s cílem stanovit konkrétní projektové záměry na rok 2017.“* (Ministerstvo vnitra České republiky, 2018 [online])

Nezbytnou součástí napomáhající úspěšné integraci jsou Centra na podporu integrace cizinců, která přinášejí konkrétní opatření k integraci na úroveň regionů. *„Tato Centra jsou provozována na bázi projektů, zčásti financovaných z prostředků Evropského fondu pro integraci příslušníků třetích zemí (EIF) - v období 2009-2015, počínaje rokem 2015 pak z Azylového, migračního a integračního fondu.“* (Ministerstvo vnitra České republiky, 2018 [online])

Vznikla jako reakce na nutnost realizovat integrační politiku ČR také na regionální úrovni, protože do té doby působení neziskového sektoru nebylo schopno pokrýt celou ČR, a tudíž nebylo zajištěno poskytování komplexních služeb pro cizince v plné míře.

Centra zajišťují poskytování různých poradenských služeb, kurzy češtiny a podporují rozvoj občanské společnosti skrz spolupráci s dalšími subjekty v daném regionu a státními neziskovými organizacemi. I když mají Centra různé provozovatele, tak jejich základní činnosti a úkoly jsou stejné. Díky lokálnímu zhodnocení situace poskytují služby specifické vzhledem k regionálním odlišnostem.

„První Centra se otevřela 1. 7. 2009 a v roce 2013 již úspěšně fungují ve 12 ze 14 krajů ČR včetně hlavního města Prahy. Zkušenosti s jejich činností jsou velmi pozitivní.“ (Spolu a lépe, 2003, 4)

Vedle základních služeb poskytují také služby doplňkové, kam například patří: (Spolu a lépe, 2003, 5)

- vzdělávací akce pro cizince, laickou a odbornou veřejnost, přednášky, besedy,
- kulturní a sportovní akce za účelem podpory vzájemných vztahů mezi cizinci a majoritní společností,
- konference, semináře a kulaté stoly.

4.1 Integrační centrum Praha

Centrum vzniklo v roce 2012 a jeho klienty jsou státní příslušníci třetích zemí, kteří legálně pobývají na území ČR nebo kteří mají udělený status mezinárodní ochrany. Centrum je neziskovou organizací, kterou založil Magistrát hlavního města Prahy. Centrum mimo jiné pořádá mnoho kulturních akcí, jejichž cílem je sblížit českou majoritu s cizinci, kteří dlouhodobě žijí na území hlavního města. Na kulturních akcích se často podílejí zástupci jednotlivých částí Prahy. V rámci pořádaných aktivit se otevírá prostor pro dialog, poznávání specifik jiných kultur a takto společně strávený čas je předpokladem pro dobré soužití a podporuje sounáležitost komunity, která je určena místem a ne etnicitou. V roce 2018 také vznikla mobilní aplikace Prager, kde cizinec najde veškeré informace a kontakty, které potřebuje. Podle Branislava Makúcha je tato aplikace jedním z velmi účinných nástrojů integrace.

Akce, které centrum pořádá, odděluje jako přednášky pro majoritu a pro odbornou veřejnost. Centrum pořádá několik sportovních a kulturních akcí. Dále také komunitní akce, například syrský večer. Důležité jsou i konverzační kluby uskutečňované v různých jazycích, nacvičují se zde i různé situace například návštěva lékaře. V roce 2017 se poprvé uskutečnily tzv. mini projekty, kdy Centrum nabízí podporu cizincům při realizaci určitého vlastního projektu.

4.1.1 Kancelář ICP v Sapě

Tato kancelář je součástí pobočky ICP – Praha 12 a funguje jeden den v týdnu, kdy je zde možnost setkat se s právníkem a k dispozici je i překladatel. Takže zde pomáhají například s vyplněním formulářů či jinými praktickými otázkami.

4.1.2 Vietnam pro Prahu

Dne 18.5. 2017 Centrum uspořádalo komentovanou prohlídku po největší vietnamské tržnici TTTM Sapa, která se nachází v Praze – Libuš. Prohlídku pro celkem 56 návštěvníků vedli vietnamští průvodci, kteří našincům zprostředkovali pohled na tržnici z pohledu vietnamské komunity, zavedli je do buddhistického chrámu, tradičních obchodů a samozřejmě v místních restauracích nechyběla ani gastronomická ochutnávka typických vietnamských pokrmů.

4.1.3 Nejsme si cizí!

Tato akce pro celou rodinu se uskutečnila v sobotu 11.6. 2016 v Centrálním parku Prahy 13 U Kuželkárny. Kromě hudebního programu byla pro hosty připravena multikulturní kuchařská show a ochutnávka národních specialit. Hosté si rovněž pod odborným dohledem mohli sami zkusit pokrmy připravit.

4.1.4 Přátelský ples

24.2.2017 se konal v restauraci Dong Do na tržnici Sapa již tradiční ples, na jehož organizaci se podílela Asociace českých občanů vietnamského původu. Kromě ukázky tradičních vietnamských tanců v typickém oblečení na akci ani tentokrát nechyběla ochutnávka tradičních vietnamských specialit.

O úspěchu akce samy za sebe hovoří pozitivní komentáře na sociálních sítích a webových stránkách.

4.1.5 Země česká – náš nový domov

Jste v České republice krátce nebo zde žijete již léta? Tak zněl úvodní slogan akce, která se uskutečnila 3.11.2017 a během interaktivního programu se v Etnografickém muzeu v Praze měli možnost cizinci blíže seznámit s českou kulturou, včetně poznávání národního českého kroje, tanců a písní a v neposlední řadě si vyzkoušet zdobení perníčků a následně ochutnat. Zájemci si rovněž mohli poslechnout, jak českou kulturu cizinci vnímají.

4.2 Centrum pro integraci cizinců

Cílem centra, které bylo založeno v roce 2003 jako občanské sdružení, je především pomoci úspěšné integraci cizinců do české společnosti a zasadit se o lepší prostředí, které bude pro imigranty více otevřenější a přístupnější. Součástí práce centra je rovněž pořádání různých informačních a osvětových aktivit pro veřejnost.

4.2.1 Ateliér talentů

Ateliér talentů se snaží vytvářet prostor pro cizince, kteří jsou nějakým způsobem nadaní v určité dovednosti, a dát jim prostor k úspěšné seberealizaci a možnost tuto dovednost prezentovat. V roce 2017 bylo do projektu zapojeno 8 cizinců a uskutečnily se například 3 workshopy arabské kuchyně pod vedením paní Hanny Alkhayyat z Iráku. V roce 2016 rovněž vznikla kampaň: „Češi a cizinci-Mluvíme spolu! v rámci níž byl natočen krátký seriál mapující klasické stereotypy spojené s konkrétními skupinami cizinců.

4.3 SIMI (Sdružení pro integraci a migraci)

Tato lidsko-právní nezisková organizace se již od roku 1992 snaží hájit práva cizinců v České republice. Pracovníci této organizace se snaží pracovat s veřejností tak, aby se rozvíjela vzájemná tolerance a potírala xenofobie a rasismus.

Organizace SIMI stojí za vznikem foodblogu s podtitulem Recepty s lidským příběhem, který vznikl s cílem vytvořit prostor pro sdílení receptů z různých koutů světa a pro výměnu zkušeností s jejich přípravou. Součástí receptů jsou rovněž příběhy jejich autorů o tom, jak se jim žije v České republice nebo proč se do České republiky dostali.

Nezisková organizace rovněž velmi často ve spolupráci s cizinci pořádá multikulturní večery, kde se návštěvníci mohou při ochutnávce typických národních specialit dozvědět mnohem více o zemích, z níž cizinci pocházejí, a seznámit se s jejich příběhem. Mezi již uskutečněné akce patří například:

- Společné grilování! Kebab! Šašlik!
- Večer věnovaný kurdistánské kultuře, kuchyni nevyjímaje.
- Velká ochutnávka aneb Co u nás rádi jíme?

Organizace SIMI pořádá rovněž i kurzy vaření, kde účastníky naučí vařit typické pokrmy země příslušník, který z té země pochází.

Díky organizaci probíhají pravidelná neformální diskusní setkání migrantů s Čechy. Dosud proběhlo již 24 setkání s více než 460 účastníky z 30 zemí. Setkání byla zaměřena buď specificky na jídlo například: Interkulturní grilování, Velká ochutnávka přinesených pokrmů, Ochutnávka aneb co rádi jíme? Nebo na jiné téma, při kterých je možné dozvědět se něco ze zvyklostí a tradic jiných národů, například: Role muže a ženy v partnerství, V čem je Česko jiné a v čem podobné? Naše a jejich víra.

4.4 HateFree Culture

Vznikl v roce 2014 jako projekt Agentury pro sociální začleňování při Úřadu vlády České republiky. Hlavní snahou tohoto projektu je vyvrátit předsudky a stereotypy a ukázat, že lidé mohou spolu žít bez násilí a nenávisti. Na různých místech po celé České republice fungují tzv. HateFree zóny. Jedná se většinou o divadla, bary, kavárny či restaurace, kde se majitelé snaží návštěvníkům ukázat, že se u nich nemusí obávat násilných a nenávistných útoků.

4.4.1 Otevřená snídane

Tradiční akce, kterou HateFree pořádá ve spolupráci se Studiem ALTA v Praze, se v roce 2017 uskutečnila již popáté. V otevřeném prostoru se potkávají lidé nejrůznějšího původu i náboženského vyznání. Koordinátor projektu Lukáš Houdek uvedl: „*Chtěli jsme reagovat na šířící se hysterii a ukázat, že i když jsme každý z jiného prostředí, můžeme spolu posedět a posnídat. Prostě ukázat, že to jde.*“ (Vláda České republiky, 2015 [online]).

O občerstvení se vždy postarají sami účastníci, takže návštěvníci mají možnost ochutnat, jaká je typická snídaně v ostatních zemích. Účastníci také uvedli, že jejich cílem je společná komunikace. Jedna z návštěvnic Lenka Ahmed Balická, která je muslimka, uvedla, že jedním z velkých problémů je to, že lidé v Česku o islámu mnoho nevědí, a dodala, že zástupci muslimské menšiny rozhodně chtějí komunikovat, aby se lidé raději osobně s touto komunitou seznámili, než informace čerpali pouze z médií, či diskuzí na sociálních sítích.

4.5 Nezisková organizace InBáze

Toto občanské sdružení otevřelo své první komunitní centrum pro migranty a českou veřejnost v roce 2006. V současnosti má InBáze několik poboček po celé Praze. Celkem má také organizace 35 zaměstnanců, z nichž 15 pochází z ciziny. Zaměřují se na sociální a pracovní poradenství, pomoc lidem v nouzi a pořádání akcí a programů pro veřejnost. Společně tak vytvářejí bezpečný a otevřený prostor k vzájemnému poznávání a porozumění.

4.5.1 Projekt Mosty – cizinci a Češi vytvářejí společný příběh

Cílem tohoto projektu, který započal v roce 2014, je posílení multikulturního prostředí v ČR, zejména odbourání negativních předsudků vůči cizincům a podpora vzájemné tolerance. Projekt má celkem 5 aktivit. Jedna z nich jsou pravidelné kurzy vaření etnické kuchyně pro rodiny s dětmi. Příprava jídla a společné stolování je zcela přirozeným prostředím, kde dochází ke sdílení životních zkušeností mezi lidmi, tedy i cizinci a Čechy, a navazování nových přátelství a kontaktů. Zároveň je jídlo módním koníčkem, kterému se věnuje stále více lidí. Cílem je, aby kurz vždy vedl jeden z rodičů společně s dítětem z té dané země a návštěvníkům tak ukázali přípravu jejich oblíbeného pokrmu. Všichni účastníci se pak společně sejdou u jednoho stolu nad nedělním obědem. Jednou za dva měsíce tak například proběhly kurzy vaření sýrské kuchyně, kubánské či ukrajinské. Kurz vietnamské kuchyně byl na téma: Jak se smaží jarní závitky. Vaření předcházela tzv. Bedýnka příběhů – vyprávění a tvořivé zpracování pohádek z Vietnamu. V rámci projektu proběhl také kurz vaření české kuchyně, v níž se naopak cizinci mohli seznámit s přípravou kynutých tvarohových koláčů a společně ochutnat kuřecí řízek s bramborovým salátem.

4.5.2 Interkulturní festival RefuFest

Aktivity v rámci tohoto projektu probíhají formou vzájemné kulturní výměny, sdílení zážitků a společného setkávání se s lidmi z celého světa. RefuFest se v roce 2017 konal na Nákladovém nádraží Žižkov, kde měl návštěvník možnost poznat jiné kultury díky divadlu, tanci a hudbě. V rámci festivalu mohli návštěvníci také ochutnat typické pokrmy a blíže se seznámit s těmi, kteří je připravili.

4.5.3 Ethnocatering – sociální podnik organizace InBáze

Na občerstvení v rámci RefuFestu se rovněž podílel také sociální podnik Ethnocatering, který vznikl v roce 2006 a nabízí profesionální cateringové služby a přes 70 jídel typických pro určitou zemi. Kuchařkami, které jídlo připravují, jsou ženy migrantky ve věku nad 50 let, které z různých důvodů našly nový domov v České republice. Pod vedením šéfkuchařky Nanuli Kukava z Gruzie v kuchyni Ethnocateringu svoje jídla připravují ženy z Arménie, Ukrajiny, Afghánistánu, Maroka a Sýrie. Ženy nad 50 let jsou v několika ohledech komplikovaně integrovatelnou skupinou, často se pomalu učí jazyk nebo pracovní návyky, ve většině případech umí ale velmi dobře vařit typické národní pokrmy. Tato organizace servírovala na více než 1500 pořádaných akcích a těší se velkému zájmu široké veřejnosti. Například Michaela Hránská z firmy IKEA v referencích na webových stránkách projektu uvedla „*Jednoznačně jste byli nejlepší catering, co jsme kdy na podobných akcích měli. Jídlo bylo fantastické. Já jsem samozřejmě věděla, co nás čeká, ale všichni ostatní byli překvapeni, že catering může být i o jiném jídle než o guláši a řízkách.*“ (Ethnocatering, 2018 [online]). Služby projektu využívá například i Univerzita Karlova v Praze nebo Skupina ČEZ. Projekt Ethnocatering patří mezi sociální podnikání, ve kterém nejde primárně o zisk, ale dle Kurkové a Frankové (2012, 41) „*primárním cílem těchto organizací bývá společenská prospěšnost, bez ohledu na zisk a někdy i udržitelnost. Od sociálního podniku by, dle řady významných autorů, mělo být požadováno primární zacílení na sociální prospěch, avšak s ohledem na trvalou udržitelnost.*“

4.6 Slovo 21

Tato nevládní nezisková organizace působí v Praze již od roku 1999. Založili ji manželé Silajdžić, kteří byli nuceni uprchnout z rodného Sarajeva. Jejich práce je zaměřena na dvě oblasti. Tou první je snaha o celkové zlepšení postavení Romů v České republice a tou druhou jsou cizinci z třetích zemí. Společným cílem je zlepšení společného soužití kultur a bourání předsudků prostřednictvím zlepšování mediálního obrazu nebo boj proti rasismu a xenofobii. Slovo 21 realizuje projekty vzdělávací, kulturní, mediální a projekty týkající se zvyšování veřejné informovanosti.

4.6.1 Rodina Odvedle

Tento originální projekt, jehož první ročník proběhl již v roce 2004, spočívá v tom, že na společném obědě ke stolu zasedne vždy jedna česká rodina a rodina cizinců ze třetích zemí. Organizátoři projektu tvrdí, že jídlo a společné stolování je jednou z nejlepších a nejpříjemnějších forem navazování vztahů. Za 13 let existence projektu se u společného oběda tímto způsobem setkalo neuvěřitelných 1550 rodin. Společný oběd se uskuteční vždy 1x ročně poslední neděli v listopadu. V roce 2017 se u společného oběda sešlo 54 rodin. Dle jedné z koordinátorek projektu Ljiljany Batovanja byly začátky projektu náročné, zvláště ze strany české majority byly reakce velmi odmítavé. Do projektu se může přihlásit jakákoliv česká rodina a rodiny cizinců, kteří legálně žijí na našem území. Organizátoři se následně snaží rodiny párovat dle místa bydliště, aby vztah, který zde vznikne, mohl pokračovat i do budoucna. Každému setkání je přítomen koordinátor, který pomáhá k lepšímu zvládnutí celého setkání. Projekt se úspěšně rozšířil i do okolních evropských států a jedná se o jeden z nejúspěšnějších projektů organizace Slovo 21 v oblasti integrace. Tento projekt je jedinečnou šancí, jak blíže poznat své sousedy, dozvědět se něco o jejich zemi nebo to, jak se jim v České republice žije. Pro cizince je to zároveň skvělá šance seznámit se a získat nové přátele, jelikož v České republice často žijí bez větších sociálních vazeb mimo svou komunitu. Jedni z účastníků projektu Markéta Ježková a Ladislav Bárta se setkali s rodinou z Vietnamu, kterou znají pouze díky nákupům ve večerce. O setkání řekli: *„Jídlo i společnost byla skvělá, ihned jsme si vyměnili kontakty, na Facebooku se z nás stali přátelé a své hostitelé jsme pozvali k nám domů na svíčkovou. Byli jsme překvapení, dozvěděli jsme se od hostitelů, že ve Vietnamu se nedědí příjmení po rodičích ani se nevyženi.*

Rodiče svému dítěti vymyslí jméno, které má nějaký význam, a to mu zůstane až do smrti. Což znamená, že v rodině nemá nikdo stejné jméno a příjmení, a to považujeme za velice zajímavé.“ (Slovo 21, 2016 [online])

5 Pojem-jídlo

Jídlo¹ a potrava² jsou součástí naší každodenní reality. Sociologické zkoumání funkce výživy, potravy, stolování a dalších činností spojených s jídelními rituály zahrnuje tři typy zkoumání. Sociologie jídla se v první řadě zabývá stravou v různých kulturách, dále stravou v určité společnosti a jejím vztahem k různým sociodemografickým skupinám a v neposlední řadě také vztahem stravy vzhledem k jedinci a jeho životnímu stylu. Jak uvádí Petrušek a kol. (1996, 1074), jedním z aspektů výživy je sociální aspekt jídla. „*Biologická konstituce umožňuje lidem hledání potravy, ale už jim neříká, co mají jíst. Jídlo tak proniká mnohem více sociálními cestami než biologickými.*“ Tento aspekt je ovlivněn kulturou, ze které pocházíme. Kultura, která se utváří kolem jídla, je jednou z prvních vrstev kultury, kterou obdržíme. Největší vliv má nejužší okruh lidí, ve kterém se pohybujeme nebo ve kterém jsme vyrůstali.

Role jídla a s ním spojená společenská pravidla byla již od dávných dob vnímána nejen jako prostředek k uspokojování základních lidských potřeb, ale rovněž jako nástroj daného kulturně-společenského aktu. Často právě prostřednictvím jídla dochází k prvnímu kontaktu s cizí kulturou. Akt konzumace je tedy zároveň i zkušeností verbální a sociální. Jídlo je rovněž produktem určité kultury. Každá kultura má své normy pro to, co je a co není požitelné, či jakým způsobem se určitá potrava stane požitelnou. To, co jíme a jakým způsobem, nás charakterizuje jako členy určitého společenství. To nás provází po celý život i v případě, že dojde ke ztrátě domovského materiálního prostředí, které nás do té doby celý život obklopovalo a dávalo nám pocit jistoty a sounáležitosti. Jídlo tedy můžeme vnímat jako objekt, určitou fyzickou zkušenost, která je schopna nám evokovat minulé prožitky, připomínat je. Ale zároveň je to i něco, co z jedince činí nositele té dané kultury.

¹ Dle Pánka (2002, 13-14) termín jídlo označuje několik pokrmů, které konzumujeme v určité denní dobu. Jídlem se tak rozumí snídaně, oběd či večeře.

² Pojmem potrava zde rozumíme všechny materiály, které mohou sloužit k výživě obyvatelstva.

Jak uvádí Dvořáková (1999), obřady spojené s jídlem představují v historických kulturách a samozřejmě i v novověku mír a přátelství a v určité míře i komplementaritu mezi spolustolovníky. Zároveň ale upozorňuje na to, že v procesu modernizace se jídlo stalo méně významným aktem. Spíše, než pocit pospolitosti při společném stolování se tento proces stal silně individualistický a anonymní.

Zároveň v současné době globalizace není problém si například zajít na autentickou italskou večeři, i když se zrovna v Itálii nenacházíme, případně si koupit čerstvé mořské plody i přes to, že vzdálenost k moři je několik stovek kilometrů. Zároveň ale, jak uvádí Peter Scholliers (2008, 333), tak stále se určitá část současné společnosti sice zajímá o nové jídlo, ale při setkání s ním váhá, zároveň se snaží „*ho zařadit do známých chuťových kategorií, přeje si být ubezpečena o kvalitě nabízeného produktu, přemýšlí o něm a na závěr ho možná i sní (nebo také ne). V každém případě je návštěva exotické restaurace příjemnou příležitostí a zmínkou k rozpravě o jídle, k rozšiřování kulinářských znalostí a vyjádření pocitů a názorů.*“

6 Vietnamská gastronomie

6.1 Historie

V minulosti vietnamská kuchyně trpěla nedostatkem surovin, neboť většina obyvatelstva byla chudá, tudíž si nemohli dovolit například vepřové maso či slepici. Hlavní surovinou ve všech vrstvách společnosti se stala rýže, která tvořila základ stravování a nebyla vnímaná pouze jen jako příloha. Chudší vrstvy obyvatel si často vařily rýžovou kaši, k jejíž přípravě potřebovaly pouze trochu rýžového zrní, které zalily horkou vodou. Tento pokrm pak dokázal alespoň na krátkou dobu nasytit celou rodinu. Tato kaše se také často užívala jako léčebný prostředek. Z důvodu nedostatku surovin se nastražovaly pastě, do kterých se chytali různí hlodavci a ti se pak opékali nad ohněm. Příprava jídel se odehrávala v tzv. slepičím kurníku, kde místo k vaření bylo poskládáno z kusů cihel či kamenů. Do ohně se přikládalo dřevem nebo senem. Tento způsob přípravy je v dnešní době stále oblíben, zejména na venkově, neboť jídlo získá velmi příjemnou vůni. Velký vliv na vietnamskou kuchyni měly samozřejmě okolní země, nejvíce Čína, naopak jižní kuchyně je ovlivněna Indií a Francií. Čína do vietnamské kuchyně vnesla především kulturu stravování. Ze surovin pak mnoho druhů bylin, koření, ale například i tofu či sójovou omáčku.

V době, kdy byl Vietnam součástí francouzské Indočíny, do gastronomie pronikají hlavně obiloviny, včetně croissantů a baget, dnes známých pod názvem Bánh mì. Mimo to vietnamská kuchyně převzala i francouzské dorty či kávu a vytvořila si jejich vlastní obdobu.

6.2 Specifika

Základním principem kuchyně jihovýchodní Asie je jin a jang, které se objevují v Číně ve 4. stol. př.n.l. Tato teorie vyrovnává taoistické spojení s přírodou s buddhistickým hledáním osvícení. Efektivní cestou k dosažení této harmonie je vyrovnání jin a jang prostřednictvím jídla. Podobně jako jin znamená žena, temnota, chlad, a naopak jang symbolizuje muže, jas a teplo, jsou tyto zásady aplikovatelné na potraviny tím, že vytvoříme jakési teplo – potravinářský systém, v němž mají určité pokrmy chladicí účinek na tělo a jiné naopak ohřívací. Suroviny mající tendenci chladicí se tedy připravují společně se surovinou hřející. V kategorii jin nalézáme ingredience jako zelenou zeleninu, ovoce a živočišné bílkoviny. Naopak kategorie jang obsahuje mořské plody, bylinky a koření. Každé jídlo je tvořeno těmito zásadami, dochází tak k vzájemnému souladu, aby bylo jídlo vyvážené a prospěšné pro tělo. Vietnamská kuchyně díky této teorii uplatňuje filosofii pěti elementů Ngũ hành v pěti základních chutích: ostrá, kyselá, hořká, slaná a sladká. Každé z těchto chutí odpovídá pět prvků – železo, dřevo, oheň, voda a země, které jsou považovány za přítomné kolem nás. V rámci jednotlivých pokrmů je voda reprezentována slanou a černou, oheň je hořký a červený, dřevo je kyselé a zelené, železo kořeněné a bílé a země je sladká a barvy jsou zde žlutá, oranžová a hnědá. Tímto způsobem kombinování vlastností a prvků jídla se každý pokrm vietnamské kuchyně stává vyváženým a barevným.

Tabulka 2.: Pět elementů vietnamské kuchyně

Correspondence	Elements				
	Wood	Fire	Earth	Metal	Water
Spices	Sour	Bitter	Sweet	Spicy	Salty
Organs	Gall bladder	Small intestine	Stomach	Large intestine	Urinary bladder
Colors	Green	Red	Yellow	White	Black
Senses	Visual	Taste	Touch	Smell	Sound
Nutrients	Carbohydrates	Fat	Protein	Minerals	Water

Zdroj: Introduction to vietnamese cuisine. *Wicked Spoon Confessions* [online].

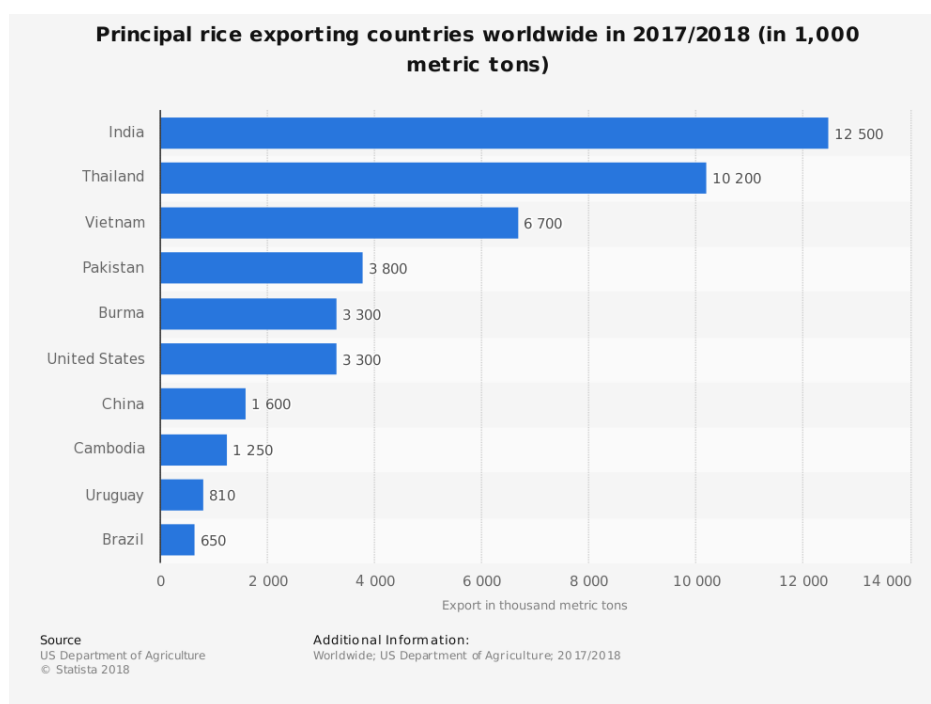
Vietnamská kuchyně je tedy racionální a jednoduchá, ve velké míře se zde pracuje s čerstvou nevařenou zeleninou a bylinkami. Tradiční jídla jsou pestrobarevná, s poměrně vysokým obsahem sacharidů a nižším obsahem tuků. Obecně je považována za velmi zdravou, ovšem spousta jídel je smažená, či velmi sladká.

Stravování je ve Vietnamu velmi důležitý každodenní rituál a potěšení z vaření jídel a jedení začíná na trzích, kde dochází k velkému mísení nejrůznějších vůní zeleniny a ovoce, což zaručuje, že je vždy vybráno to nejčerstvější a nejzralejší. Následně v kuchyni při přípravě pokrmů kuchař ochutnává každé jídlo předtím, než se bude servírovat, aby zkontroloval vyváženost chutí a koření. Traduje se, že vietnamská kuchyně obsahuje téměř 500 tradičních jídel.

6.3 Tradiční vietnamské pokrmy

Ve Vietnamu se ve velké míře pěstuje rýže, v období 2017/2018 je Vietnam třetím největším vývozcem rýže na světě.

Graf 3.: Hlavní celosvětoví vývozci rýže v období 2017/2018



Zdroj: Principal rice exporting countries worldwide 2017/2018. *Statista – The portal for statistics* [online].

Vzhledem k tomu je tato plodina součástí téměř všech vietnamských jídel. Rýže se upravuje dušením, při kterém se do ní přidávají další ingredience pro zvýraznění chuti jako například kokos, cukr nebo mungo klíčky. Z rýže se rovněž získává rýžová mouka, ze které se vyrábí rýžové nudle nebo rýžový papír.

Ve Vietnamu je k dispozici nepřeberné množství druhů rýže. Mezi nejznámější patří rýže dlouhozrná, bílá lepkavá rýže a černá lepkavá rýže. U lepkavé rýže jsou zrna namáčena i několik hodin a rýže se vaří velmi dlouhou dobu, často i přes noc.

Další součástí vietnamské kuchyně je zelenina. Téměř každé jídlo obsahuje alespoň malé množství zeleniny. Přičemž může být umístěna přímo na jídle nebo vedle jako samostatné jídlo, například ve formě čerstvého salátu. V chladnějších oblastech Vietnamu je častější tepelná úprava zeleniny nebo nakládaná zelenina. Mezi nejčastější druhy zeleniny patří špenát, nejrůznější druhy zelí, bambusové výhonky, mrkev, okurka, cibule. Nedílnou součástí vegetariánských pokrmů vietnamské kuchyně jsou také nejrůznější druhy hub, ať už sušené nebo dušené.

Kromě zeleniny se také v hojné míře používá ovoce, které je dle tradice servírováno na konec jídla na očistu patra nebo jako pomůcka k dobrému trávení. K dispozici je celá škála tropických plodů, například ananas, mango, papája, banán, vodní meloun, nejrůznější citrusové plody, jablko, kokosový ořech, pomelo, liči. Nechvalně známý je durian, který je považován za krále ovoce, i přesto, že „*chutná jako nebe, ale zapáchá jako peklo.*“ (Basan, 2006, 41) Kromě plodů se také využívají listy. Banánové listy například slouží k zabalování a vytváření sladkých rýžových dortíků.

Jako alternativa k masu a rybám se používají nejrůznější druhy luštěnin a tofu. V hojné míře se objevují fazole, hrášek, arašidy a sezamová semínka. Tofu, které se vyrábí ze sóji, je ve Vietnamu často nazýváno jako „jídlo chudých mužů“, zároveň je to ale surovina bohatá na bílkoviny, vitamíny a minerály a ve vietnamské kuchyni se objevuje v nejrůznějších variantách.

Mezi další ingredience patří ryby, které jsou obvykle grilované, vařené nebo smažené a zabalené do listů špenátu nebo salátu, které se namáčí do originální rybí omáčky. Kromě ryb se využívají také mořské plody, krevety, krabi. Ryby se dochucují bylinkami, zázvorem, naporcovaná ryba může být dušena s karamelovou omáčkou nebo vařena v kokosovém mléce či v pivu. Menší kusy ryb nebo měkkýšů se marinují nebo grilují na dřevěném uhlí. Mezi nejčastěji zastoupené druhy patří kapr, tuňák, parma, úhoř či oliheň.

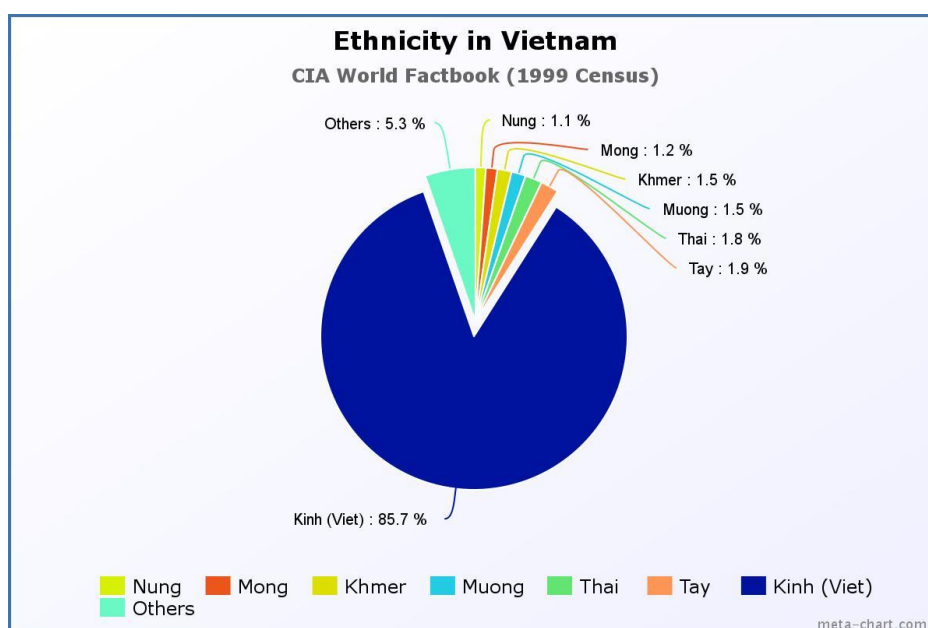
Co se týče masa, kachny a kuřata jsou chovány po celém Vietnamu. Na trzích jsou pak prodávány živé nebo usmrčené při výběru. Mrtví ptáci jsou poté ponořeni do horké vody, aby se snadněji dali očistit od peří. Nejoblíbenějšími metodami úpravy je grilování nebo pečení. Jako symbol hojnosti se v rámci oslav Nového roku tradičně připravuje celá kachna nebo kuře. Nejčastěji konzumovaným druhem masa je ale vepřové, mnoho rodin na venkově vlastní prase a následně se upravují a konzumují téměř všechny části zvířete, které dochucují cukrem, skořicí, sójovou omáčkou nebo pálivým kořením. Během vietnamské svatby či oslav se často peče celé prase na otevřeném ohni. Vepřové maso je obvykle jedeno jako hlavní chod a často se kombinuje s kuřecím nebo s měkkýši. Hovězí maso se častěji vyskytuje v severním Vietnamu, ale po celé zemi je to hlavní ingredience v tradiční polévce Pho, kterou Vietnamci jedí kdykoliv během dne. Na trzích, zvláště ve venkovských oblastech, jsou dostupné i další druhy masa, kozí, psí a koňské.

Neméně významnou součástí jsou také čerstvě lisované či krájené bylinky jako je máta, bazalka, česnek, zázvor, koriandr nebo chilli. Bylinky si najdou cestu do téměř každého studeného i teplého pokrmu a dodají mu tak osvěžující příchut'. Často jsou nasypány na vrchol nebo okolo pokrmu, zastrkují se do rýžových rolek či slouží jako přísada do salátů. Ke zdobení jídel se také používají drcené arašidy nebo jarní cibulka, která se pokrájí a přidává do jídla v poslední minutě vaření. Surovina, která ve Vietnamu v podstatě nahrazuje sůl, je rybí omáčka. Ta se vyrábí fermentací nasolených ryb, což trvá 4 až 12 měsíců. Omáčku lze kombinovat s dalšími bylinkami a dochucovadly a pak slouží jako tzv. „*dipping sauce*“. (Institut komunitního rozvoje, 2018 [online]) Mezi oblíbené nápoje patří ve Vietnamu čaj, který je nejen velkým vývozním artiklem, ale rovněž plní jakousi společenskou funkci. Velmi populární je rovněž vietnamská káva, která se pije překapávaná a je velmi silná. Její příprava probíhá s pomocí malé kávové nádoby zvané Phin, kondenzovaného mléka a dle preferencí zůstává buď horká, nebo se přidává led. Mezi další oblíbené nápoje patří smoothies, různé druhy džusů nebo sójová mléka. Ve Vietnamu je také několik výrobců piva, setkáme se i s vínem (typické je rýžové), nebo s rýžovou pálenkou.

6.4 Specifika vietnamské kuchyně dle regionů

Vietnam je zemí, ve které žije několik etnik, z nichž každé má svou vlastní kulturu, tradice a samozřejmě také kuchyni. Současně je vládou uznávaných 54 etnických skupin, u nichž největší, majoritní skupina The Viet (Kinh) zahrnuje 85,7 % populace (The World Factbook, 2018 [online]), zbývajících zhruba 8 milionů lidí se soustřeďuje převážně v horských oblastech.

Graf 4.: Etnické skupiny ve Vietnamu



Zdroj: Vietnam. *The World Factbook* [online].

Vietnam se skládá ze tří hlavní regionů, a to ze severního Vietnamu, jižního a středního. Mnoho jídel pochází nebo je oblíbeno jen v jednom z těchto regionů, někdy po celém Vietnamu. Je to dáno jednak podnebím, ale také historickými událostmi.

6.4.1 Severní Vietnam

Jídlo v severním Vietnamu, kde je klima mnohem chladnější, je méně kořeněné a méně sladké. V severním Vietnamu je také mnohem více dbáno na tradice a rituály, které se přenášejí i do jídla. Stále je zde nejvíce patrný vliv taoismu a Číny. Velmi se hledí na sofistikovanou úpravu a prezentaci pokrmů. Z ingrediencí se používají v hojně míře sladkovodní ryby, korýši, měkkýši, mořské plody.

Jako kolébka vietnamské civilizace má severní Vietnam několik typických pokrmů, které se staly populárními i v jiných částech Vietnamu. Nejznámější zástupcem je zřejmě Pho, přičemž toto slovo označuje samotné nudle i slavnou polévku, které jsou součástí. Dále bánh cuốn, což je pokrm zhotovený z tenkého rýžového papíru, naplněného vepřovým mletým masem a houbami, výsledné rolky se podávají se sladkokyselou zálivkou. Další specialitou, která pochází ze severního Vietnamu je bún riêu cua, což je nudlová specialita, jejíž hlavní ingrediencí jsou sladkovodní krabi. Bún chả je nudlový pokrm, který obsahuje grilované plátky vepřového bůčku a je doplněn o sladkokyselou omáčku. (Viet Food Friends, 2016 [online])

6.4.2 Jižní Vietnam

Kuchyně jižního Vietnamu je do značné míry ovlivněna Kambodžou a Thajskem. Na rozdíl od severního Vietnamu nalezneme v místní kuchyni více koření a čerstvých bylinek. Vzhledem k teplému podnebí se zde pěstuje mnoho druhů ovoce, zeleniny. Pokrmy jsou také sladší a je zde velmi rozšířeno používání kokosového mléka při přípravě pokrmů. Dalším typickým rysem je výroba a používání několika různých druhů rybích omáček. Například polévka Pho, na jihu nazývaná Pho Nam je zde sladší, více kořeněná a obsahuje větší hrst čerstvých bylinek, zatímco severní Pho Bac je více čirá a má vyváženější chuť. Typické jídlo jižního Vietnamu je Banh-mi, což je vietnamská bageta plněná vaječnou omeletou.³ Dalším pokrmem je Gỏi cuốn, což jsou letní závitky. Na rozdíl od jarních závitků se letní nesmaží, ale pouze se balí do namočeného rýžového papíru. Obsahují krevety, rýžové nudle, zeleninu, koriandr. Servírují se s arašídovou omáčkou nebo s typickou sladkokyselou. V největším městě Vietnamu Ho Chi Minh City se vyskytuje nepřehledné množství pouličních kuchařů, kteří připravují jídlo přímo na ulici, například na jednoduchém grilu či vařiči. Kromě již zmíněných závitků se připravuje například Bánh xèo, což je křupavá placka plněná bůčkem, krevetami a mungo klíčky, náplně se ovšem region od regionu liší, protože jsou populární po celém Vietnamu.

³ Ve Vietnamu se v pouličních stáncích nabízí mnoho druhů bánh mì a často je doplněná dalšími ingrediencemi jako je například grilovaný bůček, vajíčková omeleta, sušené maso ruôc, nebo plátky okurky. (Viet Food Friends, 2016[online])

6.4.3 Centrální Vietnam

Kuchyně centrálního Vietnamu je známá tím, že zachovává některé z francouzských chutí a technik přípravy pokrmů. Produkce koření je zde největší v celé zemi, tudíž kuchyně je rovněž nejvíce kořeněná a pálivá. Legendárním pokrmem je Bun bo hue, jehož tradice sahá až k bývalému císařskému městu Hué. Tato silná hovězí polévka obsahuje tenké rýžové nudle Bun, hovězí maso, vepřové koleno nebo nožičky, často se doplňuje také o prasečí krev. Mi Quang je jídlo pocházející z centrálního Vietnamu, ale je populární po celé zemi. Hlavní složkou jsou nudle, maso a bylinky nejčastěji podávané s malým množstvím vývaru. Dalším pokrmem je Cao lầu, což jsou nudle servírované spolu s vařeným vepřovým masem, restovanými arašidy, chilli, koriandrem, limetkou, mungo výhonky a sójovou omáčkou. Com Hén⁴ je další velmi populární pokrm skládající se z mušlí, smaženého vepřového tuku, restovaných arašidů, speciální odrůdy jablek, bylinek a koření, doplněn o krevetovou omáčku a rýži. Tenký rýžový plátek s mletými krevetami, které jsou smíchané s hřebíčkem, zelenou fazolovou pastou a křupavou šalotkou, se nazývá Bèo cake, podává se rovněž se sladkoslanou omáčkou. Co se týče sladkých jídel, můžeme se setkat s dezertem Xi mà, což je sladký krém vyrobený ze sezamových semínek.

5 Prezentace vietnamské gastronomie v České republice – blogy, festivaly

V poslední době se setkáváme se stále větším zájmem o autentickou vietnamskou kuchyni. Pomalu ustupuje trend tzv. čínských fastfoodů, které svou nabídku hodně přizpůsobují chuti Čechů. Naopak Čechy stále více láká exotická kuchyně a atraktivita vietnamských pokrmů. V minulosti bylo možné vietnamskou kuchyni ochutnat pouze na několika málo místech, převážně v Praze (tržnice SAPA). V současné době ale roste počet restaurací, které provozují Vietnamci a zaměřují se právě na tradiční vietnamské pokrmy. Například v Českých Budějovicích se 14. července 2017 slavnostně otevřela vietnamská restaurace MET, která nabízí hostům tradiční vietnamskou gastronomii, a to přímo na náměstí Přemysla Otakara II. I v dalších českých městech můžeme nalézt autentickou vietnamskou kuchyni.

⁴ Slovo Com označuje rýži, slovo Bun nudle

Zmínila bych pražský podnik Banh-Mi-Ba, který otevřeli dva vietnamští bratři a který se stal úspěšným rodinným podnikem, nyní zahrnuje čtyři bistra, která těží z původních vietnamských receptů a z obliby těchto plněných baget. A jak vnímá takovouto cestu k integraci prostřednictvím jídla přítelkyně jednoho z majitelů? *„Všechno je spojené odedávna s jídlem. Já myslím, že se napříč kulturami dostaneme skrz to jídlo, takže je to jednoznačně pozitivní. Na druhou stranu ne všechny podniky razí tuto filosofii. Nemůžeš třeba srovnávat vietnamské fastfoody v obchodních centrech s podniky jako je třeba banh-mi-ba, kde si se zákazníky i povídáme, vysvětlujeme, z čeho se to jídlo skládá. Je to hodně o přístupu.“* (ĐÔI MÔI, 2015 [online])

5.1 Viet Food Friends

Tento blog založili v roce 2011 dvě kamarádky Mai Huong a Thuy Duong jako reakci na stoupající zájem nejen o vietnamskou kuchyni, který zaregistrovali ve svém okolí. Prostřednictvím svého blogu se snaží poskytnout základní informace o názvech vietnamských pokrmů, surovinách a kuchařských postupech důležitých k jejich vzniku. V rámci svých aktivit také pořádají veřejné kurzy vaření, které se konají ve spolupráci s dalšími partnery přibližně 8x do roka. Mimo to Viet Food Friends organizují tzv. Sapa tripy, jejichž popularita také stoupá a využívají toho i další subjekty či organizace. Jedná se o prohlídku Sapy zaměřenou především na poznávání autentické kuchyně, jejího ochutnávání či poskytnutí rad v obchodě s potravinami. V rámci různých kulinářských festivalů také pořádaly různé workshopy či představení vietnamské kuchyně. Návštěvníci tohoto blogu také nepochybně ocení recenze různých vietnamských restaurací a bister. Velmi zajímavý je rovněž slovníček pojmů, kde stručně vysvětlí, co daný vietnamský výraz mající vztah ke gastronomii znamená v překladu do češtiny.

5.2 Kamila Randusová alias Kamu

Nepochybně jednou z největších populizátorek vietnamské kuchyně u nás je Kamila Randusová známá jako Kamu. Tato mladá kuchařka a foodbloggerka se do povědomí českých diváků dostala především díky šestidílné cestovatelské cooking show Kamu ve Vietnamu, kterou odvysílala Česká televize. Kamu zde divákům představila nejen vietnamskou gastronomii, ale také kulturu a tradice typické pro Vietnam. Kreativní producentka Alena Müllerová, v jejíž skupině pořad vznikl, ho okomentovala takto: *„Poznávání cizích kultur skrze jídlo a gastronomii je rozhodně tou nejzajímavější cestou. Když jsem poprvé viděla všechny díly, přepadla mě okamžitě touha odjet do Vietnamu nebo si alespoň doma připravit polévku Bun Bo Hue nebo Kao Lao, vietnamskou bagetu, tapiokové knedlíčky se sladkou náplní nebo cokoliv dalšího z exotických lahůdek podle návodu Kamily a jejích vietnamských přátel. A myslím, že podobně na tom budou i diváci. Takže dobrou chuť.“* (Česká televize, 2018 [online].) V pořadu rovněž Kamu učí Čechy vařit asijskou kuchyni a přináší i tipy na to, kde sehnat potřebné suroviny. Sama Kamu uvádí, že jí na vietnamské kuchyni baví výrazné chutě, oceňuje to, jak je zdravá a snadno stravitelná. Zároveň zmiňuje, že *„vietnamská kuchyně je stále ještě pro Čechy tajuplná a neobjevená a předpovídá, že její popularita v budoucnu stále více poroste.“* (DVTV, 2016 [online]).

5.3 Ochutnej Vietnam

Festival Ochutnej Vietnam se v roce 2017 konal na pražské tržnici v Holešovicích již po čtvrté. V rámci svého programu nabízí návštěvníkům vybrané pokrmy nejoblíbenějších vietnamských restaurací, kulinářské workshopy, výstavy atp. Celý festival organizují mladí studenti, přičemž polovina z nich pochází z Vietnamu a zbytek jsou Češi. Impulz vzešel z facebookové stránky Přiznání Vietnamců, inspirací byly různé vietnamské dny, které se pořádaly na soukromých vysokých školách, a následná snaha uspořádat něco s podobným konceptem, ale již pro širokou veřejnost. V ceně vstupenky mají návštěvníci možnost ochutnat i méně obvyklé pokrmy, které by se třeba za normálních okolností báli ochutnat.

5.4 Asie vzdálená a blízká

Tento festival, který se v květnu 2018 uskuteční již po třetí, se snaží návštěvníkům představit vybrané asijské země. Zároveň si projekt klade za cíl zvýšení povědomí o asijské kultuře a vzájemné bližší poznávání se. V rámci festivalu Asie vzdálená a blízká tak mohou návštěvníci poznat a ochutnat nejen vietnamskou gastronomii. „*Otevřenou, nekonfliktní formou chceme změnit pohled na Asiaty a jejich kulturu, která je českým občanům vzdálená a často těžko pochopitelná.*“ (Asie vzdálená a blízká, 2018 [online]). Festival, který se koná v Brně a v Praze na náměstí Jiřího z Poděbrad, se těší velké návštěvnosti a organizuje ho spolek Info – dráček z.s., jenž si klade za cíl překlenutí komunikační bariéry a úspěšnou integraci vietnamské minority do české společnosti. Spolek usiluje o představení a vzájemné poznávání dvou odlišných kultur, myšlení a způsobu života a snaží se o další zlepšování vzájemného soužití Čechů a Vietnamců.

5.5 Kurzy vietnamské kuchyně Chef Parade

V posledních pár letech roste popularita různých kurzů vaření, které provozují nejrůznější organizace, ale i soukromé subjekty. Já jsem se rozhodla vybrat si Chef Parade vzhledem k množství nabízených kurzů, tradici firmy a kurzům, kterých uskutečnili více jak 15 000, a také vzhledem k velmi kladným recenzím. Kurz, který jsem sama navštívila v únoru 2018, byl konkrétně zaměřený na tradiční vietnamské recepty. Na kurzu bylo celkem 12 účastníků, všichni Češi. Příjemně mě překvapil velký zájem účastníků nejen o jídlo, kvůli kterému tam primárně přišli, ale také o vietnamskou kulturu, k níž jsme se v rámci vaření také dostali. Celý večer byl velmi příjemný a hezky jsme si mezi sebou popovídali. Ze začátku panovaly rozpaky a odtažitost, ale jakmile se objevil společný zájem - jídlo, tak se situace obrátila. Lidé byli otevřenější a jídlo otevřelo jakousi cestu ke společné komunikaci a odstranilo prvotní bariéry. Na základě této mé zkušenosti se tedy domnívám, že takovéto kurzy vaření nemusí být pouze o jídle, ale zároveň skvěle slouží k rozvíjení sociálních vazeb.

6 Jídlo jako nástroj integrace

Jídlo je více než jen základní zdroj živin, je také klíčovou součástí naší kultury, nedílnou součástí našeho vnímání identity. Nicméně identity nejsou pevnými společenskými konstrukcemi, ale jsou vytvářeny a obnovovány uvnitř daných společenských uskupení a odrážejí existující a představované životní zkušenosti jednotlivých členů těchto skupin. Co jíme, jak jíme a kdy jíme, odráží rozsáhlé kulturní uspořádání v oblasti jídla a potravin. Jídlo hraje klíčovou roli v lidské socializaci, v rozvíjení povědomí o sobě sama a o svém těle a zároveň v celkovém rozvoji osobnosti. Dle Barthes (in Counihan 2008, 22-24) techniky, způsoby přípravy jídel, stravovací návyky-to vše se stává součástí jakéhosi procesu vyjadřujícího rozdíly a zároveň to značí, že komunikujeme prostřednictvím jídla. Tak jako se učíme, co jíst, jak jíst, kdy jíst, tak se zároveň učíme naši kulturu, naše normy a naše hodnoty a skrz tento proces se učíme, kdo jsme. Jean-Anthelme Brillat-Savarin už na počátku 19. století napsal: „Řekni mi, co jíš a já ti řeknu, kdo jsi.“ (Medium, 2016 [online]). Jídlo je tedy jako základní součást naší kultury zároveň také ústředním bodem našeho vnímání identity. Různé individuální, kulturní, historické, sociální a ekonomické vlivy utvářejí naše stravovací návyky. Náš výběr jídla, stejně jako různé kulturní projevy a praktiky, nabízí pohled na to, jak prezentujeme sebe sama, podílí se na formování naší identity, definuje naši sounáležitost ve společnosti a zároveň také vyjadřuje naši vzdálenost od ostatních. Jídlo může být také vnímáno jako něco, co přispívá ke xenofobním reakcím. Přítomnost cizince, který je viděn při jeho stravovacích postupech a návycích, může být často vnímána jako nežádoucí. „*Například pivo, které je dnes v Anglii vnímáno jako něco typického, bylo po tom, co se poprvé do Anglie dostalo, považováno za jakýsi podivný nápoj, dovezený nepopulárními cizinci, dokonce bylo nařčeno, že to je jed.*“ (Kershen, 2002, 9) Není tedy překvapující, že vše, co je „odlišné“ a co lze snadno identifikovat jako „jiné“, bude rozvíjeno jako zdroj rasových stereotypů. Jídlo není výjimkou.

Kromě toho není jen výběr jídla to, co představuje symbolický způsob, jak zdůraznit vlastní příslušnost. Kulturní význam, který už jídlo má, se stává silnější díky kolektivním rituálům, díky jejich opakování a vlivu na pocit sounáležitosti. Výsledkem je silný rituál sebeidentifikace a společenské soudržnosti.

Změny v jídelních návycích mohou zároveň reflektovat změny v širším kulturním vnímání.

Imigrační proces představuje schopnost přizpůsobit se a adekvátně reagovat na nové zvyky, návyky, nové chování a nové kulturní zkušenosti. Jídlo a kuchyně jsou ústřední součástí smyslu kolektivní příslušnosti. V některých migračních situacích či u chování minoritních kultur bylo zjištěno, že určité prvky kuchyně jsou zachovány v i případě, že byl zapomenut vlastní jazyk. Pro mnoho lidí jsou vzpomínky na domov, rodinu, dětství spojené právě s určitým pokrmem, jeho chutí nebo vůní. V důsledku toho jedí lidé více jídlo země, ze které pocházejí než jídlo typické pro hostitelskou zemi. Co lidé jedí a jak jedí, nám může hodně sdělit o tom, jak interagují s okolím a rozumí světu kolem sebe.

To, co jíme, hraje významnou roli ve vlastním vnímání procesu integrace stejně jako vnímání tohoto procesu u druhých lidí, tudíž stravovací návyky jsou často větším ukazatelem integrace než jiné. Pro některé lidi, například pro muslimskou komunitu, může být těžší se plně integrovat do majoritní společnosti, jestliže se její jídelní návyky točí kolem toho, co je v jejich kultuře zakázáno. To může minoritu držet na okraji společnosti s pocitem, že se nemohou integrovat. Dle zakladatelů projektu Refoodgees, 5, který roku 2015 vznikl v Kolíně v Německu, „*migranti, zejména žadatelé o azyl se většinou cítí jako oběti v nových zemích a mají pocit, že musí být každému vděční. S jídlem se ale jejich role obrátí, protože jsou schopni produkovat něco, za co lidé děkují jim.*“ (Food & Migration, 2017 [online]) Projekt se snaží pomoci přistěhovalcům prostřednictvím toho, co je společné všem, a to je jídlo. Mimo to, je to zároveň skvělá šance naučit se nový jazyk. Migranti se tím pádem stávají více autonomní a vrací se jim jejich důstojnost.

Jídlo je vždy snadná cesta k rozlišování kultur a může být často důležitým způsobem, jak si udržet kulturní identitu. Jídlo je rituál a příprava jídla a jeho konzumace mezi členy rodiny či skupinou lidí je jakýmsi rituálem, protože nejenže poskytuje prostor pro každodenní shromažďování, ale také umožňuje sdílení kulturních informací. Dokonce i když jídlo etnického původu není konzumováno denně, kulturní preference, techniky a návyky jsou neustále předávány přes vaření a sdílení jídla. Touha být multikulturní může být reflektována skrze jídlo, které je ta daná osoba ochotna jíst. Mnoho lidí v dnešní době jí různé varianty etnického jídla, a díky tomu podporují lepší porozumění ostatním kulturám.

⁵ Tento cateringový servis zaměstnává migranty, kteří se setkávají s klienty a nad jídlem, které migranti připravují, jim zároveň mohou sdělit svůj příběh.

Dalším aspektem, který je pro přistěhovalce v hostitelské zemi velmi důležitý, je dostupnost základních surovin a potravin, na které jsou zvyklí. Tato dostupnost je vnímaná jako jeden z aspektů moderní společnosti, a kromě komfortu zajišťuje také pocit příslušnosti a identifikace se s hostitelskou společností a vytváří pocit domova mimo domov. Přistěhovalcům to pomáhá „cítit se jako doma“. Vzájemným sdílením společných kuchyní rovněž nabízíme symbolické přijetí. Význam kosmopolitní stravy je velmi důležitý při zavádění symbolického uvědomění si rozmanitosti. Pokud se učíme a definujeme, kdo jsme skrze to, co jíme, multikulturní kuchyně nám může nabídnout jiný pohled na vnímání vlastní identity a příslušnosti k dané zemi. Prostřednictvím sdílení pro mnohé zdánlivě běžných každodenních činností jako je právě jídlo nebo oblečení či poslech hudby, se kulturní hranice stávají více a více proniknutelnějšími.

Dle výzkumu z roku 2017 *Immigration, Integration and Ingestion: The Role of Food and Drink in Transnational Experience for North African Muslim Immigrants in Paris and Montréal* (Brown, 2017 [online]) se během témat o jídle nejvíce projevují názory lidí na svět kolem nich. Při vnímání integrace jiných nebo sebe samých, lidé často využívají jídla jako ústředního tématu k integraci. Jeden z respondentů tohoto výzkumu tvrdí, že při přípravě mezinárodního jídla vzniká nejlepší kulturní mix. „Smícháme recept z Francie s ingrediencemi z Maroka a vytvoříme jídlo, které je potěšením pro všechny. A to je něco, co by mělo být i ve skutečnosti mezi lidmi, kteří žijí ve stejné zemi. Měli bychom být schopni toho, aby měl jeden rád druhého v rámci tohoto kulturního mixu. Zvládáme to v kuchyni, tak proč bychom to neměli zvládat i s lidmi.“ (Brown, 2017, s 156 [online])

Jídlo je také vnímáno jako něco, co lidi shromažďuje, nejedná se o prvek separace. Jídelní stůl slouží jako ústřední bod integrace mezi skupinami lidí. V mnoha zemích rovněž hraje jídelní stůl ústřední místo, kde se lidé setkávají a během jídla si povídají a sdělují si své zážitky a prožitky. Podle *Immigration, Integration and Ingestion: The Role of Food and Drink in Transnational Experience for North African Muslim Immigrants in Paris and Montréal* (Brown, 2017) je jídelní stůl místem, kde se potkáváme, kde si povídáme, kde se smějeme a to je ten nejdůležitější moment společného sdílení. Zdůraznění této podobnosti může být velmi důležitým aspektem společné integrace. Tyto kulturní praktiky mnohdy překračují rámec samotné stravovací zkušenosti.

Když menšina jí jídlo majority a naopak, jídlo způsobuje to, že ti „ostatní“ se zdají být méně cizí a více součástí „nás“. Jestliže jídlo, které člověk jí, vypovídá více o něm samém, pak ti, kteří sdílí stejné jídlo, se více podobají. Stejně jako může dojít k odmítnutí cizích pokrmů, tak může dojít i k odmítnutí toho druhého. Naopak kladné přijetí cizí potravy může přinést i kladný vztah k tomu druhému. Společné vaření a sdílení potravin je tedy společenským aktem a prostředkem, jak projevit respekt k existujícímu nebo budoucímu vztahu vzájemné sounáležitosti. *„Vaření je o pohostinství a vzájemném propojení. Je to jeden z nejlepších způsobů, jak spojit lidi i beze slov.“* (Social Innovation Community, 2016 [online]).

Jídlo je cesta k tomu, abychom vnímali, co mají lidé společné než to, co je rozděluje. Konflikt je často vyvolán bez následné snahy o společné řešení a společnou diskuzi. Při společném jídle se často najde prostor pro tuto diskuzi a pro rozvíjení funkčních řešení, která mohou být dlouhodobě využívána. Při společném jídle s jinou kulturou navíc dochází k bližšímu kontaktu a k získávání dalších informací a názorů, které bychom za jiných okolností často ani neměli možnost pochytit. Toto potvrzuje i projekt Refugee Cooking Group, který vznikl v Berlíně jako reakce na potřebu vytvářet a podporovat komunitu v prostředí zmínaném nepokoji. Vzorec je jednoduchý, skupina místních obyvatel poskytne přísady a vybavení skupině uprchlíků, kteří pro hosty připraví pokrmy z receptů z jejich domovské země. Výsledky projektu jsou velmi pozitivní, neboť se zde vytváří pozitivní prostor, ve kterém se migranti mohou integrovat s místními obyvateli. Jeden z účastníků projektu tvrdí, *„že je velmi těžké zapadnout do místní kultury, najít si přátele, ale že tento projekt mu to velmi usnadnil. Ve skupině má nejen možnost naučit se cizí jazyk, ale také najít přátele, kteří mu rovněž mohou pomoci se základními věcmi, jako je práce a bydlení.“* (Huck Magazine, 2016 [online]). Navíc to často může zcela změnit způsob, jakým místní vidí onu menšinu, vytváří se vzájemná spojení a porozumění. Jídlo je jakýmsi jazykem, který je nám všem stejný.

V České republice v současné době dorůstá druhá a třetí generace Vietnamců a ti mají mnoho českých přátel, které mohou s vietnamským jídlem a stravovacími zvyky seznámit. Pro vietnamskou menšinu je jídlo jednou z příležitostí, kdy se setkají u jednoho stolu, dělí se o jídlo, a to je zároveň jakýmsi pojítkem ke konverzaci. Naopak s českou kuchyní se vietnamské děti setkávají hlavně ve školních jídelnách či od tzv. „českých babiček“.

Současně také roste zájem Čechů o autentickou vietnamskou gastronomii. Majorita se může snadno přes prvotní zájem o vietnamskou kuchyni dostat až ke kulturním zvyklostem, chování a historii Vietnamu. Jak uvádí Nguyen Mai Huong, jedna z autorek blogu Viet Food Friends: *„Ať už jsme na kurzu nebo na SAPA tripu, lidé se zpočátku ptají na to jídlo, jak se jí, a na suroviny, které mají koupit. Jenže postupem času, když jim vysvětlujeme způsob stolování, tak jim musíme představit i naše zvyky a způsob myšlení, aby pochopili, proč se tak stoluje, proč se určitým způsobem oslovujeme a jak se vybízíme k jídlu.“* (Média IKSŽ, 2016 [online]). Rostoucí zájem Čechů nejen o vietnamskou gastronomii potvrzuje nárůst autentických etnických restaurací. Je to záležitostí spíše větších měst, která jsou, jak uvádí van den Berghe (1984, 7(3), 387-397.) *„nejplodnější půdou pro rozkvět etnických kuchyní.“*

7 Praktická část

7.1 Cíle výzkumu

Dle Maxwella (2005) rozlišujeme trojí typ cílů:

- intelektuální – týká se toho, jakým způsobem projekt přispěje k rozšíření odborného poznání,
- praktický – zda výsledky budou moci být nějakým praktickým způsobem využity,
- personální – jak práce na projektu může obohatit samotného výzkumníka.

V rámci mého výzkumu bych chtěla dodržet všechny typy výše zmíněných cílů, domnívám se totiž, že téma mé práce má jak odbornou, tak i praktickou relevanci a zároveň je určitým způsobem spjato s mými zájmy a zaměřením.

Cílem mého výzkumu je zjistit, do jaké míry může jídlo napomoci integraci, co si o jídle jako nástroji integrace myslí samotní členové jednotlivých organizací, integračních center či autoři projektů napomáhajících integraci. Zároveň mě zajímá, zda jídlo skutečně využívají jako vědomý nástroj integrace. V souvislosti se zaměřením mé práce na vietnamskou menšinu a vietnamské jídlo bych rovněž ráda prozkoumala, jak je tato problematika nahlížena právě z perspektivy vietnamské menšiny či lidí, kteří s touto minoritou kooperují.

Výzkumným problémem je tedy, do jaké míry může jídlo sloužit jako nástroj úspěšné integrace.

7.2 Výzkumné otázky

1. Domníváte se, že jídlo může sloužit jako nástroj integrace? Pokud ano, vnímáte ho jako účinný nástroj?
2. Může jídlo skutečně napomoci bourání etnických a rasových předsudků?
3. Je pro vietnamskou menšinu těžké přijmout stravovací návyky v České republice?
4. Je možné prostřednictvím jídla lépe porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře?
5. Může mít jídlo v některých případech spíše opačné (separační) tendence jako například napomáhání negativních nálad?
6. Je jídlo cesta k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné?
7. Jak vnímáte boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

7.3 Výzkumná strategie

Vzhledem k tématu mé práce jsem se rozhodla zvolit kvalitativní metodu výzkumu. Jedním z hlavních důvodů tohoto výběru je, že tento výzkum reflektuje každodennost a zkušenosti jedinců či zmíněných organizací. V rámci mé práce se právě snažím o odhalení podstaty zkušenosti organizací a jednotlivců s jídlem jako nástrojem integrace. *„Kvalitativní metody se užívají k odhalení a porozumění tomu, co je podstatou jevů, o nichž toho ještě moc nevíme. Mohou být také použity k získání nových a neotřelých názorů na jevy, o nichž už něco víme. V neposlední řadě mohou kvalitativní metody pomoci získat o jevu detailní informace, které se kvantitativními metodami obtížně podchycují.“* (Strauss, A., Corbinová, J., 1999, 11). Zároveň se domnívám, že je v tomto případě důležité setkat se s dotazovanými osobně a dozvědět se tak co nejvíce informací a zkušeností právě ze samotné praxe respondentů. Zvláště to vnímám jako velmi důležité v případě takovéto problematiky, která u nás zatím nebyla příliš teoreticky vymezena.

U kvalitativního výzkumu jde především o to, do hloubky prozkoumat daný jev a přinést o něm maximální množství informací. V tomto případě také výzkumník nestanovuje předem žádné hypotézy, tudíž v rámci výzkumu mohou postupovat induktivně a teprve po shromáždění dostatečného množství dat začít pátrat po pravidelnostech a posléze formulovat předběžné závěry.

Výsledkem může být nová teorie či nově formulované hypotézy. Zároveň je také důležité uvědomit si, že výsledné hypotézy či teorie není možné zobecňovat. Jak uvádí Švaříček a Šedřová (2007, 25) „jsou platné právě jen pro vzorek, na kterém byla data získána.“

Kvalitativní výzkum má vzhledem ke slabé standardizaci poměrně nízkou reliabilitu. Zároveň nám ale poměrně volná forma odpovědí umožňuje vysokou validitu.

7.4 Metoda výzkumu

7.4.1 Polostrukturovaný rozhovor

Rozhodla jsem se zvolit metodu dotazování, konkrétně polostrukturovaný rozhovor, který se vyznačuje předem definovaným účelem, danou osnovou, a především velkou pružností celého procesu získávání informací. Tento způsob rozhovoru vychází z předem připraveného tématu a seznamu otázek. Zároveň ale může výzkumník v průběhu rozhovoru využít větší míru flexibility, jenž tento druh rozhovoru nabízí. Jak zmiňuje Mioviský (2006, 161): „možnost volné, přirozené a nenucené komunikace v místech, která to při interview umožňují, je tím možnost účastníka motivovat a využít jeho zájmu následně v místech s vyšší mírou strukturace. Velkou výhodou je také možnost pokládat doplňující otázky. Můžeme dosáhnout vyšší přesnosti a výtěžnosti než při klasickém plně strukturovaném interview.“

Dotazovaný má určitou svobodu v tom, že se mu nikdy nepředkládají předem určené formulace odpovědí. Dle Hendla (2005, 166) má takováto svoboda dotazování následující výhody:

- „- dotazovaný může vyjevit své zcela subjektivní pohledy a názory
- dotazovaný může samostatně navrhnout možné vztahy a souvislosti
- je možné tematizovat konkrétní podmínky situace dotazovaného.“

Zároveň není vedení rozhovoru lehkou disciplínou. V rámci něj musíme uvážit jednak vhodnou délku rozhovoru a zároveň dbát i na citlivost, koncentraci, interpersonální porozumění. Na začátku rozhovoru je rovněž důležité zdůraznit, zda respondent souhlasí se záznamem a následně se pokusit odstranit možné psychické bariéry.

V rámci rozhovorů jsem volila metodu nahrávání na diktafon a následný přepis, ve kterém jsem se snažila zachovat nejvyšší míru autentičnosti i přes to, že jsem se rozhovory snažila upravit do podoby spisovné češtiny. Jak uvádí Švaříček a Šedřová (2007, 41) že „díky přesnému popisu dojde k uchování původních nasbíraných dat a posléze to umožní čtenáři formulovat vlastní domněnky.“

7.5 Analýza výzkumu

Analýza dat v mém výzkumu proběhla po vyslechnutí a následném sepsání všech rozhovorů. Dále jsem si stanovila jednotlivé body, na které jsem se v rámci výzkumu nejvíce soustředila a které vycházejí z předešlých získaných teoretických znalostí. Rozhovory jsem detailně rozebrala a stanovila si, které informace se shodují a které se naopak rozcházejí. Dále jsem pomocí otevřeného kódování rozdělila text na určité jednotky a stanovila si kódy ve formě krátkých vět. Rozhovory jsem několikrát znovu procházela, vracela se k nim a zjišťovala cílené motivy. Mým cílem bylo strukturovat získaná data a hledat v nich odlišné a opakující se vzorce. V průběhu kódování jsem si zvýrazňovala dané pasáže textu, abych danou pasáž mohla zpětně snadno dohledat. Dále jsem využila metodu konstantní komparace, při které jsem hledala podobnosti a rozdíly sloužící porovnávání rozhovorů jednotlivých respondentů. Cílem bylo formulovat klíčové jevy, na které jsem během výzkumu přišla.

7.6 Průběh sběru dat, výběr respondentů

V rámci výzkumu jsem se nejprve zaměřila na nevládní a neziskové organizace, integrační centra a projekty, které využívají jídlo při svých akcích či jako hlavní složku v rámci jednotlivých projektů. Dále jsem také oslovila autory blogů zabývajících se rolí jídla jako nástroje integrace, či konkrétně přiblížení vietnamské kultury a jídla. Díky těmto kontaktům jsem byla odkázána na další osoby věnující se například kurzům vaření vietnamské kuchyně či organizování prohlídek po pražské tržnici Sapa. Na některé respondenty mi dal tip přímo vedoucí mé diplomové práce. Respondenty jsem nejprve oslovila přes e-mail, kdy jsem se setkala s velmi vřelou odezvou a zájmem. V případě některých organizací domluvení rozhovoru vyžadovalo osobní návštěvu.

V rámci získávání dalších respondentů se mi také osvědčila metoda sněhové koule, které dle Dishmana (2002, 114) „*spočívá na výběru jedinců, při kterém nás nějaký původní informátor vede k jiným členům naší cílové skupiny.*“ Tuto metodu jsem využila už při psaní bakalářské práce, kdy jsem díky ní získala kontakty na další zajímavé respondenty. V rámci oslovování jednotlivých respondentů jsem se převážně setkala s velmi kladnou odezvou a ochotou k rozhovoru. Bohužel velkým překvapením pro mě byla reakce Integračního centra Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích. Po e-mailech, které zůstaly ze strany centra bez reakce, jsem se rozhodla pro telefonický kontakt. V rámci něho jsem si chtěla domluvit osobní setkání. Bohužel jsem se dozvěděla, že se musí čekat na reakci a schválení rozhovoru z pražského integračního centra. Po několika dnech mi bylo sděleno, že rozhovor není možný, protože by to byl složitý administrativní proces a že nikdo v pobočce v Jihočeském kraji nechce odpovídat.

7.7 Charakteristika respondentů

Ljiljana Batovanja: respondentka č. 1: Paní Batovanja je jednou z koordinátorek projektu Rodina Odvedle, který organizuje nevládní nezisková organizace Slovo 21. Rozhovor probíhal přímo v sídle organizace ve Štěpánské ulici v Praze. Dostalo se mi zde velmi srdečného přijetí a bylo skvělé pozorovat zapálení a úsilí, které do tohoto projektu jednotliví organizátoři dávají. Velmi pozitivní bylo poslouchat, jak paní Batovanja hovořila o úspěších, které za léta fungování tohoto projektu dosáhli, a jaké mají zkušenosti nejen s vietnamskou menšinou.

Jakub Trnobranský: respondent č. 2: Pan Trnobranský je manažerem velmi úspěšného projektu Ethnocatering, který je jedním z projektů neziskové organizace InBáze. Vzhledem k jeho časové vytíženosti upřednostnil komunikaci přes e-mail. Z tohoto důvodu nejsou odpovědi tak obsáhlé jako u jiných respondentů, domnívám se však, že i přesto jsou velmi přínosné.

Kateřina Dederová: respondentka č. 3: S paní Dederovou jsem se rozhodly uskutečnit telefonický rozhovor. Paní Dederová je mimo jiné PR lidskoprávní neziskové organizace Sdružení pro integraci a migraci, tudíž mi sdělila spoustu nejen osobních zkušeností z práce této organizace, ať už to jsou kurzy vaření či fungování foodblogu s příběhy cizinců. Na stránkách foodblogu najdeme také několik receptů s příběhem příslušníků vietnamské menšiny.

Nguyen Manh Tuan: respondent č. 4: S panem Tuanem jsem se setkala v jedné pražské kavárně. Tuan je mladý student, který projevil velký zájem o téma mé práce. Zmiňoval, že mu to přijde skvělé, protože on sám společně s několika kamarády se snaží o zlepšení vztahů Čechů a Vietnamců a větší informovanost o vietnamské kultuře. Dokonce mi prozradil několik plánů, které mají v tomto směru do budoucna. Jedním z nich je i organizace festivalu o vietnamské gastronomii a kultuře i v jiných městech, konkrétně například v Českých Budějovicích.

Marie Škardová: respondentka č. 5: Když jsem oslovovala organizaci HateFree, ozvala se mi paní Škardová, která se zde věnuje prevenci kyberšikany a online hoaxům. Paní Škardová také upřednostnila e-mailovou formu rozhovoru. Zajímavé bylo, že uvedla několik příkladů z praxe, na které mi zaslala i odkazy, tudíž jsem si mohla rozšířit své povědomí o tom, jak i jídlo může způsobit negativní reakce a nenávistné komentáře.

Dana Haranzová: respondentka č. 6: Paní Haranzová se mi telefonicky ozvala poté, co jsem oslovila jedno z prvních autentických vietnamských bister Banh mi Ba v Praze, které se specializuje na produkci vietnamských baget. Paní Haranzová je jednak žena majitele, tak zároveň má osobní zkušenosti z české i z vietnamské komunity.

Magdaléna Koubová: respondentka č. 7.: Paní Koubová je členka organizace InBáze a zároveň lektorka tzv. Bedýnek příběhů, což je vyprávění cizokrajných pohádek spojené s tvořivou dílnou a ochutnávkou autentických jídel. Rozhovor probíhal rovněž telefonicky a ocenila jsem zde pohled na to, jak probíhá integrační akce, která je primárně určena dětem.

Trinh Thuy Duong: respondentka č. 8: Paní Duong je jedna ze zakladatelek asi nejznámějšího blogu zaměřeného na vztah Čechů a Vietnamců a na vietnamské jídlo. Blog se jmenuje Viet Food Friends. V současné době jsou autorky blogu v ústraní, protože je v plné míře zaměstnávají mateřské povinnosti, a rozhodly se soustředit se spíše na rodinný život. Byla jsem proto velmi ráda, že paní Duong velmi ochotně svolila k telefonickému rozhovoru, z kterého byly patrné velké zkušenosti s problematikou vztahu Čechů a Vietnamců, a hlavně názor na roli vietnamské kuchyně v tomto procesu.

Marcela Vuong: respondentka č. 9: Na slečnu Vuong jsem dostala kontakt poté, co jsem oslovila paní Trangovou, autorku blogu Asijatka.cz. Slečna Vuong je mladá Vietnamka žijící v Praze, která má bohaté zkušenosti jednak s organizací prohlídek Sapy, tzv. Sapa tour, tak i s kurzy vaření vietnamské kuchyně, které provozuje. V současné době se prezentuje na facebookové stránce, kde má v únoru 2018 kolem 1 500 označení To se mi líbí.

Ekaterina Kokkalou: respondentka č. 10: Kontakt na paní Kokkalou se mi podařilo získat díky metodě sněhové koule, byl mi poskytnut od jedné z předchozích respondentek. Paní Kokkalou má velmi bohaté zkušenosti s prací s cizinci a konkrétně i s migranty z uprchlických táborů. Kromě produkce RefuFestu řídí další organizaci Youth Included a zde se věnuje projektu Czech Friendly, který je v současné době v počátcích a hledá sponzory.

Branislav Makúch, Marie Phamová (Thu Trang Pham): respondenti č. 11: Po oslovení Integračního centra v Praze mi byl zaslán kontakt na pana Makúcha, který se primárně setkává s vietnamskou menšinou díky poloze pobočky na Praze 12 a kanceláře ICP v Sapě, na kterých je vedoucím. Setkání se uskutečnilo přímo v Sapě a přítomna byla i paní Marie Phamová, interkulturní pracovnice pro vietnamskou komunitu na Sapě, která v České republice žije 11 let – od svých osmnácti let a která mi sdělila přímé zkušenosti ze života vietnamské komunity nejen na Sapě. Zároveň mi tito respondenti ukázali Sapu a řekli několik informací o životě v ní.

Valery Senichev: respondent č. 12: Pan Senicheva je pracovník Centra pro integraci cizinců a rovněž pracovník v projektu Ateliér talentů. Kontakt na něj jsem získala od vedoucího mé práce PhDr. Salima Murada, Ph.D. S panem Senichevem jsem se následně vzhledem k časovým možnostem domluvila na Skype rozhovor. Pan Senichev mi poskytl mnoho informací o své práci v rámci Centra pro integraci cizinců a o tom, na jakých projektech na podporu integrace cizinců pracuje a v čem shledává jejich úspěšnost. Velmi zajímavý mi přišel projekt Ateliér talentů CIC, kde cizinci mají možnost představit své dovednosti české majoritě.

8 Výsledky

8.1 Respondent č.1: Ljiljana Batovanja, koordinátorka projektu Rodina Odvedle, Slovo 21, z. s.

1. Jste koordinátorkou velmi úspěšného projektu Rodina odvedle, jakou roli hraje jídlo v tomto projektu?

Myšlenka našeho projektu Rodina odvedle je založená na tom, že se lidé setkávají právě u jídla, které je zde stěžejní. Myslím si, že to tady není zvykem v Čechách, aby se lidé více scházeli takto u jídla, maximálně v rámci rodiny, ale aby k sobě pozvali prakticky cizí rodinu k sobě domů, a ještě jí pohostit, to bylo opravdu těžké, těžký úkol pro nás. Často jsme se setkávali i s tím, že by se i ta rodina byla ochotna s jinou u jídla setkat, ale pouze v restauraci, k sobě domů by si jí rozhodně nepozvala.

2. Dle vašich zkušeností, domníváte se, že jídlo může sloužit jako nástroj integrace? Pokud ano, vnímáte ho jako účinný nástroj?

U toho jídla je ta atmosféra taková, že si ti lidé popovídají, uvolní se a ta konverzace se nejprve týká toho jídla a postupně se začnou bavit o životě, práci atd. Takže jídlo se skutečně ukázalo jako velmi účinný nástroj a nejen tedy v rámci tohoto projektu, ale i když máme nějaké jiné akce, tak vždy oslovíme cizince, aby něco nachystali a ti lidé jsou pak hrozně zvědaví a poté co ochutnají, tak se začnou bavit s těmi, kteří to prezentují na téma, jak se to připravuje, odkud to pochází, kde na to seženu suroviny. To je stejné jako u toho oběda. Jídlo je vsutku něco společného, stejně jako máme společné určité starosti, problémy atp. a v podstatě si lidé potom uvědomí, že jsme na tom stejně.

3. Může jídlo skutečně napomoci bourání etnických a rasových předsudků?

Určitě to pomůže odbourat předsudky, lidé si pak uvědomí, že ten rozdíl není takový a že se nemají čeho bát.

4. Jak vnímáte v rámci vašeho projektu vietnamskou komunitu? Chtějí se projektu účastnit? A měli někdy například problém sníst připravené české jídlo?

V rámci našeho projektu jsme sledovali, že je skutečně velmi těžké dostat se mezi vietnamskou komunitu, je dost uzavřená vůči českým rodinám a bylo to pro nás náročné je přesvědčit, aby se do projektu zapojili. Mají určitý strach a obavy, jsou hodně opatrní. Ale v rámci jídelních návyků je to i tím, že oni si vaří svoje jídla a jsou na to hrdí, záleží jim na tom.

V posledních pár letech se ukázalo, že ta mladší generace je více otevřenější, ti se do projektu chtějí přihlásit, tam už se to mění. Poté například přesvědčí svoje rodiče, aby se do projektu přihlásili také. Když poté jde vietnamská rodina na oběd k té české, tak samozřejmě počítá s tím, že budou podávána česká jídla. Na to jídlo se pak tvářili normálně, nestalo se nám, že by to někdy někdo odmítl jíst. Ale ta mladší generace se už stravuje různě a už jsou zvyklí více na česká jídla. Ale aby si je poté vařili doma, tak to si myslím, že k tomu jsme ještě nedospěli.

5. Myslíte si tedy, že se rodiny pak snažily více porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře?

Určitě ano, protože pak se ty rodiny baví nejenom, co je to za recept, ale i o stravovacích návycích, ale i o tom, co třeba se tam pěstuje a o všem možném a už je to takový můstek, po kterém se přechází i na jiná témata, odlišnosti, co jsou, zvyky a chování ve společnosti a cizinci se často otevřou a řeknou, jak to vidí tady, v čem je to jiné, anebo v čem si naopak zvykli. Ale zároveň české rodině vysvětlí, jak je to u nich, v čem jsou ty rozdíly.

6. Zaznamenali jste v rámci projektu opak, že by snad jídlo nějakým způsobem přispělo k napomáhání negativních nálad?

My jsme v rámci tohoto projektu nezaznamenali nějaké špatné reakce, rodiny předem vyplní dotazníky, co není z náboženských či zdravotních důvodů. A ti, co jídlo chystají, toto vždy respektují.

7. Je tedy jídlo správná cesta k tomu, abychom lépe vnímali to, co mají lidé společné?

Tak to jídlo se vždy ukáže jako společný bod a je to to, co sbližuje. Poté se často ukáže, co mají ti lidé, jednotlivé rodiny společné. Najdou si i další společná témata. Cílem našeho projektu je i to, aby se ti lidé setkávali i nadále. Hodně cizinců ani nemá tu příležitost, jak se s Čechy seznámit, takže takto přes jídlo je to ideální cesta.

8. Jak vnímáte boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

Tato kuchyně je v poslední době velmi populární a myslím si, že Češi jsou dost zvědaví na to, ochutnat něco jiného, velmi se i na našich akcích zajímají například o výrobu vietnamských závitků a když je možnost tuto kuchyni ochutnat, tak se na ni vždy stojí fronta.

A vím to i z vlastní zkušenosti, když denně v práci s kolegy vybíráme, kam půjdeme na oběd, tak vietnamská kuchyně vede a zde v Praze je výběr vietnamských restaurací opravdu široký.

8.2 Respondent č.2: Jakub Trnobranský, manažer projektu Ethnocatering

1. V rámci vašeho projektu pomocí jídla zapojujete do společnosti ženy-migrantky. Vnímáte tedy jídlo jako účinný nástroj integrace?

Ano rozhodně. Jídlo, společně s představováním konkrétních osob, které jej připravují s tím, že se sdílí a představuje jejich životní cesta, příběh, slouží jako velmi účinný nástroj integrace.

2. Může jídlo skutečně napomoci bourání etnických a rasových předsudků?

Ano, ale nesmí být anonymizováno nákupem ve velkém řetězci. K jídlu musí patřit vždy patřit konkrétní tvář a příběh jeho autora. Pak se domnívám, že může pomoci nabourávat předsudky.

3. Je pro vietnamskou menšinu těžké přijmout stravovací návyky v České republice?

Vzhledem k zaměření našeho projektu se na tuto problematiku nespécializují, tudíž toto nejsem schopen posoudit.

4. Je možné skrze jídlo lépe porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře a více ji díky tomu poznat?

Rozhodně ano. Složení, podoba, a historie jídla je zakotvena v dané kultuře. Může tedy posloužit jako vstupní bod do poznávání každodenní rutiny, obyčejů, ale i svátků.

5. Domníváte se, že jídlo může mít v některých případech spíše opačné (separační) tendence?

Ano. V případě náhlého šíření anonymních řetězců. Lidé mohou nabýt pocitu rychlých změn ve svém okolí, které nemohou ovlivnit.

6. Je jídlo cesta k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné?

Ano. Na konkrétních příkladech se dá ukázat propojenost kultur. Například baklava je velmi podobná námi známému štrůdlu, knedlíčky v různé podobě se také objevují a už jen toto vnímání nám pomůže si uvědomit, že podoba je nejen v tom konkrétním jídle.

7. Jak vnímáte boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

Nejprve zde dle mého hraje roli cena a praktičnost jídel. Dále je to samozřejmě chutnost a v neposlední řadě vcelku pozitivní vnímání vietnamské komunity ze strany široké veřejnosti.

8.3 Respondent č.3: Kateřina Dederová, PR & Koordinátorka dobrovolníků Sdružení pro integraci a migraci (SIMI)

1. V rámci vaší organizace mimo jiné organizujete kurzy vaření, ve kterých figurují migranti. Proč jste zvolili právě tuto cestu skrze jídlo a domníváte se, že jídlo může sloužit jako nástroj integrace? Pokud ano, vnímáte ho jako účinný nástroj?

V rámci organizace se minulý rok uskutečnilo několik kurzů vaření pro veřejnost a zde jsme oslovovali migranty, o kterých jsme se domnívali, že mají zajímavý příběh a byli ochotni i prezentovat tu svou kuchyni. Pro ty migranty je důležité setkat se s tou majoritou a když tu příležitost má, je to skvělé. Na tyto kurzy přijdou lidé, co mají zájem poznat něco nového, a naopak migrant tam prezentuje nějaké své zkušenosti, dovednosti a svou kulturu. My jako organizace jsme na toto posílení integrace šli právě skrze jídlo, což je taková populární forma, je to věc, která nás spojuje, všichni jíme, často velmi rádi a my jsme se zároveň setkali s velkým zájmem lidí, kteří se chtějí naučit vařit jídla z jiných zemí, ale zároveň je tam přidaný i ten rozměr toho setkání. Na tomto principu máme postavený i foodblog, který se neskládá pouze z receptů, ale jsou to recepty s příběhem, za každým receptem stojí daný člověk, který žije v České republice.

Takže si myslím, že to funguje velmi dobře z obou stran, jak ze strany migranta, tak ze strany Čechů. Lidé poté zjišťují, že máme spoustu věcí společných, jenom vycházíme z jiného sociokulturního zázemí.

2. Setkali jste se někdy s tím, že by jídlo napomohlo bourání etnických a rasových předsudků?

V rámci našich kurzů toto úplně nedokážeme posoudit, protože o těch lidech, co tam jdu dopředu neví, s čím tam jdou. Myslím si, že tam primárně přijdou lidé, které nějakým způsobem láká ta daná země a jsou tomu otevření.

Ale ty naše akce mají hlavně sloužit k tomu, aby se proměnilo nastavení lidí, kteří jsou třeba xenofobní, mají ji například skrytou a poté se jí při těchto setkáních mohou zbavit. A už jenom tím, že se to děje, jsou z toho poté nějaké výstupy, tak si myslím, že nejenom skrz to setkání, ale poté i právě přes tuto následnou medializace skrz populární téma jídlo se to dostává i poté k nějakému širšímu spektru lidí, které to může oslovit a pomoci jim k nějaké lepší profilaci jejich názoru.

3. Myslíte si, že je pro vietnamskou menšinu těžké přijmout stravovací návyky v České republice?

To asi záleží na tom, odkud migrant pochází. Co se týče Vietnamců, tak je ten rozdíl asi větší a mohou s tím mít problém. Mám kolegu, který má přítelkyni z Thajska a vím, že jí české jídlo nechutná, že je to slané, ale nemá to žádnou jinou výraznou chuť. A často si stěžují i na to, že to jídlo je těžké, tučné. Také si myslím, že to, jak si poté vaří doma, hodně ovlivní i skutečnost, zda se jedná o smíšený pár. V rámci praxe naší organizace máme zkušenost, že například Afričanům nebo lidem z Blízkého východu naše jídlo chutná, naopak u Asiatů je zde spíše opačný názor.

4. Je možné skrze jídlo lépe porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře a jaké jsou ohlasy na vaše kurzy?

Určitě ano, u nás vlastně cílíme na to, aby se s každým receptem pojil i příběh toho cizince, představení jeho kultury. Dříve jsme pořádali i setkání, která byla primárně zaměřená na představení cizince a jeho země a s tím spojená menší ochutnávka jídel. Teď se spíše zaměřujeme na kurzy vaření, kde hraje primární roli jídlo a v rámci toho si mohou lidé s tím cizincem i povídat, ale většinou je to zaměřené spíše na tu konverzaci o tom jídle samotném. Vnímáme i to, že lidé ve většině případů odcházejí spokojení a chtějí přijít znova. O tom svědčí i velká návštěvnost takovýchto kurzů.

5. Může mít jídlo v některých případech spíše opačné (separační) tendence jako například napomáhání negativních nálad?

V rámci našich kurzů si cizinci sami vybírají recepty a suroviny, které budou vařit.

Velmi zajímavý mi přišel příklad toho, že do restaurace či bistra, kde se prodává například kebab, tak že tam chodí lidé, kteří jsou vymezení vůči muslimům a ani vlastně nevědí, že konzumují jídlo z těch daných zemí, či jim tam přímo muslimové to jídlo prodávají. Setkala jsem se s tím, když proběhla určitá demonstrace uskupení „Islám v ČR nechceme“ a poté tito účastníci šli právě do těchto restaurací na zmíněný kebab.

Takže často můžeme pozorovat jakousi nevědomost týkající se spojení jídla a dané kultury.

6. Je jídlo cesta k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné?

Tím, že lidé jí, je to to, co spojuje. Mně přijde, že je to takový nejoblíbenější způsob přibližování těch kultur.

7. Žijete a působíte v Praze. Vnímáte zde v poslední době boom vietnamských restaurací a bister? Čemu tento boom přisuzujete?

Zde si myslím, že ke vzájemnému propojení je velmi důležité, aby zde pracovali lidé (a to nejen ve vietnamských restauracích) z té dané země, jejíž jídlo se pak zde prodává. Co se týče tohoto boomu, tak se domnívám, že to je i z důvodu toho, že Vietnamci jsou tady jedna z nejdéle žijících a nejpočetnějších komunit. Takže si myslím, že je to jednak dané tou historií, že již tady mají nějaké zázemí. Takže otevřít si restauraci je pro ně o něco snadnější. V Praze je to také hodně o tom, že se vzájemně inspirují, třeba příklad Bahn-Mi, kteří nabízejí bagety, tak to už jsou mladí, nová generace, která to chce dělat už trochu jinak. A obecně si myslím, že v Čechách je málo bister, která produkují takto čerstvá jídla například s širokou vegetariánskou nabídkou. Ta kuchyň je také velmi chutná, v současné době velmi IN a je to úplný opak té české, těžké kuchyně. A také pro ně zde není velká konkurence, co se týče jiných asijských národností. Takže si myslím, že ta kuchyň má velkou šanci se zde uchytit.

8.4 Respondent č.4: Nguyen Manh Tuan, jeden z organizátorů festivalu Ochutnej Vietnam

1. Domníváte se, že jídlo může sloužit jako nástroj integrace? Pokud ano, vnímáte ho jako účinný nástroj?

Já si myslím, že je to skvělý nástroj integrace, protože ty vztahy s další menšinou vznikají na tom, jak moc dobře jí známe a jídlo je zrovna ten prvek co všichni mají rádi, všichni jí. A zrovna právě u vietnamské kuchyně, ta je zdravá, je lehká a ta integrace tam rozhodně může nastat v tom smyslu, že lidé poznají to jídlo a skrze něj i tu danou kulturu a pak jim je ta osoba z té dané menšiny blíže, protože mají něco, o čem se třeba mohou bavit. Takže ano, rozhodně jídlo vnímám jako velmi účinný nástroj integrace.

2. Jako rodilý Vietnamec, zaznamenal jste někdy, že jídlo může napomoci bourání etnických a rasových předsudků?

Já bych řekl, že ano. Například se často říká, že Vietnamci jí hodně psi a když Češi poznají tu vietnamskou kuchyni, tak právě pak možná vnímají tu naši komunitu trochu jinak, než že jsme jen drogový dealeri a jíme psi.

3. Je pro vietnamskou menšinu těžké přijmout stravovací návyky v České republice? Jak to vnímáte vy a například vaši rodiče?

My jsme se s mojí sestrou snažili představit našim rodičům tradiční českou kuchyni, oni to zkusí, ale rozhodně to není něco, co by chtěli jíst, tam je ale problém, že česká jídla jsou hodně těžká a zároveň se to prostě konzumuje úplně jinak, protože u Vietnamců je společné to, že každý má jednu misku a pak si to jídlo sdílíme a zde je to úplně něco jiného, a navíc se ještě jí s vidličkou a nožem. Takže pro tu starší generaci je to těžší, konkrétně příklad mých rodičů, kdy pro ně je rýže to hlavní, co mají rádi a českou kuchyni odmítají. Ale setkal jsem se i s tím, že Vietnamci si připravili guláš nebo řízek a ten pak jedli s rýží, že se to takto různě kombinuje. Já osobně to mám tak půl na půl, bez rýže bych asi nepřežil, ale zároveň když nemám pak nějakou změnu v podobě českého jídla, tak mi to pak chybí. Je to asi hodně ovlivněno tím, že od mládí jsem byl už zvyklí na českou kuchyni, například v podobě obědů ve škole.

4. Organizujete festival Ochutnej Vietnam, kde kromě jídla prezentujete i vietnamskou kulturu. Je možné právě prostřednictvím jídla lépe porozumět té dané cizí kultuře?

Určitě ano, my v rámci festivalu jsme vždy chtěli prezentovat tu kulturní část, ale věděli jsme, že to jídlo je hlavní tahoun všech návštěvníků a že nemůžeme mít hlavní program kulturu, ale musí to být vždycky jídlo, pokud chceme mít jistotu vyšší návštěvnosti. Myslím si, že v opačném případě by ten zájem byl mnohem menší. Ačkoliv je náš festival tedy primárně o jídle, tak tu kulturní část se tam snažíme dávat taky, ale protože lidé při tom jí, tak je to taková nenucená komunikace a obecné představení vietnamské kultury. Ve vietnamské kultuře je jídlo to hlavní, co nás spojuje, kdykoliv se scházíme, tak je to primárně u jídla. Zároveň je ta naše kultura hodně navázána na jídlo, takže ta spojitost je tam velká.

5. Může mít jídlo v některých případech spíše opačné (separační) tendence jako například napomáhání negativních nálad? Máte nějaký konkrétní příklad právě ze zkušenosti Vietnamců?

Konkrétně u Vietnamců si myslím, že to je ten příklad psiho masa, že v Čechách je to věc, co je naprosto nepřijatelná, pes je zde brán jen jako mazlíček, ale ve Vietnamu je to normální.

6. Je jídlo cesta k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné?

Určitě, jídlo obecně je věc, co lidi spojuje. Lidé chodí například na ty naše akce, do vietnamské restaurace a je to takový spojovací prvek. Například ten náš festival je celý o tom, že spojujeme komunitu lidí, kteří mají rádi poznávání jiné kultury, je zde vidět ten zájem o to, vnímat to, co ti lidé mají společného a co třeba ne.

7. Jak vnímáte boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

Já upřímně nevím, ale mají na tom zřejmě velký podíl média. A v poslední době se po celé Praze otevřelo spoustu nových autentických vietnamských restaurací. Poslední rok vzniká také spousta kuchařek, televizních pořadů a tak dále. My náš festival máme již 4. rokem a ten větší zájem oproti prvnímu ročníku je určitě znát. Myslím si, že na tom má velký podíl Facebook a tehdy už v roce 2014 bylo pár vietnamských restaurací, ale ten boom přišel až pak. Celkově je u našeho festivalu vidět větší zájem lidí o ty restaurace, je vidět, že už s nimi mají zkušenost, znají je. Třeba mě fascinuje, že i různé blogy týkající se vietnamské kuchyně mají takovou oblibu. Dále si myslím, že ta obliba se už dostává i do menších měst, není to jen záležitost Prahy. Také pomalu zanikají taková ta čínská bistra, kde nabízejí smažené nudle a postupně se to překlání více k té autentické kuchyni. Nejprve byl patrný zájem Čechů právě o tato bistra, ale teď už i sami Vietnamci vidí, že se ten zájem pomalu obrací, takže i to možná podpoří vznik těch nových autentických restaurací.

8.5 Respondent č.5: Marie Škardová, členka projektu HateFree, kde se primárně věnuje sociálním sítím a ověřování hoaxů

1. Domníváte se, že jídlo může sloužit jako nástroj integrace? Pokud ano, vnímáte ho jako účinný nástroj? Máte například nějaké konkrétní příklady z praxe vaší organizace?

Z našich zkušeností vyplývá, že jídlo může být skvělým prostředkem integrace i sbližování lidí. Jelikož integrace je oboustranný proces, může pomoci i většině poznat člověka, který se integruje. V dnešní době tuto možnost nabízí mnohé projekty pracující s jídlem. Zde bych například zmínila projekt Czech Friendly, který mapuje etnické restaurace v Praze a skrz aplikaci přináší i příběhy majitelů restaurací, za celým projektem stojí tým studentů a zaměstnanců University of New York v Praze. Dále bych jako skvělý příklad zmínila projekt Oběd pro dalšího, který nabízí krom zakoupení oběda pro člověka bez domova i možnost obdarovaného poznat a poobědvat s ním. Takže určitě ho vnímám jako velmi účinný nástroj a tyto a mnohé další projekty to jen potvrzují.

2. Může jídlo skutečně napomoci bourání etnických a rasových předsudků?

Předsudky často vyplývají z neznalosti. Pokud mají lidé možnost se poznat, právě třeba u jídla, předsudky tak mohou překonat. Tuto myšlenku šíříme například pomocí našich Otevřených snídaní, kam může každý přijít, uvařit něco pro druhé, a naopak ochutnat speciality z různých částí světa. Lidé se na akci poznávají, mluví spolu a mají také možnost navštívit odborné přednášky a diskuze o jídle v cizině (například o halal a košer certifikaci).

3. Je pro vietnamskou menšinu těžké přijmout stravovací návyky v České republice?

Bohužel jsme o tom s nikým v rámci naší iniciativy nemluvili.

4. Setkala jste se někdy s konkrétním příkladem toho, zda je možné skrze jídlo lépe poznat a porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře?

Zde bych opět uvedla příklad vietnamského občana Vieta, majitele restaurace Chopstix, který popisuje, že jeho snem bylo šířit ve světě vietnamskou kulturu, a to konkrétně skrz vietnamské jídlo. Ve svých receptech se drží tradičních chutí Vietnamu a pomáhá tak lidem v Praze poznat část své kultury. Takže za mě určitě ano, skrze jídlo se rozhodně cizí kultura poznává mnohem lépe a je to pro lidi zprostředkováno jakousi nenucenou formou.

5. V HateFree se mimo jiné zabýváte hoaxy. Setkala jste se někdy s nějakým hoaxem zaměřeným právě na jídlo? Může někdy jídlo napomáhat negativním náladám?

Například certifikační značky halal a košer v rámci kterých některým lidem vadí úprava potravin, především masa. Ta vyplývá z tradic v některých částech světa a pro nás může tak být zvláštní a neznámá. V hodnocení některých pravidel se pak neshodují ani odborníci. Takže to pak může vyvolávat nepochopení i negativní nálady či hádky. Ano setkali jsme se také s hoaxem, který se týkal jídla. Byla sdílěna fotografie údajně romské rodiny s velkými vánočními nákupy, což vyvolávalo nenávistné a odsuzující reakce některých lidí. Fotografie však pocházela z Austrálie a objevila se v rámci článku o jídle.

6. Je jídlo cesta k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné?

Jak jsem již popsala výše, rozhodně může být a je to dle mého zcela ideální způsob.

7. Jak vnímáte boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

O tomto trendu bohužel nic bližšího nevíme.

8.6 Respondent č.6: Dana Haranzová, žena majitele sítě vietnamských bister Banh-Mi-Ba

1. Domníváte se, že jídlo může sloužit jako nástroj integrace? Pokud ano, vnímáte ho jako účinný nástroj?

Všechno, co vám říkám, jsou mé poznatky, tak já to znám z těch vietnamských rodin i od manžela i od mé rodiny, protože mám vlastně jak českou, tak i vietnamskou rodinu. Takže jsem v tom vyrůstala a vím, o čem je řeč. Jídlo určitě vnímáme jako velmi dobrý nástroj komunikace, sblížení a integrace vůbec. Skrze zkoušení nových chutí/nových kuchyní se mohou lidé navzájem obohacovat a sblížovat.

2. Z čeho si myslíte, že pramení zájem o vaše bistra? Jak se lidé tváří na vietnamskou kuchyni?

U nás je to zřejmě dané tím, že primárně nabízíme Banh-mi, vietnamskou bagetu. Takže v té době, co jsme otevřeli, byla jenom jedna nebo dvě restaurace, které toto jídlo také nabízeli a hodně Čechů to ještě neznalo, takže byli zvědaví, co to je.

Protože spousta lidí, co k nám přicházelo, tak říkali: „Ve Vietnamu a bagety?“ Tak jsme jim vlastně vysvětlovali, že do Vietnamu bagety přinesli Francouzi během kolonizace a díky tomu se bagety do Vietnamu dostaly, kde si je Vietnamci uzpůsobili sobě, dali si tam náplň, kterou chtěli a ze surovin, které tam byly dostupné. V tu dobu už bylo u Čechů oblíbené například Bún bò Nam Bộ. Dalším důvodem úspěšnosti našich bister je to, že jsme v Praze, takže k nám chodí hodně turistů, kteří třeba už vietnamskou kuchyni znají více než Češi. Hodně k nám chodí třeba Američané, kteří říkají, že Banh-mi jsou hodně oblíbené například v Kalifornii. Taky si myslím, že lidi lákalo to, že jsme takové netypické vietnamské bistro, jsme modernější a trošku designově jinde.

3. Jak vnímáte obecně boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Myslíte si, že kdybyste vaši restauraci otevřeli dříve, tak by měla také takový úspěch?

Já si myslím, že je to dané dobou, že lidé dnes více cestují, zajímají se o nové kultury. Takže v minulosti by to rozhodně bylo jiné. Teď chtějí více porovnávat, zkoušet. Takže to jde ruku v ruce s cestováním. Je zajímavé vidět nový boom, který je spíše ovlivněn moderní čistou kuchyní a čistých designových bister, kdy se už také dbá na estetiku-vzhled daného bistra, srovnáním s minulými lety, kdy šlo o jednoduchá někdy až ušmudlaná a přehlácená bistra.

4. Myslíte si tedy, že úspěch vašich bister je daný tím, že je v Praze? Nebo by mělo úspěch i jinde na menším městě?

Ne, já si myslím, že by chodili i lidé z menších měst, protože by to pro ně bylo něco jiného a chtěli by to ochutnat, a zároveň už je ta vietnamská kuchyně zde natolik populární, že lidé znají některá ta jídla, takže by třeba přišli ochutnat pro srovnání.

5. Může jídlo skutečně napomoci bourání etnických a rasových předsudků?

Jídlo je velmi dobrým nástrojem k odbourávání předsudků, jak etnických, tak i rasových. Již několikrát se nám potvrdilo, že když lidé, kteří nějaké předsudky měli-právě kvůli nevědomosti a neznalosti, tak skrze ochutnávání nových chutí o své předsudky přišli. Vždy je dobré danému člověku vysvětlit, o jaké jídlo jde, odkud jídlo pochází nebo jestli se třeba k jídlu váže nějaký příběh, legenda nebo jaké vitamíny dané jídlo obsahuje. Příklad: K vietnamskému novoročnímu koláči se váže pohádka, ve které je původ tohoto koláče.

6. Zmínila jste, že se vám to již několikrát potvrdilo. Mohla byste uvést konkrétnější příklad?

Setkali jsme se s tím, že lidé říkali, že naše jídlo je nečisté, že to je špinavé bistro. Znali různé dezinformace o tom, že v nějakém bistru se podávaly zkažené věci a tak. Takže byli lidi, co přišli a říkali, že mají obavy, a co byste nám teda doporučili. A člověk, když se jim věnuje, má na ně čas, řekne jim, z čeho se to třeba vyrábí a že se nemají čeho obávat. Nemusí se třeba bát, že bychom jim dali psí maso, protože jim řeknete, že tento druh masa je velmi drahý a je to záležitost jen určité vrstvy Vietnamců, kteří toto maso jedí. Takže když se jim to takto vysvětlí, tak od těch svých předsudků upouštějí.

7. Na to se tedy váže otázka, zda je možné skrze jídlo lépe porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře?

Skrze jídlo jde porozumět bližší cizí kultuře a když ne úplně porozumět, tak alespoň přiblížit. Jak jsem zmínila, lidem podáme informace třeba o historii, náboženství. O tom, že psí maso by nikdy nejedl vietnamský buddhista. Nebo další příklad. Vietnamský alkohol, do kterého se dává had nebo ženšen, různé další bylinky, takže má původ v různých pověrách, je hojně využíván v léčitelství a už se dále třeba rozprávíme o dalších vietnamských tradicích, podáte jim k tomu nějaký další příběh, tak už je to pro ty lidi hned zajímavější.

8. Pořádáte u vás v bistrech nějaké tematické večery, kde třeba takto lidem u jídla předáváte i příběhy, které se k němu vážou?

Ještě zatím ne, nebyl na to zatím prostor. Ale když je možnost u stolu nebo u pokladny, tak se lidem takto dost často věnujeme. Ale do budoucna plánujeme kurzy vaření, které by byly právě spojené s takovýmto povídáním, nechtěli bychom, aby to bylo jenom o vaření.

9. Máte zkušenosti s tím, zda je pro vietnamskou menšinu těžké přijmout stravovací návyky v České republice?

Lze říci, že pro Vietnamce je těžké přijmout české stravovací návyky. Vietnamci mají většinou v oblibě český guláš, řízky a dršťkovou polévku. Nemají moc v oblibě smetanové omáčky. Hodně Vietnamců také miluje české pivo! I ve Vietnamu existuje česká restaurace, kde se podávají řízky, bramborový salát a pivo.

10. Může mít jídlo, konkrétně to vietnamské, v některých případech spíše opačné (separační) tendence?

V tomto případě záleží na druhu jídla. Například psa si určitě jen tak někdo nedá. Nebo balut, to jsou vařené kachní zárodky s bylinkami. Nebo někomu může vadit jíst hůlkami, s tím se ale moc neseškávám. Nebo někomu může vadit jíst rukou, myšlenou bez příboru. To je ale případ spíše Indie.

11. Je jídlo cesta k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné? Vy jste říkala, že máte zkušenosti jak z českou, tak i vietnamskou rodinou, tak jsou zde patrné rozdíly a v čem?

Mám zkušenost takovou, že Vietnamci hodně dbají na společné jídlo, nejčastěji se všichni sejdou u večeře, je to taková tradice. Protože oni jsou zvyklí jíst teplou večeři – to je i rozdíl oproti Čechům, kde se často podává například jen pečivo a uzeniny, něco rychlého. Jídlo vnímám ve spojení s rodinou, kdy se rodina sejde, jí u jednoho stolu, povídá si, jaký byl den. U Vietnamců tomu hodně napomáhá to, že oni dají jídlo doprostřed a každý si bere, na co má chuť, a dochází tedy k většímu sdílení, než jen že má každý svůj talíř, který si ještě odnese pryč od stolu. To je hlavně u vietnamských večeří, řekla bych velký rozdíl oproti českým, tam se na ty společné večeře tolik nedbá.

8.7 Respondent č.7: Magdaléna Koubová, Inbáze, koordinátorka a lektorka Bedýnek příběhů

1. V Inbázi jste koordinátorkou Bedýnek příběhů a v lednu 2018 jste měli lekci zaměřenou na Vietnam. Mohla byste blíže přiblížit tuto aktivitu?

Tak hlavně je to propojené s pohádkou, kdy v první části toho workshopu děláme čtení pro děti, kde tam je tradiční pohádka z té dané země. Když jsme teď měli lednový workshop o Vietnamu, hlavním tématem byly dva tradiční vietnamské koláče, které se v pohádce objevují. Tyto koláče se jedí například při oslavách nového roku. Takže je takto jídlo napojené na tu pohádku a děti i jejich rodiče mají zároveň možnost to ochutnat přímo na místě. Pak tam jsou také jarní závitky jako typické známé jídlo. V rámci akce se i vysvětlí původ toho jídla a proč vlastně se tato jídla připravují.

2. Tyto workshopy navštěvují převážně Češi?

Je to otevřená akce pro všechny, záleží i kdo jde třeba zrovna okolo, a všimne si toho. Většinou jsou tam děti a rodiče z různých zemí, je to takový mix. Myslím si, že to je půl na půl, cizinci se také rádi dozvědí něco o jiných zemích a ochutnají cizí jídlo. U Čechů dle mého vítězí zvědavost. Je to totiž něco, co tady běžně neprobíhá, oni se s tím můžou seznámit takovou hravou formou a je to příjemný program jak pro děti, tak i pro dospělé.

3. Domníváte se, že jídlo, které je také zapojeno ve vašich workshopech, může sloužit jako nástroj integrace?

Určitě to více osvětlí, je to takové více propojené s tou praxí. Když vám to prochází více smysly, tak ten zážitek máte mnohem umocněnější. Takže si troufám říci, že ano, že to pomáhá.

4. A jak reagují děti? Vy pracujete hodně s dětmi, tak je tam nějaký rozdíl oproti dospělým?

Reagují v podstatě dobře. Ty ochutnávky, co máme se pak nedělají ve školách, takže my, když chodíme do tříd, tak tam potom není ta ochutnávka součástí toho workshopu. Takto je to v těch městských knihovnách, kde je to otevřené široké veřejnosti a většinou tam chodí ty děti s rodiči. Nespátřila jsem vůbec žádný problém, že by to ty děti nebraly. Myslím si, že je to spíše benefit.

5. Může jídlo skutečně napomoci bourání etnických a rasových předsudků?

Tím, že ty naše akce jsou otevřené veřejnosti, tak tam i tak půjde jen ten, co o to má zájem a už nějaké povědomí. U našich akcí si navíc nemyslím, že jídlo je hlavním důvodem proč tam ti lidé chodí, jelikož to máme spíše zaměřené na to čtení a následně i kreativní část, kdy si děti něco vyrobí.

6. Podílíte se v rámci Inbáze ještě na dalších akcích?

Tak ještě jsou takové mezinárodní dny nebo multikulturní dny, a to jsou ty školy, které se s námi spolupracují, tak se tam pak uspořádá jedno takové odpoledne pro děti, učitele, ale i rodiče. V rámci těch odpolední se pak vaří nějaké netradiční jídlo, probíhá i ta již zmíněná bedýnka s příběhem. Co se týká jídla, tak to zařídíme my a poté jídlo přineseme do školy, což vždy přitáhne zájem, jelikož je to něco nového, netradičního.

7. Je možné skrze jídlo lépe porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře?

Já bych řekla, že to je zase součást, protože to je něco, co si člověk může i z toho cestování přivést, že si oblíbí to dané jídlo, a je mu nějakým způsobem nakloněn a tím pádem i té kultuře. Rázem k ní může mít bližší vztah, protože jídlo je její důležitou součástí.

8. V rámci bedýnek příběhů jste měli různé pohádky z různých zemí, jak je to se zájmem ze strany Vietnamců?

V rámci toho, kdy tuto akci koordinuji já, tak se nikdy žádní Vietnamci neobjevili. Spíše máme zájem ze strany Ukrajinců, Rusů, Španělů. A to jsou většinou lidé, kteří jsou tady už delší dobu a jsou nějakým způsobem integrováni. Nesetkali jsme se také nikdy s žádnými problémy. U Vietnamců si myslím, že jsou uzavřenější, ale zase záleží případ od případu. Jsou někteří, kteří jsou na nás již navázáni, mají tu zkušenost, vědí o našich akcích a pak se i zúčastní, ale to jsou spíše výjimky.

9. Navštěvujete vy sama vietnamské restaurace? A vnímáte nějak boom vietnamských restaurací a bister v poslední době?

Tento boom jsem zatím moc neregistrovala, ale já osobně velmi často jím vietnamské jídlo a navštěvuji jejich restaurace. Jedním z hlavních důvodů je ten, že jsem loni ve Vietnamu byla a velmi mě jejich kuchyň oslovila, mám k ní velmi blízko.

A když mám právě možnost srovnat autentickou kuchyni přímo ve Vietnamu a zde v Praze, tak se to tomu hodně přibližuje. Už i v Praze můžeme nalézt velmi dobré restaurace, kde nabízejí třeba skvělou polévku Pho, takže ta kvalita je určitě na dobré úrovni.

8.8 Respondent č.8: Trinh Thuy Duong, jedna ze zakladatelek blogu Viet Food Friends

1. Mohla byste na úvod říci pár informací o vašem blogu, proč jste ho s vaší kamarádkou založily?

Tak já osobně žiju v České republice od svých 7 let. Založení blogu bylo spontánní, protože potom, co jsem nastoupila na Vysokou školu do Prahy, tak jsem se účastnila různých akcí neziskovek, které se zaměřovaly na podporu integrace Vietnamců do české společnosti. Takový ten prvotní impulz byl na takovém večeru v rámci Fóra migrantů, což spadá pod Člověka v tísní a tam jsme dostaly nápad, že bychom se mohly častěji setkávat a vždy byl ten večer nějak tematicky zaměřený na nějakou zemi. No a my jsme jeden večer dělaly právě vietnamskou kuchyni, kde jsme dělaly dva druhy závitků a lidem se to hrozně líbilo, chutnalo jim to a nás to zároveň bavilo to společné vaření, a to jak se to i překlenulo k povídání o vietnamské kultuře a společnosti.

2. Je možné skrze jídlo lépe porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře? Je to určitý nástroj, který pomůže překlenout prvotní bariéry?

Určitě. Já vždy říkám, že nejenom láska, ale i přátelství prochází žaludkem. A u vietnamské kultury to platí dvojnásob. Protože my Vietnamci strašně rádi jíme, dokonce i s nadsázkou říkáme, že žijeme, abychom jedli. Často i to jídlo využíváme jako záminku k tomu, abychom se sešli. Takže to jídlo je pro Vietnamce samotné takový ten spojující prvek. A řekla bych, že to se dá aplikovat i do jiných kultur. To jídlo obecně sbližuje a je to takový pomocník, který pomáhá odbourat prvotní bariéry.

3. Zmínila jste to, jak Vietnamci vnímají jídlo. Myslíte si, že ho vnímají jinak než Češi?

Myslím si, že Češi velmi často vnímají jídlo jenom jako prostředek k nasycení, jako základní biologickou potřebu. Není to pro ně tak velká společenská událost. Kdežto my Vietnamci máme to jídlo jako takový středobod všeho, všechno se točí kolem jídla. Třeba když slavíme nový lunární rok, tak říkáme doslova „jíst ten Nový rok“, protože pořád jíme.

4. Je pro vietnamskou menšinu těžké přijmout stravovací návyky v České republice?

Vietnamci mají často problém s omáčkami, zvláště smetanovými. Nejenom, že jim to nechutná, oni i mají problém to strávit. Většina dospělých Vietnamců, co přijedou z Vietnamu, tak nemají ty enzymy, co by dokázaly zpracovat laktózu a jim to pak způsobuje střevní potíže. Ve Vietnamu totiž ještě donedávna nebylo dostupné čerstvé kravské mléko. Děti, co tu jsou od malička to už mají jinak, protože i ze školky a školy jsou zvyklí na česká jídla. A většinou i vietnamské děti mají rádi českou kuchyni.

5. Může mít jídlo v některých případech spíše opačné (separační) tendence jako například napomáhání negativních nálad?

Tak pokud se týká pravidel stolování, tak třeba Vietnamci mají ve zvyku říhat, mlaskat a srkat u jídla. Ve Vietnamu se to nepovažuje za nevhodné, takže když pak stolují zde s Čechy, tak někdy dochází k takovým nepříjemným situacím, že Čechům to třeba vadí, a hlavně starší Vietnamci se to neumí odnaučit. Dále co se týká jídla, tak my Vietnamci máme takovou filosofii, že jíme všechno od čumáku až po ocas a vyhazujeme jenom minimum. A tak když pak někteří Češi vidí, že jíme i slepičí pařáty, tak se jim to může zdát odporné. Anebo některé jídla jsou hodně aromatická, lidem to nevoní, třeba rybí omáčka, bambus, takže to může být jeden ze sousedských problémů. Já jsem se už s tímto problémem setkala osobně, že si sousedi stěžovali na nepříjemný zápach z vietnamských jídel a říkali, že jim to velmi vadí.

6. Je jídlo cesta k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné, může jídlo pomoci překonat nějaké předsudky?

Určitě ano. Myslím si, že jídlo dokáže hodně sblížit. Byli lidé, kteří u nás byli na kurzu či Sapa tripu, kteří nebyli příliš nadšení, šli hlavně jako doprovod, měli spíše takový neutrální postoj. Ale poté, co vše poznali blíže, tak najednou začali být více otevření, chápající a tolerantnější.

Třeba i o Sapě má hodně lidí zkreslené představy a potom když tam s námi byli, tak zjistili, že to není něco, kam by se měli bát chodit. Zároveň jsme se o kurzy a prohlídky nejčastěji setkaly se zájmem mladších lidí, mezi 20-35 lety, obecně si myslím, že starší jsou více konzervativní nebo se bojí.

7. Jak vnímáte boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

Před rokem 2010 jste si autentické vietnamské jídlo mohla dát buď na Sapě, anebo v jednom bistru na holešovické tržnici a tam to byl spíše takový ošuntělý stánek. Poté se ta kuchyně začala dost rozmáhat. Troufám si tvrdit, že jsme tomu dost pomohly i my skrz náš blog. Hodně tomu také samozřejmě přispěla sociální média. Další, kdo tomu napomohl je také ta již dospělá generace mladých Vietnamců, kteří také pomohli svým rodičům v propagaci vietnamské restaurace. Nebo si přímo oni sami otevřou vlastní bistro nebo restauraci, kde si už hlídají i design interiéru atp. Vietnamským zvykem je také to, když se jednomu daří v podnikání, má nějaký úspěšný obchodní model, tak ho ti ostatní začnou napodobovat. Takže začali také otevírat ta bistra, protože viděli, že tam se stojí ty dlouhé fronty. Když bych to měla zhodnotit, tak v současné době je v Praze opravdu nepřehledné množství vietnamských restaurací a bister, ale těch skutečně dobrých a kvalitních je třeba jen 10–20 %.

8. Váš blog byl mimo jiné hodně medializován, vy samy jste byly dost v médiích. Myslíte si, že tudíž přispívá k integraci nejen vietnamské menšiny a vzájemnému porozumění?

V době, kdy jsme byly aktivní⁶, tak si myslím, že ten blog hodně pomáhal té integraci a hodně pomáhal sbližovat ty obě strany. A nějak jsme měly štěstí, že tou dobou se média hodně zajímala o toto téma obecně. V současné době tam jsou stále ty informace, takže kdo chce, může si vše na našem blogu dohledat, ale bohužel se tomu už aktivně nevěnujeme. Na druhou stranu v poslední době přibylo plno mladých lidí, co mají podobné aktivity, takže tomu pomáhají i nadále.

⁶ Autorky se v současné době věnují mateřským povinnostem.

8.9 Respondent č.9: Marcela Vuong, zakladatelka a provozovatelka Vuong Cooking Class

1. Mohla byste na začátku představit to, co děláte?

Tak já jsem v Česku od svých 6 let. Normálně pracuju v jedné firmě a toto mám jako svůj koníček, že provádím vietnamskou tržnici Sapa a dělám vietnamské kurzy vaření. Dělám to už asi čtvrtým rokem a velmi mě to baví a vnímám, že to baví i ty lidi. A proč jsem se rozhodla do toho jít? Zhruba 8 let zpátky vzniklo v Praze první vietnamské bistro, které nabízelo typická vietnamská jídla a získalo si během krátké doby obrovskou popularitu, a na základě toho si Vietnamci začali uvědomovat, že to jídlo, které jí Vietnamci, si Češi hrozně rychle oblíbili, a tak začalo vznikat spousta podniků s vietnamským jídlem. Já osobně mám hodně kamarádů mezi Čechy a oni se mě vždy ptali, zda jim něco vietnamského neuvařím nebo neposkytnu recept. Jednou jsem tedy u sebe doma uspořádala takové vaření a hosté byli nadšení, opravdu je to bavilo. Na základě toho jsem usoudila, že by o to mohl být zájem, a tak jsem rozjela kurzy vaření pro veřejnost. A postupně se na to začala nabalovat i ta Sapa, protože tam nakupuju suroviny, a i ty lidi to zajímá, kde si je pak sehnat. Takže takhle to vzniklo, že byl o to zájem, ale nejen o jídlo, ale i o vietnamskou kulturu. Takže během prohlídek Sapa vyprávím o kultuře, tradicích a historii.

2. Je možné skrze jídlo lépe porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře?

Já si myslím, že určitě. Ten zájem o veškerou vietnamskou kulturu vzniká primárně u toho jídla. Řekněme třeba těch 10 let zpátky, kdy byly akorát večerky a vietnamská autentická bistra a restaurace ne, tak ti Češi samozřejmě věděli, že Vietnamci tady jsou, ale víc se o nás nezajímali. Myslím, že to vzniklo až pak, když Češi začali objevovat tu vietnamskou kuchyni, zjistili, že je skvělá a na základě toho se začali více zajímat o tu kulturu, o to odkud to jídlo pochází a z čeho se dělá. Takže i ty Sapa tour vznikly na základě toho, že Češi si oblíbili vietnamské jídlo. Bez toho by to možná taky vzniklo, ale myslím si, že to jídlo je hlavní věc, která na to měla vliv.

3. Setkala jste se někdy v rámci svých kurzů vietnamské kuchyně s negativní reakcí či názorem?

Domnívám se, že vietnamská komunita se obecně v Česku neseťkává s nějakou rasovou diskriminací. Já osobně takovou negativní zkušenost nemám.

Myslím si, že to jídlo obecně může sblížovat. Třeba ke mně na kurzy chodí většinou lidi už s tím, že je to zajímavá. Ale také ukazují jídla, která jsou pro Čechy dost exotická a se kterými se nesešli, a tam se setkávám s tím, že lidé koukají s odporem, že to jíst nebudou a nechtějí to ani zkusit.

4. Jak vnímáte boom takovýchto kurzů vaření a zároveň rozrůstání vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

Je to dle mého jednak díky tomu, že vietnamská kuchyně je zdravá, lehká, a i cenově hodně dobře dostupná. Takže podle mě tato kombinace je zásadní pro to, že to je tak oblíbené. Češi hodně rychle zjistili výhody této kuchyně a na základě toho si chtějí umět připravit tuto kuchyni i doma. Vtipné je, že kurzy vaření vietnamské kuchyně často vedou právě Češi, a dokonce i prohlídky po Sapě organizují Češi.

5. Myslíte si, že kdyby to bylo naopak, zúčastnili by se Vietnamci kurzů vaření české kuchyně? Jaký mají na tuto kuchyni názor?

Česká kuchyně není u Vietnamců tak populární. Naše mladší generace to má zase jinak. My jsme měli tzv. české babičky a ony nám vařily jenom ta česká jídla, chodili jsme do školní jídelny. Takže k tomu máme jiný vztah než naši rodiče. Moji rodiče tady žijí okolo třiceti let a vaří si jenom vietnamskou kuchyni. Zajímavé je, že si kupují i české suroviny, ale upravují je způsobem, na který jsou zvyklí, a českou kuchyni opravdu nechtějí, i když třeba ta možnost byla. A já osobně se přiznám, že bych taky na kurz vaření české kuchyně nešla, nepatří zrovna mezi mé oblíbené. Ale zase znám spousty Vietnamců v mém věku, co českou kuchyni vyhledávají, takže se to asi nedá takto zobecnit.

6. Je jídlo cesta k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné? Může jídlo sloužit jako jeden z nástrojů integrace?

Já si myslím, že určitě ano. Třeba právě z mé zkušenosti, jen díky jídlu vznikly ty Sapa tour. Všechny tyhle prohlídky, co jsou, tak jsou založené převážně na jídle. Obcházíte různá ta bistra, ochutnáváte ta jídla. Ten výklad je k tomu navíc, to jídlo tomu dodá lepší atmosféru. Takže si určitě myslím, že jídlo sblížuje. Je skvělé, že skrze něj se lidé dozví hodně informací o vietnamské kultuře a životě. Společně s jídlem to tvoří celistvý zážitek. Věřím tomu, že kdyby tam nebylo to jídlo a dělala bych ty tour bez toho, tak asi by lidé taky chodili, i když si nemyslím, že v takové míře. Navíc by ten zážitek z toho byl mnohem menší. To jídlo tam prostě hraje obrovskou roli.

7. Co se týče věku návštěvníků a účastníků kurzů, mají zájem spíše mladší ročníky nebo starší?

Věkově je to nejvíce tak od těch 20 let do zhruba 30 let. Starší generace je rozhodně v menší míře, většinou přijdou proto, že to dostanou jako dárek od dětí. Myslím, že takových 70 % jsou opravdu ti mladí lidé. Myslím si, že to je z důvodu, že mladší lidé více cestují, jsou takoví více otevření. Je to pro ně zároveň více dostupnější, protože já osobně mám reklamu pouze na Facebooku. Zároveň ale pozoruji, že když přijde ta starší generace, tak jsou velmi nadšení, překvapení a je to pro ně velký zážitek. Zároveň ta mladší generace chodí asi více jíst ven a vyhledávají právě tu cizokrajnou kuchyni. A také je to nepochybně vlivem sociálních sítí, velkou roli hraje Facebook nebo Instagram. Co je zajímavé, tak návštěvníci jsou často velmi překvapení z historie česko-vietnamských vztahů, že spousta lidí neví, že tam byly nějaké vztahy už v době komunismu. Baví je proniknout takto blíže k té kultuře, mají často dost zajímavých otázek. Pak se také během prohlídky Sapy hodně ptají, zda Vietnamcům nevadí, že se tam takto ty prohlídky konají. Vietnamců to samozřejmě nevadí, protože pro ně to jsou zákazníci. Negativní reakce jsem nezaznamenala, třeba si něco myslí, ale nikdo mi to osobně neřekl.

8.10 Respondent č.10 Ekaterina Kokkalou, hlavní produkční festivalu RefuFest

1. Jakou roli konkrétně hraje jídlo v rámci festivalu RefuFest?

Jídlo hraje jednu z nejdůležitějších rolí. Minulý ročník 2017 se festival konal tři dny, což znamená, že během dvou dní jak migrantské komunity, tak i uprchlíci měli možnost prodávat své vlastnoručně uvařené jídlo a skrz to se seznamovat s tou veřejností a k tomu si i vydělat nějaké peníze.

2. Domníváte se, že jídlo může sloužit jako nástroj integrace? Pokud ano, vnímáte ho jako účinný nástroj?

Určitě. Přesně tak přemýšlíme a kvůli tomu hraje jídlo v našem festivalu jednu z nejdůležitějších rolí. Jedna věc je tam mít nějakou hudbu, tance, workshopy, ale pokud by tam jídlo nebylo, tak by bylo velmi těžké přitáhnout lidi.

Nemělo by to ani nějaké logické vyústění, kdybychom měli představení tradiční hudby atp. a k tomu české jídlo, to by k sobě samozřejmě nepasovalo.

3. Takže si myslíte, že kdybyste měli festival opravdu založený jen na workshopech a dalších aktivitách a jídlo by tam nehrálo takovou roli, tak by ten zájem veřejnosti nebyl tak velký?

Ano, rozhodně si myslím, že by festival nebyl tak populární. RefuFest je populární právě kvůli té kombinaci jídla, hudby a workshopů, přináší ten správný efekt, že lidé tam opravdu chtějí jít. Spousta lidí tam jde také hlavně kvůli tomu, že chtějí vyzkoušet nějaké nové chutě. Samozřejmě jsou i lidé, které zajímají především ty workshopy, ale domnívám se, že bez toho jídla by se festival nekonal letos již 13. rokem.

4. S jakými národnostmi se můžeme na RefuFestu setkat?

My máme dvacet různých zemí, národností, které sídlí v Praze plus k tomu ještě uprchlické stánky, kde záleží na dynamice v tom daném uprchlickém táboře. Návštěvníci se tedy setkají s lidmi z migrantských komunit i s lidmi z uprchlických táborů. My máme takovou politiku, že během března vyhledáváme tzv. Open call – možnost přihlásit se a představit svou kulturu a pak z přihlášených lidí vybíráme. Rozhodně nemusíme nikoho přemlouvat, zájem je velký. Některé stánky mají především zájem ukázat tu danou kulturu (např. Bělorusko, Ukrajina, Rusko) a někteří mají především zájem představit jídlo a prodat ho. Ale my máme požadavek, že pokud chtějí pouze prodávat jídlo, tak se stejně musí zúčastnit například i nějakého workshopu a představit svou kulturu. Prostě je podmínka, aby byli nějak zapojeni do programu.

5. Může jídlo skutečně napomoci bourání etnických a rasových předsudků?

Podle mě jídlo a hudba, to jsou ty dvě věci, které mohou napomoci. Já společně s další organizací, kterou řídím Youth Included, máme další projekt Czech Friendly⁷, který je zaměřený na jídlo a který je v procesu vzniku. V rámci RefuFestu, ale dle mého, nejvíce funguje právě ono spojení hudby a jídla k bourání určitých předsudků.

⁷ „Mezinárodní tým UNYP pečlivě vybral kavárny a restaurace v Praze, které jsou spravovány představiteli různých národností. Společně se s námi podělili o jejich příběh a exkluzivní recepty, takže se můžete přiučít o daných kulturách a vychutnat si jejich tradiční jídlo. Brzy poznáte dané restaurace díky speciálním nálepkám na dveřích a tištěné mapě.“ (UNYP, 2017 [online])

6. Setkali jste se někdy v rámci festivalu s nějakou negativní reakcí?

Na festival jdou určitě už lidé, kteří jsou nějakým způsobem otevření. Spíše ty negativní postoje můžeme zaznamenat v rámci nějaké diskuze. Ale v rámci festivalu jsme ani jednou neměli nějaký negativní nebo dokonce nesnášenlivý výstup, okamžik. Ani samotní migranti se nesečkali s nějakými negativními reakcemi.

7. Je možné skrze jídlo lépe porozumět té dané, nejen vietnamské, kultuře právě například skrze vyslechnutí si osobního příběhu daného migrantu?

Určitě ano. Znáám hodně lidí, kteří nemají rádi migranty, ale naopak mají velmi rádi exotickou kuchyni, což znamená, že jídlo je ten nástroj, není agresivní. Pokud konzumujete nějakou exotickou kuchyni a do toho vyslechnete ten příběh. To je podle mě ten první krok k tomu pochopení těch migrantů, porozumění jejich kultuře. To jídlo je takový prvotní bod, díky němuž se ti lidé začnou více zajímat o tu danou kulturu.

8. Máte na festivalu také zastoupenou vietnamskou menšinu?

Ano, máme, každý rok. Vietnamská menšina je více uzavřenější, ale my spolupracujeme s mladými Vietnamci, s různými jejich organizacemi. A díky tomu jsme nezaznamenali problém, že by se Vietnamci nechtěli zúčastnit festivalu. Je to tím, že ti mladí Vietnamci jsou mnohem více otevřenější, jsou to už napůl Češi.

9. Jak vnímáte boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

Já osobně mám moc ráda vietnamskou kuchyni. Navštívila jsem Vietnam i Čínu a myslím si, že to jídlo, které je tu představováno, není ani vietnamská ani čínská kuchyně. Třeba lépe jsou podle mě na tom thajské restaurace. Ale například čínská kuchyně, to není opravdu ta kuchyně, co je v Číně, to samé je podle mě i vietnamská. Zase naopak vidím, že po Praze se teď hodně šíří vietnamský street food, třeba plněné bagety Banh-mi. Třeba nadějní jsou podle mě mladí Vietnamci, kteří si hodně otevírají nové podniky už zaměřené na tu autentickou kuchyni, hodně se jí i blíží. Takže je to rozhodně změna oproti minulým létům.

10. Je tedy jídlo tou cestou k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné

Podle mě ano, je to takový spojovací prvek. Jídlo nám umožňuje sednout ke stolu a sdílet společný čas, ve kterém máme prostor bavit se, porozumět nějakým věcem.

Například u našeho festivalu je to taky taková věc, že tam přijdete a tzv. „konzumujete nějaký zážitek“. Když tam dojde k předání těch osobních příběhů, tak to má obrovský potenciál ke sblížení a pochopení kultur a jejich porozumění. Například když máte ráda thajskou kuchyň a chodíte do nějaké oblíbené restaurace, ale vlastně nevíte příběh toho majitele, a to chceme změnit v projektu Czech friendly, který je zaměřen na sbírání těch daných příběhů, takže byste šli do restaurace už s tím, že budete znát příběh toho majitele. Takže byste pochopili to, proč se sem ten člověk přistěhoval, jaký je jeho život. Máme i takové zkušenosti, že někdo byl například profesorem u sebe doma a tady začal vařit kvůli tomu, že to byla jediná možnost, jak se začít žít. To znamená, že těch příběhů je tolik a podle mě jídlo je ten první krok a ve spojení s tím příběhem evokuje v člověku to pochopení a případné bourání předsudků. Podle mě je to tak podobné i s hudbou. Jako příklad bych uvedla, že spousta lidí všude po světě mají rádi romskou hudbu. Například vím o Českém Krumlově, kde je romská restaurace, kde pravidelně hrají i romskou hudbu, nalezneme tam i fotky a určitý osobní příběh a toto celé dohromady funguje jako skvělý nástroj k pochopení té dané kultury a rozhodně to přispívá integraci.

11. Naváží na to, co říkáte a zeptám se, zda v rámci vašeho festivalu také nějakým způsobem sdělujete jednotlivé příběhy cizinců?

Ano, využíváme ten nástroj Human Library⁸ ke sdílení příběhu. V roce 2018 budeme mít i filmy o migrantech, které budeme promítat. A k tomu ještě plánujeme sdílení příběhů dobrovolníků – migrantů formou osobního kontaktu. Takže tam bude ta skutečná fyzická osoba vyprávět svůj příběh.

⁸ „Lidská knihovna umožňuje lidem osobní rozhovor se zástupci skupin, se kterými by se jinak osobně pravděpodobně nesetkali nebo nebavili. Svůj životní příběh vyprávějí tzv. Živé knihy-lidé se zajímavým osobním příběhem, často zástupci menšin, kteří čelí nejrůznějším předsudkům nebo formám diskriminace či sociálního vyloučení.“ (Amnesty International, 2018 [online])

8.11 Respondenti č.11: Branislav Makúch, Integrační centrum Praha o.p.s. - pobočka Praha 12, Marie Phamová (Thu Trang Pham), Interkulturní pracovnice pro vietnamskou komunitu na Sapě.

1. Domníváte se, že jídlo může sloužit jako nástroj integrace? Pokud ano, vnímáte ho jako účinný nástroj?

My obecně jsme v tomto asi spíše výjimka, protože my to jídlo jako nástroj integrace nepoužíváme. My si myslíme obecně, že jídlo je v tomto ohledu trochu přeceňované. Nemyslíme si, že jídlo by tím nástrojem integrace mohlo být, je to sice zajímavý prvek a je určitě důležité ho v té integraci využívat. Protože je to tak, že jídlo je ta nejzajímavější věc na té kultuře, nejvíce táhne, ale zároveň pomocí jídla není možné poznat celou tu kulturu. Takže určitě není vhodné na to vsázet maximum. Ale jako za nástroje integrace spíše považujeme kurzy či interkulturní setkání. Dalším problémem, který nás k tomuto stanovisku vede, je to, že jídlo není hrazeno z projektů evropské unie, ze kterých jsme my financováni a většinou to nehradí ani ty další vedlejší projekty. Další problém vidím v určitých hygienických standardech a tak podobně, což situaci opět komplikuje.

2. Vy jste zmínil, že spíše za nástroje integrace považujete různé kurzy a setkávání, tam to tedy bývá zcela bez jídla?

Přesně tak. Maximálně si tam uděláme kávu a čaj a nepoužíváme tam jídlo v tom smyslu jako nástroj integrace.

3. Může jídlo skutečně napomoci bourání etnických a rasových předsudků? Setkali jste se s nějakým konkrétním případem u vietnamské menšiny?

V tomto si úplně nejsme jistí. S tím je spojeno několik věcí. První je, že to jídlo není úplně kulturně specifické. Často se stává, že existuje jídlo, které je společné pro více etnik a národností. Například knedlíky, dušené plněné taštičky. A když budeme mluvit o vietnamské kultuře, tak určitou oblibu této kuchyně u české majority vnímáme jako velmi pozitivní věc, protože ti lidé se díky vznikajícím restauracím mají možnost dobře uplatnit, vznikají pracovní pozice a mají možnost tímto způsobem částečně svou kulturu prezentovat. I když ti Češi chodí do těch vietnamských restaurací a chutná jim to jídlo, tak to není úplně samozřejmé, že se díky tomu začnou více zajímat o vietnamskou kulturu nebo že začnou být více přívětivější k migrantům.

4. Je pro vietnamskou menšinu těžké přijmout stravovací návyky v České republice?

Marie Phamová: *Tak určitě doma nevaříme české jídlo. Maximálně někdy české jídlo vaří ty rodiny, které mají dítě, co chodí do české školy a zvyklo si i na tu kuchyň. Ale jinak vaříme vietnamské jídlo. Já jsem vaši otázku nechala na Facebooku a přišlo mi asi 50 odpovědí od Vietnamců spíše mladší generace. A nejvíce odpovědí bylo, že české jídlo jim zas až tak nevadí, v restauraci si ho dají, ale dávají rozhodně přednost vietnamskému. Hlavně z důvodu toho, že česká kuchyň je hodně tučná, převažují spíše brambory. U nás jíme hlavně rýži a hodně ovoce a zeleniny. Další rozdíl je ve způsobu servírování. Ať už se to týká porce na jednom talíři nebo používání příboru. Další odlišností je to, že vy jíte nejprve polévku nebo předkrm. A u nás to tak není, protože polévka je často součástí hlavního jídla. Třeba vy hodně jíte husté a krémové polévky, to u nás máme jenom třeba na svatbě, opravdu výjimečně. Já i po 11 letech co tu žiju, tak nejsem zvyklá na krémové polévky před hlavním chodem. Třeba často i ve škole jím polévku – vývar společně s hlavním jídlem. Což někomu může připadat dost divné. Třeba v mé rodině je můj tatínek úplně odpůrce české kuchyně, ale maminka si ji občas dá někde v restauraci a docela jí chutná. Doma ale musíme jíst jen vietnamské jídlo.*

5. Je možné skrze jídlo lépe porozumět té dané cizí kultuře?

To si právě myslíme, že to úplně tak není. I to jídlo nemusí být úplně kulturně specifické, může být různě sdílené. A i to, že když jde člověk do té vietnamské restaurace na Pho neznamena, že se hned začne zajímat o oslavy Nového roku a o nějaké tradice a podobně. Ta možnost tam určitě je, rozhodně to nechci zavrhnout, ale není vůbec využitá. Možná je to i kvůli tomu, že Češi jsou zvyklí zajít si na oběd a jít hned pryč.

6. S tímto trochu souvisí tady v Sapě organizované tzv. Sapa tripy, máte vy s tím nějakou zkušenost?

My se k těmto prohlídkám nedostaneme, to organizují jiné subjekty, my je sami neděláme. Ale myslím si, že to je určitě dobrá cesta k představení menšiny tady na Sapě. Ale i tam je to jídlo jenom jednou částí, není to jen o tom jídle. My jsme organizovali dvě procházky po Sapě kvůli tomu, abychom Sapu představili obyvatelům této městské části. Bylo zajímavé, že my jsme to dávali zdarma a přišli lidi, kteří by asi normálně sami na ten Sapa trip nepřišli a zajímalo je, jak to tu vlastně vypadá, protože se toho dost báli sem třeba jít.

7. Proměnil se tedy nějakým způsobem vztah Čechů k Sapě?

Určitě se v posledních letech proměnil. Už je dle mého málo lidí, kteří by měli nějaké stereotypní představy a obavy. Hodně lidí sem také chodí, protože si doma chtějí uvařit nějaký ten autentický vietnamský pokrm, a tak shání ty správné suroviny.

8. Může mít jídlo v některých případech spíše opačné (separační) tendence jako například napomáhání negativních nálad?

Určitě ano. Pokud se to jídlo vykládá nějakým způsobem tendenčně. Vezměme si například ve vietnamské kuchyni kachní embrya nebo jezení psů a podobné věci, tak s tímto se dá nakládat dost negativně, pokud to člověk chce dělat. Nebo třeba pro muslimy je naprosto nepochopitelná česká zabijačka a nechápou, že jsme schopní něco takového udělat. Je teda potřeba pracovat obecně s tím přístupem k té dané kultuře, aby přestali mít lidé potřebu hledat v tom něco negativního nebo vykládat si to nějak negativně.

9. Je jídlo cesta k tomu, abychom vnímali to, co mají lidé společné?

Má ten potenciál ukazovat společné věci, ale je tam to nebezpečí toho, že je vždy možné to vykládat nějakým způsobem jako barbarismus nebo posilovat nějaké předsudky. Takže je velmi těžké s tím pracovat. My jako Integrační centrum s tím jídlem moc nepracujeme, protože to není neprůstředný způsob.

10. Jak vnímáte boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

Určitě tento boom vnímáme pozitivně. Přisuzujeme to k tomu, že už skoro každý Čech zná nějaké vietnamské jídlo, otázkou je, kde se to vzalo. Ale pravděpodobně to bude i tím, že je tu ta mladší generace Vietnamců, kteří se už velmi dobře pohybují v české společnosti a dokážou vietnamskou kulturu, včetně jídla dobře propagovat. Souvisí to i s rozšířením služeb, které Vietnamci poskytují a přizpůsobují se poptávce. Souvisí to i se stavem společnosti. I když v současné době můžeme pozorovat více xenofobních nálad, tak je i přes to větší zájem o exotické jídlo atp. Třeba pozorujeme i větší rozšíření vietnamských kaváren, protože se mezi majoritou rozšiřuje povědomí o tom, že vietnamská káva je velmi kvalitní a dobrá. Mně osobně přijde, že na Sapě jsou ty restaurace více autentičtější než třeba ve městě, ale rozhodně to nikdy nemůže být plně autentické jako ve Vietnamu.

Marie Phamová: *Já souhlasím a tady na Sapě mi přijde, že ty restaurace jsou téměř totožné s těmi ve Vietnamu. Ale třeba jinde to nebude stoprocentně autentické, protože si myslím, že by většina Čechů nebyla nadšená z určitých surovin nebo jejich specifické vůně. A Vietnamci se samozřejmě zaměří na to, co chce ta většina, jídlo třeba vypadá dobře vizuálně nebo design té restaurace je také přizpůsobený, aby se to majoritě líbilo. Ve Vietnamu je nejlepší jídlo na ulici v různých pouličních stáncích.*

8.12 Respondent č.12: Valery Senichev, pracovník Centra pro integraci cizinců, pracovník v projektu Ateliér talentů

1. Domníváte se, že jídlo může sloužit jako nástroj integrace? Pokud ano, vnímáte ho jako účinný nástroj?

Nemyslím si, že samo o sobě je jídlo nástrojem integrace. Je to určitě jeden ze způsobů, nějaký určitý most, pomocí kterého se snáze můžeme dostat k danému cizinci nebo blíže poznat jeho kulturu. My se v rámci našeho projektu Ateliér talentů CIC věnujeme vaření poměrně hodně. Pořádáme také různé workshopy vaření, kde tedy vaří cizinec a je o něj velký zájem. Pořádáme i tzv. Dámský klub v komunitním centru, což je společné vaření a povídání si o jídle.

Ale zároveň pozorujeme zájem i o jiné akce, kde primární roli nehraje to jídlo. Každá ta akce si najde svou cílovou skupinu. Třeba jednou jsme měli workshop s Američany, kde bylo i jídlo, ale toho se prakticky nikdo nedotkl, nikdo se o něj moc nezajímal, ale spíše se zajímali o ten kontakt a popovídání s těmi lidmi.

Určitě je ale velmi dobré, když lidé společně s tím jídlem mají možnost poznat příběh daného člověka, to si myslím, že by i velmi dobře fungovalo v rámci určitých restaurací. Například majitelé slavné sítě prodávající zmrzlinu Angelato pocházejí z bývalé Jugoslávie – to nikdo moc neví a podle mě je to velmi zajímavé. Jídlo taky v poslední době využívá strašně moc neziskovek, projektů atd., až se dle mého trochu předhánějí a je to spíše konkurenční boj.

2. Může jídlo skutečně napomoci bourání etnických a rasových předsudků?

Třeba na naše akce už chodí lidé, kteří se o to zajímají, jsou více otevření. Ti, co mají nějaké předsudky, tak místo aby přišli, a my jsme velmi ochotní se s těmi lidmi bavit, tak raději píšou nenávistné komentáře na internetu. Řešili jsme to dost často, jak tyto lidi oslovit. Takže si myslím, že takový typ lidí, kteří volí i určité politické uskupení, které se příliš neslučuje s principy demokracie, tak ti nepřijdou asi nikdy.

3. Jak je to s vietnamskou menšinou v rámci vašich projektů?

S vietnamskou menšinou nemáme moc zkušeností, tato komunita mi přijde, že podobné akce moc nevyhledává. Také je důležité si uvědomit, že tuto komunitu nemůžeme brát jako celek, ta třetí generace se rozhodně liší od té první, někdy se říká, že to už jsou napůl Češi a další věc je ta, že v rámci České republiky je to celkem dobře zaintegrovaná menšina, Češi ji vnímají vcelku neutrálně, na rozdíl třeba od muslimských uprchlíků.

4. Je možné skrze jídlo lépe porozumět té dané cizí kultuře?

Nemyslím si, že je to automatické, ale určitě je to jeden ze způsobů, jak třeba překonat nějaké prvotní bariéry a začít se o to více zajímat. V rámci našich kurzů se běžně stává, že se začneme bavit o tom jídle, surovinách atd. a postupně se ten rozhovor dostane mnohem dál, i k více intimnějším tématům. Pomocí jídla se tedy občas mohou snadněji překonat takové ty prvotní bariéry, kdy nevíme, o čem se bavit.

5. Může mít jídlo v některých případech spíše opačné (separační) tendence jako například napomáhání negativních nálad?

Já si myslím, že určitě, že to může být součástí předsudků typu, on/ona nic neumí, umí jen vařit. Třeba mě napadá příklad s romskou menšinou, kdy Rom řekne větu typu: „mám tanec v krvi“, a tak ti druzí to mohou vnímat negativně, že ti lidé vlastně nic jiného neumí a jen se takto prezentují. Nebo třeba příklad týkající se Sapy, mnoho lidí si myslí, že to jídlo tam je nečisté, že to není příliš hygienické, a tak by si třeba bez průvodce báli něco si tam dát.

7. Jak vnímáte boom vietnamských restaurací a bister v poslední době? Čemu tento boom přisuzujete?

V Praze ten boom určitě vnímám, pracuji kousek od Florence a zde mi přijde, že tu v poslední době vzniklo několik restaurací a bister, které jsou velmi hezky vypadající a rozhodně se nepodobají různým těm čínským fastfoodům. Také si myslím, že to není záležitost pouze vietnamské gastronomie, vzniká spousta dalších restaurací a bister zaměřených na cizí pokrmy. Ale rozhodně je to patrnější v Praze, která je již multikulturálním městem než třeba v jiných menších městech v České republice. Já osobně vietnamskou kuchyni moc nevyhledávám, preferuji spíše zdravější, a právě si nemyslím, že je ta vietnamská až tak zdravá, jak je všude prezentována. V současné době je to taky již určitá módní záležitost, pozoruji, že do těchto restaurací v mém okolí hodně chodí úspěšné ženy, které mají nějaké postavení.

9. Analýza výzkumu

9.1 Jídlo jako nástroj integrace

Téměř všichni respondenti uvedli, že jídlo vnímají jako jeden z neúčinnějších nástrojů integrace. Rovněž uváděli, že jídlo hraje v procesu integrace jednu z nejdůležitějších rolí, slouží jako sblížovací prvek a také se skrze něj snadněji odbourávají první bariéry.

Dana Haranzová: *„Jídlo určitě vnímáme jako velmi dobrý nástroj komunikace, sblížování a integrace vůbec.“*

Marcela Vuong: *„...Takže si určitě myslím, že jídlo sblížuje. To jídlo tam prostě hraje obrovskou roli.“*

Marie Škardová: *„... že jídlo může být skvělým prostředkem integrace i sblížování lidí.“*

Někteří uvedli, že ho ve své praxi přímo cíleně využívají vzhledem ke kladným výsledkům, které jim jídlo jako nástroj integrace přináší. Některé organizace rovněž pořádají akce, které jsou primárně založené právě na jídle.

Ljiljana Batovanja: *„Myšlenka našeho projektu Rodina odvedle je založená na tom, že se lidé setkávají právě u jídla, které je zde stěžejní.“*

Kateřina Dederová: *„My jako organizace jsem na toto posílení integrace šli právě skrze jídlo, což je taková populární forma, je to věc, která nás spojuje, všichni jíme...“*

Blog Viet Food Friends vznikl právě z myšlenky jídla jako účinného nástroje integrace. Trinh Thuy Duong uvedla: *„Náš hlavní zájem pro založení blogu byl ten, že jsme chtěly skrze to jídlo více přiblížit tu vietnamskou kulturu a společnost. A nějakým způsobem se více otevřít té společnosti. Pomoci české společnosti a vietnamské komunitě se sblížit.“*

Výjimku přináší respondent Branislav Makúch, který naopak uvedl: *„že jídlo jako nástroj integrace v rámci praxe nevyužívají.“* Domnívá se, že jídlo je v tomto ohledu přeceňované. Jako účinnější nástroj spíše vnímá různé kurzy a interkulturní setkávání.

S podobným názorem přichází i pan Valery Senichev, který jídlo sám o sobě nespatřuje jako nástroj integrace, ale vnímá ho pouze jako takový most, který může pomoci překlenout prvotní bariéry a třeba se blíže dostat k danému cizinci. Rovněž uvedl, že *„pozorujeme zájem i o jiné akce, kde primární roli nehraje to jídlo. Každá ta akce si najde svou cílovou skupinu“*

Takže dle stanovisek respondentů můžeme skutečně jídlo považovat za jeden z neúčinnějších nástrojů integrace, který je ve velké míře využíván ať už cíleně, nebo nevědomky. Najdou se ovšem výjimky, které roli jídla v procesu integrace vidí jako příliš přeceňovanou a že účinnějším nástrojem jsou různé kurzy a workshopy, kde jídlo nehraje tak velkou roli. Případně se zde objevuje i názor, že jídlo je pouze určitým spojovacím prvkem, který nám umožní dostat se blíže k danému cizinci, ale není vnímáno jako přímý nástroj integrace.

Jak respondenti také uvedli, jídlo může mít v některých případech spíše opačné, separační tendence. Někteří respondenti se shodli na tom, že u vietnamské minority je to často příklad psího masa, kachních zárodků a dalších jídel, jejichž konzumace je u většiny české majority považována za nepřipustnou. Negativně může být vnímán i způsob stravování. Je tedy důležité spojit si souvislosti a vnímat konzumaci jídla jako celek, tedy proč je určitý pokrm daným způsobem konzumován a jaké je například kulturní či náboženské pozadí.

9.2 Výhody a nevýhody prezentace dané kultury prostřednictvím jídla

Většina respondentů se shodla na tom, že prostřednictvím jídla je možné velmi dobře porozumět té dané kultuře. Jedná se o nenucenou a příjemnou formu poznání. Dotazovaní také uvedli, že pomocí jídla se snáze rozvine zájem o cizí, neznámou kulturu a snaha zjistit, odkud to jídlo pochází a jaké je pozadí jeho vzniku, výběru surovin či způsobu přípravy a tak podobně.

Magdaléna Koubová: *„...že si oblíbí to dané jídlo a je mu nějakým způsobem nakloněn a tím pádem i té kultuře. Rázem k ní může mít bližší vztah...“*

Marie Škardová: *„...skrze jídlo se rozhodně cizí kultura poznává mnohem lépe a je to pro lidi zprostředkováno jakousi nenucenou formou.“*

Jídlo sloužící jako jakýsi můstek k poznání kultury uvedla Ljiljana Batovanja: „...pak se ty rodiny baví nejenom co je to za recept, ale i o stravovacích návycích, ale i o tom, co třeba se tam pěstuje a o všem možném a už je to takový můstek po kterém se přechází i na jiná témata, odlišnosti...“

Ekaterina Kokkalou: „...jídlo jako ten nástroj není agresivní.“ Zároveň paní Kokkalou uvedla, že neúčinnější je spojení toho, když si můžeme společně s jídlem vyslechnout příběh daného migranta, a to je prvním krokem k porozumění jejich, pro nás cizí, kultury. Na tomto se shodují i další dotazovaní.

Dana Haranzová řekla, že v rámci jejich restaurace se snaží přiblížit návštěvníkům vietnamskou kulturu. „...už se dále třeba rozpovídáme o dalších vietnamských tradicích, podáme jim k tomu nějaký další příběh a už je to pro ty lidi hned zajímavější.“

Toto spojení jídla a osobního příběhu rovněž využívají další dotazovaní. Fungování foodblogu organizace SIMI je vlastně založeno na sdílení příběhů cizinců. To potvrzuje Kateřina Dederová: „...u nás vlastně cílíme na to, aby se s každým receptem pojil i příběh toho cizince, představení jeho kultury.“

Rovněž Valery Senichev uvedl, že je velmi účinné, když mají lidé společně s jídlem možnost poznat i příběh daného cizince, který jídlo připravil.

Nguyen Manh Tuan uvedl, že v rámci festivalu Ochutnej Vietnam vnímají jídlo jako hlavní součást programu, která přiláká nejvíce návštěvníků a ti se poté budou věnovat i části programu týkající se kultury.

Marcela Vuong sdělila, že zájem o kulturu vzniká primárně u jídla, a že nejen v rámci Sapa tripů se lidé skrz vznikající zájem o vietnamskou kuchyni začali více zajímat o danou kulturu a o to, odkud jídlo pochází a jak se připravuje.

Branislav Makúch řekl, že díky sdílení některých druhů pokrmů v rámci několika národností, nevnímá jídlo jako přímou cestu k tomu, aby se člověk ihned začal zajímat o kulturu a tradice dané země. „Ta možnost tam určitě je, ale není vůbec využita.“ Uvedl také, že Češi spíše vyhledávají to, že se rychle někde nají a jdou pryč a o více se již nezajímají.

Z výzkumu tedy vyplývá, že prostřednictvím jídla se snáze dostaneme k poznání té dané kultury. Jídlo je jakýmsi spojovatelem, který může rozvinout zájem o cizí kulturu. Jídlo nám může pomoci překonat určité bariéry a poskytnout prvotní téma k hovoru,

které se později zaměří i na detailnější informace o té dané kultuře. Rovněž je ale nezbytné dbát na to, aby během jídla byla ta kultura prezentována. Nejlepší je spojení konzumace pokrmu a vyslechnutí si osobního příběhu toho, kdo jídlo připravil. Často se totiž stává, že člověk sice konzumuje nějaký exotický pokrm, ale samotného ho nenapadne se dále zajímat o kulturu země, ze které určitý pokrm pochází. Takže rozhodně to není možné považovat za automatické.

9.3 Vietnamská menšina a stravovací zvyky v České republice

Téměř všichni dotazovaní se shodují, že je pro vietnamskou menšinu velmi těžké přijmout stravovací návyky v České republice. Respondenti uvedli, že česká kuchyně je pro vietnamskou menšinu příliš těžká a tučná. Rovněž obsahuje málo čerstvé zeleniny a ovoce.

Kateřina Dederová: „...mohou s tím mít problém. A často si i stěžují na to, že to jídlo je těžké, tučné.“

Trinh Thuy Duong: „Vietnamci mají často problém s omáčkami, zvláště těmi smetanovými. Nejenom, že jim to nechutná, oni i mají problém to strávit.“

Nguyen Manh Tuan: „...oni to zkusí, ale rozhodně to není něco, co by chtěli jíst, tam je ale problém, že česká jídla jsou hodně těžká...“

Dana Haranzová: „Lze říci, že pro Vietnamce je těžké přijmout české stravovací návyky. Nemají moc v oblibě smetanové omáčky.“

Zároveň dotazovaní uvedli, že je zde i rozdílný způsob stolování, který může být pro druhé příslušníky jiného etnika nepříliš pochopitelný.

Nguyen Manh Tuan: „...se to prostě konzumuje úplně jinak, protože u Vietnamců je společné to, že každý má jednu misku a pak si jídlo sdílíme a zde je to úplně něco jiného, a navíc se ještě jí s vidličkou a nožem.“

Z rozhovorů vyplynulo, že se liší mladší generace Vietnamců od té starší v tom, že jsou již od mala zvyklí na českou kuchyň, ať už ze školní jídelny či od tzv. české babičky. Mají k ní tedy mnohem bližší vztah.

Marcela Vuong: „My jsme měli tzv. české babičky a ty nám vařily jenom ta česká jídla, chodili jsme do školní jídelny. Takže k tomu máme jiný vztah než naši rodiče. Moji rodiče tady žijí okolo třiceti let a vaří si jenom vietnamskou kuchyni.“

Ljiljana Batovanja: „*Ale ta mladší generace se už stravuje různě a už jsou více zvyklý na česká jídla.*“

Marie Phamová mi sdělila, že tuto otázku vložila na Facebook a přišlo jí zhruba 50 odpovědí od převážně mladých Vietnamců žijících v České republice. „*A nejvíce odpovědí bylo, že české jídlo jim zas až tak nevádí, v restauraci si ho dají, ale dávají rozhodně přednost vietnamským.*“ Marie Phamová dále uvedla, že i když ona osobně žije v České republice 11 let, tak má stále problém zvyknout si na některé jídelní návyky, například na to, že polévka předchází hlavnímu chodu.

Z toho vyplývá, jak uvádí Marcela Vuong, že tento pohled není vždy jednotný. „*Ale zas znám spousty Vietnamců v mém věku, co českou kuchyni vyhledávají, takže se to nedá takto zobecnit.*“

Obecně je česká kuchyně u vietnamské menšiny vnímaná jako příliš těžká a tučná. Vietnamci jsou zvyklí na spíše lehčí pokrmy, kde velkou roli hraje čerstvost, ovoce a zelenina. Zároveň jim určité složky potravy, které se v České republice běžně konzumují, mohou působit zažívací potíže. Tento příklad se spíše týká starší generace Vietnamců, naopak ta mladší je zvyklá na českou kuchyni prakticky od narození, protože k ní mají lepší přístup. Některé vietnamské rodiny se tak mohou snažit vařit české jídlo i doma, právě kvůli dětem, ale většinou se to nestává pravidlem. Potíže členům vietnamské menšiny rovněž činí stolovací návyky jako je používání příboru nebo rozložení jednotlivých pokrmů a způsob jejich servírování.

9.4 Vietnamská kuchyně a její popularita v současné české společnosti

Většina dotazovaných tento boom vnímá a je si ho vědoma. Jako jeden z důvodů této stoupající popularity vidí média či větší zájem Čechů o cestování a poznávání exotických zemí a kultur. Dalším jevem je také obecné vnímání vietnamské kuchyně jako lehké a zdravé.

Dana Haranzová: *„Já si myslím, že je to dané dobou, že lidé dnes více cestují, zajímají se o nové kultury.“*

Nguyen Manh Tuan: *„...mají na to zřejmě velký podíl média. Poslední rok také vzniká spousta kuchařek, televizních pořadů a tak dále. Myslím, že na tom má velký podíl Facebook...“*

Trinh Thuy Duong: *„Troufám si tvrdit, že jsme tomu dost pomohly i my skrz náš blog. Hodně tomu také samozřejmě přispěla sociální média.“*

Marcela Vuong: *„Je to dle mého jednak díky tomu, že vietnamská kuchyně je zdravá, lehká, a i cenově hodně dobře dostupná.“*

S tímto tvrzením příliš nesouhlasí Valery Senichev, který se domnívá, že je vietnamská kuchyně příliš přeceňovaná skrze její vliv na zdraví a vnímá ji jako jednu ze spíše módních záležitostí: *„V současné době je to taky již určitá módní záležitost, pozoruji, že do těchto restaurací v mém okolí hodně hodí úspěšné ženy, které mají nějaké postavení.“*

Dalším důležitým bodem je i orientace vietnamských podnikatelů na to, co pozorují že velmi dobře funguje.

Branislav Makúch: *„Souvisí to i s rozšířením služeb, které Vietnamci poskytují a přizpůsobují se poptávce.“*

Marie Phamová: *„A Vietnamci se samozřejmě zaměří na to, co chce ta většina, jídlo třeba vypadá dobře vizuálně nebo design té restaurace je také přizpůsobený, aby se to majoritě líbilo.“*

Trinh Thuy Duong: *„Vietnamským zvykem je také to, když se jednomu daří v podnikání, má nějaký úspěšný obchodní model, tak ho ti ostatní začnou napodobovat.“*

Několik respondentů také uvedlo svůj osobní názor na vietnamskou kuchyni a shodují se v tom, že ji velmi vyhledávají, chutná jim a je populární i v jejích okolí. Rovněž uvádějí, že je to v dnešní době spíše módní záležitostí i vzhledem k propagaci na sociálních sítích. Dále také někteří uvedli, že je vietnamská menšina v České republice vnímaná vcelku pozitivně a mizí i určité předsudky týkající se hygieny nebo kvality jídel. Je to i kvůli tomu, že nově vznikající bistra jsou hezky designově zařízená. Rovněž se respondenti domnívají, že větší úspěch má vietnamská a další exotické kuchyně v Praze a ve větších městech, kde je patrná multietnicita. Češi si raději v restauraci dají pokrm, který je znám, tudíž je velmi úspěšná polévka Pho, jarní závitky nebo Bún bò Nam Bộ a vietnamské restaurace se tak primárně zaměřují na to, co majoritní většina vyžaduje.

9.5 Jídlo jako nástroj sloužící k bourání etnických a rasových předsudků

Většina dotazovaných řekla, že na akce, které pořádají chodí již lidé, kteří jsou nějakým způsobem otevření. Například Dana Haranzová ale uvedla, že: *„Již několikrát se nám potvrdilo, že když lidé, kteří nějaké předsudky měli – právě kvůli nevědomosti a neznalosti, tak se skrze ochutnávání nových chutí o své předsudky přišli.“*

Valery Senichev rovněž uvedl, že je velmi těžké změnit názor lidí, kteří nejsou příliš otevření, či mají určité rasistické postoje a názory. *„Ti, co mají nějaké předsudky, tak místo aby přišli, a my jsme velmi ochotní se s těmi lidmi bavit, tak raději píšou nenávislné komentáře na internetu.“*

Jakub Trnobranský se domnívá že: *„K jídlu musí patřit vždy konkrétní tvář a příběh jeho autora. Pak se domnívám, že může pomoci odbourávat předsudky.“*

Na tomto se shoduje i Ekaterina Kokkalou, která říká, že zde hraje velkou roli právě ono spojení příběhu kuchaře s daným pokrmem. *„To znamená, že těch příběhů je tolik s podle mě to jídlo je ten první krok a ve spojení s tím příběhem evokuje v člověku to pochopení a případné bourání předsudků.“*

Důležitost komunikace potvrzuje i Dana Haranzová: *„Vždy je dobré danému člověku vysvětlit o jaké jídlo jde, odkud jídlo pochází nebo jestli se třeba k jídlu váže nějaký příběh, legenda...“*

Zároveň se dotazovaní shodují na tom, že jídlo je velmi účinným nástrojem sloužícím k bourání určitých předsudků a že je to ta cesta k tomu, abychom snáze vnímali to, co mají lidé společné.

Marie Škardová: *„Pokud mají lidé možnost se poznat, právě třeba u jídla, předsudky tak mohou překonat. Tuto myšlenku šíříme například pomocí našich Otevřených snídaní, kam může každý přijít.... Lidé se na této akci poznávají, mluví spolu...“*

Respondenti také uvádí, že jídlo je společné pro všechny a že všichni musejí jíst. Dále zmínili také, že jídlo může mít i opačné tendence, hlavně kvůli odlišnosti způsobu přípravy a používání surovin.

Nguyen Manh Tuan: *„...že je to ten příklad psiho masa, že v Čechách je to věc, co je naprosto nepřijatelná, pes je zde brán jen jako domácí mazlíček. Ale ve Vietnamu je to normální.“*

Trinh Thuy Duong: *„... třeba Vietnamci mají ve zvyku říhat, mlaskat a srkat u jídla. Ve Vietnamu se to nepovažuje za nevhodné, takže když pak stolují zde s Čechy, tak někdy dochází k takovým nepříjemným situacím...“* „Anebo některé jídla jsou hodně aromatická...Já jsem se už s tímto problémem setkala osobně, že si sousedi stěžovali na nepříjemný zápach z vietnamských jídel a říkali, že jim to velmi vadí...“

Branislav Makúch: *„Vezměme si například ve vietnamské kuchyni kachní embrya nebo jzení psů a podobné věci, tak s tímto se dá nakládat dost negativně, pokud to člověk chce dělat.“*

Dle respondentů tyto předsudky pramení v mnoha případech z neznalosti a je to také dané tím, že lidé vnímají jídlo zcela odtržené od dané kultury, a ne jako celek. Důležitá je tedy vzájemná komunikace, ke které je právě jedna z jednoduchých cest vedoucí skrze jídlo. Ljiljana Batovanja: *„U toho jídla je ta atmosféra taková, že si ti lidé popovídají, uvolní se a ta konverzace se nejprve týká toho jídla a postupně se začnou bavit o životě, práci atd. Hodně cizinců ani nemá tu příležitost, jak se s Čechy seznámit, takže takto přes jídlo je to ideální cesta.“*

Další příklad uvedla i Kateřina Dederová, která uvedla, že často konzumují exotické pokrmy lidé, kteří ani neví, odkud daný pokrm pochází: *„Velmi zajímavý mi přišel příklad toho, že do restaurace či bistra, kde se prodává například kebab, tak že tam chodí lidé, kteří jsou vymezení vůči muslimům a ani vlastně nevědí, že konzumují jídlo z těch daných zemí, či jim tam přímo muslimové to jídlo prodávají. Setkala jsem se s tím, když proběhla určitá demonstrace uskupení „Islám v ČR nechceme“ a poté tito účastníci šli právě do těchto restaurací na zmíněný kebab. Takže často můžeme pozorovat jakousi nevědomost týkající se spojení jídla a dané kultury.“*

Jídlo je tedy velmi účinným nástrojem, který pomáhá odbourávat zažitě předsudky. Je rovněž velmi důležité, aby lidé opět vnímali původ pokrmu, jeho přípravu a cizince, kteří stojí za jeho servírováním. Z důvodu neznalosti, nezájmu často dochází k vytváření separačních tendencí. Je tudíž vždy důležité uvědomit si další souvislosti a spojitosti, případně se více zajímat o určité pozadí daného pokrmu či jeho přípravy. Jako příklad nám může sloužit romská restaurace v Českém Krumlově, kde se k jídlu přidává i autentická hudba. A toto spojení velmi funguje a lidé navštěvují tuto restauraci bez určitých předsudků. Je tedy možné, že lidé po návštěvě takové restaurace, poznání cizí kultury či přímo majitelů změni svůj pohled na dané etnikum. Toto ovšem není pravidlem, jelikož spousta lidí zůstává věrna svému názoru a brání se určité otevřenosti k poznávání a porozumění.

10 Závěr

Cílem mé práce bylo zjistit jakou roli hraje jídlo v rámci integračního procesu a do jaké míry je vědomě užíváno organizacemi a subjekty zabývající se integrací nejen vietnamské menšiny do české společnosti. Je velmi zajímavé, že o tomto tématu prakticky nenajdeme v češtině relevantní zdroje. Jídlo přitom hraje velmi významnou roli v našich životech, je to základní lidská potřeba a samozřejmě plynně navazuje na kulturu a socializaci. To, jak jíme, co jíme formuje naši identitu, a to, jak nás okolí vnímá. Jídlo je rovněž prvek, ke kterému se váží naše vzpomínky, spojujeme si s ním prožité zážitky a u jídla často navazujeme či rozvíjíme vztahy.

V rámci psaní mé práce jsem vycházela z výzkumu, který proběhl v roce 2017 a týká se role jídla a pití u imigrantů v Paříži a Montréálu. Dle tohoto výzkumu je jídlo vnímáno jako něco, co lidi sblízuje, shromažďuje. Když jíme jídlo jiné menšiny, a ještě s ní sdílíme společný stůl, je to ideální cesta k úspěšné integraci. Při společném stolování se také snáze rozvíjí diskuze. Tyto body mi potvrdili i moji respondenti, kteří ve většině případech uvedli, že jídlo vnímají jako jeden z neúčinnějších nástrojů integrace. Některé organizace cíleně pořádají akce založené primárně na jídle. Je ovšem důležité zmínit, že jídlo je také některými respondenty vnímáno pouze jako jakýsi most, který pomáhá překlenout prvotní bariéry, ale není bráno jako jeden z nejvýznamnějších nástrojů integrace. V některých případech se často může stát, že je jídlo i separačním prvkem. V případě vietnamské menšiny jsou to zavedené stereotypy týkající se hygieny, jzení psího masa či nevábná vůně vznikající při přípravě některých pokrmů. Zároveň se nám ale skrze jídlo otevírá snadnější cesta k poznání té dané kultury. Dle většiny respondentů je ovšem důležité, aby byla konzumace jídla spojena právě s diskuzí či prezentací dané kultury. Mnohdy se totiž stává, že lidé nechtějí poznat ono pozadí přípravy pokrmů či výroby surovin. Důležitým integračním prvkem je rovněž poznání příběhu cizince, který jídlo připravuje. Tím, se nám otevírá cesta, která má velký potenciál a v České republice je zatím využívána pouze v menší míře.

Co se týče přijetí české kuchyně vietnamskou menšinou, tak zde můžeme pozorovat poměrně negativní postoj, především u starší generace Vietnamců, jejichž záživací systém prakticky ani není uzpůsoben ke trávení těžkých a tučných jídel.

Větší příklon k české kuchyni respondenti vnímají u mladší generace Vietnamců, která je již prakticky vnímána jako součást české majority a do velké míry jsou formováni českým jídelníčkem prostřednictvím svých českých spolužáků nebo díky tzv. české babičce, která je mnohdy vychovává. Rovněž se ale u většiny stále zachovává kladný vztah k vietnamskému jídlu a způsobu vietnamského stolování. Jídlo u Vietnamců hraje velkou roli a společné setkávání u jídla je jedním z nejdůležitějších denních činností.

V posledních letech roste také zájem Čechů o vietnamské pokrmy. Dle respondentů je to dané jednak větším zájmem o cestování, poznávání jiných kultur či to považují za určitý módní trend, ke kterému do velké míry napomáhají sociální média.

Jídlo je tedy možné považovat za nástroj bourající předsudky a stereotypy. Je ovšem velmi důležitý způsob, jak se s tímto nástrojem pracuje, do jaké míry se k němu váže vzájemná komunikace a rovněž je zde důležitý zájem a určitá otevřenost, která nebrání porozumění. S tímto souvisí také rozvoj velmi důležité vlastnosti a tou je empatie. Jak uvádí Franz de Wall (Respekt, 2018, 29(15) „*Empatie je zbraní, která nás může zbavit prokletí xenofobie.*“ Takže pokud máme nacházet k dané menšině cestu, je třeba začít u každého jednotlivce a seznámit se s jeho osobním příběhem k čemuž nám může napomoci právě společné stolování.

11 Seznam zdrojů

Knižní

ALLPORT, G. *O povaze předsudků*. Praha: Prostor, 2004. ISBN 80-7260-125-3.

BARŠA, P. *Politická teorie multikulturalismu*. Brno: Centrum pro studium demokracie, 1999. s. 209., s. 240. ISBN 80-85959-47-X.

BARŠA, P. *Soužití Čechů s Romy a teorie integrace*. Politologický časopis. 1998 (3). s. 284-285. ISSN 1211-3247.

BARTHES, R. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption, in Carole Counihan & Penny Van Esterik, Food and Culture*. New York. Routledge. 2008. s. 22-24.

BASAN, G. *Vietnamese Food & Cooking*. United Kingdom: Hermes House, 2006. s. 41. ISBN 978-0681375840.

BHAWUK, D. P. S., BBRISLIN, R. *The measurement of intercultural sensitivity using the concepts of individualism and collectivism*. International Journal of Intercultural Relations, 16 (4), 1992. s. 416.

CASEY, M., K., L. *Communicating Chinese Heritage in America in From Generation to Generation: Maintaining Cultural Identity Over Time*. Hampton Press, 2006. s 89.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. s.14. ISBN 80-85866-41-2.

ERIKSEN, T. H. *Sociální a kulturní antropologie*. Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-465-6.

HARTL, P., HARTLOVÁ H. *Psychologický slovník*. Praha: Portál, 2004. s. 464. ISBN 978-80-7367-569-1.

KERSHEN, A. J. *Food in the Migrant Experience*. Aldershot: Ashgate, 2002. s. 9. ISBN 0754618749.

KURKOVÁ, G., FRANCOVÁ P. *Manuál: jak založit sociální podnik*. Praha: P3-People, Planet, Profit, 2012. s. 41. ISBN 978-802-6040-422

MAXWELL, J.A. *Qualitative Research Design. An Interactive Approach*. Thousand Oaks, London, New Delhi: Sage, 2005. ISBN 0761926089

MOORE, D. *Základy interkulturního soužití*. Praha: Portál, 2005. s. 140. ISBN 978-80-262-0915-7.

NAKONEČNÝ, M. *Encyklopedie obecné psychologie*. Praha: Academia, 1997. s. 223. ISBN 80-200-0625-7.

PÁNEK, J. *Základy výživy a výživová politika*. Praha: Vydavatelství VŠCHT, 2002. s.13-14. ISBN 8070804688.

PETRUŠEK A KOL., J. *Velký sociologický slovník*. Praha: Karolinum, 1996. s. 1074. ISBN 80-7184-310-5.

PETTIGREW, T. *Intergroup contact theory*. Annual review of psychology. 1998, 49(1), 65-85.

PRŮCHA, J. *Interkulturní psychologie: Sociopsychologické zkoumání kultur, etnik, ras a národů*. Praha: Portál, 2010. s. 67. ISBN 978-80-7367-709-1.

SAMOVAR, L. A. *Communication Between Cultures*. 8. Belmont: Wadsworth Publishing: Cengage Learning, 2012. s. 37. ISBN 111134910X.

SCHOLLIERS, P. *Food Culture in Belgium: Food Culture Around the World*. Westport: Greenwood, 2008. s. 333. ISBN 0313344906.

STRAUSS, A., CORBINOVÁ, J. *Základy kvalitativního výzkumu – postupy a techniky metody zakotvené teorie*. 1. vyd. Brno: Sdružení podané ruce: Boskovice: Albert, 1999. sv. 2. s. 11. ISBN 80-85834-60-X.

TŘEŠŇÁK, P. *Empatie-dovednost, která může zachránit svět*. Respekt. 2018, 29(15), 16-19.

VAN DER BERGHE, P., L. *Ethnic cuisine: Culture in nature*. Ethnic and Racial Studies. 1984, 7(3). 387-397.

VAN DER ZEE, K. I., VAN OUDENHOVEN, J. P. (2000). *The multicultural Personality Questionnaire: A Multidimensional Instrument of Multicultural Effectiveness*. European Journal of Personality 14, 2000. s. 291-309

Internetové

About Vietnam. *Viet Nam Government Portal* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z:

<http://www.chinhphu.vn/portal/page/portal/English/TheSocialistRepublicOfVietnam/AboutVietnam/AboutVietnamDetail?categoryId=10000103&articleId=10002652>

Asie vzdálená a blízká [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://www.asievzdalenaablizka.cz/>

Ateliér Talentů CIC. *Dobré konce* [online]. [cit. 2018-04-18]. Dostupné z: <http://www.dobrekonce.cz/atelier-talentu-cic/>

BAUBÖCK, R. *The Integration of Immigrants*. In: Measurement and indicators of integration [online]. [cit. 2018-04-14]. Documents prepared for the Council of Europe. Strasbourg. Dostupné z: https://www.coe.int/t/dg3/migration/archives/documentation/Series_Community_Relations/Measurement_indicators_integration_en.pdf

BOSSWICK, W., HECKMANN, F. *Integration of migrants: Contribution of local and regional authorities* [online]. Research. European Forum for Migration Studies. Vedoucí práce Hubert Krieger. University of Bamberg, Germany, 2006 [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: https://www.eurofound.europa.eu/sites/default/files/ef_files/pubdocs/2006/22/en/1/ef0622en.pdf.

BROWN, R., D. *Immigration, Integration and Ingestion: The Role of Food and Drink in Transnational Experience for North African Muslim Immigrants in Paris and Montréal* [online]. Dizertace. Wilfrid Laurier University. Ontario, 2017 [cit. 2018-04-02]. Dostupné z: <http://scholars.wlu.ca/etd/1901/>

Co je HateFree. *HateFree*. [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: <https://www.hatefree.cz/o-nas/o-hate-free>

ČESKO. Usnesení vlády České republiky č. 10 ze dne 3. ledna 2018 k Postupu při realizaci aktualizované Koncepce integrace cizinců-Ve vzájemném respektu v roce 2018 [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: <http://www.mvcr.cz/clanek/integrace.aspx>

Differences in vietnamese regional cuisine. *Hoi An Food Tour*. [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://hoianfoodtour.com/differences-in-vietnamese-regional-cuisine/>

Food for thought. *Medium* [online]. [cit. 2018-04-02]. Dostupné z: <https://medium.com/@songsoptokk/tell-me-what-you-eat-and-i-will-tell-you-what-you-are-said-jean-anthelme-brillat-savarin-the-df388468ffec>

GASPARETTI, F. *The cultural meaning of food and its polyvalent role in the construction of identity among Senegalese migrants in Italy*. Food and Migration [online]. School of Oriental and African Studies, University of London, 2009, s. 1 - 21 [cit. 2018-04-02]. Dostupné z: https://www.soas.ac.uk/migrationdiaspora/seminarsevents/food_migration_abstracts/file49144.pdf

Chef Parade Škola vaření. *ChefParade* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <https://www.chefparade.cz/kurzy-vareni/>

Integrace. Ministerstvo vnitra České republiky [online]. 2018 [cit. 2018-04-10]. Dostupné z: <http://www.mvcr.cz/clanek/integrace.aspx>

Introduction to vietnamese cuisine. *Wicked Spoon Confessions* [online]. [cit. 2018-03-29]. Dostupné z: <http://www.wickedspoonconfessions.com/2016/07/introduction-to-vietnamese-cuisine.html>

Jsem posedlá vařením, chci pomoci objevovat pestrou asijskou kuchyni, říká kuchařka Kamu. *DVTV* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <https://video.aktualne.cz/dvtv/asijska-kuchyne-je-pestrejsi-a-zdravejsi-nez-ceska-chci-vam/r~80a349cacdd611e5a0ca0025900fea04/>

Kamu ve Vietnamu. *Česká televize* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/porady/11299020466-kamu-ve-vietnamu/>

KOC, M., WELSH J. *Food, Foodways and Immigrant Experience*. Research Gate [online]. 2014 [cit. 2018-04-10]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/253449347_Food_Foodways_and_Immigrant_Experience

O nás. *Centrum pro integraci cizinců* [online]. [cit. 2018-04-14] Dostupné z: <http://www.cicpraha.org/cs/o-nas/o-nas.html>

O nás. *Ethnocatering* [online]. [cit. 2018-04-14]. Dostupné z: <https://www.ethnocatering.cz/o-nas>

O nás. *Inbáze*. [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: <http://www.inbaze.cz/o-nas/>

O nás. *Integrační centrum Praha*. [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: <http://www.icpraha.com/o-nas/>

O nás. *RefuFest*. [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: <http://refufest.com/>

Ochutnej Vietnam [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://www.ochutnejvietnam.cz/>

O nás. *SIMI foodblog*. [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: <http://foodblog.migrace.com/cs/o-nas>

O nás. *SIMI*. [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: <http://www.migrace.com/cs/organizace>

O nás. *Slovo 21*. [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: http://www.slovo21.cz/?option=com_content&view=article&id=295

Options Foodlab: How food making and sharing is supporting migrant integration in Greece. *Social Innovation Community*[online]. [cit. 2018-04-02]. Dostupné z: <https://www.siceurope.eu/sic-themes/migration/options-foodlab-how-food-making-and-sharing-supporting-migrant-integration>

O živé knihovně. *Amnesty International* [online]. [cit. 2018-04-05]. Dostupné z: <https://www.amnesty.cz/zive-knihovny/o-zive-knihovne>

Phóčkem k porozumění: Vietnamská komunita se otevírá Čechům prostřednictvím své tradiční kuchyně. *Média IKSŽ* [online]. [cit. 2018-04-02]. Dostupné z: <http://media.fsv.cuni.cz/2016/09/10/phockem-k-porozumeni-vietnamska-komunita-se-otevira-cechum-prostrednictvim-sve-tradicni-kuchyne/>

PILECKÁ, J. Postoje české veřejnosti k cizincům – březen 2017. *Centrum pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu AV ČR* [online]. [cit. 2018-04-14]. Dostupné z: https://cvvm.soc.cas.cz/media/com_form2content/documents/c2/a4285/f9/ov170426.pdf

Principal rice exporting countries worldwide 2017/2018. *Statista – The portal for statistics* [online]. [cit. 2018-03-29]. Dostupné z:

<https://www.statista.com/statistics/255947/top-rice-exporting-countries-worldwide-2011/>

Projekt mosty. *Inbáze* [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: <http://www.inbaze.cz/mosty-cizinci-a-cesi-vytvareji-spolecny-pribeh/>

Refugees and young Berliners are finding community through food. *Huck Magazine* [online]. 2016 [cit. 2018-04-02]. Dostupné z: <http://www.huckmagazine.com/art-and-culture/refugees-berlins-youth-finding-community-food/>

REFOODGEES. In: *Food & Migration. Understanding the geopolitical nexus in the Euro-Mediterranean* [online]. Italy: MacroGeo, 103-105 [cit. 2018-04-02]. Dostupné z: <https://www.foodandmigration.com/>

Regional Variations in Vietnamese Cuisine. *Vietnam Travel center* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <https://www.vietnamtravelcenter.com/travel-guide/regional-variations-in-vietnamese-cuisine.html>

Rodina od vedle. *Slovo 21*. [online]. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: <http://www.slovo21.cz/index.php/projekty-cizinci/rodina-odvedle>

Slovníček pojmů. *Viet Food Friends* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://www.vietfoodfriends.cz/slovnicek/#p>

Snídaně bez předsudků. *Vláda České republiky*. 2015[online]. [cit. 2018-04-05]. Dostupné z: <https://www.vlada.cz/aktualne/snidane-bez-predsudku-prispela-k-odbourani-strachu-z-lidi-jineho-puvodu-a-viry-133578/>

Social Integration Through the Kitchen. *OKRA Magazine* [online]. SoFAB Institute [cit. 2018-04-02]. Dostupné z: <https://okramagazine.wordpress.com/2013/03/23/social-integration-through-the-kitchen/>

Spolu a lépe. *Ministerstvo vnitra České republiky*[online]. 2013. s. 4-5. [cit. 2018-03-27]. Dostupné z: www.mvcr.cz/soubor/spolu-a-lepe-centra-na-podporu-integrace-cizincu-v-cr.aspx

TUČEK, M. *Tolerance k vybraným skupinám obyvatel-březen 2017*. Centrum pro výzkum veřejného mínění. Sociologický ústav AV ČR [online]. [cit. 2018-04-14]. Dostupné z: https://cvvm.soc.cas.cz/media/com_form2content/documents/c2/a4287/f9/ov170428.pdf

UNYP tým spouští novou aplikaci, která vás vezme na večeři – Czech Friendly. *UNYP*. 2017 [online]. [cit. 2018-04-05]. Dostupné z: <https://www.unyp.cz/cs/news/unyp-tym-spousti-novou-aplikaci-ktera-vas-vezme-na-veceri-czech-friendly>

Vietnamese Cuisine. *Vietnamese Foody* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://vietnamesefoody.com/vietnamese-cuisine>

Vietnam. *Institut komunitního rozvoje* [online]. [cit. 2018-03-29]. Dostupné z: <http://www.ikor.cz/multikultura/doc/Vietnam.pdf>

Vietnam. *The World Factbook* [online]. Washington, DC: The Central Intelligence Agency's, 2013 [cit. 2018-03-29]. Dostupné z: <https://www.cia.gov/library/publications/resources/the-world-factbook/geos/vm.html>

Zprávy o situaci v oblasti migrace a integrace cizinců v České republice za roky 2001-2016. *Ministerstvo vnitra České republiky* [online]. 2018 [cit. 2018-04-10]. Dostupné z: <http://www.mvcr.cz/clanek/zpravy-o-situaci-v-oblasti-migrace-a-integrace-cizincu-v-ceske-republice-za-roky-2001-2016.aspx>

Život na mostě kultur dlážděný vietnamskými bagetami. *ĐÔI MÔI* [online]. [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://doimoi.cz/zivot-na-moste-kultur-dlazdeny-vietnamskymi-bagetami/>

12 Seznam tabulek, grafů a obrázků

Tabulka 1.: Tříúrovňová typologie integrace (dle Antonyho Birche)	11
Tabulka 2.: Pět elementů vietnamské kuchyně	31
Graf 1.: Legálně pobývajících cizinci na území České republiky ke 31. 7. 2017	13
Graf 2.: Názory na cizince dlouhodobě žijící v ČR	14
Graf 3.: Hlavní celosvětoví vývozci rýže v období 2017/2018	32
Graf 4.: Etnické skupiny ve Vietnamu	35

13 Seznam příloh

Příloha 1: 13 záznamů rozhovorů s respondenty

Příloha 2: Fotografie

14 Obrazová příloha

Fotografie č. 1: Kurz vaření vietnamské kuchyně Chef Parade, Praha, datum pořízení 10. 2. 2018



Fotografie č. 2: Festival Ochutnej Vietnam, Praha, datum pořízení 10.10. 2015



Fotografie č. 3: Festival Ochutnej Vietnam, Praha, datum pořízení 10.10. 2015



Fotografie č. 4: Oběd v mešitě, Praha, datum pořízení 3.4. 2016



Fotografie č. 5: Oběd v mešitě, Praha, datum pořízení 3.4. 2016



Fotografie č. 6: Jedna z vietnamských restaurací v centru Prahy, Praha, datum pořízení 17.3. 2016

