

Důležité poznámky 4

Obsah 5

Předmluva 8



Úvod 10-23

Základy kulinařského umění 10

Požitek s tradicí: čínská kultura vaření 12

Vybavení čínské kuchyně 16

Techniky krájení 18

Marinování a obalování 20

Metody tepelné úpravy 22



Peking 24-69

Peking – hlavní město mnoha dynastií 30

Procházka Zakázaným městem 34

Jíst jako čínský císař 36

Od rafinované po rustikální – pekingská kuchyně 38

Pekingská kuchyně – ohňostroj chutí 40

Chování u stolu v Číně 42

Taštičky a bochánky – požitek z hojnosti 44

Zvláštní svět pekingských chu-tchungů 46

Pekingské speciality 48

Čajovny a pekingská opera 50

Noční život v oblasti Chou-chaj 54

Supermarkety – výběr čerstvých potravin 56

Pekingská neděle 58

Občerstvení na pekingských nočních trzích 60

Život v pekingském parku 62

Návštěva pekingské menzy 64

Osvěžující císařský dvůr v Letním paláci 66

Velká zeď 68



Šan-tung 70-95

Kolébka císařské kuchyně 78

Ryzí luxus – víno 80

Kdysi německé, dnes mezinárodní – Čching-tao 82

Konfucianismus jako státní doktrína 84

Neděle v Čching-tau 86

Vesmírná harmonie – taoismus 90

Ryby a plody moře 92

Hostiny 94

Ťiang-su 96-117

Nan-ťing – jižní hlavní město Číny 100

Menápadný favorit – kuchyně provincie Ťiang-su 102

V hlavní roli zelenina 104

Mezi Su-čou a jezerem Tchaj-chu 106

Čínské zahrady – miniaturní vesmír 108

Krabi ta-ča z jezera Jang-čcheng 110

Idylický vodní svět 112

Černý, červený, bílý: čínský výřový ocet 114

Vzácné čajové konvičky z I-singu 116

Šanghaj 118-141

Plná inspirace – šanghajská kuchyně 124

Šanghajské dobroty 126

Na skok do minulosti 128

Siao-lung-pao – poklad v bambusovém košíčku 130

Procházka současností 132

Pohled do budoucnosti Šanghaje 136

Den šanghajského dělníka 138



An-chuej 142-159

Čai klasik – kuchyně provincie An-chuej 145

Čaj – nikoli pouze Čchi-men 148

Kupecská kultura v Chuej-čou 150

Pochoutky z provincie An-chuej 154

Speciality anchuejské kuchyně 156

Čínské pijácké hry 158



Če-ťiang 160-181

Raj pro labužníky 166

Chang-čou – pravá čínská romantika 168

Čínská svatba 170

Svatební recepty 172

Stříbrné jehličky a černí draci 174

Speciality z provincie Če-ťiang 176

Pálenky 178

Lahodná šunka z Ťin-chua 180

Fu-ťien 182-213

Buddhovo pokoušení – fuťienská kuchyně 186

Polévka – lék pro duši i tělo 188

Mrakodrapy a pagody ve Fu-čou 190

Chuťový zážitek – čínské omáčky 192



Ostrovní město Sia-men 196

Čínská vegetariánská kuchyně 198

Sladké plody Fu-ťienu 200

Lahůdky – požitek a prestiž 202

Vnitrozemí – hezká idyla 204

Divoké hory Wu-i-šan 206

Čínské houby 208

Užitečná rostlina – bambus 212

Kuang-tung 214-257

Kuang-tung – tradiční otevřenost světu 220

Rafinovaná kuangtungská kuchyně 224

Speciality z Kuang-tungu 226

Delta Perlové řeky – o krok napřed 228

Zvláštní lahůdky z Kantonu 230

Toulky provincií Kuang-tung 234

Jum čcha a dim sum 236

Voňavý císařský požitek – jasmínový čaj 240

Meidí poutní cesta 242

Čínský buddhismus 244

Biopotraviný z Číny? 246

Čchaočouská kuchyně – vlada sama o sobě 248

Ryby a plody moře v kantonské kuchyni 250

Výdatná kuchyně hakka 252

Hovězí maso a drůbež 254

Exotické plody z jižní Číny 256

Hongkong 258-291

Skála v příboji – dějiny Hongkongu 264

Tradiční kosmopolitní kuchyně 266

Hongkong očima labužníka 270

Jak v Hongkongu koupit rybu 274

Kde se v Hongkongu najíst 276

Noční trh na Temple Street 280

Jit štěstí vsílí: čínská symbolika 282

Víra v bohy v moderním Hongkongu 284

Svátky jara a Svátek měsíce 286

Neobvyklé domácí restaurace 290



Macao 292-313

Časy se mění – minulost Macaa 296

Kulinární dědictví Macaa 298

Svět kasin 300

Procházka tržiště 302

Oblíbená pochoutka – sladké kofeněné klobásky 304

Portugalská kuchyně v Macau 306

Coloane – návrat k přírodě a tradici 308

Sladkosti z Macaa 310

Svátky – dračí tanec a velikonoční vejce 312



Jün-nan 314-341

- Kulinární rozmanitost Jün-nanu 322
Rýžové nudle, jemné jako hedvábí 324
Čaj peč-u-er 325
Země jezer a parků 326
Věžné jaro v Kchun-nangu 328
Horaté: lov a Pajové 330
Káva a tabák 334
Jünnskés speciality 336
Li-ťiang, město dvou světů 338
Si-šuang-pan-na – domov národa Taj 340



Chu-nan 342-361

- Ostřejší než meč – chunanská kuchyně 346
Bohaté město Čchang-ša 348
Šao-šan – in memoriam Mao 350
Nakládání zelenina – z nouze ctnost 352
Speciality z provincie Chu-nan 354
Druhy rýže 356
Lotos a vodní kaštany 358
Všestranné vejce 360

S'-čchuan 362-389

- Někdo to rád ostré – sečuanská kuchyně 368
Jídlo jako lék 372
Čcheng-tu – město brokátu 376
Čajovny – zrcadlo společnosti 378
Největší město světa Čchung-čchung 380
Sójové boby – zdroj bílkovin 382
Tofu – ochotný příjemce chutí 384
Světové kulturní dědictví v Číně 386
Pikantní až ohnivě ostrý – hořký kotlík 388

Kan-su 390-405

- Kansuská kuchyně – nudle, hovězí a jehněčí 396
Čínští muslimové – Chuejové 398
Nudle – národní poklad 400
Lan-čou la-mien 402
Čínský zemědělský kalendář 404

Sin-ťiang 406-421

- Orient s čínskými prvky 414
Hedvábná stezka 418

Vnitřní Mongolsko 422-437

- Strava kočovníků – jogurt a maso 428
Mléko – rýže kočovníků 430
Život v jurtě 432
Zvířata v životě kočovníků 434
Čingischán – tyran i mírotvůrce 436



Chej-lung-ťiang 438-463

- Chejlungťiangská kuchyně 446
Čínské vepřové hody 448
Cesty k harmonii – jin a jang 450
Hostina létajícího draha 454
Svátekampionů – světla pro nový rok 456
Domácí taštičky fiao-c' 458
Obilniny 460
Zeli – miláček severní Číny 462

Příloha 464

- Mapa 464
Slovníček pojmů 466
Literatura 469
Poděkování 470
Seznam receptů podle druhů pokrmu 472
Abecední seznam receptů 474
Věcný rejstřík 476
Autorská práva k fotografiím 484

