

## Zásuvky a redukce v Číně

Do většiny zásuvek se dá zastrčit náš dvoukolík.

<http://www.zasuvky.eu/zasuvky/cina>

### Jídlo

Předkrm – černé „stoleté“ vejce. Říká se mu Pei dan a silně zapáchá po čpavku. Proč? Protože bylo na tři měsíce naložené ve směsi popela a vápna. Bílek po tak dlouhé době zgumovatí a získá černou barvu, žloutek zůstává téměř tekutý a je zelený. Navzdory zápachu a vzhledu nicméně prý chutná po modrém sýru.

Polévka – z vlaštovčích hnízd. Jde o pořádně drahou a luxusní polévku, která je typická pro jižní oblasti Číny. Dát si ji můžete například v Hongkongu. Vzniká ze skutečných hnízd opeřence zvaného salangany a výsledný pokrm je rosolovitý, ale chuťově velmi jemný. Jen pozor na to, že polévka je v Číně podávána až na samý závěr.

Hlavní chod – pekingská kachna. Ano, nabízejí ji v každém čínském bistru, nicméně ta původní a originální je jen jedna a jde o skutečný klenot čínské kuchyně. Pro přípravu pekingských kachen by se měli používat opeřenci, jež jsou speciálně chováni pro tento účel. Pak následuje poměrně náročná příprava. A pozor na finální porcování, kdy se hostu na talíř naservíruje přesně 120 kousků masa, ani o jeden víc. Kachna se navíc konzumuje s takzvanou mandarínskou omeletou.

### Pití a nápoje

V Číně zásadně nepijte vodu z vodovodu, neměli byste ji používat ani na čištění zubů. Bez obav lze pít vodu převařenou, která je na hotelech k dispozici v termoskách. V restauracích i jinde pijte vodu pouze minerální, plněnou do originálních uzavřených lahví.

Nejslavnějším čínským nápojem je bezesporu čaj. Právě slovo „čaj“ pochází z čínštiny (čínsky: čcha) a je to asi jediné čínské slovo, kterému jsem v Číně rozuměl. V Číně má čaj obrovskou tradici a nechybí téměř při žádném jídle. Rozděluje se do pěti kategorií: zelený, černý, lisovaný, ovoněný a polofermentovaný čaj.

Čína se stala největším výrobcem piva na světě a každé město má svůj vlastní pivovar. Ochutnat tam můžete jak slušný světlý ležák, tak i tmavší pivo. Nejznámějšími pivními značkami jsou **Yanjing** a **Tsingtao**. Číňané na rozdíl od nás jsou ale zvyklí pít pivo pouze k jídlu. Místní pivo chutná dost odlišně od našeho, ale většinou je poměrně dobré a k místnímu jídlu se chuťově hodí. Je navíc velice levné (0,7 l místního piva stojí v levné restauraci asi 6 RMB – tedy asi 17 Kč). V obchodě koupíte 0,7 l piva i za 3 RMB (asi 8,5 Kč). V lepší restauraci zaplatíte za pivo od 10 do 35 RMB (zhruba 30 – 100 Kč) a zpravidla zde mají v nabídce i nějaké pivo známé evropské či americké značky. Tato piva bývají dražší. Běžné nealkoholické nápoje jsou v Číně velice levné (jejich cena se nepatrně liší lokalitou): Coca Cola v plechu od 2 RMB (5,5 Kč), voda 0,6 l od 1 RMB (2,8 Kč), voda 2 l od 2 RMB (5,5 Kč), 0,5 l mléka od 2 RMB (5,5 Kč), šálek kávy od 4 RMB (11 Kč).

Také kvalita čínského vína se postupně zlepšuje a dnes již můžete narazit na velmi kvalitní, převážně červená vína. Znamější je zde spíše rýžové víno, které ale s klasickým vínem nemá mnoho společného. Množství alkoholu totiž může dosahovat až 38%. Popíjí se teplé a hodí se ke studeným předkrmům. Jedním z nejlepších rýžových vín je **Shaoxinské** víno, které nemá příliš vysoký obsah alkoholu a jemně voní. K přípitkům se nejčastěji nalévá **Maotaim** (obsah alkoholu 53 – 55%), které je osmkrát prokvašené a sedmkrát destilované. Mezi levné lidové nápoje patří **Erquota**.

Alkoholické nápoje se doporučuje nakupovat ve velkých obchodech.

### Čínské restaurace

V Číně nebudete mít problém sehnat restauraci s kvalitním a chutným jídlom, nesmíte se ovšem nechat odradit prvním dojmem. Mnoho podniků má jen skromnou výzdobu a nepříjemné osvětlení. Nejlépe uděláte, když navštívíte restauraci, která je hlučná a plná, protože to je zárukou, že se tam dobře najíte. Pokud si budete chtít dát

na snídani něco z pouličního stánku, musíte to stihnout do 6 hodin, protože Číňané stávají velmi brzo. Oběd se podává mezi 11. a 14. hodinou, poté se restaurace zavírají. Večerní směna pak začíná kolem 17 hodiny a zavírá se až velmi pozdě v noci nebo vůbec. Ve velkých městech najdete jedny z nejlepších restaurací v hotelech. Tam však neochutnáte typicky čínské jídlo, většina hotelových restaurací připravuje totiž jídla světové kuchyně a rádobu západní jídla. Ve stáncích na ulici můžete ochutnat nefalšované čínské speciality, jako například olejové tyčky, sójové mléko, placky s pórkem, sladké brambory, smažené tofu nebo nejrůznější druhy ovoce. Také na místních trzích narazíte na zajímavé pokrmy, ochutnat můžete třeba smažené škorpiony nebo cikády.

### **Zásady při focení**

Pokud chcete fotit někoho místního, nejdříve ho slušně požádejte o dovolu (wo néng kej ni čao čang siang ma?). Nikoho – ani vašeho průvodce – nenutěte k tomu, aby vám pózoval. Číňanům je něco takového více než nepříjemné. **Dávejte si ovšem pozor na mosty, tunely, letiště a vojáky – fotit tyto věci a lidi je zakázáno.**

### **Kriminalita**

Podle oficiálních statistik je kriminalita v Číně mnohem nižší než v kterékoliv jiné zemi. Také cizinci se však mohou stát oběťmi kapsářů nebo zlodějíčků kolem památek, ve veřejné dopravě nebo na tržištích – je prozíravé být opatrný. Peníze raději noste v ledvince. Pokud jde o loupežná přepadení a fyzické násilí vůbec, lze všeobecně a s klidným svědomím říci, že nikde v Číně se ani při noční procházce prakticky nemusíte ničeho bát.

Poté, co Ujgurští separatisté na nádraží v Kunmingu ubodali asi 29 Číňanů, jsou zavazadla před vstupem do nádraží kontrolována skenerem. Hrozí zabavení nože s čepelí delší než 3 cm.