

PRAKTICKÉ RADY

Čínská kuchyně podle regionů: 8 velkých kuchyní a co ochutnat

Osm velkých čínských kuchyní, od pálivého Sečuánu po jemnou kantonskou. Co ochutnat, jak si objednat a jak si užít jídlo bez potíží s žaludkem.

Mirek Pachi  31. srpna 2026  8 minut čtení

Čínská kuchyně není jedna kuchyně, ale celý kontinent chutí. To, co v Evropě znáte jako „čínu“ z rychlého občerstvení, je jen slabý odvar toho, co vás v Číně skutečně čeká. Země velikosti Evropy si za tisíce let vytvořila osm velkých regionálních kuchyní, které se od sebe liší tak výrazně, jako se liší italská kuchyně od skandinávské.

V tomto průvodci vás provedeme všemi osmi styly, poradíme, které slavné pokrmy musíte ochutnat, jak si jídlo objednat, když neumíte čínsky, a hlavně jak si vše užít, aniž byste skončili s bolavým žaludkem. Ať už milujete pálivé mala, nebo dáváte přednost jemným chutím, každý si tu najde své.

01 Proč má Čína osm velkých kuchyní

Rozmanitost čínské kuchyně vyrostla z geografie. Sever s chladnými zimami má vydatná jídla založená na pšenici, nudlích a knedlíčcích. Jih s vlhkým subtropickým podnebím staví na rýži, čerstvé zelenině a mořských plodech. Vnitrozemské provincie jako Sečuán a Chu-nan si oblíbily chilli papričky, které rozežejí a pomáhají tělu vyrovnat se s vlhkem.

Klasické dělení na „osm velkých kuchyní“ (čínsky ba da caj-si) vzniklo v době dynastie Čching. Nejdříve se prosadily čtyři: šantungská, sečuánská, kantonská a ťiang-suská. Později se k nim přidaly kuchyně če-ťiangská, fu-ťiinská, chunanská a anhuejská. Každá má svůj typický profil chutí, oblíbené suroviny a slavné pokrmy, které se vyplatí ochutnat přímo v místě jejich původu.

02 Přehled 8 velkých čínských kuchyní

Než se pustíme do detailů, tady je rychlý přehled. Tabulka vám pomůže zorientovat se, co od které kuchyně čekat, a hlavně kterou zvolit, pokud máte rádi (nebo naopak neradi) pálivé.

Kuchyně (region)	Charakteristika	Slavné jídlo
Sečuánská (Čcheng-tu)	Pálivá a znecitlivující, typický sečuánský pepř (mala)	Mapo tofu, kung-pao
Kantonská (Kanton)	Jemná, čerstvá, důraz na kvalitu surovin, dušení v páře	Dim sum
Šantungská (Lu)	Slaná a svěží, čistá chuť surovin, hodně cibulky	Sladkokyselý kapr
Ťiang-suská (Su)	Elegantní, precizní krájení, důraz na prezentaci	Masové kuličky Lví hlava
Če-t'iangská (Če)	Lehká, sezonní, čerstvé ryby a plody moře	Sladkokyselé vepřové Tung-pcho
Fu-t'ienská (Min)	Jemná, sladkokyselá, hodně polévek a mořských plodů	Buddha přeskočil zed'
Chunanská (Siang)	Ostrá čistá pálivost z čerstvých chilli, bez znecitlivění	Mao vepřové na červenou
Anhuejská (Chuej)	Vydatná horská kuchyně, lesní houby a byliny	Dušené vepřové s bambusem

03

Pálivé kuchyně: Sečuán a Chu-nan

Dvě nejznámější pálivé kuchyně Číny se často zaměňují, ale liší se zásadně. Pokud máte rádi oheň na jazyku, tohle jsou vaše regiony.

Sečuánská kuchyně a kouzlo mala

Sečuán proslul kombinací chilli a sečuánského pepře, která vytváří pocit zvaný mala, tedy zároveň pálivé a příjemně znecitlivující. Není to jen pálivost, je to brnění, které vám rozežře rty a jazyk. Sečuánská kuchyně balancuje pět chutí: slanou, sladkou, znecitlivující, pálivou a kyselou.

Musíte ochutnat **mapo tofu** (hedvábné tofu v pikantní omáčce), **kung-pao kuře** (kostičky kuřete s arašídý a sušenými chilli) a sečuánský **hot pot**, kde si sami vaříte suroviny v bublajícím pálivém vývaru.

Chunanská kuchyně: čistá pálivost

Chu-nan (kuchyně Siang) sází na čistý oheň z čerstvých chilli, česneku a oleje, ale bez znecitlivujícího pepře. Je to výraznější, ostřejší pálivost než v Sečuánu. Nejslavnějším pokrmem je **vepřové na červeno po způsobu Maa**, tedy dušené bučkové kostky ve sladkokyselo-pálivé omáčce. Odsud pochází i kuře generála Tsa, které znáte ze západních čínských restaurací.

04

Jemné kuchyně: Kanton, Ťiang-su a Če-ťiang

Pokud pálivé nemusíte, jih a východ Číny vás nadchnou jemnými, vyváženými chutěmi, které nechávají vyniknout kvalitu surovin.

Kantonská kuchyně a dim sum

Kantonská kuchyně z jihu je pro Evropana nejpřístupnější. Klade důraz na čerstvost, kvalitu surovin a šetrou úpravu v páře. Její ikonou je **dim sum**, tedy pestrá přehlídka malých pochoutek podávaných k čaji: knedlíčky, závitky, dušené buchtičky, taštičky s krevetami. Objednáváte si postupně z vozíků nebo z lístku a ochutnáváte trochu od všeho.

Ťiang-suská a če-ťiangská kuchyně

Ťiang-suská kuchyně z okolí Nankingu je proslulá elegancí, precizním krájením a krásnou prezentací. Ochutnejte nadýchané masové kuličky **Lví hlava**, dušené ve vývaru do měkka. Sousední Če-ťiang (kolem Chang-čou a Šanghaje) staví na sezonních surovinách a čerstvých rybách. Odsud pochází slavné dušené vepřové **Tung-pcho** a také oblíbené **šanghajské polévkové knedlíčky siao-lung-pao**. Do těchto krajů se vydáte například na výletě po metropoli, o kterém píšeme v článku [Šanghaj na 3 dny](#).

05

Severní a horské kuchyně: Šantung, Fu-ťien a Anhui

Zbylé tři kuchyně dotvářejí mozaiku čínské gastronomie a nabízejí chutě, které na Západě téměř neznáme.

Šantungská kuchyně (Lu)

Nejstarší z osmi kuchyní pochází ze severovýchodu a je základem mnoha severních jídel včetně pekingské kachny. Vyznačuje se slanou a svěží chutí, čistotou surovin a hojným používáním jarní cibulky. Vizitkou je křupavý **sladkokyselý kapr**, křehký uvnitř a zalitý zářivě lesklou omáčkou.

Fu-ťienská a anhuejská kuchyně

Fu-ťien z jihovýchodního pobřeží miluje polévky, mořské plody a jemné sladkokyselé chutě. Jeho korunou je luxusní polévka **Buddha přeskočil zeď** z desítek vzácných surovin. Anhuejská kuchyně z horských oblastí kolem Žlutých hor je naopak vydatná venkovská strava plná lesních hub, bylin a divokých ingrediencí, které jinde nenajdete.

06

Co určitě ochutnat: klasika, kterou nesmíte minout

Ať zavítáte kamkoli, pár pokrmů patří na seznam každého cestovatele. Tady je náš výběr toho nejlepšího:

- **Pekingská kachna** je král čínské kuchyně. Křupavá kůžička, křehké maso, tenké placičky, jarní cibulka a omáčka chaj-sien. Ochutnejte ji přímo v Pekingu.
- **Hot pot** je společenská událost. Kolem bublajícího kotlíku si sami vaříte maso, zeleninu a nudle. Existují pálivé i jemné vývary, často v jednom kotlíku rozděleném na dvě části.
- **Siao-lung-pao** jsou polévkové knedlíčky, uvnitř s horkým vývarem. Jedí se opatrně: nadzvednout, nakousnout, usrknout vývar, pak sníst. Nejlepší jsou v Šanghaji a Su-čou.
- **Dim sum** patří k pomalému víkendovému brunchi u čaje, ideálně v Kantonu nebo Hongkongu.
- **Mapo tofu a kung-pao** jsou sečuánské klasiky, které ochutnáte nejlépe v Čcheng-tu.

Zlaté pravidlo zní: jezte regionální speciality tam, odkud pocházejí. Pekingská kachna chutná nejlépe v Pekingu a siao-lung-pao v Šanghaji, ne naopak.

07

Jak si objednat, když neumíte čínsky

Objednávání v Číně může být dobrodružství, ale s pár triky to zvládnete. Menu s obrázky najdete hlavně v turistických oblastech, v autentických podnicích spíš ukazujte prstem na to, co jedí u vedlejšího stolu.

- **Pálivost na menu** bývá značená ikonami chilli papriček. Jedna paprička znamená mírně pálivé, tři a víc znamená oheň.
- **Naučte se klíčovou frází** *bu la* (nechci pálivé), zapisuje se 不要辣. Umí zachránit večeři každému, kdo pálivé nesnáší.
- **Používejte překladáč.** Aplikace jako Pleco s funkcí fotoaparátu přeloží menu přímo z fotky. Více v našem článku [Jak se domluvit v Číně](#).
- **Platí se mobilem.** WeChat Pay a Alipay jsou všude, hotovost berou hůř.

V restauracích se jídlo objednává na sdílení: každý si vezme z několika společných mís. Není zvykem objednávat jeden pokrm jen pro sebe. Pokud jste ve větší skupině, poproste číšníka o mix pálivých i jemných jídel, aby si každý přišel na své.

08 Tipy pro opatrné jedlíky a zdravý žaludek

Nový jídelníček je pro žaludek zátěž, a k tomu se přidávají nezvyklé koření a oleje. S rozumem si ale jídlo užijete bez potíží.

Co si dát, když nechcete extrémny

Bojíte se pálivého? Sáhněte po kantonské kuchyni, dim sum, dušené rýži, nudlových polévkách nebo **rýžové kaši conge**, která je jemná a šetrná k žaludku. Skvělou volbou jsou také dušené buchtičky, vařené knedlíčky nebo pekingská kachna, které nejsou pálivé vůbec.

Street food bezpečně

Pouliční jídlo je zážitek, ale volte stánky s velkým provozem a rychlou obměnou jídla. Preferujte čerstvě uvařené nebo ugrilované pochoutky připravené přímo před vámi (jian-ping palačinky, grilované špízy, dušené buchtičky). Vyhněte se předem nakrájenému ovoci, které leží na vzduchu, syrovým mořským plodům a mléčným dezertům v horku.

Voda a hygiena

Vodu z kohoutku v Číně nepijte, kupujte balenou (2 až 5 jüanů) a kontrolujte neporušenou pečeť. Noste s sebou dezinfekci na ruce, stánky často nemají mýdlo. První den nezkoušejte všechno naráz, dopřejte žaludku čas na aklimatizaci. Více o vodě v článku [Pitná voda v Číně](#).



Často kladené otázky



Je čínská kuchyně vždycky pálivá?

Vůbec ne. Pálivé jsou hlavně kuchyně ze Sečuánu a Chu-nanu. Kantonská, šantungská, ťiang-suská nebo če-ťiangská kuchyně jsou naopak jemné a vyvážené. Pekingská kachna, dim sum nebo polévkové knedlíčky nejsou pálivé vůbec, takže i opatrní jedlíci si přijdou na své.



Kolik má Čína velkých kuchyní?

Klasicky se uvádí osm velkých regionálních kuchyní: sečuánská, kantonská, šantungská, ťiang-suská, če-ťiangská, fu-ťienská, chunanská a anhuejská. Vznikly za dynastie Čching a každá má svůj typický profil chutí, suroviny a slavné pokrmy.



Jak řeknu, že nechci pálivé jídlo?

Naučte se frázi bu la (nechci pálivé), čínsky se píše 不要辣. Můžete ji ukázat i napsanou na telefonu. Pomáhá také ukazovat na ikony chilli papriček na menu, čím víc papriček, tím pálivější pokrm.



Je pouliční jídlo v Číně bezpečné?

Ano, pokud dodržíte pár pravidel. Vybírejte stánky s velkým provozem, kde se jídlo rychle obměňuje, a preferujte čerstvě uvařené nebo ugrilované pokrmy připravené přímo před vámi. Vyhněte se předem nakrájenému ovoci, syrovým mořským plodům a mléčným dezertům v horku.

► **Můžu v Číně pít vodu z kohoutku?**

Ne. Voda z kohoutku není v Číně pitná. Kupujte balenou vodu, kontrolujte neporušenou pečeť a používejte ji i na čištění zubů. Horký čaj a převařená voda jsou bezpečné, proto se v Číně tolik pije čaj.

► **Které jídlo bych měl v Číně ochutnat jako první?**

Začněte klasikou. Pekingská kachna, dim sum, hot pot a polévkové knedlíčky siao-lung-pao patří k tomu nejlepšímu a najdete je snadno. Ideálně ochutnávejte regionální speciality přímo v místě jejich původu, chutnají tam nejlépe.

► **Jak se v čínské restauraci objednává?**

Jídlo se objednává na sdílení, každý si bere z několika společných mís uprostřed stolu. Není zvykem objednávat jeden pokrm jen pro sebe. Ve skupině poproste o mix pálivých i jemných jídel. Platí se obvykle mobilem přes WeChat Pay nebo Alipay.

O AUTOROVI

Mirek Pachi

Zakladatel VízadůČíny.cz

Mirek pomáhá českým a slovenským cestovatelům s vyřízením víz do Číny. Píše na základě vlastní praxe a ověřených oficiálních a konzulárních zdrojů (čínské velvyslanectví, vízové centrum CVASC, Ministerstvo zahraničí ČR), srozumitelně a vždy aktuálně. Cílem je dát cestovatelům jistotu, že mají správné informace ještě před podáním žádosti o vízum.