

OBSAH

1. JAZYK STOLOVÁNÍ	11
Proč se učit jazyku společenského stolování?	11
Jíst a stolovat	11
Historická rozhodnutí	11
Komunikace stolováním	12
Eliminace rizik	12
2. DOBRÁ KOMUNIKACE ZAČÍNÁ U POSLUCHAČE	13
Kdo je na konci komunikačního kanálu	13
Společenská hierarchie a role	13
Nezapomínat na formu	14
Vytvářet světlo, nebo temnotu	15
3. POZVÁNÍ JSOU OTEVŘENÉ DVEŘE	16
Dynamika a nerozhodnost	16
Potvrdit, nebo projevit lítost	17
Doba jídla už znamená pozvání	17
Nedopustit odmítání	18
Časy jídla	18
Výběr místa, volba stolu	19
Zasedací pořádek	20
Další hosté k jídlu	22
Zakázaná témata stolování	22
Pohostinnost Východu zavazuje	23
4. ZÁMĚR A PLÁN JEDNÁNÍ	24
Rozvaha	24
Příprava vlastní prezentace	24
Rozfázování komunikace a budování partnerství	24
Paralelní jednání	25
Přiměřená otevřenost	25
Plán sdělení	25
Chyby povrchnosti	26
Nechutnost servility	26
5. VÝBĚR A OBJEDNÁVKA MENU	28
Jak dobře hostit	28
Typy omezení jídelníčku	30
Víra a zvyklosti	30

Zdraví	30
Profese	31
Chuťová a čichová libost je prostředím naučená	31
6. GASTRONOMIE JE ZDRAVOVĚDA	33
Všechno je zdravé a všechno je na něco	33
Obava z přehřátí organismu	33
Čínské učení o spojení pěti živlů, chutí a barev	35
Kyselá – játra – zelená – dřevo	35
Sladká – slezina – žlutá – země	35
Hořká – srdce – červená – oheň	35
Slaná – ledviny – černá – voda	36
Pálivá – plíce – bílá – kov	36
Pět chutí Západu	37
Nevyváženost rolnické stravy	37
Intolerance vůči laktóze a „telecí mutanti“	37
Snížená tolerance vůči alkoholu	38
7. OSMERO ČÍNSKÝCH KUCHYNÍ	39
Kuchyně Lu (šantungská)	39
Kuchyně Su (ťiangsuská)	39
Kuchyně Če (četiangská)	40
Kuchyně Chuej (anchuejská)	40
Kuchyně Min (futienská)	40
Kuchyně Siang (chunanská)	40
Kuchyně Čchuan (s'čchuanská)	41
Kuchyně Jüe (kuangtungská, kantonská)	41
8. MEZINÁRODNÍ PŘEDPIS ODĚVU	42
Před odchodem do velkého světa	42
Defilé předepsaných oděvů	42
White tie	43
Black tie	43
Business informal	43
Business casual	43
Smart casual	44
Čínský společenský oděv jako kulturní mix	44
Co na sebe do Číny	47
Uniformy, etnické a profesní kroje	47
Vizitky a karty	47
9. PŘÍCHOD, PŘEDSTAVENÍ A ČAJ	49
Podávání rukou a předávání vizitek	49

10. POVÍDÁNÍ O ČAJÍCH	51
Zelené a bílé nefermentované čaje	51
Polozelené, polofermentované čaje	52
Červený fermentovaný čaj	52
Černý dodatečně fermentovaný čaj	53
Žlutý čaj	53
Nepravé čaje	53
11. PROSTÍRÁNÍ STOLU A PŘÍPRAVA TABULE	55
Čínská úprava stolu	55
Západní stůl	57
12. RITUÁL SPOLEČNÉHO JÍDLA A VYŠŠÍ PRINCIP	58
Vyšší princip a Syn Nebes	58
13. PŘÍPITEK JE JAKO SPOLEČNÁ OBĚŤ	61
Výška držení sklenky	62
Pozdravit pohárem	63
Alkohol barevný a čirý	64
Nepít na sucho	64
Víno v Číně	65
Čínská pálenka	66
Čínský pitný režim	67
14. Z ROHOŽE KE STOLU	68
Stůl a židle	69
Otočná deska na kulatém stole	69
Hůlky	70
Lžíce	72
Miska	73
15. ÚROVNĚ STOLOVÁNÍ	74
Kdy tě barbaři považují za muže	74
16. PRAVIDLA ČÍNSKÉHO STOLOVÁNÍ	76
Společenské zákazy	76
Zakázané obrazy	76
Zakázaná čísla	76
Zakázané slovní evokace	77
Zakázané zvukové evokace	77
Výchovné příkazy	77
Osm zákazů při používání hůlek	77
Pravidla z čínské příručky <i>O tělesných projevech při jídle</i>	78

17. PODÁVÁNÍ A PRŮBĚH JÍDLA	80
Servírovaná tabule	80
Samoobslužný kulatý stůl	80
Ohnivý kotlík, železná plotna a monotematické jídelny	81
Pobízení a nakládání	82
Zvedat, či nezvedat misku?	83
Stravovací bolesti Východu a Západu	84
Poděkování gestem	85
Elegance	85
Společné mísy, společné ohledy	86
Základní prostírání	86
18. ZAKONČENÍ STOLOVÁNÍ	87
Škroby, sladkosti a meloun	87
Poděkování a odchod	87
Placení společného jídla bez určené role hostitele	88
Vyhodnocení pozvání	88
19. GLOSA O LIDSKOSTI	91
Vylučování a toaleta	91
Zlovyky	92
Tabák a slabosti	92
20. DARY JSOU OKAMŽITÁ RADOST A BUDOUCÍ VZPOMÍNKA	93
Dárky a jejich balení	93
Předávání darů	94
Hedvábné pohlednice! Pohlednice...	94
21. ZÁVĚREČNÁ OPONA	95
Zdvořilost, formality a skutečnost	95
Použitá literatura	99