

**Univerzita Karlova v Praze**

**Filozofická fakulta**

**Ústav jižní a centrální Asie**

# **BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**Zuzana Malcová**

**Pěstování čaje v Indii**

**Growing Tea in India**

**Praha 2012**

**Vedoucí práce: Ing. Mgr. Soňa Bendíková**

## **Poděkování vedoucímu práce**

Chtěla bych poděkovat mé vedoucí práce, Ing. Mgr. Soně Bendíkové za její ochotu, pomoc a cenné rady při tvorbě bakalářské práce. Především pak za trpělivost, s kterou přijímala mé dotazy a laskavost, s kterou je zodpovídala.

*Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracoval/a samostatně, že jsem řádně citoval/a všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.*

V Praze dne 23.5. 2012

.....

Zuzana Malcová

## **Abstrakt**

Cílem bakalářské práce je ucelený popis indického čajového průmyslu. Práce se zaměřuje zejména na tři hlavní oblasti produkce čaje v Indii; totiž na Ásám, Dárdžiling a Nílgiri. Hlavním přínosem je souhrnné pojednání o tematice čajového průmyslu v Indii s ohledem na mnoho jeho dalších aspektů. Úvodní část bakalářské práce hovoří o prvních zmínkách o čaji v Indii včetně historie zakládání čajových plantáží na indickém území. Druhá část mapuje různé stránky čajového průmyslu: pěstování čaje a sběr čajových listů, jejich zpracování i prodej, pracovní sílu, ochranná obchodní loga a postavení Indie na mezinárodním trhu s čajem. Posledním tématickým okruhem, kterému se práce věnuje, je způsob konzumace čaje v Indii a její specifika.

## **Klíčová slova**

čaj

čajová plantáž

Ásám

Dárdžiling

Nílgiri

## **Abstract**

The aim of this work is coherent description of the Indian tea industry. The work is focused on three main areas of tea production in India, namely the Assam, Darjeeling and Nilgiri. The main benefit is a coherent treatise on the topic of the tea industry in India with regard to many of its other aspects. The introductory part of the thesis talks about the first mentions of tea in India, including the history of the foundation of tea plantations in the Indian territory. The second part describes various aspects of tea industry: tea growing and tea-leaf collection, their manufacturing and sales, the manpower, trademarks and position of India in the international market with tea. The last thematic area which is devoted to the ways of consumption of tea in India and its specifics.

## **Keywords**

tea

tea plantation

Assam

Darjeeling

Nilgiri

# Obsah

Abstrakt .....	4
Klíčová slova.....	4
Abstract.....	5
Keywords.....	5
0 Úvod.....	7
1 Historie čaje v Indii.....	9
1.1 Počátky výskytu čaje v Indii.....	9
1.2 Velká Británie a její touha po čaji.....	11
1.3 Opiové války.....	12
1.4 První snahy Britů o založení vlastních čajových plantáží .....	12
1.5 Situace v Ásámu.....	15
1.6 Zakládání čajových plantáží v Dárdžilingu.....	17
1.7 Zakládání čajových plantáží v Nílgeri.....	19
1.8 Stinná stránka počátků čajového průmyslu v Indii.....	24
2 Produkce čaje.....	27
2.1 Čajová rostlina.....	27
2.2 Třídění čajů.....	28
2.3 Sběr čajových listů, plantáže, doba sklizně, pracovní síla.....	30
2.4 Další oblasti pěstování čaje v Indii.....	33
2.5 Výroba černého čaje.....	33
2.5.1 Metoda CTC.....	34
2.6 Ortodoxní černý čaj – obchodní klasifikace .....	35
2.7 Tři způsoby prodeje čaje v Indii.....	36
2.8 Tři ochranná loga.....	38
2.9 Indie jako producent čaje.....	38
2.9.1 Tata Tea.....	40
2.9.2 Hindustan Unilever Limited.....	40
2.10 Foreign Exchange Regulation Act of 1973.....	40
2.11 Tea Board of India.....	41
2.12 Tea Research Association .....	41
3 Konzumace čaje v Indii.....	43
3.1 Pití čaje v Indii.....	43
3.2 Bráhmani a čaj.....	45
3.3 Co se v Indii pilo před čajem.....	45
4 Závěr.....	47
5 Seznam použité literatury.....	50

## 0 Úvod

V první části úvodu bych ráda zdůvodnila výběr tématu. Čaj je oblast zájmu, která mě provází již dlouhou dobu. A to nejen pro chuť tohoto nápoje, druhého nejrozšířenějšího na zemi ihned po vodě, ale i pro celou jedinečnou kulturu, která kolem čaje vykvetla.

Prvním místem mé návštěvy Indie byla indická čajová oblast číslo jedna, Dárdžiling. Vidět ty svěží zelené, čajovými keříky porostlé svahy Dárdžilingu ve výšce přes 2000 m n. m., odkud pochází čaj, byl jeden z největších zážitků celé indické pouti vůbec.

Nepochybně byl každý cestovatel pohlcen koloritem šálků čaje s cukrem, mlékem a kořením, které jsou k dostání za drobné mince téměř všude. Prodavač, jenž nese velkou nádobu s tímto nápojem a zároveň vykřikuje do všech stran, je charakteristickým rysem takřka každého indického města. V Číně se fenomén čaje započal rozvíjet již 2700 let před naším letopočtem. Oproti tomu v Indii čajová kultura zakořenila až kolem roku 1840. Přesto je nyní Indie předním vývozcem černého čaje a vysokohorský Dárdžiling je předmětem zájmu burzovních makléřů z celého světa.

Cílem práce je popsat způsob výroby i konzumace čaje v Indii a nahlédnout do historie zakládání prvních čajových zahrad na indickém území. Práce si klade za úkol zmapovat různé stránky čajového průmyslu. Od samého pěstování a sběru čajových listů přes jejich zpracování, až po prodej a způsob konzumace na domácí půdě. Indické pěstování čaje a kultura čajového popíjení je natolik specifická, že si pozornost bakalářské práce nepochybně zaslouží. Oproti Číně, kde se vyrábí mnoho typů čaje, je indická produkce zaměřena na jeden typ, na černý čaj. Proto je práce zaměřena na problematiku černého čaje. Mimo zvyk popíjet čaj spolu s mlékem, cukrem a kořením, což je v Číně, Japonsku či Tchaj-wanu nemyslitelné, odlišuje se od zbytku světa také indická kultura podávání čaje. Indie nikdy nevytvářela zvyk obdobný pokornému japonskému či čínskému čajovému rituálu.

V prvním oddílu nazvaném Historie čaje v Indii bakalářská práce pojednává o prvních zmínkách o čaji na indické půdě, zastavuje se u mughalských dvorů a zmiňuje zápisky cestovatelů, kteří se s popíjením čaje setkali. Zaměřuje se zejména na zakládání prvních čajových plantáží<sup>1</sup> v oblastech Ásámu, Dárdžilingu a Nílgeri a na úlohu Britů v tomto odvětví. Práce nevynechává vylíčení stinných stránek počátků čajového průmyslu.

Druhá část s názvem Produkce čaje obsahuje obecné informace o čaji; například o třídění čajů, o nejčastěji užívaných výrobních metodách, o pracovní síle, obchodním rozlišení jakosti čajů,

---

<sup>1</sup> Mezi pojmem čajová zahrada a čajová plantáž není rozdíl. V jazyce se používají obě slovní spojení synonymicky.

čajové burze, průběhu čajové sklizně, pohledu na Indii jako na producenta čaje, o nejznámějších indických čajových oblastech a dalším.

Posledním úsekem bakalářské práce je přiblížení specifik konzumace čaje v Indii. Po ní již následuje samotný závěr, který shrnuje danou problematiku.



# 1 Historie čaje v Indii

## 1.1 Počátky výskytu čaje v Indii

Oproti Číně, kolébce čajového fenoménu, kde dle legendy první čaj ochutnal císař Šen-ning už v době 2700 př.n.l., jsou indické čajové dějiny o poznání kratší. Tedy alespoň ty, které vybudovaly současný prosperující čajový průmysl. Divoce rostoucí čajovník byl objeven Angličanem Robertem Bruceem až roku 1823, první indický čaj se na londýnskou burzu dostal roku 1839.

Čína má svou legendu o mýtickém vládcí Šen-ningovi, kterému do vody převařované ze zdravotních důvodů spadly lístky planých čajovníkových keřů. V jiné legendě figuruje postava indického původu, Bódhidharma. Tato osmadvacátá hlava školy dhjány v Indii odešla v roce 520 na území Číny, kde se proměnila v prvního představeného buddhismu (čchanu). Bódhidharma se prý posadil do jeskyně nedaleko Nankingu a bez oka zamhouření se na 9 let pohroužil do meditace. Poté jej postihla neodvratitelná únava vedoucí k spánku. Bódhidharma se na sebe nahněval a odřezal si víčka očí. Zahodil je na zahradu a tam, kde dopadly, vyrašily ze země čajovníky (Thomová 2002, s.15–16).

Nejstarší zmínku o čaji na domácí půdě vidí někteří Indové v Rámájaně. Jde o pasáž, kdy je Hanumán Rámou poslán pro rostlinu *sandživíní*. Ta jediná dovede vyléčit raněného Lakšmanu, Rámova bratra. Hanumán však bylinu neumí rozeznat, a proto se vrací s celým utrženým vrchem himálajské hory, na kterém *sandživíní* rostla.

V následující citaci hovoří k Hanumánovi Džámbuván, velitel medvědího vojska (Valmiki 2000, s. 149): „*Je na tobě, synu, abys vysvobodil celé naše vojsko ze stavu, do kterého je uvrhl proradný Indradžit. Ty jediný jsi schopen zaletět až do Himálaje. Mezi zlatým vrcholem Ršabhy a Kailásou je tam hora, na jejímž vrcholu rostou zázračné léčivé byliny – mrtasaňdživání, která vrací život mrtvým, višaljakaraní, jež vyléčí i nejtěžší rány způsobené šípem, a mnoho dalších. Sesbírej je a rychle se s nimi vrať, abychom byli všichni opět schopni dalšího boje.*“

Že by se čaj v Indii skutečně pil před tím, než byl rozšířen Brity, se mnoho neví. Existuje však mnoho náznaků, že tomu tak bylo. Je však třeba rozlišit, zda jde o čaj vypěstovaný v Indii, nebo o čaj dovezený.

Ájurvéda je disciplínou, ve které by se dalo používání čaje očekávat. Vladimír Miltner v knize *Lékařství staré Indie* (2003, s. 141–149) v kapitole *Materia medica* přímo překládá spis Sušruty.<sup>2</sup> V samostatné kapitole *Sušrutasanhita* pak dělí léčivé substance dle míry účinnosti

<sup>2</sup> Sušruta byl jedním z žáků krále Divódásy Dhanvantariho. Ten se, oddaný lékařství, vzdal vlastního postu a odešel

do 37 skupin. Čaj coby *Camellia sinensis* ve výčtech chybí.

V poznámkovém aparátu za kapitolou *Není na světě bylina* Miltner uvádí (tamtéž, s. 159): „Výraz čaj je tu používán ve významu horký odvar. Opravdový čaj, totiž *Camellia theifera* (dříve *Thea sinensis*), zůstal starým Indům neznám, třebaže v Indii odedávna divoce bujel zejména kolem Dárdžilingu, v Nágských horách, v Ásámu a v Manípuru. Teprve když činovníci britské Východoindické společnosti zahájili roku 1667 dovoz čaje z Číny, dočkal se pozornosti i čajovník indický...“

Někteří Indové se mohli s čajem setkat skrze buddhistické cesty čínských poutníků na Buddhovu rodnou půdu. Ti s sebou zajisté mohli čaj mít. Indičtí poutníci cestující do Tibetu za posvátnou horou Kailás čaj určitě poznali. V Tibetu se totiž pije již od 7. století.

Na dvorech se čaj možná pil už za Mughalů. Pro by mluvily obrazy z doby vlády Akbara (1556–1605), jeho následovníka Džahángíra (1605–1627) a Šáhdžahána (1627–1658). Dochovalo se značné množství miniatur vyjevujících mughalské vládce posedávající za doprovodu manželek i konkubín v zahradách. Popíjejí z maličkých misek cosi, co je rozléváno z umně zdobených konví. Zdali se jednalo o čaj, nelze s určitostí říci. Bábura, zakladatel říše, byl původem ze středoasijské oblasti okolo Samarkandu; tedy z místa rozprostírajícího se u hedvábné stezky. Tamtudy se dováželo čínské zboží do Evropy a čaj byl jistě komoditou, se kterou se mohl Bábura obeznámit (Thomová 2002, s. 200).

Jan Huyghes van Linschoten, cestovatel z Holandska, doplul koncem 16. století kolem mysu Dobré naděje do Góy, kde zpozoroval popíjení čaje. V roce 1598 nechal vydat cestopis, v kterém píše, že obyvatelé Indie jedli ásámské čajové listy coby zeleninu, do které přidávali olej a česnek. Avšak současně z nich i louhovali čaj jakožto nápoj (Pettigrew 2001, s. 119).

Další z cestovatelů, tentokrát z období 1. poloviny 17. století, podává obdobné svědectví. Adam Olearius, celým jménem Oelschlager, diplomat vyslaný do Persie Holandskem, měl možnost seznámit se s několika movitými Indy. Viděl, že hází do bronzových či hliněných nádobek obsahujících vroucí vodu čajové listy. Nádoby sloužily pouze tomuto účelu (Thomová 2002, s. 200–201).

Jeho přítel Němec Johann Albrecht von Mandelslo líčil svá dvě setkání s čajem v cestovním deníku. První proběhlo při plavbě lodí do Indie. Byl prý vážně nemocen a dostalo se mu vynikající péče od samotného kapitána. Dostával dva až tři šálky čaje denně. Po dopnutí do Suratu, přístavu s holandskými a anglickými obchodními faktoriemi, se von Mandelslo denně stýkal s evropskými obchodníky uvyklými servírovat čaj. Prý jej pili cizinci i Indové jako zcela běžný nápoj, o kterém se

---

do podhůří Himálaje věnovat se bádání v oblasti léčení coby poustevník.

věřilo, že blahodárně působí na zažívání. Také John Ovington z Anglie popisuje stejné zkušenosti publikované v *Cestě do Surat* (1689). Čaj se tedy tou dobou v Indii již pil, ale jelikož nebyly na indickém území žádné čajovníkové plantáže, šlo o dovoz z Číny (tamtéž, s. 201).<sup>3</sup>

O Číně jakožto dovozci čaje do Indie mluví i Hobhouse (2004, s. 118): „V Indii byl čaj znám jedině jako pochutina dovezená z Číny, které holdovali pouze někteří Evropané a pár poevropštělých Indů.“

Přesto ve stejné publikaci (s. 149) hovoří o světlé výjimce, jediné na indickém území: „Britové ale nevěděli nic o tom, že by původní obyvatelé Ásámu kdy používali čaj k přípravě nálevu. Takový byl všeobecně přijímaný názor, byť na jednom či dvou místech na březích řeky Brahmaputra se dají najít stopy po opuštěných sadech, kde se čaj kdysi dávno pěstoval. K těmto plantážím se ale neváže žádná lidová ásámská tradice.“

## 1.2 Velká Británie a její touha po čaji

Přestože se zdá, že situace v Číně a její obchod s Velkou Británií má k práci o čaji v Indii daleko, není tomu tak. Kdyby toto „okrajové dění“ neproběhlo, možná by Indie dosud vlastní čajový průmysl neměla.

Za založení a vzestup indického čajového průmyslu může Velká Británie. Britský královský dvůr se s čajem setkal roku 1662, kdy se nevěstou krále Karla II. stala princezna Kateřina Braganza z Portugalska. Mezi svatebními dary se nacházela i truhlička s čínským čajem dovezeným Holanďany. Kateřina naučila popíjení čaje aristokracii a odtud se obliba šířila mezi prostší lid. Navíc její věno obsahovalo též část území v Indii, oblast v okolí Bombeje.

Rokem 1669 začíná slavná éra dovozu čaje z Číny na britských lodích následovaná obřím vzrůstem obliby čaje u obyvatel Británie. Čaj se z domény aristokracie a bohatších vrstev pomalu stal denní samozřejmostí všech občanů, která později vyústila v „čaj o páté“.<sup>4</sup>

Veškerý čaj dováželi Britové z Číny. To, co Čína za čaj požadovala, bylo stříbro. Stříbro však bylo pro Británii příliš vzácné, aby s ním mohla masově obchodovat. Chvilkovou záchranou byl dovoz bavlny, jejímž schopným producentem byla Indie. Proto Východoindická společnost nakupovala bavlnu z Indie, kterou prodala v Číně za stříbro a totéž stříbro pak směnila za čaj. Šlo pouze o přechodný stav. Brzy se čínský čaj začal směňovat za opium, taktéž pěstované na území

<sup>3</sup> O pití čaje v Indii před britskou érou je těžké nalézt důkazné materiály. Většina knih pojednávajících o čaji striktně tvrdí, že pití čaje se rozšířilo až po založení čajových plantáží Brity. Možnost, že se čaj dovážel z Číny, vůbec nepřipouštějí.

<sup>4</sup> Vznik „čaje o páté“ je přiřknut Anně z Bedfordu, 7. vévodkyni. Zasadila se o něj zhruba v roce 1840. Mezi lehkým obědem a slavnostní velkou večeří jí čas přišel příliš dlouhý, a proto si zvykla zvat své známé (vždy ženy) k odpolednímu čaji a zákuskům či sendvičům (Thomová 2002, s. 246).

Indie, zejména v oblasti Biháru.

### **1.3 Opiové války**

V Číně se opium, mák rodu *Papaver somniferum*, nejprve používalo coby lék. Poté však jako nejoblíbenější droga. V malých dávkách je opium jen mírně návykové a nemá na konzumenty kritické účinky. Protože se počet závislých Číňanů zvyšoval, vydala vláda v Pekingu roku 1729 zákaz pěstování i kouření opia (Moxham 2004, s. 66).

Británie přesto našla cesty, jak opium do Číny vyvázet výměnou za požadovaný čaj. V době největšího rozmachu pěstování byl v indickém průmyslu zabývajícím se produkcí opia zaměstnán téměř milion Indů. Výdělek proudil do kapes Britům, pracovníků na opiových polích se nedotkl. William Jardine, nejzámožnější britský obchodník s opiem, ve své osobní korespondenci zmínil (The Opium War 1976, s. 10): „*in the good years...gross profits were sometimes as high as \$ 1 000 a chest.*“

Situace v Číně se stala neudržitelnou. Opium užívalo 15 milionů Číňanů a nejméně 5 milionů z nich bylo závislých. Došlo k takzvaným „opiovým válkám“ končícím porážkou Číny a značnou destrukcí tamního čajového průmyslu. Přesto Čína ještě do konce 19. století zastávala funkci hlavního producenta a vývozce čaje na světě. Kolem roku 1840 započaly první pravidelnější zásilky čaje z Jávy a Indie. Londýnskou burzu ale nespátřilo více než 1000 kg čaje z těchto oblastí.

### **1.4 První snahy Britů o založení vlastních čajových plantáží**

Právě nestabilní, poté kritická situace na trhu s čínským čajem a ohromná poptávka na domácím trhu přiměla Brity přemýšlet, jak se stát nezávislími na čínském zásobování. Čaj byla ve Velké Británii móda, společenská událost, nově zakořeněný kulturní rys. Britští obchodníci, kteří pobývali v Orientu, museli začít krizi trhu řešit.

První pokusy o vysazení čajovníku probíhaly již koncem 17. století. Nikde se keřům nevedlo tak dobře a Číňané si „recept“ na správné pěstování střežili. Vyvážení keřů či čajovníkových semen zakazovali pod hrozbou tvrdých sankcí. I tak se ale pěstitelé z jiných států dokázali k semenům dostat. Mezi nezkušenými, a tudíž neúspěšnými, pěstiteli byli v pozdějším období i přírodovědci z Británie. Pokusy prováděli v kalkatské botanické zahradě roku 1774.

Sir Joseph Banks, přední britský botanik, o 4 roky později rozšířil názor, že Indie oplývá vhodnými klimatickými podmínkami pro pěstování čaje. Zejména pak Ásám pro půdu o dobrém složení spolu s požadovaným podnebím. Nikdo ještě netušil, že divoký keř čajovníku již na indické půdě roste. Banks roku 1793 doprovázel lorda Macartneye na diplomatické cestě na císařský dvůr

v Pekingu. Banksovi se povedlo obdržet několik čajových keřků i semen. Odeslal je do kalkatské botanické zahrady, ale opět bez úspěchu (Thomová 2002, s. 202).

Východoindická společnost udělala jen málo, aby mohl být čaj pěstován komerčně. Důvodem mohl být strach porušit čínský monopol na vývoz čaje nebo obavy, zda je vůbec možné pěstovat čajovník mimo území Číny.

Postoj britské vlády se změnil, když skutečně došlo k porušení stability obchodu s Čínou. Začala se snažit o budování čajových plantáží v Indii. Pod tlakem domácích obchodníků toužících zapojit se do obchodu s čajem začala zvažovat i odebrání monopolu, který držela Východoindická společnost. K tomu skutečně došlo roku 1813, kdy britský parlament monopol odebral.<sup>5</sup> Tím se otevřela brána do Indie všem dobrodruhům, průzkumníkům i botanikům toužícím po obchodování či po zdárné kultivaci čajového keře.

V roce 1815 zpozoroval Brit Colonel Latter, že někteří obyvatelé státu Ásám popíjejí čaj. Rok nato obdržel několik listů oné rostliny, z které si nápoj připravovali. Odeslal je k expertíze do Kalkaty. Ovšem výsledky vyšly jako neprůkazné (Moxham 2004, s. 91).

V roce 1823 Skot Robert Bruce, major a kontrolor ásámského obchodního střediska Východoindické společnosti, odešel do džungle hledat divoce rostoucí čajovník a opatřit jeho semena. Navázal přátelství s Bísou Gaumou, hlavou kmene Singpho. Společně prohledávali bažiny i hory, až našli mnoho planě rostoucích čajovníků, zde v podobě stromů vysokých až 6 metrů.<sup>6</sup> Bruce nasbíral vzorky a semena a uzavřel s Bísou Gaumou dohodu. Za rok se měl vrátit pro další (Thomová 2002, s. 204).

Rok poté Robert Bruce zemřel a pokračovatelem se stal jeho vlastní bratr Charles Alexander Bruce (1793–1871), „otec indického čaje“. Právě on se nejvíc zasadil o rozvoj čajového průmyslu v Indii. Ačkoli neměl botanické vzdělání a byl spíše cílevědomým dobrodruhem, příslušníkem armády a námořníkem, rozhodl se pro převzetí díla.

Bruce došel za náčelníkem, který dle dohody shromáždil semena čajovníku. Díl z nich zaslal Alexandr Davidu Scottovi, jenž je v Guváhátí zasadil ve vlastní zahradě. Druhý díl putoval na výzkum do Kalkaty, do rukou ředitele botanické zahrady, doktora Nathaniela Wallicha. Většinu si Alexander nechal a s vidinou kultivace rostliny se usídlil roku 1826 v Sadiji.<sup>7</sup> Pustil se do mýcení džungle a založil historicky první čajovou plantáž v Indii (tamtéž, s. 204).

Alexander Bruce však nebyl oslavován tak, jak by zasloužil. I přes to, že bez botanické průpravy a za spolupráce nevzdělaných Číňanů dovedl každoročně vypravit do Anglie zásilky

<sup>5</sup> Společnost jako taková rozpuštěna nebyla, to se stalo až roku 1874.

<sup>6</sup> Jedná se zde o ásámskou variantu *Camellia sinensis*.

<sup>7</sup> Drobná osada v oblasti horního Ásámu.

chuťově vyvedeného čaje. V Británii o jeho existenci takřka nikdo nevěděl. Jeho jméno se neocitlo ani v encyklopedii *Encyclopaedia Britannica*. O něco později sice obdržel post hlavního správce nad čajovými plantážemi v oblasti horního Ásámu, ale za mizernou mzdu 400 rupií měsíčně. Když roku 1871 v sedmdesáti osmi letech zemřel, byl pochován na zcela zanedbaném tézpurském hřbitově (tamtéž, s. 209).

O vlastní zkušenosti, v tomto případě však pozitivně vnímané, píše i český cestovatel Jiří Šimsa (2009, s. 19–20): „... *Parta místních výrostků hrajících kriket a všudypřítomné posvátné krávy – to jsou kulisy, které lemují hrob Sira Charlese Alexandra Bruce. Tady se čas nezastavil a toto místo už vůbec není pietní. Hrob člověka, který pro tuto úrodnou a rozlehlou část země objevil čajovník, jehož pěstování zde představuje jeden z největších příjmů státní pokladny a dává pracovní příležitost statisícům domorodých obyvatel, je součástí zdejšího úplně všedního života! Místní lidé mu vzdávají čest tím, že se v jeho nejbližším okolí odehrává to nejobyčejnější dění. Památka velkého člověka tak není zastrčena někde na periferii.*“

Jiným z raných průzkumníků Ásámu byl Lieutenant Charlton, který se do tamních míst vypravil roku 1831. I od něj putovaly vzorky do Kalkaty. Opět se nepotvrdilo, že šlo o *Camellia sinensis* (Moxham 2004, s. 94). Nelze s přesností vyjádřit, proč se dr. Wallich zdráhal přiznat pravost vzorků. Možná se snažil o ochranu výnosů Východoindické společnosti díky dovážení čaje z Číny na britské ostrovy, možná šlo o pouhou neznalost.

Rok 1833 znamenal pro Východoindickou společnost po odebrání monopolu další ránu. Vláda jí nařídila, aby veškeré své podíly prodala do rukou soukromých podnikatelů.

V roce 1834 došlo k několika zlomům. Dne 24.2. jmenoval lord Bentinck Čajový výbor, uskupení 11 mužů z Anglie, 2 obyvatel Indie a dr. Lumqua, Číňana z Kalkaty považovaného za znalce přípravy čaje. Úkol byl zavést a rozšířit pěstování čaje v Indii. Výbor ihned vydal oběžník patřící do rukou úředníkům a velitelům působícím v oblasti Ásámu. Žádal informace o tom, jestli se setkali s divokým čajovníkem. Dotyční též měli podat informaci v případě, že by byli schopni doporučit vhodná místa pro založení plantáží. K snadné identifikaci rostliny byl oběžník opatřen rozsáhlými informacemi o čajovníku včetně popisu vhodných klimatických podmínek pro úspěšné kultivování (Thomová 2002, s. 205).

Oběžník se dostal do rukou Charltona, který opět zahájil pátrání. Několik měsíců sbíral čajové vzorky. Shromáždil materiál nejen samotných listů a semen, ale také plodů čajovníkového keře, květů i lístků v podobě, do které je zpracovával tamní domorodý lid žijící v kmenech.

Dr. Nathaniel Wallich uznal porážku a o zaslaných materiálech prohlásil, že se jedná o zástupce *Camellia sinensis*. Zpráva Čajového výboru poslaná generálnímu guvernérovi na Štědrý

den roku 1834 zněla (Moxham 2004, s. 95): „*The tea shrub is beyond all doubt indigenous to Upper Assam...We have no hesitation in declaring this discovery, which is due to the indefatigable researches of Captain Jenkins and Lieutenant Charlton, to be by far the most important and valuable that has ever been made on matters connected with the agricultural or commercial resources of this empire. We are perfectly confident that the tea plant which has been brought to light, will be found capable, under proper management, of being cultivated with complete success for commercial purposes, and that consequently the objects of our labours may be before long fully realized.*“

Ze zprávy vyplývá, jak moc byl zastřen význam Charlese Alexandra Bruce. O prvenství jej v očích veřejnosti připravil Charlton.

## **1.5 Situace v Ásámu**

Čajový výbor vyslal roku 1836 tři muže na průzkum oblastí horního Ásámu. Mezi úkoly patřilo též vyzpovídání Alexandra Brucea i Lieutenanta Charltona. Výpravu tvořil dr. Nathaniel Wallich, McClelland a William Griffith. Cesta do Ásámu trvala čtyři a půl měsíce. Když muži dorazili k čajovým školkám, byly skoro všechny keře zdevastovány dobyt看em. Z 20 000 keřků z Číny se příchodu komise dočkalo jen 55. Komise se chtěla vrátit do Kalkaty. Úkoly však zněly jasně: zjistit, zda se v Ásámu vyskytují divoké čajovníky. Zda podnební, půdní a geografické podmínky umožní založení čajového průmyslu. Která z prostranství budou nejvhodnější a zda bude či nebude třeba žádat o čínská semena (Moxham 2004, s. 96–97).

Komise byla úspěšná jen zčásti. Nezvládla zodpovědět, je-li v Ásámu divoký čajovník. V horním Ásámu našli mnoho čajových keřů, ale pokaždé ve shlucích. Z toho usoudili, že jde o keře pěstované z dovezených sazenic. Nenapadlo je, že šlo o divoké čajovníky přesazené k sobě místními kmeny, které z nich již delší čas připravovaly nápoj. Druhým omylem bylo rozhodnutí, má-li se pěstovat ásámská nebo čínská odrůda. Pro ásámskou byl dr. Wallich, protože tuzemské rostliny budou lépe adaptované na místní podmínky. William Griffith za stěžejnější pokládal, že čínský typ již prošel staletími šlechtění. Zvítězil Griffith, čímž započalo masové dovážení semen z Číny. Ásámské keřky byly vytrhány a nahrazeny čínskými.

Záhy se ukázalo, že šlo o chybu. Čínským sazenicím se na indické půdě nedařilo. Buď rovnou uhynuly, nebo se uchytily, ale nenesly požadované množství lístků. Hobhouse (2004, s. 149) líčí situaci takto: „*Domácí ásámské rostliny byly nejprve vykopány a spáleny, aby se udělalo místo pro čínské, a teď pěstitelé pročesávali místní kopce ve snaze najít přeživší vzorky volně rostoucího čajovníku, z něhož by mohli vyšlechtit odrůdy lépe přizpůsobené lokálním podmínkám.*“

Charles Alexander Bruce i nadále experimentoval s domácími keříky. V roce 1836 byl vládou jmenován „komisařem čajových lesů“<sup>8</sup> a obdržel právo založit dvě až tři nové čajové zahrady. Mnoho míst osázel čínskými semeny, ale jedno ponechal s původními ásámskými keři. S pomocníky se také pustil do hledání divokých keřů v džungli. Šlo o namáhavý a nebezpečný úkol. Nejen kvůli častým deštům, potokům a močálům, ale i kvůli výskytu nebezpečných zvířat včetně tygrů. Pro pohyb po tomto terénu Bruce koupil čtyři slony za 60 liber. Na nich byla cesta nejbezpečnější a poskytovala daleký výhled. Většina z keřů rostla na území domorodých kmenů a bylo potřeba pustit se s nimi do vyjednávání. Někteří náčelníci ochotně souhlasili s vidinou výhodné spolupráce. Jiní se zdráhali kontaktu s kýmkoli cizím a žádali úplatky. Bruce uplatňoval své výborné vyjednávací umění, posedával s náčelníky v tureckém sedu, kouřil dýmku a zahrnoval je uctivými řečmi. Většinou se jednání setkala s úspěchem. Když už na uplácení došlo, platidlem bývalo zpravidla opium (Moxham 2004, s. 98–99).

Roku 1838 poslal Alexander Bruce 8 dřevěných boxů s 350 librami čaje na lodi Calcutta do Británie. Plavba trvala 8 měsíců. Calcutta, která započala cestu v květnu, dorazila na pobřeží Británie až roku 1839.<sup>9</sup> Dne 10.1.1839 byl čaj dražen v Mincing Lane, v aukčním sále centra pro čajový obchod. Celý náklad koupil za astronomickou částku kapitán Pidding. Po degustaci ásámského čaje se ochutnavači shodli, že kvalita je stejně vysoká jako u čaje z Číny. Dodávka spustila veliké pozdvižení. Hlásala jediné: Velká Británie se právě zařadila mezi výrobce čaje (Thomová 2002, s. 208).

Další významnou událostí roku 1839 bylo založení první soukromé čajové společnosti v Indii, Ásámské společnosti,<sup>10</sup> která dodnes existuje. Zakladateli byli obchodníci snažící se o obchod již za monopolu Východoindické společnosti, seskupení kolem podnikatelů vlastních podílů v Londýně. Patřil mezi ně například James Warren (Friedheim 1994, s. 85).

Na základě rozhodnutí britské vlády o prodeji pozemků do rukou soukromníků převzala rok na to Ásámská společnost plantáže Východoindické společnosti pod svoji organizaci. I přes počáteční nepřízeň dovedla Ásámská společnost prosperovat. Když její úspěch zpozorovali ostatní britští obchodníci, pustili se do vlastního podnikání. Z jednotlivců lze jmenovat Lieutenanta-Colonela F. S. Hannaye nebo Georga Williamsona; ze spolků Džorhatskou čajovou společnost<sup>11</sup> založenou v roce 1859 (Renford 1987, s. 53–54).

---

<sup>8</sup> Anglicky Superintendent of Tea Forest.

<sup>9</sup> Některé zdroje uvádí coby dataci prvního doputování čaje na londýnskou burzu rok 1838. To byl však čaj teprve odeslán na Calcuttu.

<sup>10</sup> Anglicky Assam Company; někdy též Ásámská čajová společnost (Assam Tea Company).

<sup>11</sup> Anglicky Jorehaut Tea Company.



Do soutěže se přidala i Bengálská čajová asociace Indů založená v Kalkatě.<sup>12</sup> Šlo o spolek obchodníků s pevnými vzájemnými vazbami. Členem byl i předseda Čajového výboru. Bengálská čajová asociace měla možnost existenčně ohrozit evropské obchodníky.

Rozvíjející se čajový průmysl prošel v letech 1861–1864 krizí zaviněnou nepřízní klimatu i uspěchaným zakládáním čajových zahrad. Nejvíce však uškodila nedostatečná vzdělanost v oboru pěstování čajovníku. Svě zavinilo i zmíněné zasetí čínských semen namísto šlechtění divokých ázámských keřů. Krize trvala ještě následující rok, poté se situace zlepšila. Pomohla zvýšená orientace na čajový keř a nejvhodnější postupy jeho pěstování, nejen na rychlý zisk. Sedmdesátá léta značí konec nezdarů a počátek kontinuálního vývoje k vyšší produkci.

Dnes se Ásám pyšní velkou výnosností plantáží a ohromnou rozlohou, na které se čajové zahrady rozprostírají. O tom vypráví Jiří Šimsa ve svém deníku (2009, s. 16): „...*Kocháme se pohledem na zelený oceán a pokračujeme směrem po proudu řeky Brahmaputry. Tak tudy se před sto šedesáti lety plavili na bárce bratři Bruceové a klestili si cestu neproniknutelnými močály zamořenými malárií, aby zde objevili divoké čajové stromy! Oni ano, my jsme již ale neměli šanci cokoli objevit. Údolí řeky Brahmaputry patří k nejobdělávanějším územím Indie a zbytky původní vegetace se vyskytují už pouze v přírodních rezervacích.*“

## **1.6 Zakládání čajových plantáží v Dárdžilingu**

Než mohlo dojít k založení plantáží v Dárdžilingu, musely se vylepšit vztahy Britů se Sikkimem. Území Dárdžilingu tradičně patřivalo sikkimským rádžům. Avšak Ghurkové, kteří v roce 1768 převzali kontrolu nad Nepálem, připojili velkou část Dárdžilingu pod svoji správu. Tím se vytvořila dlouhá hranice mezi územím Ghurků a teritoriem Britů. Ghurkové však vyprovokovali válku. Podnikali přepady a také si v roce 1814 uzurpovali některé malé pevnosti patřící Britům. Britové reagovali vyhlášením války. Rozbroj skončil fatální porážkou Ghurků. Britové získali zhruba 4 000 km<sup>2</sup> sikkimského teritoria. Jejich přáním však bylo nastolit stabilní mírové vztahy, a proto území navrátili původnímu správci, sikkimskému rádžovi (Moxham 2004, s. 104).

Roku 1828 vystoupali kapitán Lloyd spolu s J. W. Grantem na hřeben v himálajském předhůří, když prošetřovali sikkimsko-nepálskou hranici. Při cestě shledali, že je bývalé město Ghurků vylidněné. Objevili také „Dordže Ling“ aneb Sídlo Blesků, jak jim bylo kmenem Lepců, místními domorodci, prozrazeno. Thomová (2002, s. 214) upřesňuje: „*Jméno...nemělo nic společného s bouřkami a hromobitím, ale pravděpodobně je odvozeno od tibetského slova dordže, jež označuje rituální hromoklín používaný místními lamy při obřadech. Možná má však svůj původ*

<sup>12</sup> Anglicky Bengal Tea Association.

*ve jménu buddhistického mnicha Dordže – rinzinga, který tu kdysi měl svůj skromný svatostánek.*“ Poté, co se důstojníci vrátili do Kalkaty, rozšířili myšlenku, že tamní vysokohorské klima by mohlo být dobrou domovinou čajových keřů.

Přemýšleli i o možnosti vystavět britské sanatorium. Kapitán Lloyd byl Východoindickou společností pověřen, aby zahájil vyjednávání se sikkimským rádžou. Díky dobrým vztahům se záměr zdařil. Rádža roku 1835 předal pruh dárdžilingských kopců včetně malého opuštěného města do správy Britům, a to za velmi nízký poplatek 3 000 rupií za rok.

Významných mužů se v čele Dárdžilingu vystřídalo více. Prvním správcem byl roku 1839 armádní lékař dr. A. Campbell. Založil sanatorium sloužící potřebám vojáků a sluhů Východoindické společnosti. Zasadil se o chod ekonomiky, právní systém a také o výstavbu silnic, tržišť a obytných domů. Na práce najal mnohé obyvatele z Nepálu, Sikkimu i Bhútánu. Mnozí se do Dárdžilingu hrnuli dobrovolně. Jejich množství se počítalo na tisíce. Mimo to byl dr. A. Campbell vášnivým zahradníkem. Roku 1841 dostal několik semen čínského čajovníku. Povedlo se mu rostlinu vyšlechtit. Jej i zakládání plantáží podpořila britská vláda, mající na čajovém průmyslu největší zájem. Roku 1847 založila v Dárdžilingu plantáž Východoindická společnost. Měla inspirovat Brity, novopečené soukromé vlastníky některých dárdžilingských pozemků (Moxham 2004, s. 105).

Přátelský vztah se Sikkimem však ochladl. Jeho vláda počala být agresivnější, výjimkou nebyly četné ozbrojené nájezdy. Vygradovaly v roce 1849, kdy byl zajat a uvězněn sám dr. A. Campbell a Joseph Hooker. První z nich byl násilně zbit. Vyprovokovaní Britové uspořádali vojenskou expedici na území Sikkimu a donutily jej ještě před bojem kapitulovat. Oba věznění muži byli propuštěni. Briti si tak přišli k 640 km<sup>2</sup> dárdžilingské půdy, kterou připojili ke svému území. Přestali sikkimskému rádžovi hradit roční poplatek. Nešlo o poslední potyčku. Opět se rozpoutaly sikkimské nájezdy. Britové proto vyslali na Sikkim mnohem větší vojsko než prve. Dobyli a obsadili hlavní město Tumlong. Dalším rivalem byl Bhútán, který nechal unášet Brity, případně pracovníky v britských službách. Problém byl řešen vojensky. Díky tomu si Britové v roce 1865 připojili další území Dárdžilingu. Jejich državy činily již 1 164 km<sup>2</sup> (tamtéž, s. 105–106).

Roku 1868 byl založen klub plantážníků Planter's Club, v kterém se naplno projevil kulturní zvyky Britů. Všechn nábytek byl z Anglie. Krom čajových dýchánek, dýmek a dlouhých společných snídaní si členové užívali biliáru, knihovny, jídelny nebo terasy a pořádali večírky. Interiér byl ozdoben trofeji z loví, medailemi a poháry. Členství se nabízelo jen významnějším plantážníkům, vždy mužům. V dnešní době klub nefunguje jako společenské středisko, ale jako hotelové ubytování.

Roku 1878 Britové vybudovali úzkokolejnou železnici zrychlující a zjednodušující přepravu beden obsahujících čaj. Úzkokolejka se vine z Šiligurí až do Dárdžilingu v celkové délce 80 km.<sup>13</sup> Vláček zvaný Toy Train překonává více než dvoutisícimetrový výškový rozdíl. Cestu, kterou autobus nebo džíp jede tři hodiny, zdolává vláček osm hodin. Trať zbudoval Franklin Prestage, zaměstnanec Východobengálské železniční společnosti. Gordon (1998, s. 152) trať popisuje slovy: „Trať v délce 82 kilometrů sleduje starou cestu pro dobytčí káry a klikatí se přes hluboké strže a srázy. Stoupá do výše více než 2000 metrů a přenáší pasažéry z krajiny sálových stromů, čajových plantáží a rýžovišť přes borovice, kaštany a břízy mezi rododendrony a hortenzie.“ Dnes vláček slouží jako turistická atrakce. Nejsou-li na železnici závady, vyrazí každé ráno v 9:00 hodin.

Zhruba od roku 1852 se v Dárdžilingu rozjela výroba ve velkém s jasným komerčním cílem. Už roku 1866 bylo sklizeno 20 tun čaje, v roce 1870 70 tun. Pracovní síla přestala dostačovat. Začali se najímat i pracovníci z okolních oblastí: nepálští Ghurkové, tibetští Bhútiové, Šerpové, několik Lepčů, samozřejmě původní obyvatelstvo a Bengálci (Thomová 2002, s. 215). K již tak etnicky pestrému obyvatelstvu Dárdžilingu krátkodobě přibývají ještě desítky tisíc turistů ročně.

## 1.7 Zakládání čajových plantáží v Nílgeri

Název Nílgeri pochází ze sanskrtu, z *níla-giri* aneb „modrá hora“ či v plurálu „modré hory“. Odůvodněním může být, že při pohledu z dálky lze hory často spatřit zahalené v namodralém oparu. Může se jednat i o pojmenování v důsledku občasného porostu svahů hor modrým a fialovým vřesem.

Zvelebil píše (2002, s. 17): „Je vhodné rozeznávat mezi **oblastí Nílgeri** (pojem širší) a nílgerskou **náhorní plošinou** (pojem užší). Nílgerská oblast je větší co do rozlohy než administrativní **distrikt Nílgeri** (součást jihoindického státu Tamilnád), a nílgerské plató je jeho centrem – vlastní Modré hory. Nílgerská oblast se rozkládá přibližně mezi 11° a 11°45' severní šířky a 76°15' východní délky. Vertikálně jde o území tyčící se z výšky asi 300 m nad hladinou moře až do 2636 m (vrchol Doddabetty). Horský masiv se zvedá příkře z nížin...“

Modré hory poprvé Britové navštívili roku 1806 při zeměměřičském a zeměpisném výzkumu vedeném plukovníkem Mackenziem. O šest let později území navštívila druhá skupina, v čele s Williamem Keyesem. Rok 1818<sup>14</sup> byl dobou výzkumů kolektora<sup>15</sup> Johna Sullivana,<sup>16</sup>

<sup>13</sup> Různé zdroje uvádí různou délku trati. Thomová (2002) uvádí 80 km, Gordon (1998) 82 km. Je tudíž možné, že skutečnou délku nikdo nezměřil, ale vycházelo se jen z odhadů.

<sup>14</sup> Paul Hockings ve své knize uvádí rok 1819 (Hockings 1997, s. 113).

<sup>15</sup> Kolektor = britský post vyššího správního úředníka.

<sup>16</sup> John Sullivan byl pravděpodobně první Brit, kterému se podařilo spatřit příslušníky kmene Toda. Dne 23.2.1819 přišel do *Madras Courier* anonymně dopis, který byl 30.3. publikován. Dopodrobna popisoval zvyky Todů, jejich venkovskou ekonomiku, polyandrické uskupení společnosti a další. Byl připsán právě Johnovi Sullivanovi.

zakladatele proslulého letoviska Ootacamundu, kterému se zkráceně přezdívá „Ooty“. Zvelebil (2002, s. 158) výpravy popisuje: „*Na základě topografického popisu našli Britové v horách dvojí poklad: vzácné nebo cenné dřevo (týkové, santálové, ebenové) a zdravé podnebí.*“

Dále hovoří (tamtéž): „*Do dějin však vstupují jistým způsobem Nílgiři ještě před Brity. Panovníci Majsúru (území zhruba na sever od Nílgiři) Hajdar Alí (1761–1782) a Sultán Tippú (1782–1799) využili ve svých vojenských taženích proti Britům Modrých hor jako důležité strategické oblasti, jakési „rozhledny“ při pohybech armád. Není divu, že „Tygr z Majsúru“ (jak nazývali Sultána Tippú) žije dodnes v paměti a legendách obyvatel nílgiřské oblasti, kterou jeho armády náležitě zpusťily. Když byl Tippú zabit v bitvě 4. května 1799, Britové vydali prohlášení o připojení území Modrých hor k Britské Indii (24.6. 1799).*“

Zajímavostí je, že si britští kapitáni již tehdy nesli s sebou ve výbavě čaj. Nílgiři se tedy setkali se zpracovanými čajovými lístky dříve než se samotnou rostlinou. Moon (1989, s. 251) o tom píše: „*Every military officer of the rank of captain upwards is said to have taken with him on campaign half a dozen servants, a large bed, table and chairs, his stock of linens (at least 24 suits); some dozens of wine, brandy and gin; tea, sugar and biscuits; an hamper of live poultry and his milch goat.*“<sup>17</sup>

V té době se již v jižní Indii pěstovala káva. V 17. století z Arábie přinesl muslimský poutník Baba Budan sedm semen kávy Mocca. Zasadil je a úspěšně zkultivoval ve své domovině v horách v severním Majsúru. Po něm též hory dostaly i název: hory Baba Budan. Díky ptactvu se rostliny rozsemenily po území jižní Indie a tato „divoká“ káva se sklízela ještě před založením kávového průmyslu. V pozdních 90. letech 18. století experimentovali britští úředníci s kávovníkem v Salemu a Malabárách. Až ve 20. letech 19. století založili Evropané J. F. Jolly a Thomas Cannon své vlastní kávovníkové zahrady v horách Baba Budan za účelem komerčního zisku. Další plantáž vyrostla roku 1828 ve Vajnádu. Čaj se do jižní Indie dostal až v době, kdy bylo pěstování kávy v plném proudu (Renford 1987, s. 79).

30. léta 19. století znamenala šíření čajovníkových semen po území Indie. Semena či předpěstované sazenice dostávali všichni západní občané, kteří se chtěli pokusit o jejich vypěstování a následné založení plantáže. Roku 1835 byly z Kalkaty dovezeny čínské čajové sazenice do Nílgiři, Majsúru, Kodagu a do zemědělsko-zahradnické společnosti v Madrásu.<sup>18</sup> Mezi pěstitele patřil i dr. Christie, lékař zaměstnaný Východoindickou společností pobývajícím v Madrásu.

<sup>17</sup> Dle výčtu výše zmíněných potřeb „nutných“ k vojenskému tažení se není čemu divit, že ke zdárnému poražení Tippú musela být britská vojska od těchto výtoků oproštěna. Taková spousta předmětů značně snižovala jejich mobilitu.

<sup>18</sup> Anglicky Agri-Horticultural Society.

Pro zasazení zvolil oblast Modrých hor. Ačkoli mohl být úspěšný, zemřel náhlou smrtí a jeho díla se nikdo neujal (tamtéž, s. 81; Thomová 2002, s. 220).

Britský plukovník John Ouchterloney našel při terénním výzkumu pod horami Nílgiri pás nedotčeného lesa. Vydedukoval, že se jedná o území s ideálními podmínkami pro čajovníkové či kávovníkové plantáže. Kulturu zde vysadil až jeho bratr, James Ouchterloney. Ten najal plantážní pracovníky, zajistil dovoz potravin a začal s výrobou. Ve výsledku byly jen Nílgiri oblasti, ve které došlo k úspěchu v pěstování. Pokusy v Majsúru, Kodagu a Madrásu selhaly (Pettigrew 2001, s. 133; Renford 1987, s. 81).

Na rozdíl od Dárdžilingu byl v Nílgiri nástup čajového průmyslu pomalejší. Svoji roli hrála i káva. Kávovníkům byla věnována větší pozornost, tedy i rozloha. Během let 1863–1864 bylo v oblasti Nílgiri asi čtyřicet kávových plantáží. V roce 1880 se obdělávalo 4 000 akrů kávovníku. Ve stejném roce pouze 300 akrů čajovníku. Na 4 000 akrů dosáhl čaj až roku 1897<sup>19</sup> (Hockings 1997, s. 149).

Shodný rys Nílgiri a Dárdžilingu je v kulturním a etnickém mísení původních obyvatel spolu s pracovníky, kteří přišli z různých koutů Indie za prací na plantážích. Našli ji dělníci z tamilských oblastí i kannadsky a malajálamsky mluvící obyvatelé. Někteří se trvale usadili právě v Nílgiri a rodinu navštěvovali jen jednou ročně. Začlenili se do života zdejších a zároveň jej významně pozměnili. Založili vlastní společenské, politické, náboženské a ekonomické spolky či organizace a vtiskli tak území dosud neznámý ráz.

O etnickém mísení obyvatel píše Zvelebil (2002, s. 160): *„Za posledních sto sedmdesát let se do Nílgiri přistěhovaly nekonečné zástupy lidí ze všech koutů Indie. Většina z nich byli Haridžané (bývalí „Nedotknutelní“), kteří přišli pracovat jako dělníci na plantáže. Vedle nich najdeme muslimy ze severu a tamilské čettijáry, kteří otevřeli obchody a zastavárny.“*

Počátek pěstování na plantážích, budování infrastruktury (silnic i železnic), telekomunikačních zařízení i doprovodných budov, vyžadovalo veliké množství pracovníků. Otevřel se i trh se službami, začali být potřeba umývači, rikšové, sluhové. V Nílgiri se dvacet let po prvních imigračních vlnách pohybovalo více imigrantů (včetně čínských vězňů) než domorodců. Život na plantážích ovšem neznamenal pouze dřinu, ale i normální život. Probíhaly svatby, dodržovaly se náboženské svátky a festivaly. Zejména v okolí slavné plantáže Rob Roy založené roku 1840 u vesnice Aravenu se začaly jednou týdně pořádat trhy. Muslimové a čettijárové otevřeli

<sup>19</sup> Renford (1987, s. 81) se k produkci čaje a rozloze čajových plantáží vyjadřuje dosti odlišně: *„By 1880 the total tea output of Madras was only 645 000 lb and that apparently almost entirely from the Nilgiris, where 79 tea gardens had 4 200 acres under tea. If additionally a small amount of tea was then grown on some of the coffee estates in Coorg, none was cultivated in Mysore.“*

vlastní stánky. Malajálamci začali s prodejem čaje a s pekařstvím. Několik dalších pracovníků z Méttupálaiyamu prodávalo zeleninu (Hockings 1997, s. 150–151).

Začlenění do pracovního procesu se nevyhnulo ani kmenům obývajícím džungli. Kmenová společenství byla stále více zatlačována do hůře přístupných oblastí hor a pralesů. Dělo se tak v důsledku rozpínavosti nově příšlých obyvatel, kteří žili usedlým způsobem a živili se zemědělstvím. Právě pro něj potřebovali větší množství půdy. Kmenům nezbylo než spokojit se s méně hostinnými podmínkami hlouběji v pralesích, které již nedovolovaly zajistit denní obživu tradičním způsobem, lovem a sběrem. K tomu přispělo kácených pralesů. Z lovců a sběračů se stali i částeční zemědělci, kteří pěstovali na skrovných polích plodiny pro denní potřebu, například různé typy prosa nebo luštěniny. Pole zakládali na vyžďářených plochách po bývalém pralesním porostu. Největší neštěstí, které kmeny postihlo, byl příchod Britů. Intenzivně pokračovali v kácení lesů, ať již pro zisk vzácných dřev či pro uvolnění místa na kávovníkové, čajovníkové nebo gumovníkové plantáže. Dnes na nich pracují i příslušníci domorodých kmenů: Irulové, Kurumbové, Badagové, Mudugové a další. Ne vždy se k práci uvolili dobrovolně (Zvelebil 2002, s. 156).

Jak tvrdí Zvelebil (2002, s. 11), Irulové prý: *„Během týdne pracují většinou na kávovníkových a čajovníkových plantážích nebo jako pastevci badagských krav, a jsou tak vystaveni exploataci, kapitalistickým ekonomickým způsobům, pokročilým formám zemědělství a moderní technologii. Ve volném čase, večer a v noci, se vracejí do svého původního světa, do svých malých usedlostí v pralese jako lovci-sběrači, a obdělávají své zahrádky a políčka, získaná vypalováním pralesa a klučením.“* Badagové zapustili kořeny i v další sféře. Utvořili středně bohatou třídu specialistů nejen v zemědělství, ale též v lékařství, administrativě, právu, vědě i pedagogice.

I přes násilí užitá k donucení domorodých kmenů pracovat na plantážích byly v jižní Indii nastoleny jiné pracovní podmínky než v Ásámu.<sup>20</sup> Na plantáže se chodilo pracovat na tři čtvrtě roku, v ojedinělých případech až na dva roky. Potom se zaměstnanci mohli vrátit k rodinám. Zajištěno bylo ubytování, strava i lékařská péče. Nebylo nutným pravidlem, aby majitelem plantáže byl Brit.

Čajový průmysl v pravém slova smyslu zažil v oblasti Aravenu svůj rozmach až po vyhlášení nezávislosti. Proslulá plantáž Rob Roy i další čajové zahrady malopěstitelů se soukromými výrobními továrnami zažily velký rozvoj. Byly zásobovány bednami na čaj, dřevem na zátop, pořádala se různá školení. Po čase v oblasti vyrostla pošta, kancelář s telegrafem, úřad a dokonce dva bankovní instituty. Doprava z plantáží do odbytišť čaje, která před nezávislostí trvala více méně celý den, se s pomocí moderních vozidel, autobusů a džípů, zkrátila na jednu až dvě

<sup>20</sup> Viz samostatná kapitola Stinná stránka počátků čajového průmyslu v Indii.

hodiny.<sup>21</sup>

Rozkvět přivedl do oblasti další obyvatele, kteří si ve svazích stavěli obytné boudy. Po vyhlášení nezávislosti politická strana Dravida Munnetra Kazhagam (DMK) finančně podpořila pracovníky nevládního pozemek. Zaplatila též bydlení pro příchozí hardžany. V 70. letech k osazenstvu Aravenu přibývali ještě repatriovaní občané ze Srí Lanky. Tím se zformovala jedna z největších regionálních kolonií. Oblast odměnila vyšší platy v sezóně sklizní a vyšší míra autonomie. Když se čajové lístky zrovna nesbíraly, museli někteří pracovat i jinak. Někdo založil vlastní živnost, jiní nabízeli služby na tržišti v Aravenu (Hockings 1997, s. 153).

V případě repatriovaných obyvatel ze Srí Lanky<sup>22</sup> šlo o lidi tamilského původu, jejichž předci byli v 19. století Brity najímáni pro práci na plantážích právě na Srí Lance. Jednalo se zejména o haridžany či šúdry. Dvě dohody mezi Indií a Srí Lankou z let 1964 a 1974<sup>23</sup> nastolily pořádek. Více než 450 000 Tamilů bylo ze Srí Lanky vypovězeno a navráceno zpět na indické území. V rodných vesnicích se ocitli bez práce a střechy nad hlavou. Jen málo z nich se v nich usadilo. Ostatní se rozešli do různých koutů jižní Indie. Mnoho takových přilákaly čajové plantáže v Nílgeri. Více méně jediným úspěšným programem pro navrácení vyhoštěných osob do společnosti byl program Tamil Nadu Tea Plantation Corporation (TAN TEA), díky jehož působení bylo zřízeno mnoho plantáží umožňujících zaměstnat 2700 vyhoštěných rodin. Šlo však o pouhých 3 % z nich. Jiní se přidali například k badagským malopěstitelům (tamtéž, s. 155–156).

Majitelé plantáží cítili potřebu dorozumívát se a být v kontaktu s ostatními pro poskytování vzájemných výpomocí i pro vzájemnou ochranu. Kvůli cestám v chatrném stavu a izolaci způsobené terénem vznikala jako první pouze lokální drobná sdružení. Například ve Vajnádu roku 1857, roku 1864 v jižním Majsúru a mnoho dalších. Založena byla i dvě společenství vedená místními Indy.

Renford (1987, s. 85) popisuje: „*Two Native Planters' Associations had also been formed by the early nineties, in North and South Mysore. (The need for such native bodies was illustrated, for example, in the Kadur district of North Mysore where 60 000 of the 95 000 acres under coffee in 1893 were owned by natives.) And where at beginning of the 1860s there had been some one hundred British coffee planters in south India, and just a handful of compatriot tea and cinchona planters, by the mid-1890s there were 411 European planters in the twelve European planting*

<sup>21</sup> První čajové i kávové plantáže se v Nílgeri rozprostíraly zejména na horských úbočích, strmých svazích a jiných hůře dostupných místech. Doprava byla zpočátku hlavním úskalím. Řešila se voly, poníky, velbloudy, nosiči, nosítky nesenými nosiči a podobně. V pozdější době byla vystavěna železnice, poté silnice pro džípy a další motorová vozidla.

<sup>22</sup> Název Srí Lanka pochází až z roku 1972, předtím se užívalo pojmenování Cejlon.

<sup>23</sup> V angličtině Indo-Ceylon Agreement of 1964, Indo-Ceylon Agreement of 1974.

*associations in the south, with some few individualist planters besides.*“

Rozčlenění na malé organizace však způsobovalo neshody, do kterých začala zasahovat i vláda. Nakonec došlo na myšlenku sjednotit všechny organizace. V roce 1893 bylo rozhodnuto o ustavení jedné jediné. Renford (1987, s. 89) píše: „*Representative Chief Association for the whole of Southern India in addition to the already existing Planting Associations´ and adopted a guideline set of rules for discussion by the district associations individually.*“

Na shromáždění o rok později se dne 3. září sešlo jednadvacet zástupců z dvanácti jihoindických evropských čajových asociací a ze zmíněných dvou domácích. Výsledkem jednání byla všechny asociace zastřešující organizace United Planter´s Association of Southern India (UPASI), formálně založená 4.9.1894. UPASI se shodlo na hlavním sídle v Madrásu.

Založení organizace společné pro celou jižní Indii je specifickým rysem. Severní Indie podobný krok neučinila. I nadále na jejím území existovalo téměř tolik organizací jako vlastníků čajových plantáží.

## **1.8 Stinná stránka počátků čajového průmyslu v Indii**

Zpočátku byli na čajové plantáže najímáni Číňané ve víře, že umí čaj nejlépe pěstovat. Každý Číňan byl pro nezkušené Indy i britské majitele plantáží specialistou. Mnohdy se však jednalo o negramotné dělníky, kteří se s čajovým keříkem setkali poprvé až v Indii. Práci našli námořníci i kuchtíci nebo prادلáci.

Indové byli najímáni hned záhy. Měli mýtit pralesní místa v Ásámu a zakládat nové plantáže. Členům těchto pracovních skupin se říkalo „coolies“, podle západoindického gudžarátského kmene. Byli vystaveni nelidským podmínkám. Až 20% z nich zemřelo při epidemiích vypuklých již cestou do Ásámu. Zbytek zpravidla nepřežil déle než tři týdny. Důvodem byla tvrdá práce i neadaptovanost na tamní klimatické podmínky a nemoci. Britští zaměstnavatelé nezajistili léky ani ubytování. Pokud nějaké bylo, bylo špatně a narychlo zkonstruované a přeplněné lidmi zdravými i trpícími cholerou, úplavicí a malárií. Voda byla znečištěná. Ani strava nestačila. Na jedné čajové plantáži prý úmrtnost dosáhla takového stupně, že vrchní správce z místa utekl ponechávajíc tam umírající a ty již mrtvé nepohřbené (Golant 1975, s. 24–25).

Zvláště po roce 1860 bylo třeba najímat ještě více pracovní síly kvůli expanzi čajových zahrad. Dalším důvodem byla intenzifikace dopravy na řece Brahmaputře zavedením parní lodní služby roku 1862. Pracovní podmínky na plantážích zůstaly takřka beze změny i poté, co byl v roce 1863 vydán první zákon o přepravě dělníků do Ásámu. Nařizoval mít k najímání pracovní síly licenci a zajištění standardních hygienických podmínek v místě plantáže (Moxham 2004, s. 133).



Mnoho pracovní síly pocházelo z Bengálska, Urísy a Uttarpradéše. Zhruba 30% činily ženy. Své potomky obvykle vodily s sebou. Zaměstnavatelé a jejich manažeři na plantážích platili za každého dělníka, který do Ásámu došel naživu. Ne každý takový však byl práceschopný. Někteří z pracovníků se pokusili o útěk či opravdu utekli. V nehostinných ásámských podmínkách také nebylo dostatečné množství potravin. V letech 1865–1866 nepřišly do Biháru ani Urísy monzunové deště. To pro celou Indii znamenalo 1 435 000 úmrtí na hlad a 4 500 000 podvyživených osob (tamtéž, s. 134–135).

Mulk Rádž Ánand prohlásil: „*Každý šálek čaje obsahuje hlad, pot a zoufalství milionů Indů.*“ (Thomová 2002, s. 209).

Roku 1865 vydala bengálská vláda program, který usměrňoval práva zaměstnavatelů. Museli dělníkům poskytovat stanovenou minimální mzdu za devítihodinovou pracovní směnu. Kontrakt směl s jedním pracovníkem trvat pouze tři roky. Měly být zajištěny léky. Byla zřízena komise s právem ukončit kontrakt, jestliže shledá porušení pravidel. Plantážníci si vymohli, aby bylo zběhnutí považováno za porušení kontraktu, a aby mohli dopadeného viníka uvěznit. Kdo odmítnul nastoupit na směnu, směl být trestán vězením.

Své o tom věděla i komise, jak uvádí Moxham (2004, s. 136): „*The Bengal Tea Cultivation Committee of 1868 reported that in several cases 'we have been informed that a short period of imprisonment had a good effect, and that the cooly has returned to the garden, and become a steady labourer.'*“

Vláda vydala mnoho vyhlášek a předpisů, než Britové pochopili, že je v jejich zájmu mít schopné a výkonné dělníky v dobrém zdravotním stavu motivované mzdou. Zákaz věznění vešel v platnost až roku 1908. Přelomovým rokem krátcím práva plantážníků byl rok 1926, kdy se podoba zaměstnanectví začala přibližovat té současné.

V dnešní době existují různé programy na zlepšování životní úrovně sběraček a mužů pracujících v továrnách (došlo tedy k rozdělení prací; v Indii tradičně lístky sbírají už jen ženy). Byly uzavřeny různé dohody správců plantáží se spotřebitelskými zeměmi o zvýšení životních standardů dělníků. Například v Dárdžilingu je každá z plantáží takřka samostatnou jednotkou, u které vznikla malá ves. V nich žijí dělníci i s rodinou, mají svůj byt, k dispozici nemocnici a pro děti školky i školy. Zdravotní péče i školní výuka je v nich zdarma. Jsou organizovány i vzdělávací programy (Wachendorfová 2007, s. 22).

Oficiální webové stránky Tea Board of India mají k nahlédnutí plány formulující humanitární pomoc pracovníkům na plantážích. Mezi plány na příspěvky nechybí ani ty na vzdělání a výstavbu nových vzdělávacích institucí, ubytoven či hostelů v místě škol, nová lékařská pracoviště

včetně zajištění rehabilitací a psychologické pomoci, příspěvky na knihovny a další (TEA BOARD LABOUR WELFARE SCHEME. [online]. [cit. 2012-05-17]. DOI: [http://www.teaboard.gov.in/l\\_welfare.asp](http://www.teaboard.gov.in/l_welfare.asp). Dostupné z: [http://www.teaboard.gov.in/l\\_welfare.aspg.asp](http://www.teaboard.gov.in/l_welfare.aspg.asp)).

## 2 Produkce čaje

### 2.1 Čajová rostlina

Čajovník (*Camellia sinensis*) patří mezi stálezelené rostliny rodu *Camellia*, ke kterému náleží dalších asi osmdesát botanických zástupců. Jak píše Pettigrew (2001, s. 26): „Čajovník vytváří tmavě zelené, lesklé, kožovité listy a křehké, malé, bílé květy o průměru zhruba 2,5 cm, s pěti až devíti okvětními lístky připomínajícími jasmín. Z květu se vyvine plod podobný muškátovému oříšku, jenž obsahuje jedno až tři semena.“ Plody ani květy se nezužívají a jen zcela výjimečně dochází k lisování oleje ze semen. Využití oleje však není příliš velké, nejčastěji se přidává do marinád či nejrůznějších zálivek.

V Evropě se po dlouhou dobu věřilo, že existují dva typy čajových rostlin – ten, z kterého se produkuje čaj zelený, a ten, z kterého se produkuje čaj černý. Za tuto mylnou domněnku může nejen radikální rozdíl v chuti i vzhledu, ale i špatné botanické zařazení předního přírodovědce své doby, Švéda Carla Linného (1707–1778), který sice pojmenoval čajovou rostlinu správně jako *Camellia sinensis*, nicméně poté ji rozdělil na dva druhy a popsal je následovně: *Thea viridis* jakožto zelený čaj a *Thea bohea* jako čaj černý. Dnes je všeobecně známo, že zelený i černý čaj pochází z téže rostliny. Rozdílný je pouze způsob zpracování sklizených listů (Thomová 2002, s. 267).

Čajové rostliny spadající pod rod *Camellia*<sup>24</sup> se dělí do tří velkých skupin. První z nich je čajovník čínský (*Camellia sinensis* var. *sinensis*), který dorůstá do výšky maximálně 3–4 m<sup>25</sup> (není-li zastříháván), má poměrně malé tuhé pilovité listy maximálně sedm centimetrů dlouhé. Tato rostlina je více uzpůsobená pro výskyt v suchých nebo chladných oblastech.

Čajovník ázámský (*Camellia sinensis* var. *assamica*), druhý typ, je spíše stromem nežli keřem, neboť dosažitelná výška v přirozeném prostředí se pohybuje mezi deseti až dvaceti metry! Listy jsou též mohutnější, dosahují délky až 35 centimetrů<sup>26</sup> a jsou ukončené ostrou špičkou, avšak jejich povrch je měkčí. Rostlina lépe prospívá v tropických oblastech.

Třetím typem čajové rostliny je čajovník indočínský<sup>27</sup> dosahující vzrůstu až 4,5 metru. Listy se však jen zřídka používají k přípravě nápoje, rostliny jako takové mají svoji funkci zejména pro křížení. K pojmenování těchto tří druhů čajovníkové rostliny se někdy užívá označení *džáty*.

V současné době lze na čajovníkových plantážích v Indii i v ostatních lokalitách najít hlavně

<sup>24</sup> V některých publikacích se uvádí místo *Camellia* název *Thea*; častější je však *Camellia*.

<sup>25</sup> Různé zdroje uvádí různé údaje. O vzrůstu dosahujícím 2–3 m hovoří Jane Pettigrewová (2001, s. 26).

<sup>26</sup> Jane Pettigrewová uvádí délku listů ázámského typu jako 15–35 cm a výšku rostliny 14–18 metrů (Pettigrew 2001, s. 26).

<sup>27</sup> Thomová v knize *Příběh čaje* (2002, s. 296) uvádí třetí typ čajového keře jako „indonéský“. Hobhouse v knize *Šest rostlin, které změnily svět* (2004, s. 119) nazývá tento třetí typ dokonce jako „kambodžský“.

hybridní odrůdy, které nahradily původní rostliny. Důvodem pro pěstování hybridů je vyšší výnosnost, ovšem chuť nálevu z listů hybridních rostlin nedosahuje kvality původních kultivarů a nese slabší vůni. Jen na několika málo plantážích se dosud pěstuje tradiční typ rostlin. Většina upravovaných čajovníků vzešla z genetické úpravy džátu *Camellia sinensis var. assamica*.

Čajovníkové keře lze rozmnožovat několika způsoby. Buď semeny zasetými do půdy přímo v době uzrávání či pomocí keříků předpěstovaných ve školkách. Jak píše Hobhouse (2004, s. 150): „Z vegetativních způsobů rozmnožování se používá nejčastěji řízkování, nebo i očkování, hřížení a množení odkopky. Při zakládání plantáží se rostliny vysazují do tzv. špalířů a pravidelným řezem se udržují maximálně do výšky 1,2 m.“ Plantáže čajovníkových keřů jsou dlouhodobými kulturami plodnými nejméně 40 let. Běžně se ale udává rozpětí 40 až 100 let pro jednu kulturu na jednom území. Ve výjimečných případech existují i čajové zahrady s keři staršími než sto let, které stále oplývají stejnou plodností, takové keře se dají nalézt zejména v Dárdžilingu. Nově vysazená čajová kultura dovede plodit ihned v prvním roce, k plné produktivitě keřičky dorostou po 4–5 letech od vysazení.

Ideálními podmínkami pro produkci úspěšné sklizně jsou rovnoměrně rozložené srážky čítající množství mezi 1500–2500 mm ročně, průměrná denní teplota 18–20° C, průměrná nadmořská výška 1000–2000 m n. m. a nejméně 4 hodiny intenzivního slunečního záření denně (Friedheim 1994, s. 25).<sup>28</sup>

## 2.2 Třídění čajů

Svět čaje zná mnoho druhů čajů – od bílého přes žlutý, zelený, modro-zelený<sup>29</sup> (neboli oolong či wulong) a černý až po čaj tmavého typu (čínský pu-er). V Číně se navíc to, co my nazýváme černým čajem, označuje jako čaj červený.<sup>30</sup> Konkrétní druh se vždy odvozuje z použitého procesu, kterým čerstvě nasbírané čajové listy prošly.

Tato klasifikace však ani v nejmenším nestačí. Stejně tak směrodatným údajem je země původu (například Čína, Japonsko, Indie, Nepál, Srí Lanka, Indonésie, Tchaj-wan atd.), kvalita dané sklizně nebo počet sebraných listů. Za nejluxusnější se považuje čajový vrcholek, takzvaný *tip*

<sup>28</sup> Jiné zdroje se v udávání nejvhodnějších podmínek pro růst čajovníkových rostlin opět liší. V knize Jane Pettigrewové (2001, s. 26) jsou údaje značně jiné. Za ideální popisuje teplotu ve škále 10–29,5° C, 300–2100 m n.m. a 2000–2280 mm srážek za rok. Nedá se však říci, že některé ze statistik jsou chybné. Specifickou chuť různých čajů určují právě klimatické podmínky, v nichž daná čajová oblast leží. Lze produkovat velmi ceněné a kvalitní nížinné čaje stejně jako čaje vysokohorské. Proto uvést byt' jen závaznou „univerzálně platnou“ vhodnou nadmořskou výšku může být velkým problémem.

<sup>29</sup> Setkat se můžeme i s označením „polo-zelený“.

<sup>30</sup> Je tomu tak proto, že v Číně pojmenovali druh čaje dle barvy nálevu, který má odstín právě do červena. V Evropě jsme čaj barevně zařadili podle nespářených lístků, které jsou skutečně temně hnědé až černé.

či *tips*<sup>31</sup>, hned druhý nejkvalitnější nálev se získává z čaje, který tvoří tip a pouze první k němu nejbližší přilehlý lístek, níže v pořadí je tip a dva přilehlé lístky a nejnižší hodnoceným zůstává produkt sestávající z tipu a tří nebo více přilehlých lístků.

Nemalou roli v dělení čajů hraje také nakládání s listem. Známe čaj z celých listů, to je čaj zpracovaný ortodoxní metodou, zvaný často jako „ortodoxní čaj“ (viz níže). Dále rozlišujeme čaj zlomkovitý, čajovou drť nebo čajový prášek, takzvaný *dust*.<sup>32</sup> Zvláštní kategorií jsou pak čaje lisované do tvaru cihliček, hnízd<sup>33</sup>, koláčů<sup>34</sup> či přímo obrázků.<sup>35</sup>

Dalším důležitým kritériem pro třídění čajů je doba sklizně. Setkat se můžeme s první sklizní (First Flush, zkratka FF),<sup>36</sup> druhou sklizní (Second Flush, SF) a podobně. Počet cyklů ročně se liší místními podmínkami. V Dáždžilingu jsou kromě první a druhé sklizně ještě dvě další: sklizeň probíhající mezi regulérní první a druhou sklizní (In Between) a sklizeň podzimní (Autumnal) (Wachendorfová 2007, s. 21). V Nílgiri probíhají menší sklizně takřka po celý rok.

Významnou roli hraje i fakt, jde-li o čaj z jedné čajové zahrady a téže sklizně, v tom případě se jedná o takzvaný „single estate“. Takové čaje bývají zpravidla označené všemi údaji – názvem plantáže, názvem čajové oblasti, v níž plantáž leží a o kolikátou sklizeň a z kterého roku se jedná. Jindy se lze setkat se směsmi listů z více plantáží, avšak ze stejné oblasti produkce. K míšení dochází proto, aby se pomocí nevyvážených chutí lístků z jednotlivých plantáží dosáhlo směsi oplývající standardní a neměnnou kvalitou. Kvalita čajů, které by samotné dosahovaly špičkové chuti, je tak obětována pro povznesení horších a mdlejších lístků. Výsledek je tedy sice standardní, avšak průměrný.<sup>37</sup> Ostatní čaje, končící v čajových sáčcích nebo aromatizovaných či ochucených směsích, se označují zejména podle toho, v jaké podobě se nalézají lístky (CTC, rotorvane - viz níže). Jestliže se obsahem směsi nestanou, přidá se k označení podoby lístků ještě oblast původu; např. Nílgiri CTC.

<sup>31</sup> Pojem *tip* či *tips* pochází z anglického jazyka. Tyto názvy pro čajový vrcholek se užívají i v českém jazyce. V mezinárodním značení čajů se *tips* skrývá pod písmenem T a vždy svědčí o vyšší kvalitě čaje. Například zkratka SFTGFOP znamená: *Special Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe*. (Více viz kapitola Ortodoxní černý čaj – obchodní klasifikace).

<sup>32</sup> Čajovou drť a čajovým prachem se rozumí to, co zbude po produkci jiných čajů ve strojích. V případě drti se jedná o takové částičky čaje, které propadnou jemným sítem. V případě prachu dokonce velmi jemným sítem. Oba dva typy se užívají do sáčkových čajů nízké kvality. Není ale na místě plést si tento velmi nekvalitní prach, zbytek po produkci standardních čajů, se špičkovým a vysoce ceněným japonským práškovým zeleným čajem *mačča*, užívaným pro čajový obřad.

<sup>33</sup> Oválná forma uprostřed s prohlubní.

<sup>34</sup> Oválná forma bez prohlubně.

<sup>35</sup> Lisování do cihliček je metoda původem z Číny známá již přes tisíc let. V Číně se do různých tvarů nejčastěji lisuje čaj tmavého typu (pu-erh), v menší míře pak zelený čaj nebo oolong. Spotřeba lisovaného čaje je nejvyšší zejména v samotné Číně, v Tibetu, Mongolsku a státech bývalého sovětského bloku. Indie se lisování do všemožných podob moc nevěnuje.

<sup>36</sup> U označení sklizní se často používá i anglický název, zejména pak v obchodních kruzích.

<sup>37</sup> Dáždžilingské čajové směsi však patří k velmi populárním. V Číně se tímto mísením vyrábí převážná většina čajů.

U ovoněných či ochucených čajů na samotné kvalitě čajových lístků tolik nezáleží. Tyto čaje se řadí mezi další produkty čajového trhu, ovšem pravými znalci již nejsou tolik uznávány. Čajové lístky mohou být v těchto případech ovoněné buď přírodní cestou (například použitím květů jasmínu, lotosu aj.), ovoněné přírodní esencí (zejména bergamotová silice<sup>38</sup> u čaje Earl-grey), nebo chemicky (například ovocné příchutě). Jiným typem je pak čaj ochucený, tedy fyzicky přímo obsahující ochucující složku, například s podílem jasmínových lístků, koření, sušeného ovoce, čokolády, zázvoru a podobně. V Indii je jasnou prioritou čaj ochucený kořením masala<sup>39</sup> spolu s mlékem a cukrem.

Posledním kritériem třídění čajů je jeho podoba při nákupu. Na trhu se tak můžeme setkat se třemi základními typy: čaj sáčkový, čaj sypaný balený a čaj sypaný vážený. Sáčkové čaje zpravidla neskýtají valnou kvalitu, ovšem ve světě jsou velmi oblíbené pro svoji rychlou přípravu. Čaje sypané balené mají výhodu v tom, že jsou dobře uzavřené a utěsněné, čímž se zpomaluje proces jejich stárnutí. Balení bývají většinou dobře označena údaji o zemi původu, sklizni, formě čaje, avšak až na výjimky se takto balí čaje standardní. Ty špičkovější bývají většinou prodávány formou čaje sypaného váženého. Takový nákup má nesporné unikum v tom, že si můžeme lístky před koupí prohlédnout či okusit jeho vůni. Vážený čaj se navíc dostává ze zemí produkujících čaj rychleji, protože odpadá fáze balení do sáčků, krabiček či igelitových vrchních přebalů, a tudíž je možno pít jej čerstvější. Mimo toto roztřídění opět stojí čaje lisované, ty se neprodávají jinak než ve své lisované podobě, většinou obaleny pouze v papíru.

### **2.3 Sběr čajových lístů, plantáže, doba sklizně, pracovní síla**

Sběr čajových lístů v Indii tradičně provádí ženy.<sup>40</sup> Stejně tomu je i na Srí Lance a Tchajwanu. V Africe je práce na plantážích doménou mužů, v Indonésii mužů i žen (Friedheim 1994, s. 26). Jedná se o práci velmi fyzicky náročnou. Sběračky musí denně posbírat 30–35 kg *flešů*,<sup>41</sup> v případě horských plantáží také zdolávat převýšení pod úhlem až 45°<sup>42</sup> (Pettigrew 2001, s. 126).

<sup>38</sup> Bergamotová silice pochází z plodů stálezeleného subtropického stromu citroníku bergamotového (*Citrus bergamia*). Světle žluté plody mají tvar hrušky a lisuje se z nich silice užívaná taktéž v aromaterapii.

<sup>39</sup> Masala je název pro tradiční indickou směs koření. Různé typy masaly se používají pro různé účely, a proto jsou míchány vždy trochu jinak. Jedním z typů je garam masala používaná například do jogurtů, na maso a grilované pokrmy. V jejím složení je bílý pepř, skořice, kardamom, hřebíček, zázvor, koriandr, kmín, bobkový list a černý pepř. Tandoori masala obsahuje vedle koriandru, kmínu, pepře, zázvoru, hřebíčku a skořice také pískavici, sůl, cibuli, česnek, celer a muškátový oříšek. Používá se na kuře, ryby a zeleninu. Do čaje se přidává dáta masala, kterou tvoří bílý pepř, skořice, kardamom, hřebíček, zázvor a koriandr. Vzniklý nápoj s přídavkem cukru a mléka se pak nazývá „bílý čaj“, „yogi čaj“, „mléčný čaj“ či „masala čaj“.

<sup>40</sup> To platí v současné době. Za éry zakládání čajových plantáží byly do džunglí a dalších oblastí určených pro kultivaci čajových keřů najímáni všichni. Ženy činily zhruba 30% celkové pracovní síly.

<sup>41</sup> Fleš = první nový letorost na čajovém keři. Výraz pochází z anglického flush.

<sup>42</sup> Sběračky proto vždy chodí od spodu nahoru. Lépe se do svahu s košem plnícím se lístky stoupá, než sestupuje dolů. Aby se dostaly na spodní přístupovou cestu k čajové zahradě, mohou si zajít až několik kilometrů. Fyzická zdatnost

Doba sklizně je individuální pro každou čajovou oblast. Největší podíl na začátku sklizně má období příchodu monzunů i klimatické podnebí, v kterém se plantáž nachází. Jinak jsou na tom jihoindické Nílgeri, jinak Dárdžiling.

V Dárdžilingu procházejí čajové keřky obdobím vegetačního klidu, kdy nerostou. Klid nastává přibližně koncem října. Důvodem je vysoká nadmořská výška, v které se zahrady nacházejí (až 1830 m n.m.). V březnu po období jarních přepřšek počínají rašit nové letorosty. V půli března začíná sběračská sezóna. Sbírají se lístky první sklizně, tedy čaj, který je netrpělivě očekáván na čajové burze. První sklizeň trvá do půlky dubna. Následující sklizeň probíhá do půlky května. Jde o čaj nevalné kvality, k veřejnosti se zpravidla dostane v podobě směsí. Druhá zásadní sklizeň začíná v květnu a trvá do června. Druhá sklizeň je stejně žádaná jako první, ale není již dražena za stejně vysoké částky. Mnozí znalci si jí přesto cení více, protože oplývá plnější chutí i vůní. Podzimní sběr je závěrem sběrné sezóny. Sklízí se po období podzimních monzunových dešťů, krátce před zahájením vegetačního klidu.<sup>43</sup>

V Dárdžilingu se na rozloze cca 19 000 hektarů rozkládá 86<sup>44</sup> čajových zahrad rozličných velikostí. Pracuje na nich 50 000 zaměstnanců a v hlavní sezóně je třeba ještě najmout pomocnou sílu, zhruba 15 000 pracovníků. Dárdžilingské továrny mohou ročně vyprodukovat až 11 milionů kg čaje.<sup>45</sup> Přesto se jedná o pouhé 1% celkové produkce čaje v Indii (Thomová 2002, s. 219).

Dárdžilingy kolísají co do kvality i co do vyprodukovaného množství. Vše záleží na počasí v konkrétním roce. Také není z hlediska terénu možné rozšiřovat plantáže. Dárdžilingské čaje svoji výlučnou chuť získávají díky vysokohorskému podnebí i nevšednímu zpracování. Zkracuje se u nich čas, po který lístky oxidují. Kdyby k oxidaci nedocházelo vůbec, jednalo by se o zelený čaj. Tímto postupem tedy vzniká něco jako „polo-zelený“ či „polo-černý“ čaj. Oficiálně se však

---

těchto žen musí být dle mého názoru neuvěřitelná. Nemají zpravidla ani vozidlo, kterým by otrhaný čaj dopravily k továrně. Musí jej proto na zádech či na hlavě odnést ještě několik kilometrů na místo určení.

<sup>43</sup> Internetový zdroj Jihlavské čajovny hovoří ještě o jedné sklizni, monzunové. Monzunový sběr probíhá přímo v období dešťů. Vyprodukovaný čaj má slabou a nevýraznou chuť a na trhu je k dostání za vůbec nejnižší cenu. Hlavní využití je pro míchání s kořením masala (Darjeeling. [online]. [cit. 2012-05-17]. DOI: <http://cajovna-jihlava.ic.cz/darjeeling.html>. Dostupné z: <http://cajovna-jihlava.ic.cz/darjeeling.html>). O „dešťovém čaji“ ostatně hovoří i Hobhouse (2004, s. 151): „Čajové lístky by se měly sbírat za sucha, ale to není vždycky splnitelná podmínka. A tak vzniká velké množství málo kvalitního „dešťového čaje“. Výrobci čaje by na tom byli lépe, kdyby tuto podřadnou surovinu raději vyhodili na kompost.“ Thomová (2002, s. 302) o tomto čaji hovoří jako o „butter and bread tea“ aneb „čaj másla a chleba“. Slabá chuť je zde zdůvodněna rychlým růstem keřků za mohutných dešťů, avšak nedostatkem času na dozrání.

<sup>44</sup> Oficiální webové stránky Darjeeling Tea Association (Our Growth. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z: [http://www.darjeelingtea.com/growth/ass\\_beginning.asp](http://www.darjeelingtea.com/growth/ass_beginning.asp) ) uvádí ve své brožurce *Darjeeling Tea Brochure*, že čajových zahrad je 87 (Darjeeling tea - the best. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z: [http://www.darjeelingtea.com/images/darjeelingtea\\_bro.pdf](http://www.darjeelingtea.com/images/darjeelingtea_bro.pdf) ).

<sup>45</sup> V případě průměrné výtěžnosti dárdžilingských plantáží můžeme v různých zdrojích nalézt různé informace. Hovoří se i o 11–15 000 tun kg (Thomová 2002, s. 359), jinde o 16 000 tun kg (Pettigrew 2001, s. 126) a setkat se lze i s dalšími údaji.

dárdžilingský čaj řadí mezi černé čaje. Dárdžilingskými plantážemi, z kterých pochází nejkvalitnějších čaje, jsou Margaret's Hope, Turbo, Castleton a jiné. V otázce prvního jarního sběru spolu dodavatelé soutěží, kdo dovede první dodat čaj na pulty obchodů. Dárdžilingské čaje se ve světě i v Indii pijí samotné, tedy bez přidaného cukru, mléka a koření. I v Dárdžilingu se však dá objednat mléčný čaj. Dříve v Dárdžilingu prý neexistovala jediná čajovna evropského typu. Dnes již existuje několik prodejen čaje, které jsou vybaveny i stoly určenými k degustaci čaje.

Ásám je největší oblastí světa, která vyrábí černý čaj. Čajovníkové plantáže se rozkládají na území podél obou břehů Brahmaputry. Průměrné množství srážek v Ásámu je jedno z nejvyšších na světě. V průměru se jedná o 1778–3048 mm srážek ročně; nejvíce dešťů připadá na červen a září. Ve dnech největší dešťové intenzity může spadnout 255–300 mm srážek. Protože řeky a říčky rychle nabírají na objemu, je v Ásámu vystaven komplex přehrad. Má bránit povodním a možným ztrátám na úrodě (Pettigrew 2001, s. 123; Gordon 1998, s. 199).

V Ásámu je v zemědělství zaměstnáno zhruba 65% obyvatel,<sup>46</sup> ve sběru a výrobě čaje 10% z nich. Hlavní sběračská sezóna připadá na červenec až září. V této době pracuje na jediné čajové plantáži zhruba tisícovka sběraček. Pracovní doba je 8 hodin denně. Za ni stihne sběračka sklidit přibližně 50 000 čerstvých flešů. Polovina čajové úrody vzejde z plantáží v Horním Ásámu kolem Dibrugarhu.

V Ásámu jsou stabilnější klimatické podmínky než v Dárdžilingu či Sikkimu. Čaje z této oblasti proto mají stálou kvalitu a vytěží se vždy stejný objem produkce. Ásámské klima je význačné velkými vedry kombinovanými s velkou mírou vlhkosti vzduchu. Tyto specifické vlivy působí na chuť čaje, která je nezaměnitelná. V oblasti prodeje mají díky tomu ásámské čaje trochu nevýhodu, řadí se totiž k dražším černým čajům. Aby se docílilo konkurenceschopnosti, bývají často velkými obchodními společnostmi míseny s levnými, avšak chuťově nevýraznými sortami z jiných států.

V Nílgeri dochází ke sběru lístků v průběhu celého roku, protože čajové keříky nepodléhají vegetačnímu klidu. Jeden sběr trvá 7 až 12 dní a takových sklizní je uskutečněno až 32 ročně.

Ale i zde existují dvě hlavní sklizně poskytující čaj nejvyšší kvality. Probíhají na sklonku května, počátku června a poté sklonkem října, počátkem listopadu. Při první sklizni se nasbívá okolo čtvrtiny celkového ročního objemu, v druhé sklizni pak 35–40% celkové produkce. Obě hlavní sezóny jsou řízeny pravidelným příchodem monzunů.

<sup>46</sup> Toto číslo uvádí kniha vydaná roku 1998 (Gordon 1998, s. 199). Článek zabývající se ásámským zemědělstvím uveřejněný ke dni 7.7.2011 popisuje „více než 50% populace“ (Assam Agriculture. [online]. 2012-03-19 [cit. 2012-04-17]. Dostupné z: <http://business.mapsofindia.com/state-agriculture/assam-agriculture.html>). S určitostí lze tedy tvrdit, že v zemědělství i v současné době pracuje více než polovina populace, i když došlo od roku 1998 k jistému procentuálnímu poklesu.



Pettigrew uvádí (2001, s. 134): „V nadmořské výšce od 305 do 1830<sup>47</sup> m zde dnes čajovník pokrývá asi 61 776 akrů půdy mezi blahovičnickými a cypřiši. S každoročním objemem výroby dosahujícím kolem 61 729,5 tuny čaje je Nílgeri druhou největší producentskou oblastí v Indii po Ásámu. Čajovník zabírá každou plošinu, svah a údolí a dává úrodu po celý rok.“

Nílgeriské čaje slouží zejména domácí spotřebě, proto nejsou ve světě tak známé jako čaje z Ásámu a Dárdžilingu. Čaje nejvyšší jakosti pocházejí z plantáží v nadmořských výškách až 2500 m n. m. Zbytek končí většinou v čajových sáčcích nebo směsích.

## **2.4 Další oblasti pěstování čaje v Indii**

V Indii se nachází řada dalších čajových zahrad. Ve většině případů se jedná o malovýrobu rozprodávanou přímým prodejem v místě produkce či prodávanou na afghánský trh. V malých výrobnách se občas vyrábí i zelený čaj.

Další indické plantáže jsou na severozápadě v oblasti Kángry, v údolní oblasti Kulu, Déhradúnu, Mandí nebo Garhválu v horách. Plantáže se najdou i ve státech Bihár, Mizoram, Nágáland, Tripura, Urísa. Nelze opomenout Sikkim, který produkuje čaj velmi podobný dárdžilingskému. Sikkimský čaj se také nekonzumuje s mlékem, cukrem a masalou. Mezi Dárdžilingem a Ásámem se rozprostírají Dváry, jižně od Dárdžilingu plantáže Tarái. Z jihoindických oblastí lze kromě Nílgeri jmenovat Čennaj nebo Majsúr.

## **2.5 Výroba černého čaje**

Informace pro tuto kapitolu jsem čerpala z knih *Příběh čaje* (2002), *Čaj* (2007) a vlastních zkušeností z návštěvy čajové továrny v Dárdžilingu.

Při zpracovávání čajových lístků na jeden z dříve jmenovaných druhů čaje (bílý, zelený, černý aj.) vždy záleží na tom, zdali a v jaké míře proběhla v listech oxidace polyfenolů zvaná v neoborných kruzích „fermentace“. Fermentace je z chemického hlediska takový děj, při kterém dochází ke kvašení. To se v případě čaje neděje. Jedná se skutečně o oxidaci polyfenolů, díky níž v čaji probíhají chemické proměny a taktéž tmavnutí.

Čaj, u kterého oxidace probíhala po nejdelší čas, je černý. Více než 50 % polyfenolů v něm obsažených bylo úspěšně zoxidováno, a právě jimi je tvořena chuť, zabarvení i vůně čajového nálevu. Ve zbytku pak listy obsahují přírodní polyfenoly, tedy ty neoxidované, které nápoji propůjčují specifickou trpkou chuť.

Po nasbírání listy procházejí čtyřmi následujícími fázemi: zavádáním, svinováním, oxidací a sušením. Poté, co jsou čerstvé lístky protříděny, rozloží se na drátěná plata určená k zavádání.

<sup>47</sup> Thomová (2002, s. 365) udává nadmořskou výšku, ve které se pěstuje čaj, dokonce až 2500 m n. m.

Kvůli přístupu čistého vzduchu by měla být venku, ideálně na zastíněném místě. Tam lístky zůstávají zhruba 10–20 hodin, tedy dobu, za kterou stihnou zavadnout a zbavit se tuhosti. Byla jsem svědkem toho, že někdy jsou pro uspíšení zavádání použity ventilátory, které zespodu nahání na plata horký vzduch. Po této fázi lístky ztrácí třetinu vlhkosti, již se s nimi dobře nakládá a dají se s lehkostí svinovat.

Svinováním se rozumí proces, při kterém se lístky rolují v dlaních či se jimi rolují na zavadačím platu. Tak je tomu v tradiční výrobě, v současnosti však v drtivé většině továren vystřídaly lidskou pracovní sílu stroje. Takovou továrnu jsem navštívila i já. Svinovací stroj například dovede lístky různě rozvalovat a svinovat. Lístky černého čaje touto procedurou prochází obvykle půl hodiny až hodinu. Dochází přitom k mělnění povrchu lístků a toto porušení buněčných membrán je předpokladem zdárné oxidace, přírodní polyfenoly mohou přijít do kontaktu s kyslíkem obsaženým ve vzduchu kolem. Současně zde působí enzym polyfenoláza, který slouží jako katalyzátor reakce. V listech se odehrávají chemické proměny, čaj nenávratně získává specifika černého čaje.

Oxidace započatá při rolování pokračuje položením lístků zpět na plata, udržuje se konstantní okolní teplota 24–29° C a lístky se v těchto podmínkách nechají odpočívat po dobu 1 až 3 hodin. Fáze oxidování je prudce skončena ohřevem lístků, v tradičních výrobnách například pomocí pražení na veliké pánvi, v modernizovaných továrnách speciálními sušičkami. Tímto je celý proces výroby černého čaje ukončen. Nakonec se čaj pouze dosouší, probírá od nečistot a stonků, třídí dle rozměrů listů, balí a expeduje.

Zelený čaj, který se v malé míře v Indii též vyrábí, oxidací vůbec neprochází. Po očesání z keříků se lístky zhruba na 2 hodiny rozloží do stínu, kde zavadají, popřípadě putují ihned do továrny. Oxidaci se brání pražením v kovové pánvi umístěné nad plamenem. Poté se lístky kladou na plata z bambusu, kde dosychají. Jak uvádí Wachendorfová (2007, s. 24): „*Během sušení se neustále načechravají a obracejí a několikrát se při tom ručně svinují... Nakonec se lístky... rozdělí podle velikosti.*“

Oolong, který se v Indii vyrábí ve velmi malém množství, prochází částečnou oxidací.

### **2.5.1 Metoda CTC**

Lidská pracovní síla v továrnách byla postupně zaměňována stroji. V Indii došlo k mechanizaci a modernizaci poměrně brzy, koncem 19. století. Používat se začaly ventilátory pro uspíšení zavádání, rolery pro svinování, pásové pece k odstraňování vláhy z listů či stroje třídící.

Kvůli změně poptávky na trhu tvoří v posledních desetiletích většinu indické produkce čaj vyrobený metodou CTC. CTC je zkratka odvozená z anglického *Crush, Tear, Curl* či *Crushing, Tearing, Curling*, tedy „drcení, trhání, svinování“. Jedná se o postup výroby, při kterém jsou čajové lístky mělněny a trhány dvěma otáčejícími se ozubenými bubny. Během procesu prochází čaj fermentací.

Výsledkem je zlomkový čaj či čaj drcený,<sup>48</sup> většinou vyráběný z průměrných sort listů. Oba typy se užívají nejčastěji do čajových sáčků. Výhodou je, že „násilně“ zpracované listy rychle pustí barvu a chuť, která by z podřadných sort zpracovaných ortodoxně nebyla výrazná. Najdou se i výjimky, například kvalitní CTC čaje volně vážené. Neuzavřenost ve varných sáčcích naznačuje vyšší kvalitu. Metoda CTC se užívá zhruba od roku 1930.

CTC čaje vyhovují západnímu světu bez čajového rituálu, který čajové sáčky pro rychlost a nenáročnost přípravy nejvíce žádá. Japonsko či Čína si podržely výrobu ortodoxní metodou. Jednak vyrábí převážně zelené čaje, u kterých se CTC neprovádí, jednak se čajová drť neshoduje s čajovou kulturou těchto zemí.

Jiný způsob zpracování poskytuje rotorvane, stroj podobný mlýnku. Proces výroby je téměř shodný, ale produktem je čaj jemnější chuti. I tento typ je určen do čajových sáčků.

Malé množství indického čaje pochází z ekologického zemědělství. Bio čaje se pěstují například v Dáždžilingu. Roku 1990 byla dáždžilingská plantáž Makaibáří pod záštitou Svazu ekologických zemědělců a pěstitelů schválena jako oblast produkující čaj s právoplatným označením „Bio“. Roku 1986 zavedla ekologické pěstování i dáždžilingská zahrada Mullútor.

Indie se může také pochlubit řadou Fair Trade výrobků. Pocházejí jak z Ásámu, tak z Dáždžilingu i Nílgiri. V Dáždžilingu produkuje Fair Trade čaje například plantáž Makaibáří, v Nílgiri plantáž Čamrádž.

## **2.6 Ortodoxní černý čaj – obchodní klasifikace**

Z důvodu snadnější orientace jsou pro obchodování s čajem zavedeny univerzální zkratky, které nesou údaje o kvalitě, a tudíž i hodnotě, dané sorty.

Ovšem jak stojí v *Příběhu čaje* (Thomová 2002, s. 306), není žádná klasifikace zcela nezvratná: „.....rozlišení termínů používaných pro popis kvality lístků čaje nevychází z žádné mezinárodně uznávané normy. Norma ISO 6078<sup>49</sup> sice slovníček těchto termínů definuje, nicméně dodržována není.“

<sup>48</sup> Vedlejším produktem pak může být i čajová drť, již zmiňovaná nejpodřadnější forma čaje, zbytky po výrobě klasického CTC.

<sup>49</sup> Norma ISO 6078 je klasifikační stupnicí pro rozlišování kvality černých čajů.

Thomová v této publikaci (s. 307) uvádí zkratky, které se řadí k těm nejfrekventovaněji používaným:

SFTGFOP (*Special Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe*) a FTGFOP (*Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe*) označují, že jde o čaje z nejlepších sběrů a vyrobené nejjakostnějšími metodami. Obsahují velký podíl tipsů a celkově patří k chuťově nejlepším a taktéž nejdražším produktům na trhu.

TGFOP (*Tippy Golden Flowery Orange Pekoe*) je jen o něco méně kvalitním čajem, stále spadajícím mezi čajové špičky. Vyznačuje se značným množstvím tipsů a pochází nejčastěji ze zahrad ve vysokých nadmořských výškách.

GFOP (*Golden Flowery Orange Pekoe*) a FOP (*Flowery Orange Pekoe*) patří ke kvalitním, spíše vyšším sortám čajů. To již neplatí o OP (*Orange Pekoe*). OP čaje tvoří listy standardní, zcela průměrné kvality, které lze vypěstovat takřka ve všech čajových zahradách zemí čajového průmyslu.

Ještě níže pak stojí PEK (*Pekoe*), PS (*Pekoe Souchong*) a S (*Souchong*). Jedná se o hrubě zpracované čajové listy nižší až velmi nízké jakosti.<sup>50</sup>

## **2.7 Tři způsoby prodeje čaje v Indii**

V Indii fungují tři tradiční postupy distribuce čaje. Prvním je aukční prodej na indických burzách, druhým aukční prodej na burze v Londýně a třetím přímý prodej u čajových plantáží či továren.

Aukční prodej v indických aukčních síních představuje nejrozšířenější způsob prodeje. Aukcemi v Indii projde 95% indické roční produkce. Prodejních míst je v Indii sedm. Hlavní burza se nachází v Kalkatě. Založena byla roku 1861, leží na Mukherdžího třídě a její budova má název Nilhat House. Skrze ni i skrze společnosti na sousední třídě Mango Lane projde každoročně několik milionů kilogramů čaje. Většina takto prodaných čajů se kupuje pro účely domácí konzumace (Thomová 2002, s. 227; Wachendorfová 2007, s. 30). Dalšími indickými městy, ve kterých probíhají čajové aukce, je i Šiligurí, Guváhatí, Amritsar, Kóčín, Kúnnúr a Koimbatúr (*Studies in the processing, marketing and distribution of commodities: marketing and processing of tea: areas for international co-operation: report by the UNCTAD secretariat* 1984, s. 4).

<sup>50</sup> Orange znamená „vznešený, ušlechtilý, královský“. Čínským slůvkem Pekoe se míní čajový lístek. Tippy značí, že v čaji se vyskytuje velké množství tipsů, tedy vrcholových výhonků. Flowery znamená „květový“, jde o přenesený význam výrazu pro čajové lístky sklizené velice mladé. Souchong značí použití i čtvrtých k pupenu přilehlých lístků. Fine značí kvalitu. Nejlepší čaj má na počátku názvu Special Fine, druhý nejlepší pouze Fine. Stejně tak o nadstandardní kvalitě svědčí, je-li v názvu uvedeno Golden.

Straně, která na indické burzy dodává balíky čaje odeslané z daných plantáží, se říká prodávající makléři (selling brokers).<sup>51</sup> Stojí za chodem burzy. Stranu nákupčích tvoří obchodní vývozci (merchant exporters), pověřeni agenti (commission agents),<sup>52</sup> nadnárodní společnosti (multinational tea blending-and-packing companies) a další. Souhrnně se všichni nazývají nákupčí (buyers). Obchodní vývozci jsou místní obchodníci, kteří nemají vložený kapitál do čajové produkce, mohou zastupovat zahraniční firmy a dražit pro ně čaj. Odměnění jsou smluvenými provizemi za každý uskutečněný nákup. Stejně tak za pomocné služby dočasného uskladnění, placení za aukci přímo v den jejího konání, odeslání zásilky do země určení a podobně.

Průběh a atmosféru aukce líčí Thomová (2002, s. 227): *„Zešeřelá místnost se strmě stoupajícími řadami lavic připomíná posluchárnu vysoké školy. Desítky snědých mužů v elegantních bílých košilích a kravatách soustředěně studují svazky papírů – katalog dnešní nabídky. Na pódiu pod nimi sedí důstojní gentlemani s mikrofonem a ohlašují čísla, pod nimiž se skrývá dané množství čajových lístků předem určené kvality. ... Prodává se ve svižném tempu. Rázné klepnutí aukčního kladívka se často ozve i dvakrát za minutu. Každá várka – lot – představuje zhruba čtyřicet bedniček o obsahu 40 kilogramů<sup>53</sup> čaje, tedy něco málo přes tunu a půl. Výkřiky: „ha“ a někdy důrazněji „want some“ - měl bych zájem - , doprovázené příslušnými gesty znamenají, že se dotýčný stává účastníkem dražby. Zvolání: „with you“ - přidám se – upozorňuje, že nákupčí se chce o část lotu podělit s tím, kdo právě reagoval na nabídku.“*

Další 4% celkové indické produkce čaje se rozprodají přímým prodejem v místě plantáží a továren pomocí soukromých kontaktů. Aukcemi neprocházejí. Výjimku tvoří pouze některé čajové zahrady, které své zboží prodávají také skrze mini-aukci. Většinou se takto prodá pouze malé množství čaje a všechnen putuje na domácí trh. Mini-aukce ale nemá přesně stanovená pravidla, kolísá množství peněz, které je kupní strana ochotna či schopna investovat a podobně. Indická vláda mini-aukce neschvaluje a nepodporuje jejich šíření (Friedheim 1994, s. 95; *Studies in the processing, marketing and distribution of commodities: marketing and processing of tea: areas for international co-operation: report by the UNCTAD secretariat* 1984, s. 14–15).

Zbylé procento míří na čajovou burzu v Londýně, do dříve nenápadné úzké ulice Mincing Lane. Nejčastějším produktem dražby je dárđzilingská první a druhá sklizeň. Od roku 1950 mnoho zemí ztenčuje objem produkce prodávané skrze londýnskou či jinou evropskou burzu. Zároveň se

<sup>51</sup> Anglické názvy v závorkách uvádím, protože i v české literatuře lze najít užité anglické výrazy (např. „brokeři“).

<sup>52</sup> Občas zvaní kupující makléři (buying brokers).

<sup>53</sup> Zdroj *Studies in the processing, marketing and distribution of commodities: marketing and processing of tea: areas for international co-operation: report by the UNCTAD secretariat* uvádí pod pojmem lot: „A lot is usually 60 chests of 50 to 60 kg net each.“ (*Studies in the processing, marketing and distribution of commodities: marketing and processing of tea: areas for international co-operation: report by the UNCTAD secretariat* 1984, s. 8).

snaží zvýšit množství čaje dražené skrze domácí aukční síně. Výhody jsou v tom, že čaj je dražen v domácí měně. Indická dražba poskytuje průhlednější účetnictví a domácí kupní síla je obvykle silnější než kupní síla v Londýně. Nedochozí k velkému zpoždění mezi odesláním zboží z plantáže a přijetím platby. V případě aukcí v Londýně může být prodlení až půl roku. V Indii dražba a obdržení peněz netrvá déle než šest týdnů.

## **2.8 Tři ochranná loga**

Mnozí prodejci začali zneužívat proslulost indických čajů. Do čistých, stále více žádaných sort ásámského, dárdžilinského a nílgerského čaje přidávali lístky průměrné kvality. Zvětšili tím objem čaje, který vydávali za špičkový. Je možné, že se tak u čajů vážených děje i dnes. U balených čajů se zavedlo ochranné opatření. Tea Board of India<sup>54</sup> vydal tři loga, individuální pro každou z hlavních oblastí indické čajové produkce. Označuje se jimi čistý ásámský, čistý dárdžilinský a čistý nílgerský čaj. To znamená, že lístky pocházejí pouze z oné oblasti, kterou logo garantuje a není v nich přimícháno nic z jiných čajových zahrad. Loga také zaručují, že čaj byl koupen od zavedených obchodních společností s právem vést svoji živnost uděleným právě od Tea Board of India.

Pro Ásám je na logu jednorohý nosorožec známý tím, že se vyskytuje u řeky Brahmaputry. Dárdžiling zachycuje indickou dívku či ženu z profilu. Mezi prsty drží čajový fleš tvořený tipsem a dvěma přilehlými lístky. Emblém Nílgeri znázorňuje čajový fleš na pozadí kopců Modrých hor.

Pro Ásám i Nílgeri může být logo opatřeno ještě popisem formy čajových lístků: tedy Assam Orthodox / Assam CTC a Nilgiri Orthodox / Nilgiri CTC.

V jižní Indii se pěstuje mnoho dalších čajů, které však Tea Board of India nezařadil svojí ochranou. Jihoindické čaje z jiné oblasti než z Nílgeri jsou známy pod jiným označením, jako *Travancores*.

## **2.9 Indie jako producent čaje**

Indie každoročně soupeří o post největšího světového výrobce čaje. V roce 1955 suverénně zvítězila Indie. Z celkové světové produkce čítající 301 milionů kg vyrobila 165 milionů kg čaje. Poslední roky ji ale o prvenství připravuje Čína. Už v roce 2004 ji předběhla. V roce 2008 z celkových 4 730 milionů kg ve světě vyprodukovaného čaje vyrobila Čína 1 160 milionů kg. Indie na druhé příčce jen 980 milionů kg čaje. V objemu produkce po Indii následuje Keňa, Srí Lanka, Vietnam a Indonésie. Výhodou indického čajového průmyslu je jeho schopnost neustále zvyšovat objem produkce. Mezi lety 1996 a 1998 vzrostla výnosnost indických plantáží o 5,63%, zatímco

<sup>54</sup> Instituce založená 1.4.1954 spadající pod ministerstvo financí; sestává z 31 členů.

v jiných oblastech světa o pouhé procento. Čína vyvází všechny typy čaje, Indie v největším rozsahu černý (Relwani, s. 17).

Ke dni 18.12.2009 měla Indie celkem 1692 registrovaných čajových továren, 2200 registrovaných vývozců a 5848 registrovaných nákupčích čaje. Od 50. let 20. století rekordně vystoupalo procento domácí konzumace čaje. Za éry boje o nezávislost Indie činila domácí konzumace 31% objemu výroby (to jest 79 milionů kg čaje z celkových 255 vyprodukovaných milionů kg). V roce 2009 už 82% (z 991 milionů kg čaje se zkonsumovalo přes 812 milionů kg). Může za to vzrůst oblíbenosti, nárůst počtu obyvatel, vyšší míra urbanizace a vyšší příjmy (tamtéž, s. 21, 24).

Do 70. let 20. století byla největším odběratelem indického čaje Velká Británie. V 80. letech ji vystřídal Sovětský svaz díky politickému sblížení s Indií. Do roku 1991 činil odběr Sovětského svazu více než polovinu čaje exportovaného z Indie. O tuto pozici v roce 2001 Indie přišla v důsledku změny poptávky na ruském trhu. Více než čaje zpracované metodou CTC se začaly žádat ortodoxní produkty. Navíc Rusku začala nabízet čaj za nižší ceny Čína, stejně tak Vietnam i Indonésie. Velká Británie se přeorientovala na čaje z Keni. Hlavními současnými odběrateli indického čaje je Polsko, Egypt, Írán a z malé části stále Rusko. Novým odbytíštěm se nedávno stalo Japonsko se zájmem o dárždžilingské a nílgerské ortodoxní čaje. V Indii platí zákaz dovozu čaje z jiných zemí. Import je dovozen pouze jedná-li se o čaj pro další export.

Oficiální internetové stránky Tea Board of India mezi zeměmi, kam Indie exportuje čaj, uvádí ještě Francii, Německo, Finsko, Švédsko, Nizozemí, Belgie, Portugalsko a Španělsko, Lybii, Súdán, Spojené arabské emiráty, Afghánistán, Irák, Jordánsko, Kuvajt, Sýrii a Saúdskou Arábii (Importer list. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z: [http://www.teaboard.gov.in/promotion/importer.htm?param\\_link\\_id=24030](http://www.teaboard.gov.in/promotion/importer.htm?param_link_id=24030)).

Na indickém čajovém trhu působí velké množství neorganizovaných obchodníků. Relwani (s. 27) píše: „*There are about 1000 of tea brands in India, of which 90% of the brands are represented by regional players while the balance of the 10% is dominated by Tata Tea, Hul, Wag Bakri Chai, Godrej, Sapat International and others.*“ Další významnou společností je Hindustan Unilever Limited.

Průmysl na čajových zahradách zaměstnává 1 260 000 pracovníků a zhruba 10 milionů dalších lidí pracujících v oblasti čajové výroby, přepravy, balení a podobně. Sama severovýchodní Indie poskytuje stálé pracovní místo 900 000 pracovníků (tamtéž, s. 31).

## 2.9.1 Tata Tea

Tata Tea, Tata Tea Limited či Tata-Tetley jsou názvy používané firmou vyznačující se druhou největší světovou výrobou a distribucí čaje. Tata Tea je světově nejvíce vertikálně rozčleněnou společností zabývající se čajem. Pokrývá jak jeho pěstování, tak balení, prezentaci na trzích, distribuci a další. Společnost vlastní 51 plantáží na ásámském, bengálském i keralském území. Distribuci zajišťuje do čtyřiceti států světa. Tata Tea uvádí na trh produkty pod názvy: Tata Tea Gold, Tata Tea Agni, Tata Tea Premium, Tetley, Kanan Devan a Chakra Gold.

## 2.9.2 Hindustan Unilever Limited

Doménou společnosti Hindustan Unilever Limited je domácí trh. Společnost bezprostředně zásobuje něco přes milion maloobchodních prodejen v Indii. V 6,3 milionech ostatních maloobchodů (tj. v 80% z nich) se mezi jinými produkty najdou i ty od Hindustan Unilever Limited. Pod Unilever spadají známé produkty Lipton a Brooke Bond.

## 2.10 Foreign Exchange Regulation Act of 1973

Indická vláda se snažila zasahovat do čajového průmyslu různými způsoby. Nejvíce významných změn přišlo se zákonem Foreign Exchange Regulation Act of 1973,<sup>55 56</sup> zkráceně FERA of 1973. Neindické společnosti vlastníci čajové plantáže v Indii a produkující čaj musely přestoupit pod indické firmy a zároveň se nechat zapsat u Indian Company Act. Vlastnění akcií zahraniční osobou mohlo probíhat pouze do výše 40 %. Zástupci zahraničních společností nemohli provádět obchody ani jiné činnosti zaměřené na zisk v komerční sféře, dokud k tomu indická Reserve Bank nevydala povolení. FERA of 1973 obsahovala i další regulační principy (Friedheim 1994, s. 90–91).

Výsledky, ke kterým kroky vedly, se nazývaly *indianizací* společností produkujících čaj. V roce 1978 byl proces indianizace dovršen. Většina z 12 000 čajových plantáží se dostala do rukou indických obchodníků. Díky tomu společnosti získaly přízvisko „Rupee companies“. Obchodníkům napojeným nějakým způsobem na zahraničí náleží označení „FERA companies“.<sup>57</sup> Největším těžištěm FERA companies je severoindická čajová oblast, tedy Ásám, Dárdžiling a další východobengálská území. Jižní Indie se zahraničním kapitálem dnes více méně neoperuje (tamtéž, s. 91).

<sup>55</sup> Nešlo o jediný takový čin. Již po vyhlášení indické nezávislosti vznikl Foreign Exchange Regulation Act of 1947 (FERA of 1947).

<sup>56</sup> FERA se netýkala pouze čajového průmyslu, ale průmyslového sektoru jako takového; zde je však FERA připomínána pouze z hlediska dopadu na čajový průmysl.

<sup>57</sup> Popřípadě Sterling companies.



## 2.11 *Tea Board of India*

Tea Board of India je zákonný orgán fungující pod indickým ministerstvem obchodu.<sup>58</sup> V Tea Board of India úřaduje 31 osob sestavených z předsedy, členů parlamentu (3 osoby), pěstitelů čaje a majitelů plantáží (8 osob), zástupců vlád zemí vyrábějících čaj (6 osob – po jedné z Ásámu, Západního Bengálska, Tripury, Tamilnádu, Kéraly a Himáčalpradéše), obchodníků na poli exportu i domácího trhu (2 osoby), továrníků (2 osoby), zaměstnanců pracujících na plantážích (5 osob) i samotných konzumentů čaje (2 osoby). Zbývá dvě místa doplňují osoby z příbuzných oblastí. Funkční období členů úřadu je stanoveno na tři roky. Orgán se skládá ze čtyř podskupin. Z výkonného výboru, výboru pro propagaci exportu, výboru pro sociální zabezpečení pracovní síly a výboru pro rozvoj<sup>59</sup> (About Tea Board. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z: [http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param\\_link\\_id=110](http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param_link_id=110); RTI ACT. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z: [http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param\\_link\\_id=170&mem\\_link\\_name=170#parti\\_org](http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param_link_id=170&mem_link_name=170#parti_org)).

Ústředí sídlí v Kalkatě, ostatních 14 kanceláří je rozesetých po celém území Indie, například v Novém Dillí, Bombeji, Kóčínu, Tézpuru, Šiligurí, Čenaji, Agartale či Džorhatu. Tea Board of India zřizuje také tři zahraniční kanceláře. Ty sídlí v Londýně, v Dubaji a Moskvě. Posláním zahraničních kanceláří je podporovat dovoz indického čaje do svých zemí a zprostředkovávat snadnější domluvu mezi Indií a dovozovými oblastmi (About Tea Board. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z: [http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param\\_link\\_id=110](http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param_link_id=110)).

Základní činností Tea Board of India je pomoc ve finanční a technické otázce kultivace a výroby čaje. Podporuje vývoz indického čaje. Vede výzkum a rozvoj zvyšující výnosy čajových plantáží a kvalitu produkovaného čaje. Rozšiřuje peněžní pomoc pracovníkům čajových plantáží včetně jejich rodinným příslušníkům. Vypomáhá drobným malovýrobcům, sbírá statistická data a třídí je. Vydává také publikace zasvěcené čajovému průmyslu.

## 2.12 *Tea Research Association*

Další zajímavou organizací na je Tea Research Association v Kalkatě. Její funkcí je podrobná práce v oblastech pěstování a produkce čaje. Mezi ně patří například vývoj technologií pro efektivnější hospodaření s vodou, kroky k omlazování a regeneraci půdy, kontrola užívání pesticidů, efektivní léčení onemocnění čajových keřů, boj proti plevelům a podobně. Mnoho výrobních strojů užívaných v továrnách na zpracování čaje bylo vynalezeno právě v Tea Research

<sup>58</sup> V angličtině Ministry of Commerce.

<sup>59</sup> V angličtině Executive Committee, Export Promotion Committee, Labour Welfare Committee, Development Committee.

Association. V současnosti jsou k nalezení ve výrobnách po celém světě (Randhawa 1987, s. 79).

## 3 Konzumace čaje v Indii

### 3.1 Pití čaje v Indii

Dostat na indické půdě jiný čaj než mléčný s masalou a cukrem je někdy obtížné. Mléčný čaj je nejběžnější a nejrychleji dostupný. O jiný se musí speciálně požádat nebo ho lze objednat v lepších restauracích. V nich je na nápojovém lístku vypsán i „black tea“ vedle „black milk tea“.

Důvodů může být hned několik, včetně faktu, že vláda v Indii se orientuje především na masovou výrobu levného, standardům dostačujícího čaje. Ten je pro nízkou cenu dobře dostupný takřka všem. Nejedná se o chuťově výrazný produkt a jeho mísení s kořením, mlékem a cukrem se nabízí. Pouze vytríbené sorty jsou pěstovány pečlivěji a pod odbornějším dohledem expertů. Existují ale též sorty čaje, které se i v Indii pijí bez přísad. Jimi je například dárždžilinský čaj, sikkimský čaj, některé lepší ásámy či ortodoxní nílgerské čaje. Převážná většina Indů však pravidelně konzumuje mléčný čaj.

Druhá teorie hovoří o Britech. Stejně jako zvyk pít čaj přinesli do Indie Britové (viz níže), také zvyk pít jej s mlékem a cukrem pochází možná od nich. Ani Britové se nedokáží shodnout, co byla prvotní příčina. Existuje názor, že pro Brity uvyklé pít zelený čaj, byl černý čaj příliš hořký. Mléko do něj lili proto, aby chuť zjemnili. Mohlo se také jednat o převzetí zvyku od Mandžů nebo Mongolů, s kterými obchodovali. Tyto dva národy pijí čaj s mlékem běžně. Ještě jinou možností byl strach lít horký čaj do čínských misek z tenoučkého porcelánu, aby nepraskly. Lili proto nejdříve malé množství studeného mléka na dno. Tak či tak, koncem sedmnáctého století byl zvyk přilévat do čaje mléko oblíbený již na celém území Anglie a odtud se přesunul také do britských kolonií (Houbhouse 2004, s. 154).

Nabízí se i domácí teorie pramenící ze zvyků indické kuchyně. Ta některé pokrmy nevaří ve vodě, nýbrž v mléce. Postupy pro přípravu čaje se však liší. Někdy jsou lístky vařeny rovnou v mléce naředěném vodou, někdy se lístky povaří ve vodě a mléko se dolévá dodatečně. V příručce *Indická kuchyně a zdraví* (Rajpoot 1992, s. 68) lze nalézt recept na čaj s mlékem: „**BÍLÝ ČAJ** (1 díl vody, 1 díl mléka, černý čaj, cukr, koření – kardamom, hřebíček, zázvor, pepř, skořice, bobkový list, nové koření). Svaříme vodu s lístky čaje, přidáme cukr a necháme vzkypět. Přidáme mléko, necháme znovu vzkypět a podáváme.“ Proti názoru, že čaj s mlékem pochází ryze z indické tradice, se postavil kuchař tradiční indické kuchyně pracující v rámci Hnutí Haré Kršna, Kúrma Dása: „*Why do Indian people take tea with milk and sugar? Because the tea-drinking with milk and sugar habit was introduced by the British, and they have continued the tradition. Why do they boil the tea milk*

*and sugar together? Some do, some do not. The ones that do so do so because it is the way they like it. I am unsure that there is any esoteric or other reason other than personal taste.*“ (osobní elektronická korespondence s Kúrma Dásou, australským kuchařem Hnutí Haré Kršna).

Čtvrtým klíčem může být ájurvéda, tradiční indická medicína. Lze zde hledat spojitost, ačkoli čajem označuje výluh z nejrůznějších bylin místo výluhu z listů rostliny *Camellia sinensis*, které nepoužívá. Ájurvéda totiž s oblibou vaří byliny či koření v mléce. Informace o tom podává kalifornský etnofarmakolog Prashanti De Jager. Přidávání bylin do mléka vysvětluje docílením lepší stravitelnosti mléka a schopností bylin neutralizovat toxiny a patogeny. Druhým důvodem je posílení účinků některých bylin či koření, pakliže se vařily v mléce. Ovšem podotýká, že popíjení horkého mléka s kořením, bylinami a přísadkou pravých listů čajovníkového keře se na indické půdě traduje až od doby, kdy tento způsob navrhli a zavedli Britové (osobní elektronická korespondence s Prashantim de Jagerem).

Závěr je následovný: ačkoli klasická indická medicína tradovala a traduje zvyk vařit byliny v mléce, existuje mnoho argumentů, proč hlavním důvodem přidávání mléka do čaje měli být právě Britové. Dovoluji si tvrdit, že pro samozřejmost, s jakou Indové mléko k výrobě nápoje z bylin či koření používali, byl jen malý krůček k tomu, aby se nechali Brity inspirovat a vhodili do kotlíku i listy čajovníku. Měli-li by přidat do čaje potravinu, kterou běžně neužívají, zřejmě by byli více skeptičtí. Zda stál Brit u osoby vařící v kotlíku mléko a byliny a sám lístky do mléka nasypal či zda Ind ochutnal od Brita černý čaj s mlékem a ihned k němu přidal cukr a koření, nelze jednoznačně určit. Že jde o společné dílo obou národů, potvrzuje též dlouholetý dodavatel indického čaje do spolku Milců čaje.<sup>60</sup> Píše: „*There are many states in India and most of them have their tea with Milk. In some states people do not add water at all, they make their tea with whole milk, in some states they add 3/4 water and 1/4th milk. The English prepare their tea first and then add milk ( 1–2 tsp ) but that is not the case in Indian Household (except only 5 star hotels). So adding of milk was also a part of British Tea Drinking Habits but the application is sourced to the availability of milk in the country and also the use of milk in different Indian dishes. So it is actually an influence of both.*“ (osobní elektronická korespondence s Prateekou, dodavatelem indického čaje na pulty Dobré čajovny).

O cukru se tolik neví. K nalezení jsou pouze zmínky, že koncem sedmnáctého století byl cukr v čaji rychle se šířícím zvykem, nejintenzivněji opět na britské půdě. Většinový názor zněl, že jde o odkoukání zvyklosti běžně tradované v Číně. Avšak nešlo o názor pravdivý, v Číně se cukr do čaje takřka nepřidává (Hobhouse 2004, s. 75).

<sup>60</sup> Spolek Milců čaje stál u zrodu sítě Dobrých čajoven. První čajovnu otevřeli na Václavském náměstí.

V případě cukru by možná šlo s domácím výkladem již dobře počítat. Byla to Indie, v které se dříve rozvinula výroba cukru, nikoli Čína. Doklady o tom pocházejí od buddhistického poutníka Tripitaky. Avery o něm píše (2003, s. 151): „*This man was sent by the Chinese emperor to India in the year 629 and instructed to gather not only sutras and Buddhist relics but also the recipe for processing sugar. The refining of sugar from sugarcane was an industrial secret at the time. Cane was raised in China but more effective and economical methods for processing it were known to exist in India... Tripitaka returned from India in 645, bringing with him not only Buddhist sutras but the technology for processing sugar.*“ Je známo, že indická kuchyně cukrem nešetří. Tím lze učinit závěr, že ať se Britové cukru přiučili jakkoli, mohlo být přidávání cukru do čaje vlastní iniciativou Indů. Spolu s růstem obliby čaje přímo úměrně rostla i spotřeba cukru.

### **3.2 Bráhmani a čaj**

I přes rozšířenou oblibu čaje v Indii nelze opomenout společenskou skupinu, která jej dle tradice nepopíjí. Jedná se o bráhmany, kteří se mají dle dharmášáster a purán zdržovat omamných nápojů. Mezi ně se počítá, jak udává 22. kapitola *Višnusmrti*, destilát z cukru, destilát z plodů kokosové palmy, destilát z plodů chlebovníku a dalších sedm nápojů. Protože se nové omamné nápoje, káva a čaj obsahující kofein a kakao obsahující theobromin, dostaly do Indie dlouho po vzniku těchto textů, připojily se k výčtu zakázaných pochutin dodatečně a nepsanou formou.

Mnozí bráhmani se zákazu omamných látek drží dodnes a nepopíjejí tudíž ani čaj. Jiným čaj patří k životu stejně neodmyslitelně jako ostatním. Pro dodržení zvyku, s jakým nádobím smí bráhman přijít do styku, se někteří prodejci zařídili po svém. Zhotovují malé hliněné šálky na jedno použití, které se po dopití vyhazují. Zamezí se tak případu, kdy by bráhman mohl pít z těžké nádoby jako osoba nižšího společenského statutu. V dnešní době na podobném principu fungují i malé plastové kalíšky. Přesto se čaj běžně prodává i ve sklenicích pro opakované používání.

### **3.3 Co se v Indii pilo před čajem**

Co pili Indové ta dlouhá staletí před rozšířením a zdomácněním nápoje z čajových listů? V době, kdy každá kniha o indické kuchyni již hovoří o oblíbeném nápoji – čaji, není zodpovězení snadné. Avšak slova Vladimíra Miltnera (1989, s. 54) dávají možnou odpověď:

„...Indové hasí svou žízeň téměř vždy a stále jen třemi základními nápoji: vodou, mlékem a čajem.“ „...Velmi vzácným členem v rodině indických nápojů je mléko a jeho odvozeniny.“ Dále Miltner uvádí (2003, s. 85): „...je stanoveno osm druhů požitelných mlék: krav, koz, velbloudic, ovčí, buvolic, kobyl (a ostatních lichokopytníků, např. oslic), žen a slonic...“ A co se čisté vody

týče, Miltner píše (1989, s. 58): „A přece je v Indii odpradávná nejmávanější nápoj čistá pramenitá voda, tekutina to vzácná. Však také nejrozšířenější všeindické slovo pro vodu, pání, znamená doslovně „to, co je pitné, pitelné, co je vhodné k pití“, nikoli pivo. A jako Slované vítají hosty chlebem a solí, tak Indové podávají pohár chladné vody.“

Z výše uvedeného vyplývá, že před čajem se pila hlavně čistá voda, případně mléko. V polovině 15. století došlo v Etiopii k objevu kávy soudcem Džamáluddínem ibn Abdulláhem z Jemenu. Tamní kmeny již kávu popíjely dlouhá staletí, ale až od doby objevení se začala její obliba šířit i do jiných oblastí. Do Indie se káva dostala skrze muslimy z Íránu a Arábie a našla si v ní oblibu. Tím se škála nápojů alternativních k čaji ještě o jednu položku rozrostla. Ovšem káva v Indii nedosáhla takového významu jako čaj (tamtéž, s. 56).

## 4 Závěr

V bakalářské práci s názvem *Pěstování čaje v Indii* jsem se zaměřila na zmapování indického čajového průmyslu. V první části práce rozebrala historii zakládání čajových plantáží v Indii. V druhé se zaměřila na obecné informace o sběru, výrobě a prodeji čaje. Popsala postavení Indie na mezinárodním trhu a věnovala se institucím týkajících se produkce čaje. Třetí oddíl shrnuje specifika pití čaje v Indii.

Souhrnně lze o Indii říci, že Indie je druhým největším světovým výrobcem čaje, ihned po Číně. Vláda zakázala import čaje odjinud. Oproti jiným zemím je indická produkce zaměřena na jeden typ čaje, totiž černý. Ostatní typy jako čaj zelený či oolong se vyrábějí pouze v mizivém množství. Většina čajových lístků je zpracovávána metodou CTC. Převážná část vyprodukovaného čaje je zkonsumována na půdě. Na rozdíl od Číny či Japonska se v zemi nevyvinul podobný „duchovní“ čajový rituál. Čaj se běžně prodává na ulici, dá se pořídit za pár drobných rupií a nelze hovořit o jednotné kultuře podávání. Každý prodejce čaj připravuje trochu jinak a servíruje jej do rozličných nádob: od plastových kelímků přes hliněné šálky až po sklenice. Příprava čaje se také liší od jiných zemí. Vytríbené čínské, japonské či vietnamské čaje se konzumují bez dalších přísad a zalévají se na přesně určenou dobu vodou o stanovené teplotě (zelený čaj vodou o teplotě cca 80°C). V Indii se čaj podává nejčastěji s mlékem, cukrem a kořením masala. Zalévá se horkou vodou o teplotě 100° C. Ve velkém počtu případů není čaj horkou vodou pouze zalit, ale je ve vodě či v mléce dokonce povařen.

V porovnání s jinými zeměmi funguje indický čajový průmysl pouze krátkou dobu. V Číně je čaj pěstován a popíjen po staletí, v Indii teprve od 19. století našeho letopočtu. Zajímavostí je, že se do Indie nápad založit zde čajové plantáže z Číny nerozšířil, i přesto, že odtud do Indie proudil první zpracovaný čaj již za éry Mughalů. Stalo se tak až skrze britskou koloniální nadvládu, tedy přes zprostředkovatele, samotného odběratele čínských čajů. Bez přispění Britů a bez kritické situace na čínském čajovém trhu v období před opiovými válkami a po nich by v Indii čajový průmysl možná dosud neexistoval.

Mezi pozitivní dopady vzniku čajového průmyslu v Indii patří zajisté několik milionů nových pracovních míst na plantážích, v továrnách, na burze a dalších odvětvích. V některých oblastech produkce, například v Dárdžilingu, vznikly celé organizované vsi. V nich je plantážním pracovníkům poskytována zdravotní péče, školní výuka, mateřské školky a nejrůznější školení pro všechny členy rodiny plantážníka zdarma. Životní úroveň některým z pracovníků zvýšily také fair-tradeové dohody. Indie jako druhý největší výrobce čaje světa přináší své zemi ekonomické zisky z

prodeje, byť se téměř 90% produkce spotřebuje doma. Čajové plantáže a čajové továrny často patří mezi oblíbená místa turistů, posilují tedy i turismus v daném regionu. Mezi často zmiňovaná pozitiva konzumace čaje patří to, že čaj se připravuje z vody prošlé varem. Varem se eliminují bakterie obsažené v nepřevařené vodě. Studie navíc prokázaly, že čaj napomáhá funkci srdečního oběhu, nervové soustavy a zažívání, slouží jako prevence proti rakovině, infarktu, mrtvici i zubnímu kazu, částečně brání infekcím z kontaminovaných potravin (např. úplavici, choleře, salmonelóze...), podporuje dobrý zrak, bojuje proti nadměrnému vypadávání vlasů a podobně.

Při hodnocení dopadů vzniku čajového průmyslu je třeba podívat se na všechny aspekty, které tento počin provázely nebo stále provázejí. Těmi jsou i ryze negativní stránky. Mezi ty hlavní budou nepochybně patřit miliony obětí, které zemřely při snahách Britů o založení plantáží. Dopady nemusely být tak drastické, kdyby Britové zajistili lepší životní podmínky pro najaté pracovníky. Závažný negativní rys čajovníkových plantáží dlí v ekologické sféře. Vysazování jediné monokultury na tak rozsáhlém území je ekologickou katastrofou. Stejně jako trávničky v Evropě a USA nebo eukalypty v Brazílii, i čajové plantáže nedávají možnost dalšímu druhu. Neskýtají ani úkryt ani místo pro život hmyzu, ptáků, motýlů, nenechávají prostor pro růst plevelů či jakékoli jiné vegetace. Tyto přírodní druhy jsou vytlačovány a z míst plantáží úplně mizí. Dalším záporným dopadem čajového průmyslu je vykořisťování dělníků. I přes mnohé programy na zlepšení životních podmínek dělníků stále zůstávají oblasti, kde pracovníci dostávají za celodenní práci pouze symbolickou mzdu. Ukázkovým příkladem poslouží Ghurkové pracující na plantážích v oblasti Dárdžilingu za pouhých 60–70 rupií denně. Prostředkem pro boj za navýšení denní mzdy se staly samotné čajové plantáže. Konkrétně šlo o pohružku blokad zásilek první sklizně Dárdžilingu při nenavýšení platů každého dělníka pracujícího na plantážích zhruba na dvojnásobek.

Z důvodu příchodu lidí za prací na plantážích docházelo k etnickému míšení a ke změnám v kultuře dané oblasti. Nílgirské kmenové obyvatelstvo přišlo částečně či úplně o tradiční způsob života donucením k práci na plantážích. Zároveň však čajový průmysl přinesl do odlehlých a zaostalých oblastí infrastrukturu, zdravotní péči, bankovní sektor, telekomunikační zařízení a celkově napomohl rozvoji oblasti.

V bakalářské práci jsem celkově měla největší problém s prozkoumáním konzumace čaje v Indii. K historii čajového průmyslu nebo k obecným informacím o čaji, jeho pěstování, sklizni a zpracování je literatury celkem dost, ovšem k popíjení čaje v Indii a přímo k terénním pozorování tohoto zvyku není mnoho zdrojů. Pomohl by zajisté dlouhodobější terénní výzkum v nejrůznějších oblastech Indie zaměřený nejen na pozorování konzumace čaje, ale také na dotazování se osob čaj prodávajících, nakupujících i konzumujících. Při své první cestě do Indie jsem se s čajem setkala



pouze v indických velkých městech a poté v Dárdžilingu. Zajímavé by bylo zmapovat situaci na indickém venkově a zavítat jak do Ásámu, tak do jihoindické oblasti Nílgiri.

## 5 Seznam použité literatury

EVERY, M. *The tea road: China and Russia meet across the steppe*. Beijing: China Intercontinental Press, c2003.

FRIEDHEIM, T. *An industrial organization approach towards the world tea economy: with special focus on auction theory and futur markets*. Saarbrücken: Verlag für Entwicklungspolitik, 1994.

GOLANT, W. *The long afternoon: British India 1601 – 1947*. London: H. Hamilton, 1975.

GORDON, J. *Svět Indie: Indie, Pákistán, Nepál, Bhútán, Bangladéš a Šrí Lanka: kulturní atlas*. Praha: Knižní klub, 1998.

HOBHOUSE, H. *Šest rostlin, které změnilly svět*. Praha: Academia, 2004.

HOCKINGS, P. *Blue Mountains Revisited: Cultural Studies on the Nilgiri Hills*. Delhi: Oxford University Press, 1997.

MILTNER, V. *Indická kuchyně*. Praha: Merkur, 1989.

MILTNER, V. *Lékařství staré Indie*. Hradec Králové: Svítání, 2003.

MOON, P. *The British conquest and dominion of India*. London: G. Duckworth, 1989.

MOXHAM, R. *Tea: addiction, exploitation, and Empire*. New York: Running Press Publ., 2004.

PETTIGREW, J. *Čaj: rádce pro znalce*. [Praha]: Slovart, 2001.

RAJPOOT, G. S. *Indická kuchyně a zdraví*. Praha: Pražská prajága, 1992.

RANDHAWA, S. *Agricultural research in India: an overview of its organization, management and operations*. Rome: United Nations, 1987.

RENFORD, R. K. *The Non-Official British in India to 1920*. Delhi: Oxford University Press, 1987.

ROY, T. *The economic history of India, 1857 – 1947*. New Delhi: Oxford University Press, 2006.

*Studies in the processing, marketing and distribution of commodities: marketing and processing of tea: areas for international co-operation: report by the UNCTAD secretariat*. New York: United Nations, 1984.

ŠIMSA, J. *Milec čaje: zápisky z cest za čajem*. Praha: DharmaGaia; Spolek milců čaje, 2009.

*The Opium War: By the Compilation Group for the "History of Modern China" Series*. Peking: Foreign Languages Press, 1976.

THOMOVÁ, S. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002.

VALMIKI. *Rámájana*. Praha: Argo, 2000.

WACHENDORFOVÁ, V. *Čaj*. [Praha]: Slovart, c2007.

ZVELEBIL, K.V. *Modré hory*. Praha: Argo, 2002.

### **Internetové zdroje:**

About Tea Board. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z: [http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param\\_link\\_id=110](http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param_link_id=110)

Assam Agriculture. [online]. 2012-03-19 [cit. 2012-04-17]. Dostupné z: <http://business.mapsofindia.com/state-agriculture/assam-agriculture.html>

Darjeeling. [online]. [cit. 2012-05-17]. DOI: <http://cajovna-jihlava.ic.cz/darjeeling.html>. Dostupné z: <http://cajovna-jihlava.ic.cz/darjeeling.html>

Darjeeling Tea Association. [online]. [cit. 2012-05-17]. DOI:  
[http://www.darjeelingtea.com/growth/ass\\_beginning](http://www.darjeelingtea.com/growth/ass_beginning). Dostupné z:  
[http://www.darjeelingtea.com/growth/ass\\_beginning.asp](http://www.darjeelingtea.com/growth/ass_beginning.asp)

Darjeeling tea - the best. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z:  
[http://www.darjeelingtea.com/images/darjeelingtea\\_bro.pdf](http://www.darjeelingtea.com/images/darjeelingtea_bro.pdf)

Importer list. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z:  
[http://www.teaboard.gov.in/promotion/importer.htm?param\\_link\\_id=24030](http://www.teaboard.gov.in/promotion/importer.htm?param_link_id=24030)

Our Growth. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z:  
[http://www.darjeelingtea.com/growth/ass\\_beginning.asp](http://www.darjeelingtea.com/growth/ass_beginning.asp)

RELWANI, P. M. A Study into the FMCG Sector of India (Tea Industry). [online]. [cit. 2012-05-17].  
DOI: <http://www.scribd.com/doc/28455965/Study-into-the->. Dostupné z:  
<http://www.scribd.com/doc/28455965/Study-into-the-tea-industry-of-India>

RTI ACT. [online]. [cit. 2012-05-19]. Dostupné z: [http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param\\_link\\_id=170&mem\\_link\\_name=170#parti\\_org](http://www.teaboard.gov.in/inner1.asp?param_link_id=170&mem_link_name=170#parti_org)

TEA BOARD LABOUR WELFARE SCHEME. [online]. [cit. 2012-05-17]. DOI:  
[http://www.teaboard.gov.in/l\\_welfare.asp](http://www.teaboard.gov.in/l_welfare.asp). Dostupné z:  
[http://www.teaboard.gov.in/l\\_welfare.aspg.asp](http://www.teaboard.gov.in/l_welfare.aspg.asp)

### **Elektronická korespondence:**

Kúrma Dása  
Prashanti De Jager  
Prateeka