

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Ústav etnologie

Oddělení kulturologie

Bakalářská práce



FILOZOFICKÁ FAKULTA
UNIVERZITY KARLOVY
V PRAZE

Adriana Neubauerová

Čajová kultura.

Fenomén pití čaje a související obřady ve společnosti.

Tea culture.

The phenomenon of tea drinking and the related ceremonies in society.

Praha 2014

Vedoucí práce: PhDr. et Mgr. Martin Rychlík, Ph.D.

Poděkování:

Na tomto místě bych ráda poděkovala PhDr. et Mgr. Martinu Rychlíkovi, Ph.D. za ochotu vést mou bakalářskou práci, za cenné rady, poskytnuté podklady a vstřícný přístup. Dále bych také chtěla poděkovat všem, kteří mě při psaní podporovali a v neposlední řadě i respondentům, kteří mi ochotně poskytli informace potřebné k výzkumu.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia nebo k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze, dne

.....

Jméno a příjmení

Abstrakt

Tato bakalářská práce se zabývá analýzou čajových rituálů z teoretického i empirického hlediska. Je rozdělena na dvě základní části. Úvodní kapitola představuje rozbor obecných informací o pěstování, zpracování a účincích čaje. Další potom mapují rituály a zvyklosti spojené s pitím čaje ve vybraných oblastech.

Druhá část se zaměřuje především na Českou republiku a její tradiční konzumaci bylinných odvarů, sběr a zpracování potřebných rostlin.

Součástí je také empirický výzkum, který zjišťuje, zda je v české kultuře zakořeněný nějaký specifický rituál spojený s pitím čaje a zda mají Češi, i přes vysokou oblibu asijského čaje, důvěru v účinky bylinných čajů.

Výzkum byl proveden kvantitativní metodou, prostřednictvím techniky dotazníkového šetření. Hypotézy byly povětšinou potvrzeny.

Klíčová slova: bylinné čaje, čaj, čajová kultura, obřad, rituál

Abstract

This bachelor thesis is concerned with the analysis of tea rituals from a theoretical as well as empirical point of view. The work is divided into two parts. The first chapter is devoted to the analysis of general information about the cultivation, processing and effects of tea. Further chapters deal with rituals and habits associated with the process of drinking tea in specific locations.

The second part of the thesis is concentrated on the Czech Republic and its tradition of drinking herbal decoction, picking and processing of necessary plants.

A part of this paper is an empirical analysis, which aims to discover if there is any specific ritual, enrooted in the Czech culture, associated with drinking tea and if the Czechs, despite of their preference of Asian tea, trust in the effects of herbal tea.

The research was performed by a quantitative method and via questionnaires. The hypotheses were mostly confirmed.

Key words: herbal tea, tea, tea culture, rite, ritual

OBSAH

ÚVOD.....	7
1 Teoretická část.....	10
1.1 Obecně o čaji.....	10
1.2 Čína.....	13
1.3 Japonský čajový obřad.....	16
1.4 Indie a Srí Lanka.....	21
1.5 Tibet a Mongolsko.....	24
1.6 Rusko.....	26
1.7 Anglie.....	28
1.8 Zvyklosti a rituály v dalších oblastech světa.....	30
2 Praktická část.....	35
2.1 Hypotéza 1.....	38
2.2 Hypotéza 2.....	44
ZÁVĚR.....	53
Seznam použitých zdrojů.....	55
Publikace.....	55
Online zdroje.....	57
Internetové stránky.....	58
Soupis tabulek a grafů.....	59
Seznam příloh.....	60

ÚVOD

Hlavními tématy bakalářské práce je čaj, jeho konzumace a rituály s ní spojené. Práce se obecně zabývá čajovou kulturou, fenoménem pití čaje, jakožto důležitou součástí mnoha kultur a souvisejícími obřady ve společnosti, které se vyvíjely spolu se zvyšující se oblibou konzumace čaje.

Cílem práce je tedy obecné zmapování působení čajových rituálů a to především v oblastech, které jsou s jeho výrobou přímo spojené. Dále také přináší pohled na Českou republiku a její vztah k čaji. Za tímto účelem je text rozčleněn na dvě části – teoretickou a praktickou.

První část se zabývá nejprve základními informacemi o pěstování čaje, jeho zpracováním a účinky na lidský organismus. Dále se práce přímo zaměřuje na čajové rituály ve vybraných zemích a to nejen v Číně, Japonsku nebo Indii, které jsou předními vývozci čaje do celého světa, ale sleduje i rituály a zvyklosti spojené s pitím čaje například i v Mongolsku, Tibetu, ve Velké Británii nebo v Rusku.

Téma čajových rituálů se mi stalo velmi blízké po mé návštěvě Číny v zimě 2011, kdy jsem se poprvé přímo účastnila čajového rituálu a kde jsem měla možnost ochutnat a porovnat různé druhy čaje, i takové, které jsou na pultech našich obchodů málokdy k vidění. Tato zkušenost mě, dá se říci, posunula od průměrného českého konzumenta k člověku, který čaj velmi oceňuje a rád objevuje.

Tato první část práce vzniká v podstatě jako syntéza odborných, většinou cizojazyčných textů, ale také publikací, které mají spíše populárně vzdělávací charakter, a využívám rovněž vlastních zkušeností, které jsem za dobu mého zájmu stihla načerpat.

Důvodem, proč ke své práci využívám i populární publikace je to, že i přes velkou oblibu čaje se jich překvapivě málo věnuje čajovým rituálům. Toto téma se v Československu a ČR ve 20. i 21. století samostatně téměř nevyskytuje. Informace o něm lze většinou dohledat pouze jako dílčí zmínku v knihách věnovaných jinému tématu, případně koncem 20. století v překladech některých zahraničních autorů.

Jedním z prvních českých autorů, jež se začal důkladněji zabývat tímto tématem, byl Zdeněk Žáček, který ve své knize *Nad šálkem plným vůně* (1977) shrnuje dosavadní

poznatky o čaji, o tom, jak se pěstuje, kde se pěstuje o jeho druhové rozmanitosti a o dalších s tím souvisejících tématech.

Jako zásadní publikaci vydanou k tomuto tématu, v českém prostředí, bych označila *Příběh čaje* (2002) od autorů Michala Thomy a Soni Thomové. Tato čtyřsetstránková kniha podává velmi podrobně veškeré informace, které o čaji můžeme sehnat. Navíc je doplněná o dokreslující fotografie Zdeňka Thomy a zážitky z cest autorů. V této publikaci čtenář nalezne takřka vše, co hledá.

Po roce 2000 bylo k tématu čaje a jeho původu vydáno více zajímavých a přínosných knih. Přednostně bych však zmínila publikaci *Milec čaje: zápisky z cest za čajem* (2009) od autora Jiřího Šimsy, jenž je spolumajitelem Dobré čajovny a jeho postřehy z cest jsou více než poutavé a i přesto, že je tato publikace populární, oceňuji na ní její cestopisný charakter.

Japonsko se vyznačuje až posvátnou úctou k čaji a jedním z nejnáročnějších čajových rituálů. Nutno dodat, že popsat komplikovaný japonský čajový rituál jen na pár stran je téměř nadlidský výkon. Toto téma totiž zasluhuje prostor minimálně celé knihy.

K tomuto tématu bych ráda uvedla knihu od japonského autora Kakuzó Okakura *Knihla o čaji* (1999), který ve svém poetickém textu vysvětluje důležitost čaje pro japonskou kulturu a dále také publikaci *Cesta čaje, mysl čaje* (1991) od autora Sóšicu Sen, která je detailní popisem a zdůvodněním „cesty čaje“ (čadó). Vše jsem konzultovala přímo se zástupci pražské pobočky vyhlášené japonské školy Urasenke a celým rituálem jsem si samozřejmě také prošla, abych získala podklady pro mou práci a pochopila veškeré detaily a skryté významy, které tento čajový obřad doprovázejí.

Hlavní cíle této práce jsou dva. Prvním je zmapovat čajové rituály v zemích, kde je pití čaje neodmyslitelnou součástí dne a v podstatě dotváří jistý styl života a druhým cílem je podívat se blíže na Českou republiku a její přístup k čaji, jeho konzumaci a rituálům.

Právě pohledem na Českou republiku se zabývá druhá část mé bakalářské práce, která je v podstatě prakticky empirická. Nejprve si pokládám otázku, zda se objevuje rituál, jakožto, pravidelně se opakující obřadní chování založené na tradičních hodnotách či zvyklostech i v českém prostředí, či nikoli. Zajímá mě také, jak často lidé v ČR čaj konzumují a zda je v tom nějaká pravidelnost. Dále si potom pokládám otázku, jež

se vztahuje spíše k bylinkovým čajům. Ptám se, zda lidé používají bylinkové čaje při zdravotních obtížích a zda jejich účinkům důvěřují a proč.

Na tyto otázky, hledám odpovědi skrze dotazníkové šetření, jehož výsledky analyzuji a případně zkoumám více do hloubky, abych se dohledala jejich příčin. V závěru práce pouze hodnotím a shrnuji své získané poznatky.

Výsledkem této práce a zároveň i jejím přínosem by měl být co možná nejucelenější obraz o rituálech spojených s pitím čaje ve vybraných zemích a také pohled na aktuální situaci v ČR. Tato témata jsou velmi zajímavá a určitě by zasloužila další zkoumání a rozšíření.

1 TEORETICKÁ ČÁST

1.1 OBECNĚ O ČAJI

Čajovník je vytrvalý, stále zelený keř z čeledi čajovníkovitých, který za normálních okolností dorůstá výšky až 12 metrů.¹ Ovšem jeho výška se zpravidla vhodným prořezáváním udržuje okolo jednoho až jednoho a půl metru, aby sběračky na lístky snadno dosáhly.

Nejvíce se čajovníku, neboli *Camelii Sinensis* daří v subtropických oblastech a to hlavně v jižní Číně, Japonsku, Indii, Indonésii, v Gruzii a Ázerbájdžánu, které se vyznačují stabilním počasím a dlouhým vegetačním obdobím. Ideální teploty v létě jsou mezi 21 – 26 stupni Celsia a v zimě maximálně do minus 6 stupňů. Velké teplotní výkyvy, dlouhá období sucha nebo naopak příliš vlhká půda rostlinám škodí.²

Proto se keře vysazují na zvlněných svazích kopců, aby se půda dobře odvodňovala a nezůstávala po dlouhých deštích příliš vlhká. Dále by měla být půda spíše jílovitá nebo písčité hlinitá, tak, aby kořínek mohl skrze ní snadno proniknout.³ Výborně se čajovníku daří ve vulkanické půdě, kterou můžeme najít například na Jávě.

Pro výrobu čaje se z čajovníku sbírají listy, které charakteristickou vůni a další vlastnosti typické pro různé druhy čajů získávají až při následném zpracování. Čajové lístky se mohou sbírat až pětkrát do roka, přičemž první sklizeň nastává hned na začátku jara. Záleží však samozřejmě na podnebí dané oblasti. Například v Gruzii nebo Ázerbájdžánu začínají s první sklizní až v květnu a oproti tomu v jižní Indii a na Srí Lance probíhá sklizeň prakticky po celý rok. (Žáček, 1977, str. 126)

Z keře se sbírá mladý pupen a dva až pět následujících lístků, tzv. fleš (z angl. flash). Kvalita čaje se potom hodnotí podle počtu mladých lístků, tedy nejvyšší jakostí se označuje čaj sestávající pouze z pupenu a dvou lístků, neboli jemná fleš.

¹ Fielder, Charles Henry. (1869) On the Rise, Progress, and Future Prospects of Tea Cultivation in British India. *Journal of the Statistical Society of London*, Vol. 32, No. 1

² Bone, M. Robert. (1963) Soviet Tea Cultivation. *Annals of the Association of American Geographers*, Vol. 53, No. 2

³ ibidem

„Jemnou fleší je označován čajový výhonek z listového pupenu a dvou lístků, střední fleší výhonek z pupenu a tří lístků a hrubou fleší výhonek z pupene a více lístků.“
(Žáček, 1977, str. 128)

Jak jsem již naznačila, čajové lístky získávají svou charakteristickou vůni, vzhled, chuť a účinky na lidský organismus až v průběhu zpracování. Primárně dělíme čaje na bílé, zelené, oolongy a černé. Rozřazování do kategorií závisí na metodách zpracování, které mají vysoký dopad na konečný výsledek. Ten totiž závisí na kvalitě půdy, způsobu sběru, teplotě a vlhkosti při následných procesech a také hlavně na způsobu zpracování.

Všechny čajové lístky si nejdříve projdou procesem zavadání, jehož hlavním účelem je lístky dehydrovat a změkčit natolik, aby se při svinování nerozpadly. Čaj je rozprostřen ve velká síta a profukován studeným a teplým vzduchem, tak dlouho, dokud obsah vody neklesne na 42-45%⁴. To může trvat až osmnáct hodin, poté jsou však lístky připraveny na další krok, kterým je svinování.

Svinování se provádí buď ručně, nebo pomocí tzv. rolleru. Účelem svinování je narušit buněčnou membránu čaje, tak, aby se uvolnila buněčná šťáva a pokryla povrch celého listu. Čaj se nám tak bude později jednodušeji louhovat a nálev z něj tak bude silnější. Pro výrobu čaje v nálevových sáčcích se v tomto kroku používá metoda CTC. (Wachendorf, 2007, str. 26) Zkratka vznikla z anglického „*crushing, tearing, curling*“, neboli drcení, trhání, svinování. Díky této metodě se buněčné membrány naruší mnohem důkladněji a čaj tak uvolňuje barvu i chuť velmi rychle.

Dalším krokem ve zpracování čaje je fermentace. Tou prochází již pouze některé druhy čajů, jako je například černý čaj, oolong nebo pu-erh. Fermentovaný čaj má mnohem tmavší nálev a silnější chuť i aroma. Proces trvá 45 minut až 2 hodiny. (Soon, 2011, str. 40) Lístky při něm ztrácejí svou zelenou barvu, která se mění na měděnou, až do hněda a získávají typické čajové aroma.

Fermentace je po uplynutí požadované doby zastavena pražením a sušením čajových lístků. Ty pak zbývá jen prosít a protřídit podle velikosti. Čaj se v tuto chvíli rozdělí na listový, který je tvořen z celých listů a dává světlejší nálev a zlomkový, který dává nálev silnější a tmavší a který se hodí například pro plnění nálevových sáčků.

⁴ Z původních 75%. Zdroj: Soon, Edwin. Cesta čaje Dilmah. Vyd. 1. Praha: Ikar, 2011. ISBN 978-80-249-1757-3. str. 40

Bílý čaj prochází pouze procesem zavadání a sušení. Vždy se vyrábí ručně a na mladých lístcích je krásně vidět jemné bílé chmýří, podle kterého se čaj nazývá bílý. Nálev z bílého čaje je velmi světlý, čistý se žlutavým nádechem a nasládlým aroma.

Zelený čaj si prochází třemi kroky. Tento druh čaje také neprochází fermentací. Ta je zastavena hned v počátku spařením lístků párou o vysoké teplotě, nebo opražením na pánvi. Poté je čaj svinován, tvarován, sušen a případně obohacován o různé další aromatické látky.

Oolong je druh čaje, který prochází pouze částečnou, fermentací, stojí tedy na pomezí mezi zeleným a černým čajem. Tento druh není na českém trhu často k vidění.

Černý čaj prochází stejně jako předešlé druhy zavadáním a svinováním, ovšem u něj to tímto krokem nekončí, ale naopak pokračuje se dále úplnou fermentací.

Čaj obecně obsahuje velké množství látek, éterických olejů a minerálních a stopových prvků, díky kterým jej můžeme považovat za velmi prospěšný lidskému organismu. (Wachendorf, 2007, str. 60) Také třísloviny, které jsou v něm obsažené, mají blahodárné účinky. Působí protizánětlivě, uklidňují žaludek a střeva a mají léčivé účinky na sliznice při nachlazení. Čaj také snižuje pocit hladu a únavy. Dále také obsahuje zdravý prospěšný vitamín C, díky čemuž je jeho nenahraditelným zdrojem v oblastech, jako je například Tibet nebo Mongolsko.

Vše by však mělo být užíváno v přiměřené míře. Lauder Brunton ve své studii uvádí, že čaj zmírňuje pocit hladu, tím, že reaguje s trávicími enzymy a v podstatě dělá jídlo méně stravitelným, čímž umožňuje využít z požitých potravin naprosté maximum energie. Dále tvrdí, že je samozřejmě možné pít čaj často a ve velkém množství, ale pouze v případě, že jsou dodrženy zásady správné přípravy, tedy doporučená délka louhování apod. V opačném případě může způsobovat poruchy trávení nebo negativně ovlivňovat nervový systém.⁵

⁵ Notes from the Medical Press, *The American Journal of Nursing*, Vol. 6, No. 7 (Apr., 1906), Published by: Lippincott Williams & Wilkins. DOI: 10.2307/3402915.

1.2 ČÍNA

*„Když podle legendy cestoval císař Shen Nung před 5000 lety po čínském venkově, přikázal, aby byla jeho voda převařena, neboť byla špinavá a nevhodná k pití. Vánek zavál do jeho šálku horké vody lístek z větvičky jistého stromu. Zvědavý císař nechal lístek louhovat a poté upil nápoje. Z čajovníku čínského (*Camelia Sinensis*) tak vznikl čaj.“*

(Soon, 2009, str. 12)

Legend o objevení čaje je více. V Indii se například vypráví o princovi Dharmovi rozšiřujícím po Číně Buddhovo učení, v Japonsku zase o vytrvalém Bódhidharmovi, žvýkajícím čajové lístky během meditací, ale všechny legendy mají společné jedno. Místem objevení čaje byla jednoznačně Čína.

Dnes se čajovník pěstuje celkem v patnácti oblastech Číny, z nichž nejdůležitějšími pro světovou produkci jsou *Chu-nan*, *Ťiang-si*, *Kuang-si* a *Kuang-tung*. (Žáček, 1977, str. 144)

Nejoblíbenějšími druhy jsou v Číně zelený, pu-erh a oolong, neboli polofermentovaný čaj. Číňané ho pijí v jakoukoli denní dobu a věnují hlavně pozornost kvalitě vody a úzkostlivému dodržování čistoty. Čaj se pije horký, bez cukru, mléka nebo dalších dochucovadel, jež podle Číňanů kazí přírodní aroma čaje. V minulosti se k pití čaje také vázalo množství rituálů, ale v dnešní době v podstatě vymizely.

Jedním z těch, který přetrval dodnes je rituál přípravy čaje ve stylu kung-fu, neboli připravený s neobyčejnou zručností. (Chow&Krammer, 1998, str. 67)

Při Kung Fu-Cha je používán speciální čajový servis vyrobený většinou z isingské kameniny⁶. Základem servisu je malá konvička, čtyři šálky bez oušek, nádobka na odlévání a speciální podložka s dvojitým dnem k zachycení přebytečné vody. Dále také lopatka na čaj, jehla na pročištění konvice a pinzeta na nadzvednutí horkého víčka z konvičky

„Čajový obřad (rituál) se od doby dynastie Ming do dnešních dnů nijak podstatně nezměnil. Pochází z jihočínské provincie Fu-t'ien. Toto umění pití čaje regeneruje tělo,

⁶ V I-singu byly keramické konvice vyráběny už od roku 2500 př. n. l. a čím se čaj stával oblíbenějším, tím více získávaly na oblibě i isingské konvice. Zjistilo se totiž, že čaj zůstává v keramické konvici déle teplejší než v porcelánové. Navíc jejich strohá krása a jednoduché zdobení byli v dokonalé harmonii s tím, co bylo znalci nazýváno duch čaje. (Chow&Krammer, 1998)

uvolňuje mysl a přináší radost z pěkných, ručně vyráběných pomůcek k přípravě čaje.“
(Wachendorfová, 2007, str. 64)

Hostitel sedí za stolkem a hosté se shromáždí okolo. Nejprve se konvička naplní horkou vodou a přelije se i zvenku, aby se dostatečně zahřála. Poté se horkou vodou z konvičky vypláchnou a nahřejí i ostatní nádoby a příprava čaje může začít. Konvička se naplní čajovými lístky⁷, přelijí se vodou a ihned slejí do připravené nádoby a šálků, aby bylo cítit aroma připravovaného čaje. Účelem tohoto přelití je čaj propláchnout a otevřít. Poté se konvička znovu naplní horkou vodou a čaj se nechá 10 – 60⁸ vteřin louhovat. Rozlije se do šálků, nejprve starším osobám a potom mladším a je vychutnáván všemi smysly. Zkušení čajomilci oceňují nejen chuť, ale především také barvu a aroma. Každý další nálev se připravuje stejně, jen doba louhování čaje se prodlužuje o cca 10 vteřin.
(Wachendorf, 2007, str. 65)

Při mé návštěvě Číny⁹ jsem se několikrát zúčastnila přípravy čaje ve stylu Kung Fu-Cha a z vlastní zkušenosti tedy vím, že se používání nástrojů i postup přípravy čaje občas lehce liší, ale změny nejsou nijak zásadní. V podstatě pokud se něco lehce mění, je to jen z důvodu zjednodušení celé přípravy. Základ je však vždy stejný. Nádobí se předem vypláchnou a nahřejou a poté se podává vhodně vylouhovaný čaj.

Obecně je v Číně zvykem používat speciální nádobí, vytvořit si příjemnou atmosféru a vylít první nálev, protože až ten druhý vám dá vychutnat plnou chuť čaje.

Čaj býval a stále je důležitou součástí života a každodenním nápojem Číňanů. Jiří Šimsa ve své knize *Milec čaje* o tom ze svých cest přivezl důkaz.

„Prvním čajovým překvapením na cestě je to, že každý z cestujících má vlastní zavařovací sklenici se šroubovacím uzávěrem, ve které má nálev zeleného čaje. A vskutku, i nám průvodčí na požádání donáší vakuově balenou pětigramovou dávku kvalitního zeleného čaje. V pravidelných intervalech pak obchází kupátka s konvicí vřelé vody. Jen mít tu zavařovačku!“ (Šimsa, 2009, str. 32)

⁷ Zde se informace různí. Viola von Wachendorfová ve své knize Čaj uvádí, že konvička se naplní do třetiny čajovými lístky, (Wachendorfová, 2007, str. 65) ale v knize Všechny čaje Číny můžeme najít informaci o tom, že konvička se naplňuje z poloviny až ze tří čtvrtin. (Kit Chow a Ione Krammerová, 1998, str. 67) Pravděpodobně záleží na hostiteli a druhu čaje.

⁸ Záleží na druhu čaje.

⁹ Má návštěva se uskutečnila v zimě roku 2011. Při ní jsem poznala Peking a Šanghaj a blízké okolí.

Čaj je s Číňany už po staletí a proto se k němu váže řada pověr a pověstí a přisuzují se mu i množství nadpřirozených vlastností. Například novorozeněti se po porodu koupe hlavička v silném zeleném čaji, aby mělo v dospělosti lesklé tmavé vlasy. Balíček čaje s rýží, přináší dětem spánek a Nový rok se neobejde bez koupele v čajové lázni. Bezproblémovou cestu k „Žlutým pramenům“ mrtvým zajišťoval čaj s rýží v ústech. V minulosti dostávala dívka čaj jako věno a dodneška, pokud nová snacha dostane od manželových rodičů darem například pračku, říká se, že dostala čcha-li, neboli dar čaje. (Thomovi, 2002, str. 59)

I další fráze spojené s čajem zůstaly v čínském jazyku dodnes. Když se řekne, že dívka „pojeda čaje“ znamená to, že se zasnoubila na druhou stranu, pokud se dívka „převrhla nádoba s čajem“ tak ovdověla. (ibidem)

Čaj je podáván na začátku návštěvy - na uvítání, ale i na konci, jako zlatý hřeb večera. Pokud si ho host vyžádá, naznačuje, že už bude muset odejít, pokud ho nabízí hostitel, tak tím diplomaticky říká, že návštěva končí a je čas jít.

1.3 JAPONSKÝ ČAJOVÝ OBŘAD

„Čaj se zrodil jako lék a vyrostl z něho nápoj. V Číně vstoupil v osmém století do říše poezie jako jedna z kultivovaných zábav. V Japonsku byl v patnáctém století povýšen na náboženství estetiky – na kult čaje. Kult čaje je založen na obdivování krásy uprostřed běžných událostí všedního dne. Skrývá v sobě čistotu a harmonii, tajemství vzájemné shovívavosti a romantiku společenského řádu.“

(Okakura, 1999, str. 9)

Běžně se čaj přizpůsobuje běhu života. Občas se musí vypít ve spěchu, někdy na něj čas do konce nezbyde. V Japonsku se ovšem stala zvláštní věc. Japonci totiž podřídili svůj život čaji, bez kterého si ho již nedokáží představit. Tak se tedy způsobilně vydávají na cestu čaje, jejíž stopy můžeme sledovat až daleko do minulosti, do doby čajového mistra Rikjúa.

Sen no Rikjú položil základy dnes známému japonskému čajovému obřadu. Vystavil je na čtyřech základních principech: *wa, kei, sei a džaku*, přičemž v podstatě jde o soulad, úctu, čistotu a klid¹⁰. (Sen, 1991) Soulad by měl být výsledkem harmonické součinnosti mezi hostem a hostitelem a zároveň také propojeností přírody, ročního období a podávaného jídla. Úcta by měla být projevována každému účastníkovi čajového setkání stejně, nehledě na jeho postavení ve společnosti. Čistotu bychom měli vnímat nejen všude kolem nás, ale i v naší mysli a v našem srdci a klid přichází spolu s procvičováním prvních tří zásad v našem každodenním životě.

V literatuře je japonský čajový obřad známý pod názvem čadó, ale s čadó se nepojí jen způsob podávání čaje, čadó je cesta čaje, životní filozofie zahrnující náboženský aspekt, morálku, estetiku, kázeň a společenské vztahy. V podstatě se jedná o styl života, jehož cílem je dosáhnout ve společnosti bližních klidu mysli. (Sen, 1991)

„Nenatřená, povětrím omšelá brána, nepatrně pootevřená, je pro hosta prvním znamením, že je na čajovém shromáždění vítán.“ (Sen, 1991, str. 33)

¹⁰ V literatuře se objevují i jiné překlady. Wachendorfová ve své knize Čaj uvádí *wa, kei, sei a džaku* jako harmonii, úctu, čistotu a zklidněnou mysl. Naproti tomu Oldřich Dufek v knize Čaj mnoha chutí tyto pojmy překládá jako mír, respekt, čistotu a osamělost. Jejich výklady jsou již vcelku podobné, jen označení se liší. Rozhodla jsem se vycházet z knihy Sóšicu Sena, který se narodil v Kjótu a v současnosti je nejvyšším představitelem a širitelem myšlenek školy Urasenke, takže ho v tuto chvíli beru jako nejadekvátnejší zdroj.

Čajové setkání v Japonsku dbá na detail. Každé slovo, každý pohyb má svůj stanovený řád a význam. Může se nám to zdát svazující, účastníkům setkání však nikoli. Škola Urasenke tvrdí, že až perfektní řád a naučené pohyby dávají svobodu. Člověk se totiž nemusí starat o to, co má a co nemá dělat a může si tak setkání plně užít.¹¹

Pokropaná přístupová cesta značí, že je hostitel připraven přijmout hosty. První cesta vede do předsíně, kde se hosté přezují, svléknou si pláště a pokračují do čekárny, kde jim jsou na uvítanou podávány malé šálky horké vody. Když je vše připraveno, ozve se pateré udeření do gongu a hosté se mohou pomalu odebrat k čajové chýši. Cesta vede zahradou plnou hustě vysázených stromů, keřů a mechu představujících stezku v horách. Host by se měl uvolnit a osvobodit mysl od světských záležitostí. Na konci cesty, poblíž čajové chýše, je umístěna malá kamenná nádržka s čerstvou vodou, v níž si každý symbolicky opláchně ruce a ústa a poté již konečně malým otvorem v chýši vstoupí do čajové místnosti. (Sen, 1991)

Estetika čajového obřadu je založena na myšlence *wabi*, neboli prostotě, jednoduchosti a strohosti. Místnost je vybavena přírodními materiály, zem pokrývají rohože *tatami*, sloupky a trámy jsou hrubě opracovány a lehká patina připomínající historickou hodnotu používaného nádobí je vítána. Výklenek zdobí květina a svitek s kaligrafií, případně s obrázkem. To vše opět v souladu s ročním obdobím a účelem setkání. (Gallagher, 2006)

Čajové setkání má mnoho podob. Jak bude provedeno, záleží na druhu setkání, denní době, ročním období a jeho formálnosti. Vše je podmíněno mnohými pravidly, proto studium cesty čaje je většinou celoživotní záležitostí. V podstatě však jde o servírování čaje, pokrmu a sladkostí přesně naučenými a perfektně provedenými pohyby. K tomu se také váže předepsaná konverzace a etiketa. Politická a kontroverzní témata jsou zakázána, povolena je příjemná konverzace o počasí, ročním období a obřadné chválení používaného nádobí a nástrojů. Vše má však svůj správný čas, který netřeba předbíhat.

Například, při podávání cukroví, které svou sladkou chutí vyrovnává hořkost čaje, si postupně přítomní s poklonou říkají „*O saki ni.*“, což znamená, „Prosím, odpusťte mi, že si vybírám před vámi.“ Při pití šlehaného čaje *usuča*, který je sdílen všemi hosty v místnosti se žádá o sdílení čaje s ostatními slovy: „*O-Šoban itašimasu.*“ Žádaný

¹¹ Zdrojem informací je veřejná přednáška na toto téma, která proběhla 18. 9. 2013 v prostorách Česko-japonské společnosti.

na oplátku odpovídá „*O-temae čódai itašimasu*,“ neboli: „Budu se s vámi na čaji podílet.“ (Tanaka & Tanaka, 2000, str. 143)

Jako první se podává cukroví, poté přichází na řadu hustý čaj, který je hosty sdílen a následně řídký čaj *koiča*, který sdílen být může nebo nemusí. Celou dobu hosté sedí na patách a opustit místnost je krajně nevhodné. Na konci obřadu je nádobí nabídnuto hostům k prohlédnutí a ti se zdvořile ptají na místo původu, výrobce a speciální jména.

Vše se může zdát příliš komplikované a neúčelné, ale pokud mělo shromáždění náležitý průběh a vše fungovalo bez obtíží, zanechá v hostech i hostiteli velmi silný zážitek.

„Které věci jsou při čajovém shromáždění nejdůležitější?“ zeptal se jednou Sen Rikjúa jeden z jeho žáků. Sen Rikjú odpověděl: „Udělej lahodnou misku čaje. Urovnej dřevěné uhlí tak, aby se v něm ohřála voda. Květiny uprav tak, jak vypadají na louce. V létě vyvolávej zdání chladu, v zimě tepla. Konej vše s předstihem. Buď připraven na déšť. A měj ohledy ke každému, v jehož společnosti se ocitneš.“

Žák nebyl spokojen s touto odpovědí, protože v ní nenašel nic tak pozoruhodného, co by mohlo být pokládáno za tajemství čajového obřadu, a řekl: „Tohle všechno však již vím...“

Rikjú odpověděl: „Dokážeš-li pohostit čajové shromáždění, aniž by ses odchýlil od těchto zásad, stanu se tedy tvým žákem.“ (Sóšicu, 1991, str. 37)

Popsat čajové shromáždění, jež má nespočet pravidel je téma pro celou knihu a shrnout ho do jedné kapitoly téměř nadlidský úkol. Studium cesty čaje trvá minimálně tři roky, dovedení k dokonalosti celý život. Vše má svá pravidla, otvírání dveří, příprava čaje, konverzace. Používané náčiní se pokládá v přesných úhlech, vše obdivujete v pravou chvíli, sedíte ve správné pozici a každému projevujete jeho díl úcty.

Když jsem se chtěla zúčastnit v Praze na pobočce školy Urasenke čajového setkání byla jsem varována, že v sedě na patách takovou dobu nevydržím, že bolest nakonec každého přemůže. Nebylo tomu tak. Vydržela jsem, a to především kvůli fascinaci, kterou jsem zažívala. Bylo pro mě naprosto nepochopitelné, jak je možné vstřebat tolik spoutávajících pravidel a informací a potom z toho vytvořit čajové setkání odehrávající

se v příjemné a uvolněné atmosféře. Jsem opravdu vděčná, že jsem měla možnost čajový obřad zažít a poznat tak úplně odlišnou dimenzi chápání světa.¹²

Čajovému obřadu se v dnešním Japonsku věnuje v podstatě jen hrstka lidí, ovšem čaj je pro Japonce opravdovou součástí života. Pijí ho každý den po celý den. Konvička s horkou vodou je v japonské domácnosti neustále připravena k použití, ovšem zajímavostí je, že v dnešní době Japonci zalévají čajové lístky vodou, která má teplotu okolo šedesáti stupňů celsia. Je to proto, že právě tato teplota zachová v nápoji maximální aroma, které Japonci na čaji nejvíce ocení. (Dufek, 2001, str. 26)

Nejoblíbenějším čajem je zelený Senča, jehož listy jsou ihned po sběru napařovány, následně sušeny a svinováním tvarovány do jakýchsi malých jehliček. Pokud se do tohoto čaje přidá pražená nebroušená rýže, vzniká tzv. Genmaiča, nápoj, který rýží vděčí za zajímavou chuť připomínající popcorn. Dalším čajem pro každodenní použití je méně kvalitní, žlutozelený čaj Banča, který má v sobě vysoký obsah tříslovin. Nakonec, i přesto, že japonských druhů zeleného čaje je mnohem více, zde zmíním čaj Mačča, který se používá při čajovém setkání. Nejvyšší japonský čaj se v kamenném mlýnku rozemele na prach a poté se vyšlehává bambusovou metličkou do husté pěny. (Wachendorf, 2007, str. 70)

Na začátku kapitoly jsem psala o tom, že Japonci podřizují svůj život čaji. Do určité míry tomu tak je, ale ne ve všech případech. Pravdou je, že existuje řada lidí, kteří svůj život zasvětili cestě čaje a vše tomu podřídí, ovšem na druhou stranu můžeme sledovat, že i do na první pohled harmonického Japonska se dostavila uspěchaná doba, plná starostí a nestíhání. Na rychlé tempo dnešní doby a to, jak se jí konzumace čaje v Japonsku přizpůsobuje, poukazuje ve své cestopisné knize *Milec čaje* (2009) Jiří Šimsa.

„„TAK NA TOHLE MNE NIKDO NEUPOZORNIL!“ pomyslel jsem si, když jsem nechápavě kroutil hlavou, stoje před prosklenou výlohou plnou plechovek s čajem. A těch druhů! A člověk si navíc mohl vybrat, zda si dá plechovku studenou, nebo ohřátou. „Ať mi

¹² Zúčastnila jsem se standardní výukové hodiny pražské pobočky školy Urasenke, která proběhla 21. 11. 2013 a při níž jsem měla možnost projít si postupně celým rituálem i s postupným vysvětlováním. www.urasenke.cz

nikdo neříká, že v tak kulturně vyspělé zemi lidé pijí čaj za chůze a z plechovek!“ Rozhodl jsem se, že udělám test a počkám, kolik lidí se u automatu na plechovkový čaj zastaví. Když se s bouchnutím vyvalila asi desátá během patnácti minut a kupující byli dospělí i děti, ženy i muži, pochopil jsem, že to tak zkrátka je.“ (Šimsa, 2009, str. 62)

Japonci na svůj milovaný čaj nezapomínají, jen ho teď konzumují povětšinou za pochodu v praktickém balení. O Japonsku je všeobecně známo, že v tamějších firmách musí zaměstnanci pracovat na více než sto procent a k tomu se bohužel poklidné poslouchání vařící se vody a následné rozjímání nad lahodným šálkem čaje nehodí.

1.4 INDIE A SRÍ LANKA

„Britský parlament si byl vědom závislosti na Číně jako jediném zdroji čaje. Proč však složité dovážet čaj z Číny, když jej můžeme pěstovat v našich koloniích? To byla otázka, kterou si pokládali Angličané na počátku 19. století, a proto vynakládali značné úsilí k nalezení alternativního zdroje čaje.“

(Soon, 2011, str. 15)

I přesto, že indiští léčitelé věděli o pozitivních účincích čaje již dávno předtím, než na indickém subkontinentu začaly vznikat jedny z největších čajových plantáží na světě, čaj zdaleka nebyl tolik rozšířen, jako například v té době v Japonsku nebo v Číně. Užíván byl výhradně jako lék účinný proti nachlazení, bolesti hlavy nebo ospalosti. (Thomovi, 2002, str. 199)

V dnešní době Indie produkuje téměř třetinu (Wachendorf, 2007, str. 35) celkové světové sklizně a její čaje patří rozhodně mezi nejkvalitnější. Ovšem, kdyby v té době nebylo Angličanů, kteří se stali opravdovými čajovými milovníky, asi by byly lístky z divoce rostoucího Asámského čajovníku stále používány jen na doporučení léčitelů.

První čajovníková semena byla tajně dovezena z Číny, ale v Indii se jim příliš nedařilo. Naštěstí se však Angličanům podařilo v oblasti Asámu objevit několik divoce rostoucích čajovníků, což vedlo ke zrodu myšlenky pokusit se zde vysadit a následně také zkultivovat čínský čajovník. Dnes je náhorní plošina táhnoucí se po obou březích Brahmaputry nejrozlehlejší oblastí na světě produkující černý čaj. (ibidem)

Po úspěchu v Asámu se začal pěstovat čaj i v horské oblasti Darjeelingu. Čaj se zde sklízí výhradně ručně a díky horskému podnebí a nadmořské výšce až 3000 m. n. m. dosahuje vypěstovaný čaj velmi vysoké kvality. Pokud však budete hledat čaj z oblasti Darjeelingu, je nutné si pohlídat, aby měl označení „Darjeeling Tea“. Po celém světě se totiž pod označením Darjeeling prodávají čaje z různých oblastí, a proto indická vláda zavedla tuto ochrannou známku, kterou označuje veškerá expedovaná balení i faktury. (Wachendorfová, 2007, str. 36)

Čaj z oblasti Darjeelingu je právem označován jako šampaňské mezi čaji, a proto o to větším překvapením je fakt, že kdybychom se vypravili ochutnat čerstvý sběr přímo k himalájským plantážím, mohli bychom se pokochat jediné tak pohledem na horské velikány. Chutí čaje totiž nikoli. Veškerá úroda totiž nejdříve putuje do Kalkaty, kde ochutnávači zhodnotí kvalitu čaje, zařadí ho do jakostní třídy a odtud jsou nejlepší sběry

vyváženy do zemí celého světa. Do Darjeelingu se potom vrací zbytkový čaj průměrně nebo podprůměrné úrovně. (Thomovi, 2002, str. 219)

Pěstování čaje na Cejlonu, dnešní Srí Lance, začalo poté, co plísňová choroba *Hemileia vastarix* napadla a zahubila kávové a kakaové plantáže, které do té doby zajišťovaly obyvatelům ostrova obživu. O revitalizaci zdevastovaných plantáží se v té době postaral skot James Taylor, a protože podmínky pro pěstování dobrého čaje jsou velmi podobné podmínkám pro pěstování dobré kávy, brzy byly kávové plantáže nahrazeny plantážemi čajovými. Dnes zajišťuje Srí Lanka společně s Indií 80% světového exportu čaje. (Dufek, 2001, str. 10)

Způsob dochucování čaje je z části anglický a z části indický. Po anglicku si Indové přidávají do šálku čaje mléko a sladí cukrem. Ovšem, stejně jako celá jejich kuchyně, i čaj musí být voňavě kořeněný a tak se do čaje přidává kardamon, skořice, zázvor, hřebíček a další druhy voňavého koření, které v chladnějších oblastech Indie tělo zahřejí a povzbudí.

Asi nejznámějším kořeněným čajem je Masala Chai, jehož základem je indický černý čaj s mlékem, oslazený cukrem a dokořeněný již zmiňovaným kardamomem, skořicí, zázvorem, hřebíčkem a černým pepřem. (Arcimovičová & Valíček, 1998, str. 95) Vše se dohromady svaří a následně podává.

Jinde se můžete setkat s čajem dochuceným anýzem, šafránem, drcenými oříšky nebo právě na Srí Lance s mátou pepřnou. Pokud byste si však chtěli vychutnat pravou chuť čaje bez přidaných dochucovadel, musíte na to prodavače nebo číšníka důrazně upozornit.

„Pokud si někde v Indii a v přilehlých zemích – ať už v dobré restauraci, u pouličního prodavače na nároží či ve vesnickém stánku – objednáte čaj, vždy dostanete nápoj, ve kterém vám typickou chuť čaje zastře cukr a mléko. Rozdíl je v tom, že Rádžasthánu čaj budete pít z misky, v Gudžarátu z plochého podšálku, v Bengálsku a Nepálu ze skleničky, v Kašmíru z malých kovových koflíků, v Maháráštre z jemného zdobeného porcelánu a téměř všude z hliněných hrnečků na jedno použití.“ (Thomovi, 2002, str. 224)

V Evropě patří konzumace čaje do tepla našich domovů, do restaurací nebo do voňavých čajoven. V Indii však čaj, jeho prodejci a zákazníci, dokreslují kouzlo rušných ulic. Čajvála, neboli prodavač čaje sedí přímo na ulici, před ním stojí vaříč s konvičkou a kolem ho obklopují zákazníci vychutnávající si doušek čaje a užívající si chvíli relaxace. K pití se zde používají tenké hliněné šálky na jedno použití, aby lidé

patřící do vyšších příček kastovního systému měli jistotu, že nepili po někom z nižší kasty. Totiž, i přesto, že v dnešní době již oficiálně kastovní systém obyvatelstvo nerozděluje, v jejich mysli je dělení stále pevně zakořeněné.¹³

Jako památka, na anglickou kolonizaci, zde zůstává zakořeněná tradice „bed tea“ neboli čaje do postele. V dražších hotelech se cestovatel může setkat s tím, že mu bude za svítání naservírován indický čaj s ovocem a sušenkami až do postele. (Thomovi, 2002, str. 224)

Stejně, jako všude, moderní doba a náročné rychlé tempo života přináší své výhody i nevýhody a my se tomu, chtě nechtě, musíme přizpůsobit. V Evropě často při únavě zdvojujeme dávky kávy, v Indii vzniká „stokilometrový“ nebo „dvěstěkilometrový“ čaj. Řidiči nákladňáků se při své cestě musí udržet v bdělém stavu, a proto si při svých zastávkách objednávají silný čaj, který jim (podle únavy) čajvála připraví z dvojnásobného nebo trojnásobného množství čajových lístků. (Thomovi, 2002, str. 224)

Čaj se zkrátka a dobře stal součástí života všech Indů a dnes je neodmyslitelnou součástí jejich života.

*„Teče-li kotel, není to nic.
Však zlé je, když se nespraví.
My neměli čaj už přes měsíc.
Teď celý vesmír je děravý!“*

(Okakura, 1999)

¹³ Kastovní systém v Indii vychází z Hinduismu a dělí společnost do kast, které si nejsou sobě rovné. Člověk se do kasty narodí a ta určuje, čím bude, po kom bude dědit nebo koho si vzít. V Indii jsou kasty rozděleny na kněží; vojáky; zemědělce, řemeslníky, obchodníky a služebníky, dělníky. Nejnižší kastou jsou takzvaní nedotknutelní, kteří v indickém systému v podstatě nejsou ničím.

Dostupné online 1. 8. 2014 z: http://www.indianetzone.com/5/caste_system_india.htm

1.5 TIBET A MONGOLSKO

V Tibetu je příprava čaje díky vysokohorským podmínkám velmi specifická. Tibetský nápoj nazývaný časujma je spojením čaje, rozpuštěného jačího másla, soli a případně campy neboli mouky z vysokohorského ječmene. Čaj se dlouho vaří, až z něj vznikne velmi silný výluh. Ten se poté se všemi dalšími ingrediencemi míchá a šlehá ve vysoké nádobě, podobné našim nádobám na tlučení másla.

Hotová časujma má díky všem ingrediencím vysokou energetickou hodnotu a v tibetských podmínkách je doslova nenahraditelným zdrojem energie a vitamínů, které v nápoji zůstávají i díky tomu, že ve vysoké nadmořské výšce je bod varu vody nižší než 100°C. (Pössl, 2010, str. 23)

Pro Evropana může být tato příprava čaje velmi nezvyklá a představa jeho konzumace nevábná. Heinrich Harrer, který v Tibetu prožil období 2. světové války, popisuje přípravu čaje ve své knize „Sedm let v Tibetu“.

„ Pro Evropana je příprava čaje pozoruhodným obřadem. Z Číny se sem dováží hrubý čaj slisovaný do malých cihel, obvykle jej tvoří lodyhy a odřezky, z něhož vaří Tibeťané celé hodiny a často i dny předem tmavý odvar. Při vaření se přidává hodně soli a trochu sody. Odvar se potom scedí a přelije do jakési máselnice. Podle množství čaje a podle chuti se přidá máslo a emulze se rozmíchá.“

„Hlavní potravou v této oblasti je campa. Zde jsme také viděli, jak se připravuje. V železné pánvi se rozpálí písek, na který se nasype ječné zrní. Na horkém písku zrna pukají s lehkým lupnutím. Ne jemném sítu se pak písek oddělí od zrní, které se umele. Příjemně vonící mouka se může rovnou jíst, ale obvykle se smísí v těsto s máslem rozpuštěným v čaji.“

(Harrer, 1972, str. 63)

Příprava mongolského čaje má velmi dlouhou tradici a dodnes můžete být v jejich jurtech pohoštění stejně, jako před tisíci lety. Jeho původ sahá až do 7. století, do doby vlády dynastie Tchang. (Thomovi, 2002)

Složení čaje je velmi podobné jako v Tibetu. Kombinace čajového výluhu, soli a jačího mléka slouží k pití. Pokud má však nápoj i zasytit, je do něj přidáno pražené proso a máslo nebo ovčí lůj. (Przevalskij, 1951)

Pro Mongoly, stejně jako pro obyvatele Tibetu, je tato specifická příprava čaje nenahraditelným zdrojem energie a minerálů potřebných pro život v drsných podmínkách.

1.6 RUSKO

Říká se, že v druhé polovině 16. století mongolský chán daroval carskému poslu čaj, který ho dovezl samotnému carovi, jemuž natolik zachutnal, že se začal čaj do Ruska pravidelně dovážet. Také se říká, že ve stejné době kozáci Petrov a Jalyčev se po ochutnání čínského čaje rozhodli, že ho musí dovézt domů přátelům a čaj se po čase stal velmi oblíbeným nápojem po celém Rusku.¹⁴

Ať se čaj dostal do Ruska jakoukoli cestou, je dnes natolik oblíben a rozšířen, že se o něm dá mluvit jako o národním nápoji. Pije se při každé příležitosti, podává se po každém jídle, k snídani, obědu i večeři a to v neomezeném množství. Ovšem i zde, podle pořekadla jiný kraj, jiný mrav, byl čaj a styl jeho pití poupraven tak, aby vyhovoval místním chutím. V Rusku se pije čaj převážně slazený. Často se dochucuje medem nebo marmeládou, případně se usrkává přes kostku cukru položenou na jazyku. (Žáček, 1977, str. 165)

S ruským pitím čaje je také neodlučitelně spojeno používání samovaru, které se začaly vyrábět asi před 250 lety v tulském závodě na kovové předměty. (Dufek, 2001, str. 29) Samovar je ohřevná nádoba ve tvaru poháru na úzké noze, která je vyrobena z mědi, mosazi, nerezů nebo i stříbra. Uvnitř nádoby je topné těleso, díky kterému je voda přivedena k varu¹⁵. V horní části bývá posazena malá konvička, ve které je připravený velmi koncentrovaný čajový výluh (zavarka) a ve spodu je umístěn kohoutek s výpustí. K pití čaje se používají malé skleničky s kovovými držátky, které se přibližně do čtvrtiny naplní koncentrátem a nakonec dolijí horkou vodou ze samovaru. (Wachendorfová, 2007, str. 77) Výhodou tohoto typu servírování je, že si každý host může dopřát šálek čaje silný přesně podle jeho chuti.

Samovary mají různé velikosti. Do některých se vejde několik litrů, některé jsou akorát na jeden šálek silného, sladkého čaje. Jsou krásně dekorovány a jejich hodnota je poměrně vysoká, tudíž se často dědí z generace na generaci.

První pokusy o pěstování čaje se uskutečnily v roce 1833 v nikitské botanické zahradě na krymském pobřeží. Ovšem kvůli půdním a klimatickým podmínkám se muselo

¹⁴ Zpočátku byl čaj velmi drahý, takže si ho mohla dovolit pouze vrstva bohatých, případně se užíval jako lék. (Soon, 2011, str. 22) I dnes předepisují ruští lékaři zelený čaj při srdečních onemocněních, potížích s krevním oběhem nebo jako uklidňující prostředek. (Wachendorfová, 2007, str. 77)

¹⁵ Dříve se používalo dřevěné uhlí, dnes jsou samovary elektrické nebo plynové. (Dufek, 2001, str. 30)

hledat jiné řešení. (Žáček, 1977, str. 150) *Camelii Sinensis* se totiž nejlépe daří v subtropických nebo tropických oblastech vyznačujících se svou stabilitou a dlouhým vegetačním obdobím. Ideální letní teploty jsou mezi 21 – 26 stupni Celsia, zimní maximálně do -6. Velké výkyvy teplot, období sucha nebo naopak příliš vlhká půda rostlinám škodí. (Bone, 1963, str. 160) Proto nejnáročnějším úkolem pro Rusko bylo objevit ideální místo pro čajovníkové plantáže.

Po několika neúspěšných pokusech, při kterých se čajovníku v daných podmínkách buď nedařilo, nebo nakonec lístky nespĺňovaly chuťová kritéria, se nakonec podařilo v bývalé SSSR najít ideální místo.

„In Soviet Union, most of the tea farms are concentrated in the humid subtropical land of the Georgian Republic. State collective tea farms are also found in the Krasnodar Krai and the Azerbaidzhan Republic.“¹⁶

¹⁶ Bone, M. Robert. (1963) Soviet Tea Cultivation. *Annals of the Association of American Geographers*, Vol. 53, No. 2, pp. 161-173. Dostupné <http://www.jstor.org/stable/2561409>

1.7 ANGLIE

„Na počátku 19. století zavedla Anna, sedmá vévodkyně z Bedfordu a jedna z dam královny Viktorie, odpolední čaj. Jejím zvykem byla obrovská snídaně následovaná malým obědem a pozdní večeří. Každé odpoledne zažívala vévodkyně prohlubující se pocit hladu. Jednoho odpoledne nakázala svým služebníkům, aby v jejím budoáru přichystali čaj a dortíky.“

(Soon, 2011, str. 14)

A tak vznikl po celém světě tolik známý Five'O Clock Tea, neboli čaj o páté. Čaj je v dnešní době pro Angličany nedílnou součástí každého dne, ostatně pije se tam v podstatě celý den. Je zvykem začínat den ranním čajem, který je v ideálním případě podáván přímo do postele, potom pokračovat snídaňovým čajem, čajem k obědu, odpoledním čajem, neboli čajem o páté, vysokým čajem¹⁷ a zakončovat den opět v posteli s čajem na spaní. (Soon, 2011; Wachendorfová, 2007)

Nejtradičněji je v Anglii konzumován silný černý čaj s mlékem, jehož příprava má také několik základních pravidel. Pověštinou, je porcelánový čajník nejprve zahřát a vypláchnut horkou vodou, potom se do něj nasype černý čaj v množství jedna čajová lžička na jeden šálek vody a k tomu jedna lžička navíc. Čaj se zalije vroucí vodou a na konvičku je navlečen „*tea cosy*“ což je háčkovaný nebo pletený návlek, sloužící k tomu, aby čaj zůstal déle teplý. (Hunt, 2012) Tato tradice byla vždy doplněna pečivem nebo sladkostmi a neodmyslitelnou součástí byly i krajkové ubrusy, krásný nábytek, drahocenný porcelán a samozřejmě uvolněná konverzace.

Angličané pijí nejvíce čaje z Darjeelingu a potom směs černých čajů s bergamotovou silicí, která se po svém objeviteli nazývá Earl Grey. Než se čaj vylouhuje, připraví se teplé mléko, pečivo nebo sušenky. Důležité je nalít si do šálku nejprve mléko a až poté přidávat čaj. Opačný postup prý kazí chuť navíc je to považováno za nevychovanost. Nakonec se čaj podle chuti osladí. (Dufek, 2001, str. 32)

„The tea-hour represents the English home in its fullest sense of intimacy even to the stranger.“ (Muriel Harris, 231) Pití čaje je pro Angličana symbolem domova, rodinné pohody, volnosti a bezpečí. Když sedí v pohodlném křesle, kolem sebe má své police

¹⁷ High tea – pojmenovaný podle stolku s vysokou nohou na kterém se podává v čase večeře. (Hunt, 2012)

s knihami a na stolku trochu oprýskanou, ale krásně zdobenou konvici s černým čajem a mlékem, nic víc už nepotřebuje. Muriel Harris vnímání anglického čaje popsala krásnými slovy:

„The English tea is at once a preliminary to this freedom and a relaxation from the forms of life. There is no set service, no special time within an hour or so. It comes after the day's efforts and provides the little stimulus which overcomes fatigue. The shining silver reflecting the leaping fire, the sound of the kettle, the warm scent of the flowers, the low book-box or stand, full perhaps of brand new books, all these elements which have grown up round the tea function, provide a quiet, expansive atmosphere in which both friend and family can feel themselves most perfectly at home.“¹⁸

Angličané si do své země kromě čaje přivezli i to, co by k němu mělo za každé situace patřit. Pocit uvolnění, relaxace a umění vytvořit si příjemnou atmosféru na poklidné vychutnání si dobrého šálku čaje.

I přesto, že v dnešní uspěchané Británii bývá kvalitní sypaný čaj vyměňován za pytlíkový, jehož příprava je rychlejší a pohodlnější a i přesto, že si dnešní uspěchaní Britové nenajdou v každém dnu čas na společenské posezení a vypítí šálku čaje, stále však platí staré anglické přísloví, že cesta do nebe vede kolem čajové konvice.

¹⁸ Muriel, Harris. (1922). The English Tea. *The North American Review*, Vol. 215, No. 795.

1.8 ZVYKLOSTI A RITUÁLY V DALŠÍCH OBLASTECH SVĚTA

Čaj je s Amerikou spojen především prostřednictvím Bostonského pití čaje¹⁹ a bojem za americkou nezávislost. Ovšem málokdo ví, že čaj se pravděpodobně dostal do Ameriky ještě dříve než do Anglie a to díky Holandsku a jeho americké kolonii Nový Amsterdam. Holanďané ze svých cest do Ameriky dováželi nejen čaj, ale i čajový porcelán a stříbrné lžičky, takže se čaj brzy stal typickým nápojem vyšších vrstev.

„V honosných stříbrných konvicích se podávalo několik druhů čaje ochuceného šafránem, cibulkami kosatce nebo broskvovými lístky. Vždy však byl důkladně oslazen.“
(Thomovi, 2002, str. 256)

Brzy se čaj rozšířil i do Nové Anglie. Osadníci však nevěděli jak s ním naložit a tak se zde vyvinul zcela odlišný způsob přípravy. *„Čaj se ve vodě vařil tak dlouho, až vznikl hustý černý výluh, který osadníci vypili. Povařené lístky osolili a pojídali spolu s máslem.“*
(Thomovi, 2002, str. 256) Po čase však po vzoru Anglie začaly i v Americe vznikat kavárny a čajové zahradní restaurace a pití čaje bylo pevně spjata s drahým porcelánem, stříbrnou lžičkou, pečivem a hlavně zábavou.

S americkým pitím čaje je také spojené zrození fenoménu čajových pytlíků, který již od svého vzniku úspěšně vytlačuje sypaný čaj. Zásahu na jejich výrobě tehdy měl dovozce čaje Thomas Sullivan, který svým zákazníkům nabízel vzorky čaje v malých hedvábných pytlíčcích. Nebylo divu, že Američané zcela intuitivně vhodili pytlík do vroucí vody a čekali na výsledek. Ten se ovšem nedostavil, protože hedvábný pytlík nebyl dostatečně propustný a na Thomase Sullivana se začali vrhat stížnosti. On však nepropadl panice a vytvořil čajové pytlíky z propustného materiálu a úspěch byl na světě.

V roce 1904 chtěl další obchodník s čajem Richard Blenchynden na světovém veletrhu v Saint Luis představit Američanům indický černý čaj. Protože panovaly zrovna horké dny, nikdo neměl na teplý nápoj ani pomyšlení. Naštěstí však podnikatelská vychytralost nedovolila Blenchyndenovi se jen tak vzdát a tak do čaje přidal led a tím dal vzniknout jednomu z nejoblíbenějších nápojů dnešní doby – ice tea. (Soon, 2011, str. 15)

¹⁹ Bostonské pití čaje byl jeden z konfliktů, které vedly k americké revoluci a boji o nezávislost. Odehrálo se 16. 12. 1773. Místní vhodili do moře celý náklad čaje, čímž poukázali na svůj nesouhlas s tím, aby dovoz čaje byl vyhrazen pouze Východoindické společnosti. (Nakladatelství politické literatury, 1964)

Čaj je oficiálně název pro výluh nebo odvar z *Camelie Sinensis*, takže nic jiného by správně ani čajem být nazýváno nemělo. I přesto však narážíme na různé bylinkové čaje, ovocné čaje, kořeněné čaje, které však v sobě nemají ani minimální podíl čajových lístků. To vše se děje v rámci kategorizace ne základě podobnosti.

Typickým příkladem je také Jižní Amerika. Tradičními „čaji“ je zde maté a lapacho a i přesto, že nejde o oficiální čaj, chtěla bych je zde zmínit, protože jde o nápoj, který se v dnešní době díky svým účinkům rozšiřuje po celém světě a dostává se stále více do podvědomí milovníkům čaje. Navíc se k jeho konzumaci váží i zajímavé rituály.

Maté se vyrábí sušením a drcením listů cesmíny paraguajské, která roste na území střední a jižní Brazílie, v Uruguayi a v Argentině a má velmi povzbudivé účinky. (Žáček, 1977) Dá se říci, že je dnes národním čajem Latinské Ameriky. Silně aromatický nápoj se tradičně podává ve vydlabané a vysušené tykvi, která se nazývá *cuia*. (Wachendorf, 2007) Do této nádoby se nasypou lístky maté a zalijí se vlažnou nebo studenou vodou, která se potom vysaje, ale nepolyká se. Podruhé se nádoba doplní horkou vodou a nápoj pak tradičně koluje mezi hosty, z nichž každý nasaje pár doušků čaje skrz *bombillu* – speciální kovové brčko, které je zakončené sítkem. Díky jemu se pak do úst nedostanou vylouhované lístky.

Lapacho je nápoj vyráběný z vnitřní kůry jihoamerického stromu Lapacho. K přípravě odvaru se používá kůra červenohnědé barvy, která přiroste během jednoho roku. Olupe se, rozemele, krátce se povaří ve vodě a nechá odstát. Lapachu se přisuzuje spousta léčebných účinků. Má antibakteriální, antimykotické, antivirové a antiparazitické účinky, takže se dá použít v podstatě jako všelék. (Wachendorf, 2007) Je doporučován jako přírodní antioxidant, podporuje imunitní systém a dokonce se dá použít jako prevence rakoviny nebo je následně vhodný při její léčbě.

Samozřejmě se i v Jižní Americe pije tradiční čaj z *Camelie Sinesis*. Oldřich Dufek ve své knize Čaj mnoha chutí popisuje jeden zajímavý latinskoamerický způsob přípravy čaje.

„Vezmou se 4 čajové lžičky černého a 6 čajových lžiček zeleného čaje (nebo jen 7 lžiček černého), 1 litr vody, 1 ananas, 1 citron, 15 čajových lžiček nebo kostek cukru, 2-3 čajové lžičky rumu a 20 kostek ledu.“ (Dufek, 2001, str. 33)

Ananas se nejdříve pokropí rumem, posype cukrem a nechá se odležet v chladničce. Čajová směs se spaří a výluh se nechá vychladnout. Do něj je potom nastrouhána citrónová kůra, přidá se i citrónová šťáva, předem připravené kousky ananasu a led a vše se takto podává. (ibidem)

V Maroku se sice nesetkáme se speciálním druhem čaje, ale zato s úplně opačným postupem. Vroucí voda se totiž nejprve osladí a až poté jsou v ní vylouhovány lístky zeleného čaje a čerstvé máty. Se stejným postupem se setkáváme i v Egyptě, kde si můžeme vychutnat nejen osvěžující čaj, ale i vodní dýmku, která k čajovému dýchánku neodmyslitelně patří.

V Africe se můžeme také na spoustě míst setkat s čajovými plantážemi. Zvlášť v Keni, kde se díky tropickému, deštivému podnebí a kvalitní sopečné půdě může čaj sklízet celý rok. (Thomovi, 2002, str. 289) K Africe také patří bylinný čaj Rooibos, který chutí i vzhledem připomíná čaj z *Camelie Sinensis*, ale je bez kofeinu.

V Afghánistánu patří čajovny k ústředním bodům každé vesnice. Někde vám nabídnou hustý černý čaj s mlékem nebo bez, jinde zase zelený čaj, který se pije přes kousek krystalového cukru. Vše závisí na oblasti a místním zvyku. Obecně se ovšem traduje, že zelený čaj zahání žízeň a černý zahřívá tělo. (Thomovi, 2002, str. 283)

V Turkmenistánu a Kazachstánu se z důvodu nedostatku vody ujal zvyk spařovat čaj velbloudím mlékem.

„ Nejprve se čajník vyhřeje, nejlépe v rozpáleném písku, jak se sluší při putování pouštní krajinou. Do konvice se nasype černý čaj, zalije troškou vařící vody, aby se lístečky napařily, a po chvílce se na ně vlije vřelé mléko. Vše se nechá, alespoň patnáct minut louhovat. Nakonec se přidá ještě smetana.“ (Thomovi, 2002, str. 284)

Íránci také patří k velkým milovníkům čaje, znají díky hedvábné stezce, po které putovaly karavany naložené čínským čajem. Íránci pijí silný černý čaj z malých skleniček zvaných *ormuda* a tradičně si ho vydatně sladí.

Po hedvábné stezce²⁰ se dostal čaj i do Turecka, kde byly v roce 1938 reformátorem a prvním tureckým prezidentem Atatürkem založeny čajové plantáže. (Thomovi, 2002, str. 284) Z nich dnes vzniká temně rudý aromatický čaj, který se připravuje velmi silný, aby konzumenta řádně posilnil.

Když se podíváme dál na východ, tak na pár zajímavých rituálů narazíme i například na korejském poloostrově, kde bylo pití čaje vždy úzce propojeno s buddhismem. Čaj se připravoval v buddhistických chrámech, přímo před sochou Buddha, a při prvním doušku bylo tradicí pozvednout šálek a poklonou Buddhu pozdravit.

„V současnosti sáhne žíznivý Korejec většinou po kávě či po Coca-Cole. Jen v odlehlých horských kláštorech buddhističtí mniši stále ještě popíjejí čaj.“ (Thomovi, 2002, str. 281)

I v Barmě je pití čaje velmi populární, zde se však k čaji váže ještě jeden zajímavý druh konzumace, který vychází z tradičních hodnot v minulosti, ale udržel se i dnes. Barmánci čajové lístky nejprve spaří v horké vodě, poté, když vystydnou, ručně je srolují a napěchují do dřevěných pouzder z dutého bambusu, který zapečetí a zakopou pod zem, kde proběhne pomalá fermentace. Po několika týdnech nažloutlé čajové lístky vyndají a podávají se sójovým olejem, česnekem a drtí ze sušených ryb jako salát. (Thomovi, 2002, str. 282)

I v Austrálii se uchytilo pití čaje a jeho příprava je dokonalým odrazem australských podmínek v buši. Příprava takzvaného Billy Tea probíhá venku v přírodě, v buši, pod otevřeným nebem, u plápolajícího ohně a pro Australany je symbolem dobrodružství, které mohou při průzkumu své země zažít.

„ V australské buši se vaří čaj v billy – kovové nádobě s drátěným držadlem, která se zavěsí nad otevřený oheň. Když voda dosáhne bodu varu, přidají se čajové lístky a několik minut se vaří. Billy se poté sundá z ohně a v natažené ruce se jím točí.“ (Soon, 2011, str. 20)

²⁰ Hedvábná stezka byla obchodní cesta, která propojovala východ se západem – v podstatě Čínu s Římem. Z Číny po ní putovalo do Evropy hedvábná a zpátky především vlna, zlato a stříbro. Stezka částečně funguje dodnes.

Dostupné online 1. 8. 2014 z: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/544491/Silk-Road>

Díky točení a tím způsobené odstředivé síle lístky čaje klesnou na dno nádoby. Čaj se potom nalévá do plechových hrníčků, kde se podle chuti smíchá s mlékem a cukrem. Do čaje se také občas přidávají i listy eukalyptu.

Čaj je velmi chutný, inspirující a hlavně energizující nápoj, ke kterému se váže nespočet povídek, zvyků a rituálů. Dokáže udržet buddhistické mnichy v hluboké meditaci, přináší myšlenky umělcům a dodává odvahu k činům.

Každý národ, každá kultura jej konzumuje trochu jiným způsobem. Jinak ho připraví, dochutí, servíruje. Jsou to drobnosti, ale právě tyto maličkosti nám odhalují trochu z charakteru každého člověka a prostředí, ve kterém žije.

2 PRAKTICKÁ ČÁST

Ve druhé části této práce svou pozornost zaměřím především na Českou republiku a na její konzumaci čaje. Nastolila jsem dvě hypotézy, jež jsem se snažila ověřit, či vyvrátit pomocí kvantitativního dotazníkového výzkumu.

První hypotéza se váže k první části práce a jejímu ústřednímu tématu čajových rituálů. Táže se, zda jsou v české kultuře zažité rituály vázající se k pití čaje, či nikoli. Druhá hypotéza se zaměřuje na bylinkové čaje, které mají v Česku dlouhou tradici, zkoumá oblibu bylinkových čajů mezi širokou veřejností a také ověřuje, zda lidé stále věří v jejich účinnost.

Výsledky mého sociologického průzkumu budou prezentovány v následujících kapitolách. Vzhledem k tomu, že se v této práci zabývám čajem, měli bychom tedy nejprve definovat, co pod kategorií čaje spadá.

V dnešní době se na trhu objevují různé druhy čaje – černé, zelené, aromatizované, ale mimo to můžeme najít i bylinkové a ovocné čaje, které s asijským čajovníkem nemají pranic společného. Pokud tyto směsi ovoce nebo bylin neobsahují listy čajovníku, je označení čaj správné?

Jsou dvě cesty, kterými se slovo čaj dostalo do Evropy a tím pádem jsou i dva způsoby, jak se název tohoto nápoje vyslovuje. Původ mají však obě v Číně, i když každá na jiném území. Většina čínských jazyků vychází z mandarínštiny, a tudíž mají podobné označení mandarinskému „*cha*“, ale čínština, kterou se mluví v oblasti Fujian nebo na Tchaj-wanu formuje slovo čaj jako „*te*“.²¹

To je důvod proč portugalské obchodníci, kteří dováželi čaj z oblasti Macaa, bývalé portugalské kolonie, přijali název z kantonské čínštiny „*cha*“ [čcha] a upravili na „*chá*“ [ša], což už má velmi blízko k českému slovu „čaj“.

²¹ DahL, Ö. (2013). Tea. *The World Atlas of Language Structures*. Leipzig: Max Planck Institute for Evolutionary Anthropology.

Druhou variantu, která je používána například v Anglii, Francii nebo v Německu přivezli holandští obchodníci právě ze zmiňované oblasti *Fujian*. Proto můžeme pozorovat používání slova „*tea*“ v angličtině, „*thé*“ ve francouzštině, nebo „*tee*“ v němčině.

V dnešní době se slovo čaj používá pro směsi bylin, ovoce a koření určených pro přelití vroucí vodou a vylouhování. Teoreticky by bylo tedy vhodnější použít pojmu nálev nebo zápar, to ovšem opět závisí na tom, jakým způsobem bylinné nebo jiné směsi připravujeme. Ovocné „čaje“ se přelijí vroucí vodou a nechají několik minut vylouhovat, ovšem u bylinných směsí příprava přímo závisí na druhu bylin a jejich kombinacích. Různými druhy přípravy totiž předcházíme zničení účinných léčivých látek, které bylinky obsahují a pro které je zpracováváme. Ještě si ujasněme a definujme druhy zpracování bylin a bylinných směsí, přičemž se tedy zaměříme na ty, jejichž výsledek je snadno zaměnitelný s naším čajem.

Jedním z nejčastějších je odvar, který vzniká tím, že potřebné množství rostliny nebo směsi necháme 10 – 15 minut povařit v zakryté nádobě a poté necháme 15 minut vylouhovat. Dalším způsobem přípravy je právě zápar, případně nálev, který je právě zaměňován za pojem čaj. Zápar vzniká tak, že množství rostliny zalijeme vroucí vodou a pod pokličkou necháme podle potřeby vylouhovat. Poté scedíme a podáváme.

Macerát je výluh za studena, kdy byliny přelijeme studenou nebo vlažnou vodou a necháme podle určení louhovat až dvanáct hodin. (Bílek, 2010)

Pojem čaj tedy neoznačuje druh zpracování, nýbrž nápoj připravený z čajovníku. Proto mi spojení slov bylinný čaj nepřijde zcela korektní a mohlo by být zavádějící. Ovšem s přihlédnutím k realitě musím konstatovat, že toto spojení je zažitě a lidé pod ním vnímají horký nápoj z bylin, ovoce, či čajovníku. Právě kvůli zažitosti tohoto slovního spojení v naší společnosti ho používám ve své práci i já.

Příroda je tak naší lékárnou už od pradávna. Některé znalosti o účincích bylinek se v naší společnosti stále přechovávají, jiné znají pouze odborníci.

Mezi nejznámější a nejpoužívanější patří například Heřmánek pravý, který působí protizánětlivě na kůži a sliznici, podporuje pocení a uklidňuje, takže je dobrým pomocníkem při chřipce a nachlazení, kožních problémech nebo před spaním. Stejně jako Šalvěj lékařská, jedna z nejrozšířenějších čajových bylin, která se používá při angíně nebo nevolnosti a zánětech střev. Třezalka tečkovaná zase působí na sklíčenost, deprese

a migrénu, na kterou pomáhá i Meduňka lékařská. Ta je vhodná například i v kombinaci s Kozlíkem lékařským proti nespavosti. (Mayer, 2004)

Účinků bylin na lidský organismus je doopravdy velké množství a lépe mohou fungovat i ve správných kombinacích. I přesto se však v dnešní době léčení bylinkami a pomoc od léčitelů s vyvinutými empatickými schopnostmi řadí spíše do kategorie alternativní medicíny.

V druhé části výzkumu se budu snažit zjistit, jak vysoká je obliba bylinek a bylinkových nápojů v dnešní době a zda lidé ještě úplně nezapomněli na znalosti a rady od tzv. babek kořenářek, babiček a maminek, které se předávaly z generace na generaci.

2.1 HYPOTÉZA 1

„ V české kultuře není zakořeněný žádný specifický rituál spojený s pitím čaje.“

V první části mé práce jsem poukazovala na rituály spojené s pitím čaje. Ve spoustě zemích, na každém obývaném kontinentu můžeme najít rituály, které se přímo pojí s jeho konzumací a bez nichž by pro danou kulturu čaj nebyl čajem. Proto se s pohledem na Českou republiku nabízí otázka, zda se i v naší české kultuře objevují určité rituály nebo, jestli jsme čistě jen konzumenti a čaji nepřikládáme žádnou speciální hodnotu. Na toto téma se zaměřuje první část mého výzkumu.

Sociologický výzkum byl proveden prostřednictvím dotazníku (viz. příloha), který byl složen z šestnácti otázek. Odpovědi byly uzavřené, ovšem respondent měl většinou možnost zvolit více variant, nebo odůvodnit či okomentovat svou odpověď. Tudíž výsledky vyplývající z dotazníkového šetření jsou podrobné a dá se z nich vydedukovat validní závěr.

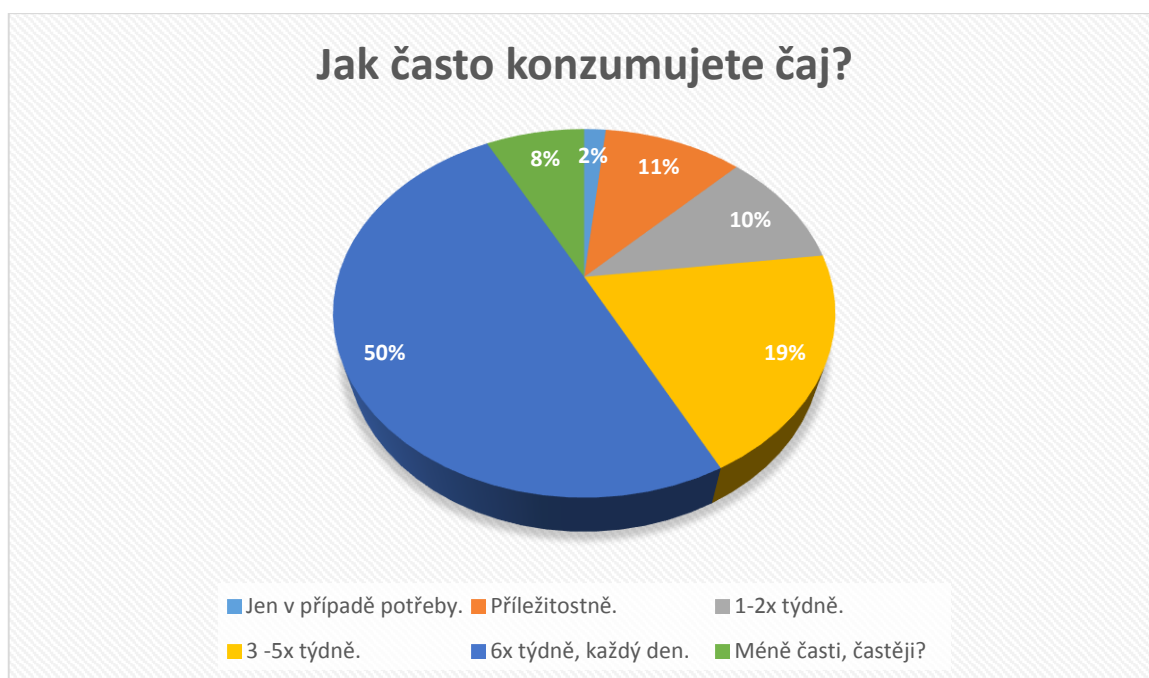
Šetření se zúčastnilo celkem 417 respondentů, přičemž počet mužů a žen je celkem vyvážený²². Nutno zdůraznit, že v tomto případě je lehce nepoměrně vyvážené rozložení věkových skupin respondentů, kdy převládající skupinou jsou lidé v rozmezí 19 - 29²³ let. Ovšem v následujícím výzkumu budu na tento fakt brát ohledy a zkoumat i jednotlivé odpovědi, takže by výsledek neměl být nijak závažně ovlivněn.

Výzkum je rozdělen na tři tematické okruhy. První sada otázek slouží pro základní orientaci a případné porovnávání. Druhá část se zabývá rituály v české společnosti a třetí obecně konzumací čajů a bylinkových čajů.

V první části jsem se tázala na pohlaví, věk a na to, jak často je čaj konzumován. Tyto odpovědi byli uzavřené a respondent měl možnost zvolit jednu variantu.

²² Respondentů mužského pohlaví se zúčastnilo 45% a ženského pohlaví 55%.

²³ Skupina respondentů ve věkovém rozmezí 19-29 let tvořila 62% z dotazovaných.



Graf 1: Konzumace čaje v ČR

Z grafu překvapivě vyplývá, že konzumace čaje je v ČR poměrně vysoká. Za časté pití čaje lze podle mých předpokladů pokládat konzumaci 3-5x týdně až každý den, tudíž zvolení odpovědi 3 a 4. Pokud tedy sečteme odpovědi a výsledky rozdělíme na vysokou a nízkou konzumaci, vychází nám jednoznačně vysoká konzumace čaje.²⁴

Poslední, otevřená odpověď, na kterou bylo možno odpovědět slovně, také hraje spíše pro vysokou konzumaci. Tuto možnost mohli zvolit lidé, kteří nezapadali ani do jedné z předešlých kategorií. Když se podívám na výsledky vzešlé z této možnosti, můžeme vidět, že lidé tvořící tuto skupinu jsou především každodenními a v podstatě celodenními konzumenty čaje. Nejčastější odpověď byla 2x až 3x denně, 5x denně, denně kolem jednoho litru apod. V podstatě jen jednou se vyskytla odpověď, že čaj není konzumován vůbec a jednou, že je konzumován pouze přes zimu.

Tato otázka byla pro můj výzkum vcelku zásadní. Díky ní jsem si v podstatě potvrdila, že čaj je jedním z oblíbených nápojů a jeho konzumace je zde velmi vysoká, v podstatě každodenní.

²⁴ V procentuální vyjádření: 25% nízká konzumace, 75% vysoká konzumace.

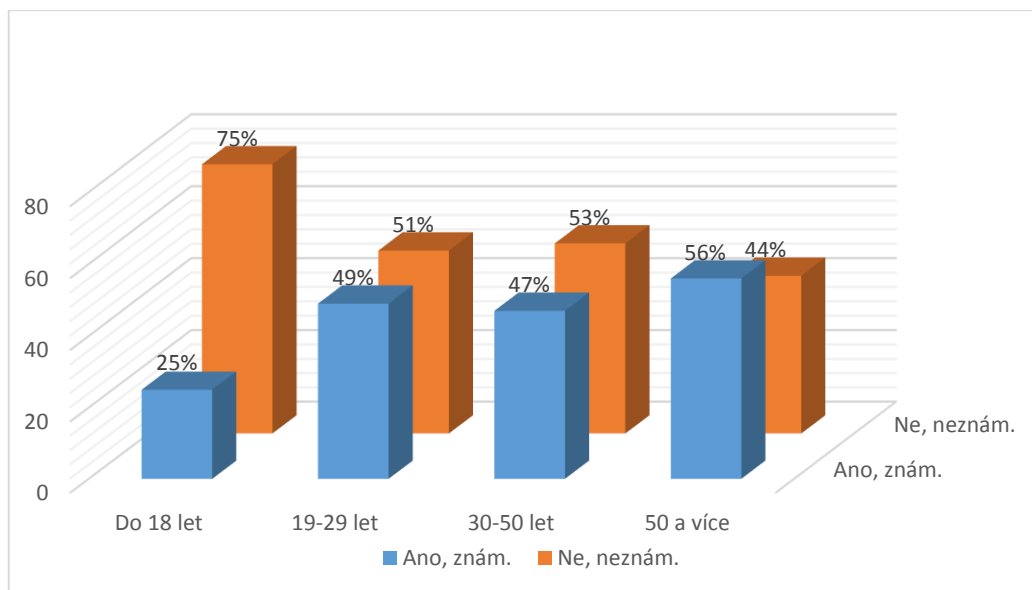
Tyto výsledky nás také přesouvají k druhé části mého výzkumu a to k čajovým rituálům. Moje hypotéza zní: „ *V české kultuře není zakořeněný žádný specifický rituál spojený s pitím čaje.* “ Hypotézu jsem chtěla potvrdit, případně vyvrátit na těchto otázkách: „*Pijete čaj v pravidelnou denní dobu? Znáte ze světa nějaký čajový rituál či zvyk? Máte vy osobně s pitím čaje spojený nějaký rituál nebo zvyk?*“

Jako první bych se chtěla zabývat otázkou, zda respondenti znají ze světa nějaký čajový rituál či nikoli. Výsledky nejsou nijak překvapivé. 215, neboli 52 % respondentů odpovědělo, že žádné čajové rituály neznají a 202 respondentů, či procentuálně 48 % odpovědělo: „ *Ano, znám.* “ Tudíž neznalost světových čajových rituálů sice převládá, ale ne nijak dramaticky. Podívejme se tedy na to, jaké rituály jsou respondentům známé.

Odpověď „ *Ano, znám.* “ byla otevřená a respondenti odpovídali na podotázku, jaké rituály znají. Nejčastější odpovědí byla samozřejmě „ *čaj o páté* “ ovšem hned za touto se jen s malým rozdílem držela odpověď japonský čajový rituál a čínský rituál.

Nečekaně rozšířené znalosti o japonském a čínském čajovém rituálu mě podnítily k tomu, abych se na téma více zaměřila. Položila jsem si otázku, zda znalost světových rituálů nějak souvisí s věkem. Zda například mladší generace, které mají dnes už běžně přístup k internetu a informacím z celého světa, mají o rituálech větší povědomí než starší generace, které v internetovém světě nevyrostaly.

Tato hypotéza se mi nepotvrdila. Zjistilo se, že povědomí o čajových rituálech mezi generacemi je vcelku vyvážené. Na grafu níže je možné vidět, že v každé věkové kategorii je počet odpovědí ano a ne bez větších rozdílů, vyjma tedy pouze kategorie respondentů do 18 let, kde je rozdíl vidět.



Graf 2: Znalost rituálů v poměru s věkovou kategorií respondentů

Věk na znalost rituálů vliv nemá, hledejme tedy dál. Podívejme se na porovnání odpovědí respondentů, kteří odpověděli, že konzumují čaj často a zkusme zjistit, jestli existuje nějaká spojitost, mezi četností konzumace a znalostí rituálů. Porovnejme skupinu 289 respondentů, kteří odpověděli, že konzumují čaj *3 – 5x týdně a 6x týdně, každý den* a předpokládejme, že lidé, kteří ho pijí takto pravidelně, se o čaj zajímají i z jiných stránek.

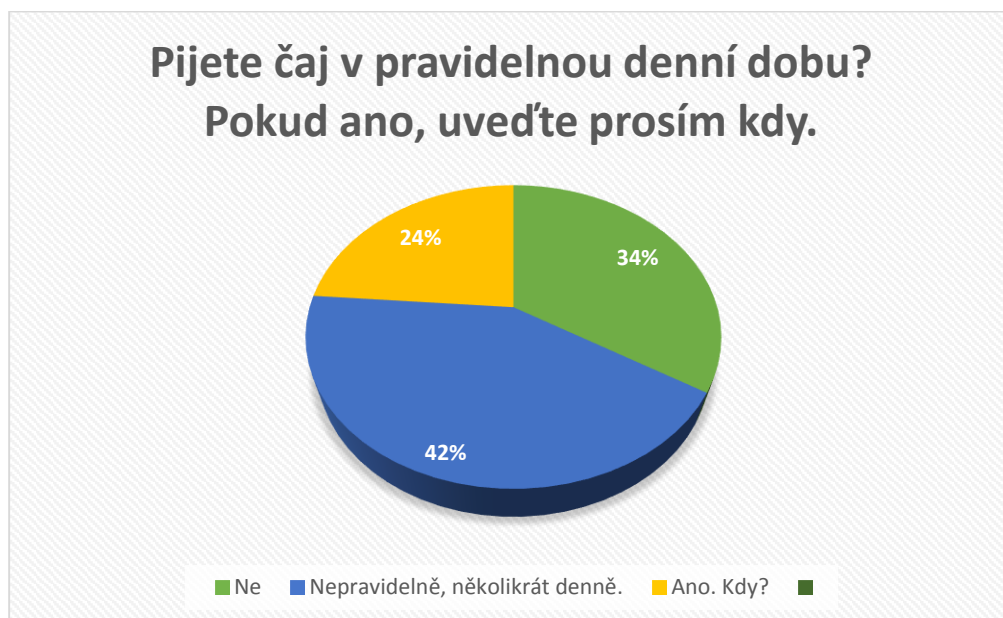
		Znalost rituálů:	
		Ano	Ne
Častá konzumace čaje:	Ano	52%	48%
	Ne	40%	60%

Tabulka 1: Znalost rituálů v poměru s četností konzumace čaje

Z tabulky výše můžeme vyčíst, že ani četnost pití čaje nijak nemusí ovlivnit zájem o bližší informace a rituály, tudíž můj předpoklad je vyvrácen. U respondentů, kteří konzumují čaj často, je rozdíl ve znalosti rituálů opět minimální. Ovšem, když se podíváme na respondenty, kteří čaj pijí pouze v případě potřeby, příležitostně nebo maximálně 1 až 2x týdně, můžeme vidět, že zde je znalost rituálů spíše nižší.

Nutno dodat, že jsem z této podotázky vyřadila oněch 32 respondentů, kteří zvolili poslední variantu a odpověděli otevřeně. Důvodem je, že některé odpovědi jsem nemohla zařadit ani do jedné kategorie. Je tedy možné, že kdybych zohlednila i tyto odpovědi, případně měla ještě širší vzorek, diverzita výsledků by byla značnější.

Abych se tedy dostala k tomu, zda je v české kultuře zakotven nějaký čajový rituál, další otázkou, kterou jsem v rámci tohoto výzkumu pokládala, byla, zda respondenti pijí čaj v pravidelnou denní dobu a pokud ano, tak kdy. Touto otázkou jsem chtěla zjistit, zda mají respondenti jasně danou dobu pití čaje a zda by tato přesná hodina či denní doba pro ně mohla být rituálem.



Graf 3: Pravidelnost pití čaje

Výsledky byly opět vcelku rovnoměrné. Nejčastější odpovědí byla: „*Nepravidelně, několikrát denně.*“ a druhou nejčastější odpovědí byla odpověď: „*Ne.*“

Pokud se podíváme na odpověď ano podrobně, zjistíme, že se v českém prostředí nerozvinul žádný speciální rituál, naopak pití čaje se stalo rituálem většinou pro ranní probouzení, odpolední relaxaci a podobně. Když se pak zaměříme na další otázku: „*Máte vy osobně s pitím čaje spojený nějaký rituál nebo zvyk? Jaký? (pravidelná hodina,*

speciální nádobí, dochucování, styl pití, vytvoření atmosféry)“ Můžeme vidět, čím pro nás čaj je.

Opět zde převládá záporná odpověď²⁵ ovšem, když se podíváme na kladnou variantu dopodrobna, zjistíme, že čaj pijeme ráno k snídani, večer před spaním, při čtení nebo sledování našeho oblíbeného pořadu, nebo aby nám dodal energii během dne. Speciálním nádobím se pro nás stává náš oblíbený hrnek, zdobené dózičky a poděděné konvice a čaj si rádi dochutíme medem, cukrem, citronem nebo mlékem.

I přesto, že čaj je pro většinu z nás součástí každodenního života, můžeme konstatovat, že žádné specifické rituály se k jeho konzumaci nevážou.

²⁵ Ne odpovědělo 63% respondentů a ano 34%.

2.2 HYPOTÉZA 2

„I přes vysokou oblibu asijského čaje, zůstává v české kultuře zakořeněná znalost bylinných nápojů a důvěra v jejich účinky.“

Při sestavování této hypotézy jsem vycházela z faktu, že před nástupem klasické moderní medicíny, takové, jakou ji známe dnes, bylo léčení bylinkami neodlučitelnou součástí společnosti. To nám dokazuje i existence funkce tzv. „babek bylinářek“, která v dnešní době již vymizela. Tyto ženy měly znalosti o bylinkách a jejich účincích, které byly předávány z generace na generaci.

„A takové s pokolení na pokolení děděné zkušenosti o účinku různých bylin nosily v hlavě starší ženy, baby-kořenářky, které v tomto umění vychovávaly dál zase své dcery.“
(Úlehlová-Tilschová, 1945, str. 60)

V přírodě neexistuje něco, jako bylinková sezóna, kdy by se sesbírali všechny potřebné rostliny, zpracovali by se a potom po celý následující rok využívali. Naopak, každá bylina má svůj čas. Proto bylinářky – kořenářky, které dobře věděly, kdy kterou rostlinu sbírat, prohledávaly louky, lesy a stráně od jara do podzimu. (ibidem)

Každá bylina potřebuje své specifické podmínky, na nichž potom přímo závisí to, jak moc nebo zdali bude rostlina účinná. Jsou to například kvalita a složení půdy, doba vysetí, doba sklizně, ale i fáze měsíce, ve které jsou bylinky sklizeny. (Höhne, 2000, str. 17) Největší moc prý byliny měly, pokud byly natrhány na den sv. Jana Křtitele nebo spíše za noci svatojánské.²⁶ Další se sbíraly za úsvitu dne Navštívení Panny Marie²⁷ a jiné za čarodějné noci filipojakubské.²⁸ (Úlehlová-Tilschová, 1945, str. 60)

V dnešní době je ovšem velmi důležité, abychom se vyvarovali sběru bylin na chemicky hnojených loukách, v blízkosti takto hnojených polí, u silnic nebo znečištěných řek. Také bychom měli dbát na to, že některé rostliny, případně celá území jsou chráněná zákonem, což bychom měli akceptovat. A nakonec při sběru bylinky

²⁶ Datum tohoto svátku je 24.6.

²⁷ Datum tohoto dne je 2.7.

²⁸ Noc z 30. 4. na 1. 5.

nestlačujeme a nepoužíváme plastové tašky, čímž se vyvarujeme zbytečnému zapaření a případné ztrátě účinnosti. (Treben, 1991, str. 6)

Legendy praví, že první českou léčitelkou byla Krokova dcera Kazi a po ní její dcera Běla. Ovšem legendy nelze považovat za bernou minci. Takže oficiálně první doloženou léčitelkou na českém území je paní Zdislava z Lemberka. (Jonáš, Zentrich, 1990, str. 25) Ta prý vybuodovala špitál pro nemajetné nemocné, v němž sama obětavě léčila.

„Naše prababičky a celé generace jejich předchůdkyň shromáždily spoustu receptů a návodů pro řešení různých životních situací, nejčastěji nemocí. Staletí, během kterých se jednotlivé recepty předávaly z generace na generaci, tyto návody prověřily a mnohé z nich, dokonce možná většina, se staly podkladem pro vývoj a výrobu moderních léků.“

(Alexa & Krumlovská, 2004, str. 34)

Příroda nám už odedávna poskytovala pomoc na nejrůznější problémy a nemoci. Říká se dokonce, že rostliny, které potřebujeme k upevnění našeho zdraví, se vyskytují blízko našeho obydlí, aby nám pomohly odhalit diagnózu a byly doslova na dosah ruky. Přijde mi přirozené, že součástí pokroku je inspirace minulostí. My jsme však od minulosti v podstatě odtrhli. Jedno lidové moudrosloví praví, že neexistuje bylina, aby k něčemu nebyla. My jsme však v dnešní době téměř úplně přestali používat a znát bylinky, které by nám mohly pomoci. Naopak jsme začali syntetizovat a uměle vytvářet léčivé látky, které možná zaberou rychleji a jejich účinnost je v danou chvíli vyšší, ale také mají velké množství vedlejších účinků a onemocnění rozhodně nepředchází.

O tom všem svědčí skutečnost, že z 3 000 druhů vyšších rostlin, které můžeme nalézt na našem území, se jich v průběhu století využívalo k léčení cca 800. V dnešní době se jich v moderním lékařství využívá přibližně 150 a v lidovém asi 200. (Beneš & Rubcov, 1984) V moderní medicíně se již nepoužívají čerstvě natrhané byliny. Léčivé látky se dnes chemicky izolují a pomocí speciálních chemických testů se zjišťuje a definuje její přesná struktura. Na základě těchto poznatků se nakonec vyrobí synteticky vytvořené léčivo, které se takto dostane do našich lékáren a naše znalosti účinků bylinných čajů klesají a spolu s nimi pravděpodobně i důvěra v ně samotné.

Zda je to dobře, či nikoli, nechci posuzovat. Ve svém výzkumu se pouze opírám o tuto bylinkovou tradici a snažím se zjistit, jak je to s přírodní lékárnou dnes.

Tuto danou hypotézu ověřuji pomocí třetí části dotazníku, přičemž první oddíl se věnoval obecným otázkám a druhý ověření první hypotézy. Otázky byly uzavřené, ale respondent měl opět možnost v některých případech zvolit více variant, případně svou odpověď blíže specifikovat.

První položená otázka byla čistě ověřovací: „*Který druh čaje je váš oblíbený?*“

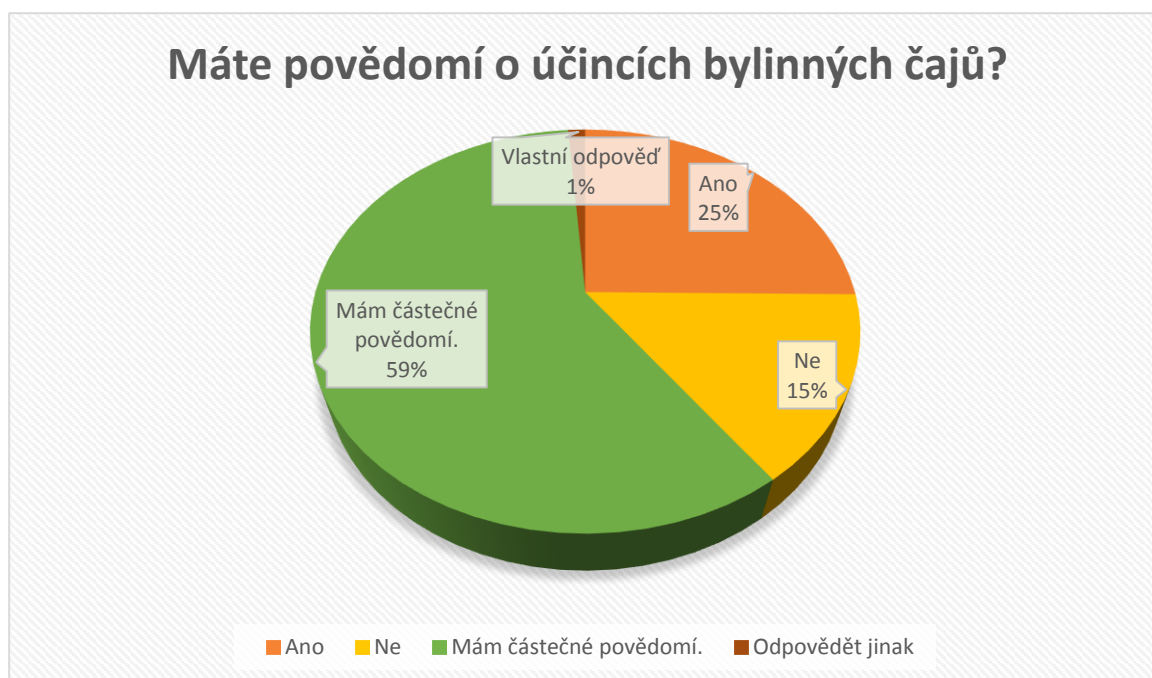
Touto otázkou jsem kontrolně ověřovala, zda je obliba asijského čaje doopravdy vyšší než obliba čaje bylinkového, ale zda je zároveň o něj stále poměrně vysoký zájem. V podstatě jsem zjišťovala, jestli i přes vysokou oblibu asijského čaje, věnujeme stále pozornost i čaji bylinkovému. Respondent mohl většinou vybírat více možností, případně zvolit variantu vlastní odpovědi.

Toto tvrzení se mi plně potvrdilo. Nejčastěji zvoleným druhem čaje byl černý čaj, druhým potom zelený čaj a hned na třetí pozici v oblíbě byl čaj bylinkový²⁹. Tento výsledek mi potvrdil, že bylinkový čaj má v naší společnosti stále pevnou pozici.

Následující dvě otázky se již přímo zaměřovaly na znalost a víru v účinky bylinných čajů. Na otázku: „*Máte povědomí o účincích bylinných čajů?*“ výrazně převládali odpovědi „*Ano*“ a „*Mám částečné povědomí*“.

Odpověď ne zvolilo pouze necelých 15% respondentů a 1%, které zvolilo možnost vlastní odpovědi, se také spíše přiklánělo k variantě „*Mám částečné povědomí*“.

²⁹ Při součtu zodpovězených uzavřených otázek, který byl dohromady 1101, byla s 21% zvolena odpověď černý čaj, s 20% dále zelený čaj a s větším rozdílem, ale hned na třetí pozici byl nejčastěji volen bylinkový čaj (14%). Dále sestupně: ovocný čaj 13%, zelený čaj s příchutí 11%, bílý čaj 10%, oolong 7%.



Graf 4: Znalost účinků bylinných čajů

Druhá otázka tohoto typu se zaměřovala na důvěru respondentů v účinnost bylinkových čajů. Výsledek byl naprosto jednoznačný. Na otázku, zda věří v účinnost bylinkových čajů, odpovědělo celých 83 % respondentů čisté „Ano“ a pouhých 7 % respondentů zvolili možnost „Ne“. Zbýlých 10 % respondentů zvolili možnost odpovědět vlastními slovy, přičemž nejčastější názor byl, že byliny mají pozitivní vliv na zdraví, ale relativně malý. Například, že mohou pomoci na chřipku, usnutí, nevolnost, ale život nezachrání. Těchto 10 % věří v částečnou účinnost bylin, používají je, ale nespolehnou se pouze na ně.

Následující otázky dotazníku jsem již směřovala na používání a konzumaci bylinných čajů. Zda je respondentů užívají v případě zdravotních problémů a pokud ano, o jaké zdravotní problémy jde. Položené otázky zněly: „*Pokud máte zdravotní problémy (bolest břicha, chřipka, nespavost apod.) užíváte bylinné čaje?*“ a „*Na které zdravotní problémy užíváte bylinné čaje?*“

Odpovědi byly v celku jednoznačné. V případě první otázky převládala ze 71 % odpověď „Ano“. Dále potom 22 % respondentů odpovědělo záporně a 7 % zvolilo slovní odpověď, které se spíše přiklápěly ke kladné variantě, ale upřesnily například, že

respondenti kombinují čaj s léky, případně, že preferují spíše jiný druh čaje, jako je například zázvorový, pu-erh či ovocný.

U druhé otázky byla opět možnost zvolit více variant odpovědi nebo vložit svou vlastní. Výsledky nejsou nijak překvapivé. Z nabízených možností byla nejčastěji volena chřipka a nachlazení, dále potom trávicí problémy, bolest břicha a nespavost.

U možnosti odpovědět vlastními slovy respondenti často zmiňovali urologické a gynekologické obtíže, záněty, nevolnost, detoxikaci organismu a používání čaje jako prostředku k povzbuzení, či naopak uklidnění.



Graf 5: Užití bylinkových čajů

Problém nastává u respondentů, kteří odpověděli, že bylinné čaje neužívají. Těch je u této otázky pouhých 10 %, ovšem u předešlé otázky, na kterou tato přímo navazuje je záporně odpovídajících respondentů 22 %. Kde se vzal tak náhlý rozdíl ve výsledcích?

Tuto otázku nezodpovědělo 11 respondentů, o nichž můžeme teoreticky správně předpokládat, že to byli ti, kteří v předešlé otázce zvolili zápornou odpověď. Pokud totiž odpověděli „Ne“ předtím, neměli již důvod svou odpověď blíže specifikovat, a proto následující otázku pravděpodobně přeskočili.

Při bližším zkoumání oněch 22% z předešlé otázky, jsem zjistila, že přibližně třetina respondentů, i přesto, že první otázku zodpovědělo záporně, tak u druhé zvolili nějaký z nabízených problémů.

Toto zjištění však předešlé výsledky nijak ovlivnit nemůže a to hlavně z toho důvodu, že mezi odpověďmi je velký procentuální rozdíl a tudíž je závěr v podstatě jednoznačný.

Poslední dvě otázky zněly: „*Od koho jste se dozvěděl/a o účincích bylinných čajů?*“ a „*Používali bylinkové čaje i rodiče nebo prarodiče?*“ Prostřednictvím těchto otázek jsem chtěla zjistit, odkud pramení informovanost respondentů a zda jsou i v dnešní době znalosti o používání bylinek získávány od rodičů, či prarodičů, tedy v podstatě z generace na generaci.

Výsledky byly opět relativně jednoznačné. Na první otázku tázající se na zdroje informací o bylinkách a jejich účincích bylo nejčastější odpovědí, že vědomosti pocházejí od rodiny, rodičů, prarodičů. Druhou nejčastější volbou byly sice časopisy, odborné publikace a internet, ovšem mezi první a druhou možností byl velmi znatelný rozdíl téměř stovky odpovědí. Dále respondenti volili možnost „*kamarádi, známí*“ a „*doktor, léčitel*“. Zápornou odpověď, neboli „*o účincích nevím*“ zvolilo pouze 24 respondentů, tedy 8%.

Z počtů odpovědí je tedy jasně zřejmé, že o užívání bylinkových čajů jsou lidé nejčastěji informováni v rámci své rodiny a dále tedy z odborných publikací³⁰, periodik nebo z internetu.

Od koho jste se dozvěděl/a o účincích bylinných čajů?		
Odpověď:	Počet odpovědí:	Podíl v %:
• rodina, rodiče, prarodiče	209	50 %
• časopisy, odborné publikace, internet	117	28 %
• kamarádi, známí	46	11 %
• doktor, léčitel	21	5 %
• O účincích nevím.	24	8 %

Tabulka 2: Zdroje informací o účincích bylinkových čajů

³⁰ Například: časopis Meduňka, Bylinky Revue; webové stránky <http://www.abecedazdravi.cz>, <http://www.mojebylinky.cz>, <http://www.bylinky.info> a publikace od autorů Jiřího Jančí, Miroslava Mayera, Pavla Váni nebo Valdemara Grešíka.

U poslední otázky, zda používali bylinkové čaje i rodiče, či prarodiče byla možnost volby mezi „Ano“, „Ne“ a „Nevím“, přičemž 325 respondentů, což je 78% odpovědělo kladně, 8% zvolilo zápornou odpověď a 14 % odpovědělo nevím.

Ze získaných dat lze tedy relativně jednoduše vydedukovat, že bylinkové čaje jsou stále součástí léčebného procesu, používají se pravidelně při lehkých zdravotních problémech, čímž je myšlena chřipka, nachlazení a střevní, urologické nebo gynekologické problémy. Dále můžeme konstatovat, že znalosti o jejich účincích získáváme především v rámci rodiny, případně z médií a odborných publikací. Naše důvěra v jejich účinnost je poměrně vysoká, ale znalosti účinků bylinných čajů jsou jen částečné, což je pravděpodobně důvod, proč je často kombinujeme s léky nebo jim při závažnějších onemocněních nevěnujeme velkou pozornost.

Na otázku, zda věříte v účinnost bylinných čajů, odpovědělo 83 % respondentů kladně. Podívejme se však blíže na věkové kategorie respondentů.

Zajímalo mě, zda je nějaká souvislost mezi věkem respondenta a jeho důvěrou v účinky. Porovnála jsem tedy věk účastníků výzkumu a data získaná v této otázce. Z porovnávání jsem nejprve vyřadila ty respondenty, kteří zvolili možnost odpovědět jinak a to z důvodu, že často jejich odpovědi nezapadali ani do jedné z nabízených možností, poté jsem sečetla kladné odpovědi v každé věkové kategorii a výsledky převedla na procenta. Vzhledem k početní nevyváženosti totiž není vhodné posuzovat věkové kategorie mezi sebou, proto pouze uvádím, kolik bylo ve které věkové kategorii kladných odpovědí.

Věková kategorie respondentů:	Důvěra v účinky:
Do 18 let	81 %
19 – 29	80 %
30 – 50	86 %
50 a více	88 %

Tabulka 3: Důvěra v účinky podle věkové kategorie respondenta

Při pohledu na tabulku výše můžeme vidět pouze malé rozdíly mezi věkovými kategoriemi, ovšem i přesto je tam jistá stoupající tendence. Nad příčinou těchto výsledků by se dalo spekulovat. Je stoupání důvěry v bylinkové čaje s vyšším věkem zapříčiněna životními zkušenostmi? Pokud se člověk například zklame v klasické moderní medicíně, je pravděpodobné, že bude hledat jiné cesty, jak se uzdravit. Nebo je stoupání způsobeno mezigeneračními rozdíly? Je možné, že mají dnešní mladí lidé rozdílnější názor na různé druhy alternativní léčby.

Vzhledem k tomu, že početní rozdíly nejsou až tak vysoké, přijde mi nejreálnější možností fakt, že mladí lidé nemají ještě plný soubor informací o bylinkách a jejich účincích, které jim jsou skrze rodinu, či média předávány a proto s nedostatečnou informovaností klesá i důvěra.

Zkusila jsem ověřit poslední variantu a porovnála opět věkové kategorie respondentů s jejich odpověďmi na otázku, zda mají povědomí o účincích bylinných čajů. Dodávám, že způsob byl stejný jako u předešlého porovnávání a opět jsem zde vzhledem k irelevantnosti, či nezařaditelnosti odpovědi vynechala respondenty, kteří zvolili variantu odpovědět vlastními slovy. Těch bylo pouze pět, takže by to závěrečné výsledky nemělo nijak zásadně ovlivnit.

	Ano	Mám částečné povědomí	Ne	Ano, mám částečné povědomí	Ne
Do 18 let	31 %	44 %	19 %	75 %	19 %
19 - 29	22 %	60 %	17 %	82 %	17 %
30 - 50	24 %	61 %	13 %	85 %	13 %
50 a více	56 %	40 %	4 %	96 %	4 %

Tabulka 4: Znalost bylinkových čajů v poměru s věkovou kategorií respondenta

Tabulka výše nám jasně dokazuje, že povědomí o léčivých účincích bylinek roste s věkem. Ještě razantněji můžeme jasnou stoupající tendenci vidět, když spojíme odpovědi „Ano“ a „Mám částečné povědomí“ do jednoho. To nám ukazují poslední dva sloupce, které jsou z tohoto důvodu zvýrazněné.

Je pravděpodobné, že pokud bychom pro výzkum použili širší vzorek populace, dosáhli bychom mnohem kontrastnějšího výsledku a také více přesnějších odpovědí. Otázkou totiž zůstává, co je příčinou menší informovanosti mladých lidí.

Účelně používám slovo „menší“ a ne „malé“, protože jak můžeme vidět, 75 % respondentů do 18 let odpovědělo, že mají o účincích minimálně částečné povědomí. I přesto by mě však zajímalo, zda je to dáno pouze mladým věkem a k dalším informacím tak dojdou v průběhu života, nebo jestli je příčinou například fakt, že celkově upadá zájem o bylinkářství a tudíž informovanost z „generace na generaci“ už nefunguje tak, jako dřív. Mohlo by být zajímavé se na tuto problematiku zaměřit více z blízka.

Hypotéza je tedy potvrzena. I přesto, že naše znalosti nejsou nikterak hluboké, dá se tvrdit, že převážná většina respondentů má minimálně částečné povědomí o účincích bylinných čajů. Navíc je pravděpodobné, že jejich znalost v průběhu života narůstá a s nimi se zvyšuje i důvěra v léčivé účinky bylinkových nápojů. Navíc vzhledem k tomu, že většina respondentů na otázku, co je zdrojem jejich vědomostí, zvolila jako odpověď rodinu, dalo by se konstatovat, že znalost a důvěra je v nás doopravdy zakořeněná.

ZÁVĚR

Výsledky mého výzkumu jsou vcelku jednoznačné. Na základě analýzy dat provedené v předešlých kapitolách lze konstatovat, že obecně čaj, jakožto nápoj vyrobený z čajovníku, konzumujeme velmi často, ovšem i přes vysokou oblibu asijského čaje má bylinkový čaj, v naší společnosti, stále pevnou pozici.

Co se znalosti světových čajových rituálů týká, tak nejznámějším je ten, který nám je i nejbližší a tím je „čaj o páté“. Ovšem překvapivě velké množství lidí zná i některé asijské rituály, především japonský a čínský. Při hlubším zkoumání získaných dat, bylo zjištěno, že ani věk, ani četnost pití čaje nijak zásadně zájem o bližší informace a čajové rituály neovlivňuje. I přes to je však znalost rituálů, v porovnání četností pití čaje, přímo úměrná.

Dále lze také konstatovat, že i přes skutečnost, že je čaj téměř každodenní součástí našeho života, tak se v českém prostředí nerozvinul žádný speciální rituál.

Toto zjištění by mohlo být námětem pro další diskuzi nebo případné zpracování. Výsledky z předešlé kapitoly nás totiž vedou k zamyšlení nad tím, proč se v české společnosti nevyvinul žádný čajový rituál. Konzumace čaje je poměrně vysoká, povědomí o čajových rituálech a o čaji v cizích zemích rozhodně není malé, ale i přesto k pití čaje přistupujeme poněkud apaticky a v podstatě ho bereme pouze jako příjemnou rutinní součást každodennosti.

Odpověď podle mého názoru tkví někde v historickém pozadí. Bylo to snad nelehkou politicko-hospodářskou situací v době, kdy se k nám čaj dostával? Nebyl zde prostor nebo peníze na dopřání si luxusu v podobě šálku čaje a klidného rozjímání? Nenastává právě dnes ta správná doba? Je možné, že se do budoucna budeme stávat většími znalci a milovníky čaje? Je možné, že díky tomu se i v naší společnosti vytvoří nějaký jedinečný rituál?

Odpovědi na tyto otázky však přenechám již dalšímu zpracování. Ačkoli cílem této bakalářské práce bylo vytvoření co možná nejucelenějšího obrazu o čajových rituálech (a dále také o současné situaci v České republice), práce svým rozsahem pochopitelně nemůže aspirovat na zcela komplexní zpracování takto obsáhlého tématu. Podrobné popsání a analyzování každého rituálu a každé dílčí oblasti by zdaleka přesahovalo prostor, který bakalářská práce pro tento účel má.

S pohledem na druhou část výzkumu a jeho výsledky, lze jednoduše vydedukovat, že bylinkový čaj má zde stále své místo, že důvěra v jeho léčebné účinky je vysoká a lidé ho využívají velmi často, především na lehké zdravotní problémy, jakými jsou například urologické a gynekologické obtíže, záněty, nevolnost, potřeba detoxikace organismu nebo používání čaje jako prostředku k povzbuzení, či naopak uklidnění mysli.

Dále je také zřejmé, že informovanost o účincích bylinkových čajů je poměrně vysoká a vzniká především v rámci rodiny nebo případně skrze tematicky zaměřená periodika, publikace a internetové stránky.

Tato část výzkumu by také zasluhovala rozšíření a to, jak do počtu respondentů, tak i získaných informací. Například bych doporučila zjistit, jaká je situace ohledně obliby a důvěry v účinky u mladých respondentů (do 18 let) a zda důvěra neklesá a klesat nebude. Bylo by také zajímavé se zaměřit na předávání informací z generace na generaci a to nejen z pohledu bylinkářství, ale i obecně. Zda i v dnešní době je rodina zdrojem mnoha informací nebo jestli spíše převládají periodika a internet.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

PUBLIKACE

ALEXA, J. & KRUMLOVSKÁ, O. (2004). Léčení těla a duše. Praha: Brána. ISBN 80-724-3220-6

ARCIMOVIČOVÁ, J. & VALÍČEK, P. (1998). Vůně čaje. Benešov: Start. ISBN 80-902-0059-1

BÍLEK, J. (2010). Staročeský přírodní rádce: [zelená lékárna našich předků]. Praha: XYZ. ISBN 978-80-7388-386-7

DUFEK, O. (2001). Čaj mnoha chutí: historie, příprava, recepty, občerstvení podávaná k čaji: 91 receptů. Praha: Vyšehrad. ISBN 80-702-1421-X

EDMONDS G. & NORMAN, J. (2004). Čaje a byliny. Praha: Slovart. ISBN 80-720-9513-7

GALLAGHER, J. (2006). Gejša: jedinečný svět tradice, elegance a umění. Praha: Metafora. ISBN 80-735-9074-3

HARRER, H. (1972). Sedm let v Tibetu: můj život na dvoře dalajlámy. Praha: Olympia. ISBN 978-80-200-1866-3

HÖHNE, A. (2000). Čaje, které léčí a působí zázraky: neznámé recepty slavného tyrolského lékaře MUDr. Leonharda Hochenegga. Praha: Pragma. ISBN 80-720-5612-3

HUNT, C. (2012). Čaj o páté. Praha: Motto. ISBN 978-807-2466-047

CHOW, K. B. & KRAMMER, I. (1998). Všechny čaje Číny. Praha: DharmaGaia. ISBN 80-859-0554-X

JANČA, J. (2002). Velký receptář alternativní medicíny. Praha: Eminent. ISBN 80-7281-121-5

JANČA, J. & ZENTRICH, J. A. (2008). Herbář léčivých rostlin. Praha: Eminent. ISBN 978-80-7281-381-07

- JONÁŠ, J. & ZENTRICH, J. A. (1990). Věčně zelené naděje. Ústí nad Labem: Dialog. ISBN 80-851-9402-3
- KROPÁČKOVÁ, K. (1998). Toulky Japonskem a jeho kuchyní. Olomouc: Sprint Olomouc
- MAYER, M. (2004). Bylinky naší babičky: Bylinná léčba, přírodní léčebné koupele, uklidňující čajoviny, rostlinné šťávy a další. Praha: VKP. ISBN 80-7334-044-5
- OKAKURA, K. (1999). Kniha o čaji. Praha: Brody. ISBN 80-861-1212-8.
- PÖSSL, M. (2010). Čaj jako životní styl. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2902-2.
- PRŽEVALSKIJ, N. M. (1951). Mongolsko a země Tangutů – tříleté putování po východní vysoké Asii. Praha: Přírodovědecké vydavatelství
- RUBCOV, V. G. (1990). Zelená lékárna. Praha: Lidové nakladatelství. ISBN 80-702-2004-X.
- SOON, E. (2011). Cesta čaje Dilmah. Praha: Ikar. ISBN 978-80-249-1757-3
- SEN, S. XV. (1991). Cesta čaje, mysl čaje. Praha: Pragma. ISBN 80-852-1306-0.
- Světové dějiny v datech. (1964). Praha: Nakladatelství politické literatury
- ŠIMSA, J. (2009). Milec čaje: zápisky z cest za čajem. Praha: Spolek milců čaje. ISBN 978-808-6685-298.
- TANAKA, S. & TANAKA, S. (2000). The tea ceremony. Tokyo: Kodansha International. ISBN 47-700-2507-6.
- THOMA, M. & THOMOVÁ, S. & THOMA, Z. (2002). Příběh čaje. Praha: Argo. ISBN 80-720-3447-2.
- TREBEN, M. (1991). Zdraví z boží lékárny. České Budějovice: Dona. ISBN 80-900-0806-2.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. (1945). Česká strava lidová. Praha: Knihtisk
- WACHENDORF, V. (2007). Čaj. Praha: Slovart. ISBN 978-80-7209-922-1
- ŽÁČEK, Z. (1977). Nad šálkem plným vůně. Praha: Merkur

ONLINE ZDROJE

ANDERSON, J. L. (1987). Japanese Tea Ritual: Religion in Practice. *Man, New Series*, Vol. 22, No. 3, Published by: Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland. **Dostupné online 16. 05. 2013** <http://www.jstor.org/stable/2802501>

BODDE, D. (1942). Early References to Tea Drinking in China. *Journal of the American Oriental Society*, Vol. 62, No. 1. Published by: American Oriental Society. **Dostupné online 11. 01. 2014** <http://www.jstor.org/stable/594105>

BONE, M. Robert. (1963). Soviet Tea Cultivation. *Annals of the Association of American Geographers*, Vol. 53, No. 2, **Dostupné online 11. 1. 2014** <http://www.jstor.org/stable/2561409>

FIELDER, Charles Henry. (1869). On the Rise, Progress, and Future Prospects of Tea Cultivation in British India. *Journal of the Statistical Society of London*, Vol. 32, No. 1, DOI: 10.2307/2338875. **Dostupné online 27. 7. 2014** <http://www.jstor.org/stable/2338875>

MINTZ, W. S. & DU BOIS, Ch. M. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, Vol. 31. Published by: Annual Reviews **Dostupné online 16. 05. 2013** <http://www.jstor.org/stable/4132873>

MURIEL, Harris. (1922). The English Tea. *The North American Review*, Vol. 215, No. 795. **Dostupné online 11. 01. 2014** <http://www.jstor.org/stable/25120965>

Notes from the Medical Press, *The American Journal of Nursing*, (1906), Vol. 6, No. 7 Published by: Lippincott Williams & Wilkins. DOI: 10.2307/3402915. **Dostupné online 27. 07. 2014** <http://www.jstor.org/stable/3402915>

ROWLAND MORI, B. L. (1991). The Tea Ceremony: A Transformed Japanese Ritual. *Gender and Society*, Vol. 5, No. 1, Published by: Sage Publications, Inc. **Dostupné online 16. 05. 2013** <http://www.jstor.org/stable/189931>

ÖSTEN Dahl. (2013). Tea. *The World Atlas of Language Structures*. Max Planck Institute for Evolutionary Anthropology. **Dostupné online 27. 7. 2014** <http://wals.info/chapter/138>

INTERNETOVÉ STRÁNKY

www.indianetzone.com

www.britannica.com

SOUPIS TABULEK A GRAFŮ

Graf 1: Konzumace čaje v ČR, zdroj: vlastní tabulka

Graf 2: Znalost rituálů v poměru s věkovou kategorií respondentů

Graf 3: Pravidelnost pití čaje

Graf 4: Znalost účinků bylinných čajů

Graf 5: Užití bylinkových čajů

Tabulka 1: Znalost rituálů v poměru s četností konzumace čaje

Tabulka 2: Zdroje informací o účincích bylinkových čajů

Tabulka 3: Důvěra v účinky podle věkové kategorie respondenta

Tabulka 4: Znalost bylinkových čajů v poměru s věkovou kategorií respondenta

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1: Online dotazníkové šetření – Survio.cz

Příloha č. 2: Report čajová kultura c ČR – Survio.cz