

**Univerzita Karlova**

**Filozofická fakulta**

Ústav Dálného východu

## **Bakalářská práce**

Helena Čistotová

**Ústřední role jídla v čínském starověku**

The Crucial Role of Food in Early China

Praha 2017

Vedoucí práce: Mgr. Jakub Maršálek, Ph.D.

**Poděkování:**

Za inspiraci při výběru tématu bakalářské práce, za cenné rady a připomínky a trpělivé vedení děkuji vedoucímu práce panu Mgr. Jakubu Maršálkovi, Ph.D.

Děkuji své rodině za všestrannou a stálou podporu.

**Prohlášení:**

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracovala samostatně a výhradně s použitím citovaných pramenů, literatury a dalších odborných zdrojů.

V Praze, dne 26. 06. 2017

.....  
Helena Čistotová

## **Abstrakt**

V práci je pojednáno o významu jídla a stravovacích zvycích příslušníků aristokracie v rané Číně, zejména v období Letopisů a Válčících států (771–221 př. n. l.). Hlavní část práce se zabývá představením potravinových surovin a rolí jídla ve společenských stycích a při obřadních slavnostech. Je v ní popsán význam potravin jako obětních surovin a zmíněny jsou také zásady související s přípravou jídelníčku pro příslušníky nejvyšší společenské vrstvy. Pozornost je věnována rovněž kulturním hlediskům, a to především zmínkám z oblasti kulinářství v souvislosti s dobovými událostmi tak, jak jsou dochovány v předaných textech a hmotných pramenech.

### **Klíčová slova:**

Čína, starověk, dynastie Východní Zhou, zemědělské plodiny, maso, alkohol, obřady, předkové, obětování, hostiny, dochované texty.

## **Thesis Abstract**

The paper discusses the significance of food and eating habits of aristocrats in Early China, particularly during the Spring and Autumn and Warring States periods (771–221 B.C.). The dominant part of the paper introduces major foodstuffs and the function of food in both the social intercourse and as a part of feasts and festivities. The importance of food is stressed in its relation to sacrifice and references are made about activities and rules regarding dietary issues of members of the highest social class. The focus on cultural viewpoints deals mainly with references regarding food in connection with events of that period in surviving texts and primary sources.

### **Key words:**

China, antiquity, Eastern Zhou Dynasty, agricultural crop, meat, alcohol, ritual, ancestors, sacrifice, feasts, surviving texts.

## Obsah

1 Úvod .....	8
2 Uvedení do problematiky a její základní vymezení .....	10
2.1 Znaky, transkripce, citace z dochovaných textů .....	10
2.2 Tematické vymezení pojmu jídlo .....	10
2.3 Chronologické vymezení zkoumané problematiky .....	11
2.4 Použité prameny a literatura .....	12
2.4.1 Bližší charakteristika pramenů .....	13
2.4.2 Sekundární literatura .....	14
2.5 Vymezení některých dalších pojmů.....	15
2.5.1 Alkohol .....	15
2.5.2 Stolování.....	16
2.5.3 Náboženství .....	17
3 Jídlo v obecnější kulturně-antropologické perspektivě .....	18
3.1 Faktory ovlivňující výběr stravy.....	18
3.1.1 Kulturní prostředí .....	20
3.1.2 Dostupnost potravin.....	21
3.2 Shrnutí .....	23
4 Potraviny.....	24
4. 1 Potraviny rostlinného původu.....	24
4.2 Maso .....	28
4.3 Alkohol .....	31
4.4 Kanibalismus .....	33
4.5 Shrnutí .....	35
5 Zásady pro přípravu pokrmů .....	37
5.1 Harmonizace chutí .....	37
5.2 Dohled úředníků nad potravinovými surovinami .....	39
5.3 Shrnutí .....	41

6 Jídlo ve společenských stycích aristokracie starověké Číny .....	42
6.1 Funkce jídla v hierarchizované společnosti .....	42
6.2 Rituály v rámci příbuzenských jednotek .....	43
6.2.1 Přejchodové rituály .....	43
6.2.2 Rituály k poctě předků.....	45
6.3 Lov jako součást rituálu.....	47
6.4 Zásady stolování během společenských příležitostí .....	49
6.5 Stravování jako téma ve starověkém písemnictví .....	51
6.6 Shrnutí .....	52
7 Závěr.....	53
8 Použité prameny a literatura.....	55
8.1 Prameny .....	55
8.2 Literatura.....	56
Příloha 1.....	59

# 1 Úvod

Téma, kterým se předkládaná práce zabývá, se týká jednoho z nejcharakterističtějších rysů čínské kultury. Stravování vždy bylo a zůstává dodnes významnou součástí společenského života obyvatel Číny. V obsahu zpracovávané látky se pokusíme vyzdvihnout nepochybnou důležitost stravovací kultury u příslušníků aristokracie v předcísařské Číně. Jídlo tehdy nesporně tvořilo jeden ze zásadních článků společenského života této privilegované společenské vrstvy. Dokladem toho mohou být například početné zmínky související se stravováním a pokrmy, jež nalézáme v nejstarších dochovaných staročínských textech. Navíc nádoby na přípravu a podávání pokrmů náležely k velmi ceněným předmětům své doby. Svědčí o tom skutečnost, že se dokonce využívaly i jako podkladový materiál pro záznam sdělení pro duchy předků i pro budoucí generace.

Navzdory tomu, jaká důležitost je světovými badateli připisována společenskému významu stravy v rané Číně, je tato problematika v odborných pracích renomovaných českých badatelů popsána jen zcela okrajově. Zmínky o jídelních nádobách a hospodářských zvířatech v relevantním časovém období se objevují v Průškově monografii *Chinese Statelets and the Northern Barbarians 1400 – 300 B. C.* (1971). Nicméně celkový přehled o významu stravy ve zkoumaném období dosud v domácích historických studiích určených pro českou veřejnost chybí. Dokonce ani ve vědecké příručce Kolmaše a Maliny *Čína z antropologické perspektivy* (2005) nenajdeme popis stravovací kultury a s ní spojených zvyků, ačkoli ty lze s jistotou zařadit mezi sociální a kulturní středobod čínské společnosti.

V následujících kapitolách se pokusíme představit některé důležité rysy stravovací kultury rané Číny. Nabídneme vhled do způsobu získávání a úpravy potravin pro různé společenské příležitosti příslušníků nejvyšší společenské vrstvy. Upozorníme také na to, že organizace dodávek potravinových surovin náležela do kompetence zvláště k tomu pověřených úředníků. Ústřední roli jídla v dané době se pokusíme ilustrovat také na vybraných příkladech z pravidel stolování uvedených v normativních textech.

Značná pozornost bude věnována společenskému významu jídla v sociálních interakcích. Poukážeme na to, jak potraviny fungovaly v utváření společenských vztahů a jak jimi byly definovány společenské rozdíly. V tomto ohledu půjde především o nastínění významu jídla při formování a utužování společenských vztahů mezi žijícími lidmi.



Určité potraviny a způsob jejich přípravy a konzumace však měly svou nezastupitelnou úlohu také ve vzájemném působení mezi lidmi a nadpřirozenými bytostmi. Vazby mezi reálným světem a světem duchů předků, démonů a přírodních božstev byly pevně zakotvené v hierarchii společenských vztahů. Avšak vzhledem k tomu, že problematika rituálu ve vztahu k nadpřirozenu ve starověké Číně je neobyčejně rozsáhlým tématem, zmíníme ji v souvislosti s předmětem našeho bádání pouze v základních obrysech. Těžištěm naší práce zůstane představení jídla a stravovacích zvyků v rámci fungování vzájemných vztahů mezi příslušníky aristokracie v období čínského starověku.

## 2 Uvedení do problematiky a její základní vymezení

### 2.1 Znak, transkripce, citace z dochovaných textů

Vzhledem k tomu, že zkoumaná problematika se vztahuje ke starověké Číně, je zavedenou praxí používání tradiční znakové sady *fantizi* 繁體字 pro zápis čínských znaků. Z důvodu snazšího vyhledávání termínů ve vědeckých publikacích jsou čínské výrazy zapsány čínskou fonetickou abecedou *pinyin* 拼音.

V úryvcích z dochovaných textů se objevují interpunkční znaménka, ačkoli původní verze toto gramatické členění postrádaly. Jejich přítomnost v textu poskytuje lepší orientaci v daných ukázkách.

Při vyhledávání citovaných staročínských textů jsme pracovali s internetovými textovými databázemi *Thesaurus Linguae Sericae* a *Chinese Text Project* a výsledky hledání byly konzultovány s tištěnými edicemi uvedenými v seznamu pramenů.

### 2.2 Tematické vymezení pojmu jídlo

Jak již bylo zmíněno, vztah k jídlu a k jeho přípravě lze považovat za jeden z nejtypičtějších znaků čínské kultury. Nejstarší písemné doklady, z nichž můžeme vyčíst zmínky o pokrmech, pocházejí již z doby vlády dynastie Shang 商 (cca 16.–11. stol. př. n. l.). Zároveň platí, že jídlo samo o sobě bylo již tehdy širokým pojmem. Při podrobnějším zkoumání totiž shledáváme, že je lze klasifikovat do rozličných kategorií. Proto považujeme za důležité na tomto místě objasnit a vymežit, čeho se pojem „jídlo“ v naší práci týká. Třemi hlavními funkcemi jídla, o nichž budeme pojednávat a jež budou ústředními tématy textu, jsou sekulární funkce jídla jako potraviny, sakrální funkce jídla jako obětiny a symbolická funkce jídla jako daru. V naší práci budeme postupně ukazovat, že tyto funkce byly vzájemně propojitelné.

Tato vzájemná neoddělitelnost je dobře patrná již z následujících stručných charakteristik právě zmíněných funkcí. Chápeme-li jídlo z hlediska jeho podstaty, tedy jako produkty určené k výživě strážníků, je nutno připomenout, že v čínském starověku existovaly velké rozdíly mezi skladbou jídelníčku nejnižších vrstev obyvatelstva na jedné straně a příslušníků aristokracie a úřednického aparátu na straně druhé. Zatímco rolníci byli odkázáni

takřka výhradně na konzumaci jednotvárné a stereotypní stravy v podobě zemědělských plodin a divoce rostoucích rostlin, aristokraté, úřednictvo nebo vysocí vojenští velitelé měli možnost zpestřit svůj jídelníček mimo jiné také masem, které bylo považováno za vzácnou surovinu a náleželo do skupiny potravin určených takřka výhradně pro elity. Vzhledem k tomu, jak důležitá úloha byla masu ve starověké Číně připisována, budeme se problematice jeho získávání, úpravy i jeho symbolického významu věnovat hned v několika následujících kapitolách.

Již v úvodu práce jsme zmínili, že komunikace s nadpřirozenými silami je natolik široké téma, že v rámci zpracovávaného tématu není možné se jím podrobněji zabývat. Nicméně vzhledem k tomu, že kult předků patřil mezi základní stavební prvky společenských vztahů, nelze jeho existenci v našem textu zcela opominout. Princip obětních obřadů v rané Číně spočíval v zajišťování potravin pro nadpřirozené bytosti za účelem udržení si jejich přízně. Při slavnostních obřadech konaných k uctění duchů předků či za účelem komunikace s přírodními božstvy byly na obřadní oltáře předkládány pokrmy, jimž náležel vysoký obřadní význam, a byly připravovány ze speciálně k tomu určených surovin. Jídlo jako obětina, ať už v podobě obilnin, masa a také alkoholu bylo nedílnou součástí všech rituálů.

Potraviny fungovaly také jako forma odměny za prokázané služby. Jídlo jako dar mělo oceňovat spojenectví a následně zavazovalo obdarovaného další povinností loajality vůči dárci. Jako dar bylo věnováno jídlo, které bylo sejmuto z obřadních oltářů, symbolický význam měl také dar masové omáčky, darovala se hospodářská zvířata a divoká zvěř do loveckých obor v rámci tributárních darů a nechyběly ani dary v podobě alkoholických nápojů.

Cílem této práce je na základě sekundární literatury a s přihlédnutím k pramenům představit uvedené tři funkce jídla na konkrétních příkladech a postihnout jejich vzájemnou spojitost.

### **2.3 Chronologické vymezení zkoumané problematiky**

Časové období, na které jsme se v práci soustředili především, je doba vlády dynastie Východní Zhou (Dong Zhou 東周). Hlavní důvodem pro zvolené časové vymezení je to, že pro dané historické období již existuje větší množství písemných pramenů. Vláda dynastie Východní Zhou se dělí na dobu Letopisů (Chunqiu 春秋) (771–453 př. n. l.) a dobu Válčících

států (Zhanguo 戰國) (453–221 př. n. l.), jimiž končí formativní epocha vývoje čínské civilizace.

Vzhledem k tomu, že se v práci zaměřujeme na společenský význam jídla, musíme na tomto místě připomenout, že ve zkoumaném období došlo k zásadní transformaci v uspořádání společnosti. Významné změny se týkaly rovněž sféry politické a ekonomické.

S obdobím Letopisů a Válčících států došlo v rámci mocenské struktury k částečnému odklonu od systému dědičné vlády aristokratických rodů. Byrokratické řízení státní správy, k němuž čínská společnost v této době dospěla, s sebou přineslo změny v obsazování důležitých administrativních pozic. V jejich rámci se na významná místa v úřadech začali prosazovat také lidé z nižších vrstev společnosti, kteří si své postavení vysloužili na základě vynikajícího vzdělání a osobních schopností. Politický vývoj proto zaznamenal výraznější centralizaci místních vlád, na jejichž správě a chodu se podíleli placení úředníci dosazení centrální vládou (Lewis 1990: 5).

Hospodářské změny zahrnovaly větší podíl soukromého vlastnictví půdy, rozvoj zavlažovacích zařízení a výrobu železných zemědělských nástrojů. To vše přispělo ke zvýšení výnosů ze sklizní, k pravděpodobnému nárůstu počtu obyvatel, ke vzniku městských center, k rozvoji řemesel a obchodu a k rostoucímu významu peněžních vztahů a práce námezdních sil (ibid.).

I přes uvedené změny v uspořádání společnosti si však příslušníci nejvyšší vrstvy obyvatelstva ponechali svá výlučná práva a výsady ohledně monopolu nad určitými společenskými aktivitami a manipulace s exkluzivními komoditami. V souvislosti s hlavním tématem naší práce je důležité zdůraznit, že k těmto přetrvávajícím symbolům nadřazenosti nad ostatními patřily i rozličné prvky stravovací kultury. O mnohých z nich se v následujících kapitolách zmíníme podrobněji.

## **2.4 Použité prameny a literatura**

Pro zkoumané období bohužel neexistuje žádný ucelený pramen, který by podával komplexní výklad o problematice stravování v čínském starověku. Nicméně zmínky týkající se stravy a s ní spojených aktivit se objevují ve velice širokém spektru předaných textů. Je možné se s nimi setkat v rozličném kontextu a vzhledem k funkci a povaze spisů je třeba vnímat i různou vypovídací hodnotu těchto sdělení. Badatelům jsou k dispozici jednak spisy

normativního charakteru, jakými jsou například *Zápisy o obřadech* a *Zhouské obřady*. V nich nalézáme idealizované představy konfuciánsky orientovaných autorů o tom, jak by mělo vypadat uspořádání společnosti. Klíčová role je v nich připisována jídlu jako jednomu z tmelících faktorů pro utváření a udržování společenských vztahů. S produkcí a konzumací potravin souvisejí například předpisy pro konání obřadů k zajištění dobré úrody nebo poznámky o druzích pokrmů určených pro konkrétně stanovené účely.

Jiný charakter mají spisy filozoficko-historické. V nich se zmínky spojené se stravováním mohou objevit mimo jiné i v podobě metafor komentujících rozličné společenské nešvary a nedostatky, nebo naopak kladně hodnotící práci loajálních poddaných.

Obsah většiny citovaných spisů se z hlediska událostí vztahuje především k období Letopisů a Válčících států, avšak většina z nich byla editována a sestavena až za pozdějších dynastií.

### 2.4.1 Bližší charakteristika pramenů

Nejčastěji uváděným pramenem v předložené práci je ritualistický spis *Zápisy o obřadech* – *Liji* 禮記, který pochází z období Válčících států a z doby vlády dynastie Západní Han (206 př. n. l. – 9 n. l.). Jsou v něm popisovány zásady etiky a konfuciánské rituální normy. Z tohoto důvodu lze v *Zápisích o obřadech* nalézt mnoho zmínek týkajících se stravování a stravovací etikety. Nicméně vzhledem k tomu, že se jedná o normativní text, je nutné k uvedeným údajům přistupovat s jistou opatrností, neboť představy autorů o průběhu obřadů a jejich skutečná podoba se od sebe mohly odlišovat. I přes tuto skutečnost je pro nás důležité získat základní vhled do konfuciánských představ o tom, jakou roli mělo stravování zastávat v utváření a udržování společenských vztahů. Pro naše téma je přínosná zejména kapitola Rodinné vzory (Neize 內則). V ní jsou popisovány jednotlivé druhy potravin a způsoby jejich uchovávání; lze se tam také dočíst o složení konkrétních receptů starověkých jídel. Rovněž v kapitole Měsíční nařízení (Yueling 月令) nacházíme údaje o ingrediencích a v souvislosti s nimi také příklady ročních období vhodných pro konzumaci určitých potravin z pohledu starověkého kosmologického myšlení.

*Zhouské obřady* - *Zhouli* 周禮 rovněž patří do kategorie normativních spisů, v nichž se lze dočíst o průběhu rozličných obřadů. Ačkoli mnozí badatelé přisuzují autorství kompilace západohanskému historikovi a editorovi Liu Xinovi 劉歆 (50 př. n. l. – 23 n. l.),

Bernhard Karlgren na základě gramatických rozborů textů předpokládá, že *Zhouské obřady* musely vzniknout ještě o něco dříve (Mair 2001: 91). Spis podává idealizovaný nástin administrativního uspořádání za panování dynastie Západní Zhou. V částech věnovaných kompetencím jednotlivých úřadů nacházíme popisy obřadů, při nichž pokrmům náležela významná role. *Zhouské obřady* obsahují rovněž výčty úřednických činností včetně povinností dvorních specialistů na stravu.

Výše uvedené normativní texty podávají idealizovaný obraz využití jídla při společenských stycích. Naproti tomu informace porůznu roztroušené v anekdotách a příbězích spisů filozoficko-historického charakteru umožňují dozvědět se více o rozličných historických událostech. Ve vztahu k našemu hlavnímu tématu v nich rovněž nalézáme četná sdělení týkající se potravin a způsobu jejich přípravy a konzumace. Mezi spisy takového typu lze zařadit například *Zuoův komentář – Zuozhuan* 左傳, který je jedním ze tří dochovaných komentářů k *Letopisům* (*Chunqiu* 春秋). Ačkoli je jeho autorství tradičně připisováno soudnímu zapisovateli ze státu Lu 魯 Zuo Qiumingovi 左丘明 (556–451 př. n. l.), předpokládá se, že autorů bylo několik. Vznik výsledné redakce *Zuozhuanu* je datován na konec 4. stol. př. n. l. (Slupski a Lomová 2006: 90). Důležitou součástí spisu jsou detailní popisy vojenských aktivit, společenských styků aristokratů, honů, sňatků, pohřbů a taktik zkušených diplomatů používaných k úspěšnému završení jednání. Jak uvidíme později, ve všech těchto aktivitách mělo jídlo a jeho konzumace svou nezastupitelnou roli.

## 2.4.2 Sekundární literatura

Vzhledem k tomu, že stravování v čínském starověku nepřestává být předmětem zkoumání současných vědců, bylo možné při shromažďování materiálů a psaní práce navázat na početné monografie a odborné články, jež se soustřeďují na nejrůznější aspekty spojené se společenským významem stravy v příslušném časovém období.

Z nejdůležitějších prací v seznamu sekundární literatury lze jmenovat například publikaci čínského badatele Liu Junrua *Zhongguo wenhua – Yinshi* 中国文化 – 饮食 z roku 2014, která podává celkový přehled čínského kulinářského umění napříč celými čínskými dějinami. Čerpali jsme také z dnes již klasické publikace *Food in Chinese Culture* editované K. C. Changem (1977). Nicméně nejvíce informací nám poskytly monografie

a články Roela Sterckxe, zvláště jeho práce z roku 2011 *Food, Sacrifice and Sagehood in Early China*. Steckxovy články a odborné stati dalších autorů v jím editované publikaci *Of Tripod and Palate: Food, Politics and Religion in Traditional China* (2005) byly přínosné k získání přehledu o důležitých potravinách a jejich úloze při společenském styku a obřadech. K zajímavým poznatkům týkajícím se výše uvedených témat dochází také Jordan Paper v monografii *The Spirits Are Drunk* (1995). Pro podání kulturně antropologického přehledu jsme nahlédli do prací Petera Garnseyho *Food and Society in Classical Antiquity* (2002), Anne Underhill *Craft Production and Social Change in Northern China* (2002), Arnolda van Gennepa *Přechodové rituály* (1997) a do článku Ellen Messner *Anthropological Perspectives on Diet* (1984).

## 2.5 Vymezení některých dalších pojmů

Některé výrazy v předkládané práci by mohly na poučeného čtenáře působit jako nepřesné nebo nevhodně zvolené s ohledem na dobové či místní souvislosti. Rádi bychom proto termíny, o nichž se domníváme, že se jich to nejvíce týká, na tomto místě vysvětlili a odůvodnili způsob jejich použití v textu. Jedná se o výrazy „alkohol“, „stolování“ a „náboženství“.

### 2.5.1 Alkohol

Nejběžnějším alkoholickým nápojem v rané Číně byl nápoj *jiu* 酒 vyráběný z kvašeného prosa. Tento nápoj se v češtině často objevuje pod pojmem „pivo“. Nicméně jak čeština, tak ani jiné západní jazyky nemají pro tento nápoj stanovený žádný jednoznačný a univerzálně používaný překlad. V kontextu čínského starověku se výraz *jiu* velmi často překládá jako „vino“. O tomto překladu ovšem rovněž panují spory, neboť o výrobě vína z vinné révy nejsou ve starověkých čínských písemných památkách žádné zmínky. Mezi důvody, které však vedou například Huanga (Huang a Needham 2000: 149–150) k upřednostňování překladu *jiu* jako „vino“, patří vysoké procento alkoholu v *jiu*, které více odpovídá obsahu alkoholu ve víně než v pivě. Huang (ibid.) nezapomíná ani na estetické hledisko, neboť víno v Číně od nepaměti doprovázelo vznik literárních děl a autoři se netajili zalíbením v jeho konzumaci, jež se pravidelně promítala do textů jejich básní a esejů. Tuto roli vínu přisuzuje také Jaroslav Průšek (1947: 136): „Všechny sbírky životopisů, ať malířů,

básníků nebo kaligrafů, jsou plné vypravování o lidech, kteří tvořili tak, že se nejdřív opili na smrt a po probuzení chytili připravený štětec a jako v zimnici psali své básně nebo malovali své sny.“

Někteří dnešní badatelé se přesto pojmu „vino“ vyhýbají a místo něj užívají výrazy jako „alkohol“, „alkoholický nápoj“, ale také „kvašený“/“fermentovaný“ nápoj, a to s přihlédnutím k tomu, že v raných obdobích dějin se alkoholické nápoje vyráběly kvašením obilí, nikoli destilací (Sterckx 2005b: 35; Underhill 2002: 83).

V textu budeme převážně používat výrazy „alkohol“ a „alkoholický nápoj“. Ve stejném smyslu se však v práci objeví také slovo „pivo“ a kde to je pro účely překladu významově vhodnější, volíme také výraz „vino“.

## 2.5.2 Stolování

Pro označení společného sdílení potravy a průběhu hostin často používáme příhodné české slovo „stolování“. Nicméně je důležité si uvědomit, že uspořádání jídelního prostoru tak, jak ho známe ze současnosti, se v Číně objevilo až za dynastie Severní Song (960–1126 n. l.) (Chang 1977: 37). Kvůli absenci stolovacího nábytku se v rané Číně i vysoce postavení lidé stravovali na podlaze. Příslušníci aristokracie jedli na bambusových rohožích *yan* 筵, které mohly být pro větší pohodlí překryté jemnějšími rákosovými rohožemi *xi* 席. Malá stolička *ji* 几, kterou mívali vedle sebe, sloužila k opření. Rohože byly obdélníkového nebo čtvercového tvaru a lišily se velikostí. Na delších mohlo sedět několik lidí vedle sebe, na kratší se vešli nanejvýše dva hodovníci. Čtvercové rohože *duzuo* 獨坐 byly určeny pro jednoho člověka – obvykle staršího nebo zvláště váženého. Při hostinách vládl přísný zasedací pořádek, kdy například staří a mladí ani urození a nízcí nemohli sedět vedle sebe, nebo naopak na stejné rohoži seděli lidé podobného společenského postavení (Chang 1977: 37; Liu 2014: 36–38).

Huang (Huang a Needham 2000: 109–111) upozorňuje také na to, že i nádoby s jídlem se pokládaly přímo na zem. Před každým strážníkem, vedle něho či za ním ležela na podlaze nebo na rohožích sada košů, misek, pohárů a dalšího stolovacího náčiní a nádobí s jídlem a pitím určeným ke konzumaci.



### 2.5.3 Náboženství

Posledním pojmem, k jehož významu je nutno se vyjádřit, je „náboženství“. Víceero badatelů již poukázalo na to, že pro Čínu obecně není důležité, v co se věří, nýbrž jak jsou naplňovány rituální aktivity, které mají sloužit k upevnování sociálně-ekonomické struktury společnosti. Již jsme několikrát připomněli, že právě s obětováním velmi úzce souviselo jídlo a jeho sdílení.

V rané Číně neexistovalo žádné univerzální jednotné učení jako tmelící faktor určitého náboženství. Čínská víra byla založena na vzájemných vztazích mezi žijícími lidmi na straně jedné a přírodními božstvy a duchy předků na straně druhé. Božstvům a především předkům jednotlivých rodů se obětovalo v pravidelných cyklech, přičemž hlavní součástí obětí tvořily potraviny. Ačkoli byli zemřelí předkové chápáni jako duchové, zůstávali organicky spjati se svými žijícími potomky a byla jim přisuzována schopnost zprostředkovat spojení mezi žijícími lidmi a dalšími nadpřirozenými silami. Vztahy mezi lidmi a předky nebyly nikdy přerušeny, a to ani navzdory smrti, která je od sebe fyzicky oddělila. Proto kult předků dané příbuzenské skupiny v rané Číně představoval zásadní a nejdůležitější prvek soudržnosti společenského uspořádání. Jinými slovy – nejenže uctíváním předků mizela hranice mezi životem a smrtí, nýbrž se při něm také stíral rozdíl mezi lidským a božským (Cheng 2006: 41–44).

Na základě toho, že lidé nadpřirozeným silám pravidelně přinášeli obětiny v podobě jídla a nápojů, očekávali od nich zajištění zdraví, jmění, úspěchu a osobního štěstí. Tato praxe obětování ve prospěch rodiny, klanu a státu v sobě zahrnovala spojení kultury a obřadů *wen li* 文禮, jež měly úzký vztah se sekulárním světem a plnily důležitou společenskou funkci. V tomto směru byl hlavní důraz kladen na korektní obřadnost *li* 禮 spíše než na víru, a na ctnostné jednání *de* 德 spíše než na ideologii (Paper 1995: 27). Obřad nemusel mít vždy pouze náboženský kontext, jednalo se spíše o soubor činností předepsaných společenskými tradicemi, jichž se účastnil člověk spolu s nadpřirozenými silami (Li 2008: 14; Paper 1995: 2–27; Slupski 2009: 31).

Výraz „náboženství“ je proto v práci potřeba chápat převážně v kontextu rituálu tak, jak byl výše charakterizován.

## **3 Jídlo v obecnější kulturně-antropologické perspektivě**

Předtím, než se budeme zabývat popisem konkrétních potravinových surovin a způsobů jejich získávání, zpracování a konzumace, je podle našeho názoru třeba stručně představit roli jídla z obecného kulturně-antropologického pohledu. Z výsledků rozličných studií totiž vyplývá, že charakteristiky připisované určitým druhům pokrmů a prvkům stravovací kultury lze použít jako jeden z nástrojů k vykreslení fungování společenských vztahů. S ohledem na hlavní téma naší práce stojí za povšimnutí především spojitost výlučnosti jídla s vyšším společenským postavením a vliv stravovací kultury na utváření sociálních, politických nebo náboženských vazeb ve společnosti. Vysoce ceněné potraviny byly nejen jedním ze symbolů moci a nadvlády nad ostatními v rámci vlastní kultury, nýbrž hrály také důležitou roli při utváření vztahů mezi příslušníky různých kultur a etnik vzájemně mezi sebou.

### **3.1 Faktory ovlivňující výběr stravy**

Antropologické studie o hospodářském a společenském uspořádání neprůmyslových společenství závislých převážně na místních zdrojích poukazují na intenzivní zaměření těchto komunit na hledání, přípravu a konzumaci potravy (Messner 1984: 207–208). Chang (1977: 13) k těmto poznatkům dodává, že uvedené činnosti nepředstavovaly pouhou přestávku mezi denními aktivitami, nýbrž na ně byly denní aktivity přímo směřovány. V etnografických pracích je dále zdůrazňován zásadní význam spolupráce při obstarávání potravy a následného vzájemného rozdělování a sdílení jídla, což mělo zásadní vliv na strukturu společenské organizace a na její proměny.

V antropologické literatuře je uvedeno množství rozmanitých činitelů, které ovlivňují výběr stravy. Při podrobnějším zkoumání proto zjistíme, že na zdánlivě jednoduchou otázku „Proč lidé jedí to, co jedí?“ lze odpovědět poukazem na celý soubor různých faktorů.

Pro příklad můžeme uvést psychologický faktor, který je utvářen na základě pocitového vnímání potravin a praktických zkušeností s jejich konzumací (Messner 1984: 222–223). Ve vztahu k tomuto aspektu lze prostě konstatovat, že člověk jí proto, aby přežil a byl zdravý. Postupem doby si lidé vybrali jídlo, které je pro ně vhodné, a zároveň přišli na to, jaké suroviny

jsou jedovaté či jaké pokrmy nemají konzumovat nemocní, děti nebo těhotné ženy. Lidé rovněž došli ke zjištění, že některé materiály používané pro výrobu jídelního náčiní a nádobí mohou ve styku s potravinou přivodit člověku otravu, a proto je přestali pro běžné účely používat (Garnsey 2002: 139–143).

Nezanedbatelnou součástí každého pokrmu je jeho chuť, kterou můžeme spolu s Garnseym (ibid.) definovat jako další faktor, jenž ovlivňuje naše stravovací zvyky. Je jisté pravdou, že lidstvo je schopné přežít na široké škále potravin. Máme více možností než zvířata, protože nejsme ani jednoznačně býložraví ani masožraví, člověk od nepaměti těžší z toho, že může jíst více méně všechno. Přesto však některé jídlo jednoduše považujeme za chutnější než jiné. V jedné oblasti světa jsou určité suroviny běžnou součástí jídelníčku, zatímco na jiných územích budou jako potravina těžko přijatelné. Stále však i přes odpor daný estetickými důvody, pachem či konzistencí zůstávají pro lidi požitelnými.

Rolníci v Číně například vždy dobře znali jedlé rostliny v místě, kde žili. Mnohé z těchto plodin se však obvykle nedostaly na jídelní stůl, neboť nejsou chutné, či dokonce obsahují toxické látky. Jejich chvíle však přicházela v obdobích hladomoru, kdy se správnou úpravou přeměňovaly na poživatiny. Proto se znalost „rostlin hladomoru“ předávala z generace na generaci jako živý odkaz, k němuž byli Číňané nuceni se v průběhu dějin často vracet (Chang 1977: 9).

V souvislosti s čínskou kuchyní je však podle našeho názoru žádoucí vyzdvihnout bohatou chuťovou rozmanitost, kterou se tamní gastronomie může pyšnit. Chang (1977: 9) přičítá výjimečnost čínského kuchařského umění velké rozloze země a ovšem také moudrosti mnoha generací. Čínská stravovací kultura vděčí za svou výlučnost vybraným chutím prominentních strážníků, kteří po tisíciletí s přirozeným zájmem a vášní vytvářeli komplikovanou a precizní stravovací etiketu, která odpovídala složitým a mnohavrstvým schématům starověkých společenských vztahů.

Poté, co jsme stručně charakterizovali několik vybraných faktorů ovlivňujících vztah lidí ke stravování, bychom v následujícím textu rádi věnovali bližší pozornost jiným dvěma činitelům. Zásadní jsou pro nás tím, že z nich budeme odvozovat význam jídla v utváření a udržování společenských vztahů mezi příslušníky privilegované vrstvy obyvatel v rané Číně.

### 3.1.1 Kulturní prostředí

Prvním z těchto činitelů je kulturní prostředí. Pro starověkou čínskou společnost je příznačná důležitost, jaká byla přikládána společnému sdílení jídla a pití. Konzumace potravin přiváděla dohromady vládce a jejich vazaly, členy rodiny a jejich hosty, politiky a jejich přátele, vojenské hodnostáře, příslušníky aristokracie apod. (Liu 2014: 43).

S ohledem na téma naší práce je podstatné upozornit na to, že potravinové suroviny, nádoby na jejich přípravu a konzumaci i zásady stravovací etikety byly především nástrojem k vytváření identity určité společenské vrstvy (Garnsey 2002: 139–143). Podle Messner (1984: 223) je navíc možné jídlem a stravováním vymezit identitu skupiny s odkazem na vyloučení ostatních, neboli se jimi dá identifikovat vlastní kultura v kontrastu ke kulturám cizím.

Z uvedeného vyplývá, že stravovací kultura je významným prvkem sloužícím k formování vlastní identity. Výsada používat některé druhy potravin sloužila jako jeden z nástrojů k definování vlastní výlučnosti. Exkluzivita potravin měla své opodstatnění mimo jiné ve stupni náročnosti produkce surovin a v jejich dostupnosti. Jinými slovy – zvýšené náklady a úsilí na získávání jednotlivých komodit byly tím, co těmto komoditám propůjčovalo status výjimečnosti.

O dostupnosti potravin více pojednáme v následující podkapitole. V souvislosti s mimořádným postavením některých surovin je však ještě nutné zmínit jejich funkci v rámci určitých tabu a magicko-náboženských rituálů. Takové potraviny mohli výhradně používat rovněž pouze příslušníci elity. Manipulace s těmito druhy surovin a pokrmů byla přípustná například jen ve spojitosti s rituálními účely. Do této kategorie zapovězených aktivit náležel také kanibalismus, který měl mimo jiné demonstrovat nadvládu uplatňovanou nad soupeřem (Lewis 1990: 28; Messner 1984: 223; Streckx 2011: 22).

Na závěr je třeba dodat, že z hlediska definování společenského postavení a vymezení se vůči ostatním hrály v čínském starověku významnou roli nejen samotné potraviny, ale také způsoby, jakými se opatřovaly a připravovaly, a kdy, kde a s kým byly konzumovány. V souvislosti s čínskou kulturou je samozřejmě nutné do této oblasti zařadit také sdílení potravin v rámci kontaktů s nadpřirozenem, neboť, jak již bylo zmíněno, komunikace se světem duchů předků a božstev byla výraznou součástí čínské stravovací kultury.

### 3.1.2 Dostupnost potravin

S kulturním prostředím je vzájemně propojitelný druhý ze zmíněných zásadních faktorů, které hrají důležitou roli v definování společenských vztahů ve starověké čínské společnosti, a sice dostupnost potravin. Míra náročnosti získávání potravinových surovin nám může posloužit jako nástroj k definování kulturní identity z hlediska sounáležitosti se skupinou obyvatel i celým etnikem. Zároveň je možné stupeň obtížnosti produkce potravin velmi dobře využít ke klasifikaci vzájemných vztahů mezi příslušníky určité společenské vrstvy ve vertikální rovině.

V souvislosti s identifikací určitého etnika prostřednictvím dostupných potravinových surovin je přihlíženo k tomu, zda jsou tyto obecně dostupné velkému počtu obyvatel. Nejčastěji se jedná o suroviny, které se přirozeně vyskytují v dané lokalitě v takovém množství, aby uspokojily poptávku početné skupiny konzumentů.

V dějinách lidstva byli ostatně příslušníci archaických společností převážně vždy závislí na potravinových zdrojích, které pocházely z blízkého okolí jejich sídlišť (Garnsey 2002: 139–143). Například pro obyvatele vnitrozemí bylo mnohem přirozenější využívání vypěstovaných zemědělských plodin než konzumace mořských ryb.

Podle současných vědců zaujímají obilniny a produkty z nich vyrobené nejvyšší příčky v hodnocení důležitosti potravin a při výzkumech je jim věnována prvořadá pozornost. Rovněž v prostředí rané Číny představovaly obiloviny a zelenina typickou surovinu využívanou k výrobě pokrmů. Obilné produkty jedli rolníci, kteří se pěstováním plodin zabývali. Pokrmy rostlinného původu však také byly zcela běžnou složkou jídelníčku příslušníků vyšších společenských vrstev. V systému přidělování potravin tvořily obilniny hlavní součást proviantu pro vojsko a poskytovaly se také jako základní suroviny v přidělech otrokům (Garnsey 2002: 18).

Jak jsme již dříve naznačili, dostupnost potravinových surovin je ovšem možné hodnotit také z hlediska náročnosti a nákladů vynaložených na jejich získávání, zpracování a skladování. Ať již jsou zvýšené náklady na pořízování potravinových surovin způsobeny příliš velkou vzdáleností nutnou k dovozu komodit, anebo jsou potraviny považované za vzácné díky náročnosti pěstebních činností, nebo mají status tabuizovaných surovin, můžeme předpokládat, že potraviny, k nimž má z uvedených důvodů přístup ohraničená skupina lidí, se stanou nástrojem pro strukturování společenských vztahů ve vertikální rovině. Jinými slovy stupeň

exkluzivity komodit z hlediska jejich dostupnosti slouží k definování vlastního společenského postavení uvnitř určité komunity.

Jako příklad jednoho z produktů, které fungují tímto způsobem, lze jmenovat maso. V tradičních společnostech tvořily maso a masné produkty vždy jen relativně malou část jídelníčku a jejich konzumace byla převážně výsadou vyšších vrstev společnosti (Garnsey 2002: 139–143). Mimořádný status, který masným potravinám náležel, je připisován především mnohem vyššímu úsilí vynaloženému na jejich získávání. Chov dobytka představoval o poznání nákladnější způsob produkce potravin v porovnání s pěstováním plodin. V potaz bylo bráno zejména nepříliš ekonomické využití půdy. Zvířata díky pastvě sice přeměňují rostliny v maso, ale do tohoto procesu je vkládáno nadměrně mnoho energie. Proto pro lidstvo zůstává výhodnější konzumovat rostlinnou stravu. Rostliny tradičně poskytovaly mnohem vyšší výnos z hektaru než hospodářská zvířata, a to samozřejmě i v době, kdy tehdejší extenzivní zemědělství nebylo zdaleka tak produktivní jako dnes. Objem sklizně ve starověkých zemědělských komunitách byl ovlivňován nejen nekvalitními, malými nebo příliš lehkými semeny, ale také tím, že rolníci uvažovali o množství úrody z hlediska výnosu z rostliny, nikoli (jako dnes) z výměry, následkem čehož byl čistý výtěžek menší (Garnsey 2002: 16–26).

Jako dovětek, který sice nemá přímou souvislost s hlavním tématem naší práce, ale v kontextu dostupnosti potravin obyvatel tradičních společností hrál důležitou roli, ještě připojujeme zmínku o nadúrodě. Ta byla v celé historii zemědělství klíčovým předpokladem k zajištění úspěchu a živobytí zemědělců. Rolníci ve všech částech světa odedávna platili daně formou naturálií. Tyto odvody sloužily k obživě velkého množství konzumentů, kteří potraviny nevyráběli (obyvatelé měst a přidružených aglomerací) a jejichž přežití bylo na nadprodukcí potravin závislé. Směna nebo později prodej nespotřebovaných produktů znamenal další významnou motivaci pro pěstování plodin. Nadprodukce umožňovala pořízení zemědělských nástrojů, osiva, nových pozemků, ale také získávání životně důležitých komodit, které se nevyskytovaly v dosažitelné vzdálenosti od daného osídlení. Jako příklad lze uvést sůl nebo suroviny k výrobě náradí (Garnsey 2002: 16–26).

## 3.2 Shrnutí

V tomto stručném přehledu jsme představili některé faktory, kterými jsou lidé ovlivňováni při výběru stravy a potravinových surovin. Poznali jsme, že při tomto rozhodování hrají roli například psychologické ukazatele. Mezi ně lze zařadit vlastní pocity a zkušenosti s určitými druhy potravin, díky nimž si lidé volí stravu vhodnou pro jejich zdraví. Jiným důležitým prvkem, který rozhoduje o složení jídelníčku obyvatel v různých částech světa, je samozřejmě i chuť potravin.

Hlavní pozornost jsme v této kapitole však věnovali kulturnímu prostředí a stupňům náročnosti dostupnosti potravin, a to ve vztahu k výběru stravy u vyšších společenských vrstev. Upozornili jsme na exkluzivitu pokrmů, která v sobě zahrnovala také určitá tabu. Poukázali jsme na to, že potraviny a pokrmy z nich vyrobené sloužily jednak jako kritérium pro definování etnické identity a jednak jako prostředek k vymezení hierarchických vztahů v rámci stejné skupiny obyvatel.

V následující kapitole se budeme zabývat podrobným popisem nejdůležitějších potravinových surovin, způsobem jejich přípravy, uchovávání a symbolickým významem, který se potravinám a stravování ve starověké čínské společnosti připisoval.

## 4 Potraviny

V této kapitole se budeme věnovat představení potravin, které tvořily hlavní složku jídelníčku obyvatel rané Číny. Upozorníme na základní druhy obilnin, zeleniny a ovoce a na pokrmy z nich připravované, které se dostávaly na stoly strážníků buď napříč celým společenským spektrem, nebo byly určeny ke konzumaci pouze příslušníky elity. Poukážeme rovněž na některé druhy potravinových surovin, jimž náležel vysoký společenský status, a to s ohledem na způsob jejich získávání, na jejich dostupnost a na účely, pro které byly zpracovávány.

### 4.1 Potraviny rostlinného původu

Za jeden ze zásadních milníků vymezujících proměny v oblasti stravování v čínských předhistorických a raně historických dobách je bezpochyby možné označit počátek zemědělství, tzn. pěstování kulturních odrůd prosa a dalších obilovin v severní Číně a rýže v její jižní části. Podle názoru Campanyho (2005: 98–104) zrna symbolizovalo vyspělost lidské společnosti, neboť vyžadovalo společnou práci při pěstování, sklizni a přeměně obilí v potraviny. Celoroční cyklus pěstování plodin je podmíněn zakládáním trvalých sídlišť, a tudíž organizované zemědělství lze také vnímat jako ukazatel vyššího stupně vývoje lidské společnosti.

Chang (1977: 7–20) upozorňuje na to, že na zemědělském hospodaření byl založen princip kombinace obilovin se zeleninou a masem v čínském stravování, tzv. *fancai* 飯菜. *Fan*, popřípadě *shi* 食, označuje přílohy připravené z vařené rýže a jiných obilnin či škrobnatých surovin, k nimž se přidává *cai* 菜, jež obsahuje zeleninu a maso. Podle Liua (2014: 3–6) zachování principu *fancai* napomáhá k vyrovnávání poměru živin v jídelníčku. Z hlediska uspokojivého stravování by měl pokrm obsahovat přibližně stejné množství *fan* i *cai*, protože bez *fan* není člověk sytý a bez *cai* nemá jídlo tu správnou chuť.

Do kategorie *cai* se v kontextu čínské kuchyně zahrnují kromě kulturních plodin také divoce rostoucí byliny *cao* 草, protože Číňané od starověku věřili, že jídlo má léčivé a terapeutické účinky, a z toho důvodu se řada léčivých bylin stala součástí jejich jídelníčku (Lo 2005: 175; Liu 2014: 85).



Podle rostlinných analýz vzorků odebraných z kamenných nástrojů a keramických nádob byly proso seté (*Panicum miliaceum*) *shu* 黍 a bér vlašský (*Setaria italica*) *ji* 稷 převažujícími druhy užitkových rostlin v severní Číně, kde zdomácněly před přibližně 10 000, resp. 8 700 lety. Obě plodiny jsou bohaté na sacharidy a mají velký význam také jako píce. Proso seté patří k nejstarším obilovinám. Bayer (1937: 935) a Valíček (1989: 83–84) je charakterizují jako jednoletou rostlinu, která má původ ve východní a střední Asii. Značný význam mu připisují zejména při pěstování v aridních oblastech, kde se ostatním obilovinám daří jen velmi obtížně, anebo vůbec. Kromě drcení zrna na mouku a krupici se v Číně z prosa a béru od raných dob vyráběl rovněž alkohol (Yang et. al. 2012: 3726–3730).

S ohledem na hlavní téma předkládané práce je na tomto místě potřebné připomenout, že na proso bylo ve starověké Číně pohlíženo nejen jako na surovinu určenou k výrobě potravin, nýbrž mu náležel také mimořádný společenský a náboženský význam. Svědčí o tom například úcta, s níž se o prosu vyjadřovali učenci a filozofové své doby. Proso určené pro obětní obřady se sklízelo ze speciálně k tomu určených polí, které posvětil vládce spolu s nejvyššími ministry a vysoce postavenými úředníky rituální orbou, jak se o tom lze dočíst v *Knize obřadů*: 帥三公、九卿、諸侯、大夫，躬耕帝藉。天子三推，三公五推，卿諸侯九推。„Tři nejvyšší hodnostáři a devět ministrů, lenní knížata a velmoži osobně orali božská posvátná pole. Syn Nebes vyoral tři brázdy, tři nejvyšší hodnostáři pět brázd, ministři a lenní knížata devět brázd.“ (Liji, Yueling; Ruan 1983: 14.127)

Účast nejvyšších úředníků a vládce na obřadní orbě je dokladem důležitosti, která byla přikládána pěstování obilovin. V čínském starověku náležela produkce obilnin do sféry nejvyššího státního zájmu. Jejich pěstování podléhalo úřednímu dohledu a kontrole, jednak proto, že se jednalo o základní suroviny používané pro přípravu pokrmů, avšak neméně důležitý byl také jejich symbolický význam.

Hospodářskou i symbolickou důležitost zrna podtrhuje již zmíněná úcta, která mu byla prokazována prostřednictvím přinášení krvavých obětí na oltáře země a obilí *sheji* 社稷. Tyto oltáře byly zřizovány za účelem uctění božstev, která se zasloužila o zrození zrna a všech živých bytostí. Stát mohl být považován za úspěšný pouze tehdy, byl-li s to zajistit přinášení obětí na oltáře země a obilí. Naopak neschopnost patričním způsobem uctívat božstva na těchto oltářích vyústila v pohromu pro stát. Oltářům země a obilí byl přikládán zásadní státní význam, a pokud byl tento oltář zničen, rovnalo se to konci politické moci a vlády (Campany 2005: 102–103; Cook 2005: 18).

Zatímco se do doby Východních Zhou staly proso seté a bér vlašský v severní Číně běžnými obilninami, rýže (*Oryza sativa*) *dao* 稻 platila za vzácnou a drahou plodinu, neboť podmínky pro její pěstování zde nebyly tak příznivé jako v jižní Číně. Tam se naopak pěstovala již kolem roku 4 800 př. n. l. Nicméně až do doby dynastie Západní Han, kdy bylo zajištěno zavlažování polí, nebyla rýže na severu Číny samozřejmou součástí jídelníčku. Kvůli její nedostupnosti a zvýšeným nákladům na její pořízení zůstávala surovinou určenou pouze pro jídelní stoly aristokracie (Chang 1977: 27–29; Liu 2014: 11).

V souvislosti s významem obilnin v rané Číně je důležité připomenout, že se tyto plodiny dělily do pěti základních druhů (v některých publikacích se lze dočíst i o šesti, pokud se rozlišovala pšenice a ječmen (*Hordeum vulgare*) *mou* 粦 jako dva rozdílné druhy). Mezi těchto pět základních druhů obilovin *wu gu* 五穀 se kromě prosa a rýže řadila již zmíněná pšenice (*Triticum aestivum*) *mai* 麥, dále sójové boby (*Glycine soja*) *shu* 菽 a konopí seté (*Cannabis sativa*) *ma* 麻, které sloužilo nejen jako potravinová surovina, ale také jako materiál k výrobě oděvů (Chang 1977: 27; Cook 2005: 17; Liu 2014: 12–13; Valíček 1989: 68).

K uchování obilného zrna se používaly nádoby vyrobené z bronzu. Pro uskladňování obilnin určených ke konzumaci příslušníky aristokracie dále sloužily nádoby typu *gui* 簋, *xu* 盥, *fu* 簠 a *dui* 敦. Tyto nádoby se vyráběly z proutí, hlíny i bronzu. Nádoby určené k servírování pokrmů například typu *dou* 豆, *bian* 簋 a *zu* 俎 se vyráběly většinou z hlíny, dřeva a proutí (Chang 1977: 35).

Pokud je známo, základním způsobem přípravy obilovin bylo vaření a napařování ve vodní lázni. Nedrcené zrno dostalo po tomto procesu úpravy konzistenci husté kaše nazývané *geng* 羹. V souvislosti s *geng* je důležité upozornit na to, že v rané Číně zaujímaly tyto ochucené i neochucené obilné kaše velmi důležité místo mezi potravinami. *Geng* byla konzumována všemi společenskými vrstvami od nejchudších obyvatel až po aristokraty: 羹食, 自諸侯以下至於庶人無等。 „Pokud jde o obilnou kaši *geng*, [jedí ji] všichni od lenních knížat až po prostý lid bez ohledu na postavení.“ (Liji, Neize; Ruan 1983: 27.238). Kaše dochucená jen zeleninou navíc symbolizovala morální přednosti jako střídmost a skromnost. Svrchovaně moudří muži byli navíc dávání za vzor pro svoji ochotu zahrnout *geng* ochucenou pouze zeleninou nebo nekořeněným masem do svého jídelníčku (Sterckx 2005b: 36).

Jak jsme výše zmínili, základní obilná strava byla doplněna o zeleninu a ovoce. V předaných textech se lze dočíst o mnoha rozličných druzích zeleniny. Mezi nimi můžeme jmenovat například sléz (*Malva verticillata*) *kui* 葵 a (*Malva sylvestris*) *qiao* 苋; meloun (*Cucumis melo*) *gua* 瓜; tykev lagenárii obecnou (*Lagenaria siceraria*) *hu* 瓠; brukev řepák (*Brassica rapa*) *feng* 葑, *manjing* 蔓菁; pažitku čínskou (*Allium odorum*) *jiu* 韭; lociku (*Lactuca denticulata*) *qi* 芑; mléč polní (*Sonchus arvensis*) *tu* 荼; orobinec širokolistý (*Typha latifolia*) *pu* 蒲; rdesno pepřík (*Polygonum hydropiper*) *liao* 蓼; truskavec ptačí (*Polygonum aviculare*); pelyněk černobýl (*Artemisia vulgaris*) *lou* 萎; kapradinu hasivku orličí (*Pteridium aquilinum*) *jue* 蕨; lotos (*Nelumbo nucifera*) *he* 荷; brukev čínskou (*Brassica chinensis*); hořčici (*Brassica alba*, *Brassica cernua*) *jie* 芥; česnek (*Allium sativum*) *suan* 蒜; cibuli (*Allium fistulosum*) *cong* 蔥; laskavec (*Amaranthus mangostanus*) *xian* 莧; kotvici (*Trapa bicornis*) *ling* 菱; bambusy *sun* 筍 a listoklasec japonský (*Phyllostachys edulis*) *maozhu* 毛竹 atd. (Bayer 1937: 513, 672, 722, 723, 725; Chang 1977: 28–29; Knechtges 1997: 24; Sterckx 2011: 15; Valíček 1989: 67, 76, 83, 120, 189, 195, 202).

Kromě již zmíněných druhů zeleniny má v Číně dlouhou tradici rovněž pěstování luštěnin, z nichž lze uvést například fazole červené (*Vigna angularis*) dnes nazývané *chidou* 赤豆, které byly v období Válčících států běžnou a levnou potravinou konzumovanou širokým okruhem strážníků, nebo bob obecný (*Vicia faba*) *candou* 蠶豆 (Chang 1977: 28).

V dochovaných textech nalézáme také informace o různých druzích ovoce, které se dostalo jako součást pokrmů na stoly příslušníků vyšší společenské vrstvy. Mezi nejčastěji zmiňované druhy patří broskev *tao* 桃, švestka *li* 李, tomel *shi* 柿, čínské datle (jujuba) *zao* 枣, jedlé kaštiny *li* 栗 a meruňka *mei* 梅. Plody této meruňky (*Prunus mume*) *mei* původem z Číny a Japonska se používaly jako přísada, která dodávala jídlům kyselou chuť. V úryvku z *Knihy obřadů* se hovoří o masovém vývaru pro obětní účely *dageng* 大羹, který se záměrně připravoval neochucený: 大羹肉汁也。不和無鹽梅也。 „Masová polévka [je připravena z] masa a vývaru. [Její chuť] není harmonizována, [takže] v ní není soli ani meruňk.“ (*Liji*, Jiaotesheng 郊特性; Ruan 1983: 26.227; přel. podle Boileau 1998–99: 106). Mezi další hojně používané druhy koření patřily také pepř *jiao* 椒 a skořice *gui* 桂 (Boileau 1998–99: 106; Chang 1997: 15, 31; Knechtges 1997: 230–231; Liu 2014: 16).

## 4.2 Maso

V předkládané práci bylo už několikrát poukázáno na to, jaká důležitost se ve stravování příslušníků elity přikládala konzumaci masa. Lewis (1990: 30) maso charakterizuje jako znak a privilegium urozených lidí, neboť jeho konzumace patřila k výsadám příslušníků vyšší vrstvy společnosti. V kronice *Zuozhuan* 左傳 se lze dokonce dočíst o aristokratech jako o „pojídačích masa“ *rou shi zhe* 肉食者, zatímco při zmínkách o prostých obyvatelích si autoři vystačili s přízviskem „pojídači lupenů“ *huo shi zhe* 藿食者 (Sterckx 2011: 28), jak ukazuje následující pasáž:

十年，春，齊師伐我，公將戰，曹劌請見。其鄉人曰，肉食者謀之，又何間焉？劌曰，肉食者鄙，未能遠謀。乃入見，問何以戰。

V desátém roce, na jaře, qiská armáda na nás zaútočila, [luský] vévoda chtěl bojovat, Cao Gui požádal o audienci. Jeho krajané řekli: ‚Ti pojídači masa to naplánovali, proč se do toho vměšuješ?‘ Gui řekl: ‚Ti pojídači masa jsou tupí, nedokážou dělat dalekosáhlé plány.‘ Pak předstoupil před vévodu a zeptal se, na základě čeho se bude bojovat (*Zuozhuan*, Zhuang 莊 10; Legge 2000: 85–86).

„Pojídači masa“ byli míněni příslušníci aristokracie a úředníci a vojenští velitelé požívající vysokého postavení a platu.

Pro upřesnění je však potřeba dodat, že aristokraté s nízkým společenským statutem měli k masu pouze velice omezený přístup, a to většinou jen u příležitosti veřejných obětních slavností nebo díky obřadnímu darování masa (Sterckx 2011: 27).

Ani u příslušníků nejvyšší společenské vrstvy však přídomek „pojídači masa“ ve skutečnosti neoznačoval stravovací realitu. V rané Číně tvořilo maso i mezi aristokraty relativně malou položku v jídelníčku.

Jeho význam totiž musíme hledat především v roli významné obětní suroviny, která plnila důležitou funkci v budování vzájemných společenských vztahů mezi aristokraty navzájem a také mezi žijícími lidmi a světem nadpřirozena. Po skončení obětních rituálů rozdělil panovník porce obětního masa mezi lenní knížata, která masem následně podarovala své podporovatele, a na oplátku obdržela maso od svých přívrženců. Dar obětního masa z oltáře

země a obilí byl poskytován také vysokým vojenským velitelům během slavností před začátkem tažení (Cook 2005: 18; Lewis 1990: 30; Sterckx 2005b: 38–58).

Co se týká masa jako ceněného daru, nemuselo se vždy jednat o surovinu jako takovou, nýbrž mezi významné dary patřila také tzv. masová omáčka *hai 醃*, která sloužila konzumentům z vyšší společenské vrstvy jako jedno z ceněných dochucovadel (Chang 1997: 31). Na konci této podkapitoly podrobně popíšeme způsob její přípravy.

Mezi zvířata, jejichž maso se v rané Číně konzumovalo nejčastěji, patřili psi (*Canis familiaris*) *quan* 犬 a prasata (*Sus domestica*) *zhu* 豬. Tradice jejich domestikace na území Číny sahá do raného období neolitické kultury Yangshao 仰韶文化 (5000–3000 př. n. l.) (Chang 1977: 29–30), u prasat potom do doby ještě dřívější. Yuan a Flad (2002) udávají, že chov prasat pro hospodářské účely v Číně existoval již 7 000 let př. n. l.

Hovězí dobytek a ovce v Číně zdomácněli v pozdním neolitu v době kultury Longshan 龍山文化 (3000 př. n. l.). Svědčí o tom nálezy na pohřebištích v podobě kosterních pozůstatků hovězího dobytka (*Bos exiguus*) *niu* 牛, vodních buvolů (*Bubalus mephistopheles*) *shuiniu* 水牛 a ovcí (*Ovis shangi*) *yang* 羊. Maso těchto zvířat se konzumovalo při obřadních příležitostech i při světských hostinách, nicméně nikoli v takové míře jako maso vepřové (Chang 1977: 29–30). Naopak zmínky o přípravě pokrmů z koňského masa se objevují zřídka, neboť koně byli chováni především jako tažná a jízdní zvířata pro vojenské a civilní účely (Sterckx 2011: 17).

Již několikrát jsme uvedli, že masu náležel zásadní význam při obětování nadpřirozeným bytostem. Zvířatům, jejichž maso se zpracovávalo pro potřeby rituálních slavností, se dostávalo speciální péče. Jejich chov byl soustředěn na zvlášť k tomu určených místech, kde byla zvířata umístěna do ohrad *lao* 牢. Pro obětní účely bylo maso rozdělováno do unifikovaných sad rovněž nazývaných *lao* 牢. Podle druhu rituálu se obětovaly buď velké sady *dalao* 大牢 tvořené jedním kusem skotu, jedním prasetem a jednou ovčí, anebo malé sady *xiaolao* 小牢, jež sestávaly z jednoho prasete a jedné ovce. Počet a typ sad *lao* určených k obětování byl před obřadem předem stanoven. Za dynastie Zhou bývalo pro rituální slavnost připraveno zpravidla dvanáct obětních sad. Tento sjednocený počet nicméně mohl radikálně přesáhnout obvyklou míru. Na uctění Nebes nebo vzdáleného předka, který se podle názorů živých zasloužil o významné vítězství, se mohlo obětovat i pět set volů a tři tisíce ovčí a prasat při jedné obětní slavnosti (Sterckx 2011: 133–134).

Maso pro slavnostní hostiny se kromě domácího chovu získávalo také během předepsaných sezónních lovů *shoulie* 狩獵, o jejichž organizaci se podrobněji zmíníme později. Z divoce žijících zvířat, která se lovila nejčastěji, lze jmenovat zajíce *tu* 兔 a jelenovitou zvěř, například jelena milu (*Elaphurus davidianus*) *milu* 麋鹿, jelena sika (*Pseudaxis hortulorum*) *meihualu* 梅花鹿 a bezrohého srnčíka čínského (*Hydropotes inermis*) *jun* 麋. V menší míře se na jídelních stolech objevovalo maso dalších volně žijících zvířat jako například divokých psů, divokých prasat, divokých koní, jezevců, tygrů, opic, lišek a antilop. Na archeologických lokalitách byly jako pozůstatky hostin nalezeny také kosti slonů, tapírů nebo ussurijských medvědů. Z vodních živočichů se na slavnostních tabulích objevovaly ryby, především kapr *li* 鯉, a dále želvy *gui* 龜 a mořské plody (Brehm 1928: 83; Chang 1977: 29; Janda a Babor 1930: 212; Sterckx 2011: 26).

Pro přímou konzumaci se maso tepelně upravovalo vařením *zhu* 煮, dušením *ru* 濡, pečením *zhi* 炙, *shao* 燒, *fan* 燔 nebo napařováním ve vodní lázni *zheng* 蒸 (Chang 1977: 33).

K podávání masových jídel připravených z masa byly na hostinách nejčastěji používány již zmíněné nádoby *bian* a *dou* vyrobené ze dřeva, proutí nebo hlíny. Za účelem předkládání masových pokrmů na obětní oltáře se používaly také bronzové nádoby, nicméně všeobecně platilo, že bronzové nádoby byly z velké většiny určeny hlavně na uchovávání obřadních obilovin a alkoholických nápojů (Chang 1977: 47–48).

Za účelem konzervace se maso sušilo nakrájené na proužky *fu* 脯, na špalíčky *pu* 脯 nebo na nudličky *xiu* 脩 a buď se ochutilo kořením, například zázvorem nebo skořicí, nebo se jen nasolilo. Dalším známým způsobem uchovávání masa, o kterém se píše v *Knize obřadů*, bylo nakládání do nálevu *yan* 腌: 麋鹿魚為菹. „Maso jelena milu a ryb bylo naloženo ve slano-kyselém nálevu“ (*Liji*, Neize; Ruan 1983: 27.239; Chang 1977: 33).

Z normativních textů lze dále citovat detailní recepty na přípravu nejrůznějších jídel. Patří mezi ně mimo jiné návod na přípravu osmi druhů vybraných pokrmů souhrnně nazývaných „Osm pochoutek“ *ba zhen* 八珍. Recepty v *Knize obřadů* obsahují rovněž instrukce, jak smažit a péct maso, jak dobře uvařit vnitřní orgány či jak připravit polévkové koule z masa a rýže (Chang 1977: 51–52; Sterckx 2011: 17).

糝：取牛羊豕之肉，三如一小切之，與稻米，稻米二肉一，合以為餌煎之。

[Rýžovo-masové] koule: vezmeme hovězí, skopové a vepřové maso, všechna tři nasekáme na malé kousky, vezmeme rýži, smícháme ji s nakrájeným masem [v poměru] dva díly rýže a jeden díl masa, uděláme [koule] a usmažíme je (*Liji*, Neize; Ruan 1983: 27.240; přel. podle Chang 1977: 52).

Přísady použité k přípravě tohoto pokrmu ilustrují princip *fancai* ve stravování, o kterém jsme hovořili na začátku kapitoly. Kombinace přísad použitých v receptu měla přispívat k vyváženosti živin v jídelníčku u strážníků, na jejichž stoly byly pokrmy určeny.

K výrobě již zmíněné masové omáčky se mohlo použít syrové i vařené maso. V historických záznamech z předcísářské Číny nacházíme zmínky o více než stu druzích této ochucovací ingredience (Zhao a Wang a Wang 2015: 56–57). Připravovala se jak z masa skotu, prasat a hus, tak i ze zvěřiny, například z jelenů nebo zajíců a ovšem také z ryb, žab, nebo dokonce z mravenčích vajíček. Jeden způsob přípravy dokládá Zheng Xuanův 鄭玄 (127–200 n. l.) komentář k 6. kapitole spisu *Zhouské obřady*, v němž uvádí: „K přípravě *hai* (masové omáčky bez kostí) a *ni* 鬍 (masové omáčky s kostmi) je zapotřebí nejprve nakrájet maso, usušit ho a smíchat s naklíčeným prosem, solí a dobrým vínem a vložit do džberu. Omáčka je připravena ke konzumaci za sto dní“ (Chang 1977: 34; Knechtges 1997: 234).

Pro rituální účely byly připravovány také vývary z masa rovněž určené ke konzumaci příslušníky vyšší vrstvy společnosti. K jejich výrobě se používalo maso různých živočichů. Jako příklad lze uvést maso hovězí, skopové, vepřové a psí. Dále existují zmínky o vývarech z masa jelenů, zajíců, želv, kaprů, jeseterů, divokých kachen, křepelek, bažantů atd. (Sterckx 2011: 16–17).

### 4.3 Alkohol

V předchozím textu bylo již na několika místech poznamenáno, že konzumace alkoholických nápojů *jiu* 酒 patřila k výsadám zahrnutým do stravovací kultury příslušníků vyšší společenské vrstvy starověké Číny. Alkohol patřil bezesporu mezi lukrativní komodity, o čemž svědčí snaha státu dostat jeho výrobu pod svoji výlučnou kontrolu a tím si zajistit zisky plynoucí z prodeje (Cook 2005: 18). Kvašené alkoholické nápoje platily za vysoce ceněné produkty, jimiž panovníci mimo jiné odměňovali za zásluhy své přívržence a vazaly.

Chang (1977: 30) a Underhill (2002: 83, 204) navíc zdůrazňují, že alkohol byl povinnou položkou na jídelních tabulích při rituálních i světských slavnostech aristokratů v obdobích dynastií Shang a Zhou. Během obětních obřadů lidé záměrně pili alkohol, aby si navodili stav umožňující komunikaci s předky. Předpokládalo se také, že příjemné aroma, jež vznikalo zahříváním alkoholu v nádobách *jia* 罍, přiláká k obětní hostině duchy předků.

Za nejstarší alkoholické nápoje vyráběné v Číně jsou považovány nápoje typu *li* 醴 a *luo* 醪 (Huang a Needham 2000: 156). *Li* se vyráběl z bérů vlašského nebo rýže, k výrobě *luo* se používalo ovoce. Z kvašeného prosa vznikl alkohol typu *chang* 鬯, druh vína smíchaný s vytvořenými usazeninami se nazýval *lao* 醕 (Chang 1977: 30; Underhill 2002: 83).

V předaných textech lze najít popisy dalších typů alkoholických nápojů a také údaje o způsobu jejich přípravy a době, kdy se vyráběly a konzumovaly. „Jarní *jiu*“ *chunjiu* 春酒 je charakterizován jako nápoj z rýže, jehož proces kvašení započal v zimě a byl dokončen na jaře. „Lahodný *jiu*“ *zhijiu* 旨酒 sloužil jako přípitek při významných příležitostech. Hodovníci ho pili z nosorožčích rohů nebo z pohárů *gong* 觥 ve tvaru rohu za doprovodu hudby, tónů hymnů a tance. Prosný nápoj *chijiu* 饘酒 se nabízel k uctění předků v příznivý den. Červeně zbarvený alkohol *tijiu* 醴酒 a zkvašená obilná kaše *zisheng* 粢盛 se konzumovaly uvnitř chrámů, zatímco čiré víno *chengjiu* 澄酒 se podávalo účastníkům hostin, kteří seděli na rohožkách před hlavní chrámovou halou (Underhill 2002: 76).

V hrobech z období Válčicích států se dochovala tkaná síta, která se používala k cezení jinak kalné tekutiny za účelem výroby čirého alkoholického nápoje *qingjiu* 清酒 (Cook 2005: 19).

Paper (1995: 113) a Huang (Huang a Needham 2000: 149) se shodují v názoru, že nápoje vyráběné fermentací obilnin měly více než 5 % obsahu alkoholu, Huang svůj odhad stanovuje až na hodnotu vyšší než 10 %.

Ke skladování, ohřívání, servírování a pití alkoholu sloužily rozmanité typy nádob. Ke kvašení se používaly hliněné džbány se širokým hrdlem *weng* 瓮. Hliněnými nálevkami ve tvaru trychtýře *loudou* 漏斗 se suroviny přelávaly do nádob, kde kvasily, nebo se jimi vykvašené nápoje nalávaly do džbánů *you* 甬 s pokličkou, v nichž byly uskladňovány. Pivo typu *li* se servírovalo v bronzových nádobách *hu* 壺, mísilo se v nádobách *guan* 罐



a uchovávalo ve velkých hliněných zásobnicích například typu *lei* 罍. Na hostinu se alkohol přinášel ve džbánech *zun* 尊 a pil se z pohárů *jue* 爵, *gu* 觚, *bei* 盃, *chi* 甌, *zhi* 觶 apod. Kromě bronzových se používaly také poháry vyrobené z lakovaného dřeva *qi* 漆, pálené hlíny či plodů tykve *hu* 瓠 (Chang 1977: 35; Huang a Needham 2000: 151–153; Li 1995: 140–157; Liu 2014: 28–29; Underhill 2002: 83, 205–206; Yang 2000: 84–118).

Na závěr této podkapitoly je potřebné podotknout, že v raných čínských textech bývá alkohol častým předmětem filozofických úvah. Ze spisů týkajících se již nejstarších historických období lze vyčíst kritiku nekontrolované konzumace alkoholu, která měla ničující dopady na morálku a fungování státu (Cook 2005: 18–19). Kapitola „Prohlášení o alkoholu“ *Jiugao* 酒告, kterou lze nalézt v *Knize dokumentů Shangshu* 商書, obsahuje nejstarší dochovanou výstrahu ohledně škodlivých následků alkoholismu. Zavrhuje shangské vládcy za jejich nadměrné požívání alkoholu a vyzývá k tomu, aby jej lidé pili pouze při obřadních příležitostech (Steckx 2005b: 53). S tímto postojem koresponduje mimo jiné také Boileauem (1998–99: 117) uváděná hypotéza založená na archeologických výzkumech lokalit z doby Západní Zhou. Z hrobových nálezů vyplývá, že ve druhé polovině vlády dynastie Západní Zhou došlo k omezení počtu nádob na alkohol v hrobech a zároveň k nárůstu počtu nádob na jídlo. Podle Boileaua (ibid.) lze tuto skutečnost připsat změnám a novátorství v organizaci průběhu obřadů, kterou zřejmě prosazovali rituální specialisté u centrálního zhouského dvora. Jejím prostřednictvím chtěli zabránit pokračování orgiastického a nevázaného shangského stylu obětování prostřednictvím nadměrné konzumace alkoholu.

Z výše uvedeného vyplývá, že alkohol tvořil zásadní součást produktů určených ke konzumaci při významných společenských příležitostech aristokratů v rané Číně. Zároveň je však důležité povšimnout si kritických názorů na pití alkoholu, neboť vlivem jeho škodlivých účinků mohla být oslabena autorita a moc vládnoucích rodů.

#### 4.4 Kanibalismus

Podle našeho názoru je v této kapitole rovněž nezbytné upozornit na praktikování kanibalismu, neboť i ten souvisí s tematikou stravování ve starověké čínské společnosti. Kanibalismus náležel do kategorie tabuizovaných aktivit se silně rituálním podtextem. Na základě zpráv z dochovaných textů se navíc jednalo také o jeden z nástrojů používaných k vyjádření extrémní míry loajality.

Pojídání lidského masa *shixiangren* 食相人 bylo v čínském starověku chápáno jako nejvyšší forma oběti a symbolizovalo absolutní nadvládu nad soupeřem. Existují popisy případů, kdy bylo jako trest pro politické protivníky, vzbouřence nebo královrahy nařízeno rozsekání jejich masa do masové omáčky, která byla poté nabídnuta dvořanům a vojákům jako druh obětního pokrmu (Lewis 1990: 28). Mezi historické osobnosti, jejichž maso bylo použito k výrobě masové omáčky, patřili například shangský markýz Jiu 九侯 (*Shiji*, oddíl Yinbenji 殷本紀) nebo Konfuciovův žák Zi Lu 子路 (*Liji*, oddíl Tangongshang 檀弓上; Chang 1977: 34; Knechtges 1997: 230–234). K zavedeným formám kanibalismu patřilo kromě nakládání do nálevu za účelem přípravy masové omáčky také vaření a sušení masa obětí (Chang 1977: 34).

Rovněž rozkazy k vyhlazení nepřátel na bitevních polích se v kontextu válečného dění v čínském starověku dají podle Lewise (1990: 173–174) v jistém měřítku chápat doslova. Násilí v bitvách při zajímání a zabíjení zajatců odpovídalo usmrcování obětí podle rituálních postupů. Neslo symboliku neustále se opakujícího cyklu života a smrti a bylo součástí usmířování a uctívání předků (Cook 2005: 16).

Jak jsme již předeslali, vaření a konzumace lidského masa však mohly být v rané Číně rovněž motivovány extrémním smyslem pro povinnost a loajalitu. Tento postoj lze ilustrovat na příkladu kuchaře Yi Yaa 易牙, který na dvoře vévody Huana z Qi 齊桓公 (vládl 685–643 př. n. l.) dosáhl vysokého postavení. Za účelem získání přízně vévody jej údajně neváhal uctít vývarem z hlavy svého prvorozeného syna (*Shiji*, oddíl Qi taigong shijia 齊太公世家; Sterckx 2011: 75).

Téma kanibalismu jako prostředku k vyjádření smyslu pro povinnost nacházíme také v příběhu generála Yue Yanga 樂陽 zmiňovaného například ve spisu *Huainanzi*. Generálovi, který bojoval v armádě markýze Wena z Wei 魏文侯 (424–387 př. n. l.), byl jeho nepřáteli předložen vývar z masa jeho zajatého syna, načež generál poklekl a třikrát z vývaru usrkl. Na jeho protivníky to zapůsobilo tak mocně, že se generálovi vzdali (*Huainanzi*, oddíl Renjianxun 人間訓; Sterckx 2011: 75).

Takovéto extrémní jednání a obětování „vlastní krve“ bylo vykládáno jako projev absolutní oddanosti, která byla postavena nad příslušnost k vlastnímu rodu (Sterckx 2011: 75).

Kanibalismus se však jako krajní nástroj k vyjádření lojality nesetkával u mnoha soudobých kritiků se souhlasem. Ti považovali nabízení lidského masa jako daru k uctění výše

postavených osob za přemrštěný výraz oddanosti. Ostře odsuzovali toto opovrhování otcovskými povinnostmi a nespatořovali v něm ani žádné morální poselství (ibid.).

## 4.5 Shrnutí

V této kapitole jsme poukázali na význam, jaký měly potraviny ve společenském životě příslušníků vyšší vrstvy společnosti v rané Číně. Představili jsme různé druhy zemědělských plodin v jejich roli běžně konzumovaných potravin i jako surovin určených pro obřadní účely. Mezi nejběžněji pěstované obiloviny patřily proso seté a bér vlašský, jimž byl v rané Číně přikládán význam nejen jako obvyklým potravinovým surovinám, nýbrž plnily i důležitou funkci ve vztahu k rituálu. Zmínili jsme rovněž, že složení jídelníčku příslušníků vyšší vrstvy společnosti bylo obohaceno o mnoho druhů zeleniny a oblíbenou součástí pokrmů bylo rovněž ovoce, jehož některé druhy sloužily také jako ochucovadla.

Připomněli jsme, že domestikace zvířat za účelem konzumace jejich masa sahá v Číně do období před 9 000 lety. Zdůraznili jsme mimořádný význam masa, který se odrážel jak v nutnosti předložení masných pokrmů na obětní oltáře, tak také v jeho poskytnutí spojencům jako ocenění vzájemných vztahů. Poukázali jsme také na zvláštní péči, která byla věnována chovu zvířat určených na porážku pro obřadní slavnosti. Tato starostlivost souzní s obecným poznatkem zmíněným v jedné z předchozích kapitol, a sice že luxusní povaha obřadního masa byla dána mimo jiné také zvýšenými nároky a vynaloženou energií na jeho získávání.

Pojednali jsme také o významu alkoholu, který se řadil mezi výjimečné komodity. Alkohol byl povinnou součástí obřadních slavností a jeho konzumace byla nezbytná pro fungování společenských vztahů ve vyšších vrstvách společnosti. Jako suroviny pro výrobu alkoholu sloužily různé druhy obilnin a také ovoce. Proces výroby alkoholu byl založen na metodě kvašení. Uvedli jsme příklady některých druhů alkoholických nápojů a typy nádob, v nichž se vyráběly, uchovávaly a z nichž se konzumovaly. Upozornili jsme také na záznamy v raných textech, které varovaly před nadměrnou konzumací alkoholu.

Do charakteristiky surovin určených ke konzumaci ve starověké Číně patří také zmínka o kanibalismu. Pojídání lidského masa bylo v tomto období čínských dějin chápáno jako vysoce rituální záležitost. Sloužilo jako jeden z prostředků, jimiž se demonstrovala nadvláda nad soupeřem. Kanibalismus náležel do tabuizovaných činností, avšak mohl být zároveň vrcholným nástrojem pro vyjádření loajality. V předaných textech se však objevují kritiky tohoto přehnaného smyslu pro povinnost.

V následující kapitole upozorníme na pravidla, která se týkala výběru surovin pro přípravu pokrmů příslušníků aristokracie. Představíme rovněž některé úřednické funkce spjaté se zajišťováním dodávek a uchováváním potravinových surovin.

## 5 Zásady pro přípravu pokrmů

Poté, co jsme popsali nejdůležitější druhy potravinových surovin, které byly v rané Číně používány k přípravě pokrmů pro příslušníky vyšší společenské vrstvy, nyní ve stručnosti představíme zásady související s přípravou a konzumací stravy. Na dodržování těchto pravidel dohlíželi zvláště k tomu pověřeni úředníci, jejichž konkrétní činnosti budeme v této kapitole rovněž charakterizovat.

### 5.1 Harmonizace chutí

Z dosavadního textu předkládané práce lze vyvodit, že čínská kuchyně se vyznačuje nepřeborným množstvím chutí a stylů přípravy jídel. Jistě není bez zajímavosti, že již v raném období čínských dějin byla vypracována soustava doporučení či dokonce nařízení, kdy se určitá jídla mohla konzumovat, a kdy naopak byly vybrané suroviny jako potraviny z jídelníčku vyřazeny. Tato dočasná absence určitých potravin se vztahovala ke zdravotnímu stavu a k momentálnímu životnímu období jedince či k zákazům konzumace určitých pokrmů v rámci očisty těla před obětními obřady. Tato pravidla byla zaměřena na ochranu prvků uvnitř těla a určovala, kdy se měla konzumovat určitá jídla ve vztahu ke kosmickým pravidlům, zvláště ke kalendářnímu cyklu založenému na nebeských větvích a pozemských kmenech *ganzhi* 干支 (Lo 2005: 178–179).

Tradičně se důsledně dbalo na propojení stravy se zdravím strážníků a konzumace se přizpůsobovala ročním obdobím a aktuálním plodům sklizní. Některé techniky vaření a přípravy pokrmů byly odvozeny od přesvědčení, že starostlivá a detailní péče o kulinářské záležitosti má vliv na vývoj lidského charakteru. Jako příklad této víry lze uvést starostlivost věnovanou nenarozenému plodu v matčině lůně, jehož zdraví mohlo být ovlivněno nesprávnou stravou. Manželky panovníků proto musely během posledních měsíců těhotenství přestat jíst jídla připravená z nevhodných surovin, tedy například takových, které se v daném období roku nesklízely (Sterckx 2011: 58–59).

Lo (2005: 165–167) upozorňuje na to, že na královských dvorech a v domácnostech aristokratů museli lidé, kteří byli zodpovědní za sestavování jídelníčku, bezchybně ovládat umění harmonizace chutí *hewei* 和味 vzhledem k ročním obdobím. V opačném případě by na základě tehdejšího přesvědčení přivodili strážníkům celou řadu nemocí. V *Zhouských*

*obřadech* je doložena funkce královského dietologa, jehož úkolem bylo dohlížet na dodržování zásad stravování podle sezónních výživových pravidel:

食醫：掌和王之六食、六飲、六膳、百羞、百醬、八珍之齊。凡食齊視春時，羹齊視夏時，醬齊視秋時，飲齊視冬時。

Dietolog [má za úkol]: kontrolovat vyváženost dochucení šesti obilnin pro krále, šesti nápojů, šesti chodů, sta lahůdek, sta omáček a osmi pochoutek. Obecně je to tak, že při dochucování obilnin se přihlíží k jaru, při dochucování obilné kaše se přihlíží k létu, při dochucování omáček se přihlíží k podzimu a při dochucování nápojů se přihlíží k zimě (*Zhouli*, Qiuguan sikou 秋官司寇, Ruan 1983: 5.29; přel. podle Lo 2005: 167).

Z uvedeného úryvku vyplývá, že se výběr chutí vztahoval k ročním obdobím a každé z nich se vyznačovalo konzumací pokrmů s převažující upřednostňovanou příchutí. V *Knize obřadů* se hovoří o složení stravy pro panovníka, která se měnila v závislosti na kalendářním a rituálním cyklu: „凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多鹹，調以滑甘。„Co se týče harmonie chutí, na jaře převládá kyselá, v létě hořká, na podzim pálivá a v zimě slaná, harmonizují se pomocí *huagan*<sup>1</sup>“ (*Liji*, Neize, Ruan 1983: 27.236).

Sterckx (2005b: 37) však nezapomíná zdůraznit, že přes kulinařský význam, který tyto předpisy měly, plnily především symbolickou úlohu, a sice že požíváním všech chutí v podnebesí v opakujícím se cyklickém a časovém režimu vládce zajišťoval zachování sezónní harmonie dominující vesmíru.

Při konzumaci pokrmů na hostinách hrála hudba, která jednak probouzela chuť k jídlu *yi yue youshi* 以樂侑食, a za druhé symbolizovala klid a dostatek v říši, kterou vládce spravoval (Sterckx 2005a: 38–44). O pevném propojení hudby s pořádáním hostin se lze dočíst v kronice *Zuozhuan* v pasáži o vévodovi Jingovi z Qi 齊景公 a jeho moudrém rádci Yanzi 晏子, v níž se uvádí, že chutě a zvuky mají stejný základ: „先王之濟五味，和五聲也，以平其心，成其政也。„Dřívější králové upravovali pět chutí a ladili pět tónů, aby zklidnili své nitro a zdokonalili vládu.“ (*Zuozhuan*, Zhao 昭 20; přel. podle Legge 2000: 679–684)

---

<sup>1</sup> *Huagan* 滑甘 je ve slovníku *Hanyu Da Zidian* 漢語大字典 přeloženo jako zjemňující přísada, podle filologa Sun Yiranga 孫詒讓 se jedná o rýžovou mouku (<http://baike.baidu.com/item/滑甘>).

V tomto nástinu gastronomických pravidel lze postřehnout důraz kladený na správný výběr ingrediencí a potravinových surovin pro přípravu pokrmů aristokratů a panovníků. Jak jsme již poznamenali, dodržováním daných zásad mělo být zajištěno zdraví strávníků. Konzumace vhodných pokrmů byla zároveň pokládána za důkaz dobrého fungování státu. Nad zajišťováním a kontrolou principů správného stravování bděli zodpovědní úředníci. O jejich některých konkrétních funkcích a kompetencích bude pojednáno v následující podkapitole.

## 5.2 Dohled úředníků nad potravinovými surovinami

Jak bylo právě uvedeno, na královských dvorech a v domácnostech příslušníků vyšších vrstev společnosti fungovali úředníci speciálně pověřeni dohledem nad produkcí a organizací dodávek potravinových surovin. Pravidelný a spolehlivý přísun potravin byl nezbytný nejen pro zásobování královské domácnosti, ale i velkého počtu klíčových úředníků, vojenských velitelů či obřadníků. Jídlem byli navíc sponzorováni také řemeslníci, kteří pracovali v královských dílnách (Sterckx 2011: 19; Underhill 2002: 236).

Důležitost věnovaná kuchyni se projevovala také v počtu kuchařů a dalších pomocných osob pracujících v kuchyních královského dvora. Podle údajů v *Zhouských obřadech* se těmito činnostmi u dvora zabývalo více než dva tisíce osob, což činilo téměř 60 % počtu všech sloužících. Dvorní specialisté na stravu připravovali a navrhovali podobu hostin, harmonizovali potravinové složky pro panovníkův jídelníček, ale také kontrolovali, zda jídlo není otrávené. Jiné pověřené osoby se orientovaly na jednotlivé druhy surovin a nesly zodpovědnost za dílčí dodávky obilí, zeleniny, ovoce, zvěřiny, ryb, za výrobu a nalévání vína nebo za konzervaci potravin (Chang 1977: 11; Lo 2005: 165–166).

Z mnoha úřednických funkcí, jejichž nositelé zodpovídali za manipulaci s potravinovými surovinami, lze jmenovat například dodavatele potravin *shanfu* 膳夫 (nebo „královského stolníka“: viz. Sterckx 2011: 54). Nositel tohoto oficiálního titulu byl jedním z nejvyšše postavených úředníků. Významností své funkce byl postaven na roveň ministrů, generálů a starších rádců. Na centrálním dvoře patřícím do královské domácnosti *wangjia* 王家 nesl *shanfu* odpovědnost za dobrý fyzický stav panovníka a ručil za přípravu jídel dodávaných na královskou tabuli (Li 2008: 312; Sterckx 2005b: 42; Sterckx 2011: 19).

Úřednická funkce dohlázele nad ledem *ling ren* 凌人 v sobě zahrnovala kontrolu nad distribucí a uskladňováním ledu. Led byl prostředkem používaným ke konzervaci masa,

alkoholických nápojů a omáček. Potraviny, víno a další nápoje se před konzumací uchovávaly v ledu ve velkých nádobách *jian* 鑑. Pro zajímavost lze uvést, že chlazené nápoje podávané během banketů byly považovány za ceněnou lahůdku (Huang a Needham 2000: 430–432; Sterckx 2011: 18–19).

Led se získával v zimních měsících, kdy se vyřezávaly kry ze zamrzlých řek, a skladoval se ve skladištích budovaných ve vesnicích a městech. Během shromažďování ledu se vykonávaly obětní obřady božstvu známému jako strážce chladu *sihan* 司寒, jemuž se přinášely obětiny v podobě prosa a masa z černého vola. Do 3. století př. n. l. předcházelo otevření komor *bingshi* 冰室 a studní *bingjing* 冰井, v nichž byl led skladován, obětování jehněte stejnému božstvu. Důležitosti věnované dodávkám ledu do aristokratických domácností odpovídá pozornost ze strany státu i místních komunit, které byly zodpovědné za vykonávání obřadů díkůvzdání mrazu a tání v řekách (Sterckx 2005b: 36; Sterckx 2011: 18–19).

Píci a zrno *chu huan* 芻豢, kterým se krmila obětní zvířata, měli na starosti úředníci pověřeni dohledem nad jejich chovem a ti zodpovídali také za správné postupy při jejich porážení. Inspekce nejlepších kusů dobytka probíhala v polovině podzimu, kdy se důkladným měřením hodnotily tělesné proporce a výška zvířat a stejně pečlivě se zkoumalo i zabarvení srsti, jež muselo bezchybně ladit s předepsanými charakteristikami pro každý druh zvířete (Sterckx 2011: 129).

Důležitost úřednických funkcí spojených se zajišťováním dodávek potravin do domácností panovníků a aristokratů dokládají nápisy na bronzových nádobách, které si příslušní úředníci nechávali vyrobit na připomenutí svého ustanovení do úřadů (Li 2008: 125–164).

Pro ilustraci můžeme uvést nápis na bronzové nádobě *gui* 簋 *Yanggui* 揚簋 vyrobené jako hold jmenování úředníka Yanga 揚 do úřadu:

作司工，宮司量田甸，眾司居，眾司芻，眾司寇眾司工事。

[Yang] bude vykonávat úřad dohlázele nad stavbami a úřad dohlázele nad budováním polí na předměstí Liang, nad obydlími, nad píci, nad soudními přemi a nad stavebními pracemi (Nápis na nádobě *Yanggui*; podle Li 2008: 125, 344).



Po uvedení do úřadu hodnostáře Tonga 同 nechal tento vyrobit bronzovou nádobu *gui* *Tonggui* 同簋. Z nápisu, jímž je opatřena, lze vyčíst kompetence, k jejichž vykonávání byl úředník po svém jmenování zavázán:

(...) 王命同佐佑吳太伯司場林虞牧，自澆東至于河，厥逆至于玄水 。 (...)

(...) Král přikázal být nápomocen Wu Taibovi při spravování sadů, lesů, zvěře a dobytka, [na území] na východ od řeky Hu ke Žluté řece a na sever k řece Xuan. (...) (Nápis na nádobě *Tonggui*; podle Li 2008: 125, 341).

Skutečnost, že si úředníci, do jejichž působnosti náležel dohled nad celkovým zajišťováním potravinových surovin, mohli dovolit nechat zhotovit vzácné bronzové nádoby, dokazuje jejich významnou pozici v rámci centrálních úřadů. Bronzové nádoby svou povahou exkluzivní komodity zároveň také velkou měrou přispívaly k vytváření vysokého společenského statusu jejich majitelů (Li 2008: 12–36).

### 5.3 Shrnutí

V tomto stručném přehledu jsme upozornili na zásady konzumace potravin vzhledem ke zdravotnímu stavu strážníků nebo k ročním obdobím. V závislosti na těchto a dalších okolnostech byl sestavován jídelníček příslušníků vyšší společenské vrstvy. Poukázali jsme na to, že činnosti spojené se zajišťováním stravy měli v aristokratických domácnostech na starosti úředníci se specifickými kompetencemi. Připomněli jsme také, že na počest získání těchto úřadů si majitelé nechávali zhotovovat bronzové nádoby, které měly zdůraznit jejich vysoké společenské postavení.

V následující kapitole představíme spojitost stravování s vybranými společenskými událostmi v životě příslušníků vyšší společenské vrstvy ve starověké čínské společnosti.

## 6 Jídlo ve společenských stycích aristokracie starověké Číny

Poté, co jsme popsali některé zásady spojené s přípravou a konzumací určitých potravin a vybrané úřednické funkce týkající se zajišťování dodávek potravin na stoly aristokratů, nyní blíže poukážeme na některé oblasti života elit starověké Číny, na něž bylo stravování úzce navázáno. Jednalo se například o vzájemná setkávání členů aristokratických rodů, o provádění obětních obřadů nebo konání výročních honů. V této kapitole rovněž přiblížíme zásady etikety související s konzumací pokrmů. Připomeneme také, jak se problematika stravování odrážela do záznamů v historických spisech.

### 6.1 Funkce jídla v hierarchizované společnosti

Pro nastínění důležitosti vývoje vlivu potravin na společenskou prestiž ve starověké Číně se vrátíme do období čínského neolitu (cca 8000–2000 př. n. l.), kdy se objevují první známky společenské stratifikace. Postupná hierarchizace společnosti měla podle Underhill (2002: 84) za následek utvoření silné vazby sociálních a politických vztahů na jídlo a také na nádoby pro jeho přípravu. Potraviny a nádoby na jídlo a pití sloužily jako prostředek k udržení spojenectví mezi elitami. Garnsey (2002: 113, 143) pro vysvětlení tohoto jevu uvádí, že v silně hierarchizovaných společnostech je jídlo pro příslušníky vyšší společenské vrstvy jedním z prostředků prezentace bohatství, jímž si získávají a udržují svůj vliv. Jak bylo již zmíněno v předchozím textu, kvalitní a nákladná strava umožňuje jejím konzumentům zvýraznit svou převahu nad ostatními, ať jsou jimi příslušníci vlastní kultury nebo cizí etnika.

Pro dobu bronzovou (cca 2000–400 př. n. l.), která v Číně následovala, je příznačné podtržení významu jídla ve vztahu člověka a nadpřirozena. Na místech určených k provádění rituálů se konaly obětní obřady, při nichž se žijící lidé dělili o stravu s duchy zemřelých předků. Monopol nad konáním těchto obřadů drželi příslušníci aristokracie. Účelem rituálů bylo potvrzování trvajících vztahů mezi žijícími lidmi a zemřelými. Zároveň se jimi upevňovala společenská identita a prestiž v rámci společnosti (Cook 2005: 9–11). Toto schéma budeme dále ilustrovat na konkrétních příkladech rituálů důležitých při konstruování společenského statusu jedince a při vytváření vztahů v rámci starověké čínské aristokratické společnosti.

## 6.2 Rituály v rámci příbuzenských jednotek

Ve starověké čínské společnosti nebylo žádné jednání zcela nezávislé na posvátnu, což podle Gennepa (1997: 12–13) odpovídá modelu organizace společenských vztahů i ostatních starověkých civilizací, v nichž převažoval posvátný svět nad profánním. Na základě tohoto principu přechází jednotlivec během svého života z jedné životní fáze do další a tyto přechody bývají lemovány zvláštními obřadními úkony. Gennep (ibid.) dále klade důraz na tzv. přechodová období, během nichž je společenský status jedince rozkolísán. Při takovémto modelu se společenský stav postupnými kroky redefinuje ze stavu stávajícího přes stav přechodový až do stavu nově vymezeného.

Pro Čínu sice rovněž platí, že každou změnu společenského postavení doprovázejí stanovené rituály, které „dovolují jedinci přejít od jedné determinované situace k jiné, zrovna tak determinované situaci“ (Gennep 1997: 13). Nicméně v čínském prostředí od sebe tato určená období nedělí žádný nedefinovaný přechodový stav, v němž by se jedinec teprve chystal na novou životní a společenskou etapu. V čínské společnosti se jedná o přechod z jednoho daného stavu přímo do stavu nově stanoveného. Tento okamžitý přechod z jednoho společenského stavu do jiného dokumentuje jeden z níže uvedených rituálů, kdy nevěsta po svatebním obřadu ihned přechází z jednoho hierarchicky podřízeného stavu ve své původní rodině do jiného podobně hierarchicky podřízeného stavu v rodině svého novomanžela.

V souladu s dosavadním obsahem předkládané práce narážíme i nyní na extrémní důraz, který byl při vykonávání přechodových rituálů kladen na nabízení potravin. Jejich nedílnou součástí byla vzájemná výměna, nabízení a akceptování pokrmů, neboť ty tvořily samozřejmou a nedělitelnou složku při vytváření, definování a utužování společenských vazeb.

### 6.2.1 Přechodové rituály

Základním organizačním kamenem staročínské společnosti byl rod, a proto na tomto místě uvedeme několik příkladů obřadů a slavností konaných v rámci příbuzenských jednotek. Tato setkávání členů příbuzenské skupiny přispívala nejen k integraci celého rodu, ale sloužila také jako příležitosti, během nichž byl vymezován společenský status jednotlivců.

Mezi nejdůležitějšími tradičními rituály a slavnostmi konanými v rámci rodů lze jmenovat například obřad čepicování chlapců *guanli* 冠禮, dále zasnubní *pinli* 聘禮 a svatební

rituály *hunli* 婚禮 či pohřební rituál *zangli* 葬禮 a s ním spojené truchlení, během něhož se zásadně měnil jídelníček truchlících pozůstalých (Paper 1995: 33–34).

Při obřadu čepicování se obětovalo značné množství pokrmů a alkoholických nápojů duchům předků a matce a příbuzným mužského potomka, který se po absolvování obřadu stával dospělým (Paper 1995: 33–34).

Během zasnubního obřadu musel ženich přinést do domu nevěsty obětní pokrmy, které mu byly oplaceny jídlem a alkoholem. Následný svatební obřad zahrnoval nabídnutí obětí duchům předků. Po vykonání rituálu byly pokrmy snědeny nově sezdaným párem. Druhý den po obřadu navštívila nevěsta manželovy rodiče a nabídla jim jídlo, které se spolu s vínem, jež jí bylo nabídnuto, obětovalo předkům a poté novomanželka připravila hostinu pro rodiče manžela. V rámci svatebních slavností také rodiče ženicha uspořádali hostinu na počest novomanželky a zbylé jídlo bylo posláno jejím rodičům (Paper 1995: 33–34).

Průběh pohřebního rituálu byl podobný obřadu obětování duchům předků, kterému je věnována následující podkapitola. I v tomto případě muži (a pravděpodobně odděleně také ženy) společně snědli obětované jídlo poté, co se jeden z žijících potomků, který při pohřební slavnosti představoval zemřelého člověka, tzv. impersonátor *shi* 尸, nasýtil a hostinu opustil.

Proces pohřbívání zemřelých v sobě zahrnoval vykonání několika obětních rituálů a každý z nich byl doprovázen nabízením obětních pokrmů. Obětní rituály začaly záhy po úmrtí člověka a končily jeho uložením do hrobu (Paper 1995: 34).

Pohřební hostiny se konaly v hrobě v době pohřbu a byla jimi zahájena cesta ducha zemřelého na nebesa. Další hodování následovalo v chrámu předků. Obětiny se lišily v závislosti na společenském postavení rodiny, která zesnulého pochovávala. Nejjednodušší obětiny zahrnovaly zabítí a rozčtvrcení jednoho zvířete (nejčastěji prasete). Uvařené maso bylo při pohřební hostině nabízeno jako obětní pokrm. Mezi další druhy obětních potravinových surovin pro pohřební hostiny patřily také ryby, zvěřina, zelenina, různá dochucovadla, obilniny a alkohol. Z nápisů na věšebných kostech a na bronzových nádobách, stejně tak jako z množství a uspořádání jídelních nádob v hrobech je očividná zásadní role pohřebních hostin, jejichž aktivními účastníky byli jak žijící lidé, tak také duchové zemřelých (Paper 1995: 34).

Základním účelem pohřebních rituálů bylo zajistit zemřelému jídlem a pitím na onom světě. Byla to forma vzájemné výměny, protože děti poskytovaly svým zemřelým rodičům část péče, které se jim od nich během života dostalo. Pohřby znamenaly počátek posmrtného vztahu se

zemřelým, jenž se měl stát předkem. Tento vztah byl nezbytný pro budoucí ekonomické zabezpečení potomků. Jinými slovy, jestliže byli potomci schopni zajistit jídlem předka na onom světě, měl tím být zaručen blahobyt pozůstalé rodiny (Underhill 2009: 13–14).

Po pohřbu měli nejbližší pozůstalí dodržovat půst, který byl jedním z výrazů truchlení. Během půstu, který u příslušníků vyšší společenské vrstvy mohl trvat až tři roky, se měli zdržet konzumace vybraných pokrmů. V *Knize obřadů* se lze dočíst o předepsané konzumaci nahrubo umletých obilnin a vody po dobu devíti měsíců až jednoho roku. Poté se do jídelníčku znovu zařadila zelenina a ovoce. Maso a víno byly jako symboly nadbytku z jídelníčku vyřazeny na nejdélejší dobu – s jejich požíváním se mohlo začít po dvou až třech letech od počátku půstu. Díky opětovné konzumaci alkoholu a masa se truchlící znovu postupně začleňovali z dočasného světa postrádajícího chutě do smyslově rozmanitého života ostatních lidí. Zůstává ovšem otázkou, do jaké míry se uvedené předepsané postupy ve skutečnosti dodržovaly. Z dochovaných textů vyplývá, že někdo půst řádně dodržoval a někdo k němu měl méně zásadový přístup (Chang 1977: 42; Sterckx 2011: 30–34).

## 6.2.2 Rituály k poctě předků

Z mnohého, co již bylo řečeno, je zřejmé, že obětní rituály prováděné za účelem uctění duchů předků a božstev byly v předcísařské Číně neoddelitelnou součástí každodenního života. Přinášení obětí zasahovalo každou domácnost, celý stát, říši a kosmos. Základním prvkem rituálů bylo obětování a dělení jídla mezi lidi, duchy předků a božstva. Pro předkládání obětí existovaly v rané Číně čtyři hlavní důvody, a sice oběť jako velebení, oběť jako poděkování, oběť jako žádost a oběť jako pokání (Boileau 1998–99: 91; Paper 1995: 47).

Dochované písemné doklady obsahující zmínky o obětních obřadech zasvěcených nadpřirozeným bytostem nám dovolují částečně odhalit a nastínit průběh dění na rituálních slavnostech. Obětní obřady starověké Číny jsou v nich popisované jako multimediální události, během nichž se četly obřadní texty, zněly tóny obřadní hudby a prováděly se rituální tance. Hlasy zpěváků a pohyby tanečníků umocňovaly celkový estetický dojem z těchto slavností. Úžasná podívaná byla navíc umocněna vůněmi a chutěmi nabízených pokrmů (Kern 2000: 50–51; Sterckx 2011: 83–84).

Již v přechozí podkapitole jsme zmínili přítomnost tzv. impersonátora při pohřebním rituálu. Tento představitel zemřelého předka zastával rovněž v průběhu obřadu obětování duchům předků jednu ze zásadních rolí. Protože tato jeho úloha úzce souvisela s konzumací obětí, považujeme za užitečné jeho poslání při obětních obřadech blíže představit.

Představitel zemřelého – impersonátor *shi* 尸 – byl zvláště k tomuto účelu vybraným příslušníkem druhé generace potomků, jehož společenský status díky této volbě okamžitě vzrostl a bylo s ním zacházeno jako se skutečným duchem zemřelého předka (Paper 1995: 33–34, 112–113).

《禮》曰：為君尸者，大夫士見之，則下之。君知所以為尸者，則自下之，尸必式。乘必以几。

V *Knize obřadů* se říká: „Ten, kdo je impersonátorem panovníka, jestliže ho spatří velmož, potom sestoupí ze svého vozu. Jestliže panovník ví, že je [to] ten, kdo představuje impersonátora, potom i on sám sestoupí. Impersonátor pozdraví úklonou k držadlu vozu. Když [impersonátor] nastupuje do vozu, musí použít stoličku (*Liji*, *Quli shang* 曲禮上; Ruan 1983: 1.20).

Důležitost funkce impersonátora byla dána tím, že měl během obětního rituálu přivolat ducha zemřelého dovnitř sebe samého, aby ten následně ústy impersonátora pojedl z obětních pokrmů.

Impersonátor byl na vykonání rituálu připravován postupnými kroky zahrnujícími mimo jiné také očistný půst. Pozvolna se dostával do extatického stavu, díky čemuž při obřadu působil jako médium. Během obřadu *shi* předříkával rituální texty, prováděl rituální tance, jedl obětní pokrmy a pil alkoholické nápoje. Veškeré jeho konání však řídil duch zemřelého předka, jímž byl ve stavu obětního transu ovládán (Paper 1995: 112–113).

V den konání obřadu byl impersonátor dovezen na voze do chrámu rodového klanu. Během obětování nabídl několikrát obřadně jídlo a víno zemřelému, které následně on sám snědl a vypil. Teprve po vypití devíti pohárů vína předal *shi* požehnání od ducha zemřelého předka ceremoniáři obřadu, který jej tlumočil ostatním přítomným. *Shi* se po skončení obřadu vzdálil z chrámu za zvuku bubnů a litofonů a spolu s ním chrám opustil také předkův duch (ibid).

Pro doplnění lze na tomto místě zmínit, že impersonátor při obřadu během krátké chvíle po několikadenním půstu požil značné množství alkoholu. Jak již víme, obsah alkoholu v nápojích vyráběných fermentací obilí v té době dosahoval i deseti a více procent. Lze proto předpokládat, že *shi* byl ve stavu značné opilosti. Paper (1995: 113–115) dochází k závěru, že vše od působení alkoholu, přes nepřetržitou meditaci včetně tří dnů vizualizace, chování

ostatních vůči impersonátorovi jako k duchu zemřelého a očekávání zážitku setkání s duchem předka, až po obětní rituál doprovázený zvuky obřadní hudby nepochybně vedlo k ovládnutí impersonátora adresátem obětního obřadu.

Podrobný popis funkce impersonátora během obětních obřadů duchům předků měl zdůraznit skutečnost, že během obětních slavností vsutku docházelo k interakci mezi světy žijících lidí a zemřelých příslušníků rodu. Paper (1995: 28–37) podotýká, že ačkoli v době Východní Zhou došlo kvůli velkému množství soupeřících rodů k nucené lokalizaci systému a k mnoha změnám ve vztazích jednotlivce a božstev, díky čemuž se radikálně přeměnila duchovní podstata rituálů, způsob obětování zůstal nezměněn. Obřad sestával z hostiny, na níž byly duchům předků a případně také jiným božstvům nabídnuty pokrmy. Po skončení obřadu byla jejich předem určená část zkonsumována účastníky rituálu, nebo byla věnována jako dar.

Ve spisu *Zhouské obřady* lze najít příklady pokrmů, které žijící lidé konzumovali na obřadních hostinách. Mezi takové jídelní chody patřil například lahodný masový vývar *shuxiu* 庶飪 a vývar *xinggeng* 羹羹 (Zhouli, Xia guan sima 夏官司馬, Ruan 1983: 4.24), které účastníci rituální hostiny pili z nádob *dou* 豆, resp. z trojnožek *xing* 錕. Tyto vývary mohly být ochucené zeleninou a dalšími ingrediencemi z kategorie pěti chutí *wuwei* 五味, tzn. s hořkou, kyselou, pálivou, sladkou nebo slanou příchutí. Naproti tomu pokrmy určené ke konzumaci předky nebyly nijak dochucovány. Maso a ryby byly předkům při rituálech předkládány v syrovém stavu<sup>2</sup> a k uctění předků bylo nabízeno nevařené neloupané proso a voda (Boileau 1998–99: 103).

Poznali jsme, že potrava jako základní lidská potřeba měla při obětních slavnostech v rané Číně své nezastupitelné místo. Ať už šlo o jednoduchá jídla nebo o opulentní hostiny, vždy se jednalo o konkrétní vyjádření síly společenských pout, která byla pohoštěním vytvářena a udržována. Při všech rituálech bylo povinné obětování jídla, protože sloužilo jako klíčový prostředek, jímž žijící lidé komunikovali jak s nadpřirozenými bytostmi, tak i navzájem mezi sebou.

### 6.3 Lov jako součást rituálu

Dosud jsme představili některé typy společenských událostí spojených s životem aristokratů, a to jak v rámci oslav významných životních mezníků, tak během rituálů obětování

---

<sup>2</sup> Podrobněji viz Příloha 1.

duchům zemřelých předků. Do kategorie společenských styků příslušníků elity v obdobích Letopisů a Válčících států lze však zařadit rovněž aristokratické aktivity odehrávající se pod širým nebem. Mezi nimi lze jmenovat například podívanou na kohoutí a býčí zápasy, na psy a koňské dostihy, na psí hony na zajíce a samozřejmě již dříve zmíněnou účast na výročních lovech. Z dochovaných textů vyplývá, že organizovaný lov zvěře a ryb pro zajištění obětního masa byl důležitou součástí života aristokracie po celou dobu zaznamenaných čínských dějin (Sterckx 2002: 112).

Podle *Knihy obřadů* bylo v jednom roce povoleno konání maximálně tří sezónních lovů (Huang a Needham 2000: 60). Účel honů spočíval jednak v pobavení prominentních hostů, avšak důležité byly zejména pro svůj ekonomický přínos a rovněž pro svoji symboliku. Z organizování velkých lovů těžily královské kuchyně, do nichž byla dodávána zvěřina, a pro panovníka bylo zároveň zajištěno dostatečné množství obětních zvířat k provádění rituálů (Sterckx 2002: 106). V době dynastie Východní Zhou probíhaly lovy v královských zvířecích oborách (Huang a Needham 2000: 279). O existenci těchto loveckých parků se lze dočíst v předaných textech z tohoto období. Například údaj v *Zuozhuanu* týkající se roku 675 př. n. l. zmiňuje krále Huie z Zhou 周惠王, který po nástupu na trůn v daném roce přeměnil soukromý sad ve zvířecí revír (Lewis 1990: 18–21; Sterckx 2002: 111).

Přinejmenším stejně tak důležitá role, jakou lovy plnily z hlediska uspokojování potřeb dodávek masa, náležela jejich symbolickému významu. Podle Lewise (1990: 18) a Sterckxe (2002: 111–113) byly hony považovány za významné slavnostní prvky nejdůležitějších obětních hostin, protože, jak již bylo dříve zmíněno, na zápas mezi člověkem a zvířetem bylo pohlíženo jako na službu předkům. Tento souboj člověka se zvířetem byl zároveň považován za druh vojenské přípravy na střet s nepřítelem (Huang a Needham 2000: 279).

Lovy ve zvířecích oborách a rituální zabíjení a pojídání zvěře na hostinách znamenaly důležité měřítko rituální vytříbenosti a politické zdatnosti. Jelikož byla v královských oborách lovena také exotická zvířata, jejichž místa přirozeného výskytu se nacházela na tributárních územích, představovala tato zvířata, například tygři, levharti, nosorožci, jaci, antilopy apod., doklad nadvlády a moci nad vzdálenými oblastmi a přispívala k posilování sociopolitického vlivu panovníka (Sterckx 2002:111–113).



Hony byly důležitou součástí společenského styku a plnily nezanedbatelnou funkci ve vztahu k rituálu. Lov zvíře reprezentoval akt souboje s nepřítelem a rovněž symbolizoval nadvládu nad soupeřem a ovládaným územím.

#### **6.4 Zásady stolování během společenských příležitostí**

Poté, co jsme popsali povahu společenských příležitostí, během nichž se setkávali příslušníci elity v rané Číně, je třeba tuto oblast doplnit o bližší charakteristiku etikety, kterou bylo nutné při společných hostinách dodržovat.

Jak již bylo několikrát řečeno, málokterá kultura je tak orientovaná na jídlo jako čínská. Chang (1977: 11), Sterckx (2005b: 52) a mnozí další badatelé upozorňují na jedinečnou roli pokrmů, stravování a především společného stolování v čínské společnosti. V tradiční Číně byla každá konzumace jídla společenskou záležitostí a naopak žádná společenská událost se neobešla bez připravených pokrmů.

Underhill (2002: 68–71) připomíná, že také nádoby na jídlo a pití byly jedním z prostředků k udržování a rozvoji společenských styků mezi elitami. Jídelní nádoby a náčiní nalezené v hrobech slouží vědcům jako prostředek ke zkoumání průběhu hostin žijících lidí ve starověké Číně. Předpokládá se totiž, že prostředí slavnostního hodování při pohřebních hostinách bylo odrazem uspořádání jídelního prostoru při společenském styku žijících lidí.

V rámci udržení společenské prestiže musel hostitel během banketu nabídnout vysoce postaveným hostům několik chodů včetně masa a rozmanitých exotických pokrmů. Ve velkém množství se podával také alkohol. Čím vyšší bylo společenské a politické postavení domácnosti, tím honosnější hostinu musela nabídnout. Jestliže by totiž hosté zpozorovali, že hostitel není dostatečně štedrý, mohlo to pro něho mít vážné politické následky. Jako příklady takovýchto zaváhání během stolování Sterckx (2011: 41–42) uvádí například nahrazení cennější suroviny méně hodnotnou, neposkytnutí nebo odepření konzumace některého z chodů pozvaným hostům nebo posazení vážené osoby na nedostatečně čestné místo.

Z toho důvodu byly hostiny i arénou pro prezentování morálních kvalit hostitele a hostů, přičemž ty pak vedly k upevnění společenského postavení hostitele i hostů. V *Knize obřadů* jsou dochované předpisy týkající se dodržování zásad stolování, které obsahují například návody na ideální postup při vítání hostů a při roznášení pokrmů, udávají pořadí servírování a konzumace chodů i způsoby provádění přípitků, správného způsobu pití nápojů či dokonce návodů, jak žvýkat sousta: 燕侍食於君子(...)數噉毋為口容。 „Při hostině, když se servíruje

jídlo ušlechtilému muži (...), [ten] několikrát přežvýká sousto bez toho, aby se to odrazilo na jeho vnějším vzhledu.“ (*Liji*, Shaoyi 少儀 ; Ruan 1983: 35.287; přel. podle Sterckx 2011: 35–40)

Pro utvoření bližší představy o kodifikovaných předpisech týkajících se správného uspořádání stolovacího prostoru a zásad etikety během konzumace přinesených chodů může posloužit následující detailní popis z *Knihy obřadů*:

凡進食之，左穀右馘，食居人之左，羹居人之右。膾炙處外，醢醬處內，蔥漑處末，酒漿處右。以脯修置者，左胸右末。客若降等執食興辭，主人興辭於客，然後客坐。主人延客祭：祭食，祭所先進。穀之序，遍祭之。三飯，主人延客食馘，然後辯穀。主人未辯，客不虛口。

Obecně pro obřadní přinášení pokrmů platí, že maso vařené s kostí leží nalevo, plátky masa napravo, obilniny jsou od hosta nalevo, kaše napravo. Rýže je umístěna nalevo od masa a vývar napravo od něj. Sekané a pečené maso se pokládá na vnější stranu a nakládaná zelenina a omáčky na vnitřní stranu. Cibule se odkládá na kraj a víno a vývar z rýže se položí napravo. Sušené maso se naaranžuje tak, že se doleva ohýbá a doprava směřují okraje. Jestliže je postavení hosta nižší [než hostitele], vezme rýži, vstane a odmítne [čest, která je mu prokazována]. Hostitel poté vstane a protestuje proti hostovu požadavku, [aby se mohl vzdálit]. Poté se host posadí na své místo. Jestliže hostitel vede hosta k nabídnutí obětiny, obětují se obilniny, obětuje se to, co bylo přineseno dříve. Co se týká pořadí masa vařeného s kostí, obětuje se každé, které bylo přineseno. Poté, co třikrát pojedli rýže, hostitel vyzve hosty, aby jedli plátky masa, a potom jedí všechna další masa. Pokud hostitel nedojedl, tak si host nevyplachuje ústa (*Liji*, Quli shang; Ruan 1983: 1.30; přel. podle Sterckx 2011: 37).

Z tohoto úryvku vyplývá, s jakou důkladností autoři normativních textů vytvářeli předpisy správné etikety při společných hostinách. Zdůrazněno je především umístění jednotlivých chodů ve vztahu ke strážníkovi. Bez zajímavosti není ani postup správného chování hosta vůči hostiteli a pořadí konzumace předložených pokrmů.

Na základě uvedených příkladů si lze utvořit představu o tom, jak extrémní byl důraz kladený na dodržování daných zásad a pravidel chování při slavnostních banketech. Společným hodováním se utvářely a definovaly vzájemné vztahy mezi stolovníky a poměr hostitele vůči jeho hostům.

## 6.5 Stravování jako téma ve starověkém písemnictví

Vzhledem k ústřední roli jídla ve společenských, politických a náboženských vztazích se stolování stalo i významným zdrojem metafor ke komentování závažných společenských problémů (Chang 1977: 15), o nichž se nyní ve stručnosti zmíníme.

Diskuze o přípravách, konzumaci a nabízení jídla se pravidelně objevují v politických a filozofických pojednáních rané Číny. Sterckx (2005b: 42) dokonce označuje přirovnání k jídlu za *topos* sloužící k rozebírání moudrosti a lidské povahy nebo k bádání o lidských pocitech.

Stolování a pořádání hostin bylo běžným prostředkem přirovnání k dobré vládě a ke ctnostnému jednání. Sterckx (2011: 49–65) dále připomíná starověký postřeh, že i ve zručně zhotovených nádobách se může zkazit jídlo, pokud ho vaříme příliš dlouhou nebo příliš krátkou dobu.

V souvislosti s tématem naší práce je podle našeho názoru rovněž potřebné připomenout, že to nebyli jen samotní konzumenti, koho se týkaly postřehy a zmínky o stravování. Dochované texty nám podávají obraz charakteristiky osob, které se zabývaly přípravou a servírováním pokrmů. V předaných textech se lze dočíst o jedincích, kteří si svým morálním kreditem a vynikajícími osobními schopnostmi vysloužili pozornost aristokratů a spolu s ní i nabídku vysokého společenského postavení. V dochovaných spisech se setkáváme s postavami ctnostných a morálně bezúhonných kuchařů, řezníků a stolníků, kteří svým konáním ilustrovali umění vládnout. Patřil mezi ně například kuchař – ministr Yi Yin 伊尹, jenž nejprve působil na dvoře posledního vládce legendární dynastie Xia a poté se stal ministrem krále Tanga 湯 王 z následující dynastie Shang. Dále lze jmenovat již dříve zmíněného kuchaře Yi Yaa 易牙, který měl na dvoře vévody Huana z Qi 齊桓公 (vládl 685–643 př. n. l.) vysoké postavení.

Způsob umění dobré vlády, který by se měl zrcadlit v blahobytu poddaných, ilustruje také historika ve spisu *Mengzi* 孟子, v níž se uvádí:

雞豚狗彘之畜，無失其時，七十者可以食肉矣；百畝之田，勿奪其時，數口之家可以無飢矣；謹庠序之教，申之以孝悌之養，頽白者不負戴於道路矣。七十者衣帛食肉，黎民不飢不寒，然而不王者，未之有也。

Co se týká domácích zvířat kohoutů, selat, psů a prasat, když se neudělá chyba v načasování [jejich množení], potom sedmdesátiletí (lidé) budou moci jíst maso; co se týká polí o sto mou<sup>3</sup>, když se nebere čas [v době sklizně], rodina o mnoha členech nebude hladovět; pokud se bude dbát na výchovu ve vesnických školách a dbát na rozšiřování výchovy o [výuku] synovské oddanosti a bratrské poslušnosti, potom staří nebudou na cestách nosit náklad na hlavě ani na zádech. Sedmdesátiletí se budou odívat do hedvábí a jíst maso, černohlavý lid nebude hladovět ani [trpět] zimou. Nikdy toho nebylo, aby to bylo takto a král se nestal pravým králem (*Mengzi* 孟子, oddíl Liang Hui Wang shang 梁惠王上; přel. podle Legge 2001: 131–132).

Jak je patrné z tohoto úryvku, starověcí filozofové nabádali vládce k tomu, aby ponechali poddaným dostatek času k chovu hospodářských zvířat a k pěstování zemědělských plodin. Díky tomu, že panovník tímto způsobem ovládne umění dobrého vládnutí, nastane materiální dostatek, který zajistí starým lidem zaslouženou péči od jejich potomků.

## 6.6 Shrnutí

V této kapitole jsme poukázali na to, jak úzce souviselo stravování se společenským životem aristokracie v rané Číně. Kulinářské aktivity vládly nejen vztahům mezi lidmi, ale napomáhaly také ve spojení lidí s nadpřirozeným světem. Příprava, obětování a společná konzumace jídla patřily mezi hlavní způsoby společenské komunikace ve starověké Číně. Existovaly předpisy, jimž měla odpovídat nejen kvalita pokrmů, ale také způsoby jejich předkládání hostům. Nedodržení takovýchto zásad mohlo způsobit nechtěnou reakci protistrany, ať jí myslíme žijící partnery nebo duchy zemřelých předků. Poznali jsme také, že starověké čínské písemné památky poskytují řadu přírovnání a anekdot, z nichž je patrné spojení tématu stravování s hodnocením charakterů lidí a uměním dobře vládnout.

---

<sup>3</sup> Měrná jednotka *mou* 畝 odpovídá rozloze o přibližně 670 m<sup>2</sup>.

## 7 Závěr

Předkládaná práce si kladla za cíl představit některé charakteristické rysy stravovací kultury, potravinových surovin a symboliky spojené s jejich využíváním u příslušníků vyšší společenské vrstvy starověké Číny.

Z několika vybraných aspektů, o nichž se zmiňuje úvodní kulturně-antropologický přehled, vyplývá, že potravinové suroviny mohou sloužit jako významný nástroj k definování vlastního společenského postavení, a to jak ve vztazích mezi příslušníky vlastní komunity navzájem, tak také v jejich poměru vůči komunitám cizím. Do tohoto kontextu například zapadá blíže popsaná exkluzivita některých potravin, jež může být dána vysokými náklady potřebnými k jejich získávání, anebo zvláštním statutem, který s jistými pokrmy a nápoji souvisí. Na tuto charakteristiku potravinových surovin byl v textu práce kladen obzvláštní zřetel.

Poznali jsme, že při přípravě pokrmů v rané Číně hrály nezastupitelnou roli zemědělské plodiny, z nichž se zvláštní význam přikládal zejména obilovinám. Poukázali jsme na specifické postavení, které mezi nimi zaujímal především prosa, a sice z hlediska jeho významu potravinové složky pro přípravu pokrmů napříč celým společenským spektrem a také jako neopominutelné suroviny předkládané na obětní oltáře. Připomněli jsme, že maso a alkoholické nápoje byly rovněž důležitou součástí nabízených obětí. Zároveň jsme však upozornili na to, že vzhledem k nákladnému způsobu produkce byla na rozdíl od obilovin konzumace masa a alkoholu vyhrazena takřka výhradně příslušníkům elity. Zmínili jsme také některá tabu, mezi něž patřila konzumace lidského masa. Pokud jde o souvislost kanibalismu s rituálem, pak je možné jeho význam postihnout v symbolizování moci a nadvlády nad protivníkem. Předané texty ovšem poukazují také na to, že kanibalismus mohl sloužit i jako prostředek k vyjádření nejvyšší možné míry loajality, což se však setkávalo se spornými reakcemi vůči takovému jednání.

Přibližnou představu o tom, jak značný význam se v prostředí elit přikládal některým potravinám a stravovacím zásadám, si lze vytvořit i podle velkého počtu osob, které se na královských dvorech a v domácnostech aristokratů zabývaly výběrem potravin a sestavováním jídelníčku. V předkládané práci jsme se dotkli existence různých úřednických funkcí, jejichž nositelé byli zodpovědní za zajišťování dodávek potravin a pokrmů určených na hodovní tabule aristokratů, anebo za harmonizování chutí pokrmů za účelem péče o zdraví prominentních strážníků.

Pro konkrétnější představu o společenském významu stravování jsme nabídli vhléd do systému obětování a přípravy pokrmů při důležitých událostech v rámci rodu. Potraviny byly obětovány na počest rodičů, nově sezdaného páru, přechodu jedince do dospělosti a rovněž při pohřebních obřadech. Potraviny zpracované pro rituální použití byly po skončení slavností nabídnuty ke konzumaci osobám, které se jich zúčastnily, anebo mohly být také věnovány jako dar.

Z bližšího zkoumání popisované problematiky lze odvodit, že přinášení obětí v podobě potravinových surovin a pokrmů z nich připravovaných bylo v rámci obřadního cyklu příslušníků vyšší společenské vrstvy ve starověké Číně středobodem všeho konání. Předkům a dalším nadpřirozeným bytostem se přinášely obětiny za účelem zajištění jejich přízně a jako odměna za péči, které se od předků za jejich života dostalo potomkům. Součástí rituálů bylo nejen obětování pokrmů, ale také půst, v jehož rámci se mohly konzumovat pouze určité potraviny a neochucené pokrmy, mezi něž patřila například obilná kaše *geng*, která symbolizovala střídmost a ctnostné jednání svrchovaně moudrých mužů.

K zásadám stolování aristokratů patřilo dodržování pečlivě vypracovaných pravidel etikety, jimiž bylo zapotřebí se řídit jak z pozice hostitele, tak také ze strany pozvaných hostů. I zde se ukazuje, že ceněné pokrmy, mezi něž patřilo maso nebo alkohol, patřily k žádaným komoditám, kterými bylo třeba v rámci prezentování vlastní vysoké společenské úrovně vážené strážníky pohostit. Neméně důležitá byla také hostova úloha správného dodržování předepsaných pravidel k náležitému uctění hostitele. Na společné stolování proto můžeme nahlížet jako na prostředek k vytváření a utužování vzájemných vztahů všech účastníků pořádaných hostin.

V dochovaných textech se téma stravování a zajišťování a přípravy pokrmů soustřeďuje kromě jiného na vylíčení rozličných společenských nešvarů, anebo naopak na přirovnání k dobré vládě a k ctnostnému jednání vážených osob. Určitou představu o jejich obsahu si čtenář mohl utvořit prostřednictvím úryvků z historických příběhů, z nichž jsme v práci citovali.

Závěrem je možné říci, že ve starověké Číně se vzájemně prolínaly společenské funkce jídla jako potraviny, obětiny i jako daru a jedna kategorie nebyla přísně vymezena vůči druhé. V popsanych funkcích a významech, které potravinám náležely, se zrcadlí poznání, že v životě příslušníků aristokracie zaujímalá stravovací kultura výsadní postavení. Z toho důvodu ji lze zcela oprávněně považovat za jeden z významných nástrojů vhodných k identifikaci příslušníků nejvyšší vrstvy společnosti v rané Číně.

## 8 Použité prameny a literatura

### 8.1 Prameny

HARBSMEIER, Christoph a JIANG Shaoyu (eds.) (2009). *Thesaurus Linguae Sericae. An Historical and Comparative Encyclopedia of Chinese Conceptual Schemes*. [on–line]. 2009. Dostupné na: <http://tls.uni-hd.de> (navštíveno 15.5.2017).

#### *Liji*

RUAN Yuan et al. (1983). *Shisan jing zhushu: fu jiaokan ji*. 3. tisk 1. vyd. Beijing: Zhonghua shuju.

#### *Mengzi*

LEGGÉ, James (2001). *The Chinese Classics in Five Volumes. Vol. 1 & 2. Confucian Analects, The Great Learning, The Doctrine of the Mean, The Works of Mencius*. Taipei: SMC Publishing.

STURGEON, Donald (ed.) (2006). *Chinese Text Project*. [on–line]. 2006. Dostupné na: <http://ctext.org> (navštíveno 15.5.2017).

#### *Zhouli*

RUAN Yuan et al. (1983). *Shisan jing zhushu: fu jiaokan ji*. 3. tisk 1. vyd. Beijing: Zhonghua shuju.

#### *Zuozhuan*

LEGGÉ, James (2000/III). *The Chinese Classics in Five Volumes. Vol. 5. The Ch'un Ts'ew with The Tso chuen*. Taipei: SMC Publishing.

## 8.2 Literatura

BAYER, August (1937). *Velký ilustrovaný přírodopis všech tří říší, Vol. IV. Botanika speciální*. Vyd. 2. Praha: Ústřední nakladatelství a knihkupectví učitelstva československého.

BOILEAU, Gilles (1998-99). „Some Ritual Elaboration on Cooking and Sacrifice in Late Zhou and Western Han Texts.“ *Early China* 23–24, 89–123.

BREHM, Alfred et al. (1928). *Brehmův život zvířat*. Přel. Jirsík, Josef. Praha: Nakladatelství J. Otto, společnost s.r.o. v Praze.

CAMPANY, Robert F. (2005). „Eating Better than Gods and Ancestors.“ In Sterckx, Roel, (ed.), *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*. New York: Palgrave MacMillan, 96–122.

CHANG, K.C. (1977). *Food in Chinese Culture*. Binghamton: The Vail-Ballou Press.

CHENG, Anne (2006). *Dějiny čínského myšlení*. Přel. Beguivinová, Helena, Lomová, Olga, Sehnal, David, Vávra, Dušan. Dotisk 1. vyd. Praha: DharmaGaia.

COOK, Constance A. (2005). „Moonshine and Millet: Feasting and Purification Rituals in Ancient China.“ In Sterckx, Roel, (ed.), *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*. New York: Palgrave MacMillan, 9–33.

GARNSEY, Peter (2002). *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge, U. K. a New York: Cambridge University Press.

GENNEP, Arnold van. (1997). *Přechodové rituály: Systematické studium rituálů*. Přel. Beguivinová, Helena. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.

HUANG, H. T. a NEEDHAM, Joseph (2000). *Science and civilisation in China*. Cambridge [etc.]: Cambridge University Press.

Internetová encyklopedie *Baidu Baike* 百 度 百 科 . Dostupné na: <https://baike.baidu.com> (navštíveno 12. 3. 2017).

JANDA, Jiří a BABOR, Josef Florián (1930). *Velký ilustrovaný přírodopis všech tří říší, Vol. I. Savci – ptáci*. Vyd. 2. Praha: Ústřední nakladatelství a knihkupectví učitelstva československého v Praze.

KERN, Martin (2000). „Shi Jing Songs as Performance Texts: A Case Study of ”Chu Ci“ (Thorny Caltrop).“ In *Early China* 25, 49–111.

KNECHTGES, David R. (1997). „Gradually Entering the Real of Delight: Food and Drink in Early Medieval China.“ *Journal of the American Oriental Society* [online]. 1997, Vol. 117 (2), 229–239. Dostupné na: <http://doi.org/10.2307/605487> (navštíveno 1. 3. 2017).

KRÁL, Oldřich (2005). *Čínská filozofie. Pohled z dějin*. Lásenice: Maxima.

LEWIS, Mark E. (1990). *Sanctioned Violence in Early China*. Albany: State University of New York Press.

LI Feng (2008). *Bureaucracy and the State in Early China*. Cambridge: Cambridge University Press.



LI Xueqin (1995). *Chinese Bronzes: A General Introduction*. Beijing: Foreign Languages Press.

LIU Junru 刘军茹 (2014). *Zhongguo wenhua – Yinshi* 中国文化 - 饮食 [Čínská kultura – Strava]. Beijing: China Intercontinental Press.

LO, Vivienne (2005). „Pleasure, Prohibition, and Pain: Food and Medicine in Traditional China.“ In Sterckx, Roel, (ed.), *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*. New York: Palgrave MacMillan, 163–185.

MAIR, Victor H., (ed.) (2001). *The Columbia History of Chinese Literature*. New York: Columbia University Press.

MESSNER, Ellen (1984). „Anthropological Perspectives on Diet.“ *Annual Review of Anthropology* [online]. 1984, Vol. 13, 205–249. Dostupné na: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=sih&an=11238418&scope=site> (navštíveno 12. 12. 2016).

PAPER, Jordan (1995). *The Spirits Are Drunk*. Albany: State University of New York Press.

PRŮŠEK, Jaroslav (1947). *Sestra moje Čína*. Vyd. 2. Praha: Vydavatelstvo Družstevní práce.

SLUPSKI, Zbigniew (2009). „Konfuciánství.“ In Černá, Zlata, a Lomová, Olga (eds.), *Hledání harmonie: studie z čínské kultury*. Brno: Masarykova univerzita, 25–35.

SLUPSKI, Zbigniew a Olga LOMOVÁ (2006). *Úvod do dějin čínského písemnictví a krásné literatury I*. Praha: Karolinum, 90.

STERCKX, Roel (2002). *Animal and the Daemon in Early China*. Albany: State University of New York Press.

STERCKX, Roel (2005a). „Introduction“ In Sterckx, Roel, (ed.), *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*. New York: Palgrave MacMillan, 1–8.

STERCKX, Roel (2005b). „Food and Philosophy in Early China“ In Sterckx, Roel, (ed.), *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*. New York: Palgrave MacMillan, 34–61.

STERCKX, Roel (2011). *Food, Sacrifice and Sagehood in Early China*. New York: Cambridge University Press.

UNDERHILL, Anne P. (2002). *Craft Production And Social Change In Northern China*. New York: Springer Publishing Company.

VALÍČEK, Pavel (1989). *Užitkové rostliny tropů a subtropů*. Praha: Academia nakladatelství Československé akademie věd.

YANG Xiaoyan, WAN Zhiwei, PERRY, Linda et al. (2012). „Early millet use in northern China.“ *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* [online]. 2012, Vol. 109 (10), 3726–3730. Dostupné na: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsjsr&an=edsjsr.41507027&scope=site> (navštíveno 18. 12. 2016).

YUAN Jing a FLAD, Rowan K. (2002). „Pig Domestication in Ancient China.“ *Antiquity* 76, 724–732.

ZHAO Rongguang (2015). *A History of Food Culture in China*. Přel. Wang Aimee Yiran a Wang Gangliu. New York: SCPG Publishing Corporation.

# Příloha 1.

## Syrové maso a krev jako obětiny

Tato poznámka se týká vysvětlení důvodů, které vedly obřadníky k umístování syrových potravinových surovin na obětní oltáře. Během výzkumu obětních aktivit rané Číny badatelé zaznamenali, že s částí obětních komodit, především pak s masem, bylo zacházeno rozdílným způsobem než s ostatními potravinami. Bylo zjištěno, že ne všechno obětní maso bylo pro účely rituálu tepelně upravováno a bylo tedy předkům předkládáno syrové. V kontextu hodnocení syrového masa obyvateli Centrální planiny se jedná o velmi zajímavý poznatek, který stojí za bližší zkoumání. Syrové maso bylo totiž jako běžný pokrm pro civilizované obyvatele zhouské domény znakem nekulturnosti sousedních barbarských národů a sloužilo jako zavedený stereotyp při hodnocení úrovně jejich společenského vývoje. Z toho důvodu muselo mít předkládání syrového masa nejuctívanějším zhouským kultům své opodstatnění (Boileau 1998–99: 89).

V předkládané práci bylo již zmíněno, že v období dynastie Východní Zhou došlo v Číně k transformaci v náboženském a filozofickém uvažování. Předkové byli zřetelně rozlišováni na nedávno zemřelé a na zakladatelská božstva. Zhouští učenci proto na základě historicko-antropologického zpětného pohledu na minulost zahrnují zvyky dávných předků do soudobých rituálů (Boileau 1998-99: 114–115; Cook 2005: 13). Od toho se také odvíjel pohled na obětiny přinášené přírodním a kosmickým božstvům. Podle Sterckxe (2011: 85) nehodnotila Nebesa, duchové a nejbzdálenější předkové obětiny podle jejich chuti *bu xiang wei* 不饗味, nýbrž podle vůně jejich výparů *gui qichou* 貴氣臭. Tento přístup měl nastiňovat odlišný způsob života dávných předků, který přibližuje anekdota dochovaná v předaných textech v několika různých variantách:

昔者先王, 未有宮室, 冬則居營窟, 夏則居橧巢。 未有火化。 食草木之實、 鳥獸之肉。 飲其血茹其毛。 未有麻絲, 衣其羽皮。

Za dávných časů, předtím než dřívější králové měli paláce a síně, v zimě lidé bydleli v dírách v zemi a v létě bydleli v hnízdech [na stromech]. Neměli oheň. Lidé jedli plody trav a stromů a maso ptáků a zvířat. Pili jejich krev a jedli jejich srst. Neměli konopí ani hedvábí, vyráběli oděvy z peří a kůží (*Liji*, *Liyun* 禮運; Ruan 1983: 21.188).

Z tohoto úryvku vyplývá, že dávní předkové neznali oheň, a proto jedli syrové maso, jediný druh masa, které znali. Před vznikem civilizovaného světa se lidé chovali jako zvířata, ale s příchodem obětních rituálů nastala změna, a proto jednou z funkcí obětního obřadu bylo vyjádření úcty počátkům civilizace. Obětní slavnost byla pro její účastníky příležitostí k připomenutí si minulosti a rozdílů oproti současnosti (Boileau 1998–99: 105–109).

Pro uctění dávných předků *daxiang* 大饗 a zakladatelských božstev se připravovaly tři druhy obětí, které nebyly kvůli své konzistenci a chuti určené pro konzumaci žijícími lidmi. Jednalo se o krev a vnitřní sádlo souhrnně nazývané *xueliao* 血管 a syrové maso *xing* 腥. Tyto obětiny měly dávné předky přilákat svým přirozeným aroma a zároveň tvořily kontrast k „dobře propečeným“ obětinám *shu* určeným blízkým předkům: 肉於人食啗之事於人情為近血於人食啗最遠。 „Pokud jde o záležitost jedení [vařeného] masa, je blízké lidským pocitům, jedení [nevařené] krve je nejbližší [lidským pocitům].“ (Liji, Jiaotesheng; Ruan 1983: 26.211; přel. podle Boileau 1998-99: 96). Vzdáleným předkům se kromě masa obětovalo také nevařené neloupané proso a syrové ryby, jak naznačuje tento úryvek z *Knihy obřadů*: 大饗之禮，尚玄酒而俎腥魚。 „Během rituálu pro vzdálené předky je nabízena rituální voda <sup>4</sup> a na obětním stolku je nabízena syrová ryba.“ (Liji, Yueji 樂記; Ruan 1983: 37.300; přel. podle Boileau 1998-99: 96)

V těchto úryvcích je zdůrazněn protiklad mezi tím, co bylo konzumováno při obětních slavnostech žijícími potomky a co konzumováno nebylo a bylo přenecháno vzdáleným předkům.

Předkládání syrových obětních surovin badatelé zdůvodňují vyjadřováním úcty dávným předkům žijícími potomky. Jak již bylo dříve uvedeno, v určitém stádiu vývoje společnosti došlo k začlenění zvyků dávných předků do rituálních aktivit, jejichž součástí bylo obětování syrového masa a dalších tepelně nezpracovaných potravinových surovin.

---

<sup>4</sup> *xuanjiu* 玄酒 – voda tmavé až černé barvy používaná při starověkých čínských obětních obřadech. (<http://baike.baidu.com/link?url=od5RaKbXQzIThY3Nn5Vq6UTB7Oy19iFKdrn0rumsxyZQQ8vyAOkjs98G4p0MfD-isvTuS8tsjg7xQFgSjAYxGa>).