

UNIVERZITA PALACKÉHO

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií



MAGISTERSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

České a čínské pojmenování zelí a jeho kulturní význam pro obě společnosti v období
12. - 19. stol. včetně

Czech and Chinese terms for cabbage and its cultural significance to both societies in
the 12th to 19th century

OLOMOUC 2018 Renata Čižmárová

vedoucí diplomové práce: Mgr. Ondřej Kučera, Ph.D.

Já, Renata Čížmárová, prohlašuji, že jsem magisterskou diplomovou prací na téma České a čínské pojmenování zelí a jeho kulturní význam pro obě společnosti v období 12. - 19. stol. včetně vypracovala samostatně a uvedla veškeré použité prameny a literaturu.

V Olomouci dne

.....

podpis

Anotace

Tato magisterská diplomová práce si klade za cíl zmapování výrazů užívaných pro plodiny čeledi *Brassica*, konkrétně odrůdy *Brassica oleracea* a *Brassica rapa*, v českém a čínském jazyce a identifikaci nalezených odrůd s důrazem na diachronní i synchronní přístup. Sledované období je vymezeno na 12. - 19. stol. včetně. Budu sledovat výskyt a vývoj názvů pro tyto plodiny v herbářích, farmakologických knihách, kuchařkách, etymologických slovnících a nářečních atlasech. Zaměřím se také na jejich přítomnost v příslovích, pranostikách a pořekadlech, které mnohdy uchovávají starší tvary slov. V práci budu sledovat časovou osu pojmenování jednotlivých odrůd v daném jazyce a jejich roli ve společnosti. Důraz bude kladen na oblast stravy, léčitelství, umění a lidovou slovesnost. V závěru vymezím identifikované odrůdy, jejich společné rysy a rozdíly kulturního vnímání. Nakonec se pokusím o zobecnění zjištěných poznatků.

Jméno a příjmení autora	Renata Čižmárová
Název katedry	Katedra asijských studií
Název fakulty	Filozofická fakulta
Název diplomové práce	České a čínské pojmenování zelí a jeho kulturní význam pro obě společnosti v období 12. - 19. stol. včetně
Vedoucí diplomové práce	Mgr. Ondřej Kučera, PhD.
Počet znaků (včetně mezer)	144 161
Počet slov	24 730
Počet stran	79
Počet pramenů a zdrojů	91
Klíčová slova	čínština, zelí, hlávkové zelí, čínské zelí, <i>Brassica oleracea</i> , <i>Brassica chinensis</i> , Materia Medica, farmakologie, synchronní přístup, diachronní přístup, lingvistický rozbor, etymologie

Děkuji svému vedoucímu práce Mgr. Ondřeji Kučerovi, PhD. za odborné vedení při zpracování tématu, pomoc při identifikaci nečitelných a zaniklých čínských znaků a v neposlední řadě také za jeho vstřícnost. Ráda bych také poděkovala své rodině a partnerovi za podporu během studia a zpětnou vazbu při psaní této diplomové práce.

Obsah

1	Úvod	10
2	Metodologie	11
3	Zelí v kontextu dvou kultur	12
4	Zelí v českém prostředí	13
4.1	Zelí	13
4.2	Kapusta.....	14
4.3	Hlavatice.....	16
4.4	Víceslovná pojmenování	16
4.5	Zaniklé výrazy	19
4.6	Strava.....	22
4.7	Léčebné účinky	24
4.8	Lidová slovesnost.....	26
4.9	Pěstování, rituály a pověry	27
5	Zelí v čínské kultuře	29
5.1	Čínské výrazy pro zelí.....	29
5.2	Čínská strava	49
5.3	Léčebné účinky	53
5.4	Lidová slovesnost.....	54
5.5	Umění.....	55
6	Závěr	60
7	Resumé	68
8	Prameny	69
9	Zdroje	72
10	Zdroje obrázků	76

Seznam tabulek

Tabulka č. 1 – Přehled jednoslabičných názvů	20
Tabulka č. 2 – přehled vícetříděných názvů	21
Tabulka č. 3 – Seznam nalezených odrůd	48
Tabulka č. 4 – Plodiny jiného druhu	48

Seznam obrázků

Obr. č. 1 – kapusta	14
Obr. č. 2 – zelí hlavaté	14
Obr. č. 3 – zelí kadeřavé	14
Obr. č. 4 – kapusta hořčičná	19
Obr. č. 5 – kapusta křovitá	19
Obr. č. 6 – kapusta zimní	19
Obr. č. 7 – Šla Andulka do zelí	27
Obr. č. 8 – Není zelí jako zelí	27
Obr. č. 9 – Tang Shenwei 唐慎微	35
Obr. č. 10 - dršťky	36
Obr. č. 11 – kadeřavé pekingské zelí	36
Obr. č. 12 – semena zelí	38
Obr. č. 13 – semena vodnice	38
Obr. č. 14 – semena ředkve	38
Obr. č. 15 – 菘菜	39
Obr. č. 16 – 菘菜	39
Obr. č. 17 – 菘菜	39
Obr. č. 18 - komatsuna	39
Obr. č. 19 – 菘白	42
Obr. č. 20 – 菘白	42
Obr. č. 21 – květ <i>Brassica rapa var. perviridis</i>	42
Obr. č. 22 – 菜菘	43
Obr. č. 23 – list rosularis	43
Obr. č. 24 - rosularis	43
Obr. č. 25 – 菘菜	44
Obr. č. 26 – <i>Brassica chinensis</i>	44
Obr. č. 27 – 白菜	45
Obr. č. 28 – 白菜	45
Obr. č. 29 – <i>Brassica chinensis</i>	45

Obr. č. 30 – <i>Brassica chinensis</i>	45
Obr. č. 31 – 菘.....	47
Obr. č. 32 – 乌金白.....	47
Obr. č. 33 – 葵花白菜.....	47
Obr. č. 34 – <i>Brassica juncea</i>	47
Obr. č. 35 – nefritové zelí.....	55
Obr. č. 36 – nefritové zelí.....	55
Obr. č. 37 – malba tuší.....	56
Obr. č. 38 – malba tuší.....	56
Obr. č. 39 – malba tuší.....	56
Obr. č. 40 – malba tuší.....	56
Obr. č. 41 – kamenná rytina.....	57
Obr. č. 42 – socha zelí Jiangxi.....	58
Obr. č. 43 – socha zelí Jiangxi.....	58
Obr. č. 44 – socha zelí Shandong.....	59
Obr. č. 45 – socha zelí Shandong.....	59
Obr. č. 46 – socha zelí Henan.....	59
Obr. č. 47 – socha zelí Suzhou.....	59
Obr. č. 48 – socha zelí Jilin.....	59
Obr. č. 49 – socha zelí Jilin.....	59

Seznam zkratk rukopisů

Boh. - *Bohemarius maior, slovník a dialogy*

Ezop. - *Život a skutkové Ezopa*

LékFrantA. - *Lékařství neznámého františkána*

LékJádro – *Jádro lékařské*

LékVodň. – *Lékařství Vodňanské, herbář se zdravotvídou*

OtcB. - *Životy svatých otců (poustevníků)*

Vít. - *Svatovítský rukopis*

Seznam zkratk

ESSČ - *Elektronický slovník staré češtiny*

MZČR – *Ministerstvo zemědělství České republiky*

STB – *Staročeská textová banka*

Ediční poznámka

K přepisu čínských znaků do latinky byla při prvním výskytu v textu použita abeceda pīnyīn s tónovými značkami. Poté je uváděna výslovnost v pīnyīnu bez tónových značek. Znakové písmo je v této práci uvedeno ve zjednodušené formě (简体字 jiǎntǐzì).

Přepis vlastních jmen, názvů děl a čínských dynastií je uváděn ve znacích s výslovností v pinyinu s tónovými značkami pouze při jejich prvním výskytu v textu.

1 Úvod

Zelí je plodina, která v české i čínské kultuře zastupuje poměrně důležitou roli co se týče variace pěstovaných druhů a celkového objemu pěstování. Popularitu této plodiny dokazuje také statistika. 18,8 % z celkové produkce zeleniny vypěstované v roce 2014 v České republice zabírá právě zelí (MZČR 2014). Poměr produkce této plodiny v ČLR v roce 2014 vykazoval podobné výsledky. Statistické údaje *Úřadu pro potraviny a zemědělství při OSN (Food and Agriculture Organization of the United Nations)* vykazují 55,354 tun vypěstovaného zelí, což činí 20,5 % z celkové produkce zeleniny za daný rok (FAOSTAT 2014).

Pěstování a konzumace zelí v obou kulturách sahá hluboko do minulosti. Svě pevné místo si drží v české i čínské stravě, léčitelství, lidové slovesnosti ale i v umění. V této magisterské diplomové práci se budu zabývat výrazy, které v českém a čínském jazyce zastupují plodinu zelí, jmenovitě odrůdy *Brassica oleracea var. capitata* (hlávkové zelí), *Brassica rapa var. chinensis* (čínské zelí), ale i jiné variety této čeledi. Zaměřím se na období od 12. stol – 19. stol. včetně a pokusím se zmapovat výrazy, které se ve vytyčených kulturách a období pro tyto plodiny používaly. Studovat budu především herbáře, farmakologické knihy, kuchařky, slovníky, pěstitelské příručky a krásnou literaturu. Zároveň se pokusím identifikovat jednotlivé odrůdy, jejichž určení napomůže ke zpracování časové osy existence konkrétních odrůd v daných kulturách. Budu se také věnovat metodám zpracování jak v gastronomii, tak v léčitelství, uskladnění, způsobu pěstování a roli plodiny ve společnosti. Srovnáním se pokusím najít jejich společné rysy a odlišnosti.

2 Metodologie

K dosažení vytyčených cílů budu zkoumat primární prameny a v menším měřítku i sekundární zdroje. Shromážděná data budu poté analyzovat a třídit. Důraz bude kladen na pojmenování odrůd, období a místo výskytu. Zjištěné informace seřadím do tabulky členěné dle časové osy. Identifikaci jednotlivých odrůd provedu metodou zkoumání popisu a grafického srovnání obrázků nalezených plodin s fotografiemi dnešních odrůd. Při analýze čínských plodin bude kladen důraz na kontext užití nalezených výrazů a význam jednotlivých znaků.

Práce bude rozdělena na dva segmenty. V teoretické části se budu věnovat významu zelí jako kulturní plodiny dnešních Čechů a Číňanů. Dále vytyčím rozdíly a paralely mezi odrůdami pěstovanými v Čechách a v Číně. V praktické části se budu zabývat kořeny významu zelí jako kulturní plodiny v obou společnostech. Tuto část rozdělím na dva oddíly zabývající se zelím v české a čínské kultuře ve zkoumaném období. V závěru zjištěné poznatky navzájem srovnám.

3 Zelí v kontextu dvou kultur

Rod *Brassica* se vyznačuje tím, že zastupuje velké množství kulturně významných plodin, které jsou široce pěstovány po celém světě a patří mezi základní potraviny. Mezi nejvíce pěstovanou zeleninu tohoto rodu patří *Brassica oleracea* neboli zelí (Magioni 2015, str. 13). Co se týče zastoupení jednotlivých druhů zelí pěstovaných v Evropě a Číně, jsou zde patrné rozdíly, nicméně důležitost významu této plodiny pro obě kultury je nesporná. Těžko si lze představit čínskou kuchyni bez čínského zelí nebo tradiční český pokrm vepřo, knedlo bez hlávkového zelí. Můžeme tvrdit, že v Evropě, potažmo v České republice, převažuje popularita odrůdy *Brassica oleracea* a jejích variet (např. v českém prostředí tolik známé hlávkové zelí, kadeřavá kapusta apod.). Hlávkové zelí a jeho zpracování má v českém kontextu hlubokou tradici, která je dnes stále patrná obzvláště na území Valašska. Čechách tato plodina tradičně zastupovala stravu chudých lidí (Štika 1980, str. 76). Popularitu hlávkového zelí lze odvozovat z tvaru pevně zavínuté hlávky a její schopnosti nasytit. Naopak v Číně převažuje popularita odrůdy *Brassica rapa* a jejích variet jako např. *Brassica rapa var. chinensis* (čínské zelí) nebo *Brassica rapa var. pekinsis* (pekingské zelí), které jsou u nás považovány za kulturní import. V Evropě se zelí tradičně uchovávalo metodami nakládání nebo se tepelně upravovalo. Mezi nejčastější české pokrmy se zelím patřilo např. nakládané nebo dušené zelí (Winter 2014, str.39-40). Naopak konzumace této plodiny v syrové podobě není příliš rozšířená. Čínská strava je známá přidáváním zelí do smažených pokrmů připravovaných prudkým smažením na pánvi, praxe, která je v českém prostředí téměř neznámá. Naopak paralelu mezi českou a čínskou kulturou může představovat odrůda pekingského zelí. To se pěstuje v podobě pevně zavínuté hlávky, stejně jako u nás hojně pěstované hlávkové zelí. Podobné jsou také způsoby jeho zpracování a uchovávání. Co se čínského importu týče, kromě u nás dnes velice populárního pekingského zelí, známe velké množství odrůd listnaté, do hlávky nezavínuté nebo mírně zavínuté podoby, jakým je např. čínské zelí.

Křížení plodin má v evropské i čínské kultuře hluboké kořeny (Hong, Blackmore 2015, str. 296). Naplnění jednoho z cílů této práce, identifikace jednotlivých odrůd zelí pěstovaných v období mezi 12. – 19. stol. na území Čech a Číny, a určení časové osy jejich výskytu, nám pomůže lépe se zorientovat v oblasti dostupnosti této plodiny ve sledovaném období a území. Tato práce má také za úkol přispět k diskuzi o historickém výskytu a původu těchto odrůd.

4 Zelí v českém prostředí

V této části práce se zaměřím na výzkum česky psaných pramenů a literatury. Tento úsek bude rozdělen na lexikální část, ve které se budu věnovat nalezeným výrazům a identifikaci nalezených odrůd. Poté budou následovat kapitoly věnující se významu sledované plodiny pro českou kulturu.

4.1 Zelí

Původ tvaru *zelí* je nejspíše všeslovanský (Rejzek, s. 737). Nejstarším českým pramenem této práce, který zachycuje pojmenování sledované plodiny, je *Svatovítský rukopis* z roku 1380-1400 (Vít. 1380-1400, Patera 1886). Konkordancí všech doposud známých výrazů zjistíme, že v textu rukopisu, konkrétně v kapitole *O pěti studnicích*, se nachází výraz *zelí* „často nejmívá masa v zelí“, který se také objevuje v přiloženém latinsko-českém vokabuláři jako „*olus – zelé*“ (Patera 1886, str. 154, 316). Latinský překlad poukazuje na skutečnost, že se jedná o generický název pro zeleninu. Původně generické tvary *zelé*, *zelí*, *zelinka*, *zelíčko* nebo *zelina* nalezneme ve většině středověkých písemnostech. Jejich výskyt ve významu zelenina se v pramenech drží až do 17. stol. včetně. Konkordancí výrazů *zelí* a *zelé* zjistíme, že se objevují např. v rukopise *Životy svatých otců „suchého chleba a zelé“* (STB v1.1.3, OtcB.) a *Lékařství neznámého františkána „Manholt aneb ron, tak slóve to zelé“* (STB v1.1.3, LékFrantA.). Hovoří o nich i *Knihla lékařská* Jana Černého (1517) „*Zelé, latině olus.*“ „*Protož tatkové naši ne vždy své děti kaší, ale zelíčkem krmili, aby spěšnějí chodily.*“ (Černý 1517, kapitola CCCXLI) nebo dílo *Život a skutkové Ezopa* z roku 1696 „*Zahradník vzav srp, nařezal jim hlávek i jiného zelí a dal je Ezopovi.*“ (STB v1.1.3, Ezop.). Deminutivum výrazu *zelé*, *zelíčko*, se objevuje v např. v rukopise *Jádro Lékařské* (1518) (STB v1.1.3, LékJádro). Odkaz na jejich původ ve slovníku ovšem chybí. Z výše zdokumentovaných pojmů je patrné, že výraz *zelí* představuje zástupce nejen zeleniny listové, ale zeleniny obecně. *Rukopis Životy svatých otců* (1400-1450) např. zmiňuje *zelinku* ve výčtu jak listové, tak kořenové zeleniny „*zelinku užitečnú, to jest petružel, broskve, mrkev.*“ (STB v1.1.3, OtcB.). Dalším výrazem pro *zelí*, odvozeným z latinského *Brassica*, je *broskev* (viz např. Boh. 1379, Gebauer 1970, str. 101). Tento tvar byl později převzat pro pojmenování broskve – původně označované jako perské jablko (*malum persicum*), na základě čtení v podobě **persika* – **brasika* – *břeskev* (Gebauer 1970, str. 101).

4.2 Kapusta

Elektronický slovník staré češtiny, který je k dispozici na stránkách Ústavu pro jazyk český, *Vokabulář webový*, pod heslem kapusta uvádí srovnání se střednělatinským výrazem capusta a středohornoněmeckým kappûs (ESSČ 2006, heslo kapusta). Odkazy na původní literaturu tento slovník bohužel neposkytuje. Nicméně v nejstarším díle korpusu této práce, ve *Svatovítském rukopise* (1380-1400), se kapusta vyskytuje jako pojmenování konkrétní plodiny, latinsky přeložena jako caulis (Patera 1886, str. 316). Její léčebné účinky jsou mimo jiné popsány v rukopise *Lékařství neznámého františkána*, který je datován do poloviny 15. stol. „*Kapusta má tyto moci...*“ (STB v1.1.3, LékFrantA.). Autor zde hovoří o konkrétní rostlině s určitými léčebnými účinky, výraz kapusta tedy nemůže být chápán genericky. Zelí je navíc v knize popisováno samostatně „*Zelé, latině olus.*“. Ze studia dohledaných pramenů vyplývá, že zelí bylo tedy zástupcem více plodin, naopak výraz kapusta zastupoval pouze jednu. Toto dokládá i Tadeáš Hájek z Hájku v Mattioliho překladu *Herbáře jinak bylináře* z roku 1562. V kapitole *Kapusta aneb zelí* hovoří o kapustě jako o určitém druhu zelí: „*Jest několikery druh zelí, zvláště v Itálii, rozlišující se mezi sebou listem i chutí. Obyčejně známe 3 druhy: kapustu, zelí hladké, dále kadeřavé zelí a zelí hlavaté.*“ Hlávkové zelí neboli hlavatici, Hájek dělí na zelenou (nebo bílou) a červenou odrůdu (Mattioli 1562, kap. XXXIII. str. CXVI). Mattiolim zmiňované plodiny lze pomocí přiložených obrázků snadno identifikovat. V herbáři je zobrazena kapusta, zelí hlavaté a zelí kadeřavé.



Obr. č. 1 – kapusta



Obr. č. 2 – zelí hlavaté



Obr. č. 3 – zelí kadeřavé

Obrázek č. 1 znázorňuje hlávkovou kapustu latinsky zvanou *Brassica oleracea* var. *sabauda*. Na obr. č. 2 je zobrazeno hlávkové zelí, latinsky *Brassica oleracea* var. *capitata*) a obr. č. 3 ukazuje brukev zelnou, latinsky *Brassica oleracea* var. *acephala*.

Výše zmiňované hladké zelí se dále dělí na červené a zelenobílé s volně rostoucími listy. Listy této plodiny nejsou zkadeřené ani zavinuté do hlávky „*Hladké zelí, které nemá listů složených (smáčknutých) nebo kadeřavých, jest zase dvojí: červené a zelenobílé.*” Obrázky této odrůdy v herbáři bohužel chybí (Mattioli 1562, kap. XXXIII. str. CXVI).

Historik Zikmund Winter v knize *Kuchyně a stůl našich předků* dokládá útratu rodu Rakovničanů z roku 1650 „*13 hlávek kapusty za 19 kr., zelí za 45 kr.*“ (Winter 1892, str. 148). Kapusta zde byla tedy chápána jako konkrétní plodina. Co se Winterem citovaného zelí týče, mohlo zastupovat zeleninu všeobecně nebo také různé odrůdy zelí.

Během 14. stol po 19. stol. včetně dochází k postupnému upouštění užívání generického názvu zelí nebo frekventovanějšího zelé pro zeleninu a stejně jako kapusta, tak i zelí začíná reprezentovat určitou plodinu, a to konkrétně hlávkové zelí (*Brassica oleracea capitata*) „*Vezmi listu bzového a červeného zelé.*“ (STB v1.1.3, LékFrantA., Mattioli 1562, str. CXVII). Výraz kapusta se jako zástupce otevřené hlávky s určitými obměnami udržel v češtině dodnes. Diferenci ve významu můžeme nalézt pouze ve východních moravských nářečích a ve slovenštině. Dobrovský ve svém *Německo-českém slovníku (Deutsch-böhmisches Wörterbuch 1821)* hovoří o tvarech kohl/das kohlkraut, česky zelí, moravsky kel a slovensky vlašтина: „*Kohl, m. das Kohlkraut, zelí, sl. vlašтина, mor. kel, olus, Brassica oleracea*”. Dle Dobrovského jsou tedy výrazy zelí a kel chápány jako synonymní. Pod německým heslem kohl/der kohlkraut uvádí český ekvivalent zelí a slovenský výraz kapusta: „*Kohl, zelí, sl. kapusta, olus, Brassica; dim. zelíčko*” Latinský překlad napoví, že tento tvar je možné chápat jako zeleninu obecně i zelí jako konkrétní plodinu (Dobrovský 1821, online hesla Kohl, Kraut).

4.3 Hlavatice

Dalším poměrně frekventovaným výrazem, který se ve zkoumaných pramenech objevuje je hlavatice. V dobových pramenech lze pozorovat tendenci užívání výrazu kapusta pro druhy zelí s otevřenou hlávkou, oproti výrazu hlavatice nebo hlavaté zelí označující zelí s hlávkou uzavřenou. Jak je z Mattioliho obrázku a samotného názvu patrné, hlavatice zastupuje hlávkové zelí (*Brassica oleracea capitata*). Více informací o o ní nalezneme v textu tohoto herbáře „*Hlavaté zelí, také hlavatice nyní zvané, roste v okrouhlých hlávkách, odkudž má své jméno.*“ (Mattioli 1562, kap. XXXIII., str. CXVI, CXVII, kap. XLIII). Výskyt tohoto pojmenování je v pramenech poměrně stálý. O hlavatici nebo hlavatém zelí se dále hovoří např. v knize *Knížka o štěpování rozkošných zahrad* (1558) „*hlavatici, cibuli, zelené zelí a plané byliny k lékařství potřebné.*“ (Kučera, Řehořová, Stluka, DIAKORP v6) nebo ji zmiňuje Josef Jungmann ve svém *Slovníku Česko-německém* (1839) (Jungmann 1990, str. 26). Jméno hlavatice si svůj význam udrželo až do druhé pol. 19. stol., kdy je hojně užíváno českým přírodovědcem Janem Svatoplukem Preslem v jeho botanické příručce *Všeobecný rostlinopis „kapusta hlavatá“*, „*hlawatice, zelí hlawaté*“ (Presl 1846, str. 85). Prameny použité při psaní této práce ukazují, že název hlavatice je pouze jedním z označení hlávkového zelí a v průběhu 19. století zcela zaniká. V českém jazyce se tedy udržel celá tři století. Jak již bylo řečeno výše, výraz zelí v průběhu raného novověku ztratil generický význam ve smyslu zeleniny a začal být používán právě k pojmenování odrůdy se zavínutou hlávkou.

4.4 Víceslovná pojmenování

Výskyt víceslovných pojmenování zelí je před 16. stol. vzácný. Objevuje se pouze tam, kde chtěl autor oddělit význam zelenina od konkrétního druhu zelí. Například výraz červené zelé se v nejstarších pramenech objevuje pouze v rukopise *Lékařství neznámého františkána* (1440-1460) „*Vezmi listu bzového a červeného zelé*“ (STB v1.1.3, LékFrantA.). Slovní spojení zelené zelí nalézáme až v knize z druhé pol. 16. stol. *Knížka o štěpování rozkošných zahrad* (1558) „*zelené zelí a plané byliny k lékařství potřebné.*“ (Kučera, Řehořová, Stluka, DIAKORP v6). Výraz zelí jako součást víceslovného pojmenování nabírá na popularitě právě v 16. století. Latinsko-česko-německý slovník, který zpracoval Junius Hadrianus a do češtiny přeložil Daniel Adama z Veleslavína, *Nomenclator tribus linguis* (1586), rozeznává hned několik druhů námi sledovaných plodin. Konkrétně zmiňuje zelí kadeřavé, hlavaté, červené a modré „*Brassica Apiana Plin. Sabellica Eid. Crispa Plin. Kadeřavé zelí. Krauser kol*“,

„*Brassicacapitata. Hlawaté zelí. Kappis traut*“, „*Brassica Cumana, Červené zelí. Kotterkol*“, „*Brassica pompeiana Plincypria Remberto. Modré zelí. Blaukol*“. *Brassica Cumana* je dnes již zastaralé latinské pojmenování. Latinsko-anglický slovník ze 17. stol. uvádí, že se jedná o velkou odrůdu červeného zelí (Thomas 1644, heslo *Brassica Cumana*). Heslo modré zelí D. A. z Veleslavína překládá do latiny jako *Brassicau pompeianu* neboli květák (Junius 1586, str. 127).

Různé druhy zelí popisuje také Mattioli¹. Tadeáš Hájek z Hájku v českém překladu jeho *Herbáře jinak bylináře* (1562) pro popis jednotlivých plodin používá hned několik víceslovných pojmenování, např. zelí hladké červené, zelí hladké zelenobílé, zelí kadeřavé nebo již známé zelí hlavaté. Mattioliho hladké zelí je v herbáři popisováno jako nezkadeřená odrůda s volně rostoucími listy, které nejsou zavínuté do hlávky. Zelenobílý druh má široké listy a zakulacený, tvrdý stonek. Červené hladké zelí má tenčí a menší listy i stonek a jeho pěstování je v Čechách velmi rozšířeno „*Hladké zelí, které nemá listů složených (smáčknutých) nebo kadeřavých, jest zase dvojí: červené a zelenobílé. Druhé má list široký, tlustý, rozložitý, s mocným, vysedlým a trochu přiblým hřbetem, lodyhou*) tlustou a tvrdou. Červené zelí, jehož je u nás hojnost má list menší, tenčí, rovněž tak lodyhu. Ať se nikdo nediví, že na přiloženém obrázku vyrůstají z lodyh některé větve, neboť to zelí, dle něhož byl pořízen obrázek, bylo skutečně takového způsobu a formy.*“ Co se hlávkového zelí týče, Mattioli hovoří o tvrdosti hlávek a třech barvách této odrůdy, zelené, bílé a červené. Bílá hlávka zastupovala mladé zelené zelí, které se považovalo za obzvlášť chutné „*Hlavaté zelí (také hlavatice nyní zvané) roste v okrouhlých hlávkách, odkudž má své jméno. Listy tohoto zelí jeden na druhý tak pevně se přikládá a téměř srůstá, že mnohokráté bývá hlávka tvrdá jako koule. Dělí se dle barvy; bývá zelené, nebo bílé, i červené. Nejlepší druh jest zelí bílé, které jest nechutnější k jídlu, ježto je mladistvější.*“ (Mattioli 1562, kapitola CXVI). Mladé zelí se objevuje také v hospodářské příručce Kryštofa Fišera *Knihy hospodářské hospodářství polního* (1705). Fišer popisuje sazenice kapusty a tzv. sladkého zelí (Fišer 1705, str. 100).

Vedle výše zmíněných zástupců čeledi *Brassica* používá slovní spojení s výrazem zelí také pro zcela odlišné rostliny. Výraz mořské zelí, latinsky *soldanella* nebo *soldana*, je např. Hájkův název pro opletník pomořský (Mattioli 1562, kapitola XLV). Plané zelí zastupuje plevelnou rostlinu, která je dnes známá pod názvem kapustka obecná. Řepné zelí je ve skutečnosti kedlubna a květné zelí je původní název pro květák „*poněvadž košťál vyniká nad povrch půdy v podobě řepy, a z něho vyrůstá*

¹ kapitola 4.2

listí; zove se *Caulirapum*.”, „Druhé nazývají Němci *Blumenkohl*, latinsky *Brassica prolifera florida* – květné zelí (náš květák či karfiol)” (Mattioli 1562, kapitola XLIII a XLIV).

V 18. a 19. stol. pozorujeme postupný návrat k původnímu označení pro zelí, ke kapustě. Tento trend se začíná také objevovat ve víceslovných pojmenováních. Fisher nově nahrazuje již zavedená slovní spojení s výrazem zelí, kapustou. Např. dnešní květák, který se v pramenech doposud objevoval pod názvem květné zelí, nazývá kapustou pompejanskou „*Jiná jest také kapusta pompejanská, kteráž nyní slove karfiol.*” (Fisher 1706, str. 88). Podobná slovní spojení se vyskytují také v německo-latinsko-českém slovníku Zachariáš Wussina *Dictionarium Von dreyen Sprachen Teutsch, Lateinisch, und Böhmisch* (1700). Tento slovník bohužel neodkazuje na žádné prameny. Wussin pokračuje v podobném trendu a také nahrazuje dříve běžná slovní spojení se zelím výrazem kapusta „*kapusta bílá, červená, mořská nebo planá*”. Jméno zelí ponechává pouze ve spojení zelí kadeřavé a zelí plané, které ve slovníku uvádí pouze jako zástupný název kapusty bílé (Wussin 1700, str. 82 a str. 342). Kapusta bílá (*Brassica sylvestris*) a červená (*Brassica cumana*) jsou v této publikaci označeny zastaralými latinskými názvy a zastupují odrůdu *Brassica oleracea* těchto barev (The Plant List, heslo *Brassica sylvestris*, Columella 1745, str. 427). Mořská kapusta (*crambe maritima*) nebo česky katrán přímořský je druh brukvovité rostliny, která se pěstuje v pobřežních oblastech Evropy (Finland Nature and Species, heslo Sea Kale).

Nejvíce slovních spojení se jménem kapusta nalzáme v 19. stol. a to konkrétně v botanické příručce Jana Svatopluka Presla, *Všeobecný rostlinopis* (1846) „*kapusta obecná*” „*kapusta divoká čili planná*”, „*kapusta křovitá*”, „*kapusta zimní*”, „*kapusta pupenatá*”, „*kapusta květná*”, „*kapusta řepka*”, „*kapusta řepa*”, „*kapusta hořčičná*“ a „*kapusta hlawatá*”. Mimo jiné zde např. doposud zavedený výraz hlavaté nebo hlávkové zelí poprvé najdeme pod heslem „*kapusta hlawatá*“ (Presl 1846, str. 85-86). *Všeobecný rostlinopis* uvádí vedle českých názvů i jejich latinský ekvivalent. Kapustu obecnou např. překládá jako *brassicu oleraceu* a všechny následující hesla zastupují její odrůdy. Divokou (planou) kapustu popisuje jako vysokou, volně rostoucí dřevnatějící rostlinu. Latinský překlad se shoduje s Wussinovým, jedná se tedy také o odrůdu *Brassica oleracea*. Presl dále hovoří o kapustě křovité (*Brassica oleracea fruticosa*), kterou jsem identifikovala jako českou brukev zelnou, kapusta zimní je její kadeřavá varieta *acephala* (Presl 1846, str. 85-86, Rostlinolékařský portál 2018, heslo brukev zelná, brukev zelná kadeřavá). Ostatní zmíněné odrůdy jsou *Brassica oleracea* var. *gemmifera* (kapusta pupenatá), *Brassica oleracea* var. *bortrytis* neboli květák (kapusta

květná), *Brassica napus* neboli řepka olejka (kapusta řepka), *Brassica rapa* (kapusta řepa), *Brassica nigra* (kapusta hořčičná) a *Brassica oleracea capitata* neboli hlávkové zelí (kapusta hlavatá) (Presl 1846, str. 85-86).



Obr. č. 4 – kapusta hořčičná



Obr. č. 5 – kapusta křovitá



Obr. č. 6 – kapusta zimní

4.5 Zaniklé výrazy

Při sledování relevantních výrazů nacházíme pojmenování, která se používala pouze krátce nebo časem zanikla. *Slovník staročeský* (1970) Jana Gebauera např. uvádí pojem broskvev, který byl původně užíván jako synonymum latinského slova *Brassica* neboli zelí „Vedle toho bylo broskvev pův. brosky, broskъvъ z lat. *Brassica* = zelí atd.; význam tento zanikl a broskvev n. broskvě je již v době staré totéž co břeskev: brofkew Otc. 286a, brofkwy persicus BohFl. 23b.” (Gebauer 1970, str. 101). Gebauer odkazuje na výskyt výrazu broskvev v díle *Bohemarius maior*. Jde o slovník a dialogy, které jsou uloženy v rukopisné knihovně kapitulní v Praze. Dílo je přibližně datováno rokem 1379 (Boh. cca 1379). V kapitole č. 4.1 jsem zmínila výskyt výrazu broskvev v rukopise *Životy svatých otců* (1400-1450). Na stejný dokument odkazuje také Jan Gebauer (Gebauer 1970, str. 101). Autor rukopisu pojem broskvev konkrétně používá ve výčtu zeleniny “a nesa každý, což kto mohl, kde nalézt. Onen ořechuov, onen fíkuov a někteří zelinku užitečnú, to jest petružěl, broskvev, mrkev.” (STB v1.1.3, OtcB.). Synonymní názvy tohoto zaniklého výrazu zaznamenává tzv. *Vodňanský rukopis [herbář se zdravotvídou]*, který je datován okolo roku 1410 a uvádí výrazy hotovec a hotovka “*Hotovec neb broskvev neb hotovka jest větčie moci než manholt*” (STB v1.1.3, LékVodň.).

Dalším dnes již méně užívaným výrazem je tzv. jarmus. V pramenech použitých pro účely této práce se vyskytuje pouze v Preslově *Všeobecném rostlinopisu* „kapusta

zimní čili jarmus”, „*jarmus celolistý*”, „*jarmus kadeřavý*” (Presl 1846, str. 85.). *Etymologický slovník* Václava Machka uvádí, že jarmuz vyjadřuje druh brukve a byl Preslem přejet z polského slova jarmuż, které samo pochází z německého warm-mus neboli teplá kaše (Machek 1971, str. 216).

Výrazy označující námi studované plodiny byly také používány jako vlastní jména. Zikmund Winter v knize *Kuchyně a stůl našich předků* (1892) dokládá vlastní jméno Zelí „*Leckterýs člověk zval se za starších dob Zelí a skloňoval se Zelího*“ (Winter 1892, str.49). Bližší časové zařazení ovšem chybí. *Elektronický slovník staré češtiny*, který je k dispozici na webových stránkách Vokabuláře webového oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR uvádí heslo „*kumpošt, středněhornoněmecky kumpest nebo kumpost*“ (Winter 1892, str.49). Heslo je přeloženo jako zavařený pokrm, převážně zavařené kyselé zelí. Slovník také dokládá užití výrazu „*Kumpošt*“ jako vlastního jména. Odkazuje se na užití v glosáři z konce 14. stol., později součástí sbírky staročeských slovníků zvané *Klaret a jeho družina. Sv. I. Slovníky veršované*. (ESSČ 2006, verze 1.1.3).

Tabulka č. 1 – Přehled jednoslabičných názvů

Jednoslabičný název	První výskyt	Generický význam	Konkrétní plodina
zelí	14. stol.	X	X
zelíčko	14. stol.	X	X
broskev	14. stol.	X	X
kapusta	14. stol.		X
zelé	15. stol.	X	
zelinka	15. stol.	X	
hotovka	15. stol.		X
hotovec	15. stol.		X
hlavatice	16. stol.		X
zelina	17. stol.	X	
kel	19. stol.		X
jarmus	19. stol.		X

Tabulka č. 1 shrnuje jednoslabičné názvy a určuje způsob jejich užití jako generického výrazu pro zeleninu nebo názvu pro konkrétní plodinu.

Tabulka č. 2 – přehled víceslabičných názvů

Víceslabičný název	Latinský nebo novodobý český název	První výskyt
červené zelé		15. stol.
červené zelí		16. stol.
zelí hladké		16. stol.
zelí hladké červené		16. stol.
zelí hladké zelenobílé		16. stol.
zelí kadeřavé	<i>Brassica oleracea crispa</i> – kadeřávek	16. stol.
zelí hlavaté	<i>Brassica oleracea capitata</i> – hlávkové zelí	16. stol.
zelené zelí		16. stol.
sladké zelí		18. stol.
plané zelí		18. stol.
kapusta bílá	<i>Brassica oleracea</i>	18. stol.
kapusta červená	<i>Brassica cumana</i> / červené zelí	18. stol.
kapusta divoká	<i>Brassica oleracea sylvestris</i>	staročeský výraz
kapusta planá	<i>Brassica oleracea sylvestris</i>	18. stol.
kapusta obecná	<i>Brassica oleracea</i>	19. stol.
kapusta křovitá	<i>Brassica oleracea var. fruticosa</i>	19. stol.
kapusta zimní	<i>Brassica oleracea var. acephala</i>	19. stol.
kapusta pupenatá	<i>Brassica oleracea var. gemmifera</i>	19. stol.
kapusta květná	<i>Brassica oleracea var. bortrytis</i> (květák)	19. stol.
kapusta řepka	<i>Brassica napus</i> (řepka olejka)	19. stol.
kapusta řepa	<i>Brassica rapa</i>	19. stol.
kapusta hořčičná	<i>Brassica nigra</i>	19. stol.
kapusta hlavatá	<i>Brassica oleracea var. capitata</i>	19. stol.
jarmus celolistý	<i>Brassica integrifolia</i>	19. stol.
jarmus kadeřavý	<i>Brassica oleracea sabelica</i> (kadeřávek)	19. stol.

Výše uvedená tabulka obsahuje pouze názvy pro plodiny čeledi Brassica. Přesný latinský název je uveden u plodin, které takto byly identifikovány v použitých pramenech.

Staročeská vlastní jména:

- ❖ Zelí (časově nezařazeno)
- ❖ Kumpošt (14. stol.)

4.6 Strava

V pramenech této práce se vyskytuje několik kuchařských knih a historických pojednání o lidové stravě našich předků. První zmínka o konzumaci zelí pochází z *Knihy lékařské* (1517) Jana Černého, která hovoří o podávání zelí batolatům za účelem rychlého vývoje a růstu „*Protož taťkové naši ne vždy své děti kaší, ale zelíčkem krmili, aby spěšnějí chodily.*“. *Knihy hospodářské hospodářství polního* (1706) uvádějí postup na vaření zelí, které se nedoporučuje vařit s vínem. „*Toť jest cos podivného, že jestli kdo na kapustu, kteráž se vařiti má, vína naleje, nedá se tak lehce ona uvařiti.*“ (Černý 1517, kap. CCCCXLI, Fišer 1706, str. 88) Recepty na zpracování zelí a kapusty se objevují např. v knize neznámého autora *V nově rozmnožená knížka kuchařská* z roku 1792 a to konkrétně v kapitole *Kompes, zelí dělati*. Kniha neobsahuje číslování stran:

„*Zelí, kapustu stroj takto:*

Přeber jej, pak vřelou vodou spař, potom nalej na něj studenou vodu, z níž jej vybírajíc dobře vytlač, na drobno usekej, rozpal dobrou částku másla, do něhož to zelí s krájenou cibulí dej, smaž a začasty obracuj, potomně na to dobré hovězí polivky nalej, nech tak dlouho jako na tvrdo vejce vařiti, okořeň zázvorem, pepřem, květem, a když již na stůl dáti chceš, rozpal nové máslo, do něhož rozinek vsyp a ním to polej a na stůl nes.“ (W nově rozmnožená Knížka Kuchařská 1792, kap. kompes).

Kulturní historik a etnograf Zdeněk Zíbrt v publikaci *Staročeské umění kuchařské* (1927) popisuje různé pokrmy staročeské kuchyně jako např. „*štiku se zelím*“, „*kyselé zelí*“, „*zelnou paštiku*“ nebo „*stlučené kyselé zelí*“ (W nově rozmnožená Knížka Kuchařská 1792, kap. Kompes. Zíbrt 1927, str. 427, 430). Staročeskou kuchyní se zabýval také historik Zikmund Winter, a to v publikaci *Kuchyně a stůl našich předků* (1892). Winter mimo jiné hovoří o zelí jako o stravě chudých „*Zelí je český pokrm starodávný. Mluví o něm již Soběslavova práva, třebaže podvržená, přece hodně stará. Měšťanská kuchyně chodila ráda po panské a v obyčejném jídle se jí vyrovnala. Selská bývala ovšem hrubší, nepožívala drahocenného koření tolik a stála hlavně moučnými krměmi – buchtami – a zelím, hrachem a krupami.*“ (Winter 1892, str. 107-108). Autor také dokládá několik historických účetních záznamů jako např. útratu rodu Rakovničanů z roku 1650, o které jsem již hovořila v kapitole č. 4.2 (Winter 1892, str. 148). *Dějiny hmotné kultury* (1997) Josefa Petráně se věnují postním pokrmům vařeným se zelím, které se také upravovalo smažením a zahuštěním jíškou z mandlí a řeckého vína. Zelí Petráně označuje také za jednu z výchozích surovin většiny českých pokrmů (Petráně 1997, str. 819, 842). V knize *Lidová strava na Valašsku* (1980) se

dozvídáme postupy na zpracování zelí, jeho užití v lidovém léčitelství, kuchyni a významu pro prostý valašský lid 19. - 20. stol. V publikaci nalezneme četné recepty převážně na zpracování kyselého zelí a historky s ním spojené. Zpracování zelí znamenalo pro Valachy velkou událost. „*Maměnka zehřítí vody z hrubý hrnec, dali do ní sódy a milému strýcovi udělali kúpelna nohy. Ostříhali strýcovi pazúry na nohách a kartáčem odřeli.... Nachystali lipového té, aby sa strýc zehříli, a práca začala. Zelé bývalo chladné a tož koléj rázu strýca zaozíbalo. ... Nemyslete si, že to bylo hned natlačené. Na mrkání sa začalo a k púnoci bylo terpvú po práci*”. Zelí bylo pro Valachy životně důležité a mnohdy představovalo jediný zdroj obživy v zimních měsících. Tento stav trval do doby, než se na poli začala rodit nová úroda. V tomto období zelí jedli téměř každý den a někdy i třikrát denně. Autoři knihy také uvádí recept na kyselé zelí omaštěné lněným olejem, které se podávalo jako hlavní chod po celou dobu půstu². Tradice podávání tohoto postního pokrmu ke snídani se na Hané dodržovala ještě v roce 1870. Tradičním pokrmem byla také zelná omáčka bez masa. Co se Valašska týče je třeba zmínit postup na strouhání a nakládání zelí, který se odehrával na podzim. Pamětníci hovoří o zvláštní atmosféře spojené s těmito aktivitami. Zpracování zelí bylo událostí pro celou rodinu. Zelí se na Valašsku sklízelo těsně před příchodem mrazů, ale zpracovávalo se až poslední týden v říjnu. Ženská část rodiny společně s dětmi krájela hlávky na menší kusy. Ženy zpracovaly každou část plodiny, nic nepřišlo nazmar. Vrchní část listů hospodyně schovávaly pro krmení dobytka. Strouhání zelí bylo mužskou záležitostí, která vyžadovala přísné hygienické podmínky. Zelí se poté vkládalo do pečlivě vymytého sudu od petroleje. Zámožnější statky používaly sudy nadměrné velikosti, které musely stlouci přímo uvnitř domu, protože by se nevlezly do dveří. Kvašené zelí bylo natolik důležitou součástí života Valachů, že hospodyně byla hodnocena dle jeho kvality. Ačkoliv tato plodina zastupovala v regionu stravu chudých, kvalita kvašeného zelí se lišila domácností od domácností. Zámožnější rodiny žijící v dolinách Valašska si např. mohly dovolit kvasit pouze vnitřní část hlávky, zatímco lidé z horských oblastí do bečky strouhali i vnější listy. Pokud se zelí neurodilo dostatek, nastavovalo se strouhaným tuínem. Co se procesu kvašení týče, studovaná literatura poskytuje pouze recepty na konzervaci pomoci soli (Štika, Habustová 1980, str. 74-76).

² od Popeleční středy až do Velikonoc (40 dnů)

Recept na kvašené zelí z Valašska:

„Na samý spodek se dalo listí z vinnéj révy nebo višňového listí, cibulky, jabka, jaderničky, kopr, na to koš zelá, ušlápál sa, zelé sa prosolilo a pohodilo kmínem. A to sme kupovali kusovú sůl. Prý byla věcěj slaná. Potlúkli sme ju v železném hmoždíři. Do každéj vrstvy sa nožem nakrájala cibula. Zprvu sa přilávalo vody, za cvhílku vody v bečce přibývalo, vylévala sa hrnkem do puténky a dávala piť kravám. A tak to pomály šlo, vrstva po vrstvě, až byla bečka plná.

Dyž bylo zelí natlačené, strčila sa z boku do bečky cívka, aby voda mohla odtékat, a ráno bečku zvalali do sklepa. Zelé přikryli čistým šatem. Až navrch bečky položili čisté bílé zelné listy a zelé zatížili dvěma velkými čistými kameňami. Pět centimetrů pod povrchem vyvrtali nebozízem d'úrku a zasadidli do ní rúrku z vrbového prútka anebo z chebzu³ a k bečce přistavili puténku, do kteréj odkapávalo. Indy zas bylo zelé suché musélo sa zalévat' vodú. Najprv sa brala z bečky kyselica⁴ a až sa párkrát přebrala, tož zelé bylo dobré. Za dva až za čtyry týdny, podle tepla, bylo zelé zkvašené.“

V některých valašských domácnostech se ke kvašenému zelí přidávala jablka, která byla pochoutkou zejména dětí (Štika, Habustová 1980, str. 75-76).

4.7 Léčebné účinky

Informace o léčebném užití zelí lze čerpat již z nejstarších studovaných pramenů. V průběhu 15. - 16. stol. se zelí a kapusta objevují hned v několika lékařských knihách. Rukopis *Lékařství neznámého františkána* (1440-1460) poskytuje recept na lék proti melancholii „*tesklivé mysli*“. Zelí se v tomto receptu objevuje jako jedna z použitých ingrediencí „*Bodlák veliký má tyto moci: Ktož jej zetře na prach a požívá toho prachu v jedení aneb v pití, a také ten prach smiešež s strdí⁵ a jez s chlebem, a také přičině⁶ muškátového prachu z květu, a to k mladému zelí, i jez to, a zbudeš tesklivé mysli.*“ (STB v1.1.3, LékFrantA.). Stejný recept se v opisu objevuje také o padesát let později, a to konkrétně v lékařské příručce *Jádro lékařské* (1518) (Kučera, Řehořová, Stluka, DIAKORP v6). Rukopis *Lékařství neznámého františkána* dále zmiňuje léčebné účinky kapusty, která je zde prezentována jako lék na dnu a nemoci očí, ale také jako podpůrný lék pro snížení tělesné teploty, novopečené matky a malomocné. „*Kapusta má tyto*

³ šeřík

⁴ zelná voda

⁵ med

⁶ přidávat

*moci: Ktož má dnu v nohách, udělajž z nie flastr⁷ i přiložiž. Také kořen její čistí oči. Také ženám mléka přičínie⁸. Také slezeno⁹ oteklo uzdravuje a umrlé [...] ven žene. Také když zimnice pálí, ona studí. Také spomáhá malomocným.“ (STB v1.1.3, LékFrantA.). Četné lékařské recepty zaznamenal dále lékař Jan Černý ve své příručce *Knihka lékařská* (1517), který zelí doporučuje pro jeho chladící vlastnosti a pro léčbu očních potíží. Výraz zelí se také nachází v dietologickém předpise Černého knihy *Lékařství užitečné a výborné spravování proti nakaženému povětří a proti moru* (1518). Autor doporučuje jeho střídou konzumaci (Černý 1517, kap. CCCCXLI, Černý 1518.). Konkrétní recepty lze najít také ve Fišerových *Knihách hospodářských hospodářství polního* (1706), které poskytují návod na přípravu léků ze zelných listů i semen. Ty mají sloužit jako utišující prostředek při bolestech břicha a problémech dýchacího ústrojí.*

Recept na lék proti bolestem břicha a dušnosti:

„Semeno její z tlusta ztlučené a v masné polívce zahříté a vypité pomáhá trpícím zření v břiše a bolesti jejich zapuzuje. A proti dušnosti. Jestli kdo dvakrát vařenou jí, přidav k ní kmínové semeno, sůl a olej, též běl ječné mouky, vnitřnost hloubku neb košťálku, šťávu mandlovou a med, prospívá velice dušným.“

Fišer dále hovoří o německém zvyku servírování kapusty během oslav. Požíváním kapusty při pití alkoholu má za účel prevenci kocoviny (Fišer 1706, str. 87, 100).

Zelí jako plodina s léčebnými účinky se objevuje také v knize *Lidová strava na Valašsku* (1980), která zachycuje jídelníček Valachů a jejich zvyky od 16. stol. až po současnost. Pamětníci z Valašska v ní popisují rodinné recepty předávané z generace na generaci. Zelí znamenalo pro Valachy důležitou složku potravy a jedlo se připravené téměř na všechny způsoby. Valaši si byli také vědomi jeho léčebných kvalit. Užívalo se jak vnitřně, tak navenek, a to konkrétně jako zábal při bolestech hlavy nebo pro sražení tělesné teploty *“Dyš bolela hlava, tož sa ho (zelí) dala hrstečka mezi dvě haděrky a přiložilo sa na hlavu. A hlava hned jakby ochládla.”*. Léčebné vlastnosti zelí byly mezi Valachy také užívány ve prospěch pacientů trpících suchotinami *„Lebo dyš nekeho bolelo na prsoch, lebo, nedaj Bože, súchoty chytál, škvařivaly sa ze slanin oškvarky a ty sa podlévaly kyseliciú¹⁰.”*. Zelí coby lék se dále užívalo i na běžnější neduhy těla jakým byl např. kašel, potíže s dýchacím ústrojím nebo kocovina *„Zelnicí se prý naši předkové*

⁷ zábal

⁸ přidat

⁹ slezina nebo jiný orgán v dutině břišní

¹⁰ zelnice, voda z kvašeného zelí

spravovali i po pijatice, pili ji, když „škvrkalo v břiše“ a vařenou zelnici užívali, když kašlali a těžko dýchali.” (Štika, Habustová 1980, str. 74).

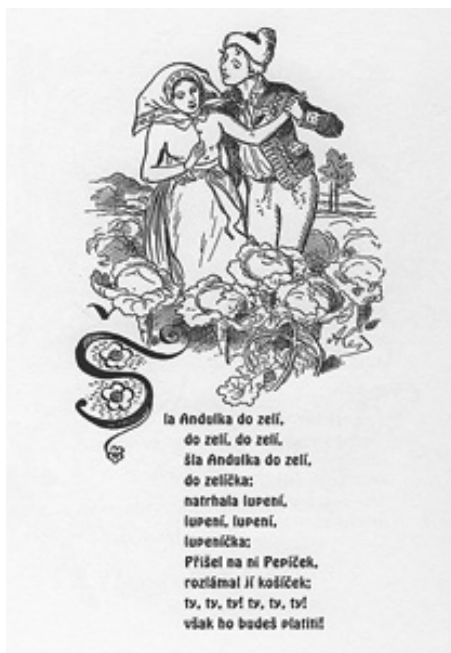
4.8 Lidová slovesnost

Zelí je v české společnosti natolik zakořeněno, že zaujímá pevné místo v lidové slovesnosti, kde je často skloňováno v negativním smyslu. *Mudrosloví národu slovanskému ve příslovích* cituje přísloví, které přirovnává zlou ženu k trpkému zelí „Dobrá žena, drahá směna: zlá pak žena, trpké zelí.“. Dodnes známé označení hastrůš do zelí můžeme najít např. v povídce Boženy Němcové *Dobry člověk*. Stejný příměr se také používá ve tvaru: „vypadat jako strašák do zelí.“ (Čelakovský 1892, str. 391, Němcová 1875, str. 52-53, Mrhačová 2006, str. 77). Václav Flajšhans v knize *Česká přísloví: sbírka přísloví a pořekadel lidu českého v Čechách, na Moravě a v Slezsku* (1913) uvádí přirovnání něčeho fádňního k nemastnému zelé „Jako nemastné zelé.“ „Náboženství bez milosrdenství je jako zelí bez omastku.“. Novodobá fráze „Opíjet někoho rohlíkem.“ se zde vyskytuje v dnes již zapomenuté podobě „Psem zelé voziti.“ (Flajšhans 1913, str. 856). V neposlední řadě stojí také za zmínku fráze ze sbírky *Příroda v české frazeologii a idiomatice* (2006) popisující někoho kdo jinému chodí za děvčetem nebo se míchá do cizích věcí „Lézt někomu do zelí.“ (Mrhačová 2006, str. 77). Kapusta se v české frazeologii objevuje také jako periodikum. Starý člověk je v knize *Lidová rčení* (2009) označován za někoho kdo již snědl mnoho kapusty „Mnoho ten už kapusty snědl. = je stár“ (Zaorálek 2009, str. 126). Z výše uvedených příkladů můžeme vnímat převažování negativního spojení s touto plodinou. Pozitivní konotaci výrazu zelí uvádí pouze Čelakovský¹¹ „Sedí v rákosí. Sedí na měkkých poduškách. – Koza v zelí (má se dobře).“ (Čelakovský 1892, str. 614).

Námi sledovaná plodina se také objevuje v několika lidových rčenicích. Čelakovský zmiňuje hned dvě přísloví, ve kterých je zelí prezentováno jako jeden ze způsobů zajištění domácí pohody „Žena muže želí, dokud nezevře zelí.“ „Po domácím zelí, břicho nebolí.“ (Čelakovský 1892, str. 395, 435). Podobné přísloví zaznamenal Václav Flajšhans v knize *Česká přísloví: sbírka přísloví a pořekadel lidu českého v Čechách, na Moravě a v Slezsku* (1913) „Nechvátaj masa, až zelé zjíš.“ (Flajšhans 1913, str. 856). Je patrné, že zelí zastupovalo na talíři našich předků snadno dostupnou potravinu. Naopak maso bylo vzácné a lidé s ním museli šetřit. Motiv zelí se díky své roli v lidové slovesnosti objevuje také v umění, a to konkrétně v ilustracích Mikoláše Alše, které byly publikovány ve sbírce *Špalíček národních písní a říkadel*. Kniha

¹¹ *Mudrosloví národu slovanskému ve příslovích*, kapitola *Česká pořekadla*

obsahuje 305 Alšových ilustrací, které jsou opatřeny krátkým úryvkem z národních písní a říkadél. Zelí je zobrazeno na dvou ilustracích. Jedna z nich obsahuje úryvek z lidové písně, do druhé je zakomponováno krátké říkadlo s tematikou zelí (Aleš 1939, str. 84, str. 120).



Obr. č. 7 – Šla Andulka do zelí



Obr. č. 8 – Není zelí jako zelí

Na obráku č. 7 vidíme úryvek z lidové písně s názvem *Šla Andulka do zelí*. Kresba zobrazuje děvče a chlapce stojící uprostřed zelného pole. Obrázek č. 8 znázorňuje zelné pole s typickým strašákem do zelí stojícím uprostřed. Říkadlo vyjadřuje důležitost místa, které tato potravina zastupovala v lidové stravě.

4.9 Pěstování, rituály a pověry

První pěstitelské rady a návody přináší příručka ze 17. stol. zvaná *Kniha hospodářské hospodářství polního* od Kryštofa Fišera (1705). Kniha obsahuje např. informace o nevhodnosti písčité půdy, vlhkosti zeminy pro setbu sazenic nebo hnojení popelem, které má odpuzovat housenky, blechy a škodlivý hmyz. Sazenice pěstované semeno doporučuje nejdříve přesadit, což podporuje tvrdost hlávky. Ty se mají poté uprostřed naříznout do kříže, aby se tím urychlil růst květu a tvorba semen (Fišer 1706, str. 88, 100). Se zelím se v Čechách a na Moravě pojí řada lidových zvyků, rituálů a pověr. *Snář* (1581) Vavřince z Březové věnuje několik kapitol. Sny o této plodině jsou vykládány několika způsoby. Např. sen o konzumaci nemastného zelí mdlé chuti má přivést zármutek. Pokud ovšem zelí bylo chutné, tento zármutek přinese dotyčnému užitek. Smutek lze zahnat např. snem o trhání zelí. Sen o konzumaci zelí s tykví může zdravému jedinci přivodit nemoc a naopak (Vavřinec z Březové 1581, kap. 4, 9, 17, 18).

Zelí je považováno za tradiční pokrm sedláků a prostých lidí a jeho setba, sklizeň a následné zpracování pro ně mělo velký význam (Štika, Habustová 1980, str. 74. Winter 2014, str. 40). Josef Petráň v knize *Dějiny hmotné kultury* (1985), která se zabývá kulturou každodenního života v období od 16. - 18. stol., popisuje některé specifické zvyky dodržované při sázení zelí „*Při sázení zelí (hlávky budou tvrdé, když se člověk chytá a hlavu; budou pěkně zavínuté, když má žena několikrát hlavu ovinutou šátkem; budou bílé, když má žena bílý šátek anebo sukni, u červeného zelí červený šátek nebo sukni.*“ (Petráň 1985, str. 47). Kniha *Lidové pranostiky, přísloví a zvyky v zemědělství* (2004) dokládá další zvyklosti praktikované při setbě „*Zelí se máčelo v medové vodě s česnekem a popelem (z Popeleční středy), nebo se kropilo šťávou z netřesku. Jako kolíček se používala při sázení zaječí kost, nebo kolík potřený zaječím sádlem, což by mělo odpuzovat zajíce. Sázet by měly ženy v bílé sukni, ale nikoliv šestinedělky. Pokud měl ve vesnici první ohlášky zjara vdovec (před svatbou se ohlašoval termín a svatební pár v kostele z kazatelny), pak zelí požerou housenky.*“ (Jelínek – Římovský - Smolík 2004, str. 132). Zajímavým rituálem při setbě této plodiny je tzv. „*zavírání zelí*“. Hovoří o něm Vladimíra Jakouběová v knize *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: Lidové Obyčeje a lidová strava v Pojizeří* (2009) „*S jeho pěstováním (zelí) byla spojena řada pověrečných úkonů – například „zavírání zelí“. Hospodář obcházel s rozevřeným visacím zámkem pozemek a na konci jej zavřel. Je to obdoba magického kruhu, který se uzavíral jako ochrana před zvěří.*“ (Jakouběová 2009, str. 111).

Kniha *Pranostiky a pořekadla* Miriam Prokešové (2006) uvádí několik pověr týkající se úrody zelí. Pokud např. během velikonočních svátků na škaredou středu nasněžilo, lidé věřili, že úroda bude napadena housenkami „*Sníh na škaredou středu, mnoho housenek v zelu.*“ (Prokešová 2006, str. 29). Další pověra varovala proti sklizení a zpracování zelí o svátku sv. Havla. (16. října) „*Na sv. Havla zelí nerubat, ani nekružat, zhořkne.*“ (Prokešová 2006, str. 36). Jiné lidové pořekadlo doporučuje sklídit zelí ještě před svátkem sv. Havla „*Na svatého Havla hled' mít zelí doma, neb zimě pak výborné chutná.*“ (Jelínek 2004, str. 87). V převážné většině lidových pranostik a rčení zaznamenaných v námi zkoumané literatuře se vyskytuje termín zelí. Kniha *Lidová rčení* (2009) Jaroslava Zaorálka uvádí několik málo pranostik s výrazem kapusta, ve kterých je tato plodina chápána jako periodicita každoročního života. Rčení „*Nebude novou (n. zelenou) kapustu jísti.*“ popisuje člověka, který zřejmě brzy zemře, nedožije se příští sklizně kapusty. (Zaorálek 2009, str. 126).

5 Zelí v čínské kultuře

Lexikální část práce se věnuje především čínským názvům pro různé odrůdy zelí a jejich identifikaci. Obsahuje také přepis a překlad několika úryvků z čínsky psaných pramenů, které sloužily jako podklad pro její vypracování. Přepis čínských textů je opatřen interpunkcí a vysvětlivkami ke zkratkám čínských citací.

5.1 Čínské výrazy pro zelí

Čínské prameny zahrnují převážně herbáře, farmakologické knihy známé jako *Materia Medica* 本草綱目 *běncǎo gāngmù*, romány, knihu receptů obsahující recepty ze 14. - 18. stol. 隨園食單 *suí yuán shí dān*. Zkoumané období je vymezeno na 12. - 19. stol. včetně, nicméně velká část čínských pramenů z tohoto období cituje autory mnohem starších děl. Z tohoto důvodu jsem se rozhodla monitorovat všechny dostupné výrazy a mezi prameny také zařadit hospodářské texty z 6. stol., které obsahují cenné informace o technikách zpracování a konzervace.

Zelí je, díky své odolnosti vůči chladu, stále zelené barvě a schopnosti růstu ve všech ročních obdobích, v čínském znakovém písmu původně zastoupeno spodním znakem pro borovici *sōng* 松 a horním radikálem trávy *cao* 艹 (Tang 1249, vol. 18, kap. 菘菜, Li 1593, vol. 26, kap. 菜之一). Nejstarším použitým výrazem pro zelí ve sledované literatuře je *sōng* 菘 a další variace obsahující tento znak. Jedním z nejstarších pramenů této práce jsou herbáře a lékařské knihy autora Tang Shenweie 唐慎微 *táng shènwēi* (1086-1094). Konkrétně se jedná o opis z roku 1249 s názvem 重修政和经史证类备用本草 *chóngxiū zhèng hé jīng shǐ zhèng lèi bèiyòng běncǎo*. Originál knihy vyšel v období vlády dynastie Song 宋朝 *sòng cháo* (960-1279) v roce 1108.

Přepis kapitoly z rukopisu Tang Shenweie:

菘

音蒿¹²》味甘，温，无毒。主通利肠胃，除胸中烦，解酒渴。

陶隐居¹³云》

菜中有菘，最为常食。性和利人，无余逆忤，今人多食。如似小冷，而又耐霜雪。其子可作油。传头长发，涂刀剑，令不缩，音秀。其有数种，犹是一类，正论其美与不美尔。服药有甘草而食菘，即令病不除。

唐本注¹⁴云》

松菜不生北土。有人将子北种，初一年半为芜菁。二年菘种都绝。将芜菁子南种，亦二年都变。土地所宜，颇有此例。其子亦随色变，但粗细无异尔。菘子黑，蔓菁子紫赤，大小相似。惟蘆菘子黄赤色。大数倍，复不圆也。其菘有三种，有牛肚菘，叶最大厚，味甘。紫菘，叶薄细，味少苦。白菘似蔓菁也。

臣禹锡等谨按陈藏器¹⁵云》

去鱼腥，动气发病。姜能制其毒。叶大多毛者是。

萧炳¹⁶云》

居南方，不胜土地之宜。遂病足，尤宜忌菘菜。又云》消食下气。治瘴气，止热气嗽。冬汁尤佳。

¹²湯液本草 *tāng yè běncǎo* (1328-1248) (Zheng 2018, str. 272).

¹³ Také známý jako 陶弘景 *táo hóngjǐng* (5.-6. stol. n. l.) (Zheng 2018, str. 457).

¹⁴ Anotace k Tangské materia medicé (období Severní Song 10/11. stol.) (Zheng 2018, str. 457).

¹⁵ 陈藏器 *chén cáng qì* – lékař dynastie Tang, zemřel v roce 757. Autor farmakologické publikace 本草拾遺 *běncǎo shíyí* (Zheng 2018, str. 255-256).

¹⁶ Lékař působící za dynastie Tang. Autor publikce 四声本草 *sìshēng běncǎo* (Zheng 2018, str. 491).

日华子¹⁷云》

凉，微毒。多食发皮肤风瘙痒。梗长，叶瘦，高者。为菘，叶阔厚短肥而瘴¹⁸及梗细者。为芜菁菜也。

陈士良¹⁹云》

紫花菘平无毒。行风气，去邪热气。花可以槽下酒藏，甚美。

尔雅²⁰云》

苞葵菜，吴人呼楚菘，广南人呼秦菘。此菘藁不毒，宜食之。

图经²¹曰》

菘，旧不载所出州土，今南北皆有之。与芜菁相类。梗长叶不光者。为芜菁梗短叶阔厚而肥瘴²²者。为菘旧说菘不生北土。人有将子北土种之，初一年半为芜菁，二年菘种都绝。犹南人之种芜菁而今京都种菘都类南种但肥厚差不及耳。扬州一种菘，叶圆而大，或若箒。啖之无滓，绝胜他土者。此所谓白菘也。又有牛肚菘，叶最大厚，味甘，疑今扬州菘。近之紫菘，叶薄细，味小苦。北土无有菘。比芜菁有小毒，不宜多食。然能杀鱼腥，最相宜也。多食过度。惟茱姜可解其性。

食疗》

温。治消渴。又发诸风冷。有热人食之亦不发病。即明其性冷。本草云温，未解。又消食亦少下气。九荚菘出河西，叶极大，根亦粗长。和羊肉甚美。常食之，都不见发病，其冬月作菹煮作羹食之。能消宿食，下气治嗽。诸家商略，性冷，非温，恐误也。又北无菘菜，南无芜菁。其蔓菁子细，菜子粗也。

¹⁷ Také 日华本. Originál nedochován. Datováno do období Pěti dynastií 907-960 (Zheng 2018, str. 177).

¹⁸ Možná podoba již zaniklého znaku. Znak je možné přepsat i jako 瘴. Nejasný význam.

¹⁹ Materia Medica Chen Shilianga z období dynastie Tang - 陈士良食性本草 *chénsùliáng shíxìng běncǎo* (935-37) (Zheng 2018, str. 70).

²⁰ 尔雅 *ěr yǎ* - encyklopedie z období dynastie Han 206-220 př. n. l.

²¹ Publikace 本草图经 *běncǎo tú jīng* 11.stol.

²² Možná podoba již zaniklého znaku. Znak je možné přepsat i jako 瘴. Nejasný význam.

圣惠²³方》

治酒醉不醒。用菘菜子二合，细研，并华水一盞调，为二服。

食医心镜²⁴》

主通利肠胃，除胸中烦热，解酒渴。菘菜二斤，煮作羹啜之。止渴作羹菘食亦得

傷寒要类》

辟温病。菘菜如叶米。酒服方寸匕，日三，辟五年温。

又方》治发背。杵地菘汁一升，日再服，以差止。

子母秘录²⁵》

主小儿赤游，行於上下，至心即死²⁶。杵菘菜傅上。

衍義²⁷曰》

菘菜。长仲景傷寒論。凡用甘草皆禁菘菜者，是此菘菜也。叶如芜菁，绿色，差淡，其味微苦，叶嫩，稍阔。不益中，虚人食之。覺冷。

(Tang 1249, vol. 18, kap. 菘).

Český překlad:

Zelí

Yin Hao: Sladká chuť, teplé povahy, netoxické. Především zprůchodňuje střeva, zbavuje problémů se srdcem, zmírňuje kocovinu.

Tao Yinju ř íká: Zelí je nejběžněji konzumovaná zelenina. Je pro člověka dobré, v ústech po něm nic nezbyde,²⁸ lidé ho dnes hodně konzumují. Je mírně studené povahy a snese námrazu a sníh. Jeho semena mohou produkovat olej. Nanáší se na hlavu a vlasy.

²³太平圣惠方 *tàipíng shèng huì fāng* 978-992. Publikace z období dynastie Severní Song (Zheng 2018, str. 381).

²⁴ Texty o stravě z období dynastie Tang (Zheng 2018, str. 419).

²⁵ Publikace z období dynastie Jižní Song (Zheng 2018, str. 639).

²⁶ Smrtelné onemocnění novorozenců infantile erysipelas (Li 2003, str. 2500).

²⁷本草衍義 *běncǎo yǎn yì* (1116) – publikace z období dynastie Severní Song (Zheng 2018, str. 38).

²⁸ rozplývá se na jazyku

Potírá se jím čepel nože nebo dýky, to způsobuje, že nerezaví, (zůstane) vynikající. Je ho několik druhů. U každého druhu jen záleží, jestli je chutný nebo ne. Jako lék se zelí podává s lékořicí a to v případech když nemoc neustupuje.

Tangská materia medica říká: Zelí se nerodí na severu. Někteří lidé (jeho) semena zasadili na severu. Na začátku, po roce a půl se podobalo vodnici. Druhý rok všechny výhonky uhynuly. Když zasadili semena vodnice na jihu, také se druhým rokem všechna změnila. Když je půda vhodná, tak jsou příkladná (daří se jim a vypadají, tak jak mají). Barva jeho semen se také měnila, ale jejich tvar a tloušťka zůstali stejné. Semena zelí jsou černá, semena vodnice jsou fialovo-červená, velikostně se podobají. Semena ředkve jsou žluto-červené barvy, mnohdy nejsou kulatá. Jsou tři druhy zelí. Existuje dršťkové zelí (niudusong) s největšími a nejhustšími listy, je sladké chuti. Fialové zelí (zisong) má tenké listy a mírně nahořklou chuť. Bílé zelí (baisong) je podobné vodnici.

Chen Cangqi říká: Proti rybině (zápachu) a nemocem způsobených pohybem větru. Zázvor může kontrolovat jeho toxicitu. Listy jsou většinou chlupaté.

Xiao Bing říká: Obyvatelé severu i jihu nemají (stejnou) vhodnou půdu pro pěstování. Lidé s nemocí nohy by se obzvláště měli vyhnout zelí. Také říká, že (zelí) pomáhá trávení a rozbíjí vítr²⁹. Léčí miazmu³⁰, zastavuje horkost a kašel. Šťáva nasbíraná v zimě je obzvláště dobrá.

Rihuazi říká: Je studené povahy, mírně toxické. Přejídání (zelí) způsobuje svědění kůže. Má dlouhý stonek, tenké listy a je vysoké. Zelí má široké, krátké a husté, bohaté listy a (zaniklý znak³¹, nejasný význam). Má tenký stonek. Podobá se vodnici.

Chen Shiliang říká: Fialovo květné zelí (zihuasong) nebývá toxické. (Je vhodné pro) zprůchodnění qi a horkost. Květ se může nakládat pomocí alkoholu, je to velmi chutné.

Erya říká: obyvatelé státu Wu nazývají amarant (baotucui) chusong. Jižané z oblasti Guangdongu ho nazývají qinsong. Palička tohoto zelí není toxická, je vhodná ke konzumaci.

Obrázková Materia medica říká: Zelí. Dříve se nevyváželo z provincie ven (nepěstovalo se mimo prefekturu/provincii). Dnes se zelí nachází na jihu i na severu. Je podobného

²⁹ Vítr – jeden ze symptomů tradiční čínské medicíny.

³⁰ Nepříjemný zápach např. alkoholu.

³¹瘡

druhu jako vodnice. Má dlouhý stonek, listy nejsou lesklé. Stonek je v porovnání s vodnicí kratší, listy zelí jsou širší, hustší a bohatší. O zelí se dříve říkalo, že neroste na severu. Když lidé zasadili semena na severu, po roce a půl se podobalo vodnici. Druhým rokem semena ani nevzešla. Stejně tak se stalo když zasadili vodnici na jihu. Dnes jsou v okolí hlavního města všechny jižní druhy zelí, tolik se mu ale nedaří. V Yangzhou mají druh zelí s velkými, kulatými listy, které připomínají vějíř. Když ho jíte, rozplývá se na jazyku. Je to triumf půdy. Nazývá se bílé zelí (bai song). Také existuje dršťkové zelí (niudusong), které má největší a nejhustší listy a sladkou chuť. Pochybuji, že se jedná o dnešní yangzhouské zelí. Blízko k němu má fialové zelí (zisiong). Má tenké listy a mírně nahořklou chuť. Na severu nemají zelí. V porovnání s vodnicí je mírně toxické, není vhodné k přílišné konzumaci. Může ale odstranit rybí zápach, na to je nejvhodnější. Ve větším množství se dá skladovat. Pouze zázvor může neutralizovat jeho vlastnosti.

Léčba stravou: Je teplé (povahy). Léčí nemoc, která se vyznačuje častým pitím a močením. Také vyvolává různé chladné větry. Když ho sní lidé s horečkou, neonemocní. Je světlé a má chladivé vlastnosti. Materia Medica ho nazývá teplým, ale nevysvětluje proč. Pomáhá zažívání a mírně uklidňuje vítr Zelí jiuju song (cassia tora) pochází z oblasti Hexi. Má obrovské listy a dlouhý, tlustý stonek. Je výborné s jehněčím masem. Když se jí často, předchází nemocem. V zimních měsících se nakládá a vaří se z něj polévka. Může napomáhat trávení. Narušuje vítr a léčí kašel. Všichni uvádějí, že je studené povahy, ne teplé, ale obávám se, že se mýlí. Na severu není zelí (song cai), na jihu nemají vodnici. Vodnice má drobná semena. Semena zelí jsou hrubá (tlustá).

Sheng Hui Fang: Léčí kocovinu. Pokud se vám nedaří vystřízlivět, zamíchejte dvě ge³² jemně rozdrcených zelných semen do malého šálku čerstvé vody ze studny. Podávejte na dvakrát.

Texty shiyi xinjing: Zejména pročišťuje střeva, zbavuje horkosti na srdci a zmírňuje kocovinu. Uvařte polévku ze dvou řinů zelí a popíjejte ji. Nakládané zelí také tiší žízeň.

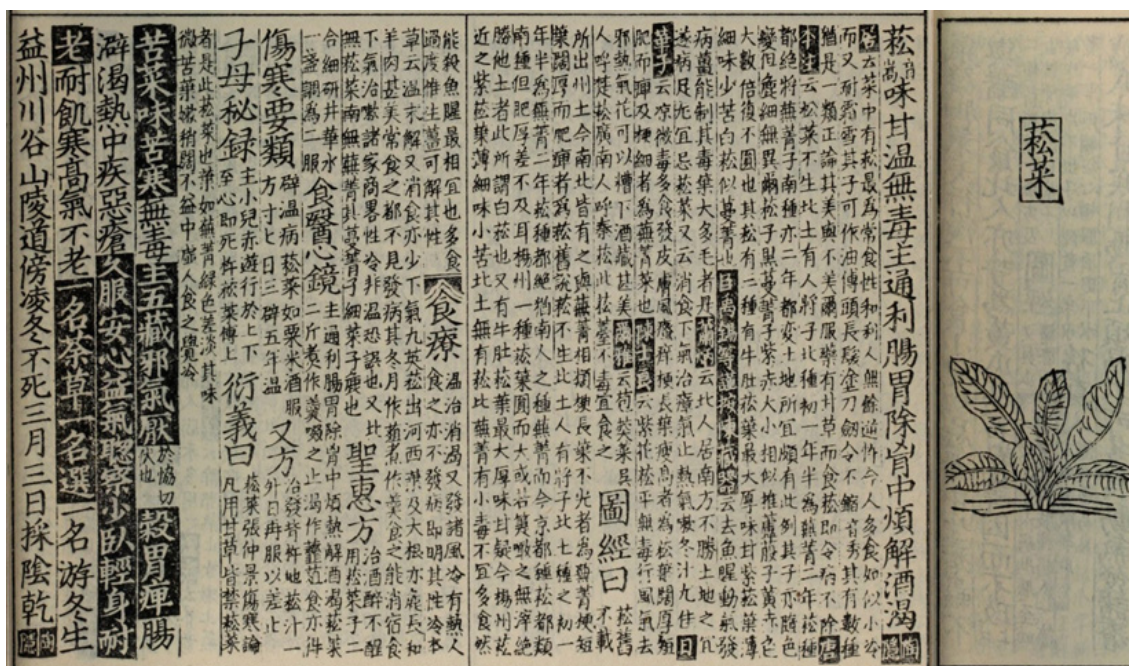
Kategorie horečka: Odhání nemoci teplého původu. Listy zelí měří jeden metr. Podávejte lžičku alkoholu po tři dny, odeženete horkost na pět let.

Další recept: Léčí absces zad. Stlučte hlínu a litr zelné šťávy. Aplikujte denně, dokud (absces) nezmizí.

³² 2 dcl.

Lékařská příručka pro matky a děti Zimu milu: Zejména pro případy cestujícího zarudnutí u malých dětí, které se pohybuje nahoru a dolů až se dostane k srdci a způsobí smrt. Aplikujte stlučené zelí.

Lékařská kniha Bencao yanyi: Zelí. Chang Zhongjingovo *Pojednání o tyfu*: Užití obyčejné lékořice zastavuje (účinky) zelí. Zelí je takové: listy jako vodnice, zelená barva, mdlé, mírně nahořklé chuti. Listy jsou jemné, mírně široké. Není z něj profit, jí ho prostí lidé. Je vnímáno chladně.



Obr. č. 9 – Tang Shenwei 唐慎微

Na obrázku č. 9 je znázorněn originál Tang Shenweiova popisu zelí s obrázkem opatřeným nadpisem songcai 菘菜 *sōng cài*.

Tang Shenwei zelí nazývá songcai 菘菜 nebo zkráceně song 菘. V textu používá několik dalších jmen zastupující odlišné odrůdy zelí a názvy používané v různých oblastech Číny. V citaci díla z období dynastie Severní Song 北宋 *běi sòng* (960-1126), *Anotace k Tangské materia medica* 唐本注 *táng běn zhù*, používá tvar znaku song bez horního radikálu trávy, který jinak zastupuje borovici 松 *sōng*, „松菜不生北土“ („zelí neroste na severu“). Dokument, ze kterého autor čerpá, se bohužel nedochoval (Tang 1249, vol. 18, kap. 菘菜, Zheng 2018, str. 457). Jelikož je takový tvar v textu ojedinělý, domnívám se, že šlo o přepis znaku tak jak byl použit v původní publikaci.

Ve stejné citaci se nachází výraz pro odrůdu zelí zvanou 牛肚菘 *niú dǔ sōng*, do slova přeloženo jako dršťkové zelí. Toto zelí je označováno jako odrůda s největšími a

nejhustšími listy a sladké chuti „又有牛肚菘，叶最大厚，味甘” („Také existuje dršťkové zelí (*niudusong*), které má největší a nejhustší listy a sladkou chuť.”) (Tang 1249, vol. 18, kap. 菘菜). Co se této zvláštní odrůdy týče, lze ji analyzovat pouze podle ojedinělého názvu a popisu v textu. Kapitola o zelí disponuje úvodním obrázkem, ale jednotlivé odrůdy jsou popsány pouze v textu. První dva znaky tohoto druhu zelí, 牛肚 *niú dǔ*, zastupují kravský žaludek nebo dršťky. Podíváme-li se na strukturu kravského žaludku, zjistíme, že připomíná strukturu zkadeřených listů zelí. Domnívám se tedy, že by se mohlo jednat o pojmenování kadeřavé odrůdy čínského zelí nebo jeden z názvů pro zelí pekingské.



Obr. č. 10 - dršťky



Obr. č. 11 – kadeřavé pekingské zelí

Obr. č. 10 a 11 znázorňují srovnání struktury kravského žaludku se strukturou zkadeřených listů dnešního pekingského zelí.

Tang Shenweiova citace z *Anotace k Tangské materia medica* dále zmiňuje tzv. fialové zelí 紫菘 *zǐ sōng*. Autor popisuje pouze tloušťku listů a jejich chuť „紫菘，叶薄细，味少苦” („Fialové zelí (*zisiong*) má tenké listy a mírně nahořklou chuť.”). Poslední odrůdou této citace je bílé zelí 白菘 *bái sōng*, které autor knihy přirovnává k vodnici „白菘似蔓菁也。” („Bílé zelí (*baisong*) je podobné vodnici.”) (Tang 1249, vol. 18, kap. 菘菜).

K fialovému zelí se Tang vrací i v další citaci, kterou čerpá z farmakologické knihy Chen Shilianga 陈士良 *chén shìliáng*, 陈士良食性本草 *chén shìliáng shíxìng běncǎo* z 2. pol. 10. stol. (Zheng 2018, str. 70). Konkrétně cituje informaci o tzv. fialovo květném zelí 紫花菘 *zǐhuā sōng* a jeho vlastnotech „紫花菘平无毒” („Fialovo květné zelí (*zihuasong*) nebývá toxické.”). Jelikož publikace neposkytuje vyobrazení zmiňované rostliny, můžeme pouze odhadovat jakou plodinu fialové květné zelí zastupovalo.

Citace z konfuciánské encyklopedie z 2. stol. př.n.l., 尔雅 *ěr yǎ*, poskytuje další názvy obsahující znak pro zelí a to konkrétně 菘 *sōng*. Tang Shenwei z této encyklopedie čerpá informaci o rostlině zvané 苞葵菜 *bāo tū cài*³³. Citace hovoří o obyvatelích státu Wu, kteří rostlinu nazývali 楚菘 *chǔ sōng*, zatímco jižané z oblasti Guandongu pro ni měli název 秦菘 *qín sōng*. „尔雅云: 苞葵菜, 吴人呼楚菘, 广南人呼秦菘。此菘藁不毒, 宜食之。” („*Erya říká: obyvatelé státu Wu nazývají amarant (baotucui) chusong. Jižané z oblasti Guangdongu ho nazývají qinsong. Palička tohoto zelí není toxická, je vhodná ke konzumaci.*”) (Tang 1249, vol. 18, kap. 菘). Uvedené názvy tedy obsahují znak pro zelí, ale zastupují odlišnou plodinu.

Dalším z Tangovým starších zdrojů je farmakologická kniha z 11. stol. 本草圖經 *běncǎo tú jīng*, která je v knize uvedena pod zkratkou 圖經 *tú jīng*. Jedná se o jednu z mnoha anotací knihy s názvem *Materia medica dynastie Tang* 唐本草 *táng běncǎo* (Zheng 2018, str. 457, 472). V citaci z tohoto díla se opakuje popis odrůdy, kterou jsem volně přeložila jako dršťkové zelí *niudusong* 牛肚菘. Tang dále sdílí informaci o druhu zelí s velkými, hustými a kulatými listy připomínající tvar vějíře, které roste v oblasti Yangzhou na východě Číny. Yangzhouská odrůda je známá pod jménem 白菘 *bái song* „扬州一种菘, 叶圆而大, 或若箒。啖之无滓, 绝胜他土者。此所谓白菘也。” („*V Yangzhou mají druh zelí s velkými, kulatými listy, které připomínají vějíř. Když ho jíte, rozplývá se na jazyku. Je to triumph půdy. Nazývá se bílé zelí (bai song).*”) Zajímavé jsou také informace o tvaru a barvě semen „菘子黑, 蔓菁子紫赤, 大小相似。惟蘆菔子黄赤色。大数倍, 復不圆也。” („*Semena zelí jsou černá, semena vodnice jsou fialovo-červená, velikostně se podobají. Semena ředkve jsou žluto-červené barvy, mnohdy nejsou kulatá.*”) (Tang 1249, vol. 18).

³³ latinsky amarant



Obr. č. 12 – semena zelí



Obr. č. 13 – semena vodnice



Obr. č. 14 – semena ředkve

Specifikace barvy semen nám umožňuje další způsob ověření původu plodin zmíněných v textu. Na obrázcích č. 12, 13 a 14 jsou znázorněna semena zelí, vodnice a ředkve. Jejich barva se shoduje s popisem uvedeným v z textu.

Tang Shenweiova kniha několikrát sdílí názor, že zelí se nepěstuje na severu Číny. Většina výše uvedených odrůd reprezentuje plodiny, které se pěstovaly na východě či jihu země. Všechny citace hovořící o absenci této plodiny v severní Číně spadají do období 10. - 11. stol., konkrétně do přelomu vlády dynastií Tang (618-907) a Song (960-1279). Lze tedy předpokládat, že pěstování zelí na severu Číny nebylo v této době obvyklé. Tuto informaci potvrzuje i samotný autor, jehož původní dílo bylo zkompileováno během vlády dynastie Severní Song „又北无菘菜, 南无芜菁。” („Na severu není zelí (*song cai*), na jihu nemají vodnici. Vodnice má drobná semena. Semena zelí jsou hrubá.”). Tang Shenwei pocházel z provincie Sichuan 四川省 *sìchuān shěng* a mnoho let působil jako lékař ve městě Chengdu 成都市 *chéngdū shì*. (Tang 1249, vol. 18, Wang 1999, str. 169).

Co se Tangových obrázků zelí týče, všechna použitá vydání jeho knihy zachycují plodinu s dlouhými širokými listy, které rostou přímo ze země (Tang 1249, vol. 18. Tang 1582, vol. 27, Tang 1775, vol. 24). Tato vyobrazení nám umožňují bližší identifikaci a srovnání s plodinami, které se v Číně pěstují dnes. Tang Shenweiovo *song cai* 菘菜 svým vzhledem na první pohled nepřipomíná zelí tak jak ho známe z jiných dobových pramenů nebo v dnešní podobě. Plodina se vyznačuje dlouhými listy, které jsou zakončeny špičkou. Je na nich patrná zpeřená žilnatina a od báze k vrcholu listu probíhá výrazná hlavní žilka. Ta se rozbíhá na obě strany do postranních žilek, které se na konci dále větví na žilky sekundární. Řapík rostliny je ve spodní části volný, ale větví se poměrně nízko nad zemí. Na základě výše uvedeného popisu se domnívám, že by se mohlo jednat o odrůdu *Brassica rapa var. perviridis*, čínsky známou pod jménem 菜心 *cài xīn*, které se rostlina nápadně podobá. Další známé názvy používané pro tuto

rostlinu dnes jsou 小松菜 *xiǎo sōngcài*, čínská hořčice, japonský hořčičný špenát nebo komatsuna. Dnešní *Brassica rapa var. perviridis* se vyznačuje dlouhými tmavě zelenými listy, které dosahují délky 18-20 cm, zatímco samotná rostlina může dosáhnout výšky až 20-35 cm. Tenké stonky listů jsou bílé až světle zelené barvy (PROTA4U 2015, heslo caisin, Creasy 1999, str. 48).



Obr. č. 15 – 菘菜 Obr. č. 16 – 菘菜 Obr. č. 17 – 菘菜

Obr. č. 18 - komatsuna

Na obrázku č. 15 je zobrazena 菘菜 z *Materia Medicy* Tang Shenweie z roku 1249. Obrázky č. 16 a 17 ukazují stejnou plodinu vyobrazenou v kopiích knihy z roku 1582 a 1775. Tangova plodina nápadně připomíná *Brassica rapa var. perviridis* známou také pod jménem komatsuna, která je pro srovnání zobrazena na obr. č. 18.

Tang Shenwei, nalezené termíny:

- 菘菜, 松菜, 菘, 牛肚菘, 紫菘, 白菘, 紫花菘, 楚菘, 秦菘

V roce 1593 vyšla kniha *本草綱目 Běncǎo gāngmù* lékaře a farmakologa Li Shizena 李时珍 *lǐ shízhēn* (1518-1593). Obsahově se text shoduje s popisem Tang Shenweie, nicméně autor přidává několik vlastních poznámek. Co se nových termínů týče, uvádí jméno 白菜 *bái cài* (bílé zelí), které hned v úvodu označuje za ekvivalent pojmenování song 菘, „菘性凌冬晚凋，四時常見，有松之操，故曰菘。今俗謂之白菜，其色青白也。” („Zelí (song) vydrží chlad zimního období a uvadá pozdě. Často je ho možno vidět po všechna čtyři roční období jako borovici (song), proto se mu říká song. Dnes se mu říká bílé zelí (bai cai). Má světle zelenou barvu“). Co se vzhledu zelí týče, autor song 菘 neboli baicai 白菜 dělí na dva druhy, které se odlišují tvarem a barvou stonku „一種莖圓濃微青，一種莖扁薄而白。其葉皆淡青白色。” („První druh má kulaté, husté stonky světle zelené barvy. Druhý má plochý, tenký stonek bílé barvy.“) (Li 1593, heslo songbai 菘白).

Li Shizhen opakuje tři termíny uvedené v Tangově publikaci, a to konkrétně song 菘, baisong 白菘 a niudusong 牛肚菘. U těchto termínů cituje stejné autory jako Tang Shenwei, tudíž se i obsah popisu shoduje. Niudusong 牛肚菘 řadí jako jeden ze dvou výše zmíněných odrůd zelí, které získalo v okolí Yangzhou svůj místní název. Informace o etymologii výrazu song 菘 čerpá od lexikografa dynastie Song, Lu Diana 陸佃 *lù diàn* (1042-1102). Li Shizhen dále udává předešlé informace o výlučném pěstování zelí na jihu Číny na pravou míru a upřesňuje, že jeho pěstování na severu je v 16. stol. již běžnou praxí „又言北土無菘者，自唐以前或然，近則白菘、紫菘南北通有。” („A také říká³⁴, že na severu nemají zelí. Zřejmě tomu bylo tak za dynastie Tang a před ní, ale dnes se baisong 白菘 a zisong 紫菘 nachází jak na jihu, tak na severu.”). Dodává, že zelí pěstované na jihu je během zimních měsíců schopno přežít na poli, zatímco na severu Číny ho pěstují ve sklepech v půdě obohacené koňským trusem. Sazenice pěstované tímto způsobem nejsou vystaveny větru nebo slunečnímu záření a vyznačují se světle žlutou barvou, která s největší pravděpodobností dala rostlině název 黄芽菜 *huáng yá cài* (zelenina se žlutým pupenem nebo žlutý výhonek) „南方之菘畦內過冬，北方者多入窖內。燕京圃人又以馬糞入窖壅培，不見風日，長出苗葉皆嫩黃色，脆美無滓，謂之黃芽菜，豪貴以為嘉品。” („Zelí zůstává na jihu na poli přes zimu. Na severu se dává³⁵ do sklepa. Zahradníci v Yanjingu³⁶ ho hnojí koňským trusem. (Zelí) není vystaveno větru ani slunci. Listy, které vyraší mají světle žlutou barvu, jsou křehké a nezanechávají (v ústech) sediment (rozplývají se na jazyku). Nazývá se huangyacai. Bohatá smetánka ho považuje za delikatesu.”) (Li 1593, heslo songbai 菘白). O plodině stejného jména hovoří také lékař působící za dynastie Ming 高濂 *gāo lián*. Gao Lian je autorem publikace 尊生八笺 *zūn shēng bā jiān* (1591), do češtiny přeloženo jako *Osm rozprav o umění života*, která poskytuje detailnější návod na pěstování této odrůdy.

³⁴ Su Gong 蘇 - autor farmakologické knihy dynastie Severní Song vydané v roce 1061.

³⁵ pěstuje

³⁶ Dobový název pro Peking.

Úryvek z Gao Lianovy knihy:

„黄芽菜

将白菜割去梗叶，只留菜心，离地二寸许，以粪土壅平，用大缸覆之。缸外以土密壅，勿令透气。半月后取食，其味最佳。黄芽韭、姜芽、萝卜芽、川芎芽，其法亦同 (Gao Lian 1591, kap. Jídlo a pití, prostřední svazek 饮馔服食笺, 中卷)。“

Překlad:

„Žlutý výhonek

Zbavte bílé zelí kořene a listů, ponechejte pouze srdce³⁷ zelí. Umístěte ho asi dva palce nad zemí do hromádky hnoje a přikryjte nádobou. Nádobu zahrňte hlínou a zabraňte ventilaci vzduchu. Za půl měsíce ho můžete sbírat pro konzumaci. Stejně můžete postupovat u zelí, zázvoru, ředkve a a sečuánských výhonků.“

Gao Lianův návod nezmiňuje pěstování uvnitř sklepa, naopak doporučuje přikrytí plodiny nádobou. Lze se tedy domnívat, že se tato plodina mohla pěstovat na polích přímo v okolí Nanjingu, kde publikace vznikla. Lokalita Pekingů a způsob pěstování této odrůdy připomíná návody na předpěstování sadby pekingského zelí, jak ho známe dnes. Pěstitelské blogy doporučují předpěstování mladé rostliny v pařeništi nebo pod sklem (Vše o zahradě 2018). Podobu můžeme spatřit také ve žluté barvě plodiny. Pekingské zelí se vyznačuje svou žlutou barvou, kterou plodina získá po sloupnutí venkovních listů.

Li Shizhenův komentář dále obsahuje i několik oprav tvrzení předešlých autorů. O fialovém zelí zisong 紫菘 např. tvrdí, že bylo mylně zařazeno jako odrůda zelí a že ve skutečnosti pojmenování zisong 紫菘 zastupuje ředkev „紫菘即蘆菘也，開紫花，故曰紫菘。” („Fialové zelí je ředkev. Kveté fialovými květy, proto se jí říká fialové zelí.”). Informaci dále dokládá citací z Ilustrované Materia Medicy 图经本草 *tú jīng běncǎo* (1061) autora Su Songa 蘇頌 *sū song*, který hovoří o fialovo květném zelí 紫花菘 *zǐ huā song*, o němž píše, že je teplé povahy (Li 1593, vol. 26, kap. 菜之一, Zheng 2018, str. 308, 472). Jelikož je ředkev mírně pálivé chuti a kvete fialovými květy, jsem toho názoru, že se toto zařazení jeví jako logické.

³⁷ vnitřní část se žlutými listy

Z Li Shizhenovi farmakologické knihy lze pro srovnání s dnešními odrůdami použít dva obrázky. První pochází z knihy vydané v roce 1593 a druhý je z kopie z konce 18. stol., která je součástí rozsáhlé encyklopedie dynastie Qing 清朝 *qīng cháo* (1644-1912) zvané Siku quanshu 四库全书 *sì kù quán shū*. Obrázky jsou opatřeny popisem 菘白 *sōng bái*. Li Shizhenova kresba, stejně jako obrázek Tang Shenweie, znázorňuje plodinu s volně rostoucími podlouhlými listy, které jsou zakončeny špičkou. Na obrázku je také zobrazen její květ, na stonku pod ním vyrůstají malé zelené lístky. Jsem toho názoru, že tato kresba, stejně jako vyobrazení plodiny song cai 菘菜 předchozího autora, také znázorňuje plodinu podobnou odrůdě *Brassica rapa var. perviridis* dnes známou pod názvem xin cai 菜心.



Obr. č. 19 – 菘白



Obr. č. 20 – 菘白



Obr. č. 21 – květ *Brassica rapa var. perviridis*

Na obrázcích č. 19 a 20 se nachází vyobrazení Li Shizhenova song bai 菘白 z roku 1593 a z konce 18. století. Plodiny jsou srovnávány s obrázkem č. 21, který znázorňuje květ *brassicapy var. perviridis* jak ji známe dnes.

Li Shizhen - nalezené termíny:

- 菘白, 白菜, 黄芽菜, 菘, 白菘, 牛肚菘, 紫菘

Dalším pramenem této práce je *Materia Medica* (新刻太乙仙制本草药性大全 *xīn kè tài yǐ xiān zhì běn cǎoyào xìng dàquán*) lékaře působícího v období vlády dynastie Ming 明朝 (1368-1644), Wang Wenjieho 王文洁 *wáng wénjié*, která byla zkompilevaná v roce 1582. Výrazy nacházející se v textu kapitoly o zelí jsou totožné s výrazy užívaných v publikacích Tang Shenweie a Li Shizena a tudíž nepřinášejí žádná nová označení.

Rostlina vyobrazená ve Wang Wenjeho knize se od kreseb výše zmíněných autorů liší především tvarem listů. Na obrázku jsou zjevné malé zakulacené listy, které vyrůstají z dlouhých tenkých stonků a nápadně připomínají listy *brassicypapy var. rosularis* známé také jako tatsoi, rosette pak choi nebo anglicky flat cabbage (Wang 1582, vol. 5, heslo 菜菘, Creasy 1999, str. 48). Tato plodina se v dnešních podmínkách pěstuje v mnohem hustším podobě, ale podoba jejích mladých výhonků s rostlinou na Wang Wenjeho obrázku je pozoruhodná.



Obr. č. 22 – 菜菘



Obr. č. 23 – list rosularis



Obr. č. 24 - rosularis

Na obrázku č. 22 vidíme Wang Wenjeho vyobrazení plodiny označené jako 菜菘, která se podobá odrůdě s názvem *Brassica rapa var. rosularis*. Její listy jsou zobrazeny na obr. č. 23 a 24.

Mezi lety 1617-1620 vznikl obrázkový herbář obsahující barevné malby rostlin, zvířat a kamenů 金石昆虫草木状 jīnshí kūnchóng cǎomù zhuàng. Tuto knihu vytvořil mingský malíř Wen Chu 文俶 wén chù (1594-1634). Herbář z velké části obsahuje malby se stručným popisem. V pravém horním rohu je z pravidla zobrazen pouze název vyobrazené rostliny. Malby jsou vzácné tím, že si uchovaly svou barvu. Stejně jako předešlé farmakologické knihy, také tato publikace obsahuje plodinu s názvem song cai 菘菜 sōng cài. Na obrázku je znázorněna plodina s dlouhými bílými stonky s tmavě zelenými listy podlouhlého tvaru (Wen 1617-20, kap. 菜, heslo songcai 菘菜). Vzhledem se nápadně podobá dnešní odrůdě čínského zelí (*Brassica chinensis*) 小白菜 xiǎo báicài.



Obr. č. 25 – 菘菜



Obr. č. 26 – *Brassica chinensis*

Na obrázku č. 25 je zobrazena plodina songcai 菘菜, která je srovnávána s odrůdou latinsky známou jako *Brassica chinensis*, která se nachází na obr. č. 26.

Zemědělská kniha z roku 1742 钦定授时通考 *Qīndìng shòushí tōng kǎo*, kterou na žádost císaře Gao Zonga 高宗 *gāo zōng* (1711-1799) dynastie Qing zkomponovali učenci E Ertai 鄂尔泰 *è ertài* (1677-1754), Zhang Tingyu 张廷玉 *zhāng tíngyù* (1672-1755) (a kolektiv dalších čtyřiceti autorů), obsahuje již známé heslo 白菜 *bái cài*. Autor hned v úvodu uvádí, že bai cai 白菜 je jedním z názvů pro song 菘 „白菜一名菘” („Baicai je název pro song.”). V knize se opakuje popis plodin a výrazy použité v předchozích publikacích. Autoři, stejně jako Li Shizhen, rozeznávají dva druhy zelí s rozdíly ve tvaru a barvě stonků. Jeden druh má kulatý stonek světle zelené barvy, zatímco druhý má tenký, plochý stonek barvy bílé. Listy obou druhů jsou světle zelené. Dále rozpoznávají nám již známou odrůdu huangyacai 黄芽菜, která zastupuje zelí chráněné před přírodními elementy, pěstované ve sklepeních nebo pod poklopem v půdě obohacené koňským trusem. Upřesňují, že se nejedná o tzv. 乃白菜 *nǎi báicài* „乃白菜别种。茎叶皆扁。味甘温无毒。” („Nai baicai je jiná odrůda. Má plochý stonek i listy. Má sladkou chuť, je teplé povahy a netoxické.”). Zajímavé jsou také informace o největší odrůdě zelí. Pramny této práce často upozorňují na největší odrůdu zelí. Starší publikace ji řadily do oblasti subtropického Yangzhou 扬州 v provincii Jiangsu 江苏 *jiāngsū*. E Ertaiova zemědělská kniha identifikuje odrůdu značné velikosti a váhy. Zmiňovaný druh zelí se pěstoval v oblasti severně od řeky Huai 淮 *huái*, v Yanzhao 燕赵³⁸ *yàn zhào* a v Liaoyangu 辽阳 *liáo yáng*, které se nachází v provincii Liaoning *liáoníng* „燕赵辽阳淮扬所种者最肥大而厚。一本有重十余斤者。” („V oblasti

³⁸ Území dnešní provincie Hebei 河北 *héběi*

Yanzhao, Liaoyangu a povodí řeky Huai pěstují největší (druh zelí). Jedno váží více než deset tinů.”) (Hsiao 2013, str. 29; E, Zhang 1742, vol. 59, heslo 白菜).

Pojmenování 白菜 *bái cài* nalezneme také v herbáři známém pod anglickým názvem *An Illustrated Tibeto-Mongolian Materia Medica of Ayurveda of 'Jam-dpal-rdo-rje of Mongolia*, která byl zkompileována v první pol. 19. století. Autorem knihy je mongolský lékař 'Jam dpal rdo rje (1792-1895), jehož díla jsou v mongolské a tibetské farmakologii užívány dodnes (Gerke 2004, str. 747). Herbář je opatřen obrázky s tibetskými, čínskými a mongolskými popisky. Bližší určení rostlin ovšem chybí. Stejně jako kniha *Qinding Shoushi Tong Kao 钦定授时通考*, tak i tato publikace znázorňuje plodinu s mírně zavlnutými listy podobnou dnešnímu čínskému zelí. Lze se tedy domnívat, že se mohlo jednat o předchůdce plodiny latinsky známé jako *Brassica chinensis* ('Jam dpal rdo rje 19. stol., heslo 白菜).

Nalezené termíny:

- 白菜, 菘, 黄芽菜, 乃白菜



Obr. č. 27 – 白菜



Obr. č. 28 – 白菜



Obr. č. 29 – *Brassica chinensis*



Obr. č. 30 – *Brassica chinensis*

Obrázky č. 29 a 30 znázorňují srovnání dnešní podoby čínského zelí (*Brassica chinensis*) s plodinami na obr. č. 27 a 28, které jsou opatřeny popisem bai cai 白菜 a pochází z *Materia Medice E Ertaie et al.* z roku 1742 a mongolského lékaře 'Jam-dpal-rdo-rje z 19. stol. Na všech obrázcích lze pozorovat, že se plodiny vyznačují svým polo zavnutým tvarem, bílými stonky a světle zelenými listy, které jsou na koncích mírně rozvinuté. Květ vyrůstá na dlouhém stonku, na němž se objevují malé zelené lístky.

Posledním studovaným herbářem je tzv. *Studie rostlinných jmen s obrázky* 植物名实图考 *Zhíwù míng shí tú kǎo* z roku 1848. Autor díla Wu Qijun 吴其浚 *wú qíjùn* (1789-1846) do třetího dílu své publikace zařadil tři druhy rostlin, které nazývá zelí. Prvním heslem je plodina označená jako 菘 *song*, která je v textu popisovaná také jako 白菜 *báicài*. Wu Qijun uvádí, že na severu Číny je na song 菘 pohlíženo jako plodinu chudé, neúrodné půdy. Její podoba se shoduje s dnešním vzhledem čínského zelí (*Brassica chinensis*). V herbáři následuje obdobná odrůda s názvem 乌金白 *wūjīn bái*, která se liší pouze menším množstvím listů. Heslo je opatřeno stručným popisem jejího vzhledu „乌金白即菘菜之黑叶者湖南产者叶圆少变色青黑有光” („*wujinbai je songcai s tmavými (černými) listy. Pěstuje se v Hunanu. Má kulaté listy a mírně mění barvu, která je modro-černá a lesklá.*”) (Wu 1848, vol.3). U této plodiny jsem nedokázala identifikovat odrůdu, ale jelikož ji autor zařadil mezi heslo song 菘 a následující plodinu s názvem 葵花白菜 *kūihuā báicài*, předpokládám, že ji považoval za rostlinu stejné čeledi. Poslední zmíněná odrůda kuihua baicai 葵花白菜 je autorem řazená do provincie Shanxi 山西 *shānxī* a je první čínskou plodinou ve tvaru pevně zavnuté hlávky. Dle textu je vrchní vrstva listů zeleno modrá a vnitřní listy bílé „葵花白菜生山西。大叶青蓝如劈蓝，四面披离中心叶白如黄芽白菜。层层累抱如复碗。” („*Kuihua baicai roste v Shanxi. Má velké, zeleno modré listy. Když ho rozkrojíte a sloupnete listy, je uvnitř bílé jako huangyacai. Je zavnuté v několika vrstvách do tvaru misky.*”) (Wu 1848, vol. 3).



Obr. č. 31 – 菘



Obr. č. 32 – 乌金白



Obr. č. 33 – 葵花白菜



Obr. č. 34 – *Brassica juncea*

Obrázky č. 31 a 32 znázorňují plodiny označené jako song 菘 a wujinbai 乌金白. Na obr. č. 33 se nachází plodina označená jako kuihua baicai 葵花白菜. Bližším prozkoumáním jejího vzhledu zjistíme zjevnou podobu s plodinou známou pod latinským názvem *Brassica juncea*, která je znázorněna na obr. č. 34. *Brassica juncea* je hybridem odrůd *Brassica rapa* a *Brassica nigra* (PROTA4U, heslo *Brassica juncea*). Tato plodina je také česky známá pod názvy hořčice indická, hořčice japonská nebo listová hořčice. Nejedná se tedy o zelí, ale o hořčici (BioLib 2018, Creasy 1999, str. 46, Kiple 2000, str. 289).

Tabulka č. 3 – Seznam nalezených odrůd

Čínský název	Identifikovaná odrůda latinsky nebo česky	První výskyt / nejstarší citace
菘菜 <i>sōng cài</i>	<i>Brassica rapa var. perviridis</i>	13.stol./11.stol.
	<i>Brassica chinensis</i> (小白菜 <i>xiǎo báicài</i>)	17.stol.
菘 <i>sōng</i>		13.stol.
松菜 <i>sōng cài</i>		13.stol./11.stol.
牛肚菘 <i>niú dǔ sōng</i>	<i>Brassica rapa var. pekinensis</i>	13.stol./11.stol.
白菘 <i>bái sōng</i>		13.stol./11.stol.
菘白 <i>sōng bái</i>	<i>Brassica rapa var. perviridis</i>	16.stol.
白菜 <i>bái cài</i>	<i>Brassica rapa var. chinensis</i> (18. stol.)	16.stol.
黄芽菜 <i>huáng yá cài</i>	<i>Brassica rapa var. pekinensis</i>	16.stol.
菜菘 <i>cài sōng</i>		16.stol.
乃白菜 <i>nǎi báicài</i>		18.stol.

Tabulka č. 3 zobrazuje nalezené čínské výrazy zastupující zelí, období prvního výskytu termínu ve studovaných pramenech a období jejich případné citace čínským autorem. U identifikovaných odrůd je poznamenán jejich latinský ekvivalent.

Tabulka č. 4 – Plodiny jiného druhu

Čínský název	Identifikovaná odrůda latinsky nebo česky	První výskyt / nejstarší citace
紫花菘 <i>zǐ huā sōng</i>	ředkev	13.stol./10.stol.
紫菘 <i>zǐ sōng</i>	ředkev	13.stol./11.stol.
楚菘 <i>chǔ sōng</i>	amarant	13.stol./2.st. př.n.l.
秦菘 <i>qín sōng</i>	amarant	13.stol./2.st. př.n.l.
乌金白 <i>wūjīn bái</i>		19.stol.
葵花白菜 <i>kuíhuā báicài</i>	<i>Brassica juncea</i>	19.stol.

V tabulce č. 4 jsou zařazeny výrazy zastupující jinou plodinu, latinský nebo český název a období prvního výskytu a citace.

5.2 Čínská strava

Zelenina byla vždy důležitou součástí stravy Číňanů a symbolizovala čistotu a střízlivost. Hospodářské texty 齐民要术 *qímín yàoshù* pocházející z 6. stol. poukazují na zeleninu jako stravu chudých lidí nebo Budhistů (Needham 1984, str. 550). Zřejmě nejpopulárnější listovou zeleninou starověké Číny byla malva 葵 *kuí*, česky sléz. Její důležitost postupně během dynastie Tang 唐朝 *táng cháo* (618-907) zeslábla na úkor čínského zelí (*Brassica chinensis*) a za dynastie Ming již byla jako zelenina téměř neznámá. Botanik a farmakolog dynastie Ming Li Shizhen (1518-1593), ji ve své *Materia Medice* dokonce zařadil mezi byliny (Needham 2000, str. 38). Naopak velkou pozornost věnuje právě zelí. Plodinu, kterou nazývá 黄芽菜 *huáng yá cài*, mimo jiné popisuje jako zvláštní delikatesu bohatých (Li 2003, str. 2499). Historik a sinolog Joseph Needham řadí mezi stravu chudých Číňanů zeleninu dostupnou po celý rok jako např. cibuli nebo pórek. Naopak zelí, ředkev nebo např. baklažán řadí mezi zeleninu, která byla na trzích dostupná pouze sezónně a tudíž byla vzácná (Needham 1984, str. 540). První sklizeň zelí byla během dynastie Song 宋朝 *sòng cháo* (960-1279) oblíbena mezi bohatšími vrstvami obyvatelstva Kaifengu, kde byl v zimě nedostatek zeleniny (Chang 1979, str. 155).

Zelí se během období dynastie Qing 清朝 *qīng cháo* (1644-1912) dostalo až na císařský stůl. Dochované menu císaře Qianlonga 乾隆 *qiánlóng* (1711-1799) z roku 1754 zahrnovalo tučné uzené kuře se zelím nebo zelí nakládané ve slaném nálevu (Chang 1979, str. 282). Dalším zdrojem informací o stravování Qingů přináší gastronom Yuan Mei 袁枚 *yuánmèi* (1716-1797), který je autorem sbírky receptů pocházejících ze 14.-18. stol. Co se čínského jídla týče, Yuan Mei zastával ortodoxní názory a stavěl se proti míchání čínské a mandžuské kuchyně. Ryze čínské recepty sbíral od svých přátel po celé Číně (Lin 1982, str. 44-45). V jeho kuchařské knize *Sui Yuan Shidan* 随园食单 lze dohledat tři recepty obsahující zelí jako hlavní nebo vedlejší surovinu. První recept pochází z provincie Jiangxi 江西 *jiāngxī*. Zelí 白菜 *bái cài* je zde použito jako příloha k masu a smaženým nudlím se sójovou omáčkou. Druhý recept používá zelí jako přílohu k pečeným sladkým bramborám a třetí recept podává návod na zelí smažené na pánvi, k němuž je možné přidat bambusové výhonky. Směs lze podávat s pečenou šunkou a kuřecí polévkou (Yuan 1792, oddíl II 第二节, oddíl IV 第四节).

Přepis receptu na dušené maso s rýžovými nudlemi:

„粉蒸肉

用精肥参半之肉，炒米粉黄色，拌面酱蒸之，下用白菜作垫。熟时不但肉类，菜亦美。以不见水，故味独全。江西人菜也。”

„Maso s rýžovými nudlemi

Použijte kvalitní, tučnou polovinu masa. Do zlatova osmažte rýžové nudle se sójovou omáčkou. Vespod rozložte zelí, po uvaření bude maso navíc hezky vypadat. Je to pokrm z Jiangxi.” (Yuan 1792, oddíl II 第二节).

Zelí je ve studované literatuře často zmiňováno jako plodina vhodná k dlouhodobému uskladnění. Jedny z nejstarších zmínek konzervace zelí pocházejí z hospodářských textů *Qimin yaoshu* 齐民要术 (534 n.l.), volně přeloženo jako *Základní techniky rolníků*. Tyto texty jsou jedny z nejlépe dochovaných svého druhu a v období vlády dynastie Song (960-1279) dokonce existovalo císařské nařízení, které ukládalo povinnost jejich tisku a distribuce. *Qimin yaoshu* obsahují informace o zemědělských metodách a zpracování plodin z období vlády dynastie Han 汉朝 *hàn cháo* (206 př.n.l.-220 n.l.) až po období dynastie Tang (618-907). Text použitý v této práci pochází z opisu z encyklopedie dynastie Qing 清朝 zvané *Siku quanshu* 四库全书. Autor textů Jia Sixie 贾思勰 *jiǎ sīxié*, který se převážně zaměřuje na plodiny pěstované na severu Číny, ve svém díle uvádí třicet jedna druhů zeleniny a různé způsoby její prezervace (Needham 1984, str. 49, Lewis 2009, str. 118-125). *Qimin yaoshu* obsahují návody na konzervaci zelí pomocí následujících ingrediencí:

- Sůl, kvásek, škrobový substrát
- Sůl a kvásek
- Sůl a ocet
- Solný nálev
- Škrobový substrát

Recept na kvašení zeleniny z *Qimin yaoshu*:

„蕪菁、菘、葵、蜀芥鹹菹法：收菜時，即擇取好者，菅、蒲束之。作鹽水，令極鹹，於鹽水中洗菜，即內甕中。若先用淡水洗者，爛。其洗菜鹽水，澄取清者，瀉著甕中，令沒菜把即止，不復調和。色仍青，以水洗去鹹汁，煮為茹，與生菜不殊。其蕪菁、蜀芥二種，三日抒出之。粉黍米，作粥清；擣麥麩麩作末，絹篩。布菜一行，以麩末薄塗之，即下熱粥清。重重如此，以滿甕為限。其布菜法：每行必莖葉顛倒安之。舊鹽汁還瀉甕中。色黃而味美 (Jia +534, vol. 9 卷 9, kap. 18)。”

Překlad:

„Návod na přípravu nakládané vodnice, zelí, malvy a hořčice: Vybírejte pouze hezkou zeleninu, kterou svažte trávou. Připravte solný nálev. Ujistěte se, že je velmi slaný, umyjte v něm zeleninu a vložte ji do hliněné nádoby. Pokud zeleninu nejdříve opláchnete ve sladké vodě, uvadne. Jakmile se zčeřený slaný nálev vyjasní, nalijte ho na zeleninu tak, aby byla ponořená. Zeleninu nemíchejte, uchová si zelenou barvu. Před vařením a konzumací listy opláchněte ve sladké vodě, budou chutnat jako čerstvé. Listy vodnice a hořčice po třech dnech vytáhněte ven. Nálev zahusťte moukou z prosa a ze směsi udělejte kaši. Odstraňte sediment, roztlučte pšenici, ječmen a oves a tuto (kváskovou) směs prosíte přes hedvábnou látku. Rozložte zeleninu na talíř, poprašte ji připravenou směsí a přidejte do horké kaše. Zeleninu naskládejte ve vrstvách do hliněné nádoby a prolívejte kaší. Nádobu tímto způsobem naplňte až po její hrdlo.

Způsob skládání zeleniny: V každé vrstvě zeleninu skládejte tak, aby na sobě vždy ležely stonky jedné vrstvy a listy vrstvy druhé. Vše zalijte zbylým solným nálevem. Zelenina bude mít žlutou barvu a výbornou chuť. ”

Ačkoliv jsou tyto texty datovány mimo období sledované v této práci, způsoby konzervace zeleniny zůstaly i v období mezi 12. – 19. stoletím stejné. Informace z této publikace jsou tedy relevantní. Citovaný recept obsahuje listy vodnice 蕪菁 *wújīng*, zelí 菘 *sōng* a hořčice 葵 *kuí*. Joseph Needham uvádí, že *wujing* v tomto období s největší pravděpodobností zastupoval nejdůležitější plodinu čeledi *Brassica* v Číně. Co se pojmenování *song* 菘 týče, Needham ho popisuje jako předchůdce jiných kultivarů olejnatých zelenin (Needham 2000, str. 31-35). Pokud jako referenci použijeme *Materia Medica Tang Shenweie* (1249), zjistíme, že Tang používá výraz *song cai* 菘菜, který jsem již identifikovala jako čínské zelí, latinsky *Brassica rapa var. perviridis*. Dá se

tedy předpokládat, že i výraz song 菘 použitý v knize *Qimin yaoshu* může zastupovat nějaký druh čínského zelí. Dalšími druhy zeleniny použitými v receptu jsou wujing 蕪菁 (vodnice) a kui 葵. Výraz kui 葵 je možné přeložit mnoha způsoby. Zpravidla vyjadřuje rostlinu s žlutým květem jako např. slunečnici. Needham kui 葵 identifikuje jako malvu *verticillata* (冬葵 *dōng kuí*) nebo česky sléz. Poslední zeleninou zmíněnou v tomto receptu je 蜀芥 *shǔ jiè* neboli sečuánská hořčice (*Brassica juncea*) (Needham 2000, str. 31). Plodinu podobného jména (蜀州芥 *shǔ zhōu jiè*) můžeme najít také v *Materia Medice Tang Shenweie* (Tang 1249, vol. 17, heslo 蜀州芥).

Kvašení zelí se v Číně udrželo po celou dobu námi sledovaného období. Mezi recepty převládá několik způsobů jeho konzervace a to konkrétně pomocí soli, nálevu ze soli, octa a vína nebo nálevu ze soli a vína. Další recepty na kvašení zelí lze najít v následující literatuře:

- *Shixian hongmi* 食宪鸿秘 *shíxiàn hóngmì* (1680) (Needham 2000, str. 409).
- *Yang xiao lu* 养小录 *yǎng xiǎo lù*. Kniha obsahuje 4 recepty s výrazem baicai 白菜 (Gu 1698, vol. II., kap. Zelenina 蔬之属).
- *Xing Yuan Lu* 醒园录 *xǐng yuán lù* (1750). Kniha obsahuje 2 recepty s výrazem baicai 白菜 (Li 1750, vol. I. 卷上).
- *Diao ding ji* 调鼎集 *diào dǐng jí* (1760-1860). Autor neznámý (Needham 2000, str. 409).

Li Shizhen (1518-1593) ve své *Materia Medice* také hovoří o vhodnosti konzervace zelí, dle jeho názoru tak chutná nejlépe. Naopak nedoporučuje dušení v páře a sušení na slunci „其菜作菹食尤良，不宜蒸晒。” „Kvašené zelí je obzvláště chutné, není vhodné pro dušení a sušení na slunci.” (Li 1593, vol. 26, kap. 菜之一).

5.3 Léčebné účinky

Čína má cca 3000 let starou historii léčebného umění. Číňané věří, že každá živá bytost se rodí s tzv. životní energií qi 气 qì, která se v těle neustále pohybuje. Tradiční čínská medicína je založena na konceptu, který vychází z názoru, že symptomy nemocí jsou výsledkem narušení nebo nevyváženosti této energie. Dále také rozeznává pojmy yin 阴 yīn a yang 阳 yáng, které lze použít k popisu opačných vlastností nebo projevů qi. Bylinná léčba je jedním z několika způsobů jak pomoci lidskému tělu k udržení nebo navrácení přirozeného stavu harmonie mezi silami yin yang a tedy následného vyvážení qi (Leung 2003, str. xiii, 1. Hafner 2016). Li Shizhen cituje farmakologa dynastie Yuan 元朝 yuán cháo (1271-1368) Wu Ruie 吴瑞 wú ruì, který je autorem publikace 日用本草 rìyòng běncǎo (1329) (*Materia Medica pro každodenní použití*). Wu Rui varuje před požíváním zelí v období před letním slunovratem³⁹, které by mohlo přivodit nemoc způsobenou poruchou qi (Liu 2015, str. 4, Li 1593, vol. 26, kap. 菜之一). Zelí je v čínských pramenech ceněno především pro své chladící vlastnosti a je doporučováno jako lék proti horečkám. Některé zdroje zelí považují za mírně toxické a nedoporučují jeho nadměrnou konzumaci. Když se zelím přejí zdravý člověk, přivodí si nežádoucí pokles tělesné teploty. Ten lze kompenzovat detoxikací pomocí zázvoru „有小毒不可食多，多則以生薑解之。” „*Je mírně toxické. Nedoporučuje se jeho přejídání. Pro detoxikaci je dobrý čerstvý zázvor.*” Přílišná konzumace může také způsobit svědění kůže „多食發皮膚風瘙癢。” „*Přejídání vyvolává svědění kůže.*”. Někteří autoři považují zelí za netoxické, jiní za mírně toxické. Číňané na jeho léčebné účinky pohlíželi jako na téměř univerzální. Farmakologické knihy Tang Shenweie, Li Shizhena a Wang Wenjieho obsahují množství lékařských receptů. Zelnou šťávu lze např. použít pro uvolnění horních cest dýchacích, při potížích spojených se zánětem močových cest nebo při výplachu očí. Olej ze zelného semene podporuje růst vlasů a dá se použít i jako ochrana nožů proti korozi. Konzumace zelí má také blahodárné účinky na střeva. Působí proti zácpě, ale i jako lék proti plynatosti. *Materia Medica* Li Shizhena obsahuje i několik receptů na kožní problémy. Při kožní infekci dětí⁴⁰ doporučuje aplikaci pasty vyrobené ze zelí „主小儿赤游，行於上下，至心即死。杵菘菜傅上。” „*Zejména pro případy cestujícího zarudnutí u malých dětí, které se pohybuje nahoru a dolů až se dostane k srdci a způsobí smrt. Aplikujte stlučené zelí.*” Stejný recept je určený i vyrážkám. Šťáva ze zelných listů a čerstvé, studené vody také zahání žízeň způsobenou

³⁹ 21. červen

⁴⁰ infantile erysipelas

pitím alkoholu a pomáhá proti kocovině. Tang Shenwei jako zdroj tohoto receptu cituje sbírku lékařských receptů dynastie Song 太平圣惠方 *tàipíng shèng huì fāng* (992), jehož autorem je Wang Huai Yin 王怀隐 *wáng huáiyǐn* (fl. 978–992) „治酒醉不醒。用菘菜子二合，细研，并华水一盏调，为二服。” „Léčí kocovinu. Pokud se vám nedaří vystřízlivět, zamíchejte dvě ⁴¹ jemně rozdrcených zelných semen do malého šálku čerstvé vody ze studny. Podávejte na dvakrát.” (Tang 1249, vol. 18, kap. 菘菜, Li 1593, vol. 26, kap. 菜之一, Wang 1582 vol. 2, heslo 菜松, Li 2003, str. 2499-2500, Xi 2017, str. 910).

5.4 Lidová slovesnost

Co se lidové slovesnosti týče, zelí se v čínských příslovích a pořekadlech vyskytuje pouze zřídka. V literatuře se objevují dvě téměř identická pořekadla. Publikace *Zrnka čínské moudrosti* uvádí přísloví „Jeden záhon řepy, jeden zelí - každému podle jeho chuti.” (Zrnka čínské moudrosti, str. 70). Kniha neposkytuje původní znění v čínském jazyce, nicméně český překlad se podobá následujícímu čínskému pořekadlu „萝卜白菜，各有所爱 „Jeden má rád ředkev, jiný zelí.” (My Chinese Now 2018, Chinese Proverbs). Ekvivalentem těchto přísloví by mohlo být české „Proti gustu žádný dišputát.” nebo již zmiňované „Každému podle jeho chuti.”. Zmínky o zelí se také vyskytují ve dvou klasických čínských románech. Prvním z nich je román, který v 16. stol. napsal autor Wu Cheng'en 吴承恩 *wú chéng'ēn* a je v Čechách známý pod názvem *Putování na západ* 西游记 *xī yóu jì*. Hlavní hrdinové románu ve 24. kapitole vstoupí do zelné zahrady, ve které najdou různé druhy listové zeleniny jako např. amarant, zelí a hořčici „又见一层门，推开看处，却是一座菜园：红苋青菘紫芥” „A také uviděli branku. Když ji otevřeli, viděli, že to je zelná zahrada: červený amarant, zelené zelí a fialovou hořčici.” (Wu 1572–1620, kap. 24 第二十四回). Zelí je zde zastoupeno výrazem 青菘 *qīng sōng*, doslova zelené zelí. Výraz *qīng sōng* 青菘 v moderní čínštině zastupuje plodinu známou pod názvem komatsuna nebo čínská hořčice (latinsky *Brassica rapa* var. *perviridis*). Jelikož nemáme k dispozici obrázek, přesné určení odrůdy není možné. Druhým románem obsahujícím výraz pro sledovanou plodinu je *Sen v červeném domě* 红楼梦 *hóng lóu mèng*, který v 18. stol. napsal autor Cao Xueqin 曹雪芹 *cáo xuěqín*. Zelí je v knize zmíněno jako součást jídelníčku bohaté dívky Dai yu 黛玉 *dài yù*. Služebná v této kapitole dívce

⁴¹ 2 dcl.

připraví talíř polévky se zelím. Autor používá výraz bai cai 白菜 „一碗火肉白菜汤” „Miska masového vývaru se zelím.” (Cao 1801, kap. 87 第八十七回).

5.5 Umění

V druhé polovině 19. stol., během období vlády dynastie Qing, se motiv zelí objevuje také v čínském umění. V Palácovém muzeu v Taipei je vystaveno tzv. nefritové zelí 翠玉白菜 *cùiyù báicài*. Jedná se o cca 18 cm vysokou sošku čínského zelí s kobyčkami. Soška je vytesaná do ne příliš kvalitního nefritu, nevhodného pro zhotovení vázy nebo ozdobného ornamentu. Autor díky prasklinám a kazům v materiálu vytvořil perfektní repliku zelí. Bílé skvrny kreativně využil jako stopy námrazy, čímž se na první pohled nedokonalý kus nefritu stal uměleckým dílem. Tento kuriózní předmět byl původně vystaven v Paláci věčné harmonie, v rezidenci manželky císaře Guanxuhua 光緒 *guāngxù* (1875-1908), Wen Jing 温靖皇贵妃 *wēn jìng huáng guìfēi* v Pekingu. Na Taiwan byla soška převezena v roce 1949 Kumonintangem 中国国民党 *zhōngguó guómíndǎng*. Její bílá barva značí čistotu a nevinnost nevěsty, zatímco hmyz symbolizuje plodnost. (Hook 2007, str. 14, National Palace Museum 2018). Co se vzhledu sošky týče, nelze si nevšimnout jeho nezvykle pevně zavínutého tvaru.



Obr. č. 35 – nefritové zelí



Obr. č. 36 – nefritové zelí

Na obrázcích č. 35 a 36 je zobrazena soška nefritového zelí nainstalovaného do stojanu ve tvaru květináče.

Stejný tvar si drží také další čínské umělecké dílo s motivem zelí z přelomu 19. a 20. století. Tímto dílem jsou obrazy malované tuší čínského malíře Qi Baishiho 齐白石 *qí báishí* (1864-1957). Qi Baishi se stal známým také v České republice, a to díky rozsáhlé sbírce obrazů v Národní galerii v Praze. Většina z nich patřila malíři a sběrateli Vojtěchu Chytilovi (1896-1936), který mezi lety 1921-1926 žil v Pekingu, odkud obrazy přivezl (Olivová 2011, str.63-84).



Obr. č. 37 – malba tuší Obr. č. 38 – malba tuší Obr. č. 39 – malba tuší Obr. č. 40 – malba tuší

Obrázky č. 37–40 zobrazují malby tuší s motivem zelí autora Qi Baishiho 齐白石.

Provincie Jiangxi se pyšní rytinou motivu zelí do kamene. Původ tohoto kusu umění sahá do období konce vlády dynastie Ming a rytina je spojována s provinčním úředníkem Da Jiliangem 笪继良 *dájiliáng*, který v první polovině 17. stol. spravoval okres Qianshan 铅山 *qiān shān*. Tento úředník je v provincii Jiangxi známý především svou filantropií a připomínán pro svou empatii vůči prostému lidu, který v důsledku zvýšení daní a všudy přítomné korupce trpěl nedostatkem potravy. Da Jiliang byl oblíbený především pro svou schopnost prakticky vyřešit problémy chudých, kterým pomáhal z pozice správce okresu, ale také ze svých vlastních prostředků. Obyvatele Qianshanu nabádal, aby část přídělu obilí, sojových bobů, prosa a zelí na podzim zasadili a pokusily se tak přežít zimu⁴². Dnes je obyvatelům provincie Jiangxi připomínán dochovanou vápencovou rytinou zelí, kterou před čtyřmi sty lety sám zhotovil. Vyobrazení zelí a nápis na vápencové tabulce měl sloužit jako varování a neustálá připomínka morálních povinností úředníka a vládce starat se o svěřený lid. Občané provincie později na počest umístili v místní kapli jeho podobizny a sochy zelí, které měly sloužit jako jeho připomínka pro budoucí generace. Tyto artefakty se bohužel nedochovaly. Dochovala se pouze vápencová tabulka, která byla po staletí

⁴² Zelí bylo na jihu Číny schopno růst i v zimním období.

vystavena vlivům přírodních elementů a utrpěla dvě praskliny. Nicméně nápis na ní je stále čitelný (Xu 2018).



Obr. č. 41 – kamenná rytina

Na obr. č. 41 je znázorněna vápencová rytina zelí s nápisem jehož autorem je mingský úředník Da Jiliang 笪继良.

Nápis na vápencové tabulce:

„为民父母，不可不知其味；为吾赤子，不可令有其色。万历己未年仲冬谷旦，句曲笪继良勒石。”

Nápis na kamenné rytině vyjadřuje myšlenku, že správce okresu nemůže vyhledávat vlastní komfort a pohodlí, ignorovat strádání lidu a neznat konkrétní situaci, ve které se lid nachází (čím se místní lidé stravují). Vládce nemůže nechat prostý lid strádat nedostatkem jídla (Xu 2018).

Osobnost Da Jilianga má také spojitost s laminátovou sochou zelí, která je umístěná před vstupem do areálu školy v provincii Jiangxi. Socha měří 6 m a byla postavena na jeho počest. Její podstavec je opatřen následujícím nápisem: „清白正直做人 植根知识沃土。” „Čistota a poctivost nutí člověka podepřít kořeny poznání úrodné půdy.”

Ředitel školy v rozhovoru pro místní internetový deník uvedl, že vápencová rytina zelí měla úředníka inspirovat k produkování co nejlepších výsledků. Doufá, že i tato socha a její slogan budou inspirovat místní studenty k pilnému studiu a k poctivosti. Ředitel školy dále uvedl, že bílá barva zelí zastupuje čistotu a nezkaženého ducha (Nacktman 2013).



Obr. č. 42 – socha zelí Jiangxi



Obr. č. 43 – socha zelí Jiangxi

Sochy zelí nejsou v Číně ničím neobvyklým. Provincie Shandong 山东 *shāndōng* se může pochlubit hned dvěma exempláři. Jednu sochu je možné vidět v městě Liaocheng 聊城市 *liáo chéngshì*⁴³, druhý exemplář se nachází v městě Shouguang 寿光市 *shòuguāng shì*. Obě sochy jsou umístěny před vstupem do zemědělských středisek. Podobnými sochami se pyšní i výstaviště v městě Anyang 安阳市 *ānyáng shì* v provincii Henan 河南 *hénán*, firma zaměřená na ekologické zemědělství v městě Suzhou 苏州 *sūzhōu* v provincii Jiangsu 江苏 *jiāngsū* nebo developerský bytový projekt města Changchun 长春市 v provincii Jilin 吉林 *jílín*. Jejich význam je mnohem hlubší než pouhá reklama daného objektu nebo firmy. Čínský výraz pro zelí, 白菜 *báicài*, je homonymní s výrazem 百财 *bǎi cái*, který vyjadřuje velké bohatství a tudíž má danému místu přinést zhodnocení majetku a prosperitu. Motiv zelí se stal také inspirací důchodci z provincie Jilin, který na jezeře v hlavním městě vytvořil 3 m vysokou ledovou sochu (Back China 2016).

⁴³ místní umělecké dílo je 9 m vysoké a 3 m široké



Obr. č. 44 – socha zelí Shandong



Obr. č. 45 – socha zelí Shandong



Obr. č. 46 – socha zelí Henan



Obr. č. 47 – socha zelí Suzhou



Obr. č. 48 – socha zelí Jilin



Obr. č. 49 – socha zelí Jilin

Obrázky č. 44–48 znázorňují sochy zelí, které mají přinášet prosperitu a štěstí. Na obr. č. 49 je vyobrazen muž tvořící ledovou sochu v provincii Jilin.

6 Závěr

V první polovině této práce jsem se zabývala českými výrazy pro zelí. Dala jsem si za úkol sledovat proměny českého a čínského pojmenování této plodiny v období od 12. stol., po 19. stol. včetně. Počátek studovaného časového úseku byl stanoven dobou počátků pronikání českého jazyka do písemnictví. Nicméně sledované výrazy se v česky psané literatuře objevují až v druhé polovině 14. století. Naopak v čínském jazyce se vyskytují ještě mnohem dříve. V lexikální části práce jsem monitorovala pojmenování různých odrůd zelí, jejich popis a vyobrazení. V kapitole č. 4 jsem se zaměřila na nejstarší českou literaturu obsahující sledované výrazy. Nejstarší český pramen, *Svatovítský rukopis*, je datován rokem 1380-1400. Kapitola *O pěti studnicích* obsahovala výraz zelí, který byl v přiloženém latinsko-českém vokabuláři zařazen pod heslo olus – zelé. Latinský překlad indikuje, že zelí v textu zastupovalo generický výraz ve významu zelenina. Zelí se ve svém generickém tvaru ve studovaných pramenech objevuje dále také jako zelé, zelina, zelinka nebo zelíčko a svůj původní význam si udrželo až do 17. stol. včetně. Výrazy se dále objevují např. v rukopise *Životy svatých otců* (15. stol.), *Lékařství neznámého františkána* (15. stol.), *Knize lékařské* (16. stol.) nebo v knize *Život a skutkové Ezopa* (17. stol.). Během studia pramenů vznikla otázka, zdali výraz zelí zastupovalo všechnu nebo pouze listovou zeleninu. Odpověď přinesl úryvek z rukopisu *Životy svatých otců* z první pol. 15. stol., který toto pojmenování používá pro výčet jak listové, tak i kořenové zeleniny. Zelí jako konkrétní plodina se ve *Svatovítském rukopise* objevuje pod jménem kapusta. Vokabulář, který je součástí tohoto rukopisu, kapustu překládá jako latinské *caulis*. Kapusta coby konkrétní plodina s určitými léčebnými schopnostmi se dále objevuje v řadě lékařských knih jako např. *Lékařství neznámého františkána* (15. stol.), *Herbář jinak bylinář* (16. stol.) nebo také v publikaci historika Zikmunda Wintera, který dokládá účetní seznam útraty rodu Rakovničanů z poloviny 17. století. Výše zmíněné generického označení zeleniny nebylo ovšem dodržováno striktně. Přestože výraz zelí zastupoval všechnu zeleninu, již od 2. pol. 15. stol. pozorujeme jeho postupný přesun pro určení konkrétní plodiny. Tento přechod je ve sledovaném období postupným fenoménem a v lexikální části výzkumu vystupuje do popředí jako nejdůležitější jev. Studované prameny akcentují střídání dvou hlavních názvů, kapusty a zelí, kdy kapusta zastupuje nejstarší doložené pojmenování otevřené zelené hlávky a zelí hlávku uzavřenou. Výrazy se v těchto významech s určitými obměnami udržely v českém jazyce dodnes. Výjimku tvoří pouze východní moravská nářečí, ve kterých se pro zelí vyskytuje pojmenování kel a oba tyto tvary jsou chápány synonymně.

Dalším názvem, který se ve studované literatuře objevuje je hlavatice. Jestliže kapusta byla prototypickým zástupcem otevřené hlávky, obrázky z herbářů dokládají, že hlavatice v určitém časovém období zastupovala hlávku uzavřenou. Výraz hlavatice nebo hlavaté zelí se v pramenech objevuje v druhé pol. 16. stol. a jeho výskyt je poměrně frekventovaný. Užívání tohoto pojmenování ovšem v druhé pol. 19. stol. postupně zaniká. V kapitole č. 4.4 jsem se věnovala víceslovným označením zelí. Došla jsem k závěru, že jeho výskyt je před 16. stol. vzácný. V nejstarší literatuře se objevuje pouze v rukopise *Lékařství neznámého františkána* z poloviny 15. století. Zelí jako součást víceslovného pojmenování nabírá na popularitě až v 2. pol. 16. století, kdy se objevuje v trojjazyčném slovníku *Nomenclator tribus linguis*. V tomto období lze také začít sledovat jeho rozličné odrůdy. Ve většině pramenů se vedle češtiny objevuje také latina, která k jejich identifikaci napomohla. Analýza jednotlivých odrůd mimo jiné odhalila užívání víceslovných názvů s výrazem zelí pro plodiny jiné čeledi než *Brassica*. Zejména se jednalo o rostliny s cizokrajným původem. Co se víceslovného pojmenování zelí týče, na přelomu 18. a 19. stol. dochází k jeho posunu, který by se dal označit jako návrat ke kořenům původního označení pro zelí jako konkrétní plodiny, a to ke kapustě. Slovní spojení s výrazem zelí (jako např. červené zelí) velkoplošně nahrazuje právě kapusta (např. spojení červená kapusta). V 18. stol. takto činí např. Zahariáš Wussin a v 19. stol. Jan Svatopluk Presl.

Poslední částí lexikálního rozboru českých pramenů byly zaniklé výrazy. V kapitole č. 4.5 jsem určila několik jmen, které se jako zástupci sledované plodiny používaly pouze krátce nebo v průběhu 19. stol. zanikly. Nejstarším takovým pojmenováním byl staročeský výraz broskev, který se ve významu zelí objevil pouze v nejstarších pramenech a používal se do 15. stol. včetně. Broskev coby zelí lze dohledat např. ve *Slovníku staročeském*, v díle *Bohemarius maior* (14. stol.) nebo v rukopise *Životy svatých otců* (15. stol.). *Vodňanský rukopis* (15. stol.) obsahoval výrazy hotovec a hotovka. Posledním dohledaným a již nepoužívaným výrazem pro zelí je tzv. jarmus, který se objevil pouze v Preslově *Všeobecném rostlinopise* (19. stol.). Zajímavostí této části práce bylo zjištění, že se výraz zelí ve staré češtině užíval také jako vlastní jméno (skloňováno Zelího). Stejným způsobem se používalo také poslední zaniklé pojmenování námi sledované plodiny a to kumpošť. Výraz koncem 14. stol. zastupoval vlastní jméno nebo zavařené kyselé zelí.

V druhé polovině práce jsem se věnovala zelí v čínském prostředí. Jak již bylo řečeno v kapitole č. 4.2, v českém terminologii akcentuje přechod z užívání výrazu zelí pro zeleninu na pozdější pojmenování konkrétní plodiny. Můžeme poznamenat, že

generické pojmenování zeleniny jakožto zelí má paralelu i v čínštině, a to konkrétně ve znaku 菜 *cài*, který se mimo jiné používá jako součást názvů pro zelenou zeleninu (小白菜 *xiǎo báicài* – čínské zelí, 生菜 *shēngcài* – salát, 菠菜 *bōcài* – špenát, 芹菜 *qíncài* – celer apod.). V lexikální části práce jsem monitorovala čínská pojmenování pro zelí a pokusila se identifikovat odrůdy vyskytující se ve zkoumaných pramenech. Určení odrůd pěstovaných v českém prostředí bylo usnadněno častým výskytem jejich latinských názvů. Naopak identifikace konkrétních čínských odrůd s sebou nesla řadu úskalí a pokus o ní byl možný pouze u pramenů obsahující jejich vyobrazení. Jak již bylo řečeno v kapitole č. 5.1, ačkoliv bylo zkoumané období vymezeno na 12.-19. stol. včetně, většina čínských farmakologických knih následuje tradici opisování a citací předešlých děl, a tudíž obsahuje řadu mnohem starších informací. Skutečnost, že se jejich opis udržel až do námi sledovaného období, pouze potvrzuje jejich relevanci. Základem pro určení čínských názvů pro zelí byla *Materia Medica* autora Tang Shenweie z poloviny 13. století. Výrazy v ní obsažené byly doplněny nálezy ze starších farmakologických knih, herbářů a ostatních pramenů. Tang Shenwei se ve své knize rozsáhle věnuje popisu zelí, jeho odrůd, vlastnostem a místu, které plodina zastupovala v čínském přírodním léčitelství. Jako nejstarší a napříč prameny nejfrekventovaněji používaná jména pro tuto plodinu vystupují do popředí výrazy 菘 *sōng* nebo 菘菜 *sōng cài*. Původem těchto pojmenování je uváděna podobnost se znakem 松 *sōng*, který zastupuje borovici. Tento výraz je nejen hononymní se 菘 *sōng* (zelí), ale také zastupuje rostlinu s podobnými vlastnostmi. Konkrétně se jedná o podobnost ve stále zelené barvě a odolnosti vůči chladu. Nicméně znak pro borovici 松 *sōng* se v jednom z pramenů vyskytl i ve významu zelí. Nejstarší použitý výraz 菘菜 *sōng cài* byl ve zkoumaných pramenech použit v 11. stol., 13. stol. a po dlouhé pauze znovu až v 19. století. Jména se objevila v *Materia Medice* Tang Shenweie, Li Shizhena a v herbáři Wu Qijuna. Nejbohatším obdobím na slovní zásobu se jeví 16. stol. a to díky pouhým dvěma autorům, Wang Wenjiemu a Li Shizhenovi. Wang Wenjie ve své farmakologické knize používá nebo cituje sedm výrazů z celkových deseti zaznamenaných pro toto století. Různé varianty jmen se znakem 菘 *sōng* přetrvávají až do 19. stol. včetně. Můžeme tedy tvrdit, že tento znak se jako zástupce zelí ve studované čínské literatuře udržel nejdéle. Další variací tohoto jména je *baisong* 白菘. Zde se pravděpodobně jedná o starší ekvivalent výrazu *baicai* 白菜.

Součástí monitorování čínských výrazů byla také snaha o identifikaci jednotlivých odrůd zelí. Jak již bylo řečeno výše, absence latinských ekvivalentů tuto

část práce zúžila pouze na odrůdy opatřené obrázkem. U autora Tang Shenweie jsem pracovala s obrázky ze tří kopií jeho knihy a to z 11. stol., 13. stol. a z 18. století. Na základě vizuálního srovnání s plodinami pěstovanými v Číně dnes jsem došla k závěru, že autor s největší pravděpodobností vyobrazil odrůdu latinsky zvanou *Brassica rapa* var. *perviridis*, čínsky známou jako cai xin 菜心. Podobná plodina byla znázorněna na obrázcích z publikací Li Shizhena z 16. a 18. století. Tang Shenwei plodinu nazývá songcai 菘菜, zatímco Li Shizhen ji označil jménem songbai 菘白. Autor farmakologické knihy z druhé pol. 16. stol., Wang Wenjie 王文洁, nakreslil plodinu zvanou caisong 菜菘, jejíž podoba se shodovala s odrůdou zvanou *Brassica rapa* var. *rosularis*. Jediným barevným herbářem této práce bylo dílo ze 17. stol., který zhotovil mingský malíř Wen Chu 文俶. Autor herbář opatřil kresbou plodiny songcai 菘菜, kterou jsem označila jako blízkou odrůdě čínského zelí (*Brassica chinensis*) zvanou xiao baicai 小白菜. Další dvě obrázkové publikace této práce zahrnují zemědělskou knihu z 18. stol. a herbář mongolského autora z první poloviny 19. století. Obě knihy znázorňují mírně zavínutou plodinu podobnou dnešní odrůdě čínského zelí, latinsky *Brassica chinensis*. Autoři obě plodiny jednotně nazývají baicai 白菜. Poslední kresbou je zelí z herbáře autora Wu Qijuna z roku 1848, které je označeno jako song 菘. Dvě předešlé kresby nazvaly znázorněné plodiny baicai 白菜 a stejně jako Wu Qijunův song 菘, tak i ony se podobají již zmíněné odrůdě čínského zelí *Brassica chinensis*. Z výše zrekapitulovaných názvů a odrůd, které tato jména zastupují je možné vyvodit následující. Nejstarší možnou identifikovanou odrůdou je *Brassica rapa* var. *perviridis*, která v období od 11.-18. stol. byla označována jako songcai 菘菜 a songbai 菘白. Odrůda *Brassica rapa* var. *rosularis*, označena jako caisong 菜菘, se v pramenech objevuje pouze v 16. století. Nejvíce zastoupenou možnou odrůdou je *Brassica chinensis*, kterou prameny datují do období 17.-19. stol. a nazývají ji songcai 菘菜, baicai 白菜 a song 菘. Z dobových názvů je patrné, že jedna odrůda nesla v různém období odlišná jména. Informace o přesném území, na kterém byly tyto plodiny pěstované ovšem chybí. Co se tvaru znázorněných plodin týče, většina z nich je zobrazena s volně rostoucími listy. První mírně zavínutá odrůda se na obrázcích objevuje až v první polovině 17. stol. (*Brassica chinensis*) a všechny plodiny znázorněné v časovém období po ní si tento tvar drží. Pevně zavínutou hlávkou, dnes v Číně běžně pěstovanou, můžeme díky přítomnosti motivu zelí v umění (nefritová sochan zelí nebo malby tuší) sledovat až v průběhu 19. století.

Autoři také popisují odrůdy neznámého původu, a ačkoliv poskytují detailní informace o místě jejich pěstování, barvě semen, tvaru a velikosti listů, bez obrázkové přílohy je nelze s jistotou určit. Jsou jimi např. Tangova odrůda niudosong 牛肚菘, kterou jsem volně přeložila jako dršťkové zelí a došla k závěru, že se jedná o místní pojmenování kadeřavého zelí, které se pěstovalo v oblasti Yangzhou. Nevylučuji ani podobnost s odrůdou pekingského zelí, jehož vzhledu se popis podobá. Odrůdu niudusong lze dle citace v Tangově knize zařadit do 11. století. V 16. stol. století se začíná objevovat odrůda zvaná huangyacai 黄芽菜 nebo také huangyacai 黄芽白菜, která je během pěstování chráněna před vlivy přírodních elementů, konkrétně slunečního záření a větru. Jeden z pramenů odrůdu řadí do oblasti Peking, kde se pěstovala ve sklepech. Na základě informací z druhé publikace jsem došla k závěru, že se plodina podobným způsobem (přikrytá nádobou) pěstovala také na polích v okolí Nanjingu. Způsob jejího pěstování a zařazení do oblasti Peking napovědělo, že se s největší pravděpodobností jedná o odrůdu pekingského zelí. Zemědělská kniha, vydaná o 200 let později, představuje odrůdu naibaicai 乃白菜, která nemá být s huangyacai zaměňována. Bližší informace o ní ovšem chybí.

V lexikálním úseku čínské části práce se vyskytly výrazy, o kterých autoři hovořili jako o zelí a u nichž se ukázalo, že jsou zástupci jiných plodin. Prvním příkladem je tzv. fialové zelí, pro které jsem zaznamenala dvě pojmenování, a to konkrétně zisong 紫菘 a zihuasong 紫花菘. Ačkoliv někteří autoři považovali tuto plodinu za zelí, na základě tvrzení a informací z Li Shizhenovi publikace z roku 1593 a srovnáním těchto informací s charakteristickými znaky dnešních plodin, jsem došla k závěru, že pojmenování zisong 紫菘 a zihuasong 紫花菘 zastupují ředkev. Co se týče nalezených názvů chusong 楚菘 a qinsong 秦菘, prameny uvádí, že se jedná o místní názvy rostliny zvané amarant, pěstované v oblasti státu Wu v 2. stol. př. n.l. Herbář autora Wu Qijuna z poloviny 19. stol. dále hovoří o tzv. kuihua baicai 葵花白菜, jméno by se dalo volně přeložit jako slunečnicové zelí. Na základě přiloženého obrázku, poprvé zobrazujícího pevně zavinutou kulatou hlávkou, bylo možné identifikovat plodinu zvanou *Brassica juncea* také známou jako hořčice indická, hořčice japonská nebo listová hořčice. Stejná publikace znázorňuje plodinu zvanou wujinbai 乌金白, u které jsem nebyla schopna určit její přesný druh.

Co se identifikovaných odrůd týče, zelí pěstované v českém prostředí zahrnuje mnohem více druhů než v Číně. Mezi českými odrůdami akcentuje *Brassica oleracea*, která se v herbářích objevuje již v 16. stol. a to v podobě otevřené a pevně zavinuté

hlávký nebo zkadeřená. V Číně naopak do popředí vystupují plodiny s volně rostoucími listy nebo odrůdy *brassicý chinensis* zobrazované v polozavinuté podobě. Přestože výčet odrůd pěstovaných v Číně je v porovnání s odrůdami pěstovanými v Čechách podstatně menší, je zjevné, že jich Číňané znali mnohem větší počet, než zachycují jejich prameny. Křížení zeleniny rozhodně nebylo neznámou praxí. Jako příklad lze zmínit poslední určenou plodinu zvanou *Brassica juncea*, která je hybridem *brassicý rapa* a *brassicý nigra*. Co se pěstování zelí týče, české prameny neuvádějí konkrétní oblasti výskytu jednotlivých odrůd. Důvodem toho je zřejmě malá rozloha naší země. Naopak čínské prameny rozdělují oblast pěstování dle klimatu na sever nebo jih země a v několika případech udávají konkrétní provincii nebo město.

České prameny řadí první zmínky o konzumaci této plodiny do počátku 16. století, zelí je doporučováno jako zdraví prospěšné malým dětem. Konkrétní recepty se datují do 18. stol., ale sekundární literatura uvádí mnohem starší staročeské zelné pokrmy jako např. zelnou paštiku nebo štiku se zelím. Zelí se v Čechách často vařilo s cibulí a podávalo s omastkem. Neobvyklým staročeským postupem není ani zahuštění jíškou z mandlí a řeckým vínem. O zelí se v české literatuře často hovoří jako o stravě chudých nebo jednom z nejstarších českých pokrmů. Nejstarší čínské hospodářské texty hovoří o zelenině jako chudé stravě všeobecně, nicméně prameny dokládají některé odrůdy zelí jako delikatesu bohatých, a to obzvláště v jarních měsících. Zelí se v 18. stol. za císaře Qianlonga dokonce dostalo na císařskou tabuli. Obě kultury mají společnou tradici dlouhodobého uchovávání této plodiny. České prameny z 18. - 19. stol. dokládají kvašení pomocí soli, zatímco čínské záznamy o konzervaci zelí sahají až do 2. stol. př. n. l. do období vlády dynastie Han a svou tradici si udrželo po celé sledované období. Kromě metody konzervace pomocí soli nebo solného nálevu Číňané konzervovali také pomocí škrobového substrátu, octa, kvásku, vína nebo kombinací těchto surovin. Ačkoliv se konzervace zelí a zeleniny v Číně těšila velké oblibě, v českém prostředí více vystupuje do popředí kulturní význam této aktivity, a to především na území Valašska. Důvodem toho je skutečnost, že kvašené zelí v zimě v těchto lokalitách představovalo jediný způsob obživy. V čínských pramenech jsem podobné území neobjevila.

Konzumace zelí je v obou kulturách také spojena s léčitelstvím. Recepty obsahující zelí nebo kapustu se objevují hned v několika českých lékařských knihách z 15. - 16. století. Čínská tradice léčitelství má hluboce zakořeněnou historii a prameny v tomto ohledu sahají mnohem hlouběji do jeho problematiky a dále do minulosti. Nejstarší citace se datují až do 2. stol. př. n. l. a to díky tradici čínského písemnictví a

existenci jednotného jazyka a písma. Námi sledované české psané záznamy jsou v tomto ohledu časově omezené. Ačkoliv obě kultury přistupují k léčitelskému jiným způsobem, co se plodiny zelí týče, shodují se v rozeznávání jeho podobných léčebných vlastností. Zelí se v obou kulturách jeví jako univerzální lék mnoha neduhů. Užívalo se jak vnitřně, tak navenek, a to konkrétně na snížení horečky, výplach očí, potíže zažívacího traktu, dýchací ústrojí, léčbu souchotin nebo kocoviny. Čínská medicína ho dále užívá při léčbě kožních onemocnění nebo podporu růstu vlasů. Vyzdvihuje jeho studenou povahu a někteří farmakologové ho dokonce považují za mírně toxické. Co se výroby léků týče, české recepty převážně předepisují konzumaci nebo zpracování jeho listů, zatímco čínské využívají i jeho semen.

V kapitole č. 5.4 jsem se věnovala výskytu zelí v české lidové slovesnosti. Ukázalo se, že zelí je v české kultuře natolik zakořeněno, že se jeho motiv objevuje v řadě pranostik, pořekadel nebo krásné literatuře. Velká většina přísloví obsahující jeho motiv s sebou nesla negativní význam. Zelí je spojováno s adjektivy jak např. fádňí, nemastný, nebo trpký. Jak již bylo řečeno výše, plodina zastupovala převážně stravu chudých lidí. Jsem toho názoru, že se její negativní zařazení mezi chudou stravu odráží právě v lidové slovesnosti a přenáší na ni negativní konotace. V několika příslovích se také objevilo jako každoročně se opakující časové periodikum a přirovnání k věku člověka. Zelí v pozitivním smyslu se v české literatuře objevuje pouze zřídka. V takových případech zastupovalo snadno dostupnou plodinu, která byla základem lidové stravy a zajišťovala domácí pohodu. Význam zelí coby základní plodiny se odrážel také v řadě hospodářských textů. Pěstitelské rady lze dohledat v publikacích odborné literatury, ale i v příslovích a pořekadlech založených na pověrách, rituálech nebo výkladech snů. S pěstováním zelí se pojila řada rituálů jako např. specifické pokyny, které bylo doporučeno dodržovat během setby a sklizně. Některé rituály ukládaly pěstitelům nošení určitého oděvu, jiné udávaly konkrétní časové rozmezí pro setbu nebo sklizeň. Pověry naopak dokládaly konkrétní negativní dopad, který by porušení těchto „pravidel“ způsobilo. Z výše zmíněného je patrné, že zelí coby kulturní plodina stálo v české společnosti na pevném místě. Ačkoliv se jednalo o stravu chudého lidu, jeho význam byl natolik důležitý, že se v jejich životech pevně zakořenil. Domnívám se, že hlavním důvodem je dlouhá tradice pěstování zelí na českém území a jeho postupné zdomácnění. Důležitým faktorem je také výskyt odrůdy hlávkového zelí. Je to právě tato odrůda a její schopnost nasytit, která v české lidové stravě hraje důležitou roli. Pevně zavinitá hlávka se v čínských pramenech objevuje až v 19. století, a to konkrétně v podobě nefritové sošky a jako motiv obrazů malovaných tuší. Motiv

zelí se objevuje nejen v řadě české lidové slovesnosti, ale také v krásné literatuře. Naopak čínská krásná literatura se mu věnuje jen výjimečně. Co se čínských přísloví týče, podařilo se mi dohledat pouze dvě. Čínské hospodářské knihy svůj výklad zužují na pěstitelské návody, zatímco české příručky překypují pranostiky na toto téma. Tradice pěstování a konzumace této plodiny se v české kultuře jeví více zakořeněná, zatímco v Číně akcentuje zaměření na její lékařské využití.

Frekventovanějším čínským fenoménem je výskyt zelí v umění, kde se objevuje v první pol. 17. století a poté znovu v 19. stol. za dynastie Qing. Nejstarším námi studovaným uměleckým artefaktem s motivem zelí byla kamenná rytina s nápisem ze 17. století. Dílo mělo za úkol připomínat nutnost poctivosti a empatie úředníků a vládců se svěřeným lidem. Poměrně známým uměleckým artefaktem je nefritové zelí. Výběr pro nás možná nezvyklého tématu pro uměleckou tvorbu je v čínském prostředí poměrně srozumitelný. Bílá barva zelí reprezentuje poctivost a čistotu ducha, zatímco kobylinky umístěné na listech symbolizují plodnost. Díky čínskému malíři Qi Baishimu a českému sběrateli Vojtěchu Chytilovi se malby s motivem čínského zelí dostávají na konci 19. stol. až do Prahy. Dalším fenoménem čínského umění jsou sochy zelí. Při studiu této práce jsem narazila na šest takových soch. První z nich je spojena s památkou autora kamenné rytiny zelí, ostatní mají zcela odlišný význam. Stejně jako čínské označení zelí (song 菘) získalo svůj znak díky homonymní podobě se znakem pro chladu odolnou, věčně zelenou borovici (song 松), tak i význam soch zelí můžeme hledat v této tradici. Čínské pojmenování zelí baicai 白菜 je homonymní s výrazem pro velké bohatství baicai 百財. Sochy zelí tedy také symbolizují štěstí a prosperitu. V českém umění lze motiv zelí najít na kresbách Mikoláše Alše, a to díky pevnému místu v lidové slovesnosti, kterou se autor zabýval.

Srovnáním kulturního významu zelí v českém a čínském prostředí, nalezneme velké množství rozdílů a specifik. Můžeme ovšem tvrdit, že zelí zastupuje plodinu, která je pevně zakořeněná v obou společnostech.

7 Resumé

The aim of this master thesis is to investigate the occurrence of terms used to describe crops of the *Brassica* family in Czech and Chinese language, identifying discovered varieties, and studying the cultural significance to both societies between the 12th to 19th century.

This thesis focuses on the cabbage family, namely varieties of *Brassica oleracea* and *Brassica rapa* with an emphasis on both diachronous and synchronous approaches.

In order to reach the objective of this work, I have created a list of relevant terms quoting primary and secondary sources having focused on the areas of diet, pharmacology, cultivation methods, literature and art.

The work has been divided into chapters centred on different backgrounds as well as detailed description and usage of the discovered terms. A primary goal of the thesis is to catalogue discovered varieties of *Brassica* family crops grown in the Czech Republic and China.

In conclusion, I have summarised discovered varieties and allocated common terms used to describe them. I have compared the cultural significance of the monitored crop, highlighted common and also differing features.

Key words: Chinese, cabbage, chinese cabbage, *Brassica oleracea*, *Brassica chinensis*, Materia Medica, pharmacology, diachronic approach, synchronic approach, linguistic analysis, ethymology.

8 Prameny

- ALEŠ, Mikoláš.** Špalíček národních písní a říkadel: [Špalíček 305 Alšových ilustrací národních písní a říkadel]. Praha: Melantrich, 1939.
- Boh. - Bohemarius maior, slovník a dialogy**, v rkp. knih. kapit. v Pr. (O. LIX), zdá se, že z r. 1379; otisk v Hankově Zbírce (25—33 slovník, 337—355 dialogy)
- CAO, Xueqin** (曹雪芹). *Sen v červeném domě* (红楼梦). 1801.
- ČELAKOVSKÝ, František Ladislav.** *Mudrosloví národu slovanského ve příslovích*. V Praze: České museum, 1852. Novočeská bibliothéka (České museum).
- ČERNÝ, Jan.** *Kníha lekarska Kteraz slowe herbarz: aneb zelinarz: welmi vziteczna: z mnohych knih latinskych, y zskutecznych praczij wybrane: poczina se sstiasnie. : Wo wodach palenych Rozliczných Sepsanij. Piesniczka przy pracy Lekarzске.* [Norimbergae] : V Hyronyma Höltzla, Mikuláše Klaudiana, 1517.
- ČERNÝ, Jan.** *Lékařství užitečné a výborné spravování proti nakaženému povětří a proti moru*; 1518; starý tisk; Česko; Praha; Knihovna Národního muzea; 28 G 61; 16. [online], [citace 2. 12. 2017].
- DOBROVSKÝ, Josef.** *Deutsch-böhmisches Wörterbuch*, Praha 1821. [online], [citace 2. 12. 2017]. Dostupné z: <http://bara.ujc.cas.cz/slovniky/dobrovsky/dbsearch.php?database=gbsgb653sd>
- E, Ertai. ZHANG, Tingyu. JIANG, Pu** (鄂尔泰, 张廷玉, 蒋溥). *Qinding shoushi tongkao: 78 juan* (钦定授时通考: 78 卷). Jiangxi shuju (江西书局), 1742.
- Ezop. - Život a skutkové Ezopa.** Praha, 1696; Petr Antonín Benk; Česko, Praha, Strahovská knihovna, sign.: DR IV 3.
- FÍŠER, Kryštof.** *Knihy Hospodářské Skrže Dwogictihodného Kněze Krysstoffa Fissera z Towaryšstwa Geżjssowa sepsané. Djl Prwnj, O Hospodářstwj Polnjm.* Překlad Jan Barner. W Praze: w Impressy Univer: Carolo-Ferdin: w Kollegi Towaryšstwa Pána Geżjsse v S° Kljmenta bljž Mostu, 1706.
- GAO, Lian** (高濂). *Osm rozprav o umění života: 19 svazků* (尊生八笺: 十九卷). Nanjing (南京), 1591.
- GU, Zhongzhe** (顾仲著). *Yang Xiao Lu* (养小录). 1698.
- 'JAM-DPAL-RDO-RJE.** *Dri med śel phren nas bśad pa'i sman gyi 'khrunś dpe mdzes mtshar mig rgyan.* དྷི་མེད་ཤེལ་ཕྱེད་ནས་བཤད་པའི་སྐབས་ལྷན་ཁྱིེ་བའ་འུ་དཔེ་མཛོལ་མཛོལ་མཛོལ་རྒྱུ་ལྷ. *An illustrated Tibeto-Mongolian Materia Medica of Ayurveda of 'Jam-dpal-rdo-rje of Mongolia.* 1911. [online]. [cit. 2. 2. 2018] dostupné z: <https://www.wdl.org/en/item/13514/>
- JIA, Sixie** (贾思勰). *Qimin Yaoshu* (齐民要术). +534.
- JUNIUS, Hadrianus.** *Nomenclator Omnium Rerum Propria Nomina Tribus Linguis, Latina, Boiémica & Germanica explicata continens.* Pragæ: Ex Officina M. Danielis Adami à Veleslavina, 1586.

- LékFrantA.** - *Lékařství neznámého františkána*. 1440-1460. Česko, Praha, Národní knihovna České republiky, sign.: XVII B 18, 1r–173v.
- LékJádro** – *Jádro lékařské*. 1509. Česko, Praha, Knihovna Národního muzea v Praze, sign.: I F 11, 369 s.
- LékVodň.** - *Lékařství Vodňanské [herbář se zdravotvídou]*. sign.: II F 2; okolo roku 1410.
- LI, Huanan** (李化楠). *Xing Yuan Lu* (醒园录). 1750.
- LI, Shizhen** (李时珍). *Bencao gangmu*. (本草纲目). 52 volumes (52 卷). 1593.
- MATTIOLI, Pietro Andrea**. *Herbarz: ginak Bylinář welmi vžitečný a Figúrami pieknymi y zřetedlnymi podlé praweho a yako ziwého zrostu Bylin ozdobeny y také mnohymi a zkussenymi Lékarzstwijmi rozhognieny gessto takowy nikdá w ziadnem Yazyku prwe wydán nebyl*. Přeložil Tadeáš Hájek z Hájku. Wytisstieno w Starém Miestie Pražském: v Girzijka Melantrycha z Awentyu 1562.
- NĚMCOVÁ, Božena**. *Sebrané spisy*. V Praze : I.L. Kober, 1875.
- OtcB.** - *Životy svatých otců (poustevníků)*. 10. léta 15. stol. Česko, Praha, Národní knihovna České republiky, sign.: XVII D 36, 1r–208v. [online], [citace 2. 12. 2017]. Dostupné z: <http://vokabular.ujc.cas.cz>
- PATERA, Adolf, ed.** *Svatovítský rukopis*. V Praze: Nákladem Matice české, 1886. Památky staré literatury české, č. 9.
- PRESL, Jan Svatopluk**. *Jana Swatopluka Presla Wšeobecný rostlinopis, čili, Popsání rostlin we všelikém ohledu užitečných a škodliwých*. Praha: Kronbergr a Řivnác, 1846. sv. 1. Novočeská bibliothéka (Kronbergr a Řivnác).
- TANG, Shenwei** (唐慎微). *Chongxiu zhenghe jing shi zheng lei beiyong bencao* (重修政和经史证类备用本草). 30 volumes (30 卷). Shanxi pingyang zhang cun hui chuban (山西平阳张存惠出版). 1249.
- TANG, Shenwei** (唐慎微). KOU, Zong (寇宗) et al. *Xin bian lei yao tu zhu bencao* (新编类要图注本草). 42 volumes (42 卷). 1582.
- TANG, Shenwei** (唐慎微). *Jing shi zheng lei daguan bencao* (经史证类大观本草). Wangzaoxuan, Tokyo. 1775.
- VAVŘINEC z Březové a kol.** *Snář welmi pě kný, z mnohých Spisuow Mudrcůw Starých y Nowých: Y z Kněh Zákona obogijho wybrany, wedlé příjhad Lidských, skrze Sny gim od Boha zgewowané, K výstraze Lidské, skrze k těm podobné Sny, častokrát gim vkázané: We dwanáct Kněh rozdělený, a nynij opěť znowu wytisstěný*. W Starém Městě Pražském: v Girijka Dačického, 1581
- Vít.** - *Svatovítský rukopis* (Kap. Praž. D 84) (R) (1380-1400).

W *Nowě rozmnožená. Knjžka Kuchářská: W kteréž se spatřuje, kterak mnohonásobné, a rozličné Gjdla chutně wařiti, smažiti a pecti se magj, též gak wsseliké Passtyky zadělati, Dorty a giné rozmanité Konfekty připrawowat, neméněgi rozdjlý z Cukru Wěcy dělati můžess: Wsem Panjm, Pannám a Milownjkům takowého Strogenj, a pohodlnému Vžjwanj wydana. Wytisštěna w Pardubicých: [Ignác Václav Dekrt], 1792. [32] listů.*

WANG, Wenjie (王文洁). *Xinke taiyi xianzhi bencao yaoxing daguan* (新刻太乙仙制本草药性大全). *Xiao cang shan fang kanben* (小仓山房刊本). 1582.

WEN, Chu (文俶). *Jinshi kunchong caomu zhuang* (金石昆虫草木状). 1617-1620.

WU, Cheng'en (吴承恩). *Putování na západ* (西游记). 1572-1620.

WU, Qijun (吴其浚). *Zhiwu mingshi tukao* (植物名实图考). Volume 3 (3卷). 1848.

WUSSIN, Kašpar Zachariáš. *Dictionarium von dreyen Sprachen, Teutsch, Lateinisch, und Böhmisch: in welchem nicht allein die allgemeine Wort zu finden, sondern auch allerhand Länder, Königreiche und Städte, unterschiedliche Kräuter, und Blumen, wie auch bey Gericht übliche Reden mit eingeführet seyn. Alles richtig in einem Alphabet aus unterschiedlichen Büchern und Dictionarien, sambt ihrer Art und Genere fleißiger massen zusammen getragen, und verlegt. Prag: Caspar Wussin, 1700.*

YUAN, Mei (袁枚). *Sui yuan shidan* (随园食单/随园食单). 1792.

9 Zdroje

- Back China.** Tato města vztyčila sochy zelí jako národní pokrm č. 1 (这些城市都为它竖雕像 大白菜成“国民第一菜”). 23. 10. 2016. [online]. [cit. 3. 3. 2018]. dostupné z: <http://www.backchina.com/news/2016/10/23/454974.html>
- BĚLIČ, Jaromír, Adolf KAMIŠ a Karel KUČERA.** *Malý staročeský slovník: příručka ke studiu na filozofických a pedagogických fakultách.* Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1979. Učebnice pro vysoké školy (Státní pedagogické nakladatelství).
- BioLib (2018).** Výkladový slovník. [online]. [cit. 5. 3. 2018]. Dostupné z: <https://www.biolib.cz/cz/glossary/>
- COLUMELLA, Lucius Junius Moderatus.** *L. Junius Moderatus Columella of Husbandry: In Twelve Books and His Book Concerning Trees.* London. 1745
- CREASY, Rosalind.** *The edible salad garden.* North Clarendon, VT: Distributed in the USA by Charles E. Tuttle, 1999.
- CHANG, Kwang-chih, ed.** *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives.* New Haven: Yale University Press, 1979.
- ESSČ.** *Elektronický slovník staré češtiny.* Praha, oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR, v. v. i., 2006–, přístupné online: <http://vokabular.ujc.cas.cz> (verze dat 1.1.3, citován stav ze dne 30. 10. 2017).
- FAO STAT – Food and Agriculture Organization of the United Nations.** Crops. [online]. [cit. 18. 2. 2018]. Dostupné z: <http://www.fao.org/faostat/en/-data/QC>
- Finland Nature and Species.** Crambe maritime. [online]. Luono Portti Nature Gate, Helsinki, FI [cit. 12. 3. 2018]. Dostupné z: <http://www.luontoportti.com/suomi/en/kukkakasvit/sea-kale>
- FLAJŠHANS, Václav.** *Česká přísloví: sbírka přísloví, průpovědí a pořekadel lidu českého v Čechách, na Moravě a v Slezsku.* Praha: Šimáček, 1913.
- GEBAUER, Jan.** *Slovník staročeský.* 2., nezměn. vyd., (V Academii 1.). Praha: Academia, 1970.
- GERKE, Barbara.** Tradition and Modernity in Mongolian Medicine. *The Journal of Alternative and Complementary Medicine.* Volume 10, no.5, 2004. str. 743-749. [online]. [cit. 1. 3. 2018] Dostupné z: http://www.academia.edu/7026919/Tradition_and_Modernity_in_Mongolian_Medicine
- HONG, De-Yuan, BLACKMORE, Stephen.** *Plants of China: A Companion to the Flora of China.* Cambridge University Press, 23. 4. 2015

- HAFNER, Christopher.** What Is Qi? (and Other Concepts). University of Minnesota. 2016. [online]. [cit. 2. 2. 2018] Dostupné z: <https://www.takingcharge.csh.umn.edu/explore-healing-practices/traditional-chinese-medicine/what-qi-and-other-concepts>
- HOOK, Leslie.** Pursuits; Leisure & Arts -- Masterpiece: Entranced by a Cabbage; A jadeite sculpture of a bok choy achieves cult status. *Wall Street Journal*. Eastern edition; New York, N.Y. 04 Aug 2007, p.14.
- HSIAO, Kuo-Hung. YAN, Hong-Sen.** *Mechanisms in Ancient Chinese Books with Illustrations: History of Mechanism and Machine Science 23*, Springer Science & Business Media, 2013.
- JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra.** *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. V Turnově: Muzeum Českého ráje, 2009. ISBN 978-80-254-5729-0.
- JELÍNEK, Karel, ŘÍMOVSKÝ, Karel, SMOLÍK, Zdeněk.** *Lidové pranostiky, přísloví a zvyky v zemědělství*. V Brně: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2004.
- JUNGMANN, Josef a PETR, Jan.** *Slovník česko-německý. 2.*, nezměněné vydání. Praha: Academia, 1990.
- KIPLE, Keneth F.** *The Cambridge World History of Food*, Svazek 1. Cambridge University Press, 2000.
- KUČERA, K. – ŘEHOŘKOVÁ, A. – STLUKA, M.:** *DIAKORP: Diachronní korpus*, verze 6 z 18. 12. 2015. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2015. [online], [citace 2. 12. 2017]. Dostupné z: <http://www.korpus.cz>
- LEUNG, Ping-Chung.** *A comprehensive guide to Chinese medicine*. River Edge, NJ: World Scientific Pub. Co., c2003.
- LEWIS, Mark Edward.** *China Between Empires: The Northern and Southern Dynasties*. Harvard University Press, 2009.
- LI, Shizhen. LUO, Xiwen.** *Compendium of materia medica: Bencao gangmu*. Book IV. Beijing: Foreign Languages Press, 2003.
- LIN, Hsiang-ju. LIN, Tsuifeng. LIN, Yutan.** *Chinese gastronomy*. Tarcherperigree, 1982.
- LIU, Yanze. ZHIMIN, Wang. ZHANG, Junzeng.** *Dietary Chinese herbs: chemistry, pharmacology and clinical evidence*. New York: Springer, 2015.
- MAGGIONI, Lorenzo.** *Domestication of Brassica oleracea L*. Doctoral Thesis No. 2015:74, Alnarp, Acta Universitatis Agriculturae Sueciae, Faculty of Landscape Architecture, Horticulture and Crop Production Science.
- MACHEK, Václav.** *Etymologický slovník jazyka českého*. 5. vyd. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2010. ISBN 978-80-7422-048-7.
- Ministerstvo zemědělství.** Výkazy MZe pro rok 2014. [online]. [cit. 18. 2. 2018]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/statistika/>

- MRHAČOVÁ, Eva.** *Příroda v české frazeologii a idiomatice: země, vesmír, život, smrt, barvy, prostor, čas: (tematický frazeologický slovník III)*. Ostrava: Ostravská univerzita, Filozofická fakulta, 2006. ISBN 80-7368-217-6.
- My Chinese Now.** *Chinese proverbs with Pinyin and Original Translations*. 2018. [online]. [cit. 2. 2. 2018] Dostupné z: <http://mychinesenow.com/chinese-proverbs-translations-pinyin.html>
- NACKTMAN.** Students unimpressed by 20ft high cabbage statue at entrance to campus. *Carolina Naturally*. 24. 2. 2013. [online]. [cit. 3. 3. 2018]. Dostupné z: <http://carolinanaturally.blogspot.cz/2013/02/students-unimpressed-by-20ft-high.html>
- National Palace Museum.** Nature and Human in Unison, the Smart Carvings of Jade and Beautiful Stones: Jadeite Cabbage. 2018. [online], [cit. 2. 2. 2018] Dostupné z: https://www.npm.gov.tw/exh99/jade/2_en.htm
- NEEDHAM, Joseph. RONAN, Colin A.** *Science and civilisation in China vol. 6:2*. Cambridge: Cambridge University Press, 1984.
- NEEDHAM, Joseph. HUANG, H.T. PHIL, D.** *Science and civilisation in China vol. 6:5*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.
- OLIVOVÁ, Lucie.** Qi Baishi and the Wenren Tradition. *Asian and African Studies XV*. 2011. str. 63-84. [online]. [cit. 5. 1. 2018]. Dostupné z: <https://revije.ff.uni-lj.si/as/article/view/2872/2860>
- PETRÁŇ, Josef.** *Dějiny hmotné kultury: vysokoškolská učebnice pro studenty fakult připravujících učitele*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1985. Učebnice pro vysoké školy (Státní pedagogické nakladatelství).
- PETRÁŇ, Josef.** *Dějiny hmotné kultury*. Praha: Ministerstvo kultury České republiky, 1997. ISBN 80-7184-086-6.
- PROKEŠOVÁ, Miriam.** *Pranostiky a pořekadla, aneb, Na sv. Simforosa řinčí v žitě ostrá kosa: (zaměřeno na počasí a hospodářství)*. Ostrava: Repronis, 2006. Ostravica. ISBN 80-7329-135-5.
- PROTA4U (2015).** Online database. [online]. [cit. 15. 2. 2017]. Dostupné z: <https://prota4u.org/database/aboutprota.asp>
- REJZEK, Jiří.** *Český etymologický slovník*. Voznice, Leda, 2012.
- Rostlinolékařský portál.** Brukev zelná. [online]. [cit. 21. 3. 2018]. Dostupné z: [http://eagri.cz/public/app/srs_pub/fytoportal/public/?key="c18ccd9cbe2ba381e37b810d0c5f57ad"](http://eagri.cz/public/app/srs_pub/fytoportal/public/?key=) - fotogalerie|hledej:brukev zelná růžičková kapusta|plod:c18ccd9cbe2ba381e37b810d0c5f57ad
- STB. Staročeská textová banka** [on-line]. Verze 1.1.3. Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR, v. v. i. [online], [citace 2. 12. 2017]. Dostupné z: <http://vokabular.ujc.cas.cz/banka.aspx>.
- ŠTIKA, Jaroslav a Milena HABUSTOVÁ.** *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980.

The Plant List. Brassica sylvestris. [on-line]. Version 1.1. of The Plant List, record kew-26828362010. 2010. [cit. 22. 3. 2018]. Dostupné z: <http://www.theplantlist.org/tpl/record/kew-2682836>

THOMAS, Thomas a HOLLAND, Philemon. *Thomae Thomasii dictionarium svmma fide ac diligentia accvratissime emendatum magnaue insuper rerum scitu dignarum & vocabulorum accessione, longè auctius locupletiusque redditum: hvic etiam (praeter dictionarium historicum et poeticum, ad profanas historias, poetarumque fabulas intelligendas valde necessarium) novissimè accessit utilissimus de ponderum, mensurarum & monetarum veterum reductione ad ea quae sunt Anglis jam in usu, tractatus.* Decima qvarta editio svperioribvs cum Graecarum dictionum, tum earudem primitivorum adjectione multò auctior /. Londini: Ex officina Iohannis Legati, 1644.

Vše o zahradě. Pekingské zelí pěstování na zahrádce. Červenec 2016. [online]. [citace 15. 4. 2018]. Dostupné z: <https://vseozahrade.eu/pekingske-zeli/>

WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků* [online]. V MKP 1. vyd. Praha: Městská knihovna v Praze, 2014 [cit. 10. 9. 2017]. Dostupné z: http://web2.mlp.cz/koweb/00/04/02/22/22/kuchyne_a_stul_nasi_ch_predku.pdf.

XI, Sheng-yan. GONG, Yuewen. *Essentials of Chinese materia medica and medical formulas: new century traditional Chinese medicine.* London: Elsevier/Academic Press, 2017.

XU, Xieguo (徐协国). Proč lidé vzpomínají na qianshanské zelí po staletí? (铅山一棵白菜为啥被人惦记几百年?). *Sohu*. 7. 1. 2018. [online]. [cit. 3. 3. 2018]. Dostupné z: https://www.sohu.com/a/215258716_710941

ZAORÁLEK, Jaroslav. *Lidová rčení.* Praha: Levné knihy, 2009. ISBN 978-80-7309-753-0.

ZHENG, Jinsheng. *Dictionary of the Ben cao gang mu, Volume 3: Persons and Literary Sources.* Univ of California Press, 23. 2. 2018.

ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské.* Praha: Stará garda mistrů kuchařů 1927, 1927.

Zrnka čínské moudrosti: čínská přísloví. Přeložil František BROUSEK. Ostrava: Knižní expres, 2000.

10 Zdroje obrázků

Obrázek č. 1 – kapusta. Dostupné z: MATTIOLI, Pietro Andrea. *Herbarz: ginak Bylinář welmi vžitečný a Figurami pieknymi y zřetedlnymi podlé praweho a yako ziwého zrostu Bylin ozdoben y také mnohymi a zkussenymi Lékarzstwijmi rozhognieny gessto takowy nikdá w ziádnem Yazyku prwé wydán nebyl.* Přeložil Tadeáš Hájek z Hájku. Wytisstieno w Starém Miestie Pražském: v Girzijka Melantricha z Awentynu 1562, str. CXVI.

Obrázek č. 2 – zelí hlavaté. Dostupné z: MATTIOLI, Pietro Andrea. *Herbarz: ginak Bylinář welmi vžitečný a Figurami pieknymi y zřetedlnymi podlé praweho a yako ziwého zrostu Bylin ozdoben y také mnohymi a zkussenymi Lékarzstwijmi rozhognieny gessto takowy nikdá w ziádnem Yazyku prwé wydán nebyl.* Přeložil Tadeáš Hájek z Hájku. Wytisstieno w Starém Miestie Pražském: v Girzijka Melantricha z Awentynu 1562, str. CXVI.

Obrázek č. 3 – zelí kadeřavé. Dostupné z: MATTIOLI, Pietro Andrea. *Herbarz: ginak Bylinář welmi vžitečný a Figurami pieknymi y zřetedlnymi podlé praweho a yako ziwého zrostu Bylin ozdoben y také mnohymi a zkussenymi Lékarzstwijmi rozhognieny gessto takowy nikdá w ziádnem Yazyku prwé wydán nebyl.* Přeložil Tadeáš Hájek z Hájku. Wytisstieno w Starém Miestie Pražském: v Girzijka Melantricha z Awentynu 1562, str. CXVII.

Obrázek č. 4 – kapusta hořčičná. Dostupné z: PRESL, Jan Svatopluk. *Jana Swatopluka Presla Wšeobecný rostlinopis, čili, Popsání rostlin we všelikém ohledu užitečných a škodliwých.* Praha: Kronberg a Řivnáč, 1846. sv. 1. Novočeská bibliothéka (Kronberg a Řivnáč), str. 738.

Obrázek č. 5 – kapusta křovitá. [online]. [cit. 20. 10. 2017]. Dostupné z: <https://www.biolib.cz/IMG/GAL/37967.jpg>

Obrázek č. 6 – kapusta zimní. [online]. [cit. 20. 10. 2017]. Dostupné z: http://www.zmysl.cz/puvodni/Biker/Botanika_II/img00026.htm

Obrázek č. 7 – Šla Andulka do zelí. Dostupné z: ALEŠ, Mikoláš. Špalíček národních písní a říkadel: [Špalíček 305 Alšových ilustrací národních písní a říkadel]. Praha: Melantrich, 1939.

Obrázek č. 8 – Není zelí jako zelí. Dostupné z: ALEŠ, Mikoláš. Špalíček národních písní a říkadel: [Špalíček 305 Alšových ilustrací národních písní a říkadel]. Praha: Melantrich, 1939.

Obrázek č. 9 – Tang Shenwei 菘菜. Dostupné z: TANG, Shenwei (唐慎微). *Chongxiu zhenghe jing shi zheng lei beiyong bencao (重修政和经史证类备用本草)*. 30 volumes (30 卷). Shanxi pingyang zhang cun hui chuban (山西平阳张存惠出版). 1249. Kap. songcai (菘菜).

Obrázek č. 10 – dršťky. [online]. [cit. 9. 4. 2018]. Dostupné z: https://az808821.vo.msecnd.net/content/images/thumbs/0000478_beef-honeycomb-tripe-15-lbs_560.jpeg

Obrázek č. 11 – kadeřavé pekingské zelí. [online]. [cit. 9. 4. 2018]. Dostupné z: <https://srecepty.cz/system/images/9434/full.images.jpg>

- Obrázek č. 12 – semena zelí.** [online]. [cit. 9. 4. 2018]. Dostupné z: https://cdn.shopify.com/s/files/1/0089/1562/products/Cabbage_-_Acre_Golden_seeds_1024x1024.jpg?v=1456975211
- Obrázek č. 13 – semena vodnice.** [online]. [cit. 9. 4. 2018]. Dostupné z: <http://www.subaseeds.com/eng/vegetables/turnip.html>
- Obrázek č. 14 – semena ředkve.** [online]. [cit. 9. 4. 2018]. Dostupné z: <https://www.indiamart.com/proddetail/radish-seed-13675522973.html>
- Obrázek č. 15 – songcai 菘菜.** Dostupné z: TANG, Shenwei (唐慎微). *Chongxiu zhenghe jing shi zheng lei beiyong bencao* (重修政和经史证类备用本草). 30 volumes (30 卷). Shanxi pingyang zhang cun hui chuban (山西平阳张存惠出版). 1249. Heslo songcai (菘菜).
- Obrázek č. 16 – songcai 菘菜.** Dostupné z: TANG, Shenwei (唐慎微). KOU, Zong (寇宗) et al. *Xin bian lei yao tu zhu bencao* (新编类要图注本草). 42 volumes (42 卷). 1582. Heslo songcai (菘菜).
- Obrázek č. 17 – songcai 菘菜.** Dostupné z: TANG, Shenwei (唐慎微). *Jing shi zheng lei daguan bencao* (经史证类大观本草). Wangzaoxuan, Tokyo. 1775. Heslo songcai 菘菜.
- Obrázek č. 18 – komatsuna.** [online]. [cit. 9. 4. 2018]. Dostupné z: <https://www.veggie.news/2017-08-15-komatsuna-sources-health-benefits-nutrients-uses-and-constituents-at-naturalpedia-com.html>
- Obrázek č. 19 – songbai 菘白.** Dostupné z: LI, Shizhen (李时珍). *Bencao gangmu*. (本草纲目). 52 volumes (52 卷). 1593. Volume 26 (卷二十六), kap. zelenina 1 (菜之一).
- Obrázek č. 20 – songbai 菘白.** Dostupné z: LI, Shizhen (李时珍). *Bencao gangmu*. (本草纲目). 52 volumes (52 卷). 18. stol. Volume 26 (卷二十六), kap. zelenina 1 (菜之一).
- Obrázek č. 21 – květ brassicy rapy var. perviridis.** [online]. [cit. 3. 3. 2018]. Dostupné z: http://lh3.ggpht.com/_gKIO39oY1m8/TTulGcT6XiI/AAAAAAAAAB80/mW7IOo5MLGg/s1600-h/DSC095767.jpg
- Obrázek č. 22 – caisong 菜菘.** Dostupné z: WANG, Wenjie (王文洁). *Xinke taiyi xianzhi bencao yaoxing daguan* (新刻太乙仙制本草药性大全). Xiao cang shan fang kanben (小仓山房刊本). 1582. Vol. 5 (卷之五), heslo caisong (菜菘).
- Obrázek č. 23 – rosularis.** [online]. [cit. 3. 3. 2018]. Dostupné z: <http://luirig.altervista.org/cpm/albums/bot-hawaii05/02152-Brassica-rapa-var--rosularis.jpg>
- Obrázek č. 24 – rosularis.** Dostupné z: CREASY, Rosalind. *The edible salad garden*. North Clarendon, VT: Distributed in the USA by Charles E. Tuttle, 1999, str. 50.
- Obrázek č. 25 – songcai 菘菜.** Dostupné z: WEN, Chu (文俶). *Jinshi kunchong caomu zhuang* (金石昆虫草木状). 1617-1620, kap. cai (菜), heslo songcai (菘菜).

- Obrázek č. 26 – Brassica chinensis.** [online]. [cit. 3. 3. 2018]. Dostupné z: http://images.meishij.net/p/20110715/87d85cbd4b0942fcd85207ac79f50c26_180x180.jpg
- Obrázek č. 27 – baicai 白菜.** Dostupné z: E, Ertai. ZHANG, Tingyu. JIANG, Pu (鄂尔泰, 张廷玉, 蒋溥). *Qinding shoushi tongkao: 78 juan* (钦定授时通考: 78 卷). Jiangxi shuju (江西书局), 1742. Vol. 59 (卷 59), heslo baicai (白菜).
- Obrázek č. 28 – baicai 白菜.** Dostupné z: 'JAM-DPAL-RDO-RJE. *Dri med śel phreñ nas bśad pa'i sman gyi 'khrunś dpe mdzes mtshar mig rgyan.* དྷི་མེད་ཤེལ་པེད་ནས་བཤད་པའི་སྐྱུ་ལྷན་གྱི་འཕྲུང་ས་དཔེ་མཛོས་མཚར་མིག་རྒྱུན་. *An illustrated Tibeto-Mongolian Materia Medica of Ayurveda of 'Jam-dpal-rdo-rje of Mongolia.* 1911. [online]. [cit. 2. 2. 2018] dostupné z: <https://www.wdl.org/en/item/13514/>
- Obrázek č. 29 – brassica chinensis.** [online]. [cit. 4. 3. 2018]. Dostupné z: <http://5b0988e595225.cdn.sohucs.com/images/20171209/515aca837ce541f8b7316cda0309fe0b.jpeg>
- Obrázek č. 30 – Brassica chinensis.** [online]. [cit. 4. 3. 2018]. Dostupné z: http://txnews.zjol.com.cn/pic/0/12/53/62/12536249_999712.jpg
- Obrázek č. 31 – song 菘.** Dostupné z: WU, Qijun (吴其浚). *Zhiwu mingshi tukao* (植物名实图考). Volume 3 (3卷). 1848. Vol. 3 (3卷), heslo song (菘).
- Obrázek č. 32 – wujinbai 乌金白.** Dostupné z: WU, Qijun (吴其浚). *Zhiwu mingshi tukao* (植物名实图考). Volume 3 (3卷). 1848. Vol. 3 (3卷), heslo wujinbai (乌金白).
- Obrázek č. 33 – kuihua baicai 葵花白菜.** Dostupné z: WU, Qijun (吴其浚). *Zhiwu mingshi tukao* (植物名实图考). Volume 3 (3卷). 1848. Vol. 3 (3卷), heslo kuihua baicai (葵花白菜).
- Obrázek č. 34 – Brassica juncea.** [online]. [cit. 4. 3. 2018]. Dostupné z: http://photobucket.com/gallery/user/zhout_xz/media/cGF0aDpTRUVEL0Q0tTCBTRUVEL0QwMjAvNF96cHMxYTNkNDFmZS5qcGc=/?ref=
- Obrázek č. 35 – nefritové zelí.** [online]. [cit. 2. 2. 2018]. Dostupné z: http://www.comuseum.com/wp-content/uploads/2015/06/qing_jade-cabbage.jpg
<https://www.npm.gov.tw/exh99/jade/big1.htm>
- Obrázek č. 36 – nefritové zelí.** [online]. [cit. 2. 2. 2018]. Dostupné z: http://www.comuseum.com/wp-content/uploads/2015/06/qing_jade-cabbage.jpg
<https://www.npm.gov.tw/exh99/jade/big1.htm>
- Obrázek č. 37 – Qi Baishi (齐白石) malba tuší.** [online]. [cit. 5. 1. 2018]. Dostupné z: <http://img.91ddcc.com/14170569652683.jpg>
- Obrázek č. 38 – Qi Baishi (齐白石) malba tuší.** [online]. [cit. 5. 1. 2018]. Dostupné z: http://farm6.static.flickr.com/5097/5532359133_a128fa028c_b.jpg
- Obrázek č. 39 – Qi Baishi (齐白石) malba tuší.** [online]. [cit. 5. 1. 2018]. Dostupné z: <http://p3.pstatp.com/large/4ae800015a83c06048c3>

Obrázek č. 40 – Qi Baishi (齐白石) malba tuší. [online]. [cit. 5. 1. 2018]. Dostupné z:
<http://p1.pstatp.com/large/4ae800015a85f4fa15d1>

Obrázek č. 41 – kamenná rytina. [online]. [cit. 8. 3. 2018]. Dostupné z:
<https://baike.baidu.com/pic/笪继良/10442437/0/0df3d7ca7bcb0a46fe7c8d166f63f6246b60af46?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=0df3d7ca7bcb0a46fe7c8d166f63f6246b60af46>

Obrázek č. 42 – socha zelí v Jiangxi. [online]. [cit. 8. 3. 2018]. Dostupné z:
http://4.bp.blogspot.com/-ZsMfD_f-pWA/USYp2iMUY3I/AAAAAABGdU/wZUCC5I7bv8/s400/Cabbage+sculpture.jpg

Obrázek č. 43 – socha zelí v Jiangxi. [online]. [cit. 8. 3. 2018]. Dostupné z:
<http://5b0988e595225.cdn.sohucs.com/images/20180108/473af40b18154035a0622c840d77084b.jpeg>

Obrázek č. 44 – socha zelí Shandong. [online]. [cit. 8. 3. 2018]. Dostupné z:
http://shanghaiist.com/attachments/alexlinder/big_cabbage2.jpg

Obrázek č. 45 – socha zelí Shandong. [online]. [cit. 8. 3. 2018]. Dostupné z:
http://img1.gting.com/17/1791/179187/17918747_980x1200_0.jpg

Obrázek č. 46 – socha zelí Henan. [online]. [cit. 8. 3. 2018]. Dostupné z:
http://img1.gting.com/17/1791/179187/17918741_980x1200_0.jpg

Obrázek č. 47 – socha zelí Suzhou. [online]. [cit. 8. 3. 2018]. Dostupné z:
http://img1.gting.com/17/1791/179187/17918746_980x1200_0.jpg

Obrázek č. 48 – socha zelí Jilin. [online]. [cit. 8. 3. 2018]. Dostupné z:
<https://www.telegraph.co.uk/news/picturegalleries/theweekinpictures/11050668/The-week-in-pictures-22-August-2014.html?frame=3009285>

Obrázek č. 49 – ledová socha zelí Jilin. [online]. [cit. 8. 3. 2018]. Dostupné z:
http://img1.gting.com/17/1791/179187/17918749_980x1200_0.jpg