

**Univerzita Palackého Olomouc**  
**Katedra sociologie, andragogiky**  
**a kulturní antropologie**

**Cesta čaje v České republice po roce 1989 - čaj jako kulturní fenomén**

**Bakalářská práce**

**Autor: Ivana Gregorová**

**Vedoucí práce: Mgr. Jakub Havlíček, Ph.D.**

**OLOMOUC 2016**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma „Cesta čaje v České republice po roce 1989 - čaj jako kulturní fenomén“ vypracovala samostatně pod dohledem vedoucího diplomové práce a na základě pramenů uvedených v seznamu literatury a vyznačených v textu.

V Olomouci dne .....

Podpis .....

## Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala Mgr. Jakubu Havlíčkovi, Ph.D. za vedení bakalářské práce. Taky za všechny jeho rady a připomínky, které mi při jejím zpracování poskytl. A taky za spoustu trpělivosti.

Dále bych taky rád poděkovala všem informátorům, kteří byli tak ochotni a odpovídali na všechny moje otázky.

V neposlední řadě chci poděkovat mým nejbližším, především mému příteli. Všem těm, kteří mi byli oporou a podporovali mě.

## **ANOTACE**

Bakalářská práce se zaměřuje na čajovou situaci a na vývojovou linii v České republice. V teoretické části se věnuji čaji jako takovému, základnímu rozdělení čajů a historií čaje nejen ve světě ale hlavně u nás v České republice. Zabývám se zde i japonským a čínským čajovým obřadem. Dále se zabývám čajovou literaturou a keramikou. Nezapomínám ani na osobnosti, které se podíleli na formování českého čajového prostředí.

Praktická část se věnuje kvalitativnímu výzkumu. Ten zaměřuje na čajovny v Olomouci a především na jejich majitele a provozní. Za pomoci polostrukturovaného rozhovoru zde zjišťuji motivaci. V závěru shrnuji získané poznatky z výzkumu, který se věnoval čajovnám v České republice na příkladu Olomouce.

**KLÍČOVÁ SLOVA:** čaj, Česká republika, Olomouc, 1989, čajovna, majitelé, motivace

## **ABSTRACT**

This bachelor's focuses on the tea situation and its development in the Czech Republic. The theoretical part is concerned as such, the basic division of teas and the history of tea in the world, but especially in the Czech Republic. I also examined with the Japanese and Chinese tea ceremony, literature of tea and ceramics. I don't overlook the personalities who participated in forming Czech tea environments.

The practical part is devoted to qualitative research. It examines the tea rooms in Olomouc, especially their owners and operators. Semi-structured interviews were conducted to ascertain their motivations. The conclusion lists all the data obtained during the research, that focused on the Czech tea rooms in Olomouc.

**KEY WORDS:** tea, Czech republic, Olomouc, 1989, tea room, owners, motivations

## Obsah

ANOTACE.....	4
ABSTRACT.....	5
ÚVOD.....	8
1. TEORETICKÁ ČÁST .....	10
1.1. Co je to čaj? .....	10
1.2. Historie čaje v kostce.....	10
1.2.1. Čína.....	10
1.2.2. Japonsko.....	11
1.2.4. Evropa.....	11
1.3. Česká republika .....	12
1.4. Čajová literatura a autoři .....	15
1.5. Čajový obřad .....	16
1.5.1. Japonský čajový obřad.....	17
1.5.2. Čínský čajový obřad .....	19
1.6. Čajová keramika.....	20
1.6.1. Čajová keramika v Číně a Japonsku .....	20
1.6.2. Čajová keramika v Evropě.....	21
1.7. Čajovny v Olomouci .....	21
1.7.1. Dobrá čajovna .....	22
1.7.2. Čajovna Sofie.....	22
1.7.3. Čajovna Assamica.....	22
1.8. Čajovnícký festival - Čajomír fest.....	23
1.9. Osobnosti spojené s rozvojem čajové kultury v České republice .....	23
2. PRAKTICKÁ ČÁST.....	25
2.1. Cíle výzkumu .....	25
2.2. Metodologie výzkumu.....	25
2.3. Výzkumný design.....	25
2.4. Výběr výzkumného vzorku .....	26
2.5. Metoda sběru dat .....	27
2.6. Charakteristika výzkumného vzorku.....	27
2.7. Etické otázky .....	28
2.8. Metoda analýzy dat .....	28
3. VÝSLEDKY VÝZKUMU.....	29

3.1. Vztah k čaji a čajové kultuře .....	29
3.2. Důvody pro založení čajovny .....	29
3.3. Smysl čajovny .....	30
3.4. Specifičnost českých čajoven .....	31
3.5. Vodní dýmka .....	32
3.6. Lidé a čajovny .....	33
3.7. Zevšednění .....	33
3.8. Doplnující otázky .....	34
3.9. Shrnutí .....	35
4. ZÁVĚR .....	37
SEZNAM PRAMENŮ A LITERATURY .....	38
PRAMENY .....	38
LITERATURA .....	38
WEBOVÉ STRÁNKY .....	39
PŘÍLOHY .....	41

## ÚVOD

Bakalářská práce se zaměřuje na čajovou situaci nejen ve světě, ale hlavně v České republice. Čaj je nápoj, který každý z nás zná a ne jednou ho taky pil. Je znám tisíce let a stále se těší velké oblibě. Připravuje se louhováním v horké vodě. Existuje mnoho druhů čaje a každý druh se vyznačuje specifickou přípravou, typickou chutí, barvou, vůní.

Čajová kultura neměla v České republice prošlapanou cestičku. Počátky čaje byly nejisté, ale lidé mu přišli na chuť. Napomohl tomu hlavně vznik čajoven. Čajovny byly něčím novým a lákavým. Za hlavní mezník českého čajovnictví je považován rok 1989. A i když v dnešní době čaj už není nedostupnou a drahou záležitostí, stále mají čajovny své místo ve světě.

Cílem práce je zmapovat čajovnickou kulturu v České republice, a to v Olomouci.

Práce se skládá ze dvou částí - teoretické a empirické. Teoretická část se zabývá čajem obecně a jeho historií. Stručně zde popisuji čajovou historii v kolébce čaje - Číně, dále taky Japonsku. V další kapitole se věnuji cestě čaje do Evropy. Velkou a samostatnou kapitolou je české čajovnictví. Nezapomínám ani na japonský a čínský čajový obřad, kterému se věnuji. V následující kapitole se věnuji čajové literatuře a též čajové keramice. Nezapomínám ani na konkrétní olomoucké čajovny. Dále bych zmínila kapitolu, která se zabývá významnou čajovou akcí, která se koná na území České republiky. Konkrétně se jedná o festival Čajomír fest. Na tento festival jsem byla upozorněna obsluhou Dobré čajovny v Olomouci. Poslední kapitola se věnuje konkrétním čajovnám v Olomouci. Všechny informace jsem čerpala nejen z jejich webových stránek, ale taky z rozhovorů s majiteli čajoven.

Pro svůj výzkum jsem si zvolila formu kvalitativního výzkumu. Jako metodu sběru dat pak polostrukturovaný rozhovor.

V praktické části práce jsem se zaměřila především na majitele a provozní čajoven v Olomouci. Byly to čajovny Dobrá čajovna, Assamica a Sofie. Rozebírám zde informace získané během výzkumu.

Ve své práci používám jako primární zdroje populární literaturu. Najít literaturu, která by se obšírněji věnovala českému čajovnictví, bylo značně obtížné.



Za nejdůležitější zdroj informací považuji knihy Klasická kniha o čaji čínského mistra Lu Jü, Cesta čaje, mysl čaje či Čadó od Sóšisu Sena XV a jako stěžejní zdroj informací považuji knihu Příběh čaje od Zdeňka a Soni Thomových. Tato kniha obsahuje většinu dostupných informací na čajové téma. Dále se věnuji literatuře v samostatné kapitole.

V práci často používám výraz „čajomilci“. Myslím, tím lidi, kteří pijí rádi čaj, a není jim cizí čajová kultura.

# 1. TEORETICKÁ ČÁST

## 1.1. Co je to čaj?

Čaj - tekutina lahodné chuti a vůně. Připravuje se louhováním v horké vodě. Pro každý druh čaje je typická specifická příprava.<sup>1</sup> Všechny druhy čajů<sup>2</sup> pochází z jedné rostliny a tou je čajovník čínský. Tento čajovník existuje ve třech variantách, a to je čajovník čínský, assámský a indonéský.<sup>3</sup>

Čaj se pěstuje na polích, kterým se říká plantáže. Čím víc jsou ve vyšší nadmořské výšce, tím víc je výsledný čaj jemnější a kvalitnější. Na kvalitě čaje se podílí i správný sběr listů rostliny čaje. Ve většině plantáží se čaj sbírá ručně nebo s použitím speciálních nůžek.<sup>4</sup>

K výrobě čaje se používá vrchní část rostliny - lístky tzv. fleše. Velikosti lístků jsou od pár milimetrů až po několik centimetrů. Také barva může být různá od temně až po lehce nafialovělou. Sám čajovník nevydává většinou žádnou vůni. Pokud rozdrťme lístek v dlani, ucítíme pouze svěží vůni. Většina vonných látek se totiž uvolní až po zpracování listů - třeba po sušení na slunci. Na kvalitě čaje se podílí i správný sběr listů rostliny čaje. Proto se čajové lístky sbírají nejčastěji ručně.

5

Hlavní dělení čajů je na čaje bílé, zelené, oolongy a černé. Dále se čaje mohou dělit podle ostatních kritérií. Čaj můžeme dělit podle kvality, podle způsobu použité technologie zpracování, podle původu, podle produkční oblasti, nadmořské výšky, ve které se plantáže nacházejí, podle sběru, výrobních druhů a použitých surovin na přípravu nápojů.<sup>6</sup>

## 1.2. Historie čaje v kostce

### 1.2.1. Čína

Čína je považována za kolébku čaje. První písemné zmínky o čaji pochází z třetího století př. n. l. z Číny. Účelem bylo posílit soustředění a zahnat únavu. Ze začátku, do 3. století n. l., se sbíraly lístky z planých čajovníků. Teprve později se

---

<sup>1</sup> PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 9. ISBN 978-80-247-2902-2.

<sup>2</sup> Zelené, černé, bílé, žluté čaje

<sup>3</sup> PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 9. ISBN 978-80-247-2902-2.

<sup>4</sup> AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o čaji*. Olomouc: Fontána, 2001, s. 83. ISBN 80-86179-75-3.

<sup>5</sup> Tamtéž.

<sup>6</sup> Tamtéž, s. 92-94.

začal čaj účelně pěstovat kvůli stále se zvyšující poptávce. A postupem času se vyvinul proces sušení a zpracovávání lístků. Během 4. - 5. století popularita čaje velmi rychle rostla po celé Číně. Byly zakládány stále nové a nové plantáže. Existují i důkazy, že čaj byl používán jako platidlo.<sup>7</sup>

### 1.2.2. Japonsko

Z Číny se čaj dostal i do Japonska. Ve vývoji čajové kultury hraje i Japonsko důležitou roli.

První písemné známky o čaji v Japonsku pochází z roku 729. V tehdejší době se však čaj v Japonsku nepěstoval. Proto musel být dovážen z Číny. Podle pověsti čaj do Japonska přivezl jistý mnich Saičo. Teprve ve 12. století se čaj začal v Japonsku i pěstovat.<sup>8</sup> Konzumace čaje se v Japonsku vyvíjela s buddhistickou vírou - zenovým buddhismem.<sup>9</sup>

### 1.2.3. Další země východu

Z Číny se čaj dostal do dalších zemí. Byly to například Mongolsko, Tibet, Indie. Do Mongolska se čaj dostal díky obchodování s čínskými obchodníky někdy během 10. století. Spíše než čaj připomínal tento nápoj polévku. Přidávali do něj mléko, někdy taky pražené proso a ovčí lůj, nebo jačí máslo.<sup>10</sup>

Z Číny se čaj rovněž dostal i do Indie. Čajovou velmocí se ale stala Indie až pod anglickou nadvládou. Čaj z indických plantáží (např. Daljeeling) patří k nejlepším na světě. Ty nejlepší čaje se vyvázejí dnes do světa a v Indii zůstává jen čaj průměrný a podprůměrný.<sup>11</sup>

### 1.2.4. Evropa

Do Evropy se čaj dostal počátkem 17. století a to holandskými a portugalskými loděmi. Čaj získával čím dál více na oblíbenosti. Původně bylo pití čaje spojené s aristokratickým životem. Čaj totiž rozhodně nepatřil k levným záležitostem, ba naopak. Ve Velké Británii do roku 1689 nejlevnější čaj stál 7 šilinků za 1 libru čaje. To byla týdenní mzda průměrného nádeníka. Teprve postupem času

---

<sup>7</sup> PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 8-9. ISBN 80-7209-212-x

<sup>8</sup> tamtéž. s.11-13.

<sup>9</sup> THOMOVOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 273. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>10</sup> PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 22. ISBN 978-80-247-2902-2.

<sup>11</sup> Tamtéž, s. 23.

začal čaj zlevňovat a zařazovat se i do života chudších vrstev.<sup>12</sup> Dá se říct, že tomu napomohl vznik černého trhu s čajem. Díky snaze ukončení černého trhu se zmenšila daň ze 118 % na pouhých 12,5 %.<sup>13</sup> Čaj se původně pil v kavárnách. Teprve později začaly vznikat speciální podniky - čajovny.<sup>14</sup>

### 1.3. Česká republika

Počátky čaje v České republice nejsou přesně zmapovány. Nelze s jistotou říct, kdy se čaj do české země dostal.<sup>15</sup> Neověřené prameny hovoří o konci 18. století, kdy jistý kupec prodával v Praze čínský čaj. Avšak je velmi pravděpodobné, že se Češi setkali s čajem již dříve.<sup>16</sup>

Alespoň malé zmínky o čaji v naší minulosti můžeme nalézt v české literatuře. Jan Kollár<sup>17</sup> se o něm zmiňuje ve své epické básni *Slávy dcera* takto : „Z porcelánu bílá Nankingského věže zrak můj nyní omráčí, císaře dva v její pavlači, Čínského, pak zřítí Japanského. Rajský čaj a punč jim do sličného nádobí Rus jeden natáčí, oba ctitelé vzývači génia jsou byli slavjanského. Davše onu ode Deržavina, přeložiti Odu na Boha, v řeči, které Japan má a Čína. A pak zlatem na hedvábí psanou zavěsiti k poctě se mnoha blesky nade paláců svých branou“.<sup>18</sup> Báseň pro nás dnes není tak srozumitelná, ale lze si to odvodit. O čaji psal i Jan Neruda<sup>19</sup>. „Pijeme kávu ve dne v noci, ráno hned po vyspání a na večer pro uspání, ráno k najedení a v poledne pro trávení. Káva je nám - alespoň v Čechách, kde čaje požívá se dosud málo - mezi nápoji tím, čím brambor a chléb mezi jídly... Čaj je nápojem jaksí modernějším než káva. Jako kdysi na něco jiného, zve se teď na čaj. Jmenuje se to všelijak - soité, konversace, také někdy thée-dansant... U nás dosud nadvládá káva, jen ve městech zveme někdy na čaj. Považujeme to za aristokratické...“.<sup>20</sup> Celý

<sup>12</sup> PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 8-9. ISBN 80-7209-212-x.

<sup>13</sup> Tamtéž, s. 10-14.

<sup>14</sup> Tamtéž

<sup>15</sup> Na rozdíl od kávy. U té víme přesně, že v roce 1702 ji již v Brně servíroval jistý Turek Ahmed.

<sup>16</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 273. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>17</sup> Jan Kollár byl básník, sběratel lidové slovesnosti, estetik, jazykovědec a evangelický kněz, který psal česky. Žil v letech 1793-1852. Byla to významná osobnost českého a slovenského národního povstání. Za nejvýznamnější počín je právě považováno dílo *Slávy dcera*. Zde můžeme najít i narážky na tehdejší dobu.

<sup>18</sup> KOLLÁR, Jan. *Slávy dcera: báseň lyricko-epická v pěti zpěvích*. Vyd. v nakl. Academia 1. Praha: Academia, 2014, s. 246. Europa (Academia). ISBN 978-80-200-2359-9.

<sup>19</sup> Jan Neruda byl český básník, prozaik, novinář, dramatik, literární a divadelní kritik. Byl hlavním představitelem Májovců, což byla literární skupina českých básníků a prozaiků 2. poloviny 19. století, navazovali na odkaz K. H. Máchy, K. H. Borovského a K. J. Erbena.

<sup>20</sup> *Národní listy: jubilejní sborník, 1861-1941*. V Praze: Národní listy, 1941, roč. 1874, nestránkováno.

fejeton vyšel v Národních listech v roce 1874. Vyplývá z něj, že čaj si pomalu a jistě vyšlapával svou cestičku. To vše nám dokazuje, že lidé v té době již čaj v české zemi znali. Tehdy lidé byli fascinováni vším novým a exotickým, zajímali se o cizí kultury a zvyky.<sup>21</sup> I mnoho umělců našlo zalíbení v zemích kolébky čaje - Japonsko, Čína, Indie a ne jeden ji taky navštívil. I architekti byli fascinováni kolébkou čaje.<sup>22</sup>

Na konci 19. století byl čaj prodáván potulnými obchodníky a první čajovna byla otevřena v roce 1908 v Praze. Byla otevřena k příležitosti Jubilejní výstavy obchodní komory a to Joem Hlouchou a jeho bratrem.<sup>23</sup> Joe Hloucha byl významným českým cestovatelem, spisovatelem a sběratelem japonského umění. Několikrát navštívil sám Japonsko, poprvé v roce 1906.<sup>24</sup> Pro velký úspěch byla čajovna po skončení výstavy přesunuta do suterénu paláce Lucerna.<sup>25</sup> Díky otevření této čajovny se čaj začal prodávat mnohem lépe. Dostával se stále více do podvědomí lidí. Rovněž se začaly objevovat firmy, které čaj dovážely.<sup>26</sup>

V dobách socialistického režimu se čaj dovážel především ze Sovětského svazu a Indie, méně obvyklé pak byly čaje z Číny, Cejlonu a Vietnamu. Dovezený čaj se pak míchal a balil v Jemnici na Moravě.<sup>27</sup> Odtud pak putoval na pulty obchodů. V Jemnici se vyráběl i čaj v nálevových sáčkích. Avšak kvalita tohoto čaje nebyla moc vysoká, spíše se jednalo o zbytkové rozdrčené čajové lístky. Jedním z mála kvalitnějších čajů se zde dovážel čaj od Twinings<sup>28</sup>, Lyons a Douwe Egberts.

---

<sup>21</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 273-280. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>22</sup> Do Japonska se zamiloval i Julius Zeyer, vydal svou verzi příběhu z Japonska Gompači a Komurasaki. V předmluvě tohoto díla e zmiňuje o japonské knize, která pojednává o spařování čaje. Autorem byl Sóami. Nejen do literatury se promítla láska k Japonsku, Quido Mánes nakreslil obraz Císař Čchien-lung píše ódu na čaj. Další český malíř Emil Orlik vycestoval dvakrát do Japonska. To se samozřejmě promítlo do jeho děl. Architekti navrhovali repliky pagod a pavilonů, které byly v čínském slohu. Tyto výtvoři můžeme naléznout v Kroměříži, Vlašimi, Praze.

<sup>23</sup> Tamtéž, s. 278.

<sup>24</sup> KUNC, Jaroslav; PÍŠA, A. M.. *Slovník soudobých českých spisovatelů, sv. I*. Praha : Orbis, 1945. 1016 s. Kapitola Joe Hloucha, s. 247-248.

<sup>25</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 278. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>26</sup> Jedna z prvních českých společností, která se zabývala obchodem s čajem, byla firma Josef Horn a spol. Tato společnost byla založena v roce 1885 v Chřibské. Věnovala se nejen mletí a prodejem koření, ale taky dovozem a balením čaje. V České republice se objevily i snahy vypěstovat si vlastní čajovou rostlinu. Největší úspěch měl Arnošt Dadák z Valašského meziříčí. Ten pěstoval čaj ve sklenících. Později ale přesunul pole působnosti na kávu.

THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 278. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>27</sup> 50 let balení čajů v Jemnici. *Klub sběratelů kuriozit* [online]. [cit. 2016-03-11]. Dostupné z: <http://www.sberatel-ksk.cz/clanek-50-let-baleni-čaju-v-jemnici-2008110003>

<sup>28</sup> *Twinings Tea* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://www.twinings.co.uk>

Avšak tento čaj byl dostupný jen v Tuzexu. Pro lepší čaj člověk musel do Maďarska nebo NDR. Ale ani zde nebyla kvalita zrovna vysoká.<sup>29</sup>

Na podzim roku 1985 začal vycházet v týdeníku Svět v obrazech seriál Příběhy čajového lístku. Jeho autorem byl Stanislav Bartl.<sup>30</sup> Kolem tohoto autora se začali sdružovat lidé, kteří se o čajovou tematiku zajímali. Byli to například Ota W. Dufek<sup>31</sup>, Aleš Juřina<sup>32</sup>.

Čajová kultura v České republice je poměrně novým fenoménem. Velký čajový boom nastal po pádu komunismu. Rok 1989 můžeme tak považovat za výrazný čajový milník. Tato změna však byla postupným procesem a pokračovala dále. Začala již před rokem 1989 a postupovala i později. Do této doby čajomilci měli značně omezené možnosti. Nabídka čaje byla omezená a nekvalitní.<sup>33</sup>

První pražská novodobá čajovna byla otevřena v září 1991 v Roxy v Praze Lubošem Rychvalským.<sup>34</sup> Po něm se s čajovny roztrhl pytel. V roce 1992 založil Rychvalský spolu s Alešem Juřinou<sup>35</sup> a Jiřím Šimsou<sup>36</sup> firmu Spolek milců čaje<sup>37</sup>. A v roce 1993 otevřeli Dobrou čajovnu, která byla základním kamenem největší sítě čajoven v České republice. Vzali za úkol otevřít kamenné čajovny s vysokou kvalitou podávaného čaje. Tato společnost funguje dodnes a stále si klade tytéž původní cíle.<sup>38</sup> Jako další byly otevřeny čajovny U zeleného čaje<sup>39</sup> na Malé Straně, Růžová čajovna<sup>40</sup> v Růžové ulici. A že čajová vlna pokračuje - svědčí o tom stálé

---

<sup>29</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 278. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>30</sup> Stanislav Bartl byl spisovatel a redaktor z Mladé fronty.

<sup>31</sup> Ota W. Dufek je jedním z největších znalců čaje u nás, studoval na kjótské škole Urasenke čajový obřad

<sup>32</sup> Viz níže

<sup>33</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 278. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>34</sup> viz dále v textu

<sup>35</sup> viz dále v textu

<sup>36</sup> viz dále v textu

<sup>37</sup> *Spolek milců čaje s.r.o.* [online]. [cit. 2016-03-28]. Dostupné z: [http://www.tea.cz/obsah/78\\_spolek-milcu-cape](http://www.tea.cz/obsah/78_spolek-milcu-cape)

<sup>38</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 277-279. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>39</sup> *Čajovna " U zeleného čaje "* [online]. [cit. 2016-03-30]. Dostupné z: <http://uzelenehocaje.web.cz/>

<sup>40</sup> *Pangea tea shop* [online]. [cit. 2016-03-30]. Dostupné z: [http://www.pangea-tea.cz/index.php?route=information/information&information\\_id=4](http://www.pangea-tea.cz/index.php?route=information/information&information_id=4)

nově vznikající čajovny. Česká republika patří k zemím s nejvyšší koncentrací čajoven na světě, vzhledem k rozloze. Existuje tu kolem 300 čajoven.<sup>41</sup>

Za další velký milník českého čajovnictví po roce 1989 můžeme považovat návštěvu čajového velmistra Sóšicu Sena XV v roce 1991.<sup>42</sup> Ten uspořádal pro prezidenta Václava Havla na Pražském hradě čajový obřad nebo taky vystoupil v Rytířském sálu Valdštejnského paláce pro širokou veřejnost.<sup>43</sup> Sóšicu Sen XV je velkým mistrem japonské školy Urasenke.<sup>44</sup> Stal se jím v roce 1964 po smrti jeho otce. Od 1950 aktivně šířil tradici čadó v zahraničí. Během svého života získal mnohá ocenění za šíření světového míru.<sup>45</sup> Po jeho návštěvě vznikla v Japonsko-české společnosti<sup>46</sup> sekce čaje a začala spolupracovat právě se školou Urasenke. V dubnu roku 2000 vznikly v centru Česko japonské společnosti v Praze dvě čajové místnosti. Ty slouží právě pro výuku, ale i propagaci čajového obřadu.<sup>47</sup>

#### 1.4. Čajová literatura a autoři

Jak už jsem zmínila výše, všeobecné čajové literatury je poměrně hodně. Ale stále má dost mezer. Většinou v ní nacházíme stále stejné informace. Nejvíce se autoři zabývají čajovými velmocemi, jako je Japonsko, Čína, Indie. Z Evropy to pak je Velká Británie, Rusko a Francie. Dále se jednotliví autoři zabývají druhy čaje, jejich výrobou, přípravou a konzumací. Knih, které se zabývají čajovou situací v České republice, moc nenalezneme.

Mezi základní prameny čajového tématu určitě patří Klasická kniha o čaji čínského mistra Lu Jü.<sup>48</sup> Dále kniha Cesta čaje, mysl čaje či Čadó od Sóšisu Sena

---

<sup>41</sup> DĚDINOVÁ, Tereza. *Příběh čaje a čajové kultury v Česku*. Vzdělání.cz [online]. [cit. 2016-03-13]. Dostupné z: <http://clanky.vzdelani.cz/pribeh-caje-a-cajove-kultury-v-cesku-a4750>.

<sup>42</sup> Tamtéž, s. 279.

<sup>43</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 278. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>44</sup> *Česká asociace cesty čaje Urasenke* [online]. [cit. 2016-03-26]. Dostupné z: <http://www.urasenke.cz>

<sup>45</sup> Ocenění získal od japonského císaře, vlády Brazílie, Itálie, Spolkové republiky Německo. Čestného uznání se mu dostalo od univerzity v Sao Paulu, Seton Hal University v New Jersey a Havajské univerzity.

<sup>46</sup> *Česko - japonská asociace* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://japan.macuri.cz>.

<sup>47</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 280. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>48</sup> JÜ, Lu. *Klasická kniha o čaji*. 1. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 110-113. ISBN 80-86685-01-2.

XV <sup>49</sup>patří ke „klasice“ čajového prostředí. Zde autor popisuje japonský čajový obřad<sup>50</sup>.

Ke knihám, které se věnují i českému prostředí, řadíme Příběh čaje<sup>51</sup> od Zdeňka Thomy, českého fotografa, publicisty a cestovatele, a Soni Thomové. V této obsáhle knize nalezneme téměř veškeré informace o čajové tematice. Autoři se zde věnují historii čaje jednotlivých zemí, najdeme zde dokonce i kapitolku, která se věnuje českému čajovnictví. Nechybí tady ani základy přípravy čaje. Kniha je zároveň doplněna o dokreslující fotografie pana Zdeňka Thomy. Existuje více knih od dalších autorů, ale žádný zatím nepředčil pana Thomu. Tyto knihy s čajovou tematikou můžeme zařadit mezi populární literaturu.

Velký problém většiny čajové literatury vidím v tom, že pokud už se České republice věnují, informace jsou shrnuty do jednoho krátkého odstavce a jsou dost strohé.<sup>52</sup> A pokud už knihy obsahují více než zmínku, tak se autoři zabývají hlavně historií čaje u nás, novodobější informace jsou shrnuty do pár vět.

Tento problém mi trochu osvětlil můj respondent, pan Adam. Vysvětlil mi, že tak málo knih je z důvodu, že oni, kteří mají vhléd do čajové kultury (majitelé a čajovní znalci), raději praktikují a ne píšou knihy.<sup>53</sup>

## 1.5. Čajový obřad

Čajový obřad je tradiční zvyk přípravy čaje. Zahrnuje nejen samotnou přípravu, ale i další aspekty. Existují dva typy čajového obřadu - japonský a čínský.<sup>54</sup> Čajový obřad zařazuji do své bakalářské práce, protože je nedílnou a důležitou částí čajového tématu. Čajové obřady jsem se zařadila do své práce taky proto, že často na něj naráželi mí respondenti ve svých výpovědích.

---

<sup>49</sup> SÓŠICU, SEN XV. *Cesta čaje, mysl čaje*. Praha: Pragma, 1979. ISBN:80-7205-170-9.

<sup>50</sup> viz dále v textu

<sup>51</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>52</sup> Krátce se o České republice zmiňuje např. Martin Pösl v knize Čaj jako životní styl, Jozef Augustýn v knize Povídání o čaji

<sup>53</sup> Rozhovor s panem Adamem

<sup>54</sup> RICHARD, F.H. *Čado: tajemství čajového obřadu*. Vyd. 1. Bratislava: CAD Press, c1994, s. 9-11. Světové duchovní proudy, sv. 42. ISBN 80-85349-26-4.



### 1.5.1. Japonský čajový obřad

Japonci si nedokážou představit svůj život bez čaje. Historii čaje v Japonsku lze vysledovat až do daleké minulosti.<sup>55</sup>

Japonský čajový obřad vznikl a vyvíjel se v souladu s filozofií zenu. Ten chápe svět jako jednotu věcí viditelných a duchovních. Jeho podstata spočívala v dokonalém provádění nebo sledování předepsaných úkonů. Ty vedou k soustředění, a tím k vnitřnímu osvobození i osvětlení.<sup>56</sup>

Za zakladatele tradiční japonského čajového obřadu, tak jak ho známe dnes, je pokládán Sen no Rikjú<sup>57</sup>. Základy jsou položeny na čtyřech základních principech: wa, kei, sei a džaku.<sup>58</sup>

Wa- harmonie a půvab

Kei- úcta

Sei- čistota

Džaku- klid

Smyslem čajového obřadu je především dosažení harmonie - harmonie mezi hostitelem a hostem, mezi tělem a myslí, mezi člověkem a přírodou. I čajová místnost, ve které obřad probíhá, musí ladit s daným ročním obdobím a určitou hodinou. V čajovém obřadu je dokazována úcta k živým i neživým předmětům. Hlavním principem je rovnost mezi všemi účastníky čajového obřadu. Dalším důležitým prvkem čajového obřadu je čistota. Ta se vztahuje nejen na použité nádoby, ale i na čistotu duše a mysli.<sup>59</sup> Nedílnou součástí čajového obřadu je i ticho a klid. Tento prvek je závislý na předchozích třech prvcích<sup>60</sup>. Bez splnění předchozích

---

<sup>55</sup> Tamtéž

<sup>56</sup> BOHÁČKOVÁ, Libuše, WINKELHÖFEROVÁ, Vlasta. *Vějíř a meč*. Praha: Panorama, 1987. s. 323.

<sup>57</sup> Sen no Rikjú žil v letech 1522-1591 je nejvýznamnější mistr čajového obřadu, který zdokonalil pravidla přípravy a obřadného pití čaje  
THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA, Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002. s. 122–148. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>58</sup> SÓŠICU, SEN XV. *Cesta čaje, mysl čaje*. Praha: Pragma, 1979. ISBN:80-7205-170-9.

<sup>59</sup> Před vstupem do čajové chýše si hosté oplachují čistou vodou z nádržky s vodou ruce a vyplachují si ústa. Symbolicky tak ze sebe smývají vše, co je poutá ke světu venku.

<sup>60</sup> Harmonie, úcta, čistota

tři nenalezneme k němu cestu. Tento element je soukromou částí každého z nás. Je to návrat k počátku a splnutí s přírodou.<sup>61</sup>

Sen no Rikjú k tomu radil ještě dalších sedm principů. Tyto zásady se považují za souhrn pravidel správného přístupu na „Cestě čaje“ a prolínají se čtyřmi základními principy.<sup>62</sup>

Jsou to:

- Udělej lahodnou misku čaje
- Urovnej dřevěné uhlí tak, aby se v něm ohřála voda
- Květiny uprav tak, jak rostou na louce
- V létě vyvolávej zdání chladu, v zimě tepla
- Konej vše s předstihem
- Buď připraven na déšť
- Měj ohled ke každému, v jehož společnosti se ocitneš

Čajový obřad je někdy taky nazýván chanjou. V souvislosti se někdy objevuje slovo čadó. Tyto pojmy jsou většinou překládány stejně a to jako čajový obřad. To však není přesné. Čadó v sobě nese kulturu, umění a filosofii, která doprovází obřad čaje. Čanoju spíše můžeme brát jako vyvrcholení samotného čadó.<sup>63</sup>

Dnes se rozlišují dvě formy čajového obřadu- Čakai a Čadží. Čakai neboli shromáždění k čaji, je obřad při kterém lidé pijí šálek slabého čaje a jedí sladkosti. Tento obřad je krátký.<sup>64</sup> Čadží je čajová událost. Skládá se z jídla, dvou ceremonií, spojených s kotlíkem, z dvou typů sladkostí, silného čaje a slabého čaje usuča. Čadží v sobě obsahuje vysokou duchovní hodnotu, samotný obřad může trvat několik hodin. Čajový obřad bývá pořádán v čajovém domku, který má dvě části - čajový pokoj a přípravná hostitele.<sup>65</sup>

Popsat samotný japonský čajový obřad by bylo na celou samostatnou práci. Japonský čajový obřad klade důraz na pravidla a obsahuje předepsané úkony. Vše se

---

<sup>61</sup> SÓŠICU, SEN XV. *Cesta čaje, mysl čaje*. Praha: Pragma, 1979, s. 17-20. ISBN:80-7205-170-9.

<sup>62</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 138-142. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>63</sup> RICHARD, F.H. *Čado: tajemství čajového obřadu*. Vyd. 1. Bratislava: CAD Press, c1994, s. 29. Světové duchovní proudy, sv. 42. ISBN 80-85349-26-4.

<sup>64</sup> Trvá cca hodinu

<sup>65</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 115-116. ISBN 80-7203-447-2.

řídí přesně určenými pravidly a má svůj význam. Výuka čajového obřadu v Japonsku trvá okolo 3 let.<sup>66</sup>

S čajovým obřadem se můžeme setkat i v České republice – v Praze a to konkrétně díky České asociaci Cesty čaje Urasenke. Ta organizuje výuku cesty čaje pro zájemce.<sup>67</sup> Často japonský čajový obřad pořádají samotné čajovny.

### 1.5.2. Čínský čajový obřad

Čaj v Číně je nedílnou součástí života lidí. Bylo tomu tak v minulosti a je tomu i dnes. Čínský čajový obřad neklade takový důraz na pravidla jako jeho japonská verze. Je to spíše soubor pravidel, který je zaměřený nejen na domácí popíjení čaje, ale i na popíjení venku či ve městě s přáteli a rodinou. Čaj se v Číně podává ke každé společenské události.<sup>68</sup> Při obřadu je kladen důraz nejen na jeho vlastní průběh, ale i na celé obsáhlé vědění o čaji, jeho vlastnostech. Pro čajový obřad existují základní všeobecná pravidla. Pravidla platí pro hostitele i hosty.

- Čaj se podává oběma rukama, v souladu s jinem a jangem
- Čaj se podává hostům podle stáří, host ale má vždy přednost
- Čaj přijímáme též oběma rukama a poděkujeme<sup>69</sup>
- S pitím čaje čekáme na ostatní
- Čaj se nalévá do šálku z bezprostřední blízkosti, a to z důvodů zachování důležité účinné látky
- Nejprve k čaji přivoníme<sup>70</sup>
- Potom si teprve prohlédneme nálev<sup>71</sup>
- Nakonec se trochu napijeme a zároveň vdechneme
- Čaj se vychutnává a potom se teprve spolkneme
- Poznáme-li druh, řekneme jeho jméno. Pokud jej nepoznáme, zeptáme se
- Chutná-li nám čaj, můžeme jej pít plnými doušky
- Čaj se vždy pije teplý až horký

---

<sup>66</sup> Rozhovor s panem Radimem

<sup>67</sup> *Česká asociace cesty čaje Urasenke* [online]. [cit. 2016-03-26]. Dostupné z: <http://www.urasenke.cz>

<sup>68</sup> WU, Runjin a Erika Alice HAASEOVÁ. *Léčíme se čínskými čaji*. Vyd. 1. Praha: Ivo Železný, 2003, s. 110. ISBN 80-237-3802-X.

<sup>69</sup> Kdo uchopuje čaj pouze jednou rukou, dává najevo, že stojí ve společenské hierarchii nad hostitelem

<sup>70</sup> Z vůně čaje lze poznat aroma a kvalita

<sup>71</sup> Sledujeme přitom barvu a čirost

Typické způsoby pití čaje pro Číňany jsou Jin - čcha, Che - čcha, Chi - čcha, Pin-Čcha. Jin - čcha je způsob pití čaje v obyčejných situacích. Mezi to se řadí pití např. po snídani, po jídle, s přáteli, v restauraci, také když se po práci sejdou s přáteli. Pojem Che - čcha označuje hašení žízně, po sportu, práci. S tímto způsobem pití se můžeme setkat na nádražích či v přístavech. Kvalita čaje ale není příliš velká. Při způsobu Chi - čcha se vypije čaj a potom se sní vylouhované čajové lístky. S tímhle zvykem se v Číně setkáme pouze v Provincii Chu - nan.<sup>72</sup> Do těla se tak dostávají účinné látky z čajové rostliny. Pin - čcha je rituální ceremoniál, aneb to správné pití čaje. Nejdůležitější aspekt tohoto způsobu je pít s požitkem a s vnitřní harmonií. Zde rozlišujeme, zda se čaji věnujeme sami nebo ve společnosti. I zde musíme dodržovat několik zásad.<sup>73</sup> Konverzace se zde točí primárně kolem čaje a souvisejících věcí. Teprve po jeho vyčerpání se téma může stočit i na jiná témata. Zde má pití čaje striktní pravidla, proto je časově náročné. Zajímavostí je, že v Číně existuje pro každý druh čaje specifická hudba, která dokresluje atmosféru.<sup>74</sup>

## 1.6. Čajová keramika

Čajová keramika je nedílnou součástí čajové kultury. Při přípravě a pití čaje je rovněž důležité použité nádobí a náčiní. Ve výsledné chuti se odráží materiál a v neposlední řadě taky tvar.<sup>75</sup>

Základem, a to hlavně dříve, byl kotlík, ve kterém se čaj vařil. Prvotním materiálem byla nejdřív kamenina, poté se přešlo na železo, litinu a někde dokonce stříbro. Díky materiálu mělo nádobí mnohem delší životnost. Mimo kotlíky začaly vznikat konvičky a misky.<sup>76</sup>

### 1.6.1. Čajová keramika v Číně a Japonsku

V Číně je nejznámější červená keramika z města I-sing. A až potom je na řadě porcelán. Porcelán se vyrábí z kaolínu a ten dostal jméno podle vesnice, kde se

---

<sup>72</sup> Provincie Chu- nan leží v jižní části Číny

<sup>73</sup> Zásady jsou: velmi dobrý čaj, dobrá konvice, správná a dobrá kvalita vody, správné vaření a hlídání doby louhování a teplotu vody

<sup>74</sup> WU, Runjin a Erika Alice HAASEOVÁ. *Léčíme se čínskými čaji*. Vyd. 1. Praha: Ivo Železný, 2003, s. 110-113. ISBN 80-237-3802-X.

<sup>75</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 318. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>76</sup> PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 39. ISBN 978-80-247-2902-2.

začala vyrábět - kao-ling. Ty nejkrásnější čajové servisy vznikly v letech 1368-1644 za vlády dynastie Ming.<sup>77</sup>

U čínské čajové keramiky rozlišujeme tři skupiny nádob. Jsou to nádoby, kterými zaléváme pouze čaj. Dále jsou to nádoby, ze kterých pouze pijeme čaj, a potom jsou to nádoby, které kombinují oboje.<sup>78</sup>

Japonci nemohli zůstat pozadu. Preferovali spíše střídmou krásu a jednoduchost.<sup>79</sup>

### 1.6.2. Čajová keramika v Evropě

Bílý porcelán v Evropě se podařilo vyrobit až v roce 1710. Do té doby byl dostupný stejný materiál jako jinde ve světě. Téhož roku vznikla v Míšni první továrna na bílý porcelán. Výroba porcelánu se poté postupně rozprostírala do celé Evropy. V Českých zemích vznikla první výroba porcelánu ve Slavkově.<sup>80</sup>

Dnes je nabídka čajového nádobí rozmanitá. Každý si může najít ten správný kousek pro něj. Existuje několik druhů čajníku, spařovače, sítko, konvice. Výběr správného příslušenství dokáže přípravu čaje urychlit a zároveň z něj udělat vlastní rituál.<sup>81</sup>

### 1.7. Čajovny v Olomouci

*"Čajovna musí být předěl mezi vnitřním a vnějším světem - něco jako kostel. Čajovny však nesmí mít vykřičenou myšlenku. Má to být prostor, který člověka vůní, teplem a tajemnem vtáhne dovnitř, prostor, který umožňuje imaginaci - intimně osvětlený, ale zase tak, aby si lidé mohli i číst. Musí být s maximální mírou vkusu přiměřeně vybavena věcmi, které mají estetickou a výtvarnou hodnotu. Pak už jen záleží na vkusu toho, kdo čajovnu staví, jaké použije materiály, nábytek a výzdobu."*

<sup>82</sup> Tak nějak popisuje čajovnu Luboš Rychvalský.<sup>83</sup> V čajovnách většinou zní

---

<sup>77</sup> Tamtéž.

<sup>78</sup> WU, Runjin a Erika Alice HAASEOVÁ. *Léčíme se čínskými čaji*. Vyd. 1. Praha: Ivo Železný, 2003, s. 27-30. ISBN 80-237-3802-X.

<sup>79</sup> PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 39. ISBN 978-80-247-2902-2.

<sup>80</sup> Tamtéž, s.40.

<sup>81</sup> PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 50. ISBN 80-7209-212-x.

<sup>82</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 280. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>83</sup> Viz níže

příjemná hudba, která dokresluje celkovou atmosféru. Člověk, když vstoupí do čajovny, tak se ocitá rázem v jiném světě, kde neexistuje spěch a hluk.<sup>84</sup>

To jak čajovna vypadá, není důležité. Vždy záleží na majiteli. Ve vzhledu čajovny se pak objevuje osobní vkus majitele.<sup>85</sup>

V Olomouci se nachází 5 čajoven: Assamica<sup>86</sup>, Kratochvíle<sup>87</sup>, Dobrá čajovna<sup>88</sup>, Sofie<sup>89</sup>, Wabi<sup>90</sup>. Každá čajovna je svým způsobem specifická. Nejvíce bych vyzdvihla Assamicu, Dobrou čajovnu a Sofii. A to z důvodu, že patří k nejstarším čajovnám v Olomouci.

Čajovny nabízejí nejen čaj pro konzumaci přímo v čajovně. Ale taky si člověk může čaj odnést domů. Rovněž čajovny nabízejí prodej čajové keramiky.<sup>91</sup>

### **1.7.1. Dobrá čajovna**

Dobrá čajovna v Olomouci byla otevřena v roce 2004, je tak na místní scéně již 12 let a momentálně je to nejstarší čajovna v Olomouci. Je to jedna z mnoha Dobrých čajoven. Majiteli frančizy jsou Aleš Juřina a Jiří Šimsa. Avšak majitelem čajovny přímo je pan Adam Křiva. Ten čajovnu vlastní dva roky.

### **1.7.2. Čajovna Sofie**

Čajovna Sofie je další čajovnou v Olomouci. Tato čajovna byla založena před třemi lety. Majitelem je pan Paulos. Pan Paulos si nepřál jmenovat v práci své celé jméno.

### **1.7.3. Čajovna Assamica**

Čajovna Assamica je otevřena již 4 roky. Existuje v prostorách po čajovnách Bílý slon a Červená panenka. Majitelem je pan Youssef Htoutou.

---

<sup>84</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 280. ISBN 80-7203-447-2.

<sup>85</sup> Tamtéž

<sup>86</sup> *Assamica: čajovna* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://assamica.webnode.cz>

<sup>87</sup> *TÉ & Cafě KRATOCHVÍLE* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://www.kratochvile-cajovna.cz/>

<sup>88</sup> *Dobrá čajovna Olomouc* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://dobracajovnaol.eu/>

<sup>89</sup> *Orientální čajovna Sofie* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://cajovna-sofie.wz.cz/>

<sup>90</sup> *Sushi a čaj Wabi* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://www.cajovnawabi.cz/>

<sup>91</sup> Rozhovor s panem Adamem, Yossufem a Paulosem

## 1.8. Čajovnícký festival - Čajomír fest

Čajomír fest jsem zařadila do své práce jako ukázkou faktu, že čajovnictví patří v Česku k oblíbeným aktivitám. Na jeho existenci mě upozornila obsluha Dobré čajovny.

O tom, že čajovnictví patří v Česku k oblíbeným činnostem, vypovídá i vznik festivalu čajového umění - Čajomír fest. Ten se koná každoročně vždy na konci srpna na pražském Vyšehradu. Byl inspirovaný tradičním korejským festivalem. V loňském roce (2015) se tento festival konal již po sedmé. Každý rok se na něm schází znalci i laici čajového světa. Na tomto festivalu se člověk za krátkou dobu může setkat s nejrůznějšími čajovými obřady z celého světa. Sjíždějí se zde i majitelé čajoven z celé republiky i se svými čajovny. Rozbalí si své mobilní čajovny a vaří ten nejlepší čaj. Lidé se zde mohou setkat nejen s čajem, ale i s gastronomií spojenou s ním. Součástí festivalu jsou workshopy vaření, i nejrůznější tvořivé dílny. Od druhého ročníku je součástí hudební scéna. Můžeme zde tedy koupit čaj a taky nádobí pro výrobu čajového moku. Rok od roku se zvyšuje počet návštěvníků a s tím i počet zúčastněných odborníků. Návštěvnost se pohybuje kolem 7000 a rok od roku je vyšší.<sup>92</sup>

## 1.9. Osobnosti spojené s rozvojem čajové kultury v České republice

V další kapitole bych ráda zmínila osoby, které se dle mého názoru podílely na rozvoji čajové kultury v České republice.

V první řadě se jedná o Luboše Rychvalského. Ten patří k předním českým čajovým odborníkům. V roce 1987 vycestoval poprvé do Maroka. Po návratu do vlasti mu ale komunisti zabavili pas, proto nemohl cestovat dál. Naštěstí přišel převrat a po něm navštívil další země, jako je Indie a Čína. Na poslední den roku 1989 zorganizoval - Silvestrovskou čajovnu. Potom podával čaj ve stanu při příležitosti divadelních poutí na Střeleckém ostrově a v roce 1991 otevřel první pražskou čajovnu v Roxy. Je spoluzakladatel firmy Spolek milců čaje.<sup>93</sup>

Další osobností je pan Aleš Juřina. I on patří k českým znalcům čaje. O čaj se začal zajímat hned v 80. letech. Tehdy, ale byl čaj hodně omezeným zbožím.

---

<sup>92</sup> Pro média. *Čajomírfest* [online]. [cit. 2015-12-02]. Dostupné z: <http://www.cajomirfest.cz/pro-media/>

<sup>93</sup> THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 279. ISBN 80-7203-447-2.

A k dostání byl hlavně čaj sáčkový. Proto kvalitnější čaj pašoval v batohu z Maďarska a z východního Německa. Spolu s Lubošem Rychvalským a Jiřím Šimsou založili Spolek milců čaje a Dobrou čajovnu. Dobrá čajovna patří pod Spolek milců čaje. Ten provozuje další čajovny pod nálepkou Dobrá čajovna. Najdeme je nejen u nás v České republice, ale taky na Slovensku, v Maďarsku a taky USA. Tam se počet v posledních letech stále zvyšuje. Pan Juřina říká, že v dnešní době, když člověk chce výborný čaj, tak nemusí do čajovny. I přesto není nějaká krize na čajovnách moc znát. Komentuje to slovy, že by to mohlo být lepší, ale není to ani úplně nejhorsí. Všechny jejich čajovny se dokážou uživit samy a nepotřebují dotovat.<sup>94</sup>

Jako třetího chci zmínit pana Jiřího Šimsu. Jiří Šimsa zasvětil svůj život čaji. Je jedním ze zakladatelů Spolku milců čaje a dodnes je jejím spolumajitelem.<sup>95</sup>

---

<sup>94</sup> KÜTNER, Dušan. *Aleš Juřina: U kvalitního čaje záleží na sklizni, ne na trendech*. In: *E15.cz* [online]. [cit. 2016-03-15]. Dostupné z: <http://nazory.euro.e15.cz/rozhovory/ales-jurina-u-kvalitniho-cape-zalezi-na-sklizni-ne-na-trendech-913039>

<sup>95</sup> *Spolek milců čaje s.r.o.* [online]. [cit. 2016-03-28]. Dostupné z: [http://www.tea.cz/obsah/78\\_spolek-milcu-cape](http://www.tea.cz/obsah/78_spolek-milcu-cape)



## 2. PRAKTICKÁ ČÁST

### 2.1. Cíle výzkumu

Jak už jsem naznačila v první části, tak čajová kultura to u nás neměla vůbec lehké. Jeden z hlavních vlivů byl fakt, že u vedení země byli komunisti. Ti vše, co zavánělo západem, zakázali. I přes všechny překážky si k nám čajový nápoj našel cestu a dokázal si získat své příznivce.

Česká republika je specifickou zemí, co se týče čaje. Vzhledem ke své rozloze patří k zemím s největší hustotou čajoven. A české čajovny patří k unikátním svého druhu.

Ve svém výzkumu jsem se zaměřila na majitele a provozní čajoven v Olomouci. Hlavní cílem bylo popsat důvody a motivace pro vedení čajovny.

### 2.2. Metodologie výzkumu

Na základě definic mého výzkumného cíle jsem se rozhodla pro sběr dat zvolit formu kvalitativního výzkumu.

Kvalitativní výzkum je otevřen možnosti změny otázek nebo jejich doplnění. Tato proměnlivost je možná nejen u otázek, ale i hypotéz. U kvalitativního výzkumu může výzkumník lépe proniknout do daného problému a lépe ho postihnout v jeho celistvosti. Tato forma výzkumu se rovněž zaměřuje na menší fenomény ve společnosti. Kvalitativní přístup rovněž upřednostňuje spíše induktivní postup usuzování. V přístupu se jedná více o dedukci či „logicko-deduktivní usuzování“.<sup>96</sup>

### 2.3. Výzkumný design

Existuje řada výzkumných designů. Ty udávají metodologické postupy, podle kterých je výzkum realizován. Já osobně jsem si ne zvolila ani jeden z nabízených designů, ale vytvořila svůj vlastní. V knize od Švaříčka a Šed'ové lze nalézt výzkumný design, který si výzkumník sám navrhne. Tento design se nazývá pragmatický a tento typ designu jsem si vybrala pro svůj výzkum.<sup>97</sup>

Svůj design bych charakterizovala jako případovou studii spojenou s fenomenologickým zkoumáním. Případová studie se zaměřuje na menší počet

---

<sup>96</sup> ŠVAŘÍČEK, R; ŠEĎOVÁ, K. *Kvalitativní výzkum v pedagogických vědách: pravidla hry*. Portál, Praha 2007, str. 13-14.

<sup>97</sup> Tamtéž, s.83.

jedinců. Jedná se o studii komunity. Spočívá to v tom, že se zaměříme na jistou skupinu, komunitu v rámci vyššího celku. Tento přístup se nazývá sociogram.<sup>98</sup> U mého výzkumu se jedná o skupinu majitelů čajoven v Olomouci.

Fenomenologickému zkoumání jde o popsání a analyzování prožité zkušenosti. Fenomenologické zkoumání nemusí začít určitou výzkumnou otázkou. Může vzniknout až v průběhu sběru dat. Fenomenologické zkoumání lze použít, pokud fenomén není dostatečně prozkoumán. Což si myslím, že v mém případě platí.<sup>99</sup>

#### **2.4. Výběr výzkumného vzorku**

V mém výzkumu jsem se zaměřila na čajovny v Olomouci, především na majitele čajoven a jejich motivaci. Jak jsem již zmínila v mé práci, v Olomouci se nachází 5 čajoven. Pro svůj výzkum jsem si vybrala čajovny Dobrá čajovna, Assamica a Sofie. A to z důvodu, že patří k nejstarším čajovnám v Olomouci. Výzkumný vzorek jsem měla pevně stanovený již před prvním kontaktem. Pro svůj výzkum jsem potřebovala majitele či provozní čajoven, na pohlaví nebo národnosti již nezáleželo. Dále muselo platit, že mají čajovnu na území města Olomouce.

První kontakt proběhl vždy v dané čajovně. Při svém výzkumu jsem se setkala s ochotou, ale i s odmítnutím podílet se na výzkumu, na což měl respondent vždy právo - úplně odmítnout nebo odmítnout i po začátku rozhovoru. Tuto zkušenost jsem bohužel získala. S čajovnou jsem se vždy prvně seznámila díky webové stránce. Poté jsem navštívila samotnou čajovnu, kde rovněž proběhl i samotný první kontakt s majitelem čajovny a taky samotný rozhovor.

Provedla jsem celkově čtyři rozhovory. S majitelem Dobré čajovny v Olomouci, s bývalým provozním Dobré čajovny v Olomouci, který mi poskytl především doplňující informace o Dobré čajovně. Dále jsem provedla rozhovor s majitelem čajovny Sofie a s majitelem čajovny Assamica. Ve dvou případech šlo o příslušníky jiné národnosti.

Jeden respondent při poskytování rozhovoru pracoval, tudíž mi během rozhovoru poskytl i několik rad pro správnou přípravu čaje. Zbylí tři informátoři si udělali čas na poskytnutí rozhovoru.

---

<sup>98</sup> HENDL, J. *Kvalitativní výzkum: základní metody a aplikace*. Portál, Praha 2005, str. 60.

<sup>99</sup> Tamtéž, s. 126-130.

## 2.5. Metoda sběru dat

Jako metodu sběru dat zvolila polostrukturovaný rozhovor. Tento způsob sběru dat má podle Švaříčka tu výhodu, že jsou předem dány okruhy, avšak otázky je možné měnit při rozhovoru. Další výhodou spatřuji v tom, že rozhovor není finančně náročný. Oproti tomu velkou nevýhodou rozhovoru vidím v časové náročnosti nejen samotného rozhovoru, ale i následného zpracování. Nestáčí si jen připravit samotné otázky. Výzkumník musí respondenta stále poslouchat a reagovat na něj.<sup>100</sup>

Tři z respondentů souhlasili s nahráváním na diktafon. Touto metodou jsem získala cca 100 minut. Jeden rozhovor se pohyboval kolem 30-35 minut. Čtvrtý respondent souhlasil s účastí na výzkumu, ale odmítl jeho nahrávání. Na což měl právo. Proto jsem si odpovědi zaznamenávala přímo. Rovněž si nepřál zveřejňovat své celé jméno.

## 2.6. Charakteristika výzkumného vzorku

Jak jsem zmínila již výše, můj výzkum byl zaměřen na vlastníky či provozní čajoven. Nejdříve chci uvést základní údaje o informátorech. Výzkumný vzorek ovlivnilo i úplné odmítnutí potencionálního informátora.

- a) Informátor pan Adam je majitelem Dobré Čajovny. Jejím vlastníkem je 2 roky. Převzal ji již zavedenou. V čajovém prostředí pracuje 8 let. Ze všech informátorů je nejmladší, narodil se až po roce 1989.
- b) Informátor pan Radim je bývalým provozním Dobré čajovny. Pracoval pro minulého vlastníka Dobré čajovny, než ji převzal pan Adam. Pan Radim mi poskytl především doplňující informace o Dobré čajovně. On sám pracoval v Dobré čajovně cca 10 let. Prvně jako brigádník, později jako stálý zaměstnanec a vedoucí čajovny.
- c) Informátor pan Yossuf pochází z Maroka a je majitelem čajovny Assamica. V České republice žije již 9 let. Čajovnu vede již 4 roky. Před tím pracoval skoro 5 let v jiné čajovně.
- d) Informátor pan Paulos je rovněž cizinec. Pochází z Egypta a je vlastníkem čajovny Sofie. V České republice žije již 9. rok. Čajovnu vlastní 3 roky. Pan Paulos odmítl nahrávání rozhovoru, proto je většina jeho myšlenek parafrázovaná mou osobou.

---

<sup>100</sup> ŠVAŘÍČEK, R; ŠEĐOVÁ, K. *Kvalitativní výzkum v pedagogických vědách: pravidla hry*. Portál, Praha 2007, s. 159-160.

## **2.7. Etické otázky**

Nedílnou součástí kvalitativního výzkumu jsou etické otázky. Proto jsem jim i já ve své práci věnovala ne zrovna malou pozornost. Všichni účastníci výzkumu se rozhovoru účastnili dobrovolně. Kdykoliv mohli rozhovor ukončit. Dále mohli využít možnosti nenahrávání rozhovoru. Rovněž mohli využít možnosti neověřejnění jména. Této možnosti využil jeden respondent, který využil možnost nenahrávání rozhovoru a dále si nepřál zveřejnit své celé jméno. Všichni respondenti byli taky ujištěni o důvěrnosti sdělených informací a cíli jejich použití. Audio nahrávky rozhovorů jsou pouze v mém držení. Totéž platí i pro přepis rozhovorů.

## **2.8. Metoda analýzy dat**

Můj výzkum je postaven na zaznamenaných rozhovorech. Rozhovory obsahovaly stejné otázky, byť byly pokládány v jiném sledu. Rozhovory, které jsem vedla, jsem přepsala do textové formy. Nejednalo se o doslovnou transkripci. Díky stejným otázkám jsem provedla analýzu na základě položených otázek.

### 3. VÝSLEDKY VÝZKUMU

Členění této kapitoly odpovídá kategoriím, které jsem si vytvořila. Můj výzkumný vzorek zahrnoval celkem 4 respondenty. Z toho tři respondenti byli majitelé čajoven a jeden bývalý provozní čajovny. Snažila jsem se popsat dané kategorie ze všech třech pohledů účastníků rozhovoru. Ve výzkumu se opírám o výpovědi respondentů a jejich zkušenosti. Citace jsou odlišeny kurzívou.

Tato tvrzení jsou platná pouze v Olomouci a nikoliv na území celé České republiky. Slouží k utvoření představy čtenáře o skupině majitelů čajoven v Olomouci.

#### 3.1. Vztah k čaji a čajové kultuře

Na otázku, která se týkala jejich vztahu k čaji, odpověděli všichni respondenti. Všechny odpovědi byly až na malé maličkosti totožné. S čajem se všichni respondenti seznámili v dětství, kdy se čaj stal nedílnou součástí jejich života. Jediným rozdílem je fakt, že pan Adam vyrůstal v České republice. Tudíž vyrůstal na sáčkovém čaji, který podle něj nebyl vůbec kvalitní. Proto začal v pubertálním věku hledat chutnější a zdravější variantu. („[...] Defakto tento produkt, ten čaj, je jedním z nejkvalitnějších a nejzdravějších věcí, co může vůbec člověk pít.“) Pan Yossuf se narodil v Maroku a vyrůstal na mátovém čaji. V Maroku mátový čaj hraje prim. („[...] Maročané pijí v 95% hlavně mátový čaj, ale to není jednou denně. To je po každém jídle, takže minimálně třikrát za den. Ale není neobvyklé i častěji. K černému čaji já se dostal až tady. Musel jsem si zvyknout.“) Pan Paulos pochází z Egypta, kde vyrůstal na černém čaji nebo jak Egypťané říkají na tmavém čaji. („[...] V Egyptě je zvyklostí pít tmavý čaj, ne každému chutná zelený. Tam moc nechutná. Já sám se naučil až tady. V zeleném čaji jde cítit tráva a to ne každému chutná. Takže jsem pil černý čaj jako dítě.“)

Pan Youssuf a pan Paulos se shodli na tom, že člověk prvně pije černý čaj a až po tom postupně přechází i na zelený, protože zelený čaj připomíná lidem trávu. Přineslo to tak zajímavý náhled na čajovou situaci v jiných zemích.

#### 3.2. Důvody pro založení čajovny

Na tuto otázku rovněž odpověděli všichni respondenti. Ovšem odpovědi byly odlišné. Zde se informátoři rozdělili na dvě skupinky. První skupinku tvořili pan Adam a pan Yossuf. Ti jako své důvody popsali, že je ovlivnilo hlavně to, že si našli

brigádu v čajovně. Postupně zjistili, že se chtějí ubírat tímto směrem. Jejich motivací bylo a je přivést mladé lidi k čaji. („[...]Nikdy mě nenapadlo, že budu mít čajovnu. Byla to taková náhoda v životě. Já sám jsem vystudoval v Maroku ekonomii, potom jsem studoval průmyslovou automatizaci. A když jsem přijel tady do Česka, to už je 9 roků zpátky, tak jsem chtěl pracovat v tom oboru. Ale s češtinou byl problém. Když člověk prostě neumí česky, tak si těžko najde práci. Tak jsem se věnoval trochu té češtině a kašlal na tu práci, abych pracoval v oboru. Tak našel jsem brigádu v čajovně, k tomu jsem učil jazyky- německy, francouzsky a arabsky. A mezitím jsem dělal v té čajovně a k tomu prostě jsem ten vztah získal postupně.“)

(„[...] V Čajovně pracuju asi osm let. Dostal jsem se do ní tak, že jsem hledal brigádu. Táhlo mě tam to prostředí, ta energie, která tam vyzařuje. A hlavně je tam ten čaj.“ pan Adam)

Oproti tomu pan Paulos měl pro vybudování čajovny jinou motivaci. On sám vystudoval hotelový management. A čajovnu si otevřel proto, že chtěl sloučit orientální a moderní dohromady.

### **3.3. Smysl čajovny**

Na tuto otázku odpověděli všichni respondenti. Všichni informátoři říkají, že i v dnešní době má čajovna smysl. Na tom se shodli všichni tři. Čajovna dává záruku kvality. První respondent zmiňuje především nejrůznější aspekty, které člověka ovlivňují při rozhodování - jsou to samozřejmě finance, čerstvost, kvalita a výběr. Ale patří tam i mezilidské vztahy a taky lenost člověka. („[...]Existence čajoven i v dnešní době smysl má, to rozhodně. Člověka v rozhodování, zda půjde do čajovny nebo si čaj uvaří, ovlivňuje spousta faktorů. Ta atmosféra čajovny je nenahraditelná. To rozhodně. Dalším aspektem při volbě jsou mezilidské vztahy. Zrovna nedávno si jeden pán, co tu chodí často, začal povídat s osazenstvem vedlejšího stolu. Bavili se asi 3 hodiny! To se vám doma nestane. Taky rozhodně člověk nebude mít xx druhů čaje doma, v čajovně si člověk může vybrat z mnoha druhů a je zde záruka čerstvosti a kvality. Taky prostředí čajovny napomáhá k jeho vychutnání, tady člověka nic nerozptyluje a neodvádí pozornost. Člověk může vypnout a nebude vyrušován. V neposlední řadě, hraje svou roli i lenost člověka. Řekněme si to upřímně, mnoho lidí se nechá raději obsloužit, než aby si museli čaj připravovat sami.“ pan Adam)

Druhý respondent považuje za nejdůležitější a hlavní aspekt při rozhodování

nekvalitu čajů, které jsou dostupné v obchodech, a to i v těch specializovaných. („[...]Podle mě ještě se nedá sehnat dost kvalitní čaje. Když chcete šperky, taky nejdete do Tesca, ale jdete tam, kde prodávají šperky, protože jsou specializovaní a vyznají se v tom. Hlavně v čajovně se čaj točí, protože prodávají toho víc, tak se točí a kvalita je lepší než v normálních obchodech. Samozřejmě občas se objeví něco kvalitnější, ale já to nedoporučuju. Čaj může být nekvalitní, nebo je starý. A je rozdíl dva měsíce nebo rok starý. Tak starý čaj by neměl být, já jej raději někomu daruju.“ pan Yossuf) Pan Paulos si rovněž myslí, že čaj v obchodě není tak kvalitní. Navíc čajovna má svou jedinečnou atmosféru, která nejde nahradit.

S mírou nekvality čaje v obchodech však nesouhlasí první respondent. („[...] V dnešní době je již velká dostupnost kvalitních čajů v obchodech. Ale stále v čajovně má člověk záruku té čerstvosti. Ten čaj v čajovnách neleží dlouho. Navíc Dobrá čajovna poskytuje tu záruku kvality a čerstvosti.“ pan Adam)

### **3.4. Specifičnost českých čajoven**

Jak jsem zmínila dříve v textu, české čajovny jsou specifické v celém světě. Stejný názor na to mají i mí informátoři. První respondent je přesvědčen výjimečností český čajoven, nikde jinde se nasetkal s takovými čajovnami. („[...] Já si myslím, že Česká republika je v tom výjimečná, hodně výjimečná. Já jsem byl ve Francii, v Německu, byl jsem v Itálii. Třeba v Německu mají ty šiša bary. No ale tam se dává alkohol a ty čaje vůbec. Ze zkušenosti jsem byl v jednom šiša baru a ze srandy jsem si objednal mátový čaj. A ve sklenici mi dali nějaký Lipton a listy máty. A jinak Česká republika je výjimečná, hodně výjimečná. Ta Dobrá čajovna s tím začala tady a snažili se reprezentovat kulturu v jedné místnosti, v jednom podniku. Ve Francii je to jiný. Tam byly čajovny jak tady, ale jen trochu, takové orientální posezení, ale nebyly tam moc ty čaje. Tak dva nebo tři druhy čaje. Ale nabízejí tam jiné nápoje - džusy a tak. Ale vyloženě čajovna, tam kde je hodně druhů čajů a ta atmosféra a tak. To je jen v České republice. Ještě teď i v Polsku a Slovensku. Myslím si, že už chytají tu kulturu z České republiky.“ pan Youssuf) O specifičnosti je přesvědčen i druhý respondent, ale zároveň si myslí, že je to způsobeno myšlením a českou kulturou. A proto nemůžeme porovnávat čajovny, po celém světě. Jsou specifické, jsou jiné. („[...] České čajovny jsou určitě specifické. O tom mluví i fakt, že Dobré čajovny vznikají i v USA. Čajovna je vyrobena tady v Česku a tam se pouze vše převezde. Tam je to hlavně o čaji, ale vodní dýmky tam nemají. Američani si

*nemyslí, že vodní dýmka patří k čaji. Ale já si myslím, že nemůžeme porovnávat čajovny tady a tam. Tady je jiná kultura a lidé smýšlí jinak. Tady jednoznačně k čajovně vodní dýmka patří. I když já osobně jsem radši, když lidé přijdou kvůli čaji nebo kvůli čaji a vodní dýmce. Když přijdou jen za vodní dýmku, snažím se je přesvědčit, ať si dají čaj a ne třeba džus. Někdy se mi to podaří, někdy ne.“* pan Adam) Z obou případů lze vyčíst, že čajovny, jaké máme v České republice, se dostávají i do zahraničí. Poslední respondent si taky myslí, že české čajovny jsou specifické. Zájem o čajovny roste. Je to práce s citem, ale tak určitý druh umění. Jde vidět, že jsou čajovny stále populárnější, protože chodí více lidí - především mladých.

### **3.5. Vodní dýmka**

S předcházející otázkou přímo souvisí i následující otázka. U této otázky se respondenti rozdělili opět na dvě strany. První skupinu tvoří pan Paulos, který si myslí, že vodní dýmka k čajovně jednoznačně patří a je její neodmyslitelnost částí - je to ta orientální část. Druhou skupinu tvoří pan Adam a Yossuf. Ač připouštějí, že vodní dýmky k českým čajovnám patří, byli by radši, kdyby lidé chodili do čajoven především kvůli čaji. Snaží se k čaji přivést ty, kteří přijdou jen kvůli vodní dýmce. Ve svých odpovědích oba narážejí na chystaný zákon o zákazu kouření v restauračních a gastronomických zařízeních. („[...] *Lhal bych, kdyby řekl, že ty dýmky pro mě znamenají nic. Část výdělků je z dýmek. Kdyby byly jen čajovny a nebyly by dýmky, nevypadala by čajovna jako teď. Ta dýmka patří k čajovně. Já říkám bohužel asi. Hodně mladých lidí, když řeknete čajovnu, si představí čaj, dýmky, tu orientální atmosféru. Já mám čaj rád, rád motivuju lidi pít čaj a ne jen tu dýmku. Někdy mi vadí, že když člověk dojde a chce jen tu dýmku. Řekne, já ten čaj nechci. Jsem to dělal tak, že když někdo došel jen na dýmku, tak jsem mu dal vodu a když jsem dělal čaj, tak jsem mu ho dal.“* pan Yossuf) („[...] *Myslím, že by ten živnostník se měl sám rozhodnout, jestli bude čajovna kuřácká nebo ne. To by mu neměl nařizovat zákon. Já sám chci udělat jedno patro čajovny jen jako samotnou čajovnu a jiné patro jako kuřácký klub. Naše čajovna je ale zaměřena na především čaje. Samozřejmě jsem radši, když si někdo přijde na čaj. Ať už si ho dá tady nebo si ho koupí domů. Ale dýmkaře máme rádi taky.“* pan Adam)



### 3.6. Lidé a čajovny

Na tuto otázku odpověděli především dva respondenti. Shodli se v tom, že přibývá lidí, kteří chodí do čajoven. Jedná se především o mladší lidi, ale není to jednoznačné. Výjimkou nejsou ani lidé kolem padesáti let. Často tomu napomáhají akce, které čajovny pořádají - ať už jsou věrnostní výhody, ukázky čajových obřadů, či zaměření sezonních čajových nápojů. („[...] Vždycky jde vidět, když začnou prázdniny a skončí semestr, to ano. To je naráz tady miň lidí. Ale snažím se lidi motivovat. Teď tu mám takovou akci. Každý člověk, který si objedná tady čaj, dostane kartičku. A pak má desátý čaj zdarma. Taky se mě lidé ptali po různých bylinkách. Proto jsem vybral pět bylinek a ty přidávám do černého čaje“ pan Yossuf)

(„[...]Věkový průměr se postupně snižuje, ale podle mě se snižuje, ale řekl bych, že stále bude kolem čtyřicítky. Už dávno není typickým návštěvníkem čajovny typ bohéma. Lidé se naučili chodit do čajoven. Stále víc lidí opouští, já nemůžu říct, které ty značky, ale takové ty profláknuté a směřují k té kvalitě. A co se týče nějakých aktivit v čajovně, Dobré čajovny jsou hodně benevolentní. Vždy záleží na vlastníkově čajovny, hlavně se snažíme rozšiřovat tu kulturu mezi lidi. U nás připravujeme i jídla. I jídlo pomáhá navodit tu správnou atmosféru z východu.“ pan Adam.)

Třetí respondent pouze podotkl, že o čaje je zájem. Ale dál to rozvést nechtěl.

### 3.7. Zevšednění

Na tuto otázku odpověděli všichni tři informátoři. Jejich odpovědi byly téměř totožné. Dva informátoři mají praxi v čajovně víc jak pět let, pan Adam osm let a pan Yossuf devět let. Pan Paulos má praxi čtyři roky. A i přes to dodávají, že rozhodně se ještě mají, co se učit. I když připravují desítky čajů denně, stále je to pro ně určitým rituálem. Snaží se při přípravě každého čaje, vydat ze sebe maximum. („[...]Příprava čaje pro mě rituálem je, je to takové umění. Když připravuju já čaj, dávám do něj všechno. Je to vyčerpávající, ale stojí to za to, to jo.“ pan Paulos). Podobně odpovídal i další respondent. („[...]Přejít se něčeho co milujete? Tady v Dobré čajovně jsou tři posty. Je tady jeden, co má na starost přípravu čajů, druhý člověk je na place a třetí je v kuchyni, kde připravuje jídlo. A je to tak benevolentní, že si může člověk každý den vybrat, kde půjde. Ten kdo umí výborně přípravu čajů, tak si může vybrat. Dneska chci být na place, tak je na place. Nebo si může říct : Dneska chci být v kuchyni, tak budu vařit. Jsem třeba bručoun, dneska nemám

*dobrou náladu, tak jdu do kuchyně a budu vařit jídla. A nebudu se bavit s lidma. Jo? To si mi na tom tady tak líbí. Nemám vlastně jednu práci, nepřipravuju jenom čaj. Mám de facto tři práce. Takže ano, stále je to pro mě určitým rituálem.“ (pan Adam) („[...] Já teď už tři měsíce neobsluhuju. Protože se mi narodilo malé miminko a k tomu rekonstrukce. Mám toho dost. Ale před tím ty tři roky to bylo každodenně. Připravoval jsem hodně čajů za den. U přípravy pro lidi hraje velkou roli ten stres, musíte připravit čaj dobře, a aby ten host nečekal dlouho. To odpadá, pokud si člověk dělá čaj pro sebe. To je víc uvolnění pro mě. Ale myslím si, že většinou je to pro mě stále takový zážitek, i když chystám pro lidi. Člověk se neustále učí a něco ho překvapuje, to jo.“ (pan Yossuf)*

### **3.8. Doplnující otázky**

Doplnující otázky, nejen o Dobré čajovně, jsem položila panu Radimovi. Tvořil tak specifickou skupinu, protože před dvěma roky odešel z čajovny. Do té doby pracoval v Dobré čajovně. Prvně jako brigádník, později jako provozní. Pan Radim dostal podobné otázky jako všichni tři informátoři.

*K čaji se rovněž dostal již v útlém věku, kdy ho ovlivnili jeho nejbližší. („[...]K čaji jsem přičichl již jako dítě. A to díky mamince a dědečkovi. Ti měli k němu blízko. A tak se to stalo i mně.“)*

Do čajovny se dostal díky brigádě v 16ti letech. Později pan Radim přešel na hlavní pracovní poměr. S postupem času se z něj stal „náhradní provozní“, pokud majitel čajovny musel odcestovat. Nakonec z něj byl provozní čajovny, kdy měl na starost nejen přípravu čaje ale i samotný chod čajovny. („[...]Bylo mi 16, když jsem hledal brigádu. A zjistil jsem, že hledají v jedné čajovně. A protože jsem s čajem měl dobré vztahy, byl mi blízký, tak jsem si řekl proč ne. A tak nějak jsem u něj zůstal. Až než jsem odešel. Ale s čajem jsem kamarád stále, ale už to bylo moc vyčerpávající.“)

Zajímalo mě, proč přestal pracovat v čajovně. Zmínil, že hlavní důvodem je to, že ta práce pro něj začala být příliš jednotvárná. Čajové prostředí má moc rád, proto zavčas odešel, nechtěl si ho znechutit. Nyní si rád do čajovny zajde, ale jen odpočinout. („[...]Odešel jsem z čajovnického prostředí po deseti letech. Pocítil jsem nutnost změny. Čajové prostředí mám totiž rád, moc rád. Taky jsem se v něm pohyboval od 16ti let. Ale bál jsem se vyhoření, tak jsem zavčas odešel. Chtěl jsem si zachovat ten pozitivní přístup k čaji i k tomu prostředí. A to se mi podařilo. Teď

*chodím do čajovny jen odpočívat. Tady v Dobré čajovně jsem často, dá se říct, že vždy, když přijedu do Olomouce. Mám tu kamarády a taky i hodně zákazníků tu znám, ještě z dob kdy jsem tu pracoval. Mám to tu rád. Ale rozhodně se nebráním i návštěvě jiných čajoven.“)*

Stejně jako předchozí respondenti si pan Radim myslí, že vodní dýmky do českých čajoven patří. Když se řekne čajovna, tak on sám si ale představí čajovnu i vodní dýmku. (*„[...]Když řeknete čajovna, představím si čaj, atmosféru - to orientálno a vodní dýmku. Podle mě to rozhodně patří k sobě. Ale já jsem kuřák, možná to vidím zkresleně.“*)

A co se týče otázky vztahu lidí a čajoven, tak si myslí, že Češi umí odpočívat. A to je důvodem, proč tolik lidí chodí do čajoven a nekoupí si jen čaj domů. (*„[...]Myslím si, že ten důvod, proč lidi chodí do čajoven a vznikají stále nové a nové, je ten že Češi se snaží sednout a vypustit. Nechtějí být rušeni. A když jsou doma, tak mají hlavu plnou starostí a nevolní se tak.“*)

### **3.9. Shrnutí**

Všichni respondenti, i když pocházejí z jiných koutů světa, našli svou cestu k čaji během předpubertálního věku. Dva respondenti, kteří nepocházejí z České republiky, měli cestu k čaji trochu odlišnou než zbylí dva. Ti vyrůstali s kvalitním sypaným čajem a určitý druh čaje je spjat s jejich zemí a kulturou. Druzí dva pochází přímo z České republiky. Tudiž jejich počátky byly založené na sáčkovém čaji.

Jeden informátor zdůrazňuje, že k sypanému čaji přišel sám, kdy hledal zdravější a chutnější variantu. Oproti tomu druhý informátor českého původu je přesvědčen, že jej nejvíce ovlivnila jeho blízká rodina, protože měla k čaji velmi blízký vztah.

Všichni tři majitelé čajoven vnímají jako své největší poslání přivést nejen mladé lidi ke kvalitnímu čaji. Dále se shodují, že vodní dýmka by neměla být primární důvodem pro návštěvu čajovny. Ale že chystaný zákon o zákazu kouření v gastronomických a restauračních zařízeních, tak jak je naplánován, není nejlepší volbou. Nezanedbatelná část návštěvníků přichází právě kvůli dýmce do čajovny.

Rovněž se všichni informátoři shodují, že do čajoven chodí převážně mladší lidé. Což ale není pravidlem vždy. Ale věkový průměr postupně klesá. Dodávají, že s tím právě souvisí i možnost vodní dýmky.

Dalším shodným prvkem je přesvědčení o smyslu čajoven v dnešním světě. Protože čajovny mají svou specifickou atmosféru, která nelze nijak nahradit. Čajovny jsou takovým vlastním světem, kde neexistuje spěch. Další důvodem specifičnosti českých čajoven vidí v samotných lidech. V každé zemi jsou čajovny jiné a tím jsou unikátní, a to protože jsou jiní lidé.

## 4. ZÁVĚR

Cílem této práce není žádná výsledná teorie, ale zmapování čajoven v České republice na příkladu města Olomouc. Práce je zaměřena na majitele čajoven.

První část bakalářské práce zahrnuje teoretickou část, kde se zabývám základní historií čaje nejen ve světě, ale hlavně u nás v České republice. Dále se věnuji čajové literatuře a nezapomínám ani na čajový obřad, který je nedílnou součástí čajové kultury. Nakonec se věnuji přímo čajovnám v Olomouci. Druhou částí je část praktická. Ta volně navazuje na část teoretickou. Zabývám se v ní přímo čajovnami v Olomouci. Zaměřila jsem se na jejich majitele a provozní. Mým cílem bylo zmapovat čajovny v Olomouci a odkrýt motivaci majitelů.

Výpovědi respondentů se v některých faktorech shodovaly, v jiných rozcházely. Nejdůležitějším společným prvkem je fakt, že si založili čajovnu, aby přivedli co nejvíce lidí ke kvalitnímu čaji. A tajemství českých čajoven vidí v samotných lidech. A taky právě kombinace čaje, vodní dýmky a atmosféry tvoří typickou českou čajovnu.

Dalším tématem pro výzkum se nabízí analýza českých čajoven z pohledu návštěvníků, jak oni vnímají samotné čajovny a čajovou kulturu.

# SEZNAM PRAMENŮ A LITERATURY

## PRAMENY

- rozhovor s panem Adamem- uskutečnění rozhovoru v listopadu 2015, rozhovor vedla Ivana Gregorová. Audio záznam a přepis rozhovoru je dostupný u autorky práce.
- rozhovor s panem Youssefem- uskutečnění rozhovoru v březnu 2016, rozhovor vedla Ivana Gregorová. Audio záznam a přepis rozhovoru je dostupný u autorky práce.
- rozhovor s panem Paulosem- uskutečnění rozhovoru v prosinci 2015, rozhovor vedla Ivana Gregorová. Informátor odmítl audio nahrávání, tudíž audio záznam neexistuje. Poznámky jsou dostupné u autorky práce.
- rozhovor s panem Radimem- uskutečnění rozhovoru v listopadu 2015, rozhovor vedla Ivana Gregorová. Audio záznam a přepis rozhovoru je dostupný u autorky práce.
- *Národní listy: jubilejní sborník, 1861-1941*. V Praze: Národní listy, 1941, roč. 1874, nestránkováno.

## LITERATURA

- AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o čaji*. Olomouc: Fontána, 2001. ISBN 80-86179-75-3.
- BOHÁČKOVÁ, Libuše, WINKELHÖFEROVÁ, Vlasta. *Vějíř a meč*. Praha: Panorama, 1987.
- HENDL, J. *Kvalitativní výzkum: základní metody a aplikace*. Portál, Praha 2005.
- JÜ, Lu. *Klasická kniha o čaji*. 1. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002. ISBN 80-86685-01-2.
- KOLLÁR, Jan. *Slávy dcera: báseň lyricko-epická v pěti zpěvích*. Vyd. v nakl. Academia 1. Praha: Academia, 2014. Europa (Academia). ISBN 978-80-200-2359-9.
- KUNC, Jaroslav; PÍŠA, A. M.. *Slovník soudobých českých spisovatelů, sv. 1*. Praha : Orbis, 1945. 1016 s. Kapitola Joe Hloucha.

- PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001. ISBN 80-7209-212-x
- PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2902-2.
- RICHARD, F.H. *Čado: tajemství čajového obřadu*. Vyd. 1. Bratislava: CAD Press, c1994. Světové duchovní proudy, sv. 42. ISBN 80-85349-26-4.
- SÓŠICU, SEN XV. *Cesta čaje, mysl čaje*. Praha: Pragma, 1979. ISBN:80-7205-170-9.
- ŠVARŤÍČEK, R; ŠEĐOVÁ, K. *Kvalitativní výzkum v pedagogických vědách: pravidla hry*. Portál, Praha 2007.
- THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002. ISBN 80-7203-447-2.
- WU, Runjin a Erika Alice HAASEOVÁ. *Léčíme se čínskými čaji*. Vyd. 1. Praha: Ivo Železný, 2003. ISBN 80-237-3802-X.

## WEBOVÉ STRÁNKY

- *Assamica: čajovna* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://assamica.webnode.cz>
- *Česká asociace cesty čaje Urasenke* [online]. [cit. 2016-03-26]. Dostupné z: <http://www.urasenke.cz>
- *Česko - japonská asociace* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://japan.macuri.cz>
- *Čajovna " U zeleného čaje "* [online]. [cit. 2016-03-30]. Dostupné z: <http://uzelenehocaje.sweb.cz/>
- DĚDINOVÁ, Tereza. *Příběh čaje a čajové kultury v Česku*. *Vzdělání.cz* [online]. [cit. 2016-03-13]. Dostupné z: <http://clanky.vzdelani.cz/pribeh-caje-a-cajove-kultury-v-cesku-a4750>.
- *Dobrá čajovna Olomouc* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://dobracajovnaol.eu/>
- KÜTNER, Dušan. *Aleš Jurina: U kvalitního čaje záleží na sklizni, ne na trendech*. In: *E15.cz* [online]. [cit. 2015-03-15]. Dostupné z: <http://nazory.euro.e15.cz/rozhovory/ales-jurina-u-kvalitniho-caje-zalezi-na-sklizni-ne-na-trendech-913039>

- *Orientální čajovna Sofie* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://cajovna-sofie.wz.cz/>
- *Pangea tea shop* [online]. [cit. 2016-03-30]. Dostupné z: [http://www.pangea-tea.cz/index.php?route=information/information&information\\_id=4](http://www.pangea-tea.cz/index.php?route=information/information&information_id=4)
- Pro média. *Čajomírfest* [online]. [cit. 2016-03-02]. Dostupné z: <http://www.cajomirfest.cz/pro-media/>
- *Spolek milců čaje s.r.o.* [online]. [cit. 2016-03-28]. Dostupné z: [http://www.tea.cz/obsah/78\\_spolek-milcu-cape](http://www.tea.cz/obsah/78_spolek-milcu-cape)
- *Sushi a čaj Wabi* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://www.cajovnawabi.cz/>
- *TÉ & Café KRATOCHVÍLE* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://www.kratochvile-cajovna.cz/>
- *Twinings Tea* [online]. [cit. 2016-03-27]. Dostupné z: <http://www.twinings.co.uk>
- 50 let balení čajů v Jemnici. *Klub sběratelů kuriozit* [online]. [cit. 2016-03-11]. Dostupné z: <http://www.sberatel-ksk.cz/clanek-50-let-baleni-caju-v-jemnici-2008110003>



## PŘÍLOHY



Dobrá čajovna v Olomouci



Čajovna Sofie v Olomouci



Čajovna Assamica v Olomouci