

**UNIVERZITA PALACKÉHO V OLMOUCI**

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

**DIPLOMOVÁ PRÁCE**

**(Ne)dostatek potravin v obrazech:  
Analýza čínských propagačních plakátů během krizového období  
2. poloviny 20. století**

Food (in)sufficiency in visual images:  
Analysis of Chinese propaganda posters during the crisis period  
of the second half of the 20th century

OLMOUC 2024, Bc. Kateřina Babková

Vedoucí práce: Mgr. Kateřina Šamajová, Ph.D.

## **Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně a uvedla veškeré použité prameny a literaturu.

V Olomouci, 2. května 2024

.....  
  
Podpis

## **Anotace**

**Jméno a příjmení autora:** Bc. Kateřina Babková

**Název katedry a fakulty:** Katedra asijských studií, Filozofická fakulta

**Název diplomové práce:** (Ne)dostatek potravin v obrazech: Analýza čínských propagačních plakátů během krizového období 2. poloviny 20. století

**Vedoucí diplomové práce:** Mgr. Kateřina Šamajová, Ph.D.

**Rozsah práce:** 171 459 znaků včetně mezer

**Počet stran:** 225

**Počet použitých zdrojů:** 146

**Počet příloh:** 238

**Klíčová slova:** Čína, fermentace, hladomor, konzervace, krize, nakládání, nedostatek potravy, plakát, uchovávání potravy

Tato diplomová práce se zaměřuje na uchovávání potravin v kontextu čínské historie. Klade si za cíl představit různé prezervační způsoby, jež formovaly čínskou kulturu, a především se staly nástrojem k přežití během krizového období hladomorů. Pozornost je také věnována jednotlivým plodinám, pěstovaným v tomto období. Klíčovým faktorem je využití primární historické literatury.

Tyto znalosti jsou následně porovnávány s výsledky analýzy publikovaných plakátů před, během a po období Velkého čínského hladomoru (1959–1961) v praktické části. Samotný výzkumný vzorek byl na základě vyřazovacích kritérií zúžen a rozdělen do kategorií podle roku vydání. Časové rozdělení sloužilo k analýze získaných informací napříč zkoumanému vyhrazenému období. S využitím kombinovaných prvků analýz (obsahové, sémiotické a vizuální antropologie) se ukázala shoda pěstování obilí, jakožto nejdůležitější plodiny v souvislosti s krizovým obdobím. Avšak na rozdíl od dynastické Číny se důraz na preventivní uchovávání potravin skrze hromadné sdělovací prostředky vytratil.

## **Poděkování**

Tímto bych chtěla velmi poděkovat vedoucí předkládané diplomové práce, paní Mgr. Kateřině Šamajové, Ph.D., za její trpělivost, vstřícný přístup, ochotu a cenné rady při zpracování.

# Obsah

Seznam tabulek, grafů a obrázků .....	7
Ediční poznámka .....	8
<b>Úvod .....</b>	<b>9</b>
<b>1 Způsoby uchovávání potravin .....</b>	<b>11</b>
1.1 Faktory ovlivňující způsob uchovávání potravin .....	14
1.1.1 Vývoj zemědělství a jeho vliv na formování způsobů uchovávání potravin v Číně .....	14
1.1.2 Kulturní činitele prezervačních metod .....	17
1.1.3 Prezervační činitele .....	19
1.2 Uchovávání potravin jako markant kulturnosti .....	26
1.2.1 Korelace krizí ve světě a vývoje metod uchovávání potravy .....	30
<b>2 Ekonomicky významné plodiny a jejich role během krizového období v Číně .....</b>	<b>32</b>
<b>3 Způsoby manipulace s potravinami uvedené ve vybrané čínské hladomorné literatuře.....</b>	<b>35</b>
3.1 Dynastie Severní Wei .....	38
3.1.1 Qimin Yaoshu 齐民要术 .....	38
3.2 Dynastie Song.....	41
3.2.1 Jiuhuang Huo Min Shu 救荒活民书.....	42
3.3 Dynastie Yuan .....	43
3.3.1 Zheng Huang Shilüe 拯荒事略.....	43
3.4 Dynastie Ming .....	44
3.4.1 Bencao Gangmu 本草纲目 .....	45
3.4.2 Huangzheng Yaolan 荒政要览 .....	47
3.5 Shrnutí kapitoly „Způsoby manipulace s potravinami uvedené ve vybrané čínské hladomorné literatuře“ .....	48
<b>4 Sdělovací prostředky v kontextu čínského propagačního diskurzu.....</b>	<b>49</b>
<b>5 PRAKTICKÁ ČÁST .....</b>	<b>52</b>
5.1 Cíl výzkumu, výzkumné otázky a hypotézy .....	52

5.2	Metodika výzkumu.....	53
5.2.1	Obsahová analýza.....	53
5.2.2	Vizuální antropologie.....	53
5.2.3	Sémiotická analýza.....	54
5.2.4	Technika sběru dat.....	55
5.2.5	Charakteristika zkoumaného vzorku.....	57
5.3	Úskalí výzkumu.....	60
5.4	Výsledky analýzy.....	60
5.4.1	Plakáty publikované mezi lety 1950–1958.....	60
5.4.2	Plakáty publikované mezi lety 1959–1962.....	62
5.4.3	Plakáty publikované mezi lety 1963–1965.....	64
5.4.4	Plakáty publikované mezi lety 1966–1976.....	65
5.4.5	Plakáty publikované mezi lety 1977–1980.....	65
5.5	Shrnutí praktické části.....	66
	<b>Závěr.....</b>	<b>70</b>
	Resumé.....	72
<b>6</b>	<b>BIBLIOGRAFIE.....</b>	<b>73</b>
6.1	Odborné monografie.....	73
6.2	Odborné články.....	77
6.3	Primární zdroje.....	84
6.4	Ostatní zdroje.....	84
	<b>Seznam příloh.....</b>	<b>89</b>
	<b>Přílohy.....</b>	<b>97</b>

## Seznam tabulek, grafů a obrázků

### Tabulky

<b>Tab. 1</b> Charakteristika vybraných prezervačních procesů .....	13
<b>Tab. 2</b> Charakteristika základních startovacích kultur .....	18
<b>Tab. 3</b> Literární díla pojednávající o hladomoru dle Needhama, Lu a Huanga (1986).....	36
<b>Tab. 4</b> Návrh revize výčtu hladomorných manuálů dle Šamajové (2023) .....	36
<b>Tab. 5</b> Plodiny vhodné k pěstování během krizového období a uvedené způsoby uchovávání potravin napříč vybranou čínskou hladomornou literaturou .....	49
<b>Tab. 6</b> Kategorické rozdělení analyzovaných prvků .....	54
<b>Tab. 7</b> Symbolika nejčastěji vyskytujících se vybraných prvků .....	60
<b>Tab. 8</b> Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1950–1958 .....	61
<b>Tab. 9</b> Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1959–1962 .....	63
<b>Tab. 10</b> Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1963–1965 .....	64
<b>Tab. 11</b> Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1966–1976 .....	65
<b>Tab. 12</b> Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1977–1980 .....	66
<b>Tab. 13</b> Tabulkový prototyp všech analyzovaných plakátů publikovaných v letech 1950–1980 .....	67

### Obrázky

<b>Obr. 1</b> Znak spojovaný se solí v Zápiscích na věšebných kostech.....	20
<b>Obr. 2</b> Různé formy v zemi integrovaných sýpek .....	34
<b>Obr. 3</b> Tradiční podoba čínských sýpek ve městě Nanshan v provincii Guangdong.....	35
<b>Obr. 4</b> Vhodný vzorek analýzy.....	58
<b>Obr. 5</b> Nevhodný vzorek analýzy .....	59
<b>Obr. 6</b> Nevhodný vzorek analýzy .....	59

### Grafy

<b>Graf 1</b> Kvantitativní komparace produkce pšenice a rýže v letech 1961 a 2022 .....	33
--	----

## Ediční poznámka

V práci se vyskytují čínské názvy ve zjednodušených znacích. Pro přepis čínských znaků a veškerých čínských názvů byla použita standardizovaná fonetická transkripce *pinyin*. Primární díla v čínském jazyce jsou označena kurzívou a jejich autoři se v textu objevují nejprve v *pinyinu* a následně ve zjednodušených znacích. Pokud se v práci vyskytuje dílo vícekrát, znaky již nejsou zahrnuty. V případě, že uvedená díla nemají zavedený český název, je u některých v závorce uveden navrhovaný český překlad. Text obsahuje také latinské názvy plodin ve standardním binominálním formátu psaném kurzívou.

Citace čínských zdrojů se vymyká zavedenému stylu citování. V textu se objevuje klasický formát citace „autor–rok–konkrétní citovaná část“. Celá citace historických děl v originálním znění se nachází pod čarou, vyjma příkladů uvedených v tabulkách, kde se čínsky citovaný zdroj objevuje hned za přímou citací.



## Úvod

Potrava je nezbytnou součástí života všech jedinců na Zemi. Je to nejzákladnější fyziologická lidská potřeba a zároveň silný motivátor pro změnu behaviorálních vzorců jednotlivců, i větších skupin. Aby byla tato potřeba uspokojena, musí se člověk přizpůsobit okolním faktorům. Jednu z forem přizpůsobení se představuje uchovávání potravin za účelem prodloužení trvanlivosti a prevence nedostatku potravy. Tento proces je v lidské kultuře silně zakořeněn. Představuje jakýsi nástroj komunikace, skrze který jsou předávány znalosti a kultura předchozích generací. Dochází tedy současně k uchování potravin a zachování kultur, jež umožnily vývoj lidské civilizace po celá tisíciletí.

Uchovávání potravy je přirozený instinktivní proces, který lze spatřit také u zvířat. Společně s lidstvem se vyvíjely i různé prezervační způsoby a člověk si postupně začal tuto techniku podmaňovat. Nyní již neslouží pouze jako přípravný proces na období nedostatku, nýbrž je součástí upokojení určitých chťičů jednice. Tato práce se zaměřuje zejména na první zmíněný motiv, tedy na roli uchovávání potravin jako součást strategií prevence a intervence nedostatku potravin v čínské historii. Porovnává dynastické období s obdobím raného socialismu, a snaží se zjistit případnou shodu manipulace s potravinami před, během a po krizovém období, které nastalo vlivem tzv. Velkého skoku na přelomu 50. a 60. let.

K získání potřebných informací jsou využity hromadné sdělovací prostředky neboli masmédiá své doby. Během vládnoucích dynastií se primárním sdělovacím prostředkem stala psaná literatura. Rostlinopisná díla, mezi která se řadí také hladomorná literatura, byla vyhledávaným zdrojem nových informací. S vývojem civilizace se postupem času tvořily stále nové prostředky, mezi nimi i plakáty. Ty se v Číně pravidelně používaly jako součást propagační politiky a nástroj ke komunikaci, výchově a manipulaci obyvatel ze strany vlády od 2. poloviny 20. století.

Cílem práce je na tyto sdělovací prostředky pohlížet a analyzovat je jako komunikační nástroj diseminace informací v korelaci s krizovými obdobími v Číně. Teoretická část se věnuje představení samotných prezervačních technik a jejich zásadní funkci v lidské kultuře. Následně analyzuje primární zdroje vybrané čínské hladomorné literatury, která poskytuje náhled do doby císařské vlády. Nejfrekventovanější uvedené způsoby uchovávání potravin a plodiny, autory kategorizované jako krizové, jsou v textu zohledněny a hrají důležitou roli při porovnání výsledků analýzy v praktické části, která se zaměřuje na analýzu tištěných plakátů publikované v Číně mezi lety 1950–1980. Tato doba je rozdělena za účelem podrobnější analýzy na dobu před, během a po krizovém období. Formou kombinované analýzy (obsahové, sémiotické

a vizuální antropologie) jsou získány nejfrekventovanější vyobrazené prvky, jež figurují v tabulkových prototypch plakátů daného časového úseku.

V současnosti nelze ověřit míru recepce získaných znalostí z uvedených zdrojů, tudíž je na tyto výsledky pohlíženo jako na předmět sdělovacího média mezi autorem a cíleným publikem, jež mohl ovlivnit společenské jednání, nikoliv ho podmíněně determinoval. Na tento popud je díky získaným informacím možné zjistit pravděpodobnost často využívaných způsobů uchovávání potravin a druh pěstovaných plodin v kontextu krizového období a posoudit jeden z postojů vlády k prevenci a intervenci nedostatku potravin, tedy hladomoru.

# 1 Způsoby uchovávání potravin

„Jídlo představuje nebeský ráj pro lidstvo“ 民以食為天, alespoň tak lze doslovně přeložit čínský idiom pocházející z díla Zápisky historika 史记 (přibližně 2.–1. st. př. n. l.) od známého autora Sima Qiana. Ačkoliv se jedná o krátkou frázi, tak zcela vystihuje podstatu jídla v čínské kultuře. Točí se kolem něj celý život. Již nejznámější čínský filozof Konfucius (551–479 př. n. l.) označoval jídlo za nástroj morálních zásad a zároveň jeden z klíčů k úspěchu země. Tvrdil, že jídlo je jedním z pilířů státu hned vedle armády a důvěry lidí (*Lun Yu* 5.–6. st. př. n. l., kap. Yan Yuan<sup>1</sup>). Strava se tedy řadí mezi nejdůležitější lidské potřeby ať již pro společnost či samotného jedince. Potraviny představují látku, jež je konzumována účelově k poskytnutí života potřebných živin pro tělo. Jejich podoba se může měnit na základě míry manipulace s ní. Může být konzumována syrová, tedy tzv. raw potravina, nebo upravována ke konzumaci v nejbližší době. Tato práce se zaměřuje na jednoduchý či komplexnější způsob úpravy pokrmu s intencí konzumace pozdější. Při této manipulaci se cílem stává vytvoření nejvhodnějších podmínek k uchovávání.

Veškeré lidské počínání vychází z různých potřeb a chťiců jedince či skupiny. Od počátku existence života na Zemi tyto potřeby ovlivňují lidské chování. Jedná se o potřeby individuální, ale také společné, které lze rovněž nazývat instinkty<sup>2</sup>. Jeden z těchto instinktů, zároveň ten nejzákladnější a nejdůležitější, je instinkt přežití a vyvíjení se (Caan 2011, s. 64). Americký psycholog Abraham H. Maslow v roce 1943 sestavil pyramidu lidských potřeb, jejíž podstavec tvoří fyziologické potřeby – kyslík, potrava, tekutiny, vyměšování, pohyb, spánek apod., tedy ty nejzákladnější potřeby k životu. Hned nad nimi stojí potřeba pocitu bezpečí a jistoty (Kenrick et al. 2010, s. 35). Ústřední motiv této práce může z jednoho úhlu pohledu představovat spojení těchto dvou úrovní – uchovávání potravin za účelem pocitu bezpečí a jistoty a zároveň naplnění základní potřeby obživy. Avšak, jak bude v průběhu celé práce postupně vysvětleno, proces uchovávání potravy nebyl nikdy pouze motivačním projevem k uspokojení pocitu bezpečí či bohatství, nýbrž má v lidském životě hlubší význam.

Uchovávání potravy (dále také označováno jako „prezervace“) je v lidském životě silně zakořeněno, je jeho nedílnou součástí. Při nahlédnutí do historie je potřeba vrátit se zpět až do 10. století př. n. l., kdy se společnost začala měnit během neolitické revoluce z nomádské na usedlou. Život komunit po delší dobu na jednom místě se stal klíčovým faktorem při formování

---

<sup>1</sup> 论语 – 颜渊: 7

<sup>2</sup> Chování, které je prováděno automaticky. Představuje jakýsi impuls vedoucí k určitému chování, myšlení apod. (Barnett 1963, s. 564)

celého lidstva. V tuto dobu začíná mimo jiné vzkvétat zejména zemědělství. Obhospodařování si žádalo mnoho času, tudíž nebylo možné se přesouvat na jiné místo a lovit (Reed 2011, s. 537–539).

Soustavné pěstování plodin mělo za následek obrovský rozvoj v mnoha oblastech. Vynalezlo se nespočet nástrojů určených ke sklizni pěstovaných plodin. V architektuře měnilo obydlí svou podobu z kulatého tvaru na obdélníkový (tímto způsobem bylo jednodušší daný objekt rozšířit o další místnost, kterou byla často spižirna k uchovávání potravin). Ve východní Asii se společně s nutností plodiny uchovat zdokonalila výroba keramiky apod. Tyto příklady dokazují důležitost uchovávání a skladování potravin v lidském životě. Právě „skladování je klíčem k úspěchu zemědělství, a nakonec ho učinilo spolehlivější a produktivnější formou obživy než lov a sběr.“<sup>3</sup> (Ibid.) Tato kapitola se věnuje způsobům procesu uchovávání potravin, nastiňuje historický kontext a zároveň nastoluje jasnou a přehlednou terminologii používanou v této práci.

Zpočátku je potřebné představit nejzákladnější terminologii v této oblasti, jež se ukázala napříč jazyky v mnoha dostupných zdrojích jako víceznačná a zavádějící. Pro přehlednost jsou vybrané pojmy přeneseny také do tabulky, jež současně vysvětluje okolnosti a vlastnosti jednotlivých způsobů uchovávání (Tab. 1).

- (a) **Prezervace**: prodloužení existence uchovávaného předmětu a zároveň zabránění jeho znehodnocení (Montanari 2006, s. 15). Prezervace v kontextu potravinářství má za cíl zejména „...zastavit mikrobiální kontaminaci a omezit nebo alespoň kontrolovat aktivitu rezidentních enzymů takovým způsobem, aby byly nepříznivé účinky minimalizovány.“<sup>4</sup> (Huang 2000, s. 415). Jinými slovy prezervace potravy slouží k uchování jídla a zamezení činnosti škodlivých mikrobů, které potravu znehodnocují.
- (b) **Konzervace**: uzavření předmětu do sterilního prostředí, jež zajistí dlouhodobé skladování a zachování jeho původního stavu (OED 2023a)
- (c) **Nakládání**: konzervování potravin v nálevu (např. v octovém, slaném či alkoholickém nálevu) (Ibid. 2023b)
- (d) **Pasterizace**: vystavení nápojů či potravin tepelné sterilizaci, jež zničí většinu mikroorganismů a enzymů, a tím zajistí optimálnější podmínky pro následné skladování a zároveň lepší stravitelnost (Ibid. 2023c)

---




<sup>3</sup> Přeloženo z angličtiny: „Storage is the key to the success of agriculture, and ultimately it made farming a more reliable and productive form of subsistence than hunting and gathering.“

<sup>4</sup> Přeloženo z angličtiny: „...to arrest the onset of microbial contamination, and to inhibit or control the activities of the resident enzymes in such a way that the adverse effects are minimised.“

(e) **Fermentace**: kontrolovaný proces kvašení nápojů či potravin, jež mění mimo jiné jejich chuť, energetickou hodnotu a stravitelnost (Ibid. 2023d)

Z generického používání výrazů „konzervace a nakládání“ vychází terminologická nejasnost. Jinými slovy, konzervace se užívá ve stejném významu jako prezervace a nakládání zase často synonymně s fermentací. Pro laika se tyto pojmy často zdají souznačné. Do jisté míry to může zapříčinit původ těchto slov. Prezervace, konzervace a fermentace pocházejí z latinského jazyka, jež je základem odborné terminologie. Z těchto slov se do větší míry zgeneralizovala především konzervace, která se v současnosti používá denně v běžném slova smyslu. Na druhou stranu nakládání není latinského původu, a tudíž není považováno za odborné (Harper 2020). Při ohlédnutí užití těchto slov si lze všimnout rozdílu použití na základě míry odbornosti daného kontextu. Ve stravování se převážně využívá slovní spojení *konzervace potravin*. Spojení slov *prezervace potravin* se v českém jazyce téměř nevyužívá. To dokazují i výsledky vyhledávání na internetovém vyhledávači Google. Termín *konzervace potravin* byl za poslední rok vyhledáván 107krát, zatímco termín *prezervace potravin* nebyl vyhledán ani jednou. Samotný termín *konzervace* byl poté ve stejném časovém úseku vyhledán 440krát a *prezervace* opět ani jednou (Google Trends 2024).

**Tab. 1** Charakteristika vybraných prezervačních procesů

	Fermentace	Nakládání	Pasterizace	Solení	Sušení
<b>Prezervační činitel</b>	Startovací kultury	Ocet	Vysoká teplota	Sůl	Extrémní teplota
<b>Prostředí</b>	Sterilní	Čisté	Sterilní / čisté	Čisté	Suché
<b>Rychlost procesu</b>	Pomalý	Rychlý	Rychlý	Pomalý	Rychlý
<b>Probiotické kultury (živé)</b>	Podporuje příznivé bakterie	Zabíjí veškeré patogeny*	Zabíjí veškeré patogeny	Zabíjí veškeré patogeny*	Zabíjí veškeré patogeny
<b>Hodnotnější živiny</b>	✓	X	✓	X	X
<b>Chuť</b>	Komplexní	Monotónní	Specifická**	Slaná	Specifická**
<b>Trvanlivost</b>	X	✓	✓	✓	✓
					

Zdroj: Vlastní zpracování podle informací získaných z Fermenters Club (2024) a Huang (2000, s. 164, 415–417). Veškeré obrázky pocházejí z Freepic Company S.L. (2010–2024)

\*Závisí na koncentraci soli společně s ostatními faktory, jako je druh prezervující potraviny a teplota. Obecně lze říci, že vysoká koncentrace soli ( $\geq 5\%$ ) zabíjí veškeré patogeny. V případě nízké koncentrace ( $\leq 5\%$ ) slouží sůl pouze jako ochucovadlo bez jakékoliv další zásadní funkce (Yang et al. 2023, s. 1).

\*\*V případě nepřítomnosti jiných ochucovacích složek se chuť odvíjí od druhu prezervující potraviny

Nejsou to pouze potraviny, jež jsou uchovávány, jedná se o proces aplikovaný v mnoha oborech. Příkladem může být uchování dokumentů<sup>5</sup>. V archeologii je možné setkat se s prezervací archeologických nálezů, v medicíně s konzervací orgánů za účelem pozdější transplantace a v hospodářství například s konzervací půdy (Bray 1984, s. 27). Prezervovat lze téměř cokoli a v různých formách. Proces prezervace představuje jakýsi nástroj k uchování kulturního dědictví<sup>6</sup>, které je nedílnou součástí vývoje kultury (Forrest 2009, s. 2). Uchovávání tedy nezastává důležité postavení pouze v gastronomii, ale především mělo a má také nepostradatelnou hodnotu při vývoji lidské společnosti. Pokud by tato technika neexistovala, neproběhla by již zmiňovaná neolitická revoluce a nevyvinuly se lidské kultury. Významnosti prezervačních technik v rámci zachování kultur a utváření společností se podrobněji věnuje kapitola *Uchovávání potravin jako markant kulturnosti*. Aby se pozornost neoddalovala tématu této práce, bude se dále zaměřovat zejména na prezervaci v oblasti gastronomie.

## **1.1 Faktory ovlivňující způsob uchovávání potravin**

Způsob uchovávání je ovlivněn několika faktory. V případě uchovávání potravin lze užít slovo podmíněn. Aby byla prezervace možná, je zapotřebí působení vnějších činitelů. Mezi tyto činitele se řadí různé druhy použitých prezervantů, přítomnost různých kultur podporující prezervační proces (bakterie, kvasinky, plísně), ale také samotný vývoj zemědělství. Níže jsou tyto faktory a jejich funkce v kontextu prezervačních metod podrobněji vysvětleny.

### **1.1.1 Vývoj zemědělství a jeho vliv na formování způsobů uchovávání potravin v Číně**

Veškerá cílená prezervace potravin ve světě je podmíněná produkcí plodin, tedy zemědělstvím. Postupná kultivace rostlin a zvířat měla za následek obrovský vývoj ve společnosti. Začátky zemědělství ve světě byly již nastíněny, nyní bude pozornost zaměřena především na čínské území, jelikož zemědělství (dále také agrikultura) zastává v Čínské lidové republice (dále pouze Čína nebo ČLR) velmi důležité postavení, je tedy nezbytné si jej stručně představit.

Jak historička Francesca Bray (1984, s. 1) uvádí, Čína je již od historie agrárně založenou zemí. Veškeré své ekonomické a národní bohatství vždy stavěla právě na zemědělství. Představovalo primární zaměstnání a základ blahobytu státu. Ještě na počátku 60. let 20. století

---

<sup>5</sup> Obecné označení pro knihy, smlouvy, dopisy, zápisky apod.

<sup>6</sup> Vše, v minulosti vytvořené člověkem, jež mělo vliv na rozvoj kultury a vykazuje to jistou kulturní a památkovou hodnotu (Horák a Nejedlý 2013, s. 11)

se zemědělstvím živilo 82 % populace (FAO 2024). Velké změny se začaly dít již za doby dynastie Han (206 př. n. l. – 220 n. l.), která zaznamenala velký ekonomický pokrok. Nárůst populace se v té době více než zdvojnásobil a tím vznikl nátlak na větší produkci plodin (Hu 1982). Uchovávání zdrojů představovalo důležitý krok v rozvoji společnosti a byl na něj kladen stále větší důraz. To dokazují i zmínky v dílech napsaných během tohoto období. Například rané taoistické texty, starověká díla jako *Huainanzi* 淮南子 (Liu 2010) a další konkrétně odkazují na uchovávání důležitých zdrojů. Mezi ně se řadí rostliny, lovná zvěř, zemědělská půda apod. (Anderson 2014, s. 120). Také bylo sepsáno mnoho esejí pojednávající o strategiích zajišťující dostatečnou zásobu obilí v době krizí, tedy například období hladomoru, válek apod. Ty zdůrazňují zejména důležitost přítomnosti lidu při sázení, plení a sklizni. Ztráta pracovní síly na poli zapříčiní následný nedostatek obilovin (Ibid., s. 124).

Postupně začaly vznikat další souborné zemědělské texty, z nichž nejstarší kompletně dochovaný je *Qimin Yaoshu* 齐民要术 napsaný spisovatelem Jia Sixie 贾思勰 v 6. století. V kontextu uchovávání potravy lze toto dílo považovat za průkopnické, obsahuje vůbec první postupy a popisy fermentace a nakládání, nebo také efektivní hnojení (Anderson 2014, 157). Konkrétní příklady uchovávání potravin, výsadby vhodných plodin a jejich skladování uvedené v historických dílech jsou popsány v kapitole *Způsoby manipulace s potravinami uvedené ve vybrané čínské hladomorné literatuře*. Postupem času soustředila vláda svou pozornost na agrikulturu a čínská ekonomika byla tak po mnoho století ovládána především agrárníky, jež se stávali stále soběstačnějšími (Ebrey 1996, s. 75, Hsu 1980, s. xviii).

Zemědělství nemá pouze materiální význam, nýbrž jeho vliv zasahuje také hluboko do dějin čínské mytologie, kde se pojí především s božskými postavami a jejich vynálezy. Podle Yanga a Ana (2005, s. 70) jsou nejvýraznějšími a nejznámějšími bezpochyby Shennong 神农 (božský farmář), Houji 后稷 (vládce prosa), Houtu 后土 (bohyně Země) a Shujun 叔均 (bůh kultivace). Legendy praví, že Shennong jako první naučil lid zasévat pět zrn (rýži, dva druhy prosa, pšenici a fazole), které je měly vysvobodit ze stereotypní konzumace rostlin a červů. Dále také učil rostliny kultivovat na základě různých druhů půd, vynalezl mnoho zemědělských nástrojů apod. Čínská mytologie je velmi rozsáhlá a nevztahuje se pouze na zemědělství. První zmínky jsou až 3000 let staré a vzhledem k jejich interpretaci skrze generace po současnost lze konstatovat, že mají v čínské kultuře významné často až rituální postavení.

Postavení agrikultury v současnosti se v porovnání s historií mění. Nedávné statistiky ukazují na celkový pokles zaměstnanosti v agrikulturním sektoru. V roce 2021 se zemědělstvím živilo přibližně 22,9 % lidí oproti 33,5 % v roce 2012 (Statista 2023a). Problémy představuje

nejen stále stárnoucí populace, nedávná pandemie COVID-19, ale i tzv. san nong wenti 三农问题 neboli „tři problémy venkova“, které byly oficiálně představeny bývalým premiérem Zhu Rongji v roce 2003. Jedná se o problémy zemědělství, venkova a farmářů, kde cíl představuje revitalizace venkova a zvýšení kvality a kvantity produkce plodin. Čínský prezident Xi Jinping vydal v roce 2022 prohlášení týkající se tohoto problému, jež zároveň zdůrazňuje důležitost zemědělství v Číně: „Když se podíváme na celkovou strategii velkého oživení čínského národa, má-li národ být obnoven, musí se oživit venkov. Naše země byla od pradávna založena na zemědělství a vytvořila dlouhodobou a slavnou zemědělskou civilizaci, která dlouho vedla svět. Při pohledu na předešlé dynastie, když bylo zemědělství prosperující a rolníci stabilní, byl i stát jednotný a společnost stabilní. Když zemědělství upadalo a rolníci nebyli stabilní, stát se rozpadal a společnost se otrásala.“<sup>7</sup> (Qiushi zazhi 2022)

Čína se již dlouhou dobu snaží o zajištění potravinové bezpečnosti a soběstačnosti, nicméně data produkce různých surovin a dovozu ukazují, že se vládě tento cíl zatím nepodařilo splnit. Ačkoliv je největším producentem různě zpracovaných sójových výrobků jako například sójové omáčky a největším konzumentem sójového oleje, produkce samotné sóji neodpovídá míře spotřeby (Spherical Insights team 2023, Statista 2023b). Čína je tedy závislá na dovozu ze zahraničí. Se stejným problémem se potýká i s produkcí kukuřice.

Na tento popud vydává čínská vláda několik opatření včetně v roce 2021 svého již 14. pětiletého plánu, ve kterém se zaměřuje mimo jiné na modernizaci zemědělství. Její cíl představuje zvýšení celkové kapacity produkce plodin do roku 2025. Vybízí oblasti, jež se dostaly z chudoby, k zajištění lepšího propojení mezi produkcí a prodejem zemědělských produktů a zkvalitnění celkové zemědělské půdy (tpckte.org.cn 2021). Procentuální porovnání zaměstnanosti v zemědělství se oproti roku 2021 po dvou dekadách poprvé zvýšilo o 2 % (Statista 2024a). Příčinou může být slibně fungující pětiletý plán, nebo opětovné zvýšení poptávky po čínských zemědělských produktech v postcovidovém období.

Udržitelný rozvoj zemědělství, potravinová bezpečnost a soběstačnost jsou největší prioritou Číny. Místopředseda vlády Ma Youxiang v minulém roce uvedl, že „...rozvoj zemědělství v současnosti ovlivňuje mnoho nestabilních, nejistých a nepředvídatelných faktorů. Vážné výzvy mimo jiné vytváří časté extrémní jevy počasí, nestabilní obchodní politika,

---

<sup>7</sup> Přeloženo z čínštiny: „从中华民族伟大复兴战略全局看，民族要复兴，乡村必振兴。我国自古以农立国，创造了源远流长、灿烂辉煌的农耕文明，长期领先世界。纵览历朝历代，农业兴旺、农民安定，则国家统一、社会稳定；农业凋敝、农民不稳，则国家分裂、社会动荡。“



nedostatečná ochrana a využití zemědělských zdrojů...“<sup>8</sup> (MARA 2023). Podle čínského ministerstva zvýšila Čína v posledních letech úsilí o zajištění stabilní produkce a dodávek plodin a minimalizovala ztráty způsobené extrémním počasím (Chinadaily.com.cn 2023).

Není pochyb, že krize ve světě mají obrovský dopad nejen na zemědělskou produkci. V Číně lze vidět reakci vlády na jednotlivé problémy, projednávání a řešení různých strategií, jež by měly posunout čínský národ kupředu a zabránit obrovským škodám v budoucnosti.

### 1.1.2 Kulturní činitelé prezervačních metod

Potravinová bezpečnost je jednou z nejdůležitějších pilířů soběstačného státu. Její dosažení ovlivňuje několik faktorů – přístup k potravinám, potravinová stabilita, využití potravin, a především jejich uchování, aby se zabránilo další kontaminaci. Většina prezervačních procesů mají za úkol zastavit tuto kontaminaci vyvolanou působením různých bakterií, hub, kvasinek, plísní a jiných mikroorganismů (dále také mikroby), které jsou považovány za nejčastější příčinu ztráty potravinových zásob (Odeyemi et al. 2020, s. 311, Maurya et al. 2021). Avšak i tyto činitelé mají velmi zásadní roli. Bez nich by nevznikla jedna z nejzákladnějších a nejstarších forem uchovávání potravin zvaná fermentace. Jak již bylo zmíněno, jedná se o kontrolovaný proces kvašení. Figuruje zde lidská schopnost (nejspíše z kultury odvozená či symbolická) manipulovat a modifikovat přirozenou kvalitu potravin, jež sama o sobě má ve výsledku negativní dopad (Montanari 2006, s. 16). Jinak řečeno obrátit negativní proces působení mikrobů ve svůj vlastní prospěch.

Způsob použití a druh těchto mikrobů zajišťující chemickou reakci a tím modifikaci se odvíjí od druhu prezervujících potravin. Například při fermentaci alkoholu se v čínštině použité mikrobiální složky nazývají qu 麴. Je to soubor plísňových enzymů<sup>9</sup>, spór<sup>10</sup>, mycelií<sup>11</sup> a kvasinek. Zde na veškeré mikroby bude v rámci prezervace potravin nahlíženo jako na startovací kultury, neboť jsou iniciátorem fermentace. Stejně jako lidská kultura utváří a formuje společnost, tak i tyto kultury definují a přetvářejí potraviny. Později se text bude věnovat i samotnému procesu fermentace, konkrétně vína a jiných alkoholických nápojů, které,

---

<sup>8</sup> Přeloženo z angličtiny: „...sustainable agricultural development are currently affected by many unstable, uncertain, and unpredictable factors. Frequent extreme weather events, unstable trade policies, insufficient protection and utilization of agricultural resources...are creating serious challenges.“

<sup>9</sup> Zajišťují a regulují chemickou reakci ostatních přítomných mikrobů (The Editors of Encyclopaedia Britannica 2024a).

<sup>10</sup> Reprodukční buňky, které pomáhají zachovat bakterii i v nepříznivém prostředí. Mohou být produkovány bakteriemi, plísněmi, řasami a rostlinami (The Editors of Encyclopaedia Britannica 2023).

<sup>11</sup> Mycelium, také nazýváno jako podhoubí, je hmota rozvětvených vláken (The Editors of Encyclopaedia Britannica 2024b).

jak bude dokázáno, byly součástí lidské kultury od dávné historie. Pro přehlednost jsou níže tyto hlavní startovací kultury rozepsány do tabulky (Tab. 2).

Tab. 2 Charakteristika základních startovacích kultur

<p><b>Bakterie</b></p>	<p>Bakterie jsou všudypřítomný živý organismus, jež se dělí na negativní, patogenní, bakterie (způsobující v těle různé nemoci) a na bakterie působící pozitivně na lidský organismus, tedy probiotické (Katz 2012, s. 26). Při uchovávání jsou důležitým aspektem ať již negativním či pozitivním. Zejména se jedná o bakterii lactic acid neboli kyselinu mléčného kvašení. Z názvu lze odvodit její roli především při fermentaci, kdy umožňuje kvasící proces potravin (například octa, nakládaných okurek, sýrů, kysaného zelí, kimchi, jogurtů, salámů apod.) (Ibid., s. 18–19).</p>
<p><b>Fungi neboli plísně</b></p>	<p>Přirozeně vyskytující se živé organismy, jež napomáhají uskutečnění fermentačního procesu. Západní koncept bere plísně spíše negativně. Pozitivní je především výroba plesnivých sýrů (Hermelín, niva apod.). V Asii je to nedílná součást fermentace. K růstu je zapotřebí malé množství vzduchu, vlhka a tepla. Plísně následně vytvářejí na povrchu potraviny povlak různé barvy. Existují různé druhy. Zjistilo se, že vnitřní prostředí kvasného koláče, oblíbeného fermentačního startéru (viz text pod Tab. 2), podporuje růst plísně <i>Rhizopus oryzae</i> (bílý povlak) a vnější prostředí zase plísně <i>Aspergillus oryzae</i> (žlutý povlak). Z tohoto důvodu převládá při fermentaci vína výskyt zejména těchto druhů (Huang 2000, s. 167 a Katz 2012, s. 279–280).</p>
<p><b>Kvasinky</b></p>	<p>Organismy řadící se do jednobuněčných hub. Při fermentaci tekutin zapříčiňují přítomné bubláni a přeměnu cukru na alkohol a oxid uhličitý. U fermentace hmoty zajišťují zvětšení objemu, tedy nedílnou součást tohoto procesu (Katz 2012, s. 71).</p>

Číňané byli schopni s těmito mikroby manipulovat a využít je nikoli pouze jako okamžitý základ fermentace. Jejich vynalézavost dala vzniknout také tzv. kvasnému koláči<sup>12</sup>, který nejen zahrnuje veškeré potřebné startovací kultury k uskutečnění fermentačního procesu, ale lze ho také uchovávat až tři roky a jeho mikroorganismy budou stále životaschopné (Huang 2000, s. 173). Způsob výroby se může měnit, nicméně Huang (Ibid.) shrnuje jeho přípravu takto: „...částečně uvařená pšenice se rozemele, smíchá s vodou a vytvaruje se koláč. Koláče se

<sup>12</sup> V angličtině také *ferment cake* nebo *starter cake*

následně inkubují v uzavřené komoře, aby sloužily jako substráty pro růst plísní a kvasinek, které jsou přirozeně přítomné. Když je dosaženo optimálního růstu, koláče jsou sklizeny, sušeny a skladovány, dokud nejsou potřeba.“<sup>13</sup>

Na významnost uchování těchto startovacích kultur v kontextu zachování kultury lidské se dále zaměřuje kapitola *Uchovávání potravin jako markant kulturnosti*.

### 1.1.3 Prezervační činitelé

Prezervace představuje řadu jednotlivých na sebe navazujících procesů, jež by se neobešly bez prezervačních činitelů, ať už v potravině přirozeně se vyskytujících nebo člověkem přidaných (aditiva). Ačkoliv se v anglickém jazyce tato skupina aditiv nazývá „*preservatives*“, v českém jazyce se ve většině případů objevuje mylně užívaný pojem „*konzervant*“. Lze se s ním setkat například v knihách či na internetových stránkách určených pro běžného čtenáře formou informačního textu (viz Horníková 2024, CEFF 2016). Nicméně, jak již bylo vysvětleno, jedná se o zavádějící název, tudíž je napříč touto prací použit generický pojem *prezervace* a z ní odvozený *prezervační činitel*.

Jak již bylo zmíněné, cílem těchto činitelů je zabránit nebo zpomalit kazivost potravin způsobenou plísněmi, bakteriemi a jinými mikroorganismy. Tedy snížením degradace a dalších nežádoucích reakcí prodloužit trvanlivost (Fletcher 2014, s. 471). Známymi přírodními prezervanty jsou například alkohol, cukr, sůl, česnek, ocet, olej apod. (Abdulmumeen et al. 2012, s. 41, Brul a Coote 1999).

V čínštině existuje přísloví *kaimen qijianshi* 开门七件事 (doslova „sedm potřebných surovin v případě otevření dveří“), neboli sedm věcí, bez kterých se člověk neobejde v každodenním životě. Patří tam palivové dřevo, rýže, sůl, olej, omáčka<sup>14</sup>, ocet a čaj (Huang 2000, s. 354). Tři z těchto věcí (sůl, olej, ocet) mají také funkci prezervantů. Lze se tedy domnívat, že použití těchto surovin k uchovávání potravin bylo nedílnou součástí fungující domácnosti již za doby dynastie Song (960–1279), kdy toto přísloví vzniklo. Původně se do seznamu řadilo také víno, jež je od historie velmi využívaným prezervantem, nicméně popularizace tohoto slovního spojení nastala až za následující dynastie Yuan (1271–1368) v rámci muzikálových her, které dovozovaly pouze sedm slabik v každém řádku textu.

---

<sup>13</sup> Přeloženo z angličtiny: „...*partially cooked wheat is ground, mixed with water and pressed into cakes. The cakes are incubated in a closed chamber to serve as substrates for the growth of fungi and yeast that are naturally present. When optimal growth is obtained the cakes are harvested, dried and stored until needed.*“

<sup>14</sup> Omáčka neboli *jiang* 酱. Freeman (1977) ve svém díle překládá *jiang* jako sójovou omáčku, nicméně Huang (2000) upozorňuje na odlišnosti mezi sójovou omáčkou a *jiang* (ve svém díle jí záměrně nepřekládá a uvádí ji jako *chiang*, tedy přepis *jiang* dle transkripce Wade-Giles).

Navzdory oblíbenosti bylo tudíž víno následně vyraženo a tím zůstalo pouze sedm potřebných surovin (Ibid.).

Níže se text zaměřuje pouze na prezervanty, o nichž se čínská primární literatura zmiňuje nejvíce a lze je tedy pokládat za dostupné a pravděpodobně často využívané.

### **Sůl jako nenahraditelná komodita**

Jeden z hlavních prezervantů představuje sůl neboli chlorid sodný. Jde o nejpoužívanější prezervant (Shephard 2006, s. 65) a velmi významnou surovinu, která svými solnými cestami a všestranným použitím formovala a spojovala celý svět již od dávné historie. V období neolitu (přibližně 6000 let př. n. l.) se získávala z hornin a odpařováním mořské vody (Huang 2000, s. 396, Liu a Chen 2012, s. 217–218). V současnosti se s vývojem různých technologií využívají jednodušší mechanické postupy.

Veškeré důležité události, vynálezy a nápady mají v Číně konstruovaný mytologický původ, objevení soli nevyjímaje. Čínská mytologie se zmiňuje o rodině Susha 夙沙, která objevila sůl pouhou náhodou. Legenda praví, že jednoho dne nechal člen rodiny Susha vařit ryby v mořské vodě a odešel lovit divokou zvěř. Poté, co se vrátil zpět, byla voda odpařená a na dně zůstal bílý prášek slané chuti. Tak vznikla první produkce a obchod se solí na východním poloostrově Shandong (Li a Flad 2020, s. 789, Yang, An 2020, s. 70). Tato mýtická legenda se v roce 2013 zařadila také na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO (Shandong sheng wenhua he lüyou ting 2013, s. 3).



*Obr. 1 Znak spojovaný se solí v Zápiscích na věštebných kostech*

Zdroj: (Li a Flad 2020, s. 790)

První psané zmínky o soli se objevují již v Zápiscích na věštebných kostech z dynastie Shang (přibližně 1570–1045 př. n. l.). Piktogramy spojované se solí jsou spojením několika jednotlivých znaků – chen 臣 („oficiální“), ren 人 („člověk“), lü shui 卤 水 („slaný nálev“) a rong qi 容器 („nádobu“) (viz Obr. 1). Celý piktogram poté naznačuje brzkou státní kontrolu nad solí, což dokazují i jiné zdroje zaznamenávající produkci soli (Li a Flad 2020, s. 789–790).

Někteří vědci se domnívají, že právě sůl formovala ranou čínskou společnost. Ze zápisků také vyplývá důležitost soli a její původní význam ve společnosti. Podle záznamů se sůl dříve předávala pouze mezi elitami vyšší třídy jako prestižní dar (Allard et al. 2018, s. 111). „Získávání, výměna a konzumace soli různými

způsoby symbolizovaly sílu elit, stejně jako v současnosti kovy a jiné vzácné zboží. Jinými slovy hrála sůl hrála důležitou roli při vytváření socioekonomických a symbolických sítí v rané čínské civilizaci.“<sup>15</sup> (Ibid.)

Sůl našla v minulosti velmi širokého využití. V ekonomice již dlouhou dobu představuje důležitý obchodní artikl. Například první cesty se stavěly právě k jejímu transportu a v jednu dobu sloužila zároveň jako platidlo. Jedny z prvních vybudovaných měst fungovaly jako centrum obchodu se solí (Bloch 1963), jejíž vliv se promítá také v názvech jednotlivých měst, například čínské město Yancheng, indické Lavanapura, rakouský Salzburg, nebo skotský Saltcoast (Círillo et al. 1994, s. 427). Všestrannost soli je nepochybná. Bez soli by nemohl fungovat lidský organismus, pro který je sůl zdrojem života důležitého sodíku, nevznikla by většina pokrmů a nevyvinuly by se ostatní prezervační metody.

Při prezervaci potravin zastává kuchyňská sůl velmi důležitou roli ochucovadla a zároveň prezervantu. Má schopnost potraviny vysoušet, tudíž není pouze nedílnou součástí různých prezervačních metod (např. sušení, nakládání či fermentace), nýbrž může sloužit jako jediný přidaný prezervant (Montanari 2006, s. 16) u metody nasolování potravin, kde sůl představuje hlavní přidanou surovinu. V čínštině se tento proces nazývá *yan* 淹 a v překladu znamená nasolit, zasypat solí a inkubovat v solném nálevu, tedy různé způsoby nasolení potravin. Po těchto procesech se potravina nakonec usušila na slunci a uskladnila (Huang 2000, s. 417).

Do jisté míry odlišný způsob nasolování je uložení nasolené potraviny do sklenice s nedovřeným víkem a ponechání na slunci (Ibid., s. 396). Objevení této metody bylo spontánní a přirozeně nevyhnutelné. Důkazem se stává například objevení pasty z rybích vnitřností. „Když hanský císař Wu-ti (140–88 př. n. l.) pronásledoval barbary k mořskému pobřeží, ucítil silnou lahodnou vůni, ale neviděl, odkud pochází.“<sup>16</sup> Po prověření se v příkopě našly vrstvy rybích vnitřností naložené ve slané vodě, jež byly zdrojem oné vůně. Poté, co je císař následně ochutnal, byl velmi mile překvapen specifickou chutí (Huang 2000, s. 382–383). Náhodné objevování prezervačních metod není pouhou výjimkou, v historii je možné pozorovat nespočet podobných případů. Tato metoda zároveň představuje jakousi jednoduchou formu fermentace bez jakékoliv přidané další ingredience.

---

<sup>15</sup> Přeloženo z angličtiny: „*Obtaining, exchanging and consuming salt in various ways symbolized the power of elites, just like metals and other precious goods in this time. In other words, salt played an important part in forming socio-economic and symbolic networks in early Chinese civilization.*“

<sup>16</sup> Přeloženo z angličtiny: „*When the Han emperor Wu-ti (-140 to -88) chased the barbarians to the sea shore, he smelled a potent, delicious aroma, but could not see where it came from.*“

## Med jako nejstarší sladký prezervant

Med nejspíše představuje jedno z nejstarších sladidel na světě. Díky přirozenému výskytu je možné, že jeho historie sahá až do doby před neolitem (Forbes 1954, s. 275). Od svého objevení se stal velmi oblíbenou a široce využívanou komoditou. Huang (2000, s. 457) zmiňuje jeho důležitost ve starověké Číně. V té době nejpoužívanějšími sladidly byl právě med a sladový cukr (maltóza), jež byl postupně nahrazen cukrem třtinovým. Díky své sladkosti jej detekují i zvířata, která ho konzumují i ve fermentovaném stavu s obsahem alkoholu. Tento jev není výjimečný, jak bude později ukázáno, stejně tak jsou konzumovány i volně dostupné fermentované ovocné plody.

Vzhledem k sladké chuti této suroviny se řadí mezi hojně využívané prezervanty. Archeologické nálezy ukázaly, že již během neolitického období se med používal ke konzervaci mrtvých těl. V té době symbolizoval nesmrtelnost, tudíž lidé věřili, že jim zajistí posmrtný život. Árijové, Sumerové, Babyloňané a Kréťané od té doby pochovávali své nejbližší v medu (Shephard 2006, s. 11).

Jeho sladká chuť a prezervující vlastnost se staly oblíbenými také v kuchyni. Čínské historické texty obsahují nespočet receptů k uchování potravin použitím medu. Jedním z nich je několikrát v horkém medu namáčené sušené ovoce. Ovoce by se mělo nejprve uvařit, nakrájet na kousky a den nechat naložené v čisté vodě. Druhý den je zapotřebí ho zbavit přebytečné tekutiny, usušit a uložit do porcelánové nádoby. Následně se med zahřeje pod bod varu a nalije se do nádoby s již připravenými ovocnými kousky. Takto se nechá naložené sedm dní. Poté se ovoce vyjme a přesune do další nádoby. Zbýlý med se nechá opět vařit, aby se vypařila přebytečná voda a s přidáním dalšího medu se nalije zpět k ovoci. Pro dosažení perfektního prezervačního výsledku se tento proces opakuje až třikrát (Métailié 2015, s. 494).

Postupem času se lidské chutě stávaly komplexnějšími a k medu se přidávaly další komponenty, jež měly vylepšit kvalitu a chuť uchovávaného pokrmu. Často se spájel a dále pojí s dalšími prezervanty jako alkohol, sůl nebo ocet (Ibid., s. 491). Příkladem může být prezervace japonských meruněk. Meruňky je potřeba nejprve zbavit slupky, pomalu usušit ve stínu a následně na dva dny naložit do slaného nálevu. Poté meruňky vyjmout a na měsíc je uložit do medu. Tímto způsobem mohou být skladovány až rok. Podobný příklad se objevuje v knize *Bencao Gangmu* 本草綱目 (Li 1596), avšak popisuje prezervaci švestek. Ty se mají nejprve nasolit, usušit na slunci a následně uchovat v cukru a medu (Ibid., s. 496).

Markantní zlom přišel s produkcí cukrové třtiny a výrobou cukru. První psané zmínky se objevují ve 3. století př. n. l., avšak podle Zhou (in Li 2004, s. 213) se začátky jeho produkce

mohou datovat až 1000 let př. n. l. Od té doby lze říci, že se díky jeho pozitivním vlastnostem stával v kuchyni stále více používanou komoditou, o čemž pojednává následující kapitola.

### **Cukr jako léčivý komponent**

Cukr, sůl, ale i tuk patří do skupiny stimulantů mozku (Lustig 2020, s. 4). Jedná se o suroviny, jež nejen zásadně mění chuť pokrmů, ale i lidské chování. Jacques et al. (2019) ve své studii dokazuje, že cukr, jakožto návyková látka, zvyšuje impulzivitu k jídlu a jeho dlouhodobá nadměrná konzumace způsobuje změnu lidských emocí (konkrétně přivádí úzkost, strach a depresi). Právě impulzivita konzumace je jeden z podnětů přidání vyššího množství těchto stimulantů do jídel řetězců rychlého občerstvení. Světová zdravotnická organizace (WHO 2023) na tento popud varuje před nadměrným užíváním vedoucí k riziku obezity, diabetu 2. typu, kardiovaskulárním onemocnění a některých typů rakoviny.

Ačkoliv i další studie současnosti dokládají neblahý vliv cukrů na lidské tělo, v minulosti, přibližně v době před 17. stoletím, se jednalo o vzácnou surovinu, která byla pokládána zejména za lék. Li Shizhen (1596) ve své knize *Bencao Gangmu* popisuje výhody cukrové třtiny a z ní vyráběného cukru, která prý lidem velmi prospívá. Uvádí několik desítek receptů obsahující cukr, které mají pomoci s nejrůznějšími zdravotními obtížemi. Například níže přiložený recept proti astmatu/dušnosti, kašli, horkosti a zvracení po jídle (cukr je vyznačen tučně).

„上氣喘嗽，煩熱，食即吐逆：用沙糖、薑汁等分，相和，慢煎二十沸，每咽半匙，  
取效。“ (本草綱目 – 果之五 – 沙糖：20)

Smíchejte rovný podíl krystalového cukru a zázvorové šťávy a vařte na mírném ohni 20 minut. Pro úlevu při příznacích užívejte vždy půl lžice.

Může mít různou podobu, nejedná se pouze o cukr krystalický. Li Shizhen (1596, kap. ovoce, sv. 5)<sup>17</sup> kupříkladu dokládá, že již v 16. století existuje cukr třtinový neboli sacharóza, moučkový nebo tzv. kandys<sup>18</sup>.

V rámci prezervačních schopností se cukr řadí k prospěšným a široce využívaným činitelům. Díky cukru se sníží obsah vodnaté složky v potravine a zvýší se osmotický tlak<sup>19</sup>,

<sup>17</sup> 本草綱目 – 果之五 – 沙糖: 3

<sup>18</sup> Velké krystaly cukru

<sup>19</sup> Tlak působící na tekutiny v potravine. Čím větší tlak působí, tím těžší se pro mikroby stává jejich reprodukce (Foflonker 2023)

tudíž se prostředí stane nevhodné pro bakterie a jiné mikroorganismy, jež by mohly produkt znehodnotit (Abdulmumeen et al. 2012, s. 41). Nejčastěji se v cukru nebo cukrovém sirupu prezervuje ovoce. Získá tak více nasládlou chuť a prodlouží se tím doba trvanlivosti. Při prezervaci se cukr také často kombinuje s alkoholem, dalším velmi oblíbeným prezervantem, k dosažení specifické chuti typické pro produkty vyššího standardu například ovoce v brandy apod. (Ibid., s. 39).

### **Alkohol jako oblíbený nápoj a zároveň prezervant**

Stejně jako předchozí prezervační činitelé i proces tvorby a následná konzumace alkoholu sahá hluboko do lidské historie. Číňané považovali alkoholický nápoj za nebeský nektar a krále léčiv (Fang 2021, s. 175). Například Konfucius byl znám svým striktním přístupem ke konzumaci a přípravě pokrmů. Mělo by se jíst střídavě, pouze čerstvé a sezónní suroviny a maso by mělo být správně nakrájeno a podáváno s vhodnou omáčkou. Naopak co se týče alkoholu, konkrétně vína, tak neměl žádné restrikce (*Lun Yu* 5.–6. st. př. n. l., kap. Xiang Dang<sup>20</sup>). Dokonce ve svém rodném městě Qufu v provincii Shandong vlastnil soukromé vinařství, z něž se později v druhé polovině 20. století stalo Kongfujia Liquor Co., Ltd. 孔府家酒业有限公司 známá a oceňovaná firma po celé Číně (Qufu Kongfujiajiu 2019). Fermentované alkoholické nápoje jako víno nebo pivo mají v Číně dlouholetou historii. První důkazy se datují až do doby 7000 let př. n. l. (McGovern et al. 2004, s. 17593). Byly součástí rituálů (viz *Li Ji* nedatováno, Sterckx 2011), používaly se jako medikamenty (viz *Bencao Gangmu*) a nemohly chybět ani na hostinách.

Následující pasáž je příkladem využití alkoholu, konkrétně vína, v lékařství. Víno se v případě medikamentů často konzumuje teplé, zapíjí se jím připravený lék či je jeho součástí (Li 1596).

---

<sup>20</sup> 论语 – 乡党: 8



„诸般癰肿。新掘天门冬三五两，洗净，沙盆搗细，以好酒滤汁，顿服。未效再服，必愈。此祖传经验方也。“ (本草纲目 – 草之七: 42)

Různé otoky objevující se v souvislosti s ucpaním cév a jiných trubic uvnitř těla. Umyjte 150–250 g čerstvě natrhaného chřestu kočičinského<sup>21</sup> a v hrnčířské nádobě rozemelte na jemný prášek. Smíchejte s kvalitním vínem a přecedte přes síto k získání čisté tekutiny. Ihned konzumujte. Pokud nepocítíte žádný účinek, po opakované konzumaci se již určitě dostaví. (Toto je tradiční recept po generace děděný).

Autor zmiňuje i metodu, doporučenou, když má dítě tendenci se v noci pomočovat. I v tomto případě figuruje alkohol.

„薔薇根五錢，煎酒夜飲。“ (本草纲目 – 草之七: 21)

Převařte 25 g kořene z růže s vínem. Tento vývar následně podejte dítěti ke konzumaci ve večerních hodinách.

Díky procentuálnímu obsahu alkoholu, který má dezinfekční účinky, je hojně využíván také při prezervaci. Již bylo zmíněno nakládání ovoce do různého druhu alkoholu. První zmínky se týkají především použitím vína. Jedná se o vůbec první druh alkoholu na světě, jež byl cíleně fermentován.<sup>22</sup> Frekvence alkoholu objevující se v historických příručkách v kontextu prezervace potravin nastiňují jeho důležitou roli při těchto procesech.

V západní kontextu se víno vyrábí především z hroznů, nicméně výroba vína v Číně je komplexnější, vzhledem k tomu, že se vyrábí z obilovin. Důkazem mohou být první zmínky, jež popisují výrobu vína z obilovin. Podrobněji se výrobě alkoholu v rámci prezervačních metod jako nedílnou součástí vzniku a zachování kultur věnuje kapitola *Uchovávání potravin jako markant kulturnosti*.

<sup>21</sup> *Asparagus cochinchinensis* nebo také čínský asparagus

<sup>22</sup> Čínské historické texty se zmiňují o alkoholickém nápoji jiu 酒 vyráběném z obilovin. V překladu není zcela jasné, zda-li se jedná o víno, nebo se zmínky týkají piva. Nicméně podle obsahu alkoholu (více než 10 %) a ostatních vlastností se vědci přiklánějí spíše k termínu „víno“. Sterckx (2011) ve své knize používá oba výrazy – „víno“ a „ale“ (druh piva). Tato práce následuje autora Huanga (2000, s. 149), a také na tento nápoj pohlíží jako na jednu z forem čínského vína.

## Ocet, ze zapomenutého vína oblíbeným prezervantem

Na alkohol jednoznačně navazuje další prezervační činitel, a tím je ocet. Při nahlédnutí do etymologického slovníku je slovo ocet odvozeno z latinského *vinum acētum* tedy „kyselé víno“. Stejným způsobem lze přeložit z francouzštiny pocházející anglický výraz vinegar, tedy *vin* („víno“) a *aigre* („kyselý“) (Harper 2017). Spojitost s vínem dokazuje i čínský znak octa 醋, který se skládá z radikálu you 酉 („nádoba na víno“) a části xi 昔 („minulost“). Volně lze tedy celý znak chápat jako pozůstatky z vína v nádobě.

Název nastiňuje výrobu octa, jehož objevení je předmětem několika legend. Některé zdroje datují jeho vznik 5 000 let př. n. l. v Babylonii (Johnston a Gaas 2006) a jiné zase v Číně 3 000 let př. n. l. (Chen, Li, Qu a Chen 2009, s. 243). Ačkoliv se informace liší, způsob objevení je téměř shodný. Podle čínské legendy byl ocet objeven po zapomenutí fermentovaného rýžového vína. Pokračující nekontrolovaný fermentační proces způsobil oxidaci a za přítomnosti bakterie *Acetobacter* vznik kyseliny octové. V případě Babylonské legendy se také jednalo o nekontrolovaný fermentační proces, nicméně místo rýže zde figurovaly hrozny.

Ocet se tedy může vyrábět z více než jedné suroviny. V agrikulturním díle *Qimin Yaoshu* (Jia 535) se objevuje až 24 receptů na výrobu octa. Základem výroby jsou uvedeny především párou ošetřené obiloviny (jáhly, rýže, pšenice a ječmen), vařené otruby, pečený chléb, zkažené víno, běžné víno, rezidua z fermentace vína, med nebo přezrálé broskve (Huang 2000, s. 285). Druh výsledného produktu závisí na použitém základu. Jinak řečeno, například z vína se stane klasický vinný ocet, cider se přemění na jablečný ocet, z piva vznikne sladový ocet a víno vyráběné z rýže dá vzniknout rýžovému octu. Poté, co oxidací vína vznikne kyselina octová, je potřebné, aby se ocet přendal do uzavřené nádoby. Pokud by stále docházelo k oxidaci, přeměnila by se tekutina na nežádoucí vodu a oxid uhličitý (Diggs 2000, s. 111–112).

Široké a časté užití octa lze sledovat v primární literatuře. Například v již zmiňovaném agrikulturním díle *Qimin Yaoshu* se vyskytuje 62krát (Jia 535) a v díle *Bencao Gangmu* dokonce až 214krát (Li 1596). Z toho vyplývá, že se nejspíše často používal také jako součást medikamentů.

## 1.2 Uchovávání potravin jako markant kulturnosti

Smyslem uchovávání potravin nebylo pouze člověka nasytit a tím uspokojit jeho nejzákladnější fyziologickou potřebu, ale předat mu zároveň část kultury předešlých generací. Při prezervaci tedy dochází současně k uchování potravin a zachování kultur. Právě pojem *kultura* může mít

v kontextu mnohoznačnou interpretaci. Zde se pozornost soustřeďuje nejen na lidskou kulturu, jejíž součástí jsou tradice a zvyky, ale také na startovací kultury v rámci fermentace. „Původ slova ve skutečnosti pochází z latinského *cultura*, tvar slova *colere* „pěstovat“. Kultivace půdy a její stvoření – rostliny, zvířata, houby a bakterie – jsou pro kulturu nezbytné.“<sup>23</sup> (Katz 2012, s. 19) Jinak řečeno, bez plodin, následné prezervace potravin, a tedy i startovacích kultur by nevznikla kultura lidská a nevyvinula se společnost.

Začátek vývoje zemědělství podnítl a zásadně ovlivňoval formování kultur. Společně s usedlým způsobem života se zemědělství začalo neustále vyvíjet a vznikaly větší skupiny osob žijící na jednom místě, které se následně vyvinuly ve společnosti. Aby existovala společnost, musí mít vlastní instituce, které respektuje a kulturu, kterou sdílí (Maříková et al. 1996, s. 1194). Jedním ze společných rysů kultury jsou zvyky a tradice, tedy habituálně vykonávaná činnost. Například konzumaci tradičních pokrmů či fermentovaných nápojů při oslavách lze považovat jako jeden ze znaků kulturnosti.

Prezervační metody aplikované na potravu v rámci zvyků a tradic jsou důležitým nástrojem, jež oddělují lidskou rasu od zvířat. Všechny živé bytosti musí ke svému přežití přijímat živiny a energii z potravy. Součástí zvířecího chápání je jejich schopnost rozpoznat jedlé a nejedlé potraviny, které následně ve většině případů konzumují v syrovém stavu. Neohlíží se nad dalšími okolnostmi než nasytit svou hladovou potřebu. Naproti tomu lidé si na základě dostupnosti potravy pečlivě vybírají, zpracovávají, a nakonec určitým způsobem konzumují. Je to právě zpracovávání potravin a jazyk, jež zachovává lidskou kulturu (Hegarty a O'Mahony 2001, s. 4). Lévi-Strauss (1978) konstatuje, že způsob, kterým lidé manipulují s potravinami lze považovat za důkaz existence civilizace. Vaření pokrmů ve své podstatě není pro lidstvo zásadní, avšak znázorňuje symbol, který odkazuje na to, že jsou lidé, nikoli zvířata.

„Pro porozumění lidské kultury spočívá důležitost jídla právě v jeho nekonečné variabilitě – variabilitě, která není pro přežití druhů zásadní“<sup>24</sup> (Chang 1977, s. 3). Jinými slovy, aby lidé přežili, mohou konzumovat stále stejnou stravu složenou z potřebných živin po celý život, avšak v každém koutě světa lze najít specifické pokrmy a nápoje, jež danou oblast charakterizují. Mezi tyto kulturní rozdíly se řadí například druhy použitých surovin, které jsou ovlivněny dostupností, způsob manipulace s potravinami, tedy zpracování (příprava, vaření, prezervace apod.), typická chuť pokrmů (použitá dochucovadla), podávání jídel dle zvyků

---

<sup>23</sup> Přeloženo z angličtiny: „*In fact, the word culture comes from Latin cultura, a form of colere, „to cultivate“. Our cultivation of the land and its creatures – plants, animals, fungi, and bacteria – is essential to culture.*“

<sup>24</sup> Přeloženo z angličtiny: „*...the importance of food in understanding human culture lies precisely in its infinite variability – variability that is not essential for species survival.*“

a tradic, vrozené přesvědčení o konkrétních potravinách (náboženského či kulturně zažitého podtextu), či použité nářadí a náčiní (Hegarty a O'Mahony 2001, s. 5).

Například Korea je známá svou nakládanou zeleninou kimchi, jež je tradičně popisována jako mnoho let stará (Surya a Nugroho 2023, s. 1). Jedná se o známý fermentovaný pokrm, kde hlavní surovinou je zelenina, většinou pekingské zelí (*Brassica rapa*, var. *pekinensis*). Díky svým nutričním hodnotám představuje společně s rýží a jinými potravinami základ každodenního korejského jídelníčku (National Research Council 1992, s. 45). Popularitu tohoto pokrmu dokazuje také v Seoulu každoročně konaný festival. V podzimním období se sejde mnoho příznivců, aby oslavili jeho existenci a zároveň si ho podle tradičního postupu zvaný Kimjang připravili.

Dalším tradičním pokrmem je z Indonésie pocházející tempeh. Vařené sójové boby jsou za přítomnosti startovacích kultur, konkrétně mycelií *Rhizopus*, fermentovány a tvarovány do jakéhosi pevného koláče. Zde je možné všimnout si podobnosti přípravy mezi tempehem a kvasným koláčem. Následně se příprava rozděluje, buďto se konzumuje ještě čerstvý, nebo se suší, mrazí či smaží. Příprava se může lišit v závislosti na místě přípravy, a tedy i kultury dané země. Vzhledem k vysokému obsahu proteinů v čerstvě připraveném tempehu (19,5 %) <sup>25</sup> se v jídelníčku obyvatel JV Asie řadí mezi jeho hlavní zdroje (Shurtleff a Aoyag 1979, s. 8–9, Ahnan-Winarno et al. 2021, s. 1717).

Tradiční uchovávané pokrmy se nenachází pouze v zahraničí. V České republice se lze setkat například s oblíbeným pokrmem podávaným zejména při společenských akcích – tzv. utopencem (špekáčky v octovém nálevu) nebo nakládaným <sup>26</sup> sýrem v oleji (nejčastěji z Čech pocházející Hermelín). Přesné datum vzniku těchto pokrmů není známé, nicméně vzhledem k datu představení hlavních komponentů (špekáček r. 1891 a Hermelín r. 1923 <sup>27</sup>) se lze domnívat, že se tak stalo někdy kolem 20. století (CzechSpecials 2020, Kopáček et al. 2007). Recepty si tedy mohly předat už alespoň tři generace. Ačkoliv jejich historie nesahá zdaleka tak daleko jako u předchozích pokrmů, na popularitě těchto chutí mezi českou populací to nemá žádný vliv a jsou oblíbenou pochutinou k již známému tradičnímu fermentovanému nápoji – pivu či vínu.

---

<sup>25</sup> V porovnání s obsahem proteinů v živočišných produktech se procentuální hodnota téměř shoduje (kuřecí maso 21 %, hovězí maso 20 % a vejce 13 %)

<sup>26</sup> Zde nastává otázka, zda-li by se nakládaný sýr neměl jmenovat spíše marinovaný, jelikož potraviny v oleji se marinují

<sup>27</sup> V té době se Hermelínu říkalo Camembert, nicméně z důvodu stejnojmenného sýra ve Francii se r. 1946 přejmenoval na Hermelín

Výše zmíněné příklady tradičních pokrmů nepřímo dokazují, že fermentace je jedním z nejzákladnějších a nejrozšířenějších způsobů prezervace potravin na světě, Čínu nevyjímaje. Zaujímá důležité postavení a zasahuje do mnoha rovin. Je tudíž zásadní si tento proces alespoň okrajově představit.

U fermentace se nejedná se o lidský vynález, ale o přirozený jev, jež byl lidstvem objeven a následně zdokonalován po celá tisíciletí. Narozdíl od konzervace, cílem fermentace není potravinu či nápoj uchovat v původním stavu, nýbrž rozvinout a zdokonalit její chuť a zvýšit nutriční hodnotu a stravitelnost. Právě díky pozitivním farmakologickým, nutričním a sensorickým vlastnostem si fermentace získala ve starověké Číně okamžitou oblibu. Hostiny panovníků a rodin řadící se do vyšší společenské třídy se nemohly bez kvašených nápojů nejrůznějších druhů obejít. Ty byly podávány ve speciálních nádobách, o čemž svědčí i již zmiňovaný zásah do vývoje keramiky, s kterým je fermentace vína prokazatelně spojována (McGovern et al. 2004, s. 17593, Craig 2021, s. S237, Fang 2021, s. 175, Liu et al. 2019).

Díky instrumentální nenáročnosti pochází první důkazy o fermentaci již z doby neolitu, přibližně 7000 př. n. l. z vesnice Jiahu v provincii Henan nacházející se ve střední Číně. Právě tam byly nalezeny keramické nádoby se zbytky alkoholického nápoje. Po detailním přezkoumání všech vyskytujících se látek se zjistilo, že se jedná o fermentovaný nápoj vyrobený z rýže, ovoce (buďto hlohu nebo hroznů) a medu (McGovern et al. 2004, s. 17593). Ačkoliv nebylo možné získat přímý důkaz o přítomnosti alkoholu v nápoji, výskyt vinných kvasinek v medu a na ovocných slupkách nepřímo potvrzují proces kvašení, a tedy následný vznik alkoholu (Ibid., s. 17597).

V průběhu let se fermentační proces společně s rozvojem techniky vyvíjel a měnil, nicméně staré praktiky se zachovaly a primární zdroje figurují jako zásadní zdroj současnosti. Patrik McGovern se po prozkoumání reziduí alkoholu z neolitického období rozhodl tento nápoj znovu vytvořit. To se mu roku 2005 povedlo a nyní se prodává pod názvem *Chateau Jiahu* značky Dogfish Head. Nápoj se s odkazem na historický proces vyrábí použitím medu z pomerančových květů, šťávy z vína odrůdy muškát, ječného sladu a hlohu. Nakonec se za pomoci kvasinek nechá měsíc fermentovat (Dogfish Head Craft Brewery Inc. 1995–2024).

Ačkoliv se původní a moderní způsob fermentace liší, samotný chemický proces a potřebné komponenty jsou téměř stejné. Základem fermentace jsou sacharidy, tedy zdroj jednoduchých cukrů. Mezi první zdroje cukrů (glukózy a fruktózy) se bezpochyby řadí ovoce. Nejčastěji hrozny a v Číně také zmiňovaný hloh. Jakmile se z ovoce uvolní šťáva, přirozeně vyskytující se kvasinky na jejich povrchu začnou přeměňovat cukry na alkohol a oxid uhličitý. Nejjednodušší a nevyhnutelnou reakcí tak vznikne nápoj zvaný víno (Huang 2000, s. 153).

Ovoce často představuje základní surovinu fermentace, jelikož obsahuje nepostradatelné cukry a je snadno dostupné. Dostupnost plodů hrála velkou roli při lidské evoluci. Předpokládá se, že primáti, ze kterých se člověk vyvíjel, a následně i další předkové, konzumovali mnoho ovoce, jež má ve zralé formě sklony k fermentaci. Obzvláště se tak stane ve vhodných podmínkách, jako je teplo a vlhko, například v džungli (Katz 2012, s. 7). Biolog Robert Dudley (2002, s. 384) naznačuje, že za oblibu a preferenci alkoholu u lidí může jeho rutinní konzumace napříč dlouhodobé evoluci v podobě fermentovaných plodů. Tyto plody konzumovala a dále konzumují také zvířata. Například u opic, slonů a netopýrů se objevilo neobvyklé chování jako dezorientace, ztráta balance nebo fyzická obtížnost. Po přezkoumání se zjistilo, že příčinou je požití fermentovaného ovoce spadlého ze stromu (Siegel 1989, s. 118).

Poměrně komplexnější přípravu vyžaduje neméně často využívaný zdroj sacharidů – obiloviny. Zde již nastává poněkud složitější proces spojení dvou fází – „... (1) sacharifikace: hydrolyza<sup>28</sup> škrobu v obilí na zkvasitelné cukry (ty se následnou glykolýzou anaerobně<sup>29</sup> rozkládají a dochází ke kvašení) (2) fermentace: přeměna cukrů kvasinkami na ethylalkohol a oxid uhličitý.“<sup>30</sup> Klíčové hydrolyzy lze dosáhnout například využitím amyláz<sup>31</sup> v naklíčených zrnech (používáno při vaření piva), nebo také v historii na území Východní Asie často využívaným způsobem žvýkáním zrn, a tím využití amyláz v lidských slinách. Po rozžvýkání se zrna umístila do nádoby, kde následně hydrolyza pokračovala (Huang 2000, s. 154). Tento styl přípravy nicméně nebyl dlouhodobě vhodný a nekorespondoval s hygienickými zásadami společnosti. Postupem času si fermentované nápoje svou chutí získaly značnou oblibu stejně tak, jako fermentovaná zelenina, maso a další potraviny. Následující kapitola věnuje pozornost světovým krizím a jejich dopadu v kontextu prezervace potravin.

### 1.2.1 Korelace krizí ve světě a vývoje metod uchovávání potravy

Uchovávání potravin lze také chápat jako způsob zásobení či hromadění jídla pro pozdější užití. Je to přirozené jednání, které lze spatřit také u zvířat. Známým příkladem jsou veverky popelavé, jež si ukládají vlašské ořechy, dále sýkorky se zásobují různými semeny, datli zase žaludy apod. Důvodem je příprava na období nedostatku tedy určité krizové životní období (Vander Wall 1990, s. 1–3). Stejná motivace se objevuje také u lidí. Pokud se člověk nachází v krizové situaci, jeho pudem je zajištění všech fyziologických potřeb k přežití.

---

<sup>28</sup> Chemická reakce, při níž dochází k rozkladu za přítomnosti vody

<sup>29</sup> Bez přísunu kyslíku

<sup>30</sup> Přeloženo z angličtiny: „... (1) *saccharification: hydrolysis of the starch in the cereal to fermentable sugars and (2) fermentation: conversion of the sugars by yeasts to ethyl alcohol and carbon dioxide.*“

<sup>31</sup> Zajišťuje štěpení škrobu na jednoduché cukry (Roldan-Cruz et al. 2021, s. 1)

Míra poptávky po potravinách ošetřených a uložených k pozdější konzumaci se v době, kdy byl svět sužovaný válkou nebo pandemií, razantně zvýšila. Přímo v době zlepšování technik konzervace potravin v konzervách se stává Americká občanská válka (1861–1865) jasným důkazem. V poválečném období čítala produkce konzerv 30 milionů ve srovnání s pěti miliony před válkou (Busch 1981, s. 96). Ostatně i při nedávné pandemii COVID-19 (2019–2021) vzrostl o tyto výrobky zájem. Ohrožení potravinové bezpečnosti v době pandemie přinutilo konzumenty více zaměřit svou pozornost na stravu a její udržitelnost. Studie z roku 2020 ukázala zvýšení zájmu konzumentů o trvanlivé potraviny a zároveň o samostatnou prezervaci potravin v domácnosti (Babbitt et al. 2021). Tyto behaviorální změny byly motivovány především strachem o zdraví, nedostatkem financí a nejistotou při dodání surovin do obchodů (Jribi et al. 2020).

Světové krize mají velký vliv na následný ekonomický, ale i společenský vývoj. Země, jež se často potýkají s opakujícími se přírodními katastrofami a jsou sužované válkou, kladou velký důraz na prezervaci potravin. Mezi ně patří například Spojené státy, které kladou důraz na dostatek trvanlivých potravin v případě zasažení přírodní katastrofou. Americké ministerstvo zemědělství vydalo v roce 2020 článek o potravinové bezpečnosti a doporučujícím chování spotřebitelů v období silných bouřek a hurikánů jejichž zasažením často trpí. Zdůrazňuje důležitost dostatku pitné vody, trvanlivých (konkrétně konzervovaných) potravin a hlavním a rychlým způsobem prodloužení trvanlivosti potravin doma paradoxně doporučuje zmrazení.

Zvýšená poptávka v době krize není pouze po trvanlivých a zpracovaných potravinách, nýbrž také po jednotlivých surovinách. V Číně je možné tuto korelaci pozorovat na výrobě soli – nejzákladnější a zároveň nenahraditelné ingredienci při prezervaci potravin. Právě Čína představuje největšího světového producenta soli na světě. V návaznosti na pandemii COVID-19 byla v roce 2019 zaznamenána zvýšená produkce soli oproti předchozímu roku. Následně se produkce opět snížila (Statista 2023c). Důvodem může být mimo jiné i větší zájem o domácí uchovávání potravin v době krize.

Není tedy pochyb, že v době krizového období se prezervace potravin stává iniciátorem behaviorálních změn nejen u člověka, ale i živočichů. Ovlivňuje a zachovává lidskou kulturu a tím zajišťuje přežití lidské civilizace. Důležitou roli v těchto prezervačních procesech nepochybně hrají kulturní a prezervační činitelé, díky nimž je potravina modifikována k přizpůsobení se nežádoucím okolním faktorům. Častým způsobem uchovávání se stává fermentace, neboť jejímž výsledným produktem jsou mimo jiné oblíbené prezervanty jako víno a ocet. Ty, jak se ve třetí kapitole ukáže, jsou jedním z nejčastěji uváděných prezervačních činitelů v čínské hladomorné literatuře.

## 2 Ekonomicky významné plodiny a jejich role během krizového období v Číně

Čína se v průběhu celé své historie potýkala s řadou katastrof, které nepochybně změnila její ekonomický vývoj. Navzdory neustálému nedostatku potravin byla schopna zařadit se koncem 20. století mezi ekonomické velmoci. Zásadní podíl na jejím vzestupu měl jednoznačně rapidní nárůst poptávky na domácí a zahraničním trhu již za doby dynastie Song kolem 11. století (Glahn 2016). V té době se Čína začala zaměřovat na produkci ekonomicky výhodných plodin tzv. cash crops. Jedná se o plodiny, které se pěstují spíše za účelem výdělku, nežli obživy (Priyadarshan a Jain 2022, s. 1). V případě nově rozrůstajícího se čínského trhu se jednalo především o pěstování mokré rýže, která se stala základem národního hospodářství. Společně s ní se rapidně rozšířila i produkce čaje, cukrové třtiny, morušovníku nebo indiga (Glahn 2016, s. 408). Toto období je také charakterizováno rozvojem venkovského řemeslného průmyslu, zejména pěstováním a výrobou bavlny a hedvábí. Velký zájem o tyto látky rozšířil produkci plodin od Žluté řeky po Guangdong (Ibid., s. 504).

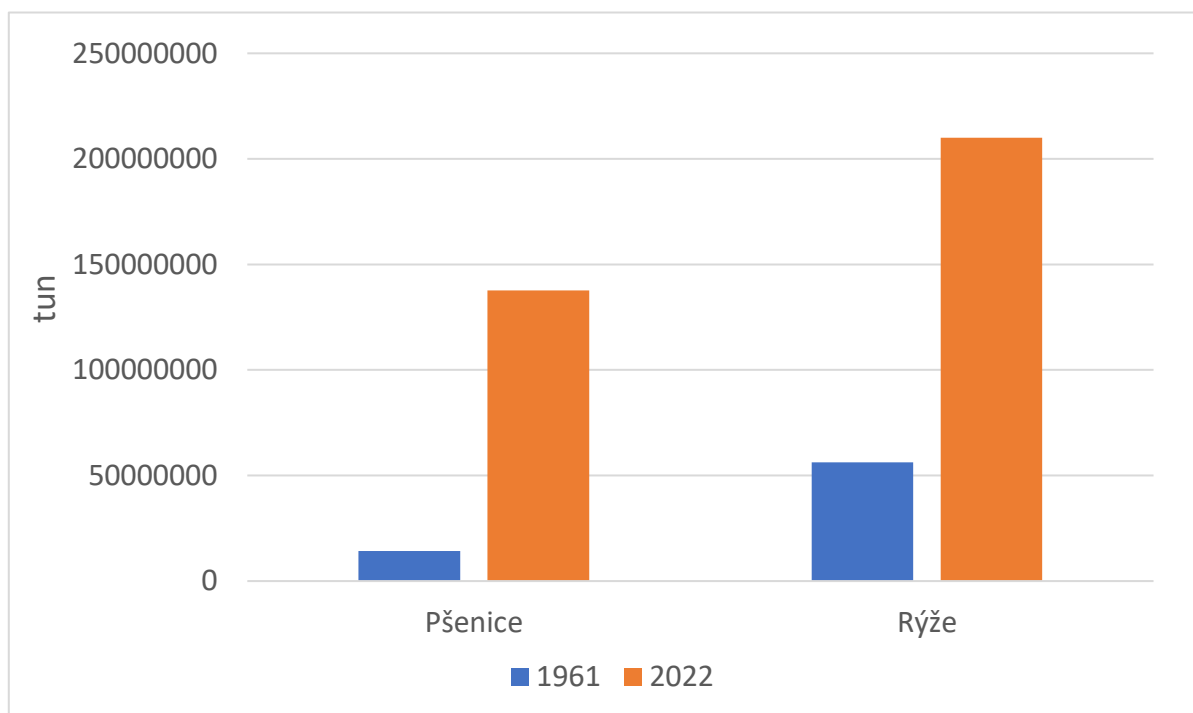
Agrikultura postupně začala vzkvétat a s ní zároveň i ekonomická situace státu. Čínský trh se snažil uspokojit míru poptávky po nejrůznějších surovinách. Mezi nimi nelze opomenout jedny z nejdůležitějších ekonomických plodin pěstovaných v Číně – obiloviny a luštěniny. Již v primární literatuře lze vidět zmínky o užitečných vlastnostech těchto surovin. V dílech jako *Qimin Yaoshu* nebo *Bencao Gangmu* jsou použity k výrobě medikamentů nebo alkoholu (viz předešlé kapitoly), jež může dále sloužit jako prezervační činidlo. V díle *Huangzheng Yaolan* 荒政要覽 (Yu 1607) zase autor radí pěstovat alternativní plodiny<sup>32</sup> jako zdroj financí a následné možnosti nákupu důležitých obilovin v době krize. Autoři čínských historických děl na důležité obiloviny často odkazují jako na „pět zrn“ *wu gu* 五谷. Mezi tato zrna patřily dva druhy prosa (*Setaria italica* a *Panicum miliaceum*), pšenice (*Triticum aestivum*) nebo ječmen (*Hordeum vulgare*), sezam (*Sesamum indicum*) nebo konopí (*Cannabis sativa*) a boby (nejspíše sója – *Glycine max*). Nicméně v průběhu staletí se autoři nedrželí jednotného konceptu a strukturální podoba těchto plodin se v různých regionech měnila (Chang et al. 2021, s. 100). V současnosti nelze stanovit jednoznačný soupis pěti zrn aplikovatelný na celé čínské historické období.

---

<sup>32</sup> Mezi vhodné alternativní plodiny se podle autora řadí řešetlák počistivý (*Rhamnus cathartica*), čínské datle (*Ziziphus jujuba*), kaštiny (*Castanea*), jinan dvoulaločný (*Ginkgo biloba*), taro (*Colocasia esculenta*), kapradí (*Polypodiopsida*) nebo různé houby apod. (Downs 2000, s. 278)



Podle Marquese et al. (2018) je produkce těchto plodin úzce spjata s ekonomickým rozvojem. Za posledních 70 let zaznamenala produkce obilí velký pokrok. V roce 2019 se vyprodukovalo celkem 664 mil. tun v porovnání se 113 mil. tun v roce 1949 (Xie et al. 2021, s. 1–2). Na následujícím grafu lze vidět porovnání produkce pšenice a rýže v letech 1961 a 2022 (*Graf 1*). Mezi nejčastěji pěstovanými druhy obilovin jsou například již zmíněná rýže, pšenice, proso, ječmen, čirok nebo kukuřice. Čirok a proso jsou zvláště odolné vůči extrémnímu počasí a pšenici lze sklízet i v zimě. Hojně využívaný je i tzv. *double-cropping* systém, kdy se plodiny mohou během roku sklízet až dvakrát. Aby se předešlo degradaci půdy a zachovala se její úrodnost jsou využívány různé druhy hnojiv. To má vliv i na chov dobytka, jež tato hnojiva poskytuje (Bray 1984, s. 12–16). Nejen obilí, ale i boby jsou svou charakteristikou využívány po celá staletí. Podle Albaly (2007) se řadí do nezničitelných potravin, které mohou lidem poskytnout dostatečné množství živin a úlevu v období hladomorů. Pokud jsou náležitě vysušeny a správně skladovány, vydrží stravitelné po mnoho let ve stejném stavu.

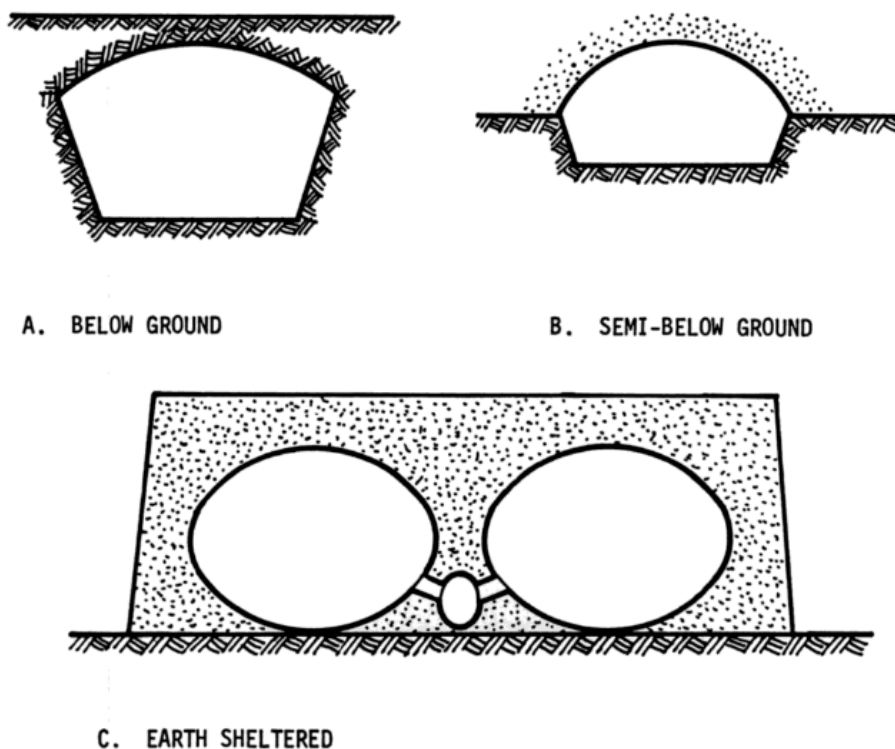


**Graf 1** Kvantitativní komparace produkce pšenice a rýže v letech 1961 a 2022

Zdroj: FAO (2024)

Uchovávání suchých plodin jako obilí nebo bobů bylo velmi důležitým faktorem při zásobování potravin na později, tedy v rámci preventivních strategií. Množství zásob mělo také podle Knihy obřadů *Li Ji* určit budoucnost vlády. Pokud neměl stát zajištěné zásoby na dalších devět let, jeho rezervy byly nedostatečné. Pokud zásoby nestačily na dalších šest let, situace se stávala kritickou. A pokud zásoby nedosahovaly na další tři roky, vláda neměla šanci přežít

(Wong 1991, s. 2). V boji proti nestabilní sklizni tak daly nechat stavět sýpky. Tradiční sýpky se ve starověké Číně stavěly buďto pod zemí (A.), nad zemí přikryté zeminou (C.), nebo napůl pod zemí a napůl nad zemí (B.) (viz Obr. 2). Postupně se stavby modernizovaly a začaly se také stavět kompletně nadzemní sýpky, které byly ovšem daleko nákladnější (Obr. 3). Většina sýpek měla kulatý tvar z důvodu jednodušší konstrukce a skladování, nízkým nákladům (v případě podzemních sýpek) a bezpečnosti (Golany 1989, s. 41–42).



*Obr. 2 Různé formy v zemi integrovaných sýpek*

Zdroj: Golany (1989, s. 42)



*Obr. 3 Tradiční podoba čínských sýpek ve městě Nanshan v provincii Guangdong*

Zdroj: Chinadaily.com.cn (2014)

Díky poměrně jednoduchému způsobu skladování, schopností přežít v extrémním počasí, pozitivním nutričním hodnotám a dvojitě roční produkci se obiloviny a boby řadí již dlouhá staletí mezi cash crops a jedny z nejvhodnějších potravin k pěstování během krizového období. Následně budou některé tyto plodiny a způsoby uchovávání zasazeny do kontextu čínského dynastického období a v rámci analýzy hladomorné literatury představeny jejich role při strategické prevenci a intervenci nedostatku potravy.

### **3 Způsoby manipulace s potravinami uvedené ve vybrané čínské hladomorné literatuře**

Předchozí text pojednává o významu uchovávání potravin v souvislosti s krizovým obdobím. Tuto dobu lze vnímat jako konkrétní časový úsek, při kterém nastane nedostatek určitých potřebných věcí k životu. Zde se text zabývá zejména dlouhodobým nedostatkem potravin tedy hladomoru.

Během imperiálního období Číny, které trvalo přibližně 2200 let (do 19. století), populace rapidně narůstala (z odhadovaných 40 mil. na 400 mil.). Neustále zvyšující se potřeba nasycit všechny obyvatele a zatěžování potravinových zdrojů zapříčinily častý výskyt hladomorů, podvyživení, zkrácení průměrné délky života apod. Podle Andersona (2014, s. 2) byl vážný nedostatek potravin v Číně téměř každý rok. Toto období dalo vzniknout nespočtu děl, jež

pojednávají o této krizové situaci a snaží se ji dostat pod kontrolu. Zde jsou tato díla kategorizována jako *hladomorná literatura*.

Hladomorná literatura může být specificky kategorizována na základě názvu, jež zahrnuje konkrétní klíčová slova vztahující se k nedostatku potravin, či se její obsah tomuto krizovému období věnuje. Na tento druh literatury lze nahlížet různě. Ačkoliv se z prvního pohledu může zdát, že dílo nespadá do kategorie hladomorných manuálů, tak kontext okolních faktorů dokazuje pravý opak. Této problematice se ve své práci podrobněji věnuje Kateřina Šamajová (2023). Zmiňuje například rostlinopisná díla *bencao* 本草, která jsou považována především jako základ tradiční čínské medicíny, ale již méně se o nich pojednává v kontextu krizového období, hladomoru nevyjímaje.

Následující část obsahuje kompletní tabulkový soupis hladomorné literatury, jak ji vymezuje Needham, Lu a Huang (1986) a dále tabulku doplněných děl podle Šamajové (2023) (Tab. 3 a 4). Z těchto seznamů byla na základě časového kritéria vybrána literatura (kromě díla *Bencao Gangmu*) a následně analyzována v kontextu způsobů uchovávání potravy a plodin vhodných k pěstování při hladomoru.

**Tab. 3** Literární díla pojednávající o hladomoru dle Needhama, Lu a Huanga (1986)

<i>Jihuang Bencao</i>	救荒本草	1406
<i>Yecai Pu</i>	野菜谱	1524
<i>Shiwu Bencao</i>	食物本草	1550
<i>Yinzhuan Fushi Jian</i>	饮馔服食笺	1591
<i>Rucao Pian</i>	茹草篇	1597
<i>Yecai Bolu</i>	野菜博录	1622
<i>Jiuhuang Yepu</i>	救荒野谱	1630, 1642

**Tab. 4** Návrh revize výčtu hladomorných manuálů dle Šamajové (2023)

<i>Qimin Yaoshu</i>	齐民要术	535
<i>Jiuhuang Quan Shu</i>	救荒全书	12. st.
<i>Jiuhuang Huo Min Shu</i>	救荒活民书	1217
<i>Zheng Huang Shilüe</i>	拯荒事略	1330?

<i>Yinshan Zhengyao?</i>	饮膳正要	1330
<i>Yinshi Xuzhi?</i>	饮食须知	1368
<i>Jiuhuang Bencao</i>	救荒本草	1406
<i>Yecai Pu</i>	野菜谱	1524
<i>Shiwu Bencao</i>	食物本草	1550
<i>Rucao Pian</i>	茹草篇	1582
<i>Yeshu Pin</i>	野蔬品	1591
<i>Yinzhuan Fu Shi Jian</i>	饮馔服食笺	1591
<i>Rucao Pian</i>	茹草篇	1597
<i>Huangzheng Yaolan</i>	荒政要览	1607
<i>Yecai Bolu</i>	野菜博录	1622
<i>Jiuhuang Yepu</i>	救荒野谱	1630, 1642
<i>Jiuhuang Quan Shu</i>	救荒全书	1640
<i>Jiuhuang Ce</i>	救荒则	1665

Vybraná díla jsou nejprve zařazena pod období, ve kterém byla napsána, k poskytnutí širšího kontextu dané doby. Následně se v rámci textu objevuje soupis plodin, které autoři řadí pod vhodné pro pěstování během krizového období. Pokud dílo svým obsahem necílilo pouze na období nedostatku (*Qimin Yaoshu* a *Bencao Gangmu*), byly brány v potaz pouze ty plodiny, které autor jasně kategorizoval do „krizových“ plodin<sup>33</sup>. Zde je také zapotřebí uvědomit si rozdíl mezi *wu gu* a obilovinami, jejichž problematika byla nastíněna v předchozí kapitole. Nakonec jsou zmíněny různé způsoby uchovávání potravin, u nichž je vysloveně uvedena dlouhá doba trvanlivosti. V případě, že se jedná o komplexnější způsob prezervace za použití více prezervačních činitelů, je postup uveden do tabulky pro větší přehlednost.

V současnosti není možné zjistit, do jaké míry byly všechny tyto informace využívány v praxi. Je tedy zapotřebí brát uplatnění těchto znalostí jako předmět pouhé domněnky.

---

<sup>33</sup> Plodiny, které jsou díky svou odolnou charakteristikou doporučeny pěstovat v krizovém období nedostatku potravin

Všechny informace byly získány vyhledáváním určitých klíčových slov<sup>34</sup> napříč konkrétními díly zveřejněné na stránkách ctext.org.

### 3.1 Dynastie Severní Wei

Historickým milníkem v uchování textů obsahující pojednávání o plodinách a jejich produkci, a tím i dochovaných zápisů konkrétních prezervačních metod, se jistě stává období dynastie Severní Wei (386–535). Předchozí chaotickou vládu 16 království vystřídala vláda více inovativní a vizionářská. Přehodnocují a reinterpretovali se zde čínské kulturní tradice (Tsiang 2002, s. 222). Nicméně ani tato dynastie se neobešla bez komplikací. Konkrétně se objevují zmínky o extrémních klimatických změnách. Poté, co tehdejší vládce přesunul hlavní město z Pingchengu do Luyangu, se začaly zkoumat různé příčiny tohoto rozhodnutí. Ukázalo se, že důvodem mohla být nižší teplota, než obvykle (studia uvádějí přibližnou nejnižší teplotu 2,48 °C). Současně s nízkými teplotami přišlo také extrémní sucho. Během vlády Severní Wei (konkrétně mezi lety 479–509) nastala tedy klimatická změna, jež ovlivňovala tamní život natolik, aby se lidé přemístili do jiné oblasti (Hsu 2004).

#### 3.1.1 Qimin Yaoshu 齐民要术

Významné historické dílo *Qimin Yaoshu* napsané na sklonku dynastie Severní Wei je nejstarším kompletně dochovaným agrikulturním dílem. Pro tuto práci se stává důležitým zdrojem, neboť v něm jeho autor, Jia Sixie, uvádí vůbec první zmínky kompletních způsobů manipulace s potravinami – od přípravy půdy, sázení, produkce, sklizně, až po skladování. Bral v úvahu klíčové faktory ovlivňující celkovou produkci jako klimatické změny nebo půdní typ a byl si vědom potřebné ochrany a řízení zdrojů (Anderson 2014, s. 156). Často také odkazuje na předešlá díla, zejména knihu *Shijing* 食经 („*Kniha jídla*“), jež se nedochovala. Vzhledem k době, kdy bylo dílo psáno, se mohou v textu objevovat rostliny, které nemají jasný překlad. Buďto v současnosti již neexistují, nebo se jedná o rostliny, které rostou pouze v Číně a nerozšířily se do povědomí širší veřejnosti. O některých těchto rostlinách pojednává článek *The Vegetables of Ancient China* od autora Li Hui-Lina, který se snaží zmapovat jejich osud napříč čínskou historií (viz Li 1969).

---

<sup>34</sup> Hledaná klíčová slova: zang 藏 („uchovat“), ji(huang) 饥(荒) („hladomor“), shi 食 („potrava“), cu 醋 („ocet“), jiu 酒 („alkohol“), mi 蜜 („med“), tang 糖 („cukr“), niang 酿 („fermentovat“), store 储 („uchovat“), epidemic 疫 („epidemie“)

Jia zdůrazňuje důležitost jídla v porovnání s komoditami jako např. zlatem. Konstatuje, že člověk může žít bez věcí (zlata, nefritů, perel, stříbra apod.) stovky let, ale není možné, aby jednou hladověl. Opírá se o základní konfuciánskou ideologii, kde zajištění dostatečné obživy je nejzásadnějším úkolem lidstva. Při období hladomorů doporučuje vysadit například taro, jež je plodina snadno přizpůsobitelná okolním podmínkám a bohatá na škrob, tudíž snadněji zasytí hladovějícího člověka. Stejným způsobem vyzdvihuje produkci *wu gu*, mezi nimi zejména prosa a dále také rýže. Vzhledem k jejich odolnosti vůči povodním a suchu se stávají vhodnými plodinami k sázení během tohoto období. Uvádí také dnes již známý čínský idiom: „桃李不言, 下自成蹊“ (doslovný překlad zní: „Ačkoliv broskve a švestky nemluví, přesto si tvoří svou vlastní cestu“). V přeneseném významu lze toto přísloví chápat jako schopnost plodin získat si svými vlastnostmi oblibu a vyšší uznání u lidí. *Wu gu* bylo možné směnit také za různé druhy ovoce, Jia uvádí například meruňky. Zároveň zmiňuje spisovatele Shi You 史游 a jeho názor ohledně sadové zeleniny a ovoce, které jsou výživově vhodným doplňkem pěti zrn a samotné meruňky mohou podle něj dokonce zmírnit chudobu a předejít hladomoru. Nejen, že jsou vhodným potravinovým doplňkem, ale lze jimi celkově nahradit pět zrn. *Wu gu* tedy nejspíše nemělo pouze funkci výživy, ale také jakési formy platidla. Funkce, jež zároveň přikládá definici cash crops její význam (cash = peníze, crops = plodiny).

Často sázenou rostlinou v období krizí se vzhledem k svému všestrannému využití pravděpodobně stal také morušovník. Jia jmenuje různé druhy této rostliny, nicméně její využití je téměř totožné. Samotná rostlina může sloužit nejen jako zdroj dřeva k zatápní v domácnosti, ale je současně domovem bource morušového, jež se později domestikoval a může být buďto konzumován, či zpracován k výrobě přírodního hedvábí. Ke konzumaci slouží také plody moruše. V později sepsaném díle *Bencao Gangmu* lze nalézt nespočet receptů, jejichž součástí jsou různé části této rostliny. Celý morušovník byl již v 6. století nejspíše tedy využíván jako zdroj tepla, obživy, šatstva a možná i součástí medikamentů. Díky těmto schopnostem ho Jia často zmiňuje v souvislosti s krizovým obdobím.

Nejen pěstování, ale také uchovávání plodin hraje důležitou roli. Výše text zmiňuje velký počet receptů na výrobu octa, není tedy překvapením, že se v díle objevuje také jako prezervační činitel. Lze ho například spatřit hned v následující pasáži při uchovávání čínského ovoce tongzi<sup>35</sup>.

---

<sup>35</sup> Z díla není jasné, o jakou rostlinu se v překladu konkrétně jedná. Plody jsou velikostně přirovnávány ke slepičímu vejci a podobné kvajávě či broskvi

„南方草物狀曰桶子大如雞卵三月花色仍連著實八九月熟採取鹽酸漚之其味酸酢以蜜藏滋味甜美出交趾“ (齐民要术 – 卷第十 – 桶: 166)

V jižních oblastech existuje rostlina zvaná "tongzi." Její květy kvetou nepřetržitě od března do dubna a plody jsou velké jako slepičí vejce. Dozrávají v srpnu nebo září. Při sklizni je namočte do soli a octa, tak získají kyselou-sladkou chuť. Lze je dochutit medem. V takovém stavu jsou vhodné ke konzumaci a prodeji.

Na dalším příkladu prezervace je možné vidět spojení medu a zázvoru. Samotný zázvor má léčivé účinky, díky nimž se stal pravidelným komponentem léčiv tradiční čínské medicíny. Mimo jiné má také schopnost zabránit útokům mnoha patogenů na lidský organismus, viz autorova předešlá práce „Čínská strava jako lék – historická a současná perspektiva“ (Babková 2021).

„食经曰藏姜法蜜渍乌梅去滓以渍廉姜再三宿色黄赤如琥珀多年不坏“ (齐民要术 – 卷第十 – 廉姜: 2)

V díle 食经 se uvádí způsob uchování se zázvorem. Černé švestky povaříme s medem a následně naložíme se zázvorem na 3 noci. Docílenou žlutou barvou připomíná jantar. Takhle to vydrží roky, aniž by se to zkazilo.



Stejně jako v předešlém odstavci, i dále cituje Jia z knihy *Shijing*:

„食经藏杨梅法择佳完者一石以盐一斗淹之盐入内中仍出曝令乾煇取杭皮二斤煮取汁渍之不加蜜渍梅色如初美好可堪数岁“ (齐民要术 – 卷第十 – 杨梅: 2)

V knize *食经* se objevuje metoda prezervace plodů *yangmei* 杨梅 (voskovníku červeného). Vyberte ty nejlepší plody (jeden *dan* 石<sup>36</sup>) a ponořte je do jednoho *dou* 斗 slaného nálevu. Nechte sůl proniknout dovnitř, poté plody vyjměte a usušte na slunci. Následně vezměte dva *jin* 斤 kůry stromu *yangmei*, povařte a tekutinu přeced'te. Do tohoto připraveného nálevu nakonec bez přidání medu vložte již usušené plody. Takto prezervované voskovky budou tmavou barvou připomínat inkoust. Jsou dobré a vhodné ke konzumaci po několik let.

Kromě těchto prezervačních metod jsou napříč textu v knize uvedeny také výhody sýpek na skladování obilí. Jia například zmiňuje, že ačkoliv v dobách bojů o zlato a jiné cenné kovy byly tyto sklady přehlíženy, během období sucha, hladomoru a přítomnosti škůdců se staly hlavním zdrojem blahobytu.

### 3.2 Dynastie Song

Stejně jako Severní Wei i za dynastie Song (960–1279) panovalo extrémní počasí, které bylo provázáno opakujícími se válkami. Zhang et al. (2006, s. 466) uvádí, že za vlády dynastie Severní Song byla průměrná teplota  $-0,368$  °C a proběhlo 93 válek. Za následné vlády dynastie Jižní Song se průměrná teplota ještě snížila na  $-0,413$  °C a mezi lety 1194–1302 proběhlo celkem 252 válek. Populace v té době rapidně vzrostla z 35 milionů v roce 980 na 124 milionů v roce 1200. Během tohoto období vznikala neustálý tlak na produkci plodin nejen k nasycení lidu, ale i k zajištění přebytku plodin (Storozum 2018, s. 1767–1768).

Produkce pšenice na severu již nedokázala zajistit přísun potravy celé vzrůstající populaci a bylo zapotřebí vymyslet jinou strategii. Všechny tyto okolnosti vedly k přesunu ekonomických a kulturních center více na jih, zejména za úrodnou půdou kolem Dlouhé řeky

---

<sup>36</sup> Dan 石 („kámen“) byl za dynastií Qin a Západní Han měrnou jednotkou obilí. Používal se mimo jiné také v kontextu přidělového systému. Chemla a Ma (2017) uvádějí, že jeden dan 石 je ekvivalentní k měrné jednotce dan 担 (50 kg). Není zcela jasné, zda byla tato hmotnost po celé Číně jednotná (některé zdroje uvádějí, že se hmotnost lišila v závislosti na vládnoucích dynastiích).

a produkcí rýže (Zhang et al. 2006, s. 472). Ta se stala základem národní ekonomiky. Dále se v kontextu cash crops rozšířilo pěstování čaje, cukru, morušovníku (zejména kvůli bouři morušovému) a indiga (Glahn 2016, s. 376).

Komplikace nastaly v době, kdy se farmáři původně ze severu snažili uplatnit své znalosti z pěstování na jiném typu půdy (okolí Žluté řeky). Tento dlouhodobý systém produkce společně s vyskytujícím se silným monzunovým proudem měl za následek období velkých záplav. V důsledku těchto událostí přišlo mezi lety 1048–1128 o život přibližně přes milion čínských obyvatel (Storozum 2018, s. 1767–1768).

### 3.2.1 Jiuhuang Huo Min Shu 救荒活民书

Dílo ze 13. století (1217) *Jiuhuang Huo Min Shu* 救荒活民书 (do češtiny lze volně přeložit jako „*Kniha záchrany lidí před hladomorem*“) již svým názvem napovídá, že obsah bude pojednávat o strategiích při hladomoru. Skrze promluvy autor Dong Wei 董燭 nejspíše cílil poskytnutí rad a příkladného špatného jednání v krizovém období vyšším úředníkům a vládcům, jež mají moc něco změnit a tyto návrhy implementovat. Apeluje na časnou přípravu a preventivní uchovávání plodin v době hojnosti. Během příprav na hladomor by měl vládce jednat s respektem, včas poskytnout pomoc občanům a omezit své vlastní stravování. Šetrnost představuje součást prevence.

Při nedostatku potravin Dong často zmiňuje plodiny vhodné k pěstování, mezi nimi zejména obilí. Stejně, jako tomu bylo již u *Qimin Yaoshu*, i zde autor uvádí méněcennost zlata a nefritu oproti *wu gu*. Především prosazuje zastává v knize důležitou roli díky své odolnosti vůči suchu a extrémnímu počasí. Dále doporučuje produkci rýže, fazolí a pšenice. Kromě zrn a bobů vyzdvihuje odolnost čínských datlí (cicimek čínský) a morušovníku. Jejich široké využití a schopnost adaptace v extrémním počasí z nich vytváří vhodnou plodinu k pěstování při hladomoru.

Na rozdíl od ostatních děl se autor této knihy nezmiňuje o žádném konkrétním prezervačním způsobu s využitím prezervačního činitele. Lze se tedy domnívat, že zaměřuje svou pozornost více na nedostatečné množství potravin, které jsou obvykle určeny k okamžité spotřebě a nasycení člověka, a tudíž není možné je uchovat pro pozdější konzumaci.

Ačkoliv Dong nezmiňuje komplexnější způsob prezervace potravin, tak klade důraz na správný systém uchovávání obilí. Každá vesnice by podle něj měla mít svůj sklad obilí společně se stráží kvůli případným zlodějům. Správně uložené obilí vydrží v sýpkách až devět let

v suchém prostředí (rýže pět let). Pokud se v okolí nachází vlhkost, tak se doba skladování sníží na pět let (u rýže na tři roky).

### 3.3 Dynastie Yuan

Chladné počasí neustálo ani za následující mongolské dynastie Yuan (1271–1368). Pohyby ledovců za severním polárním kruhem zapříčinily změnu počasí na celé severní polokouli a začala tzv. „malá doba ledová“ trvající přibližně mezi lety 1200–1400 (Hinsch 1988, s. 152). Neobvyklé chladné počasí, sucho, deště a stále trvající záplavy zasáhly i jižní oblasti, kde v tu dobu žilo téměř 75 % obyvatel (Langer a Stearns 2001).

Snaha Mongolů podmanit si čínské území vedla k neustálým válkám, při kterých byla zničena i značná část Velké čínské nížiny, jednoho z nejdůležitějších zemědělských oblastí, produkující mimo jiné obilí (Allsen 1994). Období hladomorů bylo tak nevyhnutelné. Nedostatek potravy byl zaznamenán téměř každý rok. Navíc se začal mezi lidmi šířit mor. Během této doby ukazují dochované záznamy pokles populace až o 50 % (Zhao a Xie 1988). Navzdory snaze vlády ustát veškeré tyto překážky se lid začal bouřit a vznikaly lokální nepokoje, jež v 2. polovině 14. století ukončily dynastii Yuan.

#### 3.3.1 Zheng Huang Shilüe 拯荒事略

„Strategie na záchranu před hladomorem“, tak lze přeložit název knihy *Zheng Huang Shilüe* 拯荒事略 (odhadovaně r. 1330). Autor Ouyang Xuan 欧阳玄 zde pojednává o různých strategiích k záchraně lidu nejen během období hladomorů, ale i extrémního počasí a chudoby. V beznaději se v důsledku nedostatku potravin někteří lidé mohli uchýlit až ke kanibalismu. Bylo tedy zapotřebí zavést fungující strategie, které by vláda a lid následovali. Toto dílo poskytuje určité informace a znalosti, jež mohly v budoucnu sloužit jako předloha a ponaučení.

Neustávající vydatné deště a rozsáhlé záplavy téměř znemožnily produkci základních potravin jako fazolí, pšenice, zeleniny a melounů. Většina polí určených k sázení těchto plodin byla zaplavena a úroda spláchnuta. V té době Ouyang (Xuan 1330?) zmiňuje výsadbu jiného druhu obilí, především prosa. Jak již bylo zmíněno, proso se svou schopností odolat extrémnímu počasí řadí mezi často produkované krizové plodiny. Stejně tak je tomu u rýže a morušovníku, které v knize nacházejí také své místo.

Tyto plodiny lze vyměnit za potraviny méně dostupné, v tomto případě například obilí. Konkrétně se v textu objevuje výměna rýže a také soli. Za dynastie Yuan obchod vzkvétal. Okolí začalo být přetvářeno k snadnější transportaci surovin. Snadněji přístupné cesty, rychlejší

přeprava po moři a rozšiřování transportních kanálů zajišťovaly ekonomickou prosperitu nejen vnitrostátně, ale utužovaly i mezinárodní vztahy. Mezi nejčastěji převážené suroviny se řadilo například železo, čaj, rýže, obilí a sůl (Ibid.).

Produkce a využití soli se zdá být důležitou součástí tohoto díla. Podle Ouyanga odráží rozmanitost přírodního světa. Její role v lidském životě se liší na základě jejího původu. Zmiňuje například sůl hořké chuti získanou z půdy používanou při obětování. V kontextu tradic je také věšebním nástrojem, kdy rozsypaná sůl značí jisté aspekty života. Kromě těchto účelů má také důležitou funkci ochucovadla pokrmů po celém světě (Ibid.).

Ačkoliv autor zmiňuje všestranné využití soli, tak v kontextu uchovávání potravin se napříč textem nevyskytuje žádná informace. Pozornost je opět zaměřena především na sýpky, tedy uchovávání obilí a rýže. Zásoby těchto plodin se staly hlavními zdroji potravy v krizovém období. V knize je možné pozorovat různé postoje vlády k řešení kritické situace a poskytnutí pomoci lidem v nouzi. Příkladné nevhodné zachování vlády při odmítnutí otevření skladů se setkalo s nepokoji provázené násilným vynucením si pomoci.

### 3.4 Dynastie Ming

Při nahlédnutí do manuálů pojednávající o strategiích v nepříznivém období nelze opominout díla napsaná za dynastie Ming (1368–1644). Po krizovém období dynastie Yuan, při kterých zemřelo miliony lidí, se Čína ocitla na pokraji svých sil. Ekonomika byla v troskách a lid stále hladověl. Bylo zapotřebí obnovit čínské impérium, nastolit správný řád a vzbudit v lidech motivaci.

Objevující se snaha vlády poučit se z nezdarů a úspěchů předchozích dynastií se promítala jak do politiky, tak i do literatury. Již první císař této dynastie Zhu Yuanzheng 朱元璋 se snažil zaměřit na tuto problematiku a jako první založil politiku pojednávající o strategiích řízení hladomoru. Během této doby lze konstatovat, že systém těchto strategií pokrýval téměř veškeré hladomorné aspekty od přípravy na nedostatek potravin až po následnou revitalizaci po katastrofě (Chen 2016, s. 68). Konkrétně se jednalo zejména o výstavbu sýpek, prominutí daní, humanitární pomoc a kontrolu živočišných škůdců (Downs 2000, s. 273).

Čína během této doby prosperovala a začala se postupně vzmáhat. Avšak přírodní katastrofy a vláda posledního císaře dynastie Chong Zhena vrhla zemi zpět do dynastického cyklu<sup>37</sup>. Úroda byla stále častěji napadána různými škůdci. Zároveň tou dobou Čínu postihlo

---

<sup>37</sup> Opakující se cyklus dynastií, na jejichž vzestupu stojí vždy prosperující stát s novými vládci a její pád je spojován s bídou, častými válkami a úbytkem populace

obrovské sucho. Velká čínská nížina čelila největšímu suchu za posledních 500 let (Liu et al. 2018, s. 2). To vedlo opět k nedostatku financí a potravin. Zoufalost lidí během hladomoru a nespokojenost se projevovala dalšími nepokoji. Společně s opětovným poklesem teplot (přibližně  $-0,534$  °C) tak skončila vláda dynastie Ming (Zhang et al. 2006, s. 466).

### 3.4.1 Bencao Gangmu 本草纲目

Na první pohled se může zdát, že dílo napsané ke konci 16. století *Bencao Gangmu* 本草纲目 (1596) do hladomorné literatury nespadá. Jeho název, jež v angličtině zní *Compendium of Materia Medica*, lze podle Šamajové (2023) do češtiny volně přeložit jako „*Osnova rostlinopisů*“. Je patrné, že se jedná o literaturu pojednávající o manipulaci rostlin, tedy tzv. rostlinopisu (*bencao* 本草). Sám autor rostlinopisu podrobně analyzoval velké množství rostlin a zapisoval veškeré podrobnosti o jejich sázení, produkci, sklizni, ale i prezervaci. Cílem díla je poučit obyvatele o vlastnostech jednotlivých rostlin a jejich možné využití. Ačkoliv ani Needham, Lu a Huang (1986), ani Šamajová (2023) ve svých tabulkách *Bencao Gangmu* neuvádějí, v širším kontextu doby, kdy bylo dílo napsáno a vzhledem k uvedeným zmínkám o plodinách, jejich roli při hladomoru, a zároveň uvedení nespočtu prezervačních metod, je v této práci uvedeno jako jedno z děl hladomorné literatury.

Při nahlédnutí do Li Shizhenovy percepce rostlin v kontextu krizového období se nejdůležitější plodinou zdá být obilí. Během dešťů a povodní nedoporučuje vysazovat pšenici, která přirozeně nesnese vlhko a nedozraje. Zmiňuje mnoho příkladů, kde se snaží v době nedostatku těchto plodin nahradit jejich funkčnost rostlinami jinými. Mezi ně se řadí například druh leknínu (*Nuphar pumila*), v čínštině známý také jako „vodní proso“, neboť jejich semena jsou si podobná. Následující odstavec zahrnuje krátký postup přípravy pokrmu z této rostliny.

„泽农采之，洗擦去皮，蒸曝，舂取米，作粥饭食之“ (本草纲目 – 草之八: 5)

Poté, co zemědělci semena seberou, musí se omýt, zbavit slupky, ošetřit párou a usušit na slunci. Následně se takto připravená rozdrtí v hmoždíři a uvaří se z nich kaše.

Kořen této rostliny svým vzhledem připomíná kaštan a lze ho také konzumovat (Ibid.). Dále zmiňuje sveřep japonský, běžně dostupnou travinu, která může člověka zasytit a z jeho mouky lze připravovat různé koláče. Ačkoliv se v knize objevuje více rostlin, které

jsou konzumovány zejména v době omezeného přístupu k běžně dostupným potravinám, tak se následně pozornost zaměřuje zejména na plodiny.

S nedostatkem obilí je spojována rovněž černá sója *hei da dou* 黑大豆 (*Glycine max* [L.] Merr.), jež může posloužit v dobách hladomoru, sucha, záplav nebo při napadení obilnin škůdci. Podle Li Shizhenova receptu projde tato plodina komplexní přípravou zahrnující mytí, sušení, zbavení slupky, paření a opět mytí a namáčení. Tyto kroky se několikrát opakují, až se nakonec boby rozemelou na prášek. Ten může následně sloužit jako jediný zdroj potravy v době nouze (Ibid., kap. zrna, sv. 3<sup>38</sup>). Podobný postup přípravy přebírá také z knihy *Zhou Hou* 肘后 ze 4. století, kde autor popisuje přípravu rýže.

„荒年代粮：稻米一斗淘汰，百蒸百曝，捣末。日食一餐，以水调之。服至三十日止，可一年不食“ (本草纲目 – 谷之一 – 稻: 46)

Během období hladomoru: Rýži důkladně propláchnout a následně stokrát napařit a sušit pod sluncem. Poté rozemlít na prášek. Smíchaný s vodou konzumujte jednou denně po dobu jednoho měsíce. Po 30 dnech vydrží člověk až rok bez jídla.

Způsob rozemletí na prášek se v knihách pojednávající o manipulaci s potravinami objevuje nesčetněkrát, lze se tedy domnívat, že to byla praktická a oblíbená metoda přípravy.

Zajímavý pohled má autor na pohanku *qiaomai* 荞麦 (*Fagopyrum esculentum*), jež zařazuje k nejméně kvalitním obilninám a doporučuje ji jíst pouze v období nejvyšší nouze například v období hladomorů. Ve srovnání se současným pohledem je pohanka zdrojem potřebných živin a minerálů používaná při léčbě různých nemocí s pozitivními účinky na lidské zdraví (Yilmaz 2020, s. 29).

Všechny tyto plodiny bylo zapotřebí určitým způsobem zpracovat. Analyzovaný text ukázal, že nejčastějším prezervačním činitelem nebo alespoň součástí je jednoznačně víno. Nejen, že se v knize objevuje jako prezervant, ale popsána je i jeho samotná výroba z ovoce a obilovin. Při uchovávání je rostlina či plody umyté, usušené a následně dlouhou dobu (přes noc) vařené ve víně. Druhý den se vyjmou, opět omyjí vodou a nakonec usuší.

Dalším častým uváděným prezervantem je med. Bylinky jsou obvykle vařeny s medem do konzistence maltózy a uchovány v porcelánové nádobě k pozdějšímu užití. Veškeré

<sup>38</sup> 本草纲目 – 谷之三 – 大豆: 30

uchovávané plodiny, medicína a sirupy byly uloženy do speciálních nádob, k tomu určených. Výjimkou opět nebyly ani obiloviny. Například pšenice se měla uchovávat společně s trusem bource morušového nebo řepení sibiřskou (*Xanthium sibiricum*), jejichž funkcí bylo odehnat moly (Li 1596, kap. zrna, sv. 1<sup>39</sup>).

### 3.4.2 Huangzheng Yaolan 荒政要览

Ke konci 16. století se mnoho vládních úředníků a učenců snažilo o revitalizaci dynastie a zajištění přežití lidu. Na tento popud bylo vydáno několik děl včetně díla *Huangzheng Yaolan* 荒政要览 (do češtiny lze volně přeložit jako „*Pohlédnutí se za politikou hladomorů*“) napsaného vládním úředníkem Yu Ruweiem 俞汝为 v roce 1607. Cílem díla bylo poskytnutí komplexních znalostí a informací vyšším úředníkům k realizaci hladomorných strategií, které měly navést vládu správným směrem a upevnit jejich vztahy s lidmi (Downs 2000, s. 274). Vhodným příkladem mohl být konec dynastie Yuan, kdy se lid bouřil z důvodů neřízené či neposkytnuté pomoci ze strany vlády. Při pohledu na strukturální stránku díla si lze všimnout, že Yu věnuje první část knihy kritice vlády, kterou vinil z nízké kvality života tamních obyvatel. Následně se vžívá do situace trpících lidí a snaží se jim předat získané znalosti k přežití.

Yu často nabízí alternativní plodiny a snaží se dostat do širšího povědomí pozitivní účinky často opomíjených rostlin. Například uvádí strom *banli* 板栗 rostoucí v horských lesích, jehož plody jsou vhodné k zahnání hladu a poskytnutí potřebných živin. Jedná se o dnes již velmi známý čínský kaštan (*Castanea mollissima*). Jádra plodů by se nejprve měla namočit do vody a 15krát povařit k odstranění hořkosti, poté odstranit slupky a nakonec spařit. Zezačátku se mohou konzumovat s medem (Yu 1607, kap. Mian zhi ke<sup>40</sup>).

Kromě jednotlivých plodin se dílo zaměřuje také na výrobu léčiv. Obsahuje rozsáhlou kapitolu přípravy léků na veškerá onemocnění. Dále je také kladen velký důraz na preventivní opatření před chudobou a nedostatkem jídla. Opět lze říci, že klíčovým faktorem je zde prevence. Doporučuje se především včasná výsadba čínských datlí a morušovníku, jež mohou v nouzi poskytnout stravu a oblečení. Také je zapotřebí zajistit semena pro výsadbu obilí dříve, než se vyčerpají veškeré zásoby. Obilí skladované v sýpkách by mělo být vládou patřičně spravované. V případě nouze strategicky rozdělit zásoby mezi obyvatele, aby nedocházelo k strádáním a nepokojům. Spokojenost lidu stojí na prvním místě. Downsová (2000, s. 286)

---

<sup>39</sup> 本草纲目 – 谷之一 – 小麦: 7

<sup>40</sup> 荒政要览 – 免芝苛: 16

vyzdvihuje Yuüv upřímny zájem o lid a snahu zlepšit jejich životní podmínky, vyplývající z celé jeho sbírky.

### **3.5 Shrnutí kapitoly „Způsoby manipulace s potravinami uvedené ve vybrané čínské hladomorné literatuře“**

Informace získané analýzou vybraných děl čínské hladomorné literatury dokazují, že autoři v dílech odrážejí okolnosti své doby. Klimatické změny způsobující extrémní počasí, časté sucho doprovázené nedostatkem potravin, špatným řízením vlády a zoufalostí samotných občanů vyústila v řadu krizových situací, jež se promítaly i do literatury. V knihách se objevuje častý motiv sucha nebo dešťů a plodin se schopností odolat tomuto klimatickému prostředí (proso, rýže, morušovník...). Není náhoda, že byla Čína během té doby sužována obdobnými katastrofami.

V reakci na období krizí se vláda snažila vytvořit různé strategie, jež měly stabilizovat situaci v zemi. Jednalo se zejména o snahu produkovat více plodin odolné extrémnímu počasí a s tím související preventivní uchovávání potravin v době hojnosti. Vláda dávala stavět nové sýpky, které se snažila chránit před zloději. V textu lze vidět předpokládané různé postoje čínských panovníků k poskytnutí pomoci lidem. Někdy se panovníci buďto od akutního problému státu distancovali a přehlíželi jej, nebo automaticky poskytli zdroje potravy, otevřely sklady a přidělovali obiloviny.

Překvapujícím zjištěním byla absence prezervačních způsobů za pomoci prezervačních činitelů. Nejvíce zmínek se uvádí v díle *Qimin Yaoshu* a následně v *Bencao Gangmu*. Může to být nejspíše z důvodu primárního zaměření těchto knih. První představuje především agrikulturní příručku a druhá rostlinopis, tudíž se většina způsobů uvedených v dílech nezaměřuje konkrétně na krizové období. Zbylá díla se svým názvem automaticky kategorizují pod hladomornou literaturu a tím i veškeré způsoby prezervace potravin. Z toho vyplývá, že tento styl literatury nelze jednoznačně vymežit. Zaměření se týká především hladomorných strategií, jež jsou rozesety napříč žánry.

Při nahlédnutí do následující tabulky (*Tab. 5*) jsou nejčastějším společným způsobem uchovávání jednoznačně sýpky, jež mohou napovídat postavení obilovin od dávné historie. Právě obilí (konkrétně proso a rýže) se napříč texty ukázalo jako nejvhodnější plodina k pěstování v době krizí.



*Tab. 5 Plodiny vhodné k pěstování během krizového období a uvedené způsoby uchovávání potravin napříč vybranou čínskou hladomornou literaturou*

Literární dílo	Vhodné plodiny	Způsoby uchovávání potravin
<i>Qimin Yaoshu</i>	五谷, rýže, taro, meruňky, morušovník	nakládání, sušení, solení, sýpky
<i>Jiuhuang Huo Min Shu</i>	五谷, rýže, čínské datle, morušovník	sýpky
<i>Zheng Huang Shilüe</i>	rýže, morušovník, proso, sůl	sýpky
<i>Bencao Gangmu</i>	stulík malý, sveřep japonský, rýže, černá sója, pohanka, zelená rýže, morušovník	sušení, nakládání, sýpky
<i>Huangzheng Yaolan</i>	čínské datle, kaštiny, morušovník, obilí	sýpky, sušení

Tato kapitola uzavírá teoretické pojednání o postavení plodin a jejich uchovávání v dávné čínské historii. Následná kapitola se zaměří na formu čínských sdělovacích prostředků, jejichž stručné představení je nezbytné před uvedením praktické části.

## 4 Sdělovací prostředky v kontextu čínského propagačního diskurzu

Od doby, kdy lidé začali používat jazyk dochází k výměně jistých symbolů a tím přijímání a odesílání informací mezi dvěma a více participanty (Poster 2001, s. 1). Dané informace mohou být získávány ať již osobní komunikací, nebo skrze různé sdělovací prostředky, tedy média. Dochází zde k určité individuální percepci poskytnutého obsahu. K hlubšímu pochopení jejich funkce je potřeba vrátit se zpět ke kultuře a jejímu vzniku, neboť mezi nimi existují úzké vazby a jeden bez druhého by nemohl existovat.

Sdělovací prostředky lze chápat jako interpretační médium, jehož prostřednictvím jsou šířeny vybrané symboly. Samotný symbolismus figuruje jako hlavní kulturní nástroj, skrze který společnost vyjadřuje své hodnoty. Symbol sám o sobě neznamená nic, pokud mu nenáleží určitý význam. Představuje základní stavební kámen společnosti, jež by bez symbolů neutvářela ucelená společenství, a tedy kulturu. Mezi jeho nejzákladnější formy se bezpochyby řadí jazyk (Ingold 2002, s. 366). Lidé si tento komunikační nástroj postupně začali osvojovat a využívat jeho schopnosti, mimo jiné skrze sdělovací prostředky, ve svůj vlastní prospěch.

Tato práce se věnuje především hromadným sdělovacím prostředkům cíleným na větší skupinu lidí. tzv. masmédiá. Mezi ně se řadí jak elektronická média – rádio, televize, film, hudba, tak tištěná média – noviny, časopisy, nebo pro tuto práci zásadní plakáty a literatura (Spitulnik 1993, s. 293).

V kontextu čínské historie byla za císařské vlády primárním médiem právě literatura. Ostatně veškerá uvedená hladomorná díla byla a stále jsou sdělovacím prostředkem, skrze jež čtenář získává informace poskytnuté druhou stranou (autorem). V rámci modernizace se objevovaly stále nové sdělovací prostředky. Na počátku 20. století se za účelem nabízet své služby přesílilo mnoho umělců do Šanghaje. V té době se Šanghaj řadila mezi jedno z pěti měst obchodující se Západem. V tamním nátlaku na veškeré obchodní aspekty se postupem času začaly tvořit rozdíly mezi reklamním a obrazovým uměním. Nejprve byly tvořeny zejména kalendářní plakáty doplněné o básnické verše, až se postupně tematika zabývala spíše politickými událostmi a kampaněmi (Laing 2004, s. 1).

Plakáty představovaly hlavní komunikační prostředek propojující dvě strany – autora a publikum (cílenou skupinu pozorovatelů či čtenářů). Přirozeným vývojem se tedy staly primárním nástrojem vlády pro komunikaci s lidmi, propagandu a přesvědčování. Dodnes jsou často předmětem manipulace. Marková (2008) upozorňuje na rozdíl mezi propagandou a přesvědčováním. Pojmy, jež jsou často zaměňovány nebo užívány souznačně. Cílem propagandy je „...transformovat heterogenní myšlenky jednotlivců na myšlenky homogenní ‚kolektivní myslí‘ mas a vést tyto masy ke konkrétní akci“<sup>41</sup> (Ibid., s. 41). Jinak řečeno propagovat skrze tyto prostředky myšlenky a názory za účelem získání jistého prospěchu na straně autora. Zatímco přesvědčování má primárně zajistit prospěch obou stran (jak autorův, tak publika). V praktické části této práce budou analyzovány oba způsoby, tedy propagační i přesvědčovací, které nezřídka koexistují v rámci jednoho plakátu.

Důležitou osobností při diseminaci informací skrze plakáty byl jednoznačně vůdce Mao Zedong (1893–1976). Plakáty byly v době po založení ČLR roku 1949 součástí Mao Zedongovy éry. Nejednalo se o nový fenomén, Mao již v roce 1942 po vzoru Ruska pronesl, že proletářská literatura a umění jsou ozubenými kolečky revoluční mašinerie (McDougall 1980, s. 75). Postupem času tak začala Čína tisknout velké množství plakátů, které zdobily čínské prostředí. Vzhledem k explicitní obrázkové formě se sdělení informací dostalo také k ngramotným obyvatelům venkovských oblastí. Díky vzrůstající popularitě si tak Mao skrze plakáty začal upevňovat svou pozici vůdce po celé Číně (Barnes 2020, s. 125).

---

<sup>41</sup> Přeloženo z angličtiny: „...to transform the heterogeneous thoughts of individuals' into those of a homogeneous 'collective mind' of masses, and to lead those masses to a specific action“

Tato práce pohlíží na čínský plakát jako na tištěný obrázkový prostředek, sdělující určitou aktuální informaci, jež chce autor dostat do povědomí širších mas. Pro jasnější interpretaci může být buďto doplněn textem, či obsahovat pouze vizuální stránku.

## 5 PRAKTICKÁ ČÁST

### 5.1 Cíl výzkumu, výzkumné otázky a hypotézy

Cílem výzkumu bylo analyzovat prvky jednotlivých čínských plakátů publikované v období mezi lety 1950–1980. Prostřednictvím analýzy zjistit postavení vlády ke krizovým obdobím v kontextu strategií prevence a intervence nedostatku potravy. Hlavní výzkumné otázky zahrnovaly zejména roli pěstovaných plodin a uchovávání potravin napříč vyhraněným časovým úsekům určené na základě chronologických událostí čínské historie. Tyto výsledky následně zasadit do širšího kontextu – motivu, nálady a sdělení vyplývající z plakátů, ale také zahrnout aktuální okolnosti doby. Nakonec v návaznosti na teoretickou část zjistit a určit případnou shodu vyobrazených způsobů uchovávání potravin a produkce jednotlivých plodin s výsledky analýzy vybrané čínské hladomorné literatury.

#### Výzkumné otázky

**VO1:** Klade vláda důraz na uchovávání potravin skrze sdělovací prostředky (plakáty) během ekonomického vývoje Číny ve 20. století?

**VO2:** Jaké plodiny byly vyobrazovány na plakátech zveřejněných mezi lety 1950–1980 nejčastěji?

**VO3:** Lze najít shodnost motivů v kontextu strategií prevence a intervence nedostatku potravy během čínského dynastického období a období vlády Mao Zedonga?

#### Hypotézy

**H1:** Publikované plakáty odrážejí okolnosti své doby.

**H2:** Vláda skrze plakáty nabádá lid k větší produkci ekonomicky výhodných plodin.

**H3:** Vláda skrze plakáty akcentuje uchovávání potravin po období Velkého čínského hladomoru, jež se odehrál v letech 1959–1961.

**H4:** Čínská vláda se snaží skrze postery uchovat si tvář před světem.

**H5:** Motivy a nálada plakátů zachycuje zejména radost a spokojenost obyvatel.

## **5.2 Metodika výzkumu**

Aby bylo možné zkoumat vizuální stránku a inherentní komunikační schopnost vzorku, je zapotřebí vytvořit analytický nástroj, jež je přizpůsoben konkrétním potřebám této práce. Jak Rose (2001, s. 188), zabývající socioekonomickou geografii, uvádí, využití komplexního náhledu na vizuální obraz umožňuje rozšíření empirického rámce studie a bližší porozumění dané problematice. I tato práce využívá pojetí několika analytických metod a vytváří tak vhodný nástroj k pochopení zkoumaného vzorku v širším kontextu. Je tedy zásadní si nejprve tyto jednotlivé metody stručně uvést.

### **5.2.1 Obsahová analýza**

Jednou z prvních využitých metod je jednoznačně obsahová analýza. Názory na podstatu tohoto druhu analýzy se různí. Například Ball a Smith (1992) a Slater (1998) tvrdí, že se jedná o kvantitativní analýzu, na druhou stranu Krippendorf (1980) a Lutz a Collins (1993) se přiklánějí k názoru, že jej lze použít k interpretaci kulturního významu obrazů, a nahlíží na ni tedy jako na hranici mezi kvantitativní a kvalitativní analýzou.

Metoda této analýzy je založena na frekvenci určitých zkoumaných prvků v jasně definovaném vzorku a následné analýze těchto frekvencí. Za pomoci různých strategií se nejprve určí analyzovaný vzorek. V této práci byla využita metoda stratifikace popsána Krippendorffem (1980) a Weberem (1990). Vzorek je vybrán a rozříděn do skupin dle specifických kritérií. V rámci těchto skupin je následně vytvořen patřičný počet kategorií potřebné ke kódování neboli přiřazení jednotlivým prvkům obrazu svůj název. Tyto kódovací kategorie musí být a) kompletní – veškeré prvky obrázků musí být přiřazeny do kategorie, b) výlučné – kategorie se musí navzájem vylučovat, nesmí se překrývat a c) poučné – analyticky zajímavé a koherentní (Rose 2001, s. 60). Nakonec se napříč celým zkoumaným vzorkem spočítá frekvence a jednotlivých kódů a jsou vyvozeny určité závěry.

### **5.2.2 Vizuální antropologie**

Společně s předchozími disciplínami je využita analýza formou vizuální antropologie. Podle MacDougalla (2020) se tato metoda věnuje na jedné straně studiu vizuální kultury a na druhé straně využití vizuálních médií jako média antropologického výzkumu a publikace.

Pojem vizuální kultura je poměrně novým termínem, který poprvé použila Svetlana Alpersová v roce 1983, aby zdůraznila důležitost vizuálních obrazů v nizozemské společnosti

(Rose 2001, s. 13). Obrazy v sociální sféře hrají důležitou roli. Například Carol Armstrong (Alpers et al. 1996, s. 28) vidí obraz jako nástroj k vyjádření odporu a vzdoru. Zde může být tento názor aplikován na propagační plakáty, jež svým způsobem také vyjadřují určitý nesouhlas s danou situací a vyjádření vzdoru. Fyfe a Law (1988, s. 1) zase zdůrazňují jeho funkci podnětu a zobrazení kulturních rozdílů. Zobrazený obraz není nikdy pouze obrazem. V kontextu vizuální antropologie disponuje mnoha funkcemi a schopnostmi a je na něj nahlíženo skrze různé aspekty. Nezkoumá pouze způsoby, jak obrazy vypadají, ale zkoumá také jejich sociální percepci, tedy jak je na ně nahlíženo očima diváků. Analýza zkoumaného vzorku využívá tuto metodu a zasazuje plakát do historického a sociálního kontextu.

### 5.2.3 Sémiotická analýza

Pouze okrajově se tato práce opírá také o sémiotiku a její analýzu jednotlivých znaků neboli symbolů. Sémiotika může být charakterizována jako obecná teorie všech existujících jazyků a forem komunikace. Je to vědní obor zkoumající jednotlivé znaky a sledující jejich fungování ve vztahu k širším významovým systémům, jinak řečeno analýza významů jednotlivých prvků (Rose 2001, s. 69). Umberto Eco charakterizuje sémiotiku jako disciplínu, studující veškeré znaky, které lze použít ke lhaní. Nelze-li něco použít ke lži, nelze to naopak použít k vyprávění pravdy, a tudíž to nelze použít ke komunikaci vůbec (Eco 1976, s. 7). Tato práce se do jisté míry věnuje rozdílem mezi pravdou a lží a jejich vizuální interpretací prostřednictvím plakátů.

Analyzovaný vzorek je tedy podroben několika druhů analýzy, jež umožňují komplexní kritický náhled na zkoumanou problematiku v širším kontextu dané doby. Pozornost není zaměřena na všechny konkrétní prvky plakátu. Vymezuje si jasnou hranici mezi blíže zkoumaným prvkem a prvkem neposkytující relevantní informace pro tuto práci. Níže v tabulce jsou tyto prvky přehledně kategorizovány.

*Tab. 6 Kategorické rozdělení analyzovaných prvků*

1. kategorie	2. kategorie
Veškeré prvky související s jídlem (sázení, produkce, sklizeň, pokrmy, jednotlivé plodiny, manipulace s potravinami), vystupující aktér, motiv, nálada a cíl sdělení	Nadpisy, nápisy, jazyk a veškeré prvky bez souvislosti s jídlem (nábytek, dopravní prostředky, sportovní zaměření apod.)

Vymezení těchto kritérií je zásadní k pochopení celkové metodiky praktické části. Prvky první kategorie jsou předmětem hlubší analýzy a je jim věnována převážná část pozornosti. V druhém případě jsou prvky pouze okrajově zmíněny a text se jimi dále nezabývá. Nepředstavují pro tuto práci zásadní faktor.

## 5.2.4 Technika sběru dat

Veškeré analyzované plakáty byly získány z internetové stránky Chinese posters.net (Chinese Posters Foundation 2007), která poskytuje nejen náhled do čínské historie skrze publikované propagační plakáty, ale také okolnosti jejich vzniku a případné informace o daném autorovi. Díky přehledné kategorizaci této stránky byly vybrány plakáty s vyznačeným rokem zveřejnění od roku 1950 až do roku 1980 (včetně).

Za účelem podrobnější analýzy se napříč vyhraněnému období následně stanovily kratší časové úseky, které lze obecně charakterizovat jako dobu před, během a po určitém krizovém období. Konkrétně se jedná o období před Velkým čínským hladomorem (1950–1958), během hladomoru (1959–1962) a po hladomoru (1963–1965), následované kulturní revolucí a Maovou smrtí (1966–1976). Nakonec byla analyzována doba začátku nové vlády Deng Xiaopinga, otevření se Číny světu a její modernizaci (1977–1980). Takto bylo možné sledovat rozdíly v postavení se čínské vlády k aktuální problematice skrze tištěné plakáty.

Zkoumané prvky v rámci jednotlivých plakátů byly rozděleny do 15 příslušných kategorií a podkategorií:

Aktér	Zvířata	Proces	Plodiny	Objekty	Prostředí	Motiv	Nálada	Sdělení
Výraz Bližší charakteristika				Barva Bližší charakteristika	Venkov/město Bližší charakteristika			

### Aktér

Představuje hlavní postavu nebo postavy, které figurují zpravidla v popředí plakátu. Zaujímají tedy největší postavení. Může jimi být individuální osoba (žena, muž, dítě), nebo skupina osob (rodina, kolektiv). Pokud se jedná o dvě osoby, je uvedeno jejich pohlaví. V případě tří a více osob, jsou aktéři uvedeni jako kolektiv nebo rodina. V tabulce je uveden vždy pouze jeden z těchto figurující aktérů. Následně je určena bližší charakteristika, která má popsat danou postavu a její výraz.

### **Zvířata**

Veškerá vyskytující se zvířata na plakátu bez ohledu na jejich umístění.

### **Proces**

Vykonávaná činnost v rámci plakátu. Může být vyobrazeno více činností najednou. Pokud je procesem „póza“ znamená to, že aktéři plakátu pózují a nevykonávají žádnou další činnost.

### **Plodiny**

Veškeré vyobrazené plodiny na plakátu bez ohledu na jejich umístění. V případě obilovin jsou uvedené konkrétní druhy. Pokud z plakátu není zřejmé, o jaký druh obiloviny se jedná, je použit generický název „obilí“.

### **Objekty**

Veškeré předměty vyskytující se na plakátu. Vzhledem k velkému množství prvků byly některé objekty zařazeny do skupiny pod příslušná hyperonyma (př. zemědělské nářadí, dopravní prostředek apod.). Nejprve byla určena nejčastěji vyskytující se barva objektů a následně konkrétní objekt.

### **Prostředí**

Místo, kde se celý proces odehrává. Nejprve byl určen hlavní determinant – venkov/město a následně jednotlivé prvky charakterizující dané prostředí (počasí, rostliny, příroda apod.). Nespecifikované prostředí značí blíže neurčený prostor (např. červené pozadí).

### **Motiv**

Podnět, který nabádá aktéra k dané činnosti (blahobyt, plody práce, velká produkce, vzájemná pomoc apod.).

### **Nálada**

Vyjádření určité emoce. Odvozeno od výrazu veškerých osob na plakátu.

### **Sdělení**

Analýza plakátu jako celku a určení jeho pravděpodobného cíleného sdělení lidu (nabádání k pracovitosti, rozvoji vlasti, stěhování se na venkov apod.).

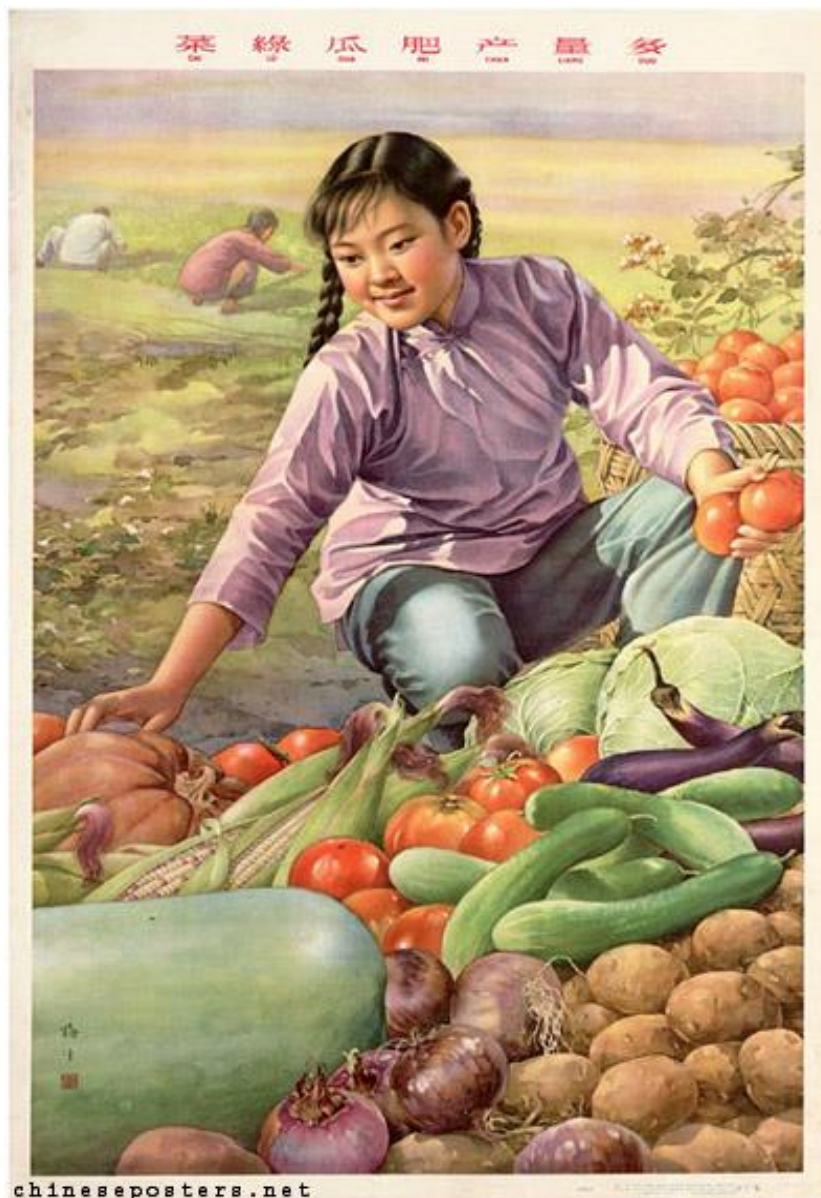
Po zařazení všech prvků do příslušných kategorií byla sečtena četnost jejich výskytu v rámci určeného období. Následně byl kategoriicky vypočítán medián, který definoval prvky s hodnotou frekvence v nadpoloviční většině. Do tabulkového prototypu plakátů byly uvedeny prvky s nejvyšší četností. Pokud hodnota ostatních prvků nad mediánem dosahovala podobné hodnoty jako nejvyšší četnost (maximální hodnota odchylky  $\leq 3$ ), prvek byl také v tabulce



zohledněn v pořadí hodnot frekvence od nejčastějšího po méně častý výskyt. Nakonec byl vytvořen tabulkový prototyp kompletního zkoumaného vzorku.

### **5.2.5 Charakteristika zkoumaného vzorku**

Zkoumaný vzorek tvořilo 238 tištěných čínských propagačních plakátů. Primárním kritériem zařazení vzorku do analýzy byla jeho souvislost s potravinami, ať již v rámci pěstování a sklizení plodin, jejich uchovávání, přípravy pokrmů, či konzumace. Potraviny musely být hlavním tématem. Určení záviselo na umístění plodin, jejich velikosti či druhu sdělení. Pokud plakát obsahoval 3 a více témat, byl z analýzy vyřazen. Následná ukázka plakátů znázorňuje vhodný a nevhodný vzorek. U prvního příkladu lze jasně určit převládající roli potravin na základě velikosti a umístění (*Obr. 4*). Druhá ukázka znázorňuje roztržitost témat (*Obr. 5*) a ve třetí ukázce je hlavním tématem plakátu zdraví, nikoli jídlo.



*Obr. 4 Vhodný vzorek analýzy*



Obr. 5 Nevhodný vzorek analýzy



Obr. 6 Nevhodný vzorek analýzy

### 5.3 Úskalí výzkumu

Analyzované plakáty občas obsahovaly nejasné či nečitelné prvky, které nemohly být následně kategorizovány, byly tedy z analýzy vyřazeny a nebyl na ně brán žádný další ohled.

V případě určení motivu a nálady plakátu lze říci, že se do jisté míry jedná o čistě subjektivní interpretaci, tudíž výsledky této kategorie se mohou lišit na základě individuální percepcce.

### 5.4 Výsledky analýzy

Výsledné prvky, jež se objevují v prototypních tabulkách plakátů, představují určité symboly. Nelze s jistotou říci, jaké prvky nesou záměrně hlubší symboliku, nicméně je zapotřebí brát tento poznatek v potaz, a tudíž je níže stručně popsána symbolika prvků označených autorem jako relevantní k tématu. Následně se text již věnuje samotným výsledkům analýzy.

*Tab. 7 Symbolika nejčastěji vyskytujících se vybraných prvků*

Červená barva	Symbol velkoleposti a životadárnosti a bohatství (Eberhard 1986, s. 305).
Modrá barva	V Číně značí příchod starostí a problémů. Říká se, že modrá stuha ve vlasech nosí smůlu (Ibid., s. 45).
Prase	Symbol mužnosti, síly a energie (Ibid., s. 291).
Kohout	Symbolizuje úspěch, slávu a spolehlivost. Říká se, že chrání dům před ohněm. Nikdy by se neměl jíst (Ibid., s. 78).
Letící holubice	Znak věrnosti, dlouhověkosti a plodnosti (Ibid., s. 97).

#### 5.4.1 Plakáty publikované mezi lety 1950–1958

První analyzované období lze charakterizovat jako rozkvět nově založené Čínské lidové republiky a snahu dostat se ze závislé země do popředí soběstačných ekonomických mocností.

Komunistická Čína se pod vládou Mao Zedonga za pomoci USSR začala industrializovat. V rámci prvního pětiletého plánu (1953–1957) se rozvoj týkal zejména základních průmyslových oblastí (těžká technika, elektrárny, výroba ocele, hnojiva...) (Mahalanobis 1958, s. 87). Zavedla se kolektivizace zemědělství, kdy jedinec byl podřízen skupině (kolektivu)

a půda patřila všem. Toto období je považováno za úspěšné. Podíl národního obchodního průmyslu vzrostl o 8,9 % a zemědělství údajně o 3,8 % (Fairbank 1998, s. 591). Avšak veškerá tato snaha byla ztracena během druhého pětiletého plánu, známý také jako „Velký skok vpřed“ (1958–1962), následovaný Velkým čínským hladomorem.

Následující tabulka shrnuje 75 analyzovaných plakátů publikované během této doby.

*Tab. 8 Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1950–1958*

<b>AKTÉR</b>	kolektiv	Charakteristika Výraz	venkovan úsměv
<b>ZVÍŘATA</b>	prase slepice tur kohout kůň		
<b>PROCES</b>	sklizeň produkce		
<b>PLODINY</b>	pšenice		
<b>OBJEKTY</b>	Barva Charakteristika	červená koš	
<b>PROSTŘEDÍ</b>	Venkov/město Charakteristika	venkov jasno	
<b>MOTIV</b>	plody práce velká produkce		
<b>NÁLADA</b>	pracovní píle entuziasmus		
<b>SDĚLENÍ</b>	zvýšení produkce rozvoj průmyslu a zemědělství		

Již bylo zmíněno, že počátek 50. let zaznamenal jakýsi boom tištěných plakátů, které se stávaly významným sdělovacím prostředkem komunikace mezi vládou a lidem. Cílem byl především venkov. V rámci reformy zemědělství bylo zapotřebí obyvatele venkova sjednotit pod záštitu ideologického vedení, zřídit organizovanou pracovní morálku a vytvořit jednotný stát za účelem zlepšení ekonomické situace země. Obrázková interpretace plakátů dosahovala i k negramotným venkovanům, tudíž představovaly vhodný nástroj k řízení všech obyvatel.

Při analýze plakátů publikovaných v tomto období si lze všimnout jednoznačné snahy organizovat venkov a motivovat obyvatele ke zvýšení produkce. Figuruje aktérem se stal především kolektiv neboli komunita venkovanů, kteří nadšeně pracovali s vidinou velké produkce a silného státu. Tuto situaci lze nejlépe charakterizovat známým českým příslovím „bez práce nejsou koláče“.

V případě zvířat se na plakátech objevovalo zejména prase, které mohlo být zdrojem potravy, ale i potřebného hnojiva k produkci. Nejčastěji vyobrazenou plodinou byla jednoznačně pšenice. Mohlo se jednat o pšeničný klas nebo pole. Dále se do tabulky nedostala produkce nespecifikovaného druhu obilí a bavlny, které následovaly. Nechybí ani frekventované symboly úspěchu, síly a bohatství (kohout, červená), které podtrhují motivy plakátů této doby.

#### **5.4.2 Plakáty publikované mezi lety 1959–1962**

Motivován úspěchem prvního pětiletého plánu se Mao rozhodl stanovit si ambiciózní cíl rozvinout čínskou moderní ekonomiku ještě rychleji prostřednictvím masivní organizace pracovních sil na venkově. Hnacím motorem mělo být ideologické nadšení a sebeobětování. V tomto období hrálo roli několik faktorů – zhoršení počasí na přelomu roku 1958 a 59, nárůst čínské populace zejména ve městech, nedostatečná organizace a přehlížení závažných problémů ze strany vlády (Fairbank 1998, s. 607).

Vyčerpaní rolníci ve snaze splnit Maovy požadavky dál pracovali na polích a budovali objekty. Zvyšování odvodů sklizených plodin, mimo jiné obilí, v době, kdy venkov bojoval s nízkou úrodou, mělo katastrofální následky. Udává se, že během tohoto období zemřelo na celkové vyčerpání, hladomor a s tím spojené nemoci 20 až 30 milionů lidí (Ibid., s. 604 a 610). Následující tabulka shrnuje 55 analyzovaných plakátů publikované během této doby.

Tab. 9 Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1959–1962

<b>AKTÉR</b>	kolektiv	Charakteristika Výraz	venkovan úsměv
<b>ZVÍŘATA</b>	prase letící holubice		
<b>PROCES</b>	póza		
<b>PLODINY</b>	bavlna proso rýže tykev obilí zelí		
<b>OBJEKTY</b>	Barva Charakteristika	červená stuha	
<b>PROSTŘEDÍ</b>	Venkov/město Charakteristika	nespecifikováno venkov mraky jasno pole	
<b>MOTIV</b>	velká produkce plody práce		
<b>NÁLADA</b>	píle pracovní radost		
<b>SDĚLENÍ</b>	fungující zemědělství rozvoj průmyslu a zemědělství prosperita komun		

Motivy venkovských komun jsou přeneseny i na plakáty druhého analyzovaného období. Navzdory kritické době nedostatku potravin se častými motivy stává velká produkce. Aktéři zpravidla s úsměvem na tváři pózují s velkým množstvím plodin nejrůznějších druhů značící radost a blahobyt. Hlavní prezentovanou plodinou byla bavlna a za ní hned následují proso, rýže, tykev, obilí a zelí. I zde se stala prasata jedním z hlavních témat. Devět z 20 plakátů obsahující zvířata zdůrazňovalo důležitost prasat a nabádalo k jejich vykrmení, neboť více hnojiva znamená úrodnější půdu a větší produkci. Často vyobrazena byla také letící holubice značící věrnost, dlouhověkost a plodnost.

Přes veškeré okolnosti se vláda snažila vytvářet zavádějící obraz fungujícího zemědělství a spokojenosti obyvatel. Opět nechybí ani symbol bohatství (červená barva).

### 5.4.3 Plakáty publikované mezi lety 1963–1965

Na období mezi lety 1963 až 1965 se v této práci nahlíží jako na pohladomorné období charakterizováno snahou o opětovné ekonomické zotavení před kulturní revolucí.

Následující tabulka shrnuje 16 analyzovaných plakátů publikované během této doby.

*Tab. 10 Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1963–1965*

<b>AKTÉR</b>	kolektiv	Charakteristika Výraz	venkovan úsmev
<b>ZVÍŘATA</b>	pták kohout		
<b>PROCES</b>	sklizeň		
<b>PLODINY</b>	rýže pšenice		
<b>OBJEKTY</b>	Barva Charakteristika	modrá koš zemědělské nářadí zemědělské stroje	
<b>PROSTŘEDÍ</b>	Venkov/město Charakteristika	venkov jasno pole	
<b>MOTIV</b>	plody práce velká produkce		
<b>NÁLADA</b>	entuziasmus radost pracovní		
<b>SDĚLENÍ</b>	prosperita komun rozvoj průmyslu a zemědělství kult Maa		

Stejně jako v předešlých letech byla i v tomto období nejčastějším aktérem komunita venkovanů. Zvířata tentokrát nepředstavovala důležitý prvek, neboť se nejčastěji na plakátech objevoval kohout nebo pták, tedy zvířata spíše symbolického charakteru. Důvodem může být i menší množství analyzovaných vzorků. Hlavním procesem byla sklizeň rýže a následně i pšenice. Z poskytnutých dat lze vidět posun produkce mezi lety 1963 a 1965 o 18 % u rýže a o 36 % u pšenice (FAO 2024).

Prostřednictvím plakátů byla nejčastěji vyobrazována nadšená skupina venkovanů pracující na poli a sklízějící plodiny. Vlášda se tímto opět snažila pobízet k rozvoji průmyslu a zemědělství. Nově se skrze různé obrazy v rámci plakátu dostal do popředí také kult Maa. Důvodem může být jeho potřeba upevnit si postavení ve straně po období neúspěšných strategií v krizové situaci.



#### 5.4.4 Plakáty publikované mezi lety 1966–1976

Jak Fairbank (1998, s. 623) ve své knize uvádí, tato poslední Maova etapa vlády trvající až do jeho smrti roku 1976, představovala dobu vnitřního politického boje, jež Čínu paralyzoval. Poslední Maova kampaň měla skrze kulturní revoluci modernizovat společnost, avšak dnes lze s odstupem času říci, že to bylo období veřejných pomluv, trestání, mučení, třídních bojů a nekontrolovaného ničení kulturního dědictví, které nemělo obdoby.

Následující tabulka shrnuje 67 analyzovaných plakátů publikované během této doby.

*Tab. 11 Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1966–1976*

<b>AKTÉR</b>	kolektiv	Charakteristika Výraz	venkovan úsměv
<b>ZVÍŘATA</b>	kůň pták		
<b>PROCES</b>	sklizeň		
<b>PLODINY</b>	obilí		
<b>OBJEKTY</b>	Barva Charakteristika	červená zemědělské stroje	
<b>PROSTŘEDÍ</b>	Venkov/město Charakteristika	venkov strom	
<b>MOTIV</b>	velká produkce		
<b>NÁLADA</b>	radost		
<b>SDĚLENÍ</b>	fungující zemědělství		

Fungující zemědělství, radost aktérů a velká produkce. Takto lze shrnout plakáty publikované během kulturní revoluce. Stejně jako u předchozího prototypu, i zde nezaujímají zvířata důležité postavení. Nejčastěji se na plakátech objevoval kůň táhnoucí povoz. Mezi plodinami jasně převládala sklizeň blíže nespécifikovaného obilí.

#### 5.4.5 Plakáty publikované mezi lety 1977–1980

I poslední analyzované období je obdobím modernizací a reforem. Do čela státu se po Maovi dostal Deng Xiaoping a začala se reforma tzv. čtyř modernizací. Změny se měly dít zejména v oblasti zemědělství, průmyslu, vědy a techniky a obrany (Fairbank 1998, s. 664). Vzhledem ke krátkému časovému úseku analýzy je toto období bráno spíše jako doba po Maovi smrti a začátek nové čínské éry.

Následující tabulka shrnuje 25 analyzovaných plakátů publikované během této doby.

Tab. 12 Tabulkový prototyp plakátů publikované v letech 1977–1980

<b>AKTÉR</b>	kolektiv	Charakteristika Výraz	venkovan úsměv
<b>ZVÍŘATA</b>	prase slepice ovce kohout		
<b>PROCES</b>	sklizeň návštěva póza		
<b>PLODINY</b>	proso pšenice kukuřice		
<b>OBJEKTY</b>	Barva Charakteristika	červená tiskoviny koš	
<b>PROSTŘEDÍ</b>	Venkov/město Charakteristika	venkov jasno	
<b>MOTIV</b>	hojnost velká produkce		
<b>NÁLADA</b>	radost		
<b>SDĚLENÍ</b>	fungující zemědělství rozvoj průmyslu a zemědělství		

Ačkoliv se motivy posledního analyzovaného období téměř neliší, v několika kategoriích lze vidět nepatrnou změnu. Konkrétně se jedná o plodiny s častou frekvencí – proso a kukuřice. Podle dat se produkce kukuřice od roku 1977 do roku 1980 zvýšila až o 26 %. Na druhou stranu produkce prosa klesla o 11 % (FAO 2024).

## 5.5 Shrnutí praktické části

Již od 50. let 20. století lze vidět stále vzrůstající popularitu plakátu jako sdělovacího prostředku a formu komunikace mezi čínskou vládou a lidem. Analyzovaný vzorek sčítal dohromady 238 jednotlivých plakátů mající určitou souvislost s potravinami a jejich uchováváním. Výsledky analýzy ukázaly jednoznačné cílené publikum, jímž byli venkované. Napříč obdobím plakát typicky vyobrazoval komunitu venkovanů s úsměvem na tváři produkující či sklízající určité plodiny, nejčastěji obilí. Motivací byla především velká produkce následovaná blahobytem (viz Tab. 13). Při neznalosti okolností by se dalo říci, že životní podmínky na venkově byly idylické.

V kontextu uchovávání potravin se napříč celým zkoumaným vzorkem vyskytoval zejména způsob uchovávání obilí ve skladech a sýpkách. Pouze 1 z 238 plakátů obsahoval

komplexnější prezervační způsoby jako sušení, vaření a chlazení s důrazem na techniku uchovávání čerstvých plodin a obilí odděleně (viz Příloha č. 86). Celková hodnota frekvence těchto prvků nedosahovala vysokých hodnot, a nebyla tedy v tabulkovém prototypu plakátů zohledněna. Lze se domnívat, že prezervace potravin nepředstavovala významné téma, na které by bylo nutné prostřednictvím plakátů upozornit.

*Tab. 13 Tabulkový prototyp všech analyzovaných plakátů publikovaných v letech 1950–1980*

<b>AKTÉR</b>	kolektiv	Charakteristika Výraz	venkovan úsmev
<b>ZVÍŘATA</b>	prase		
<b>PROCES</b>	sklizeň		
<b>PLODINY</b>	obilí		
<b>OBJEKTY</b>	Barva Charakteristika	červená koš	
<b>PROSTŘEDÍ</b>	Venkov/město Charakteristika	venkov jasno strom	
<b>MOTIV</b>	velká produkce		
<b>NÁLADA</b>	radost		
<b>SDĚLENÍ</b>	fungující zemědělství		

## Výzkumné otázky

**VO1: Klade vláda důraz na uchovávání potravin skrze sdělovací prostředky (plakáty) během ekonomického vývoje Číny ve 20. století?**

Výsledky analýzy ukázaly, že se akcent na uchovávání potravin během ekonomického vývoje Číny ve 20. století vytratil. Pouze 15 z celkového počtu 238 analyzovaných plakátů vyobrazovalo určitý způsob prezervace potravin (především formou sýpek). Vzhledem k nízké frekvenci nebyly tyto výsledky zahrnuty ani v tabulkovém prototypu analyzovaných plakátů.

**VO2: Jaké plodiny byly vyobrazovány na plakátech zveřejněných mezi lety 1950–1980 nejčastěji?**

Nejčastěji vyobrazovanou plodinou na čínských plakátech mezi lety 1950–1980 byl nespecifikovaný druh obilí (67krát), následovaný již konkrétně pšenicí (58krát), rýží (44krát), bavlnou (40krát) a kukuřicí (40krát).

### ***VO3: Lze najít shodnost motivů v kontextu strategií prevence a intervence nedostatku potravy během čínského dynastického období a období vlády Mao Zedonga?***

Napříč analyzovanou hladomornou literaturou dynastického období se objevoval opakovaný motiv vystavování sýpek v rámci prevence intervence nedostatku potravin. Stejný motiv, ačkoliv s nízkou frekvencí, byl zjištěn v praktické části analýzou plakátů publikovaných v období Mao Zedongovy vlády.

## **Hypotézy**

### ***H<sub>1</sub>: Publikované plakáty odrážejí okolnosti své doby.***

Tuto hypotézu nelze jednoznačně potvrdit ani vyvrátit. Je nutné zaměřit se na jednotlivé aspekty. V případě aktéra (kolektiv), zvířat (prase), procesu (sklizeň), plodin (obilí) a prostředí (venkov), je možné tuto hypotézu potvrdit. Během celého analyzovaného období se Čína charakterizovala mimo jiné jako agrikulturní stát s komunitní společností pěstující především obilí.

Na druhou stranu, na základě převládajícího radostného a spokojeného výrazu aktérů a jejich nálady v širším kontextu probíhajícího krizového období, lze tuto hypotézu vyvrátit. U ostatních kategorií se odpověď stává nejasnou.

### ***H<sub>2</sub>: Vláda skrze plakáty nabádá lid k větší produkci ekonomicky výhodných plodin.***

Nejčastěji vyobrazenými plodinami bylo obilí (pšenice, proso, rýže), bavlna a kukuřice. Všechny tyto plodiny byly a stále jsou pro rozvoj čínské ekonomiky zásadním artiklem, tudíž se *H<sub>2</sub>* potvrdila.

### ***H<sub>3</sub>: Vláda skrze plakáty akcentuje uchovávání potravin po období Velkého čínského hladomoru, jež se odehrál v letech 1959–1961.***

V období bezprostředně po Velkém čínském hladomoru (1962–1965) ani jeden plakát neodrážel uchovávání potravin. Až v letech 1966–1976 se objevují plakáty zachycující ukládání obilí do skladů a sýpek, avšak z hlediska nízké frekvenční hodnoty se tato manipulace s potravinami nezařadila do tabulkového prototypu plakátů, tudíž byla *H<sub>3</sub>* vyvrácena.

***H4: Čínská vláda se snaží skrze postery uchovat si tvář před světem.***

Tuto hypotézu nelze ani potvrdit ani vyvrátit. Cíleným publikem byli zejména rolníci žijící na venkově. Do jaké míry se tyto plakáty staly dostupné širšímu světu není známo.

***H5: Motivy a nálada plakátů zachycuje zejména radost a spokojenost obyvatel.***

V souvislosti s potravinami nebyla nalezena žádná shoda s negativní propagandou ani negativním výrazem aktérů. Výsledky ukázaly většinovou převahu pozitivního výrazu. U emocí převládaly zejména radost a entuziasmus, tudíž byla  $H_6$  potvrzena.

## Závěr

Potravin a jejich uchovávání jsou již bezvýhradně nedílnou součástí vývoje lidské civilizace. Od počátku formovaly lidskou kulturu, ale i samotné jedince. Určovaly podobu celého světa jaký je znám dnes. V důsledku domestikace potravin a rozvoje agrikultury během neolitické revoluce začala společnost utvářet komunity a přizpůsobovat si půdu k svému vlastnímu prospěchu. Sever Číny se kvůli chladnému počasí a suchu vyznačoval zejména pěstováním obilí, především pšenice. Jih byl naopak kvůli vlhku a velké dostupnosti vodních zdrojů přizpůsoben k produkci rýže. Studie ukázaly, že časté změny teplot během císařského období vedly ke stěhování obyvatel na jih okolo Dlouhé řeky. Z tohoto důvodu se více zemědělců zaměřilo na pěstování rýže, jež je dodnes jednou z hlavních pěstovaných plodin Číny.

Analýza vybrané čínské hladomorné literatury nastínila důležitost plodin odolné na pěstování v extrémním počasí a jejich uchovávání při prevenci intervence nedostatku potravin. Čínské dynastické období bylo často sužováno pravidelnými hladomory, záplavami a změnou teplot. Některé zdroje vidí náhlou změnu klimatu jako iniciátora dynastického cyklu. Ukázala se možná spojitost mezi extrémním počasím (obvykle mrazivé počasí doprovázené extrémním suchem), tím způsobenou špatnou úrodou, nespokojeností obyvatel s reakcí vlády na danou situaci vyústěné v nepokoje se zánikem vládnoucí dynastie. Na tento popud bylo vydáno nespočet děl snažících se o revitalizaci dynastie poukazujících na důležitost prevence nedostatku potravy a zajištění přežití lidu. Právě tato literatura publikovaná během krizového období se díky autentičnosti stala předmětem zkoumání této práce.

Získané informace napříč dynastiemi poukazují na důležitost obilovin jako jednu z hlavních krizových plodin. Díky své odolnosti vůči suchu a extrémnímu počasí se především jednalo o proso a čirok. V případě nedostupnosti hledají autoři alternativní plodiny, jež by mohly obilí zastoupit. Ve všech analyzovaných dílech se zmiňují také o pěstování morušovníku díky jeho možnému všestrannému využití. Plody rostliny lze konzumovat nebo využít jako součást různých medikamentů. Samotná rostlina může sloužit nejen jako zdroj dřeva k zatápění v domácnosti, ale je současně domovem bource morušového, jež se později domestikoval a může být buďto konzumován, či zpracován k výrobě přírodního hedvábí.

V kontextu uchovávání potravin se napříč literaturou neobjevuje velké množství shodných způsobů prezervace. V dílech *Qimin Yaoshu*, *Bencao Gangmu* a *Huangzheng Yaolan* se vyskytuje prezervace formou sušení a popřípadě následného rozemletí potravin na prášek. Takto skladovaná potravina může být v době potřeby zalita pouze vodou k vytvoření kašovitě hmoty, jež snadno zasytí. Tato metoda formou sušení byla snadno dostupná a instrumentálně

nenáročná, tudíž se nejspíše jednalo o nejčastější způsob prezervace. Jediný způsob uchovávání, o kterém se zmiňují autoři všech analyzovaných děl je skladování již zmíněného obilí. Jedná se zejména o uchovávání v tzv. sýpkách, kam se v rámci prevence hladomoru mělo uložit obilí v době dostatku.

V rámci praktické části se prostřednictvím kombinovaných prvků analýz (obsahové, sémiotické a vizuální antropologie) plakátů publikovaných mezi lety 1950–1980 zjistila shoda akcentu na pěstování obilí v korelaci s krizovým obdobím a zároveň jejich uchovávání v sýpkách. Avšak na rozdíl od dynastické Číny se důraz na uchovávání potravin v rámci prevence hladomorného období napříč zkoumaného vzorku vytratil. Pouze 15 z celkového počtu 238 analyzovaných plakátů vyobrazovalo určitý způsob prezervace potravin. Především se jednalo o již zmiňované sýpky, které zastupovaly většinový počet (14). Zbýlý jeden vzorek obsahoval formu sušení, vaření, chlazení a uchovávání obilí.

Zároveň ačkoliv nejfrekventovaněji vyobrazovanými plodinami na čínských plakátech byly obiloviny, společně s bavlnou a kukuřicí, se tyto plodiny řadí také do kategorie tzv. cash crops, tedy ekonomicky výhodných plodin. Ani v jednom z plakátů se neobjevil morušovník, jež byl představen v hladomorné čínské literatuře jako všestranná plodina se schopností adaptovat se v extrémním počasí a nenáročností. Nabízí se tedy otázka, do jaké míry se čínská vláda skrze plakáty zajímala o blahobyt lidu a do jaké míry jí šlo o výtěžek, ekonomický růst a zachování si tváře. V případě bavlny lze předpokládat, že se jednalo o čistě ekonomickou potravinu, jež byla v době Velkého čínského hladomoru nejčastěji vyobrazována nikoliv za účelem nasytit obyvatelstvo, nýbrž zvýšit státní výnos.

Narozdíl od hladomorné literatury dynastického období se čínská vláda skrze plakáty nesnažila lid navést k produkci alternativních potravin, jež by mohly nahradit obiloviny v období jejich nedostatku. Také se lze domnívat, že ani prezervace potravin té doby nepředstavovala významné téma, na které by bylo nutné prostřednictvím plakátů upozornit. Navzdory širšímu kontextu vyobrazoval celý zkoumaný vzorek pozitivní náladu aktérů obklopené velkým množstvím nejrůznějších plodin, což dokazuje snahu čínské vlády udržet si tvář během krizového období.

## Resumé

This master's thesis focuses on food preservation in the context of Chinese history. Its aim is to present various preservation methods that shaped Chinese culture and, above all, became a tool for survival during periods of famine. Attention is also paid to the individual crops grown during this period. The key factor is the use of primary historical literature.

These insights are subsequently compared with the results of an analysis of published posters before, during, and after the Great Chinese Famine (1959–1961) in the practical part. According to exclusion criteria the research sample itself was narrowed down and divided into categories based on the year of publication. The temporal division served to analyze the obtained information across the examined period. Using analytical methods encompassing content and semiotic analysis, and visual anthropology, the coincidence of cereal cultivation was discovered as the most important crop in connection with the crisis period. However, unlike dynastic China, the emphasis on food preservation through mass media disappeared.

**Keywords:** China, fermentation, famine, preservation, crisis, pickling, food shortage, poster, food preservation



## 6 BIBLIOGRAFIE

### 6.1 Odborné monografie

ALBALA, Ken (2007). *Beans: A History*. Berg. ISBN 978-1-84520-430-3.

ALLARD, Francis, SUN, Yan a LINFUFF, Katheryn M. (2018). *Memory and Agency in Ancient China: Shaping the Life History of Objects*. Cambridge: Cambridge University Press. ISBN 978-1-108-47257-9.

ALLSEN, Thomas (1994). The rise of the Mongolian empire and Mongolian rule in north China. In: FRANKE, Herbert a TWITCHETT, Denis. *The Cambridge History of China*. Cambridge University Press, vol. 6, s. 321–413. ISBN 9780521243315.

ALPERS, Svetlana (1983). *The Art of Describing: Dutch Art in the Seventeenth Century*. London: John Murray. ISBN 9780226015132.

ANDERSON, Eugene N. (2014). *Food and Environment in Early and Medieval China*. University of Pennsylvania Press. ISBN 978-0-8122-4638-4.

BABKOVÁ, Kateřina (2021). *Čínská strava jako lék – historická a současná perspektiva*. Olomouc. Bakalářská práce. Univerzita Palackého v Olomouci. Filozofická fakulta. Katedra asijských studií.

BALL, Michael S. a SMITH, Gregory H. (1992). *Analyzing Visual Data*. London: SAGE Publications. ISBN 9780803934351.

BRAY, Francesca (1984). *Science and Civilisation in China: Biology and Biological Technology, Part II: Agriculture*. Cambridge: Cambridge University Press, vol. 6. ISBN 0-521-25076-5.

CAAN, Shashi (2011). *Rethinking Design and Interiors: Human Beings in the Built Environment*. Londýn: Laurence King Publishing Ltd. ISBN 978-185669-756-9.

DIGGS, Lawrence J. (2000). *Vinegar: The User Friendly Standard Text, Reference and Guide to Appreciating, Making, and Enjoying Vinegar*. iUniverse. ISBN 9780595147168.

EBERHARD, Wolfram (1986). *A Dictionary of Chinese Symbols: Hidden Symbols in Chinese Life and Thought*. London: Routledge & Kegan Paul Ltd. ISBN 0-415-00228-1.

EBREY, Patricia B. (1996). *The Cambridge Illustrated History of China*. Online. Cambridge: Cambridge University Press. ISBN 0-521-43519-6. Dostupné z: <https://archive.org/details/cambridgeillustr00ebre/page/n5/mode/2up>. [citováno 2024-01-20].

FAIRBANK, John F. (1998). *Dějiny Číny*. Nakladatelství Lidové noviny. ISBN 80-7106-249-9.

FORBES, R.J. (1954). Chemical, culinary, and cosmetic arts. In: SINGER, Charles et al. *A History of technology*. Clarendon Press, vol. 8, s. 238–298. ISBN 9780198229056.

FORREST, Craig (2009). *International Law and the Protection of Cultural Heritage*. Online. 1. vyd. Routledge. ISBN 978-0-203-86519-4. Dostupné z: <https://doi.org/10.4324/9780203865194>. [citováno 2023-11-27].

FREEMAN, Michael (1977). Sung. In: CHANG, K.C. *Food in Chinese culture: Anthropological and historical perspectives*. New Haven: Yale University Press, s. 143–176. ISBN 9780300019384.

FYFE, Gordon a LAW, John (1988). *Picturing Power: Visual Depiction and Social Relations*. London: Routledge. ISBN 9780415031448.

GLAHN, Richard (2016). *The Economic History of China: From Antiquity to the Nineteenth Century*. Cambridge University Press. ISBN 978-1-107-03056-5.

GOLANY, Gideon S. (1989). *Urban Underground Space Design in China: Vernacular and Modern Practice*. Associated University Presses, Inc. ISBN 0-87413-345-9.

HSU, Cho-yun (1980). *Han Agriculture: The Formation of Early Chinese Agrarian Economy (206 B.C.–A.D. 220)*. University of Washington, vol. 2. ISBN 0-295-95676-3.

HUANG, Hsing-Tsung (2000). *Science and Civilisation in China: Biology and Biological Technology, Part V: Fermentations and Food Science*. Cambridge: Cambridge University Press, vol. 6. ISBN 521-65270-7.

CHANG, K. C. (1977). *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. Yale University Press. ISBN 0-300-01938-6.

INGOLD, Tim (2002). *Companion Encyclopedia of Anthropology: Humanity, Culture and Social Life*. Routledge. ISBN 978-0-415-28604-6.

KATZ, Sandor E. (2012). *The Art of Fermentation*. Chelsea Green Publishing. ISBN 978-1-60358-286-5.

KRIPPENDORFF, Klaus (1980). *Content Analysis: An Introduction to its Methodologies*. London: SAGE Publications. ISBN 9780803914988.

LAING, Ellen J. (2004). *Selling Happiness: Calendar Posters and Visual Culture in Early-Twentieth-Century Shanghai*. Honolulu: University of Hawai'i Press. ISBN 0-8248-2764-3.

LANGER, William a STEARNS, Peter (2001). *The Encyclopedia of World History: Ancient, Medieval, and Modern Chronologically Arranged*. James Clarke, 6. vyd. ISBN 9780227679685.

LÉVI-STRAUSS, Claude (1978). *The Origin of Table Manners*. New York: Harper & Row. ISBN 9780060125875.

LIU, An (2010). *Huainanzi*. New York: Columbia University Press. ISBN 9780231142045.

LIU, Li a CHEN, Xingcan (2012). *The Archeology of China: From the Late Paleolithic to the Early Bronze Age*. New York: Cambridge University Press. ISBN 978-0-521-64310-8.

LUTZ, Catherine A. and COLLINS, Jane L. (1993). *Reading National Geographic*. Chicago: University of Chicago Press. ISBN 9780226497242.

MAŘÍKOVÁ, Hana, PETRUSEK, Miloslav a VOD8KOVÁ, Alena (1996). *Velký sociologický slovník*. Praha: Karolinum. ISBN 80-7184-311-3.

MCDUGALL, Bonnie S. (1980). *Mao Zedong's "Talks at the Yan'an Conference on Literature and Art": A Translation of the 1943 Text with Commentary*. The University of Michigan. ISBN 0-89264-039-1.

MÉTAILLIÉ, Georges (2015). *Science and Civilisation in China: Biology and Biological Technology, Part IV: Traditional Botany: An Ethnobotanical Approach*. Cambridge: Cambridge University Press, vol. 6. ISBN 978-1-107-10987-2.

MONTANARI, Massimo (2006). *Food is Culture*. Přeložil A. Sonnenfeld. Columbia University Press. ISBN 0-231-13790-7.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL (1992). *Applications of biotechnology to traditional fermented foods: report of an ad hoc panel of the Board on Science and Technology for International Development*. National Academies Press. ISBN 9780309046855.

NEEDHAM, Joseph, LU, Gwei-Djen a HUANG, Hsing-Tsung (1986). *Science and Civilisation in China, Volume 6 Biology and Biological Technology, Part 1: Botany*. Cambridge University Press. ISBN 978-0521087315.

POSTER, Mark (2001). *The information subject*. Overseas Publishers Association. ISBN 90-5701-242-1.

PRIYADARSHAN, P.M., JAIN, Shri M. (2022). *Cash Crops: An Introduction*. Online. In: PRIYADARSHAN, P.M., JAIN, Shri M. (ed.). *Cash Crops: Genetic Diversity, Erosion, Conservation and Utilization*. Springer, s. 1–19. Dostupné z: [https://doi.org/10.1007/978-3-030-74926-2\\_1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-74926-2_1). [citováno 2024-04-23].

REED, Charles A. (2011). *Origins of Agriculture*. Paris: Mouton Publishers. ISBN 90-279-7919-7.

REJZEK, Jiří (2012). *Český etymologický slovník*. 2. vyd. LEDA. ISBN 978-80-7335-296-7.

ROSE, Gillian (2001). *Visual Methodologies: An Introduction to the Interpretation of Visual Materials*. London: SAGE Publications. ISBN 0-7619-6664-1.

SHEPHARD, Sue (2006). *Pickled, potted, and canned: how the art and science of food preserving changed the world*. New York: Simon & Schuster Paperbacks. ISBN 978-0-7432-1633-3.

SHURTLEFF, William a AOYAG, Akiko (1979). *The Book of Tempeh*. 1. vyd. New York: Harper & Row. ISBN 0-06-014009-7.

SIEGEL, Ronald K. (1989). *Intoxication: Life in Pursuit of Artificial Paradise*. Dutton. ISBN 978-0525247647.

SLATER, Don (1998). Analysing cultural objects: content analysis and semiotics. In: SEALE, Clive (ed.). *Researching Society and Culture*. London: SAGE Publications, s. 233–244. ISBN 0761952764.

STERCKX, Roel (2011). *Food, Sacrifice, and Sagehood in Early China*. New York: Cambridge University Press. ISBN 978-1-107-00171-8.

ŠAMAJOVÁ, Kateřina (2023). *Lingvistická etnobotanika: Multidisciplinární přístupy k výzkumu čínských rostlinovědných znalostních komplexů*. Olomouc. Disertační práce. Univerzita Palackého v Olomouci. Filozofická fakulta. Katedra asijských studií.

UMBERTO, Eco (1976). *A Theory of Semiotics*. Bloomington: Indiana University Press. ISBN 978-0-253-35955-1.

VANDER WALL, Stephen B. (1990). *Food Hoarding in Animals*. Chicago: The University of Chicago Press. ISBN 0-226-84734-9.

WEBER, Robert P. (1990). *Basic Content Analysis*. London: SAGE Publications. ISBN: 9780803938632.

WONG, Bin R. (1991). Chinese Traditions of Grain Storage. In: WILL, Pierre E., WONG, Bin. LEE, James, OI, Jean a PERDUE, Peter. *Nourish the People: The State Civilian Granary System in China, 1650–1850*. University of Michigan Press, s. 1–16. ISBN 978-0-89264-090-4.

YANG, Lihui a AN, Deming (2005). *Handbook of Chinese Mythology*. Bloomsbury Academic. ISBN 1-57607-806-X.

ZHAO, Wenlin a XIE, Shujun Zhu (1988). *Zhongguo ren kou shi*. Peking: Ren min chu ban she: Xin hua shu dian jing xiao. ISBN 7010002517.

## 6.2 Odborné články

ABDULMUMEEN, Hamid A., RISIKAT, Ahmed N. a SURURAH, Agboola R. (2012). *Food: Its preservatives, additives and applications*. Online. International Journal of Chemical and

Biochemical Sciences, vol. 1, s. 36–47. Dostupné z: [https://www.researchgate.net/publication/268509774\\_Food\\_Its\\_preservatives\\_additives\\_and\\_applications](https://www.researchgate.net/publication/268509774_Food_Its_preservatives_additives_and_applications). [citováno 2024-04-10].

AHNAN-WINARNO Amadeus D., CORDEIRO, Lorraine, WINARNO, Florentinus G., GIBBONS, John a XIAO, Hang (2021). *Tempeh: A semicentennial review on its health benefits, fermentation, safety, processing, sustainability, and affordability*. Online. Comprehensive Reviews in Food Science And Food Safety, vol. 20, no. 2, s. 1717–1767. Dostupné z: <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12710>. [citováno 2024-04-14].

ALPERS, Svetlana, APTER, Emily, ARMSTRONG, Carol, BUCK-MORSS, Susan, CONLEY, Tom et al. (1996). *Visual Culture Questionnaire*. Online. October, vol. 77, s. 25–70. Dostupné z: <https://doi.org/10.2307/778959>. [citováno 2024-04-16].

BABBITT, Callie W., BABBITT, Gregory A. a OEHMAN, Jessica M. (2021). *Behavioral impacts on residential food provisioning, use, and waste during the COVID-19 pandemic*. Sustain Prod Consum, vol. 28, s. 315–325. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016%2Fj.spc.2021.04.012>. [citováno 2024-03-16].

BARNES, Amy J. (2020). *Chinese Propaganda Posters at the British Library*. Online. Visual Resources, vol. 36, no. 2, s. 124–147. Dostupné z: <https://doi.org/10.1080/01973762.2020.1746498>. [citováno 2024-04-26].

BARNETT, Scott A (1963). *Instinct*. Online. Daedalus, vol. 92, no. 3, s. 564–580. Dostupné z: <http://www.jstor.org/stable/20026797>. [citováno 2023-11-29].

BLOCH, M. R. (1963). *The Social Influence of Salt*. Online. Scientific American Magazine, vol. 209, no. 1., s. 88–98. Dostupné z: <https://www.scientificamerican.com/article/the-social-influence-of-salt/>. [citováno 2024-01-15].

BRUL, Stanley a COOTE, Peter J. (1999). *Preservative agents in foods: Mode of action and microbial resistance mechanisms*. Online. International Journal of Food Microbiology, vol. 50, no. 1–2, s. 1–17. Dostupné z: [https://doi.org/10.1016/S0168-1605\(99\)00072-0](https://doi.org/10.1016/S0168-1605(99)00072-0). [citováno 2024-01-24].

BUSCH, Jane (1981). *An Introduction to the Tin Can*. Online. Historical Archeology, vol. 15, no. 1, s. 95–104. Dostupné z: <https://www.jstor.org/stable/25615391>. [citováno 2023-11-26].

CÍRILLO, Massimo, CAPASSO, Giovambattista, DI LEO, Vito A. a DE SANTO, Natale G. (1994). *A History of Salt*. Online. *American Journal of Nephrology*, vol. 14, no. 4–6, s. 426–431. Dostupné z: <https://doi.org/10.1159/000168759>. [citováno 2024-01-15].

CRAIG, Oliver E. (2021). *Prehistoric Fermentation, Delayed-Return Economies, and the Adoption of Pottery Technology*. Online. *Current Anthropology*, vol. 62, s. S233–S241. Dostupné z: <https://doi.org/10.1086/716610>. [citováno 2024-01-17].

DOWNS, Jennifer (2000). *Survival strategies in Ming dynasty China: Planting techniques and famine foods*. Online. *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, vol. 8, no. 4, s. 273–288. Dostupné z: <https://doi.org/10.1080/07409710.2000.9962094>. [citováno 2024-03-27].

DUDLEY, Robert (2002). *Fermenting fruit and the historical ecology of ethanol ingestion: is alcoholism in modern humans an evolutionary hangover?*. Online. *Addiction*, vol. 97, no. 4, s. 381–388. Dostupné z: <https://doi.org/10.1046/j.1360-0443.2002.00002.x>. [citováno 2024-03-27].

FANG, Yifang (2021). *Liquor Making and Folk Customs in Ancient China*. Online. In: JIANG, X. *A New Phase of Systematic Development of Scientific Theories in China: History of Science and Technology in China*. Springer, Singapore, vol. 4, s. 175–203. ISBN 978-981-15-7844-1. Dostupné z: [https://doi.org/10.1007/978-981-15-7844-1\\_7](https://doi.org/10.1007/978-981-15-7844-1_7). [citováno 2024-01-16].

FLETCHER, N. (2014). *Food Additives: Preservatives*. Online. *Encyclopedia of Food Safety*, vol. 2, s. 471–473. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-378612-8.00226-2>. [citováno 2024-04-06].

HEGARTY, Joseph A. a O'MAHONY, G. Barry (2001). *Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living*. *International Journal of Hospitality Management*, vol. 20, no. 1, s. 3–13. Online. Dostupné z: [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(00\)00028-1](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(00)00028-1). [citováno 2024-04-14].

HINSCH, Bret (1988). *Climatic Change and History in China*. Online. *Journal of Asian History*, vol. 22, no. 2, s. 131–159. Dostupné z: <https://www.jstor.org/stable/41930720>. [citováno 2024-04-25].

HSU, Shengi (2004). *From Pingcheng to Luoyang — Substantiation of the climatic cause for capital relocation of the Beiwei Dynasty*. Online. *Progress in Natural Science*, vol. 14, no. 8, s. 725–729. Dostupné z: <http://dx.doi.org/10.1080/10020070412331344231>. [citováno 2024-04-23].

HU, H. (1982). *An overview of the geographic distribution of the population in China*. Online. *Renkou Yanjiu*, vol. 4, no. 9, s. 25–46. Dostupné z: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/12265440/>. [citováno 2024-01-21].

CHANG, Yin, LIU, Xia, XU, Qi, WU, Jia-Zhen a SHEN, Hong (2021). *Current Paradigm Shifts in Diet: A Review of the Chinese Traditional Diet*. Online. *Chinese Medicine and Culture*, vol. 4, no. 2, s. 99–106. Dostupné z: [http://dx.doi.org/10.4103/CMAC.CMAC\\_13\\_21](http://dx.doi.org/10.4103/CMAC.CMAC_13_21). [citováno 2024-04-24].

CHEMLA, Karine a MA, Biao (2017). *Qin zhu xihan rongliang “shi” zhu wenti yanjiu*. Online. *Zhongguo shi yanjiu*. Dostupné z: <https://inria.hal.science/halshs-01509428/>. [citováno 2024-04-24].

CHEN, Fusheng, LI, Li, QU, Jiong a CHEN, Chunxu (2009). *Cereal Vinegars Made by Solid-State Fermentation in China*. Online. *Vinegars of the World*, s. 243–259. Dostupné z: [https://doi.org/10.1007/978-88-470-0866-3\\_15](https://doi.org/10.1007/978-88-470-0866-3_15). [citováno 2024-04-08].

CHEN, Qianjun (2016). *Mingdai huang zheng sixiang xi lun*. Online. *Dongfang luntan*, s. 60–76. Dostupné z: [https://dflt.qdu.edu.cn/\\_local/A/A0/C4/848BB54109E5B3DC421811E7B6A\\_88876ABB\\_508BB.pdf](https://dflt.qdu.edu.cn/_local/A/A0/C4/848BB54109E5B3DC421811E7B6A_88876ABB_508BB.pdf). [citováno 2024-04-22].

JACQUES, Angela, CHAAYA, Nicholas, BEECHER, Kate, ALI, Syed A., BELMER, Arnauld a BARTLETT, Selena (2019). *The impact of sugar consumption on stress driven, emotional and addictive behaviors*. Online. *Neuroscience & Biobehavioral Reviews*, vol. 103, s. 178–199. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.neubiorev.2019.05.021>. [citováno 2024-04-15].

JOHNSTON, Carol S. a GAAS, Cindy A. (2006). *Vinegar: Medicinal Uses and Antiglycemic Effect*. Online. *Medscape General Medicine*, vol. 8, no. 2, s. 61. Dostupné z: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1785201/>. [citováno 2024-04-08].



- JRIBI, Sarra, ISMAIL, Hanen B., DOGGUI, Darine a DEBBABI, Hajer (2020). *COVID-19 virus outbreak lockdown: What impacts on household food wastage?*. Online. *Environment, Development and Sustainability*, vol. 22, s. 3939–3955. Dostupné z: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10668-020-00740-y#citeas>. [citováno 2023-11-26].
- KENRICK, Douglas T., GRISKEVICIUS, Vladas, NEUBERG, Steven L. a SCHALLER, Mark (2010). *Renovating the Pyramid of Needs: Contemporary Extensions Built Upon Ancient Foundations*. Online. *Perspectives on Psychological Science*, vol. 5, no. 3, s. 292–314. Dostupné z: <https://doi.org/10.1177/1745691610369469>. [citováno 2023-11-25].
- LI, Hui-Lin (1969). *The Vegetables of Ancient China*. Online. *Economic Botany*, vol. 23, s. 253–260. Dostupné z: <https://doi.org/10.1007/BF02860457>. [citováno 2024-04-16].
- LI, Shuicheng a FLAD, Rowan K. (2020). *Archaeology of Salt in China*. Online. In: SMITH, Claire. *Encyclopedia of Global Archaeology*. Springer, Cham, s. 789–799. ISBN 978-3-030-30018-0. Dostupné z: [https://doi.org/10.1007/978-3-030-30018-0\\_2508](https://doi.org/10.1007/978-3-030-30018-0_2508). [citováno 2024-01-27].
- LI, Yang-rui (2004). *China: An emerging sugar super power*. Online. *Sugar Tech*, vol. 6, s. 213–227. Dostupné z: <https://link.springer.com/article/10.1007/bf02942501>. [citováno 2024-04-18].
- LIU, Li, WANG, Jiajing, LEVIN, Maureece J., SINNOTT-ARMSTRONG, Nasa, ZHAO, Hao, ZHAO, Yanan, SHAO, Jing, DI, Nan a ZHANG, Tian'en (2019). *The origins of specialized pottery and diverse alcohol fermentation techniques in Early Neolithic China*. Online. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, vol. 116, no. 26, s. 12767–12774. Dostupné z: <https://doi.org/10.1073/pnas.190266811>. [citováno 2024-01-16].
- LUSTIG, Robert H. (2020). *Ultraprocessed Food: Addictive, Toxic, and Ready for Regulation*. Online. *Nutrients*, vol. 12, no. 11, s. 1–26. Dostupné z: <https://doi.org/10.3390/nu12113401>. [citováno 2024-01-15].
- MACDOUGALL, David (2020). *Children through the Looking Glass*. Online. *Visual Anthropology*, vol. 33, no. 3, s. 212–236. Dostupné z: <https://doi.org/10.1080/08949468.2020.1746616>. [citováno 2024-04-28].

MAHALANOBIS, P. C. (1958). *Science and National Planning*. Online. *Sankhyā: The Indian Journal of Statistics (1933-1960)*, vol. 20, no. 1/2, s. 69–106. Dostupné z: <https://www.jstor.org/stable/25048381>. [citováno 2024-04-28].

MARKOVÁ, Ivana (2008). *Persuasion and Propaganda*. Online. *Diogenes*, vol. 55, no. 1, s. 37–51. Dostupné z: <https://doi.org/10.1177/0392192107087916>. [citováno 2024-04-25].

MARQUES, António C., FUINHAS, José A., PAIS, Daniel F. (2018). *Economic growth, sustainable development and food consumption: Evidence across different income groups of countries*. Online. *Journal of Cleaner Production*, vol. 196, s. 245–258. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.06.011>. [citováno 2024-04-25].

MAURYA, Akash, PRASAD, Jitendra, DAS, Somenath a DWIVEDY, Abhishek K. (2021). *Essential Oils and Their Application in Food Safety*. Online. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, vol. 5, no. 653420. Dostupné z: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.653420>. [citováno 2024-01-16].

MCGOVERN, Patrick E., ZHANG, Juzhong, TANG, Jigen, ZHANG, Zhiqing a HALL, Gretchen R. et al. (2004). *Fermented beverages of pre- and proto-historic China*. Online. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, vol. 101, no. 51, s. 17593–17598. Dostupné z: <https://doi.org/10.1073/pnas.0407921102>. [citováno 2024-01-16].

ODEYEMI, Olumide A., ALEGBELEYE, Oluwadara O., STRATEVA, Mariyana a STRATEV, Deyan (2020). *Understanding spoilage microbial community and spoilage mechanisms in foods of animal origin*. Online. *Comprehensive Reviews in Food Science And Food Safety*, vol. 19, no. 2, s. 311–331. Dostupné z: <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12526>. [citováno 2024-04-15].

ROLDAN-CRUZ, César, GARCIA-HERNANDEZ, Angeles, ALVARES-RAMIREZ, Jose a VERNON-CARTER, E. Jaime (2021). *Effect of the stirring speed in the in vitro activity of  $\alpha$ -amylase*. Online. *Food Hydrocolloids*, vol. 110, no. 106127, s. 1–6. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.106127>. [citováno 2024-04-23].

SPITULNIK, Debra (1993). *Anthropology and Mass Media*. Online. *Annual Review of Anthropology*, vol. 22, s. 293–315. Dostupné z: <https://doi.org/10.1146/annurev.an.22.100193.001453>. [citováno 2024-04-26].

STOROZUM, Michael J., ZHEN, Qin, XIAOLIN, Ren, HAIMING, Li, YIFU, Cui, KUI, Fu a HAIWANG, Liu (2018). *The collapse of the North Song dynasty and the AD 1048–1128 Yellow River floods: Geoarchaeological evidence from northern Henan Province, China*. Online. *The Holocene*, vol. 28, no. 11, s. 1759–1770. Dostupné z: <https://doi.org/10.1177/0959683618788682>. [citováno 2024-04-24].

SURYA, Reggie a NUGROHO, David (2023). *Kimchi throughout millennia: a narrative review on the early and modern history of kimchi*. Online. *Journal of Ethnic Foods*, vol. 10, no. 5, s. 1–16. Dostupné z: <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00171-w>. [citováno 2024-04-13].

TSIANG, Katherine R. (2002). *Changing Patterns of Divinity and Reform in the Late Northern Wei*. Online. *The Art Bulletin*, vol. 84, no. 2, s. 222–245. Dostupné z: <https://doi.org/10.2307/3177267>. [citováno 2024-04-23].

XIE, Kun, DING, Mingjun, ZHANG, Zhang a CHEN, Liwen (2021). *Trends towards Coordination between Grain Production and Economic Development in China*. Online. *Agriculture*, vol. 11, no. 10, s. 1–17. Dostupné z: <https://doi.org/10.3390/agriculture11100975>. [citováno 2024-04-23].

YANG, Shen, WANG, Mingyao, GAO, Jialong, LIU, Jiabin a JIN, Ritian (2023). *Sodium chloride augments the antibacterial activity of a novel penaeid shrimp-derived peptide (GPCR10) against halotolerant Staphylococcus aureus*. Online. *LWT – Food Science and Technology*, vol. 184, no. 115096, s. 1–10. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115096>. [citováno 2024-04-23].

YILMAZ, Hacı Ömer, AYHAN, Nurcan Y. a MERİÇ, Çağdaş Salih (2020). *Buckwheat: A Useful Food and Its Effects on Human Health*. Online. *Current Nutrition & Food Science*, vol. 16, no. 1, s. 29–34. Dostupné z: <https://doi.org/10.2174/1573401314666180910140021>. [citováno 2024-04-24].

ZHANG, David D., JIM, C.Y., LIN, George C., HE, Yuan, WANG, James J. a LEE, Harry F. (2006). *Climatic Change, Wars and Dynastic Cycles in China Over the Last Millennium*. Online. *Climatic Change*, vol. 76, s. 459–477. Dostupné z: <https://doi.org/10.1007/s10584-005-9024-z>. [citováno 2024-04-24].

### 6.3 Primární zdroje

JIA, Sixie (535). *Qimin Yaoshu*. Online. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=880118>.

*Li Ji* (nedatováno). Online. Dostupné z: <https://ctext.org/liji/ens>.

LI, Shizhen (1596). *Bencao Gangmu*. Online. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=8>.

*Lun Yu* [6.–5. st. př. n. l.]. Online. Dostupné z: <https://ctext.org/analects/zhs>.

QIAN, Sima [2.–1. st. př. n. l.]. *Zápisky historika*. Online. Dostupné z: <https://ctext.org/shiji/zh>.

WEI, Dong (1217). *Jiuhuang Huo Min Shu*. Online. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=406257&remap=gb>.

XUAN, Ouyang [1330]. *Zheng Huang Shilüe*. Online. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=867344&remap=gb>.

YU, Ruwei (1607). *Huangzheng Yaolan*. Online. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=493929&remap=gb>.

### 6.4 Ostatní zdroje

AYERS, Hillary (2022). *Food Security During Hurricane Season*. Online. In: UF/IFAS University of Florida. 23. 9. 2022. Dostupné z: <https://blogs.ifas.ufl.edu/orangeeco/2022/09/23/food-safety-during-hurricane-season/>. [citováno 2024-01-20].

CEFF (2016). *Jaké konzervační látky se používají?*. Online. In: CEFF Certified E-Friendly Food. 5. 2. 2016. Dostupné z: <https://www.ceff.info/cz/clanek/320/jake-konzervacni-latky-se-pouzivaji>. [citováno 2024-04-05].

CZECHSPECIALS (2020). *Čarodějná pochoutka*. Online. In: CzechSpecials. Dostupné z: <https://www.czechspecials.cz/aktuality/carodejna-pochoutka>. [citováno 2024-04-15].

DOGFISH HEAD CRAFT BREWERY INC. (1995–2024). *Chateau Jiahu*. Online. In: Dogfish Head. Dostupné z: <https://www.dogfish.com/brewery/beer/chateau-jiahu>. [citováno 2024-04-16].

EVOTIX (2023). *How to Prepare for a Natural Disaster in Your Workplace*. Online. In: EVOTIX. 4. 4. 2023. Dostupné z: <https://www.evotix.com/resources/blog/how-to-prepare-for-a-natural-disaster-in-your-workplace>. [citováno 2024-01-22].

FAO (2024). *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Online. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>. [citováno 2024-04-25].

FERMENTERS CLUB (2024). *Fermentation vs. Pickling*. Online. In: FERMENTERS CLUB. Dostupné z: <https://fermentersclub.com/fermentation-vs-pickling/>. [citováno 2024-04-15].

FOFLONKER, Fatima (2023). *Osmotic pressure*. Online. In: Britannica. 25. 8. 2023. Dostupné z: <https://www.britannica.com/science/osmotic-pressure>. [citováno 2024-04-12].

FREEPIK COMPANY S.L. (2010–2024). *FLATICON*. Online. Dostupné z: <https://www.flaticon.com/>. [citováno 2024-04-15].

GOOGLE TRENDS (2024). *Google Trends*. Online. Dostupné z: <https://trends.google.com/trends/explore?date=2023-05-08%202024-05-08&geo=CZ&q=konzervace%20potravin,prezervace%20potravin,konzervace,prezervace>. [citováno 2024-04-27].

GOVERNMENT OF ALBERTA (2024). *Before, during and after an emergency*. Online. In: Alberta. Dostupné z: <https://www.alberta.ca/what-to-do-before-during-and-after-an-emergency>. [citováno 2024-01-22].

HARPER, Douglas (2017). *Vinegar (n.)*. Online. In: ONLINE ETHYMOLOGY DICTIONARY. 28. 9. 2017. Dostupné z: [https://www.etymonline.com/word/vinegar#etymonline\\_v\\_7801](https://www.etymonline.com/word/vinegar#etymonline_v_7801). [citováno 2024-04-16].

HARPER, Douglas (2020). *Pickle (n.)*. Online. In: ONLINE ETHYMOLOGY DICTIONARY. 4. 6. 2020. Dostupné z: <https://www.etymonline.com/word/pickle>. [citováno 2024-04-16].

HORNÍKOVÁ, Eva (2024). *Konzervanty: Jak se jim vyhnout?*. Online. In: Svět plodů. 16. 2. 2024. Dostupné z: <https://www.svetplodu.cz/clanek/187/konzervanty/>. [citováno 2024-04-05].

CHINADAILY.COM.CN (2014). *Traditional granary, a symbol of a farmer's strength and wealth in the past*. Online. In: CHINADAILY Africa. 3. 12. 2014. Dostupné z: [https://africa.chinadaily.com.cn/travel/2014-12/03/content\\_19016052.htm](https://africa.chinadaily.com.cn/travel/2014-12/03/content_19016052.htm). [citováno 2024-04-26].

CHINADAILY.COM.CN (2023). *China takes great measures to ensure stable agricultural production*. Online. In: MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL AFFAIRS OF THE PEOPLES REPUBLIC OF CHINA. 19. 12. 2023. Dostupné z: [http://english.moa.gov.cn/news\\_522/202312/t20231219\\_301300.html](http://english.moa.gov.cn/news_522/202312/t20231219_301300.html). [citováno 2024-01-26].

CHINESE POSTERS FOUNDATION (2007). *CHINESEPOSTERS.NET*. Online. Dostupné z: <https://chinese posters.net/>. [citováno 2024-01-29].

KOPÁČEK, Jiří, LIKLER, Ladislav a ŠTEMBERK, Jaroslav (2007). *Camembert z Normandie a Sedlčanský Hermelín*. Online. In: Laktos collection. 13. 8. 2007. Dostupné z: <http://laktoscollection.cz/view.php?navez=camembert-z-normandie-a-sedlcansky-hermelin&cislocianku=2007080001>. [citováno 2024-04-15].

MARA (2023). *14th International Conference on Agricultural Trade Policy held in Beijing*. Online. In: MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL AFFAIRS OF THE PEOPLES REPUBLIC OF CHINA. Dostupné z: [http://english.moa.gov.cn/news\\_522/202309/t20230906\\_301239.html](http://english.moa.gov.cn/news_522/202309/t20230906_301239.html). [citováno 2024-01-26].

OED (2023a). *Conservation (n.)*. Online. In: Oxford University Press. Dostupné z: [https://www.oed.com/dictionary/conservation\\_n?tab=meaning\\_and\\_use&tl=true#8587235](https://www.oed.com/dictionary/conservation_n?tab=meaning_and_use&tl=true#8587235). [citováno 2024-02-26].

OED (2023b). *Pickle (v.)*. Online. In: Oxford University Press. Dostupné z: [https://www.oed.com/dictionary/pickle\\_v2?tab=meaning\\_and\\_use#30553865](https://www.oed.com/dictionary/pickle_v2?tab=meaning_and_use#30553865). [citováno 2024-02-26].

OED (2023c). *Pasteurization (n.)*. Online. In: Oxford University Press. Dostupné z: [https://www.oed.com/dictionary/pasteurization\\_n?tab=meaning\\_and\\_use#13298995](https://www.oed.com/dictionary/pasteurization_n?tab=meaning_and_use#13298995). [citováno 2024-02-26].

OED (2023d). *Fermentation (n.)*. Online. In: Oxford University Press. Dostupné z: [https://www.oed.com/dictionary/fermentation\\_n?tab=meaning\\_and\\_use#4346278](https://www.oed.com/dictionary/fermentation_n?tab=meaning_and_use#4346278). [citováno 2024-02-26].

QIUSHI ZAZHI (2022). *Xijiping: Jianchi ba jie jue hao “san nong” wenti zuowei quan dang gongzuo zhong zhong zhi zhong ju quan dang quan shehui zhi li tuidong xiangcun zhenxing*. Online. In: Zhonghua renmin gongheguo zhongyang renmin zhengfu. Dostupné z: [https://www.gov.cn/xinwen/2022-03/31/content\\_5682705.htm](https://www.gov.cn/xinwen/2022-03/31/content_5682705.htm). [citováno 2024-04-06].

QUFU KONGFUJIAJIU (2019). *Da shiji*. Online. In: Kongfujiajiu. Dostupné z: <http://www.kfj.com.cn/index.php/Zoujinkfj/index/id/63/cid/4>. [citováno 2024-04-12].

SHANDONG SHENG WENHUA HE LÜYOU TING (2013). *Shandong sheng di san pi sheng ji fei wuzhi wenhua yichan minglu*. Online. In: Shandong Zhonghua renmin gongheguo wenhua he lüyou bu. 08. 05. 2013. Dostupné z: <http://www.shandong.gov.cn/attach/0/130520140321452.pdf>. [citováno 2024-02-02].

SPHERICAL INSIGHTS TEAM (2023). *Global Soy Sauce Market*. Online. In: Spherical Insights. Dostupné z: <https://www.sphericalinsights.com/reports/soy-sauce-market>. [citováno 2024-04-06].

STATISTA (2023a). *Distribution of the workforce across economic sectors in China from 2012 to 2022*. Online. In: Statista. Dostupné z: <https://www.statista.com/statistics/270327/distribution-of-the-workforce-across-economic-sectors-in-china/>. [citováno 2024-01-25].

STATISTA (2023b). *Domestic consumption of soybean oil worldwide in 2023, by leading country*. Online. In: Statista. Dostupné z: <https://www.statista.com/statistics/1199485/domestic-consumption-of-soybean-oil-worldwide-by-country/>. [citováno 2024-01-25].

STATISTA (2023c). *Amount of salt produced in China from 2012 to 2022*. Online. In: Statista. Dostupné z: <https://www.statista.com/statistics/279238/production-of-salt-in-china/>. [citováno 2024-01-14].

THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA (2023). *Spore*. Online. In: Britannica. 25. 7. 2023. Dostupné z: <https://www.britannica.com/science/spore-biology>. [citováno 2024-04-14].

THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA (2024a). *Enzyme*. Online. In: Britannica. 4. 3. 2024. Dostupné z: <https://www.britannica.com/science/enzyme>. [citováno 2024-04-14].

THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA (2024b). *Mycelium*. Online. In: Britannica. 26. 3. 2024. Dostupné z: <https://www.britannica.com/science/mycelium>. [citováno 2024-04-14].

TPPCKTE.ORG.CN (2021). *Outline of the 14th Five-Year Plan (2021–2025) for National Economic and Social Development and Vision 2035 of the People's Republic of China*. Online. In: The People's Government of Fujian Province. 9. 8. 2021. Dostupné z: [https://www.fujian.gov.cn/english/news/202108/t20210809\\_5665713.htm](https://www.fujian.gov.cn/english/news/202108/t20210809_5665713.htm). [citováno 2024-01-25].

U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE (2020). *A Consumer's Guide to Food Safety: Severe Storms and Hurricanes*. Online. In: Food Safety and Inspection Service. 25. 2. 2020. Dostupné z: <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/emergencies/a-consumers-guide-food-safety-severe>. [citováno 2024-01-15].

WHO (2023). *Reducing free sugars intake in adults to reduce the risk of noncommunicable diseases*. Online. In: World Health Organization. 9. 8. 2023. Dostupné z: <https://www.who.int/tools/elena/interventions/free-sugars-adults-ncds>. [citováno 2024-04-12].



## Seznam příloh

### Plakáty publikované mezi lety 1950–1958

<b>Příloha č. 1</b> (1950).....	97
<b>Příloha č. 2</b> (1951).....	98
<b>Příloha č. 3</b> (1952).....	98
<b>Příloha č. 4</b> (1952).....	99
<b>Příloha č. 5</b> (1953).....	100
<b>Příloha č. 6</b> (1953).....	100
<b>Příloha č. 7</b> (1953).....	101
<b>Příloha č. 8</b> (1953).....	101
<b>Příloha č. 9</b> (1953).....	102
<b>Příloha č. 10</b> (1953).....	102
<b>Příloha č. 11</b> (1953).....	103
<b>Příloha č. 12</b> (1953).....	103
<b>Příloha č. 13</b> (1953).....	104
<b>Příloha č. 14</b> (1954).....	104
<b>Příloha č. 15</b> (1954).....	105
<b>Příloha č. 16</b> (1954).....	105
<b>Příloha č. 17</b> (1954).....	106
<b>Příloha č. 18</b> (1954).....	106
<b>Příloha č. 19</b> (1954).....	107
<b>Příloha č. 20</b> (1954).....	108
<b>Příloha č. 21</b> (1955).....	109
<b>Příloha č. 22</b> (1955).....	109
<b>Příloha č. 23</b> (1955).....	110
<b>Příloha č. 24</b> (1956).....	110
<b>Příloha č. 25</b> (1956).....	111
<b>Příloha č. 26</b> (1956).....	111
<b>Příloha č. 27</b> (1956).....	112
<b>Příloha č. 28</b> (1956).....	112
<b>Příloha č. 29</b> (1956).....	113
<b>Příloha č. 30</b> (1956).....	113

<b>Příloha č. 31</b> (1956).....	114
<b>Příloha č. 32</b> (1956).....	114
<b>Příloha č. 33</b> (1956).....	115
<b>Příloha č. 34</b> (1956).....	115
<b>Příloha č. 35</b> (1956).....	116
<b>Příloha č. 36</b> (1956).....	116
<b>Příloha č. 37</b> (1956).....	117
<b>Příloha č. 38</b> (1956).....	117
<b>Příloha č. 39</b> (1957).....	118
<b>Příloha č. 40</b> (1957).....	118
<b>Příloha č. 41</b> (1957).....	119
<b>Příloha č. 42</b> (1957).....	119
<b>Příloha č. 43</b> (1957).....	120
<b>Příloha č. 44</b> (1958).....	121
<b>Příloha č. 45</b> (1958).....	122
<b>Příloha č. 46</b> (1958).....	123
<b>Příloha č. 47</b> (1958).....	123
<b>Příloha č. 48</b> (1958).....	124
<b>Příloha č. 49</b> (1958).....	124
<b>Příloha č. 50</b> (1958).....	125
<b>Příloha č. 51</b> (1958).....	125
<b>Příloha č. 52</b> (1958).....	126
<b>Příloha č. 53</b> (1958).....	127
<b>Příloha č. 54</b> (1958).....	127
<b>Příloha č. 55</b> (1958).....	128
<b>Příloha č. 56</b> (1958).....	129
<b>Příloha č. 57</b> (1958).....	130
<b>Příloha č. 58</b> (1958).....	130
<b>Příloha č. 59</b> (1958).....	131
<b>Příloha č. 60</b> (1958).....	131
<b>Příloha č. 61</b> (1958).....	132
<b>Příloha č. 62</b> (1958).....	132
<b>Příloha č. 63</b> (1958).....	133
<b>Příloha č. 64</b> (1958).....	133

<b>Příloha č. 65</b> (1958).....	134
<b>Příloha č. 66</b> (1958).....	134
<b>Příloha č. 67</b> (1958).....	135
<b>Příloha č. 68</b> (1958).....	135
<b>Příloha č. 69</b> (1958).....	136
<b>Příloha č. 70</b> (1958).....	136
<b>Příloha č. 71</b> (1958).....	137
<b>Příloha č. 72</b> (1958).....	137
<b>Příloha č. 73</b> (1958).....	138
<b>Příloha č. 74</b> (1958).....	138
<b>Příloha č. 75</b> (1958).....	139

#### **Plakáty publikované mezi lety 1959–1962**

<b>Příloha č. 76</b> (1959).....	140
<b>Příloha č. 77</b> (1959).....	141
<b>Příloha č. 78</b> (1959).....	142
<b>Příloha č. 79</b> (1959).....	142
<b>Příloha č. 80</b> (1959).....	143
<b>Příloha č. 81</b> (1959).....	143
<b>Příloha č. 82</b> (1959).....	144
<b>Příloha č. 83</b> (1959).....	144
<b>Příloha č. 84</b> (1959).....	145
<b>Příloha č. 85</b> (1959).....	145
<b>Příloha č. 86</b> (1959).....	146
<b>Příloha č. 87</b> (1959).....	146
<b>Příloha č. 88</b> (1959).....	147
<b>Příloha č. 89</b> (1959).....	147
<b>Příloha č. 90</b> (1959).....	148
<b>Příloha č. 91</b> (1959).....	148
<b>Příloha č. 92</b> (1959).....	149
<b>Příloha č. 93</b> (1959).....	149
<b>Příloha č. 94</b> (1959).....	150
<b>Příloha č. 95</b> (1959).....	150
<b>Příloha č. 96</b> (1959).....	151

<b>Příloha č. 97</b> (1959).....	151
<b>Příloha č. 98</b> (1959).....	152
<b>Příloha č. 99</b> (1959).....	152
<b>Příloha č. 100</b> (1959).....	153
<b>Příloha č. 101</b> (1959).....	153
<b>Příloha č. 102</b> (1959).....	154
<b>Příloha č. 103</b> (1960).....	154
<b>Příloha č. 104</b> (1960).....	155
<b>Příloha č. 105</b> (1960).....	155
<b>Příloha č. 106</b> (1960).....	156
<b>Příloha č. 107</b> (1960).....	156
<b>Příloha č. 108</b> (1960).....	157
<b>Příloha č. 109</b> (1960).....	157
<b>Příloha č. 110</b> (1960).....	158
<b>Příloha č. 111</b> (1960).....	158
<b>Příloha č. 112</b> (1960).....	159
<b>Příloha č. 113</b> (1960).....	159
<b>Příloha č. 114</b> (1960).....	160
<b>Příloha č. 115</b> (1960).....	160
<b>Příloha č. 116</b> (1960).....	161
<b>Příloha č. 117</b> (1960).....	161
<b>Příloha č. 118</b> (1960).....	162
<b>Příloha č. 119</b> (1960).....	162
<b>Příloha č. 120</b> (1960).....	163
<b>Příloha č. 121</b> (1960).....	163
<b>Příloha č. 122</b> (1960).....	164
<b>Příloha č. 123</b> (1960).....	164
<b>Příloha č. 124</b> (1961).....	165
<b>Příloha č. 125</b> (1961).....	165
<b>Příloha č. 126</b> (1961).....	166
<b>Příloha č. 127</b> (1961).....	166
<b>Příloha č. 128</b> (1962).....	167
<b>Příloha č. 129</b> (1962).....	167
<b>Příloha č. 130</b> (1962).....	168

## **Plakáty publikované mezi lety 1963–1965**

<b>Příloha č. 131</b> (1963).....	169
<b>Příloha č. 132</b> (1963).....	170
<b>Příloha č. 133</b> (1963).....	170
<b>Příloha č. 134</b> (1964).....	171
<b>Příloha č. 135</b> (1964).....	171
<b>Příloha č. 136</b> (1964).....	172
<b>Příloha č. 137</b> (1964).....	173
<b>Příloha č. 138</b> (1964).....	173
<b>Příloha č. 139</b> (1964).....	174
<b>Příloha č. 140</b> (1964).....	174
<b>Příloha č. 141</b> (1964).....	175
<b>Příloha č. 142</b> (1965).....	175
<b>Příloha č. 143</b> (1965).....	176
<b>Příloha č. 144</b> (1965).....	176
<b>Příloha č. 145</b> (1965).....	177
<b>Příloha č. 146</b> (1965).....	177

## **Plakáty publikované mezi lety 1966–1976**

<b>Příloha č. 147</b> (1966).....	178
<b>Příloha č. 148</b> (1966).....	178
<b>Příloha č. 149</b> (1966).....	179
<b>Příloha č. 150</b> (1966).....	179
<b>Příloha č. 151</b> (1966).....	180
<b>Příloha č. 152</b> (1967).....	180
<b>Příloha č. 153</b> (1968).....	181
<b>Příloha č. 154</b> (1969).....	181
<b>Příloha č. 155</b> (1969).....	182
<b>Příloha č. 156</b> (1969).....	182
<b>Příloha č. 157</b> (1969).....	183
<b>Příloha č. 158</b> (1970).....	183
<b>Příloha č. 159</b> (1970).....	184
<b>Příloha č. 160</b> (1970).....	184

<b>Příloha č. 161</b> (1970).....	185
<b>Příloha č. 162</b> (1970).....	185
<b>Příloha č. 163</b> (1971).....	186
<b>Příloha č. 164</b> (1971).....	186
<b>Příloha č. 165</b> (1972).....	187
<b>Příloha č. 166</b> (1972).....	187
<b>Příloha č. 167</b> (1972).....	188
<b>Příloha č. 168</b> (1972).....	188
<b>Příloha č. 169</b> (1972).....	189
<b>Příloha č. 170</b> (1973).....	189
<b>Příloha č. 171</b> (1973).....	190
<b>Příloha č. 172</b> (1973).....	190
<b>Příloha č. 173</b> (1973).....	191
<b>Příloha č. 174</b> (1973).....	191
<b>Příloha č. 175</b> (1973).....	192
<b>Příloha č. 176</b> (1973).....	192
<b>Příloha č. 177</b> (1974).....	193
<b>Příloha č. 178</b> (1974).....	193
<b>Příloha č. 179</b> (1974).....	194
<b>Příloha č. 180</b> (1974).....	194
<b>Příloha č. 181</b> (1974).....	195
<b>Příloha č. 182</b> (1974).....	195
<b>Příloha č. 183</b> (1974).....	196
<b>Příloha č. 184</b> (1974).....	196
<b>Příloha č. 185</b> (1974).....	197
<b>Příloha č. 186</b> (1974).....	197
<b>Příloha č. 187</b> (1974).....	198
<b>Příloha č. 188</b> (1974).....	198
<b>Příloha č. 189</b> (1974).....	199
<b>Příloha č. 190</b> (1974).....	199
<b>Příloha č. 191</b> (1974).....	200
<b>Příloha č. 192</b> (1974).....	200
<b>Příloha č. 193</b> (1974).....	201
<b>Příloha č. 194</b> (1974).....	201

<b>Příloha č. 195</b> (1975).....	202
<b>Příloha č. 196</b> (1975).....	202
<b>Příloha č. 197</b> (1975).....	203
<b>Příloha č. 198</b> (1975).....	203
<b>Příloha č. 199</b> (1975).....	204
<b>Příloha č. 200</b> (1975).....	204
<b>Příloha č. 201</b> (1975).....	205
<b>Příloha č. 202</b> (1975).....	205
<b>Příloha č. 203</b> (1975).....	206
<b>Příloha č. 204</b> (1975).....	206
<b>Příloha č. 205</b> (1975).....	207
<b>Příloha č. 206</b> (1975).....	207
<b>Příloha č. 207</b> (1976).....	208
<b>Příloha č. 208</b> (1976).....	208
<b>Příloha č. 209</b> (1976).....	209
<b>Příloha č. 210</b> (1976).....	209
<b>Příloha č. 211</b> (1976).....	210
<b>Příloha č. 212</b> (1976).....	210
<b>Příloha č. 213</b> (1976).....	211

#### **Plakáty publikované mezi lety 1977–1980**

<b>Příloha č. 214</b> (1977).....	212
<b>Příloha č. 215</b> (1977).....	212
<b>Příloha č. 216</b> (1977).....	213
<b>Příloha č. 217</b> (1977).....	213
<b>Příloha č. 218</b> (1977).....	214
<b>Příloha č. 219</b> (1977).....	214
<b>Příloha č. 220</b> (1977).....	215
<b>Příloha č. 221</b> (1977).....	215
<b>Příloha č. 222</b> (1977).....	216
<b>Příloha č. 223</b> (1977).....	216
<b>Příloha č. 224</b> (1978).....	217
<b>Příloha č. 225</b> (1978).....	217
<b>Příloha č. 226</b> (1978).....	218

<b>Příloha č. 227</b> (1978).....	218
<b>Příloha č. 228</b> (1978).....	219
<b>Příloha č. 229</b> (1978).....	219
<b>Příloha č. 230</b> (1978).....	220
<b>Příloha č. 231</b> (1978).....	220
<b>Příloha č. 232</b> (1978).....	221
<b>Příloha č. 233</b> (1978).....	222
<b>Příloha č. 234</b> (1979).....	223
<b>Příloha č. 235</b> (1979).....	223
<b>Příloha č. 236</b> (1979).....	224
<b>Příloha č. 237</b> (1979).....	224
<b>Příloha č. 238</b> (1980).....	225



## Přílohy

### Plakáty publikované mezi lety 1950–1958

*Příloha č. 1 (1950)*



Příloha č. 2 (1951)



Příloha č. 3 (1952)

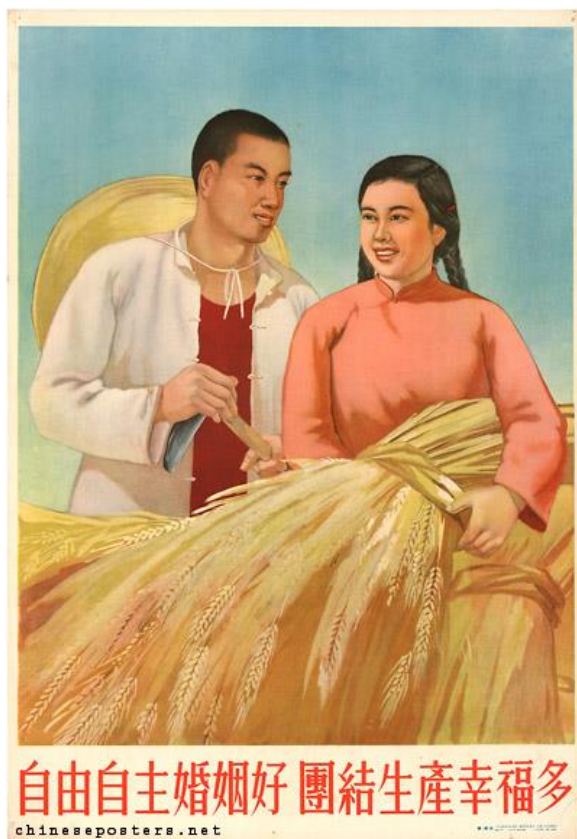




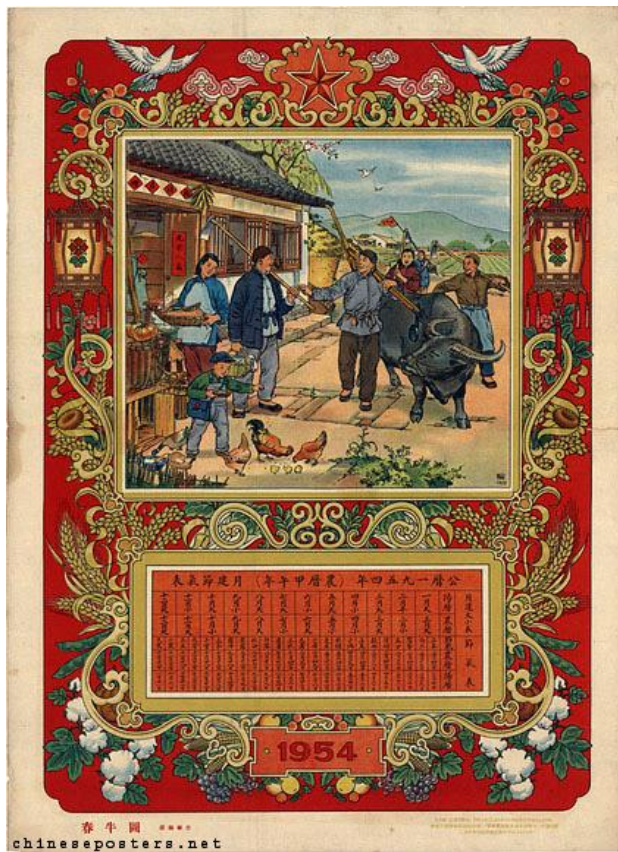
Příloha č. 5 (1953)



Příloha č. 6 (1953)



Příloha č. 7 (1953)



Příloha č. 8 (1953)



Příloha č. 9 (1953)



Příloha č. 10 (1953)

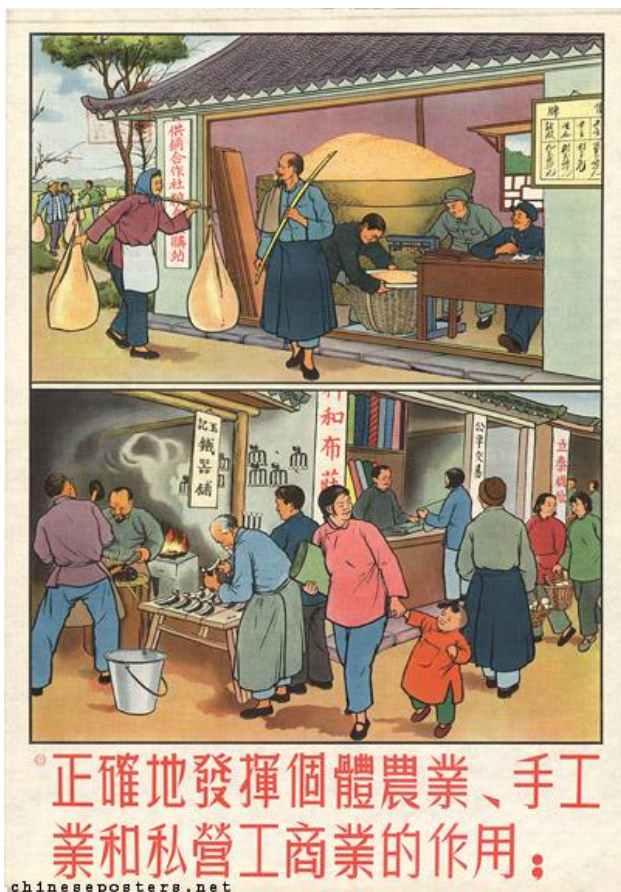




Příloha č. 13 (1953)



Příloha č. 14 (1954)

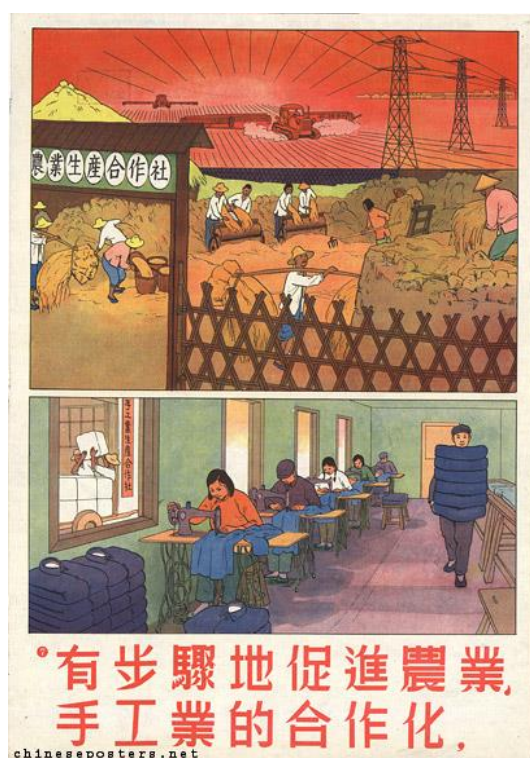




Příloha č. 15 (1954)



Příloha č. 16 (1954)



Příloha č. 17 (1954)



Příloha č. 18 (1954)







Příloha č. 21 (1955)



Příloha č. 22 (1955)



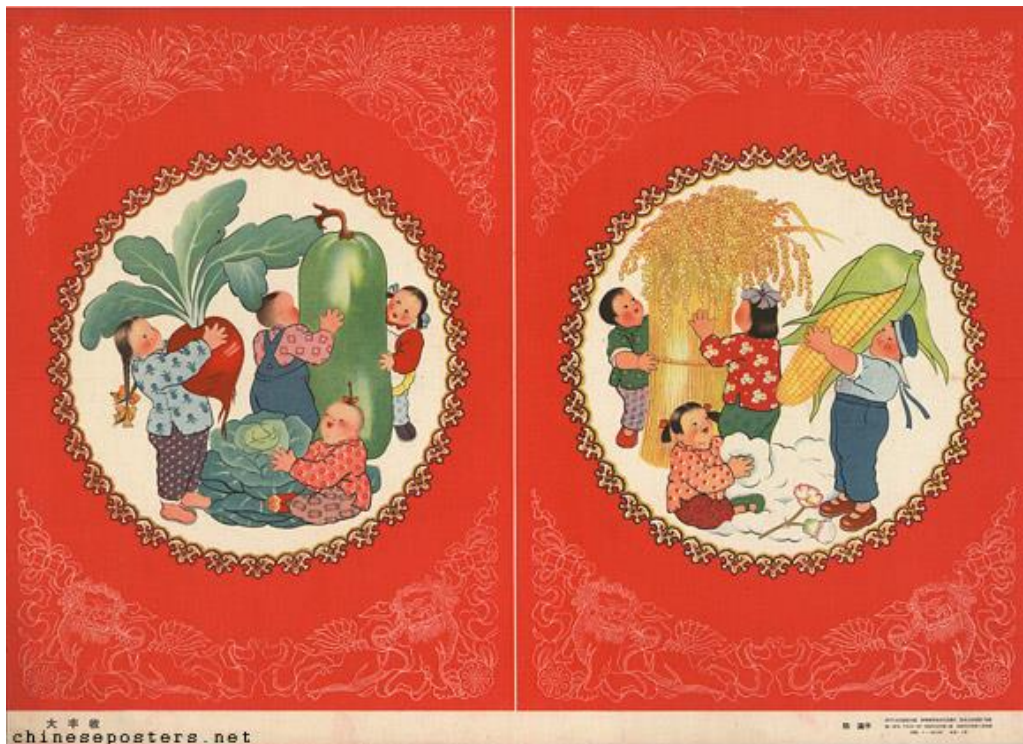
Příloha č. 23 (1955)



Příloha č. 24 (1956)

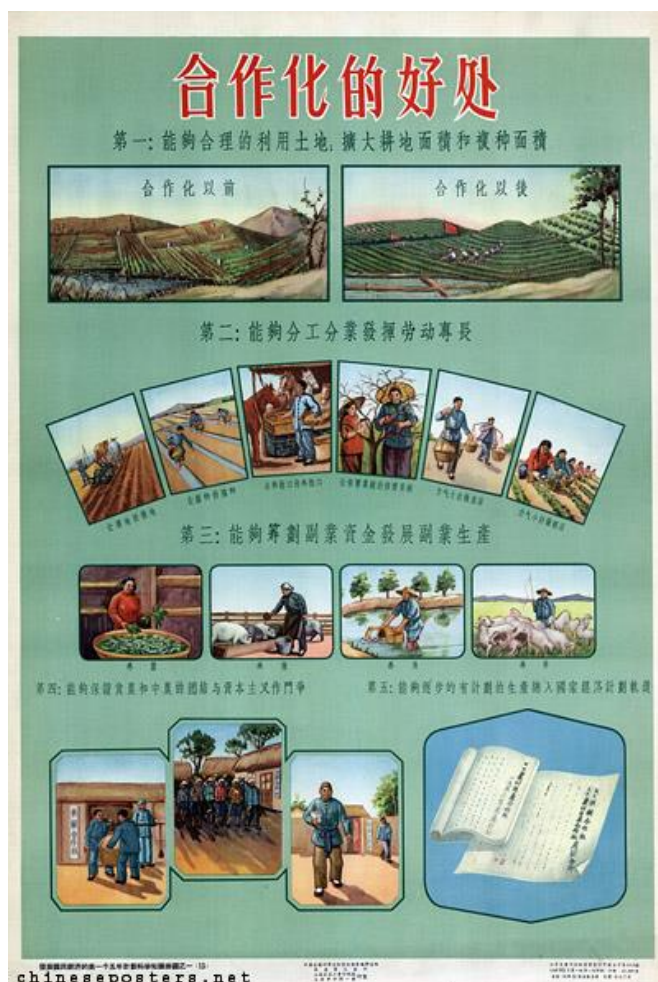


Příloha č. 25 (1956)



Příloha č. 26 (1956)

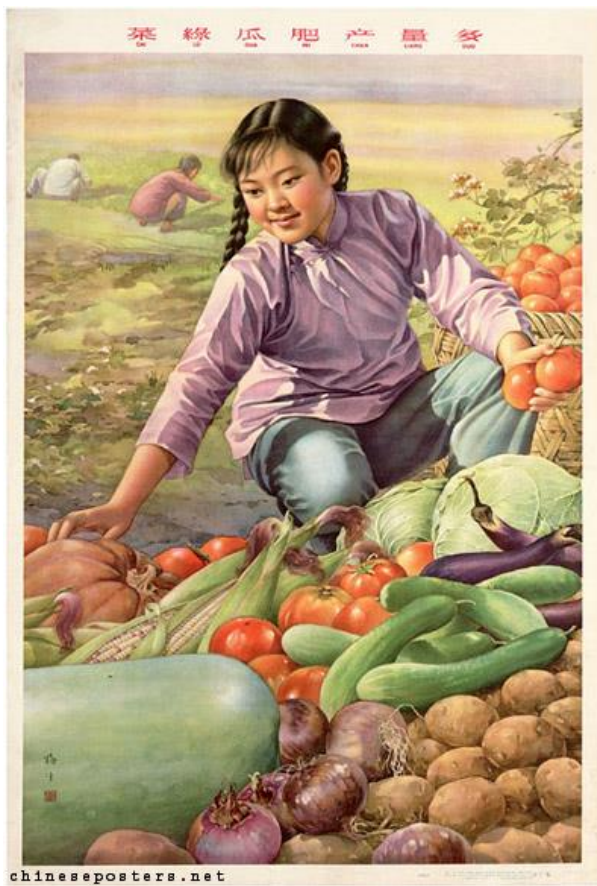








Příloha č. 31 (1956)



Příloha č. 32 (1956)

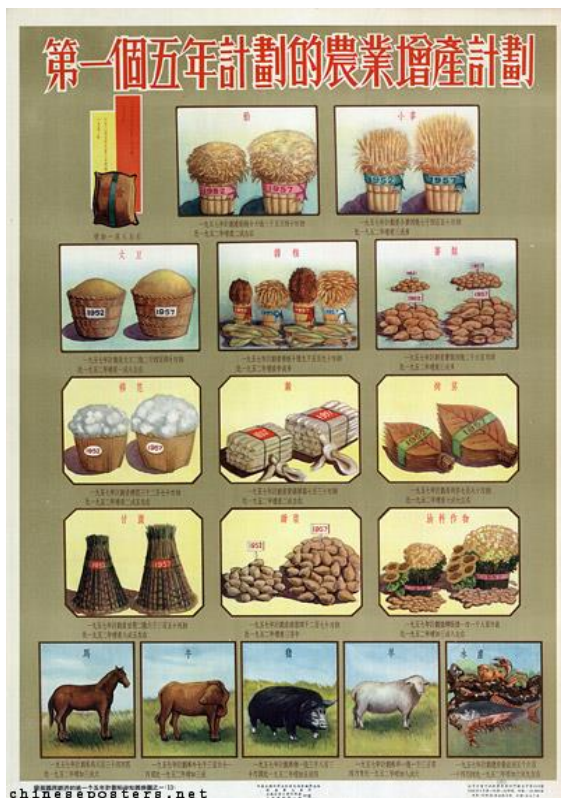
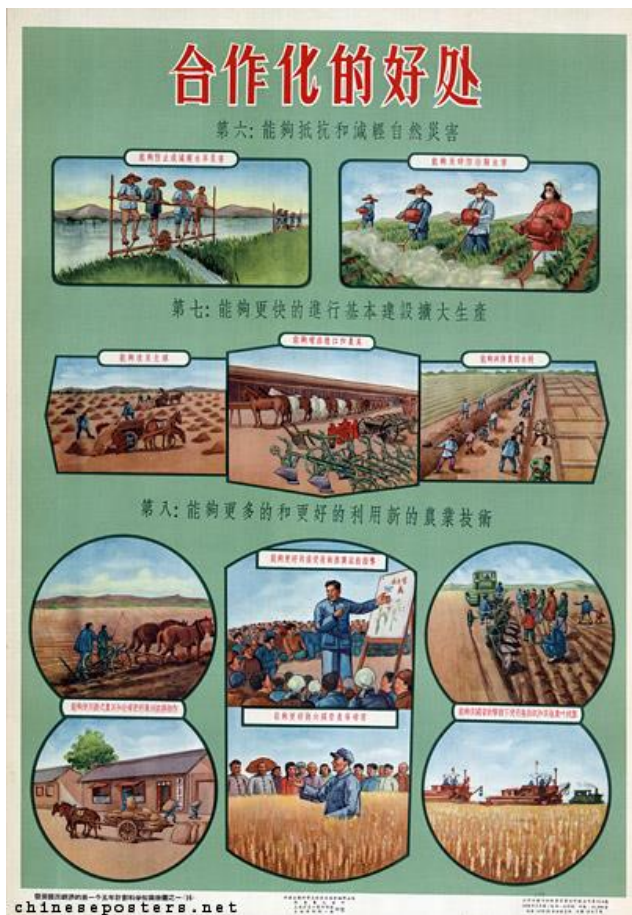


Příloha č. 33 (1956)



Příloha č. 34 (1956)

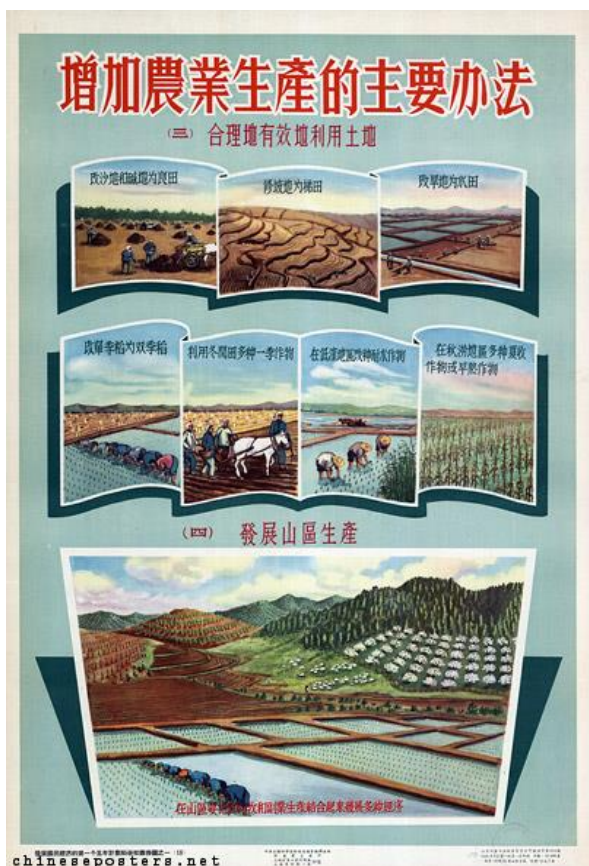




Příloha č. 37 (1956)



Příloha č. 38 (1956)



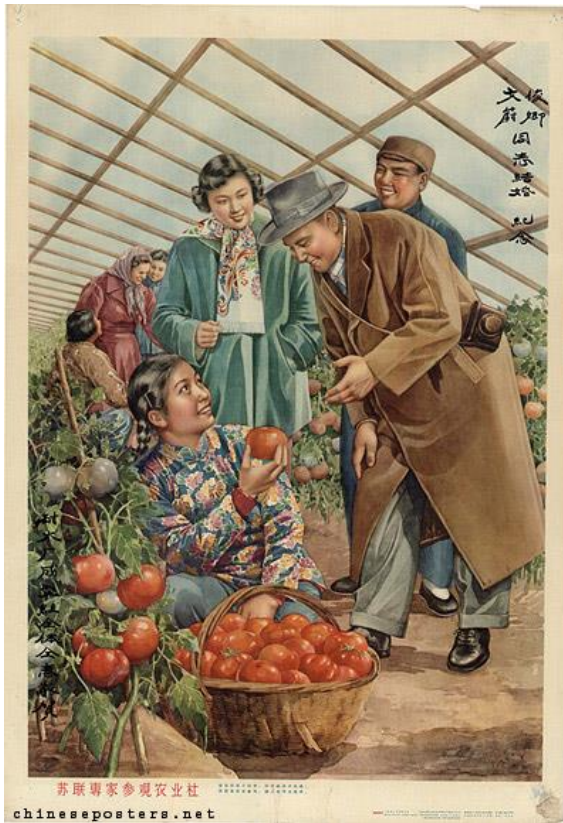
Příloha č. 39 (1957)



Příloha č. 40 (1957)



Příloha č. 41 (1957)



Příloha č. 42 (1957)





买小鹌  
mǎi xiǎo ān

chinese posters . net

CHINESE POSTERS . NET  
WWW.CHINESEPOSTERS.NET  
E-MAIL: CHINESEPOSTERS@GMAIL.COM









Příloha č. 48 (1958)



Příloha č. 49 (1958)



Příloha č. 50 (1958)



Příloha č. 51 (1958)



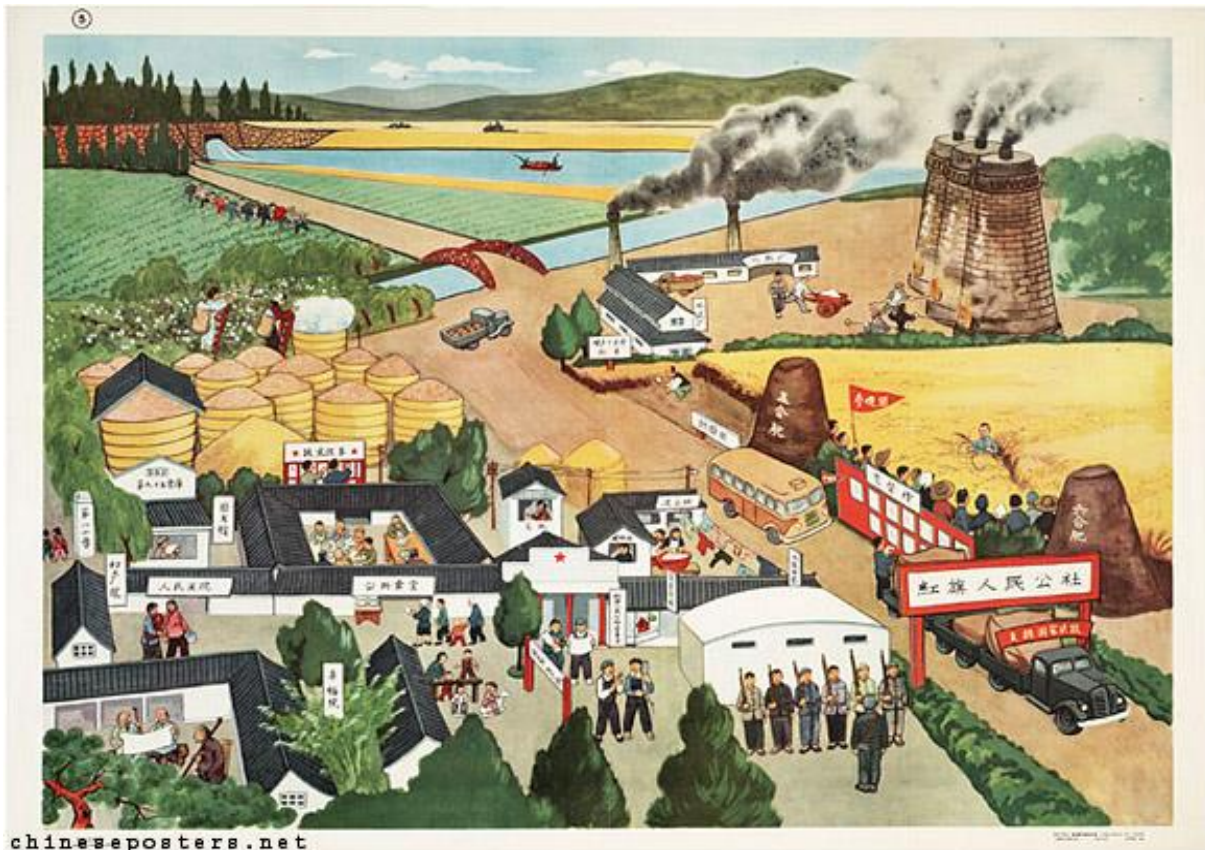


Příloha č. 53 (1958)



Příloha č. 54 (1958)









Příloha č. 57 (1958)



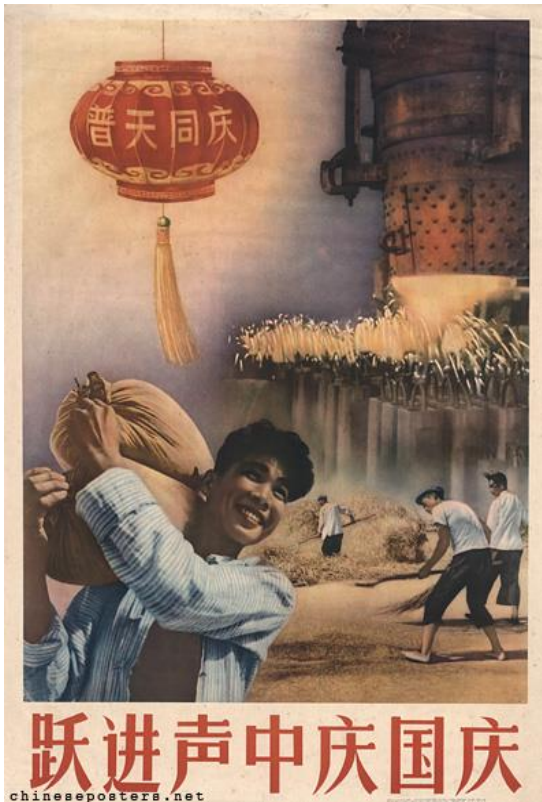
Příloha č. 58 (1958)



Příloha č. 59 (1958)



Příloha č. 60 (1958)



Příloha č. 61 (1958)



Příloha č. 62 (1958)



Příloha č. 63 (1958)



Příloha č. 64 (1958)



Příloha č. 65 (1958)



Příloha č. 66 (1958)



Příloha č. 67 (1958)



Příloha č. 68 (1958)



Příloha č. 69 (1958)



Příloha č. 70 (1958)





Příloha č. 71 (1958)



Příloha č. 72 (1958)

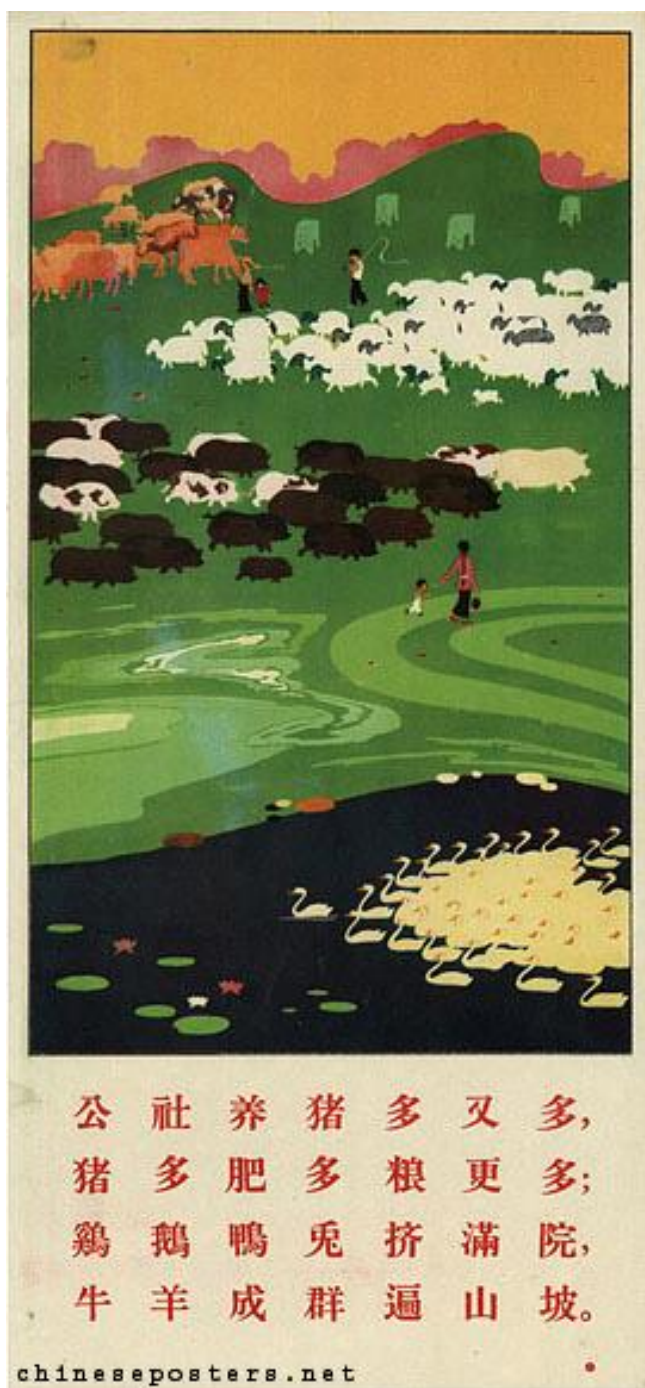


Příloha č. 73 (1958)



Příloha č. 74 (1958)

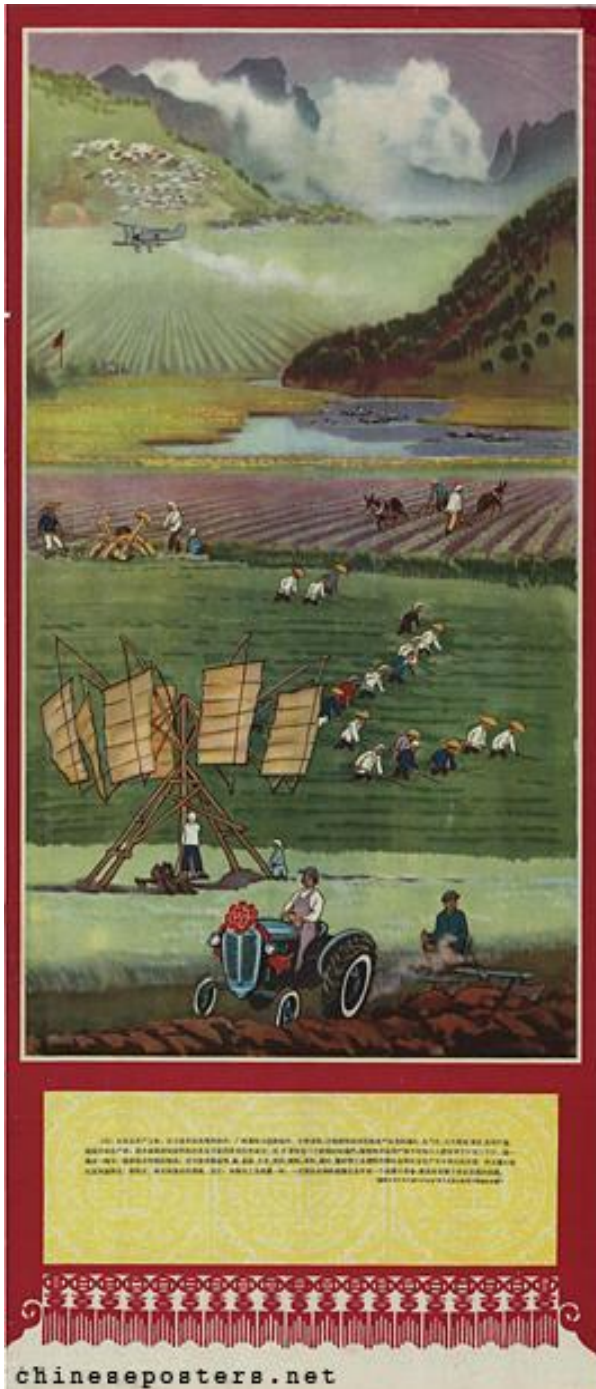




# Plakáty publikované mezi lety 1959–1962

Příloha č. 76 (1959)

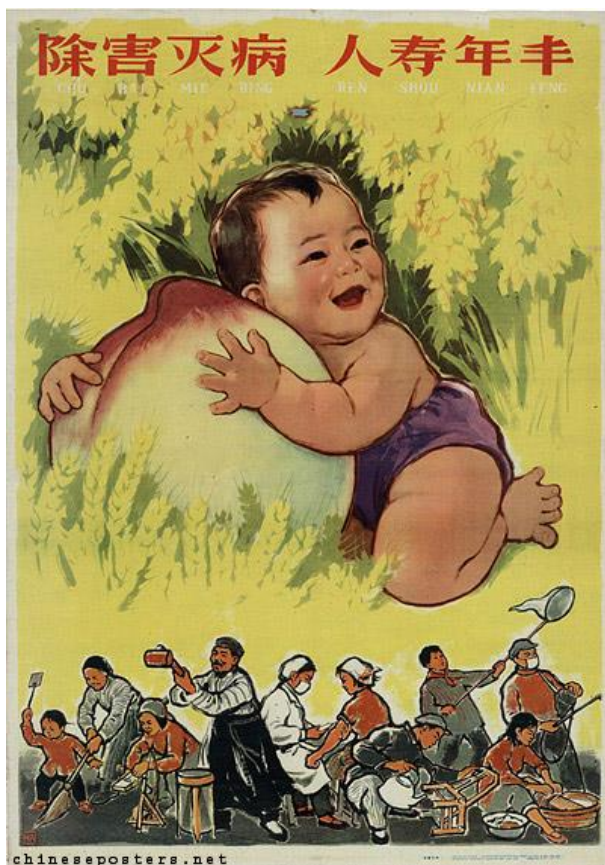




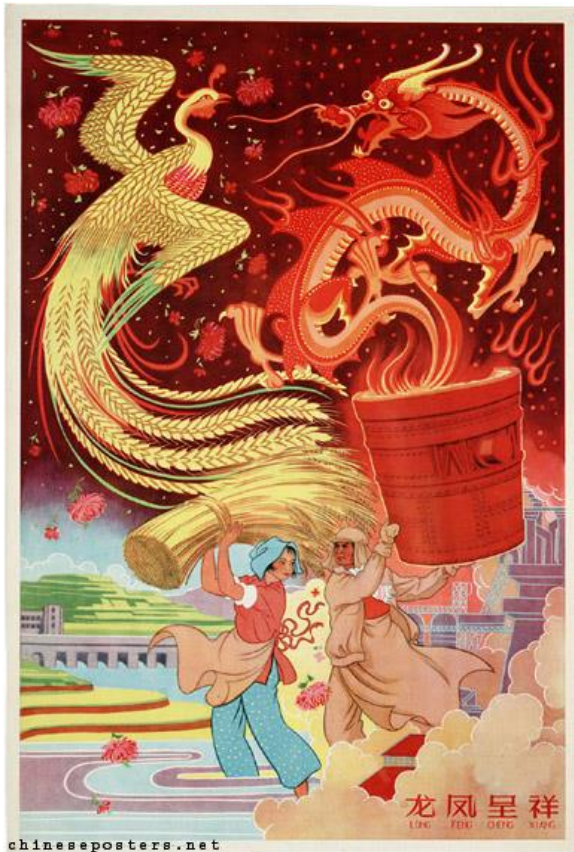
Příloha č. 78 (1959)



Příloha č. 79 (1959)



Příloha č. 80 (1959)



Příloha č. 81 (1959)



Příloha č. 82 (1959)



Příloha č. 83 (1959)





Příloha č. 84 (1959)



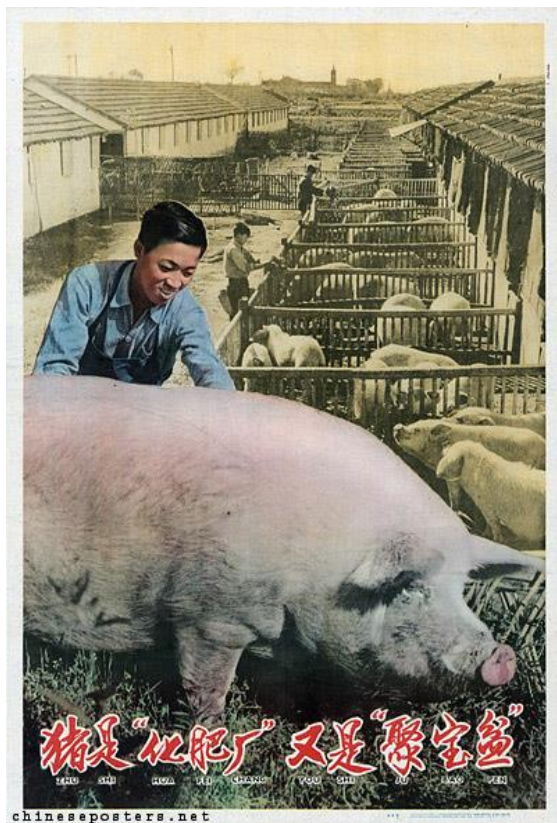
Příloha č. 85 (1959)



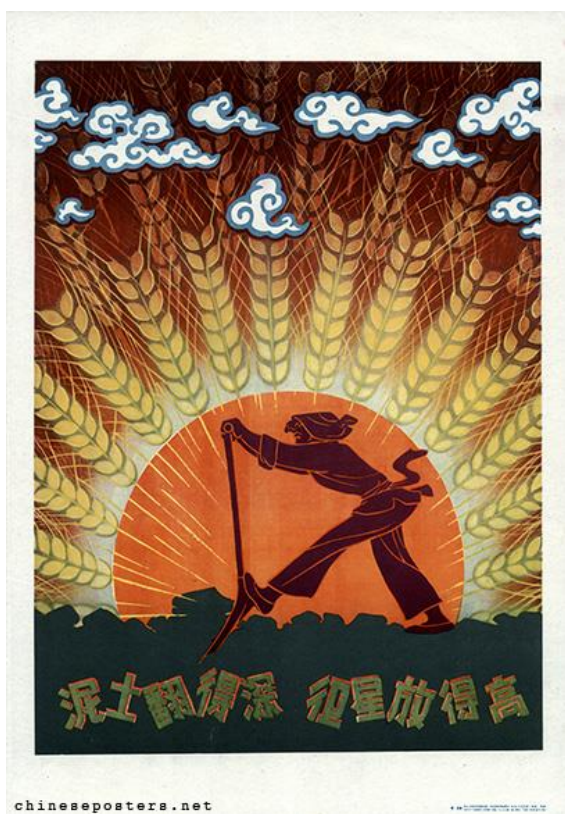
Příloha č. 86 (1959)



Příloha č. 87 (1959)



Příloha č. 88 (1959)



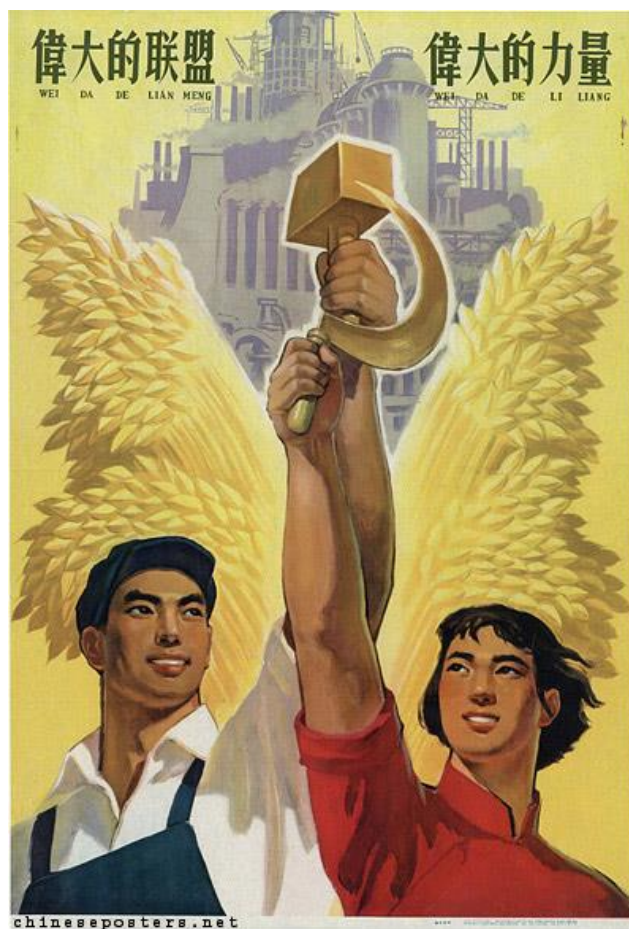
Příloha č. 89 (1959)



Příloha č. 90 (1959)



Příloha č. 91 (1959)



Příloha č. 92 (1959)



Příloha č. 93 (1959)



Příloha č. 94 (1959)



Příloha č. 95 (1959)



Příloha č. 96 (1959)



Příloha č. 97 (1959)



Příloha č. 98 (1959)



Příloha č. 99 (1959)

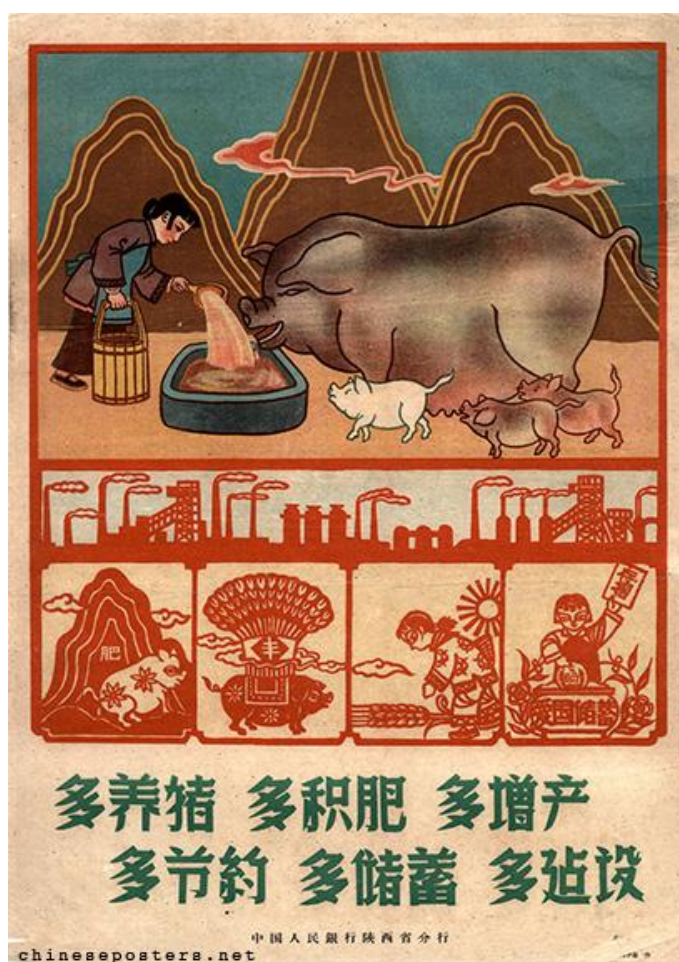




Příloha č. 100 (1959)



Příloha č. 101 (1959)



Příloha č. 102 (1959)



Příloha č. 103 (1960)



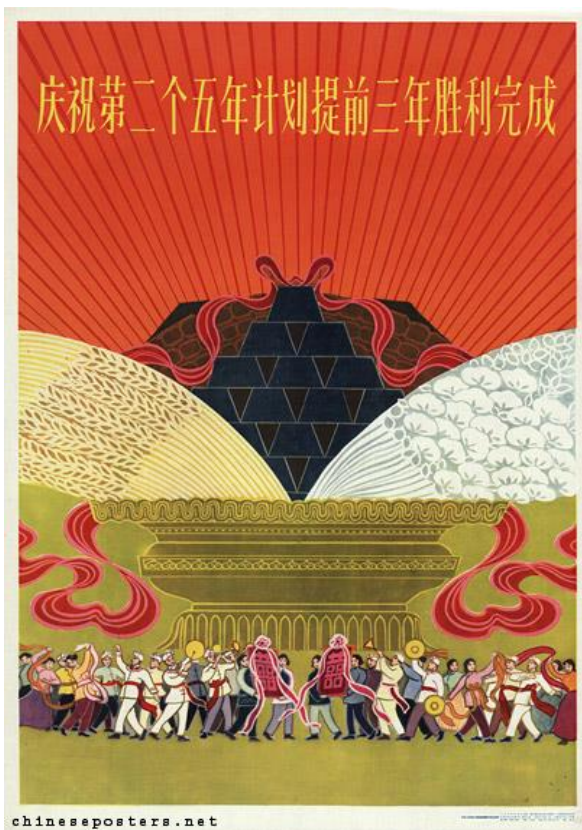
Příloha č. 104 (1960)



Příloha č. 105 (1960)



Příloha č. 106 (1960)



Příloha č. 107 (1960)



Příloha č. 108 (1960)



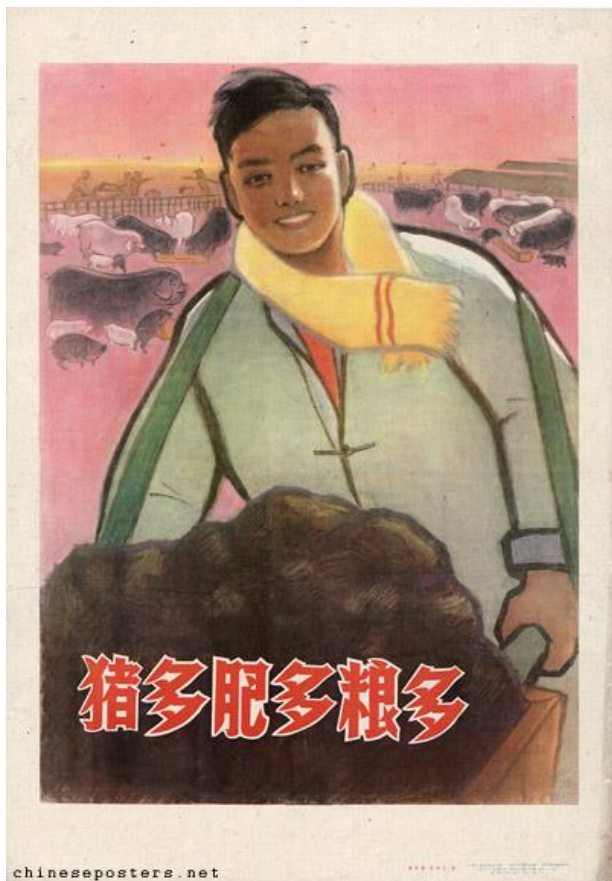
Příloha č. 109 (1960)



Příloha č. 110 (1960)



Příloha č. 111 (1960)



Příloha č. 112 (1960)



Příloha č. 113 (1960)



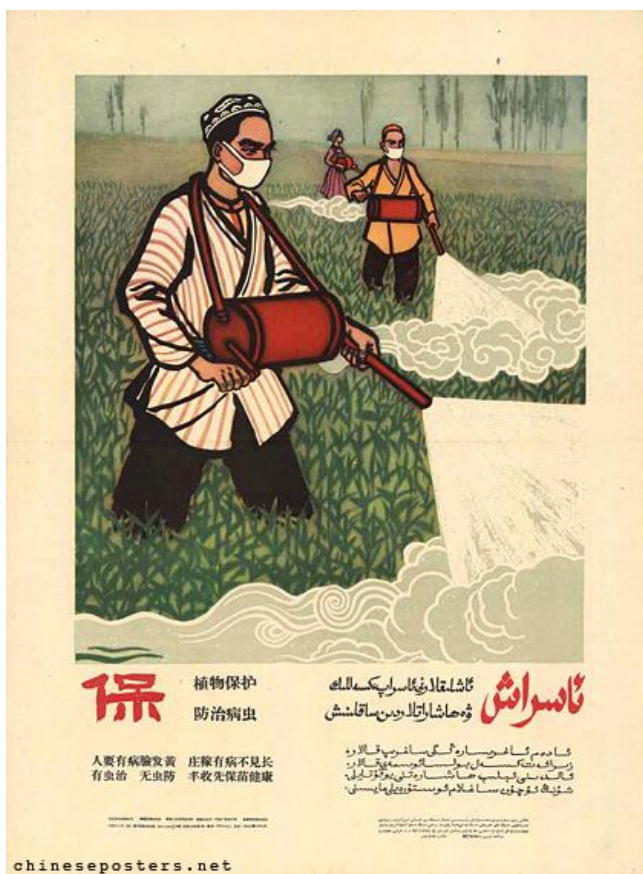




Příloha č. 116 (1960)



Příloha č. 117 (1960)



Příloha č. 118 (1960)



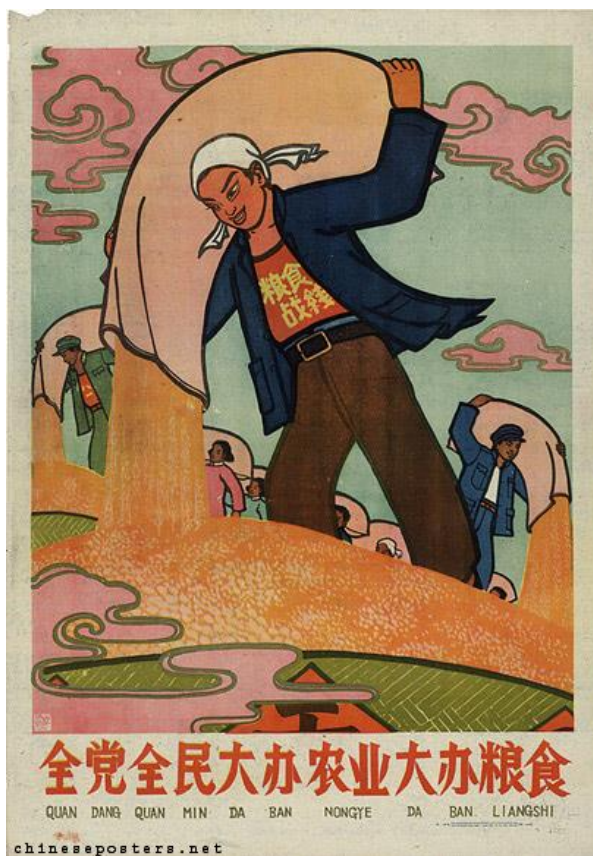
Příloha č. 119 (1960)



Příloha č. 120 (1960)



Příloha č. 121 (1960)



Příloha č. 122 (1960)



Příloha č. 123 (1960)



Příloha č. 124 (1961)



Příloha č. 125 (1961)



Příloha č. 126 (1961)



Příloha č. 127 (1961)



Příloha č. 128 (1962)



Příloha č. 129 (1962)







## Plakáty publikované mezi lety 1963–1965

Příloha č. 131 (1963)



Příloha č. 132 (1963)



Příloha č. 133 (1963)



Příloha č. 134 (1964)

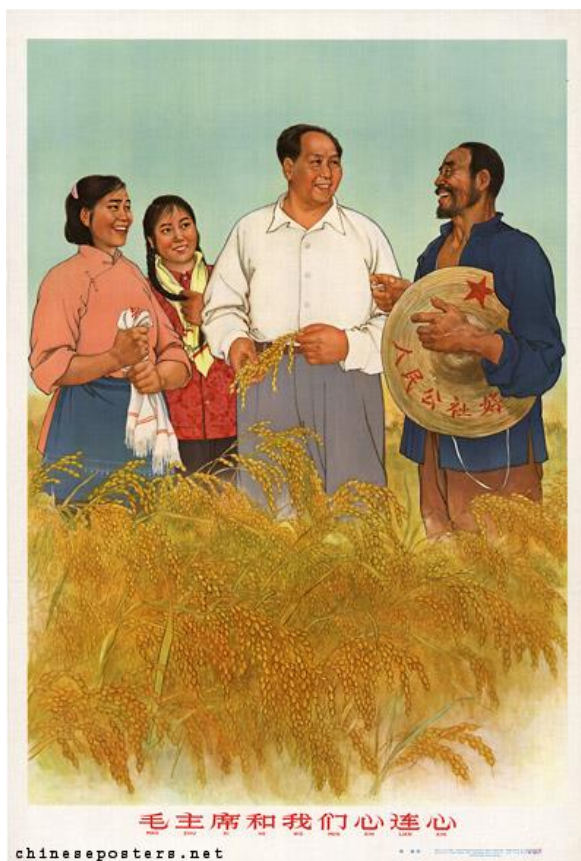


Příloha č. 135 (1964)





Příloha č. 137 (1964)



Příloha č. 138 (1964)



Příloha č. 139 (1964)



Příloha č. 140 (1964)



Příloha č. 141 (1964)



Příloha č. 142 (1965)



Příloha č. 143 (1965)

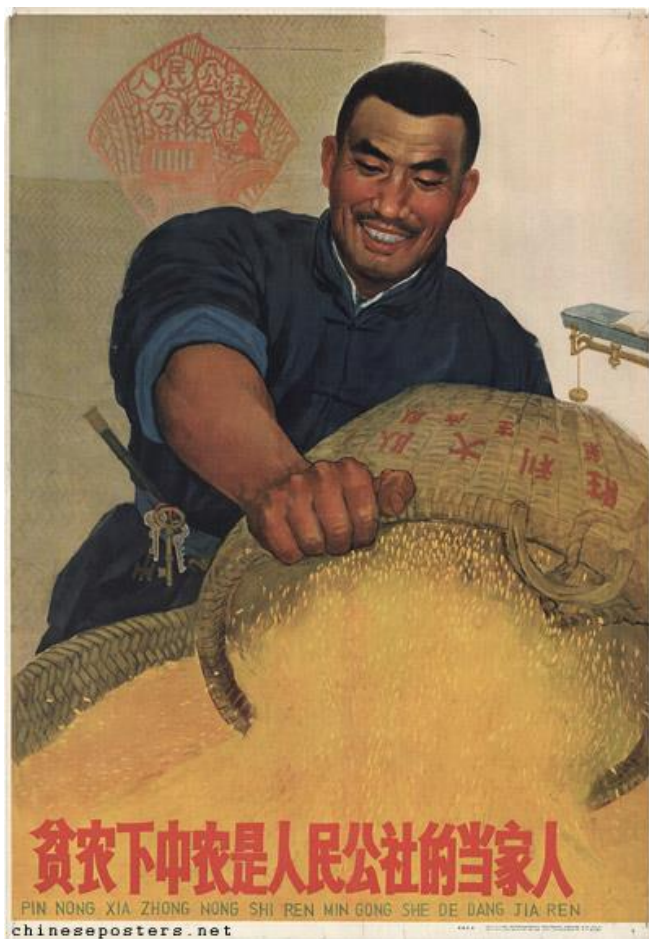


Příloha č. 144 (1965)





Příloha č. 145 (1965)



Příloha č. 146 (1965)



# Plakáty publikované mezi lety 1966–1976

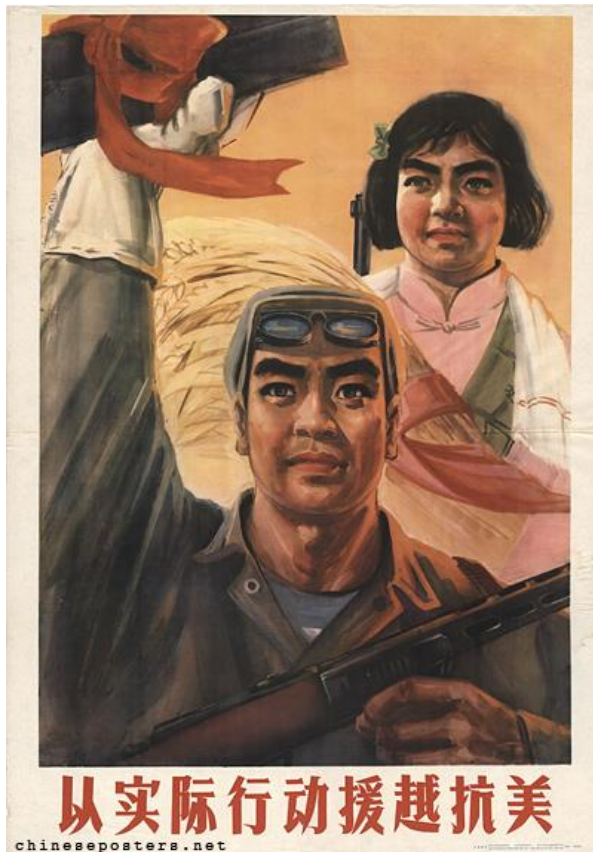
Příloha č. 147 (1966)



Příloha č. 148 (1966)



Příloha č. 149 (1966)



Příloha č. 150 (1966)





Příloha č. 153 (1968)



Příloha č. 154 (1969)



Příloha č. 155 (1969)



Příloha č. 156 (1969)



Příloha č. 157 (1969)



Příloha č. 158 (1970)



Příloha č. 159 (1970)



Příloha č. 160 (1970)





Příloha č. 161 (1970)

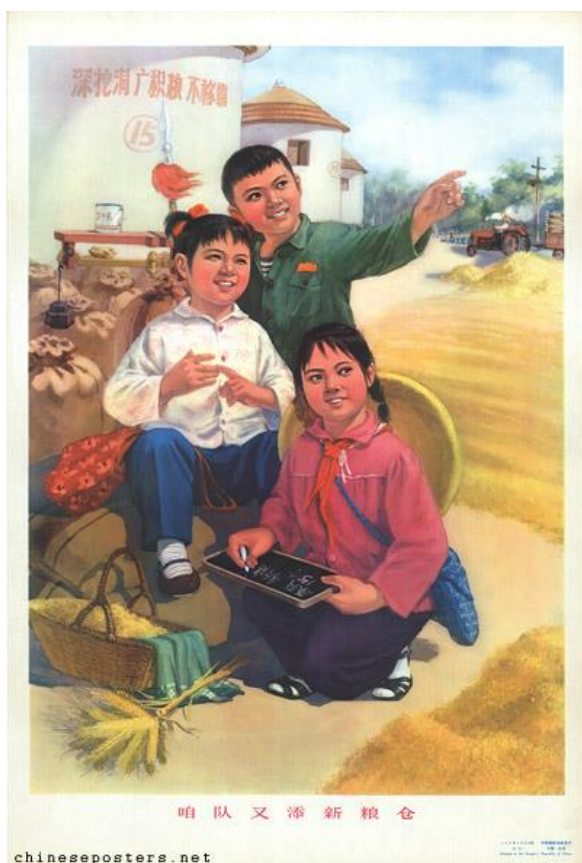


Příloha č. 162 (1970)

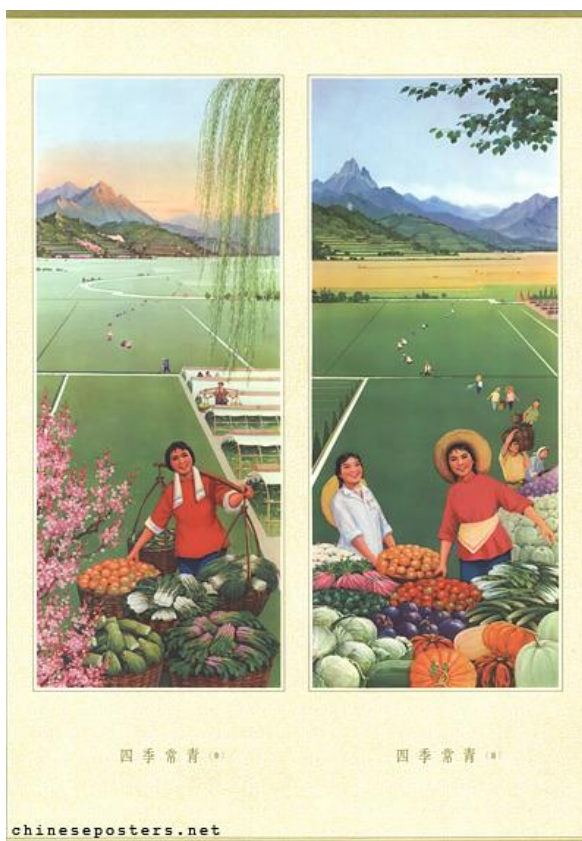




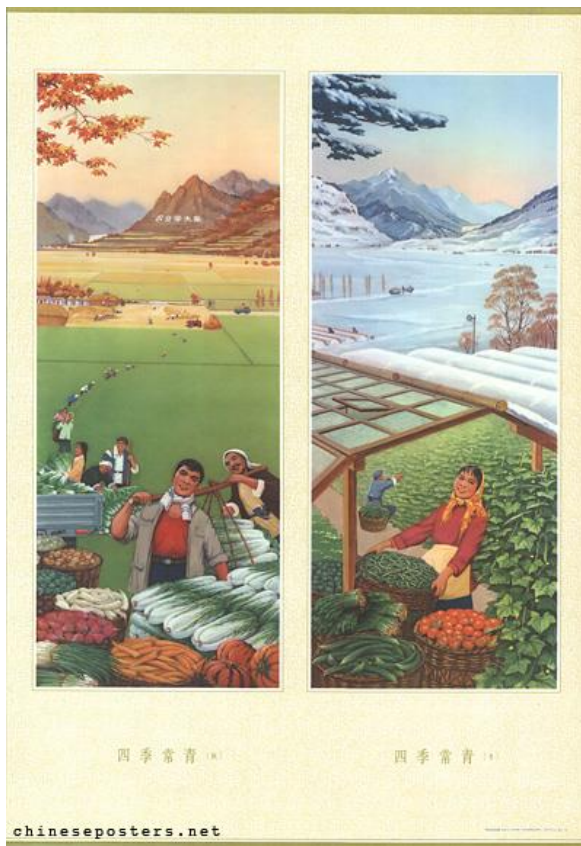
Příloha č. 165 (1972)



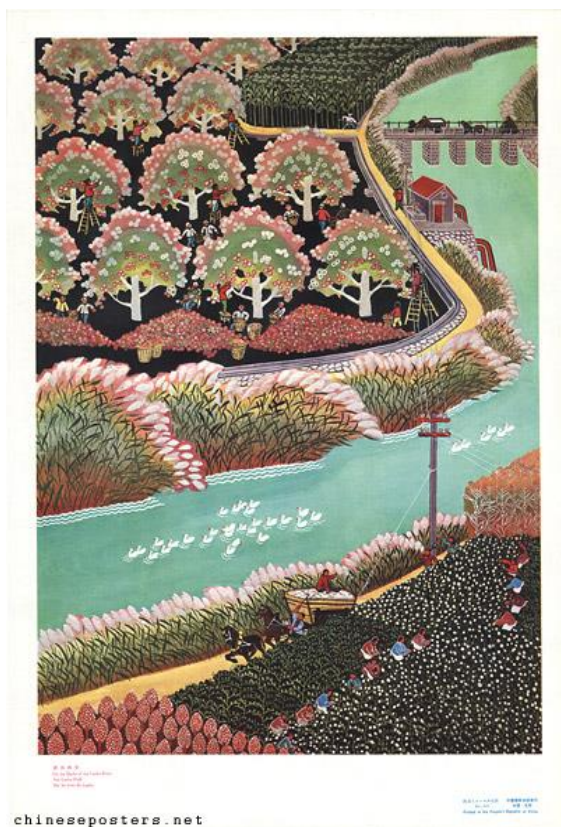
Příloha č. 166 (1972)



Příloha č. 167 (1972)



Příloha č. 168 (1972)



Příloha č. 169 (1972)



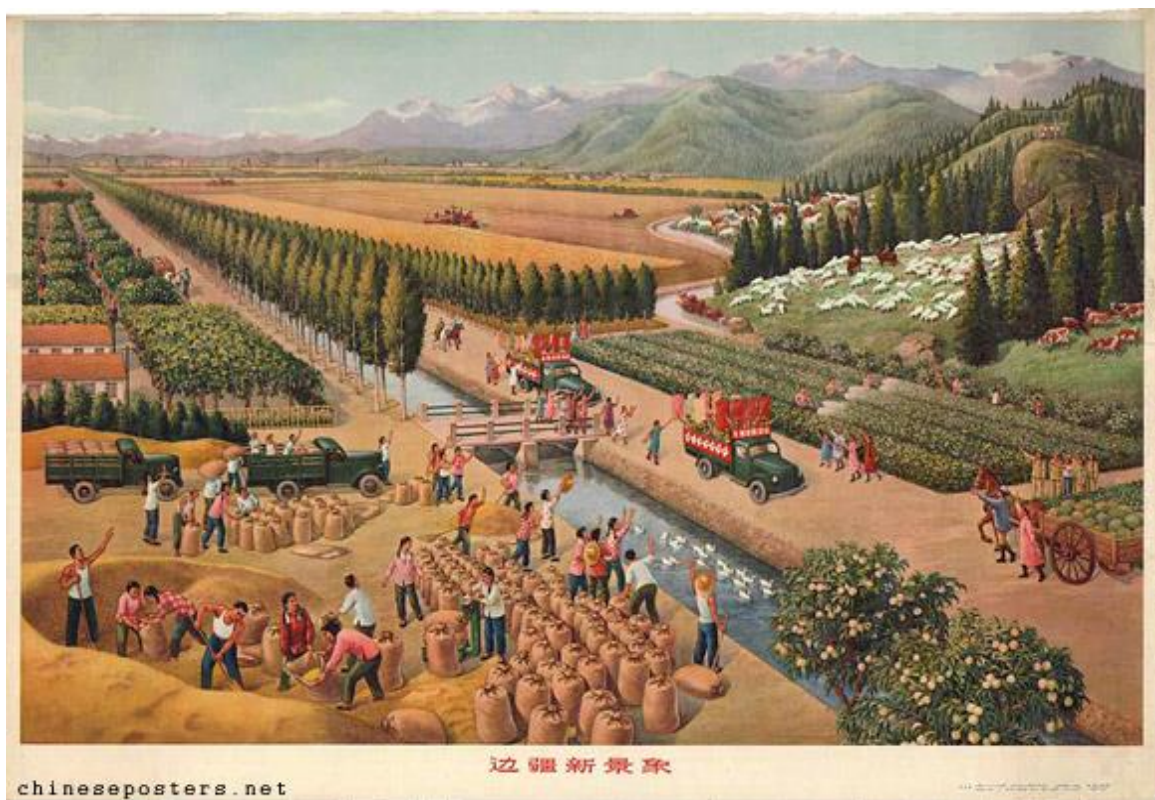
Příloha č. 170 (1973)



Příloha č. 171 (1973)



Příloha č. 172 (1973)



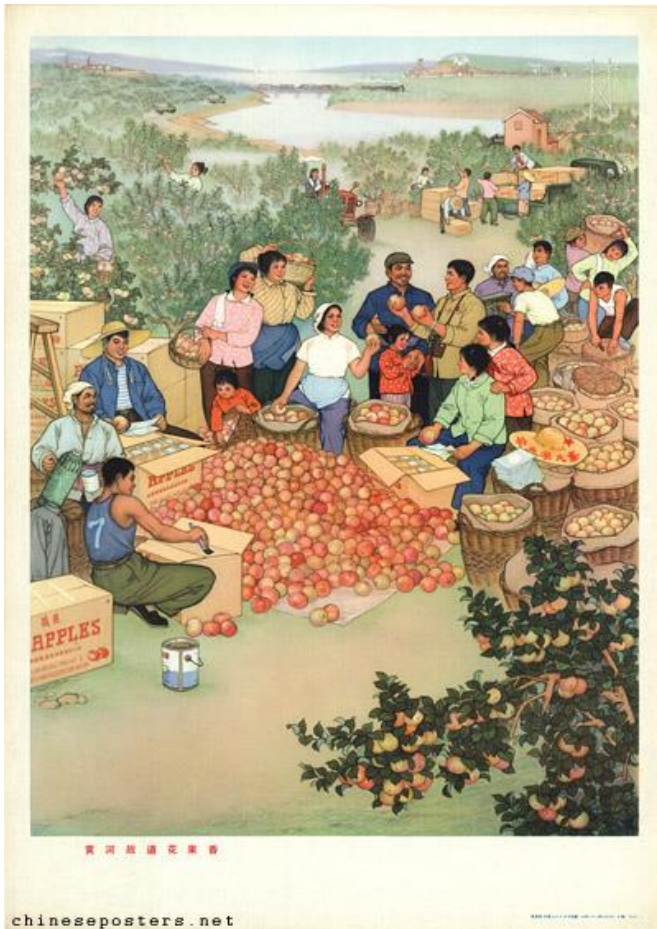
Příloha č. 173 (1973)



Příloha č. 174 (1973)



Příloha č. 175 (1973)



Příloha č. 176 (1973)





Příloha č. 177 (1974)



Příloha č. 178 (1974)



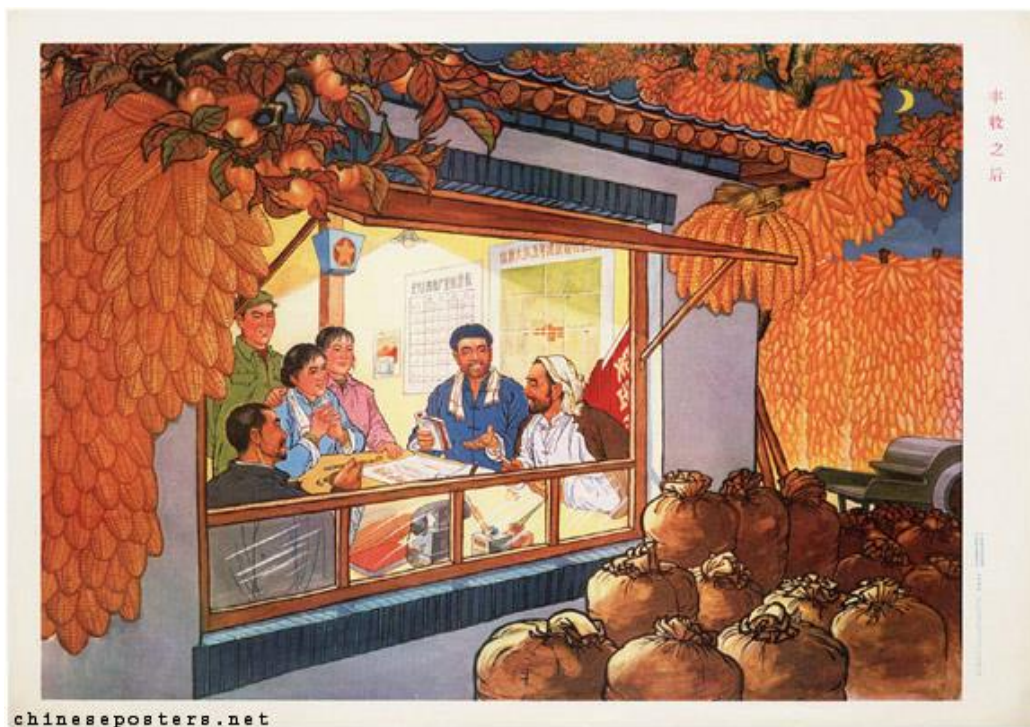
Příloha č. 179 (1974)



Příloha č. 180 (1974)



Příloha č. 181 (1974)



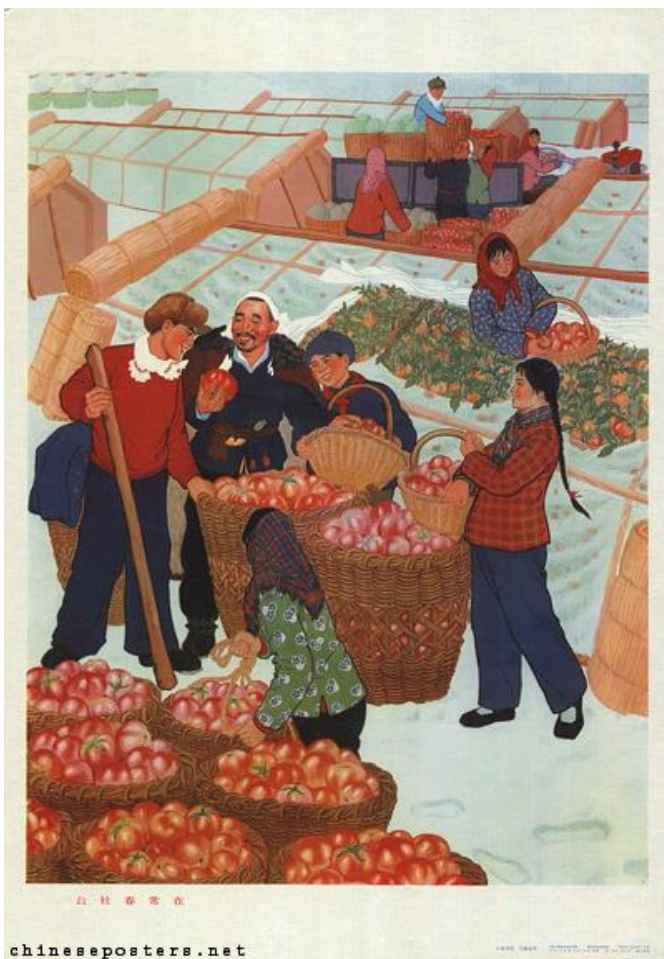
Příloha č. 182 (1974)



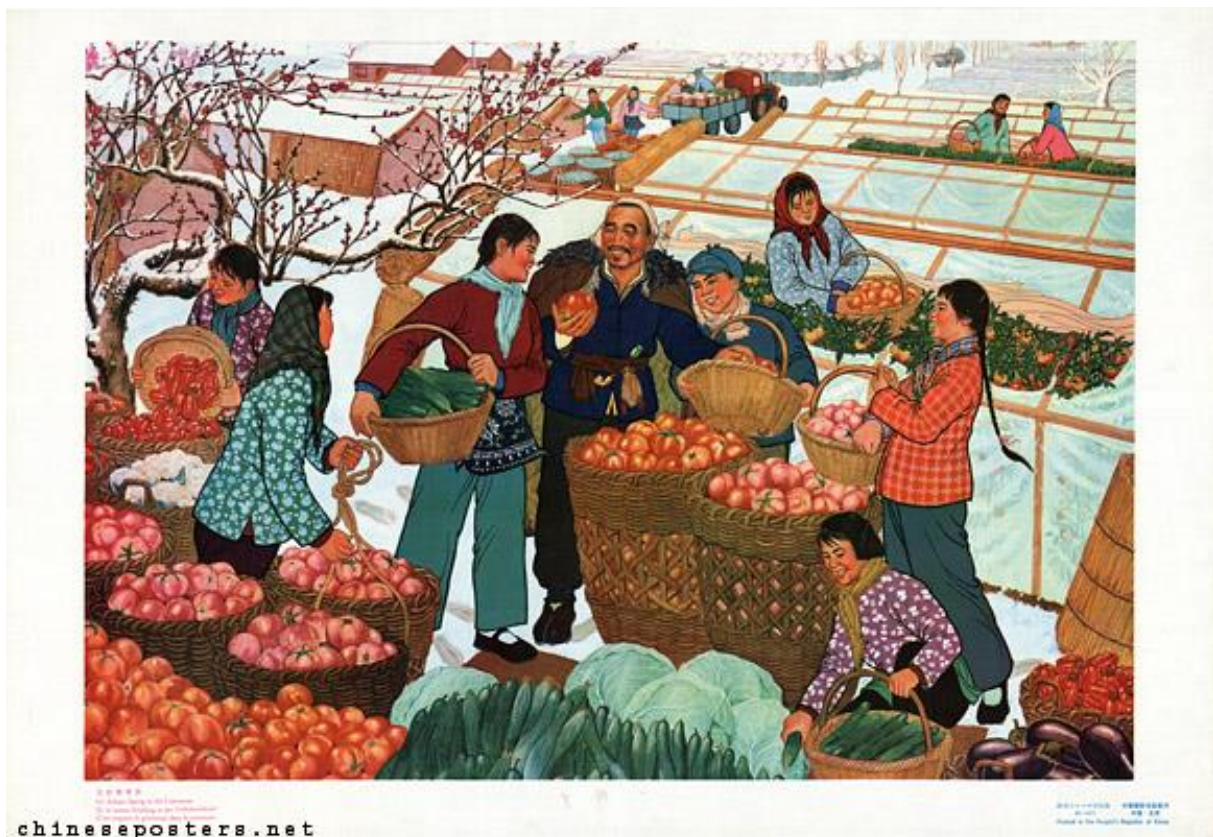
Příloha č. 183 (1974)



Příloha č. 184 (1974)



Příloha č. 185 (1974)



Příloha č. 186 (1974)



Příloha č. 187 (1974)



Příloha č. 188 (1974)



Příloha č. 189 (1974)



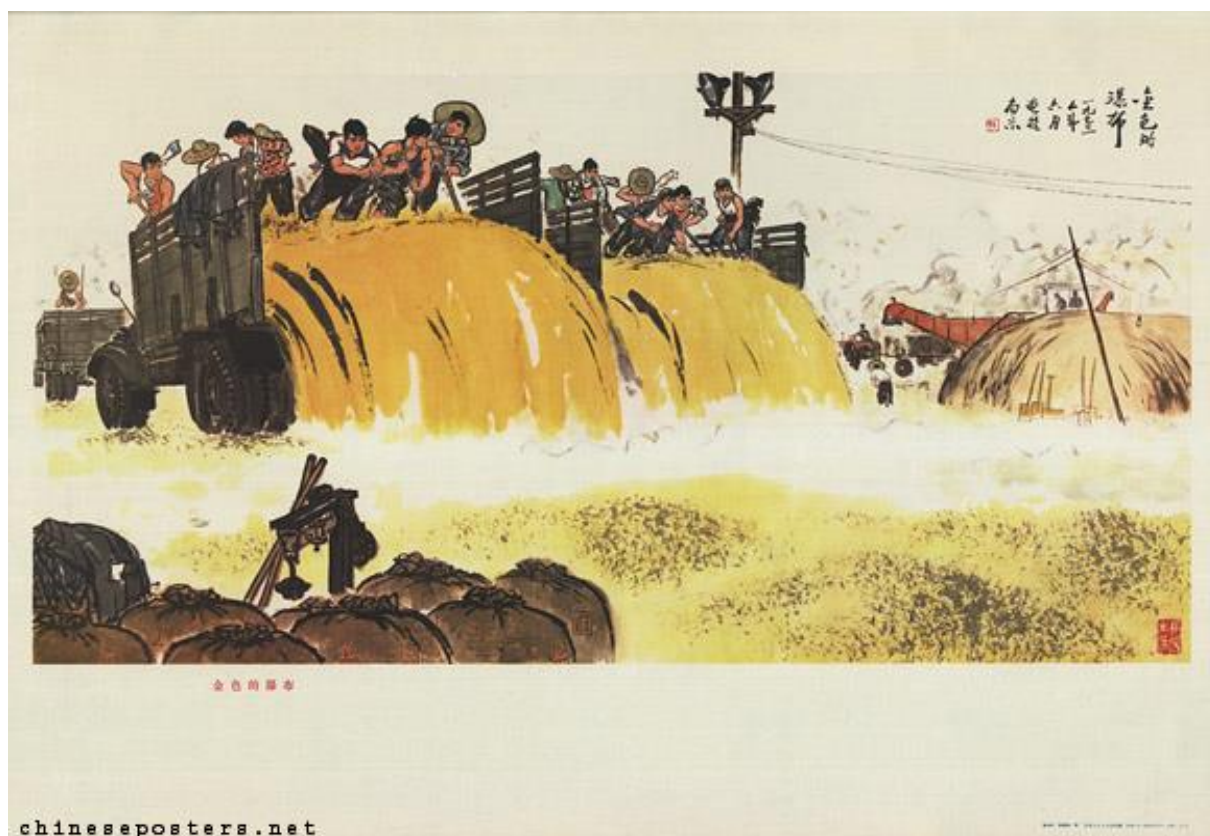
Příloha č. 190 (1974)



Příloha č. 191 (1974)



Příloha č. 192 (1974)





Příloha č. 193 (1974)



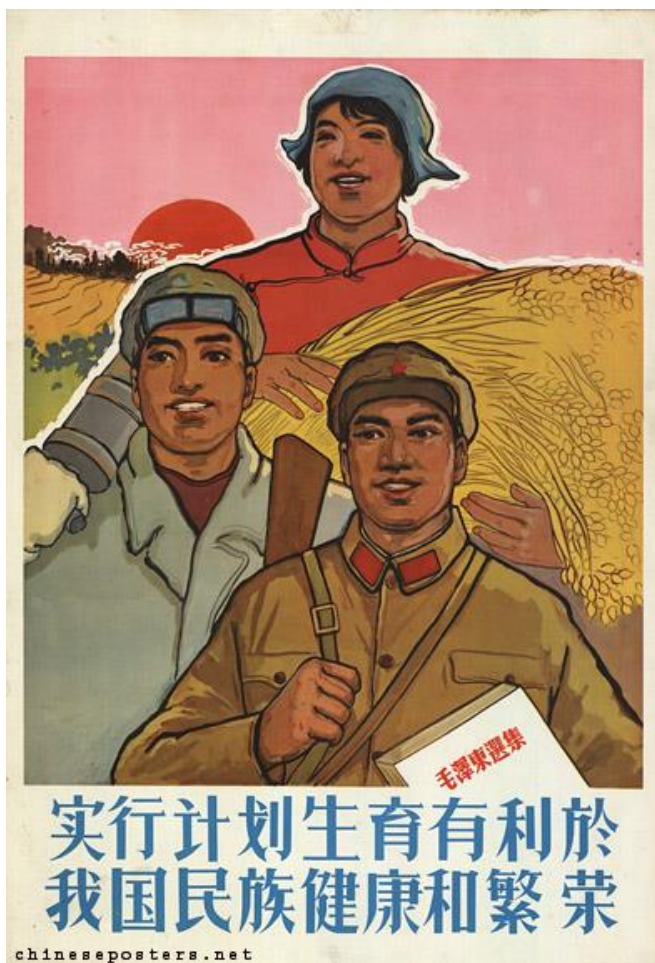
Příloha č. 194 (1974)



Příloha č. 195 (1975)



Příloha č. 196 (1975)



Příloha č. 197 (1975)



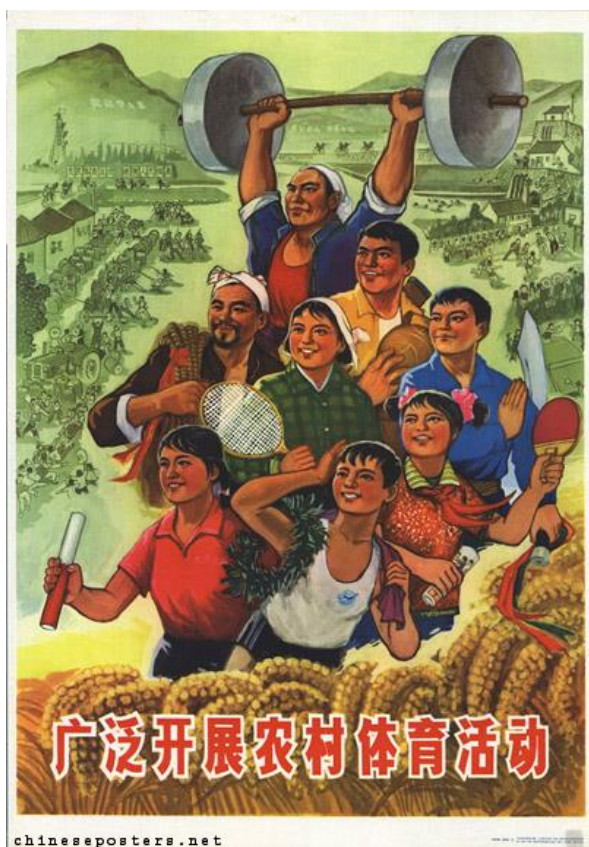
Příloha č. 198 (1975)



Příloha č. 199 (1975)



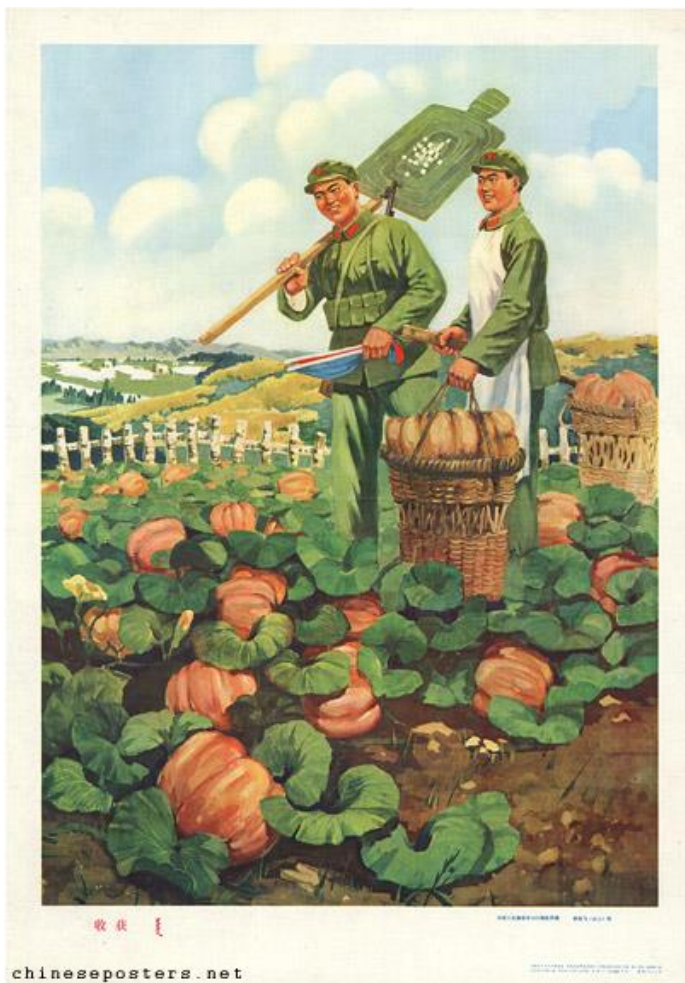
Příloha č. 200 (1975)



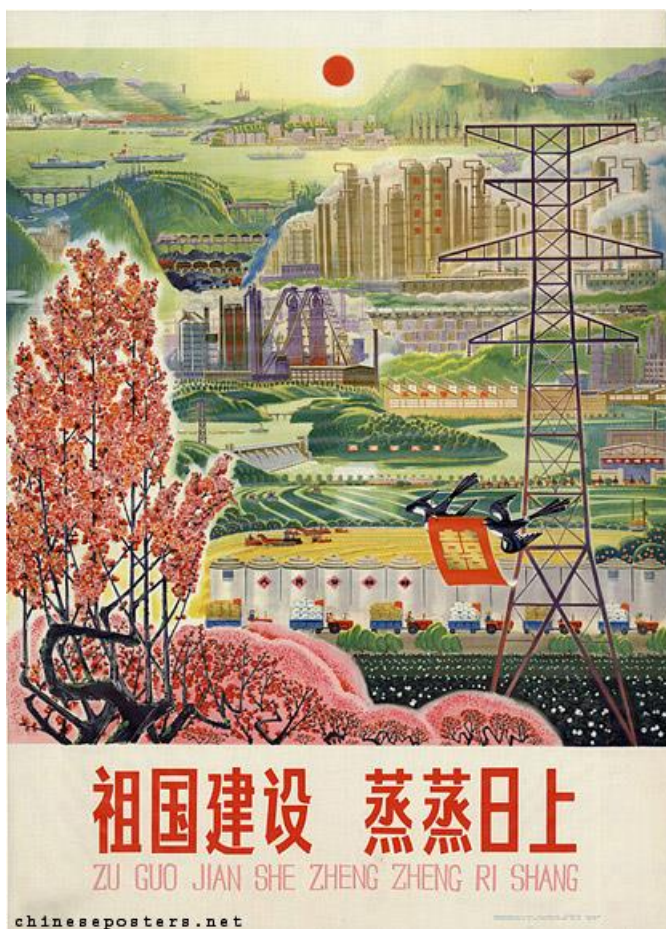
Příloha č. 201 (1975)



Příloha č. 202 (1975)



Příloha č. 203 (1975)



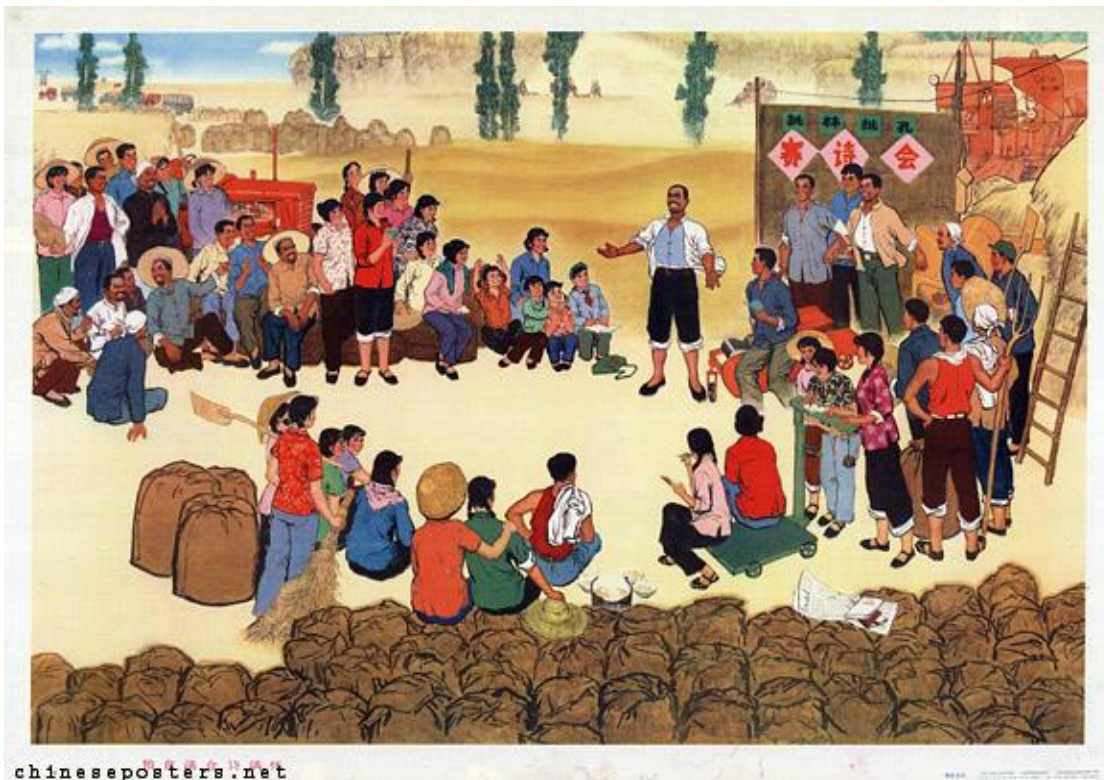
Příloha č. 204 (1975)

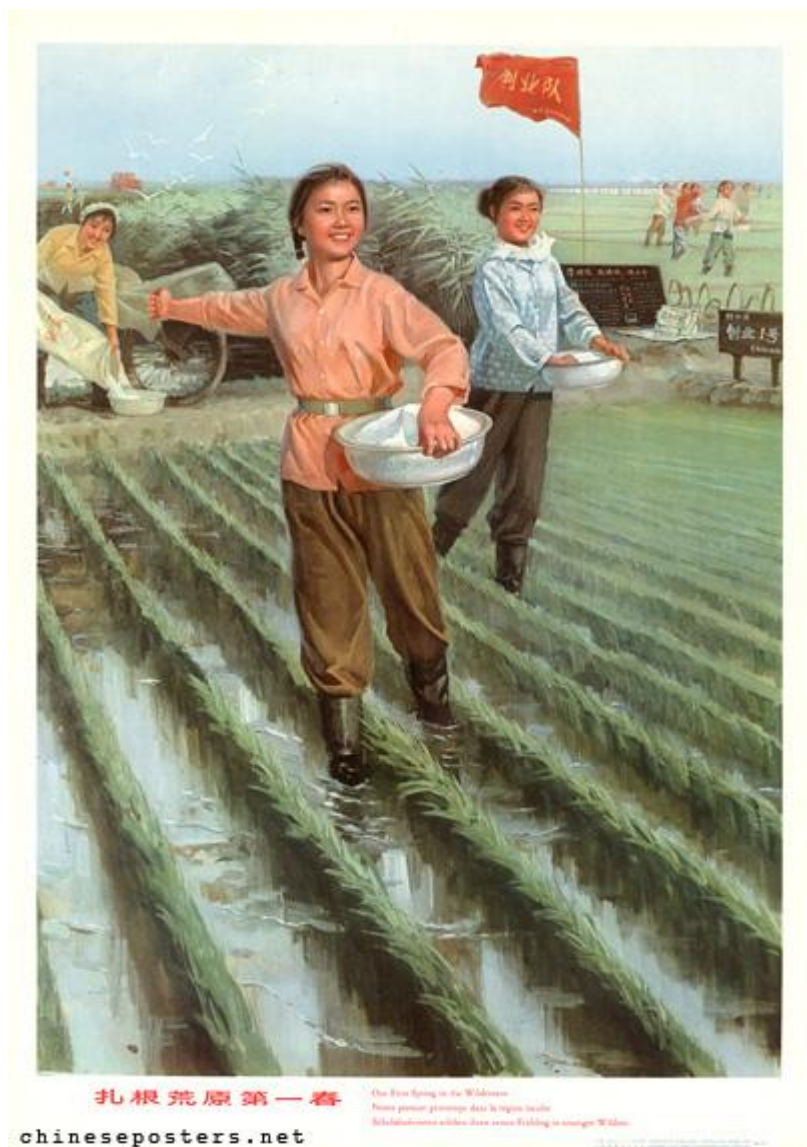


Příloha č. 205 (1975)



Příloha č. 206 (1975)



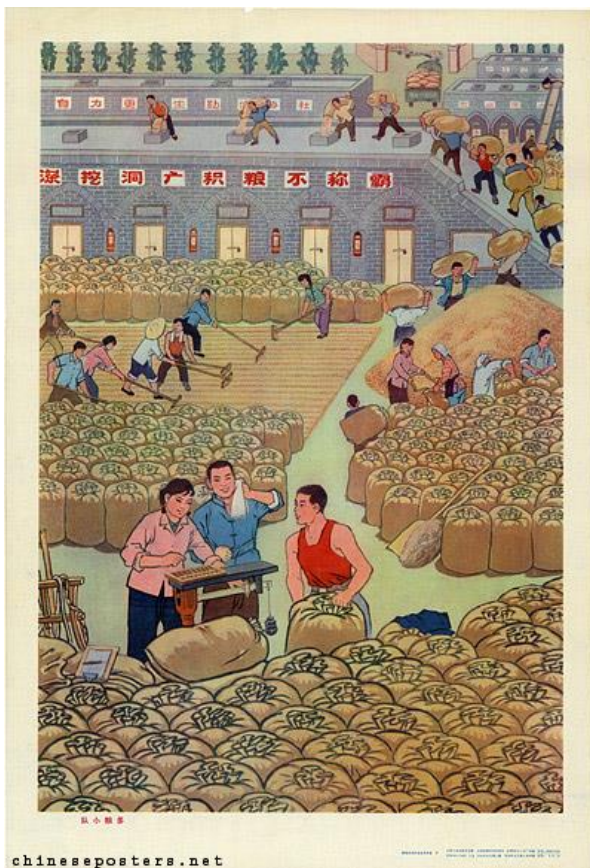




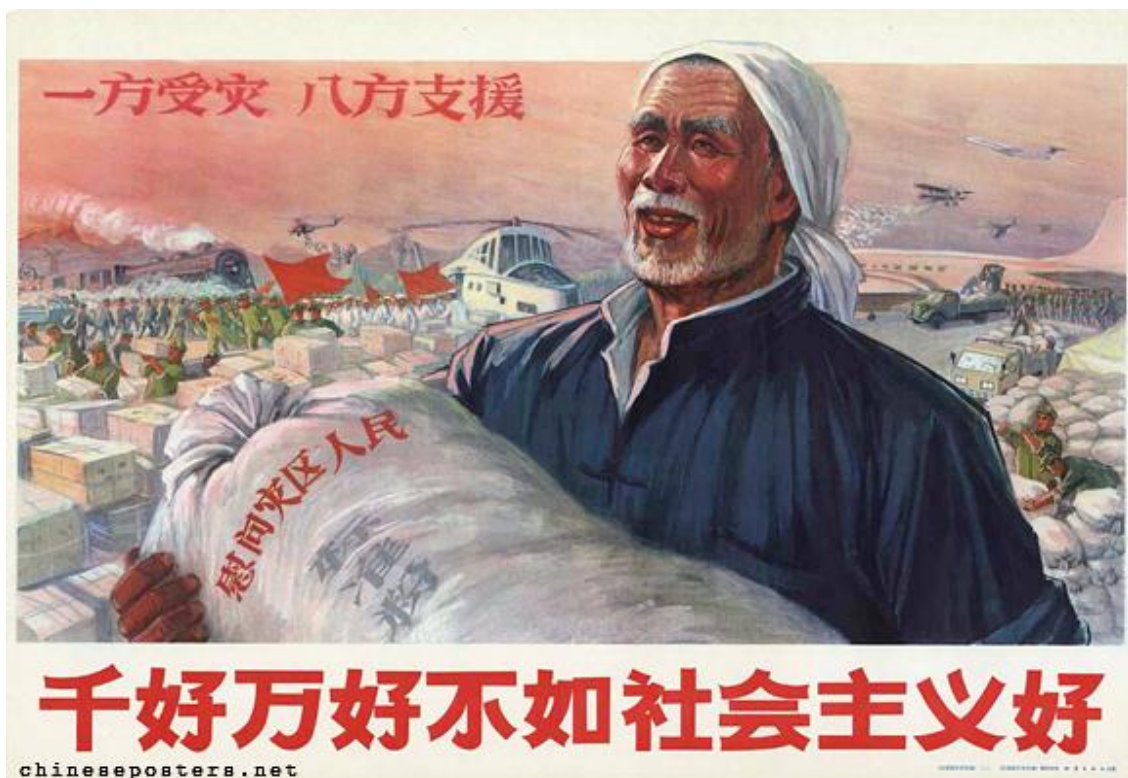
Příloha č. 209 (1976)



Příloha č. 210 (1976)



Příloha č. 211 (1976)



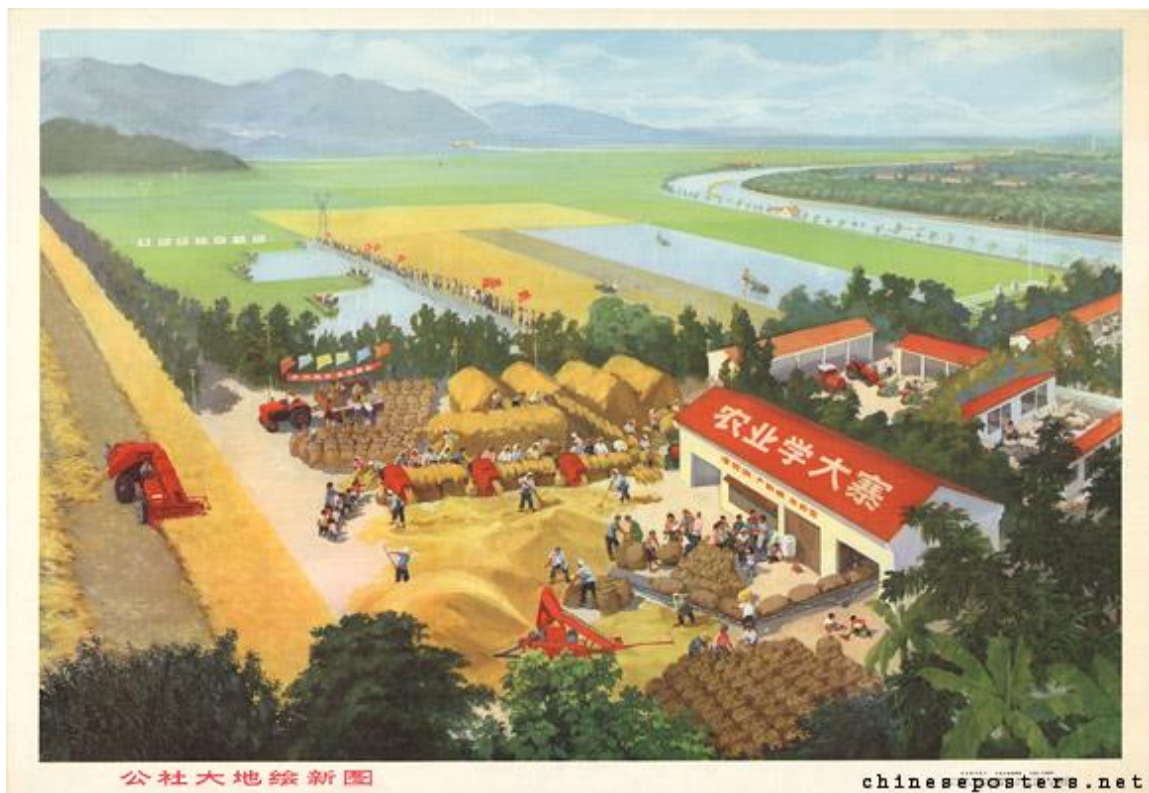
Příloha č. 212 (1976)





## Plakáty publikované mezi lety 1977–1980

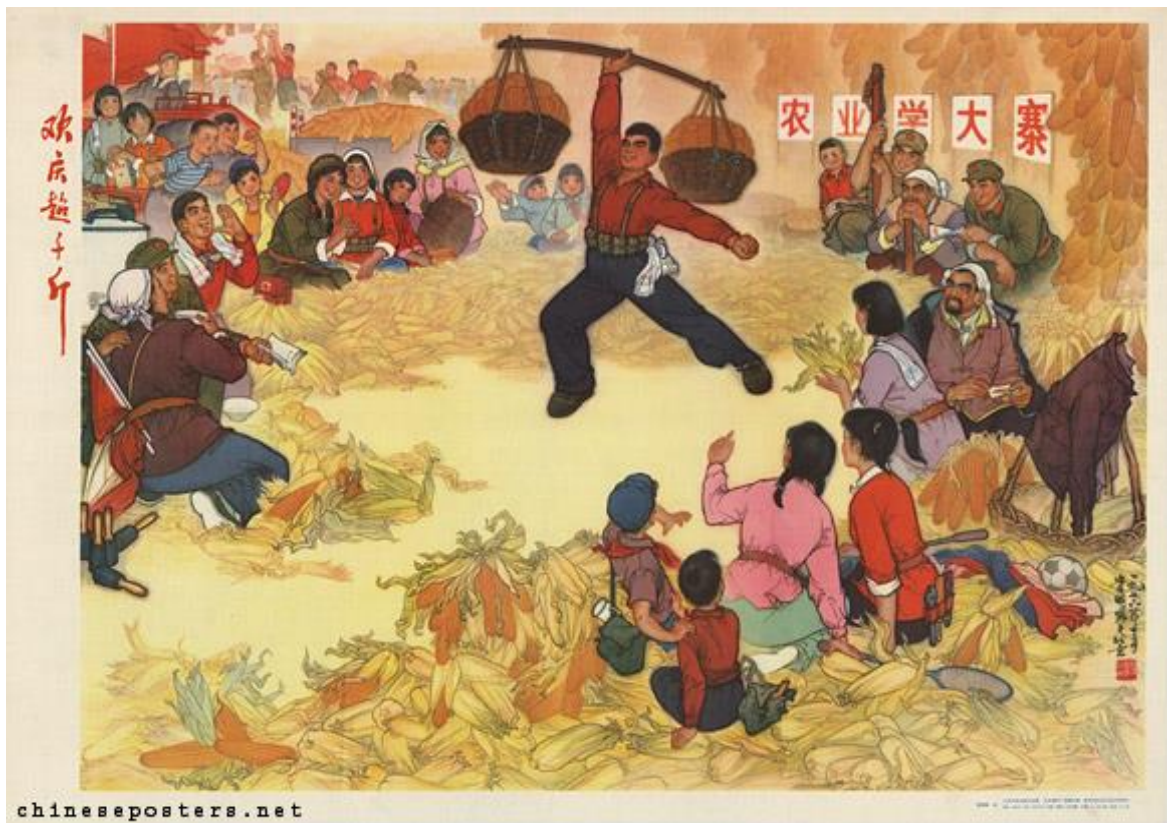
Příloha č. 214 (1977)



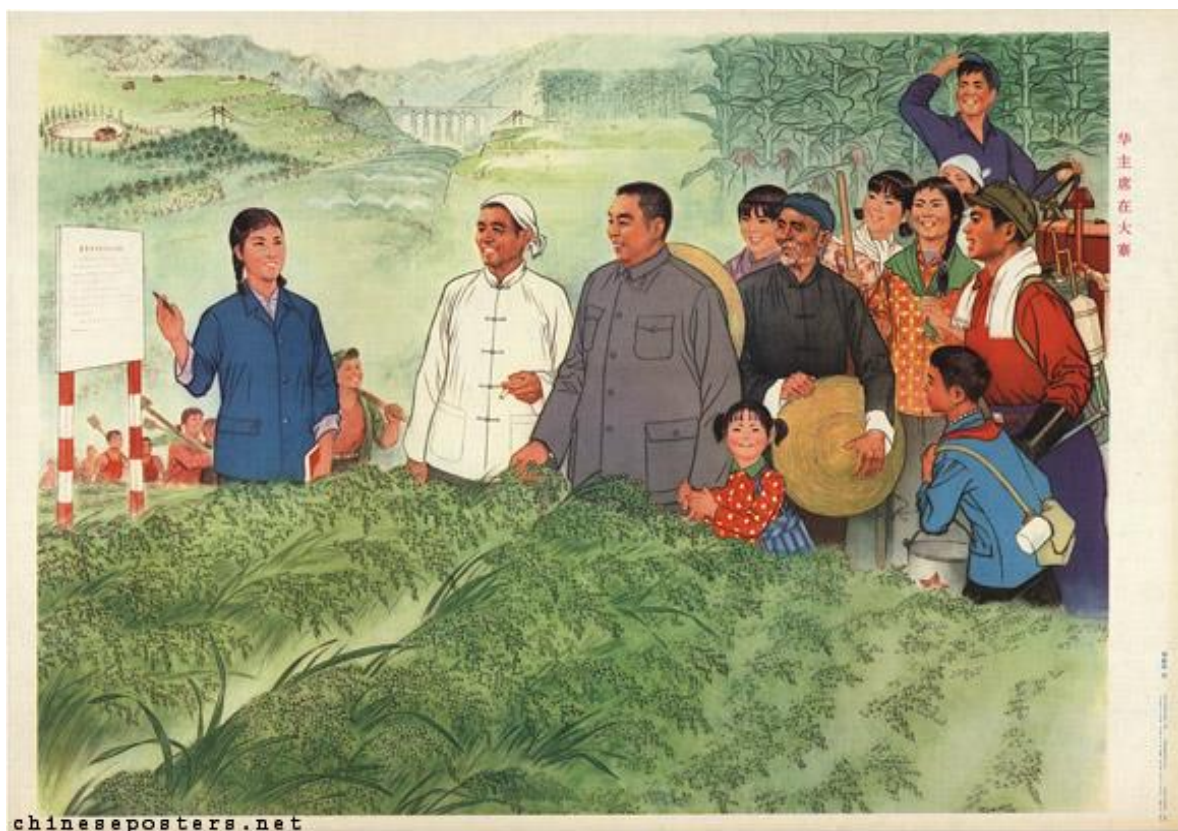
Příloha č. 215 (1977)



Příloha č. 216 (1977)



Příloha č. 217 (1977)



Příloha č. 218 (1977)



Příloha č. 219 (1977)



Příloha č. 220 (1977)



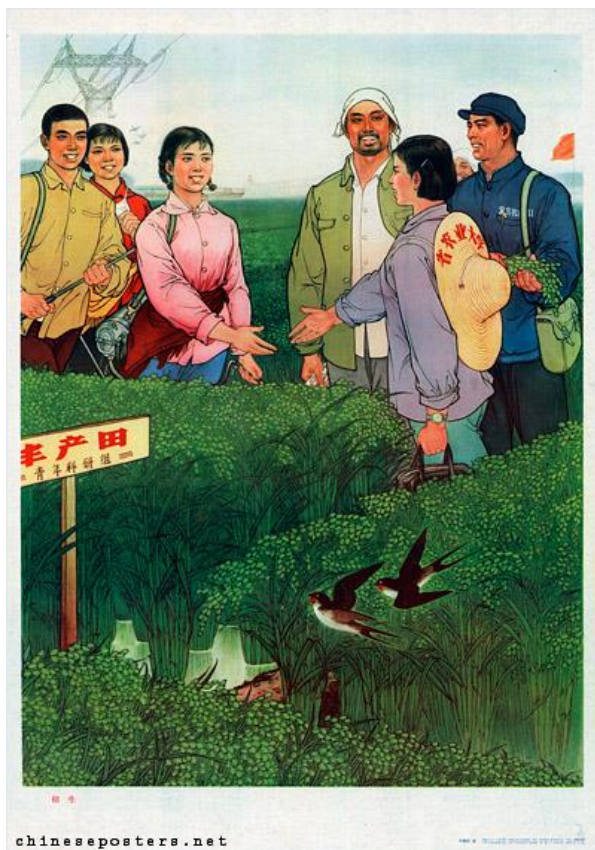
Příloha č. 221 (1977)



Příloha č. 222 (1977)

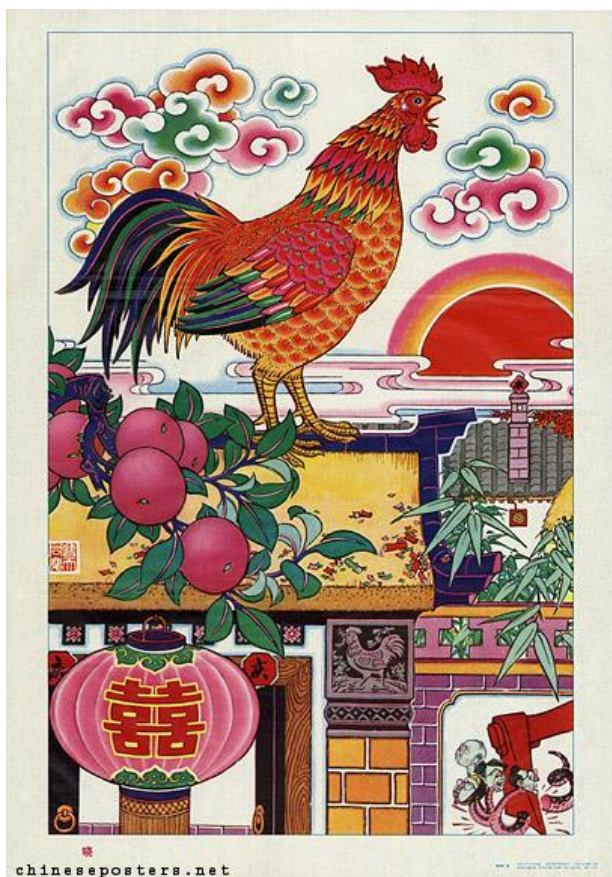


Příloha č. 223 (1977)

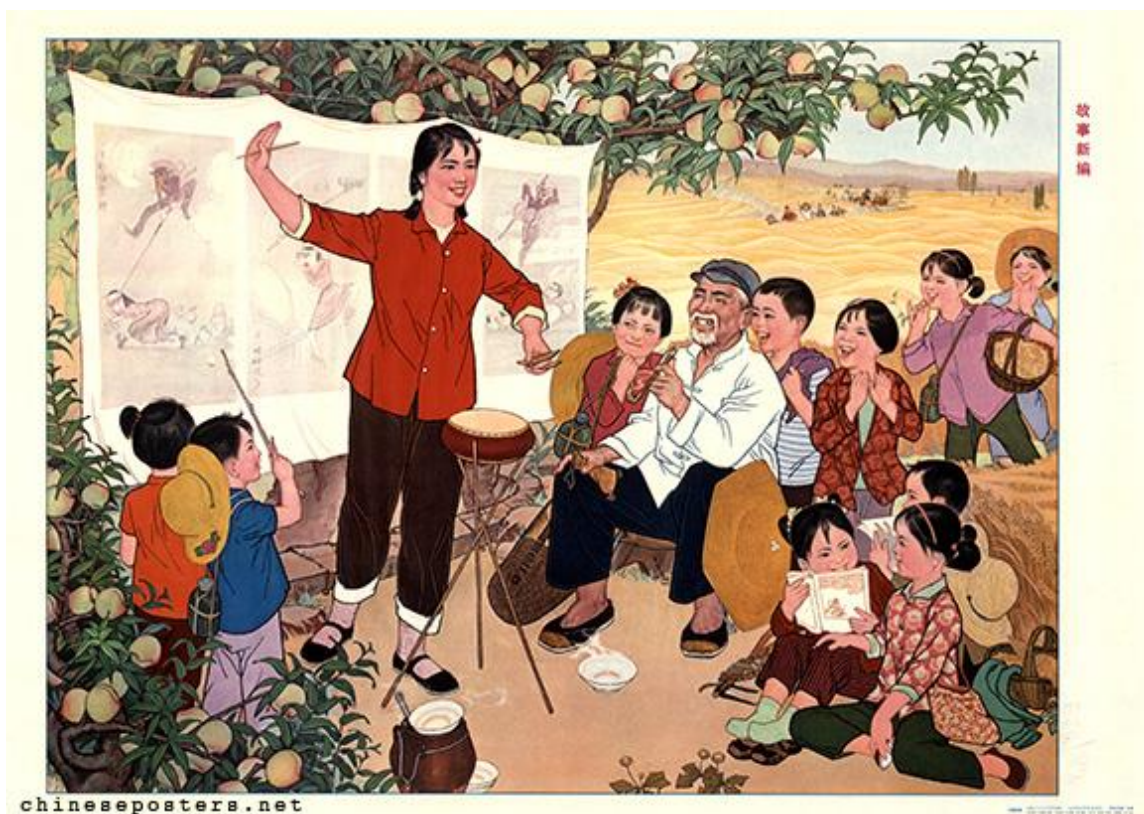




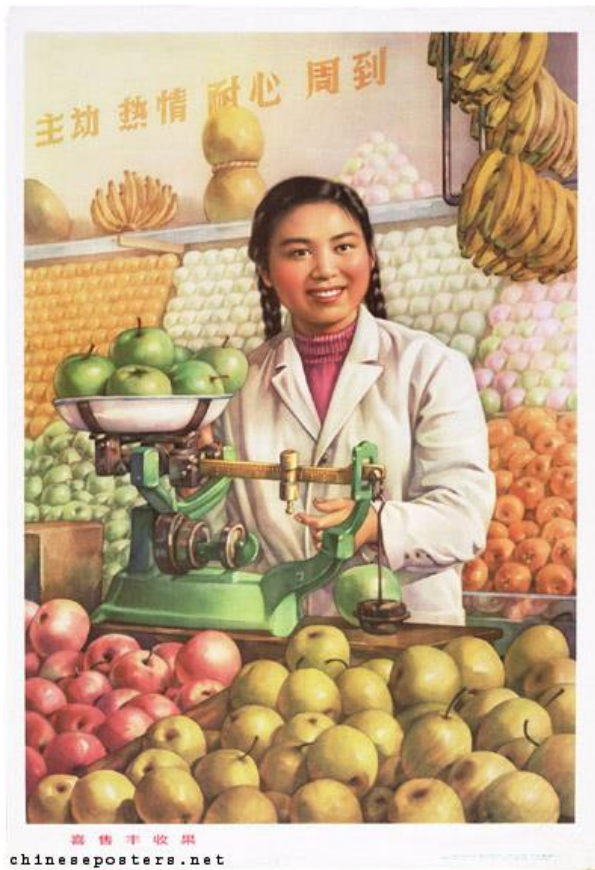
Příloha č. 224 (1978)



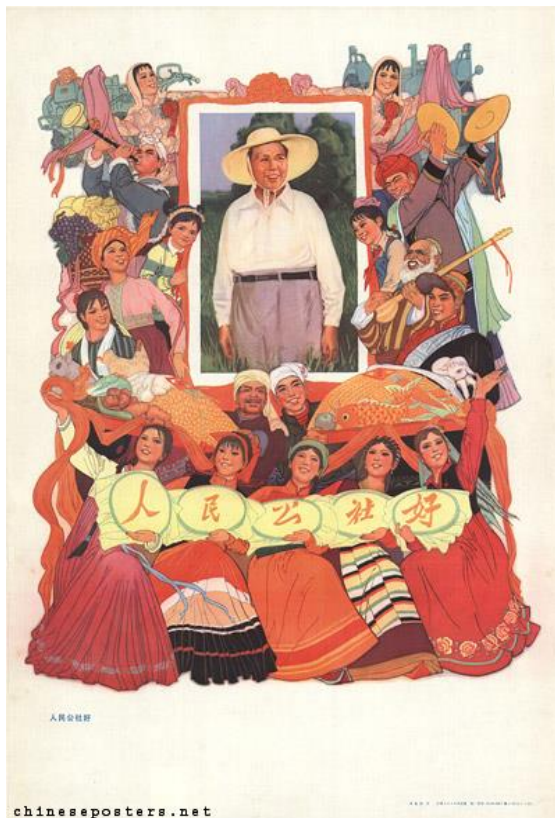
Příloha č. 225 (1978)



Příloha č. 226 (1978)



Příloha č. 227 (1978)



Příloha č. 228 (1978)



Příloha č. 229 (1978)

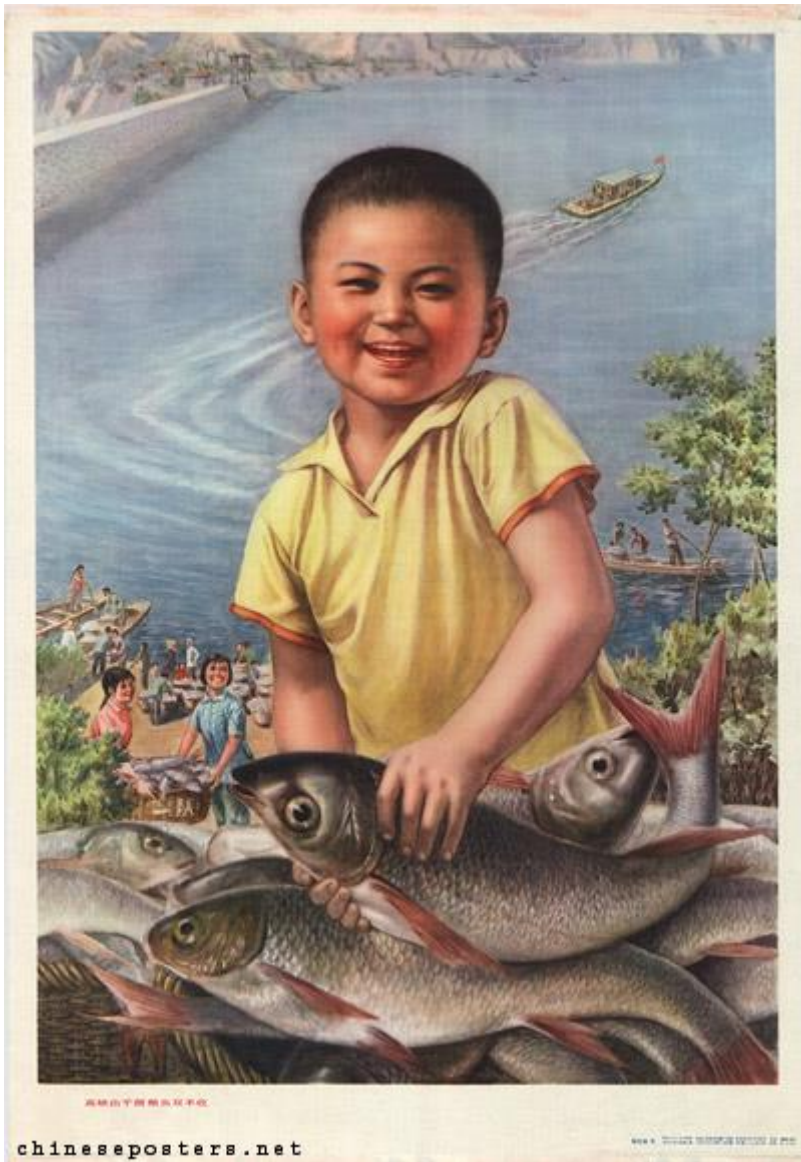


Příloha č. 230 (1978)



Příloha č. 231 (1978)





chinese posters . net



Příloha č. 234 (1979)



Příloha č. 235 (1979)



Příloha č. 236 (1979)



Příloha č. 237 (1979)





