

UNIVERZITA PALACKÉHO
FILOSOFICKÁ FAKULTA

**DIGITÁLNĚ-ETNOGRAFICKÁ ANALÝZA SOUČASNÝCH POSTUPŮ VE VÝROBĚ KVAŠENÝCH
NÁPOJŮ V ČÍNĚ, JAPONSKU A KOREJI**

**Digitally ethnographic analysis of processes in the production of fermented beverages in
China, Japan, and Korea**

Bakalářská práce

Tereza Rusková, Olomouc 2023

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Kateřina Šamajová, PhD.

Prohlášení

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

Olomouc, 9. 12. 2023

Podpis:

Anotace

Autor bakalářské práce: Tereza Rusková

Název bakalářské práce: Digitálně-etnografická analýza současných postupů ve výrobě kvašených nápojů v Číně, Japonsku a Koreji

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Kateřina Šamajová, PhD.

Název katedry a fakulty: Katedra asijských studií, Filozofická fakulta

Rozsah znaků: 59 236

Počet stran: 45

Počet použitých zdrojů: 17 zdrojů v literatuře, 60 videí

Tato bakalářská práce se zaměřuje na digitálně-etnografickou analýzu postupů ve výrobě kvašených nápojů v Číně, Japonsku a Koreji. Výroba kvašených nápojů, jakými jsou *huangjiu*, *makgeolli* či *doburoku saké* má v této části světa dlouhou tradici. V posledních letech došlo k výraznému nárůstu popularity, což představuje větší zájem o studium, kulturu či častější zmínky v médiích. Práce se zaměřuje na identifikaci společných rysů a odlišností, a to nejen v technologické sféře příprav, ale také v historickém kontextu.

Metodologie zahrnuje sběr dat z volně dostupných webových zdrojů obsahujících videozáznamy uživatelů, jaké uvádí například YouTube nebo Bilibili, a jejich analýzu pomocí metod digitální etnografie. Výsledky této analýzy umožní lépe porozumět aktuálním trendům ve výrobě kvašených nápojů v Číně, Japonsku a Koreji.

Tato práce je relevantní pro oblasti kulturní etnografie, výživy, gastronomie a digitálního rozměru tradičních praktik. Výsledky mohou být využity i k lepšímu pochopení současných kulturních trendů.

Klíčová slova: kvašené nápoje, *makgeolli*, *huangjiu*, saké, Čína, Korea, Japonsko, videa

Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovat paní Mgr. Kateřině Šamajové, PhD. za cenné rady a veškerý čas, který věnovala vedení mé bakalářské práce.

Obsah

Seznam obrázků a tabulek	7
Ediční poznámka	8
Úvod	9
I Teoretická část	10
1 Podstata fermentace a její význam	10
1.1 Co je to fermentace	10
1.2 Význam fermentace	10
1.3 První fermentace	10
2 Historie výroby a využití alkoholu	12
2.1 Netextové evidence výroby alkoholu	12
2.1.1 Čínská naleziště	12
2.1.2 Korejská naleziště	13
2.1.3 Japonská naleziště	13
2.2 První fermentované nápoje v Asii	17
2.2.1 Čína	18
2.2.1.1 Dynastie Han	19
2.2.1.2 Dynastie Song	19
2.2.1.3 Dynastie Ming (1368–1644)	19
2.2.1.4 <i>Huangjiu</i>	19
2.2.2 Korea	20
2.2.2.1 Období Tří království	21
2.2.2.1.1 <i>Makgeolli</i>	21
2.2.2.1.1.1 Historie výroby <i>makgeolli</i>	22
2.2.3 Japonsko	23
2.2.3.1 Saké	24
2.2.3.2 <i>Doburoku</i>	25
II Analytická část	26
3 Metodologie výzkumu	26
4 Analýza dat	27

5 Diskuze	40
Závěr	42
<i>Abstract</i>	43
Literatura	44

Seznam obrázků a tabulek

Obrázky

Obr. 1 – Údajné nádoby pařáků z naleziště Jiahu

Obr. 2 – Nádoby z naleziště Taixi

Obr. 3 – Vinné fermentační nádoby z Taixi

Obr. 4 – Keramiky z naleziště Punggap

Obr. 5 – Bronzové nádoby ze hřbitova Beibai

Tabulky

Tabulka č. 1 – Srovnání archeologických nálezů

Tabulka č. 2 – Název videa a kanál korejských receptů

Tabulka č. 3 – Název videa a kanál japonských receptů

Tabulka č. 4 – Název videa a kanál čínských receptů

Tabulka č. 5 – Základní kategorizace (věk, pohlaví)

Tabulka č. 6 – Základní kategorizace nádob v Koreji (materiál, velikost)

Tabulka č. 7 – Základní kategorizace nádob v Japonsku (materiál, velikost)

Tabulka č. 8 – Základní kategorizace nádob v Číně (materiál, velikost)

Tabulka č. 9 – Způsob přípravy rýže

Tabulka č. 10 – Materiál kuchyňských vařeček

Tabulka č. 11 – Využití rukavic

Tabulka č. 12 – Doba trvání fermentace

Tabulka č. 13 – Materiál nádob pro uskladnění

Tabulka č. 14 – Prototyp přípravy

Ediční poznámka

V práci se vyskytují odborné termíny, jejichž význam je uveden pouze u prvního výskytu. Též jsou zde přítomné čínské znaky, které jsou zapsány ve zjednodušené formě. Pro transkripci čínských znaků byl využit mezinárodně využívaný systém *pinyin*. Korejšтина a japonština byla ponechána v anglickém přepisu z důvodu anglicky psaných zdrojů.

Úvod

Výroba vína a výroba alkoholu obecně je tak stará jako civilizace (Skinner 2022, 387).

Od pradávných dob hraje alkohol významnou roli v lidské kultuře; představuje nejen stálý prvek ve způsobu oslav, ale je také odrazem společenských, náboženských a rituálních hodnot. Jeho výroba, konzumace a význam jsou pevně zakotveny v historii a kulturním kontextu společností po celém světě. Alkohol, v mnoha společnostech nazývaný „elixírem společenského propojení“ nejenže odráží vkusové preference, nýbrž nese i hluboký symbolický význam. Tato bakalářská práce se věnuje zkoumání tohoto komplexního fenoménu s důrazem na kvašené nápoje v tradičních kulturách Číny, Japonska a Koreje.

Historie kvašených nápojů, jakými jsou *huangjiu*, *makgeolli* a *doburoku saké*, sahá tisíce let zpět a je spjata s mýty, rituály a tradicemi. Tyto nápoje jako „tekutý prvek“ jednak provázejí společenské události, jednak otevírají okno k chápání kulturních hodnot, vkusových preferencí a předávání dovedností z generace na generaci.

V současném digitálním kontextu, kde lidská interakce stále více migruje do *online* prostoru, se otevírá fascinující oblast vzdělávání a poznávání prostřednictvím digitálních platform. V této bakalářské práci se věnuje zvláštní pozornost dvěma předním digitálním platformám, YouTube a Bilibili, které se staly klíčovým zdrojem informací pro digitálně-etnografickou analýzu výroby kvašených nápojů v Číně, Japonsku a Koreji. Platforma YouTube, jakožto největší a nejrozšířenější videohostingová služba, poskytuje uživatelům možnost sdílet a prozkoumávat obsah ve formě videí. Bilibili, další významná platforma, nabízí unikátní prostor pro kulturní a komunitní interakce především v kontextu čínského *online* prostředí a nabízí tak specifický pohled na obsah, který často reflektuje subkultury a nové trendy.

Primárním cílem této práce je systematicky analyzovat postupy receptů, které se týkají výroby kvašených nápojů v Číně, Japonsku a Koreji a nacházejí se na *online* platformách, a zaměřit se přitom na historický kontext s důrazem na identifikaci společných prvků a rozdílů. Teoretická část práce začíná zaměřením na význam fermentace a roli alkoholu v kontextu výroby těchto nápojů. Druhá kapitola se následně věnuje archeobotanickým nálezům, jež byly dokumentovány v rámci zkoumaných regionů. Třetí kapitola zpracovává historii výroby alkoholu obecně a dále podrobně rozebírá historii specifických kvašených nápojů zkoumaných v této práci.

I Teoretická část

1 Podstata fermentace a její význam; význam alkoholu

1.1 Co je to fermentace

Fermentace neboli kvašení znamená v dnešním světě proces, při kterém mikroorganismy a jejich enzymy bez přístupu vzduchu přeměňují organickou látku na látku energeticky chudší (Katz 2012, 3). Termín „fermentace“ je odvozen z latinského slova *fervere*, což znamená vařit, a tím popisuje projev působení kvasinek na extrakty z ovoce nebo sladových obilovin (Stanbury, Whitaker, Hall 1984, 19). Proces fermentace zvyšuje obsah bílkovin, vitaminů a živin v původním produktu, přidává specifickou chuť, aroma a texturu a napomáhá jeho konzervaci (McGovern 2009, 7).

Východoasijská fermentace se vyznačuje využitím různých startérů, které obsahují kvasinkovou, bakteriální či plísňovou kulturu. V Japonsku se například využívá *koji* (kvašené obiloviny, typicky rýže a pšenice; Shoda, 2021, 8).

1.2 Význam fermentace

V různých regionech světa, zejména v Japonsku a Koreji, má kvašení potravin hluboké historické kořeny a představuje základní prvek kulinařských tradic. V současné době je kvašení význačné díky svým potenciálním zdravotním přínosům a schopnosti obohatit gastronomickou zkušenost. Významným aspektem kvašení potravin je také jeho ekonomický potenciál, neboť fermentované produkty lze snadno skladovat a uchovávat po dlouhou dobu (Shoda 2021, 1).

1.3 První fermentace

Mezi první fermentace patřily fermentace ovocné. Kvasinky vyvinuly schopnost měnit cukry na alkohol přibližně před 100 miliony let. Teorie tvrdí, že kvasinkové buňky nalezené v míze stromů se spojily a jejich vzájemným prolínáním došlo ke genetickému spojení nazvanému „duplikace celého genomu“. Po dokončení této události byly kvasinky schopny přeměňovat glukózu na alkohol (tento proces genové duplikace je v evoluci významný, protože umožňuje replikám genů přijímat nové funkce). Stejná duplikace genomu nastala u předchůdců květnatých rostlin, jež díky evoluci dokázaly vyprodukovat sladké a dužnaté ovoce, které kvasinky preferují. Přibližně 63 milionů let poté byli lidé schopni díky tomuto jevu

ochutnat alkohol. Předpokládá se, že člověk pravděpodobně ochutnal zkvašenou dužinu ovoce a přišel na to, že vyvolává příjemný účinek (Baumgarthuber 2021, 23–24).

Vlivem dalšího pozorování se zjistilo, že rovněž kombinací mléka a vody s medem může docházet k fermentaci, čímž lze také přispět ke vzniku opojných nápojů. Zvláště dobrým zdrojem pro fermentaci byly hrozny, jež se staly zdrojem vína (Baumgarthuber 2021, 24)

Lidé začali úmyslně fermentovat alkoholické nápoje přibližně před 9 000 lety. Nicméně konzumace alkoholu začala mnohem dříve. Výzkumníci zkoumali trávicí enzym nazývaný alkoholdehydrogenáza 4 (ADH4), který byl schopný efektivně metabolizovat etanol a umožnil moderním lidem konzumovat alkohol (v mírném množství) bez negativních účinků. Tento enzym byl studován v průběhu přibližně 70 milionů let evoluce, až byla identifikována variace vzniklá přibližně před 10 miliony lety, což vedlo k vývoji enzymu schopného metabolizovat etanol, jaký známe dnes. Výzkumníci zdůrazňují, že tato změna souvisela s dobou, kdy primáti začali žít na zemi (tj. na zemi, nikoliv na stromech). Ovoce, které bylo sbíráno z lesní půdy, mělo podle badatelů vyšší pravděpodobnost začít fermentovat ve srovnání s ovocem na stromech (a to včetně zralého ovoce, které mělo nižší koncentraci kvasinek a alkoholu). Tím pádem primáti vybavení enzymem ADH4 získali biologickou výhodu oproti těm, kteří tento enzym neměli. Jinými slovy, schopnost lidských těl metabolizovat alkohol se vyvinula mnohem dříve, než společnost začala s jeho výrobou (Skinner, 2022, 59).

Člověkem řízená fermentace alkoholu započala během neolitického období (trvajících přibližně od 10 000 př. n. l. do zhruba 4500 př. n. l., ačkoli data jsou předmětem diskuzí). V archeologických záznamech z této doby nalezneme důkazy o alkoholických fermentacích z různých částí světa, přesahující místo i čas a objevující se jak v původních amerických komunitách, tak v oblastech na Středním východě, v Číně a jinde (Skinner, 2022, 59).

2 Historie výroby a využití alkoholu

Jak ale došlo k tomu, že lidé po celém světě konzumují tak významné množství alkoholu? Z hlediska praktického využití poskytují alkoholické nápoje část nezbytného příjmu vody pro udržení životních funkcí. Člověk je zhruba ze dvou třetin složený z vody a dospělý jedinec potřebuje přibližně dva litry tekutin denně ke zdravému fungování organismu a zachování hydratace. Bez důkladného čištění mohou vodní zdroje obsahovat patogenní mikroorganismy a parazity. Alkohol efektivně eliminuje mnoho patogenů. Lidé v raných dobách pravděpodobně přišli na to, že osoby, které konzumovaly alkohol, byly obecně zdravější než lidé, jež alkohol odmítali (McGovern 2009, 7).

Alkoholické nápoje s sebou nesou celou řadu dalších výhod. Alkohol stimuluje chuť k jídlu a v kapalně formě též uspokojuje pocity hladu. Mnohé lékařské studie ukazují, že střídavá konzumace alkoholu snižuje riziko kardiovaskulárních onemocnění a některých typů rakoviny. Lidé, kteří pravidelně konzumují alkohol, vykazují delší průměrnou délku života a vyšší reprodukční schopnosti (McGovern 2009, 7).

Alkohol byl základním pilířem, a to jak v minulosti, tak v současnosti. Jak už bylo uvedeno, jeho výroba a konzumace tvořila významnou součást oslav, společenských setkání a náboženských rituálů. Ve společnosti hrál klíčovou roli při uvolňování napětí a usnadňování komunikace. Lidé alkohol vyráběli nejen pro domácí spotřebu, ale také právě pro sdílení se sousedy či rodinou, případně mohl tvořit jeden ze zdrojů příjmů (Skinner 2022, 386–391).

2.1 Netextové evidence výroby alkoholu na čínském, korejském a japonském území

2.1.1 Čínská naleziště

V rámci Číny lze na základě chemické analýzy nádob pocházejících z neolitické vesnice nazývané Jiahu konstatovat, že nápoj vytvořený z rýže, medu a plodů hlohu či hroznů byl vyráběn již v sedmém tisíciletí př. n. l. Následovaly nápoje vařené zpracováním obilí ve druhém tisíciletí př. n. l., jež byly uchovávány v uzavřených bronzových nádobách pocházející z dynastie Shang a západní Zhou. Po celém světě se objevují argumenty, které naznačují, že právě medovina byla prvním fermentovaným nápojem, jenž předcházel jak vínu, tak pivu (Skinner 2022, 60).

Významným nalezištěm je například hřbitov Beibai, kde se našlo uskupení hrobů šlechticů z období Jar a podzimů (770 př. n. l. – 476 př. n. l.). V roce 2020 bylo při výkopu nalezeno také mnoho bronzových nádob, které byly podle archeologické analýzy pravděpodobně užívány ke skladování piva či vína (Li et al. 2023, 1).

2.1.2 Korejská naleziště

V Koreji byly v roce 2010 na vraku lodi Mado objeveny hliněné destičky, které se datují přibližně do roku 1200 n. l. (Shoda 2021, 2).

Tabulky a štítky připevněné k těmto nádobám nesly čtyři znaky se znaky 末醬, dvě s 麴 a dvě s 卵醢. Tyto znaky jsou interpretovány jako označení pro „kvašený sójový hrudkovitý produkt“, „plíseň“ a „kvašený rybí výrobek“ (Shoda 2021, 2).

Hliněné opevnění v Pungnap-dong v Soulu je považováno za hlavní město království Hangseong Baekjae (3.–5. stol. n. l.). Z dolní vrstvy naleziště bylo vykopáno 116 keramických nádob, mezi nimiž se nacházela také čínská keramika. Dále zde bylo objeveno dřevěné uhlí a spálená půda. Dva vzorky uhlí byly podrobeny výzkumu, který nádoby zařadil do období let 80 až 420 n. l. V půdních vzorcích byly identifikovány kosti ryb. Na základě receptu fermentované ryby 魚鮓 v textu Qimin Yaoshu z 6. století archeologové usoudili, že tyto nádoby by mohly sloužit k fermentaci ryb. Tvar těchto nádob připomíná moderní korejskou keramiku *onggi* používanou k výrobě fermentovaných potravin (Shoda 2021, 11).

2.1.3 Japonská naleziště

Na archeologických nalezištích Sannai-Maruyama a Ikenai na severu Japonska byla identifikována možnost výroby vína z lesních plodů. Nálezy z těchto míst se datují do období raného Jomonu (5–4,8 tisíc let př. n. l.) a poskytují archeologické důkazy o přítomnosti semen z ovoce rodu *Sambucus spp.* (bez černý). V sedimentech lokalizovaných na svahu v blízkosti hlavní sídelní oblasti v Sannai Maruyama byla zaznamenána vrstva obsahující semena a plody. V téže lokalitě byly objeveny kukly hmyzu čeledě *Drosophila* (octomilka), což naznačuje, že lesní plody mohly být buď rozkládány, nebo fermentovány. Existuje hypotéza, že nahromaděné semenné zbytky z lesního ovoce sloužily jako pozůstatky po extrakci šťávy, která byla následně využívána k fermentačním procesům. Tato praxe je spojena s možným využitím těchto druhů rostlin v rituálních obřadech v severním Japonsku. Lesní plody se

na archeologických nalezištích nalézají často, přičemž bývají datovány do období Jomon a korejského neolitu (Shoda 2021,11).

V lokalitě Ikenai bylo zjištěno celkem jedenáct hromadných vzorků, složených ze semen a ovoce. Každý z nálezů obsahoval rostlinné zbytky, což naznačuje, že tyto pozůstatky mohly vzniknout právě po extrakci šťávy z lesních plodů (Shoda 2021, 11).

Botanická analýza těchto dvou lokalit vykazuje vysoký výskyt rostlin rodů *Morus*, *Rubus*, *Actinidia*, *Phellodendron amurense*, *Vitis*, *Swida controversa* a *Aralia elata*.

Tabulka č. 1 – Srovnání archeologických nálezů

Země a oblast	Odhadované stáří	Co bylo zkoumáno	Co bylo nalezeno	Zdroj
Čína, Taixi	Shang (1600 - 1046 př. n. l.)	keramické nádoby	zbytky buněčných stěn kvasinek, setaria millet	Science and Civilisation in China
Čína, Henan	Pozdní Shang	2 bronzové nádoby	zbytky kapalin	Science and Civilisation in China
Korea, Pungnap-dong	80 - 420 n. l.	116 nádob	kosti ryb	Seeking Prehistoric Fermented Food in Japan and Korea
Japonsko Sannai Maruyama	5 - 4,8 tis. př. n. l.	svah	semena, morus, rubus, actinidia, phellodendron, amurense, vitis, swida, controversa, aralia elata, kukly drosofilie	Seeking Prehistoric Fermented Food in Japan and Korea
Japonsko Ikenai	5 - 4,8 tis. př. n. l.	zbytky země	morus, rubus, actinidia, phellodendron amurense, vitis, swida controversa a aralia elata,	Seeking Prehistoric Fermented Food in Japan and Korea

Zdroj: zpravováno autorkou

Obr. 1: Údajné nádoby pařáků z naleziště Jiahu

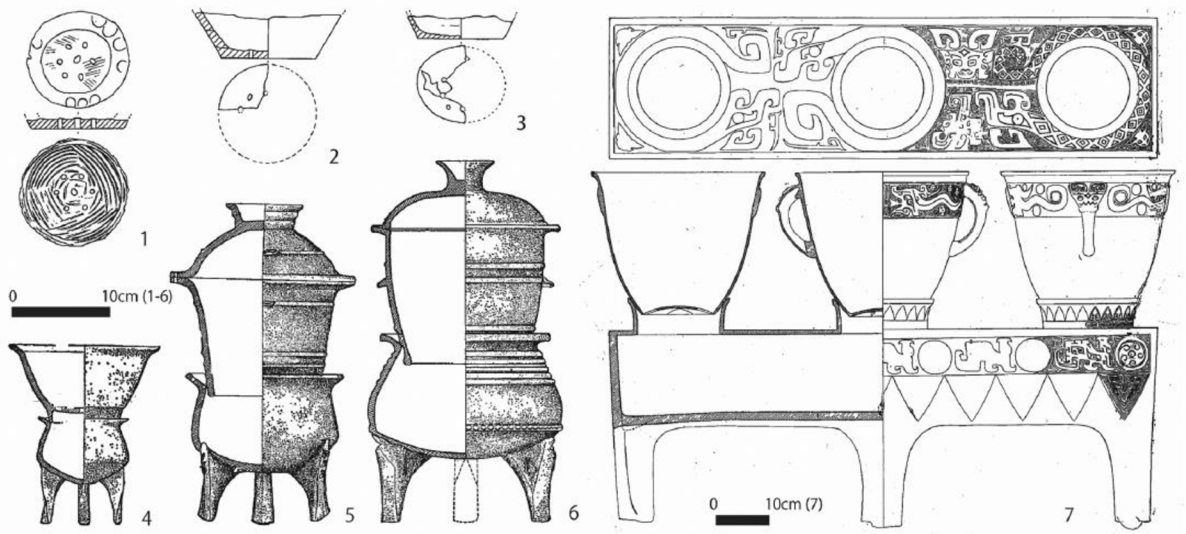


Figure 6. Putative “steamers” pottery from the Jiahu site (1–3, adapted from Henan Provincial Institute of Cultural Relics and Archaeology [1999]) and the developed pottery steamers from the Xuejiagang site, China (4–6, adapted from Anhui Provincial Archaeological Team [1982]). A stove-shape bronzeware with three steamers from the Yinxu site, China (7, Institute of Archaeology, CASS [1985], fig. 9).

Zdroj: Shoda (2021, 9)

Obr. 2: Nádoby z naleziště Taixi



Fig 40. Vessels excavated from site 14 at Thai-hsi, Kaohsiung, Hopei. *Hopei sheng wen-wu yen-chiu so* (1985), p. 31, Fig. 20. Scale 25cm.

Zdroj: Needham (2000, 151)

Obr. 3: Vinné fermentační nádoby z Taixi

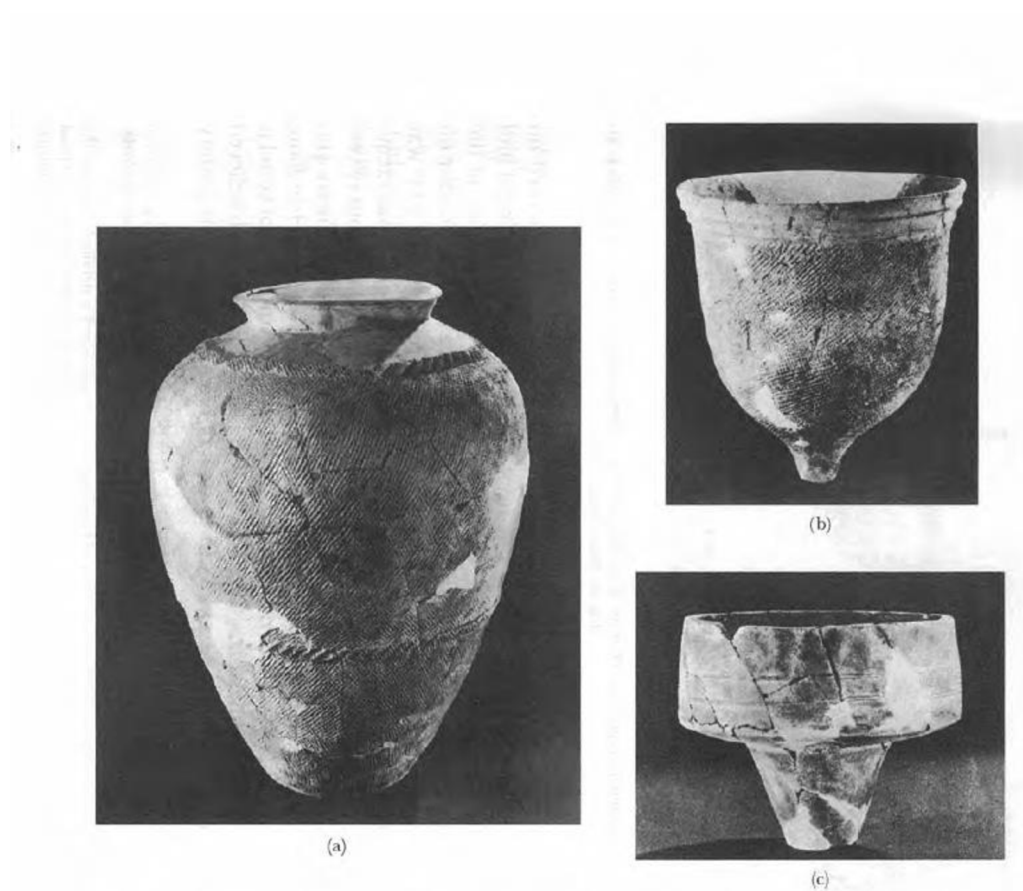
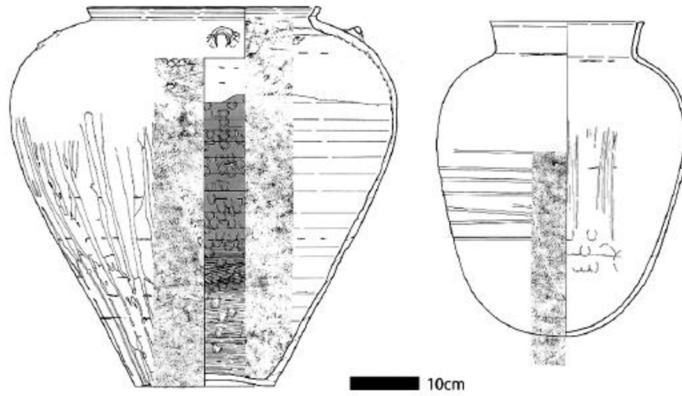


Fig 41. Wine fermentation vessels from Thai-hsi, Kaochêng, Hopci: (a) Large *wêng* jar containing 8.5 kg residual mash. Pl. 31 (14:58); (b) Vessel resembling 'General's helmet' for heating or fermenting mash. Pl. 30, no. 3; (14:42); (c) Funnel for transferring or filtering fermentation mash. Pl. 33, no. 2 (14:50).

Zdroj: Needham (2000, 152)

Obr. 4: Keramika z naleziště Punggap



Zdroj: Shoda (2021, 10)

Obr. 5: Bronzové nádoby ze hřbitova Beibai

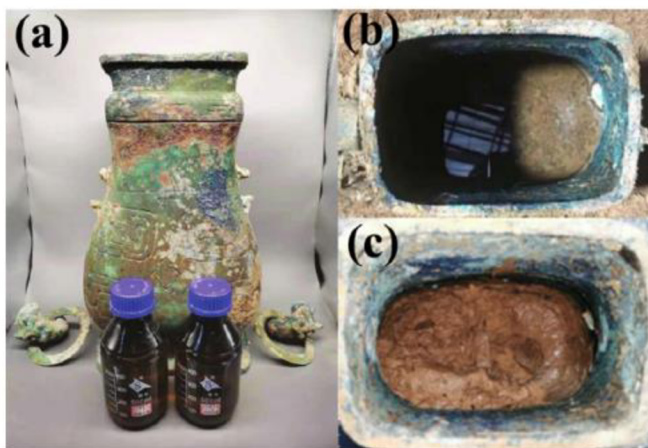


Fig. 2 a Front view of the M1:45 bronze vessel; b liquid residue in the M1:45 bronze vessel; c saturated mud residue in the M1:44 bronze vessel

Zdroj: Li et. al. (2023, 2)

2.2 První fermentované nápoje v Asii

Nejznámější nálezy z neolitického období, jež se datuje do doby 8000 př. n. l., pocházejí z Blízkého východu a Číny. Průzkum prvních trvalých lidských sídel zaznamenává bohatou databázi, zahrnující materiál z různých oblastí (architektura, šperky, fresky a další artefakty).

Tato pozoruhodná sbírka zahrnuje také keramické nádoby, které sloužily k uchování fermentovaných nápojů. Tím, že nádoby použité k uchování těchto tekutin byly mělce vydlabané, vytvořily prostředí pro přirozené kvašení. Během tohoto procesu se na povrchu vytvářela pěna. Po ochutnání člověk přišel na to, že tento nápoj přináší zážitek klidu a uvolnění, a tak k němu přizýval i své přátele a známé (McGovern 2009, 12).

2.2.1 Čína

Objevení alkoholu v Číně předchází její historii, a dokonce i civilizaci. Číňané zahájili svou keramickou výrobu přibližně před 15 000 lety, což představuje zhruba 5000letý náskok před šířením této inovace na území Blízkého východu. Keramika sloužila k přípravě, skladování a servírování fermentovaných nápojů. Hlína do svých skulin absorbovala stopy nápojů, což usnadnilo jejich uchování pro pozdější analýzu (McGovern 2009, 30).

Zde stojí za zmínku již uvedené naleziště Jiahu, které bylo místem neolitického osídlení v centrální starověké Číně poblíž Žluté řeky, v současné provincii Henan. Jiahu je stále historicky významným nalezištěm chýší, hrobů a souvisejících artefaktů. Upřesněme, že zde byla objevena celá vesnice a přilehlý hřbitov, datovaný do období mezi 7000 a 5600 př. n. l. Nejenže zde byly nalezeny některé z nejstarších keramických artefaktů v Číně, byla zde identifikována i nejstarší rýže a také hudební nástroje. Tyto poznatky byly zaznamenány díky nálezům zvířecích kostí a želvích krunýřů, jejichž stáří je přisuzováno do období dynastie Shang (1600–1046 př. n. l.) (McGovern 2009, 31–33).

Výsledkem McGovernova průzkumu bylo nalezení stop hlavních přísad starodávného nápoje z Jiahu – nejstaršího alkoholického nápoje, který sestával z bobulí vinné révy, hlohu, medu a rýže. Obsahovaly 9–10 % alkoholu a podstatnou složkou byla ovocná šťáva (McGovern 2009, 39). Nejenže šlo o nejstarší známý nález alkoholu, ale také o jeden z nejstarších známých případů pěstování rýže pro lidskou spotřebu.

Nejstarší písemný záznam pití alkoholu v severovýchodní Asii se objevuje v knize o čínské historii nazvané *Sanguo Zhi* („Záznamy tří království“). Dle ní lidé z kmenů *dong yi* užívali alkoholické nápoje během celostátních slavností (Tamang 2016, 7).

Podle pověstí jeden z hrdinů Di Yi představil alkohol Da Yu, zakladateli nejstarší zaznamenané čínské dynastie Xia (Sun 2021, 7). Lidé v minulosti taktéž věřili, že alkohol dokáže spojit lidi s bohy, a proto byl od samého počátku obětován nebi a zemi, duchům a bohům

výměnou za štěstí. Primárním využitím alkoholu bylo uctívání bohů a předků a smuteční obřady za zemřelé (Sun 2021, 53–54).

2.2.1.1 Dynastie Han (206 př. n. l. – 220 n. l.)

Za dynastie Han bylo vynalezeno *qu*, které hraje podobnou roli jako kvasinky v západním průmyslu výroby alkoholu. Tento startér představoval významný pokrok: smíchán s obilím používaným při tradiční čínské výrobě alkoholu přeměňuje škrob na cukr a cukr na alkohol (Sandhaus, 2019, 59).

2.2.1.2 Dynastie Song (960–1270 n. l.)

Největší pozdvižení za této dynastie vyvolala destilace, jejíž postup se do této země pravděpodobně dostal obchodem s oblastmi Blízkého východu. Jakmile se destilace spojila s domácím uměním výroby, vzniklo *baijiu*. Tento nápoj se rozšířil do každé provincie a během této své cesty se vyvinul v několik odlišných podob. Na jihovýchodě se kultivovaly spíše lehčí rýžové destiláty. Zbytek země přijal za své čirok, ze kterého se vyráběl *gaoliang*. Čirok se nechával kvasit na jihozápadě v hlinitých jámách a na severovýchodě v hliněných nádobách. Skoro každé město a vesnice měly svůj vlastní originální recept a techniku, které se předávaly z generace na generaci. V pozdějších dynastiích se *baijiu* stalo oblíbeným mezi farmáři a dělníky, zatímco *huangjiu* (nedestilované žluté víno vařené z lepkavé rýže) zůstávalo oblíbenější mezi šlechtou a úředníky (Sandhaus, 2019, 77).

2.2.1.3 Dynastie Ming (1368–1644)

V raném období dynastie Ming disponovala Čína nápojem, jenž vykazoval značné podobnosti s destilátem, který dnes označujeme jako *baijiu*. Během pozdějších období Ming a Qing (1644–1912) se *baijiu* rozvíjelo v různých regionech. Místní řemeslníci přidávali své vlastní inovace do výrobního procesu a byla vytvářena promyšlená schémata fermentace. Na jihozápadě byly využívány podzemní jámy jako fermentační komory. Na severu se zpracovávali obiloviny v kameninových nádobách. (Sandhaus, 2019, 80)

2.2.1.4 Huangjiu

Huangjiu, nefiltrovaný alkoholický nápoj, se řadí mezi prominentní a populární alkoholické nápoje s dlouhou historií, trvající přes 7000 let. V nadnárodním kontextu se

huangjiu řadí mezi tři starodávné alkoholické nápoje, společně s vínem a pivem. Chuť se vyznačuje svou jemností a plným tělem.

Co se týče názvosloví, *huang* znamená žlutý a *jiu* odkazuje na alkoholický nápoj.

Dle národního standardu (GB/T 13662-2008) je *huangjiu* definován jako fermentovaný nápoj, vyrobený z rýže a prosa. Jako sacharifikační a fermentační činidlo se zde přidává *jiuqu*. Klasifikováno bývá dle typu, obsahu cukru, místa původu, vstupních surovin, způsobu výroby a poměru přidaného *jiuqu*.

Huangjiu lze systematicky rozdělit do tří hlavních chuťových kategorií, z nichž každá vykazuje výrazné odlišnosti v procesu výroby a v konečném charakteru. Tyto kategorie zahrnují tradiční typ, lehký typ a speciální *huangjiu*. Tradiční typ je charakterizován svou osvěžující chutí a skládá se ze základních surovin, včetně rýže, prosa, kukuřice, napařené pšenice a kvasného startéru známého jako *jiuqu*.

Proces výroby zahrnuje postupné kroky, kterými je sacharifikace, fermentace, lisování, filtrace a var. Tato komplexní technologie nejenže přispívá k vytvoření charakteristické chuti, ale slouží také ke sterilizaci nápoje. Druhým významným typem *huangjiu* je lehký typ, který se vyznačuje přítomností *jiuqu*, již obsaženého v pšenici (jako alternativa *jiuqu* by se zde mohly dosadit kvasinky či enzymy). Tato variace v procesu fermentace přináší subtilní odlišnosti ve výsledném produktu, což zahrnuje chuť a aroma.

Poslední kategorií je speciální *huangjiu*, který se liší vstupními surovinami a vedlejšími přidanými složkami. Změny v kombinaci těchto surovin dávají tomuto typu jedinečný charakter a chuťové vlastnosti.

Co se týče obsahu cukru, *huangjiu* je klasifikováno do čtyř skupin: suché, polosuché, polosladké a sladké (Sun 2009, 5–6).

Huangjiu lze klasifikovat i do několika regionálních kategorií. Hlavní producenti jsou z oblasti Shaoxing, Dai, Fang, Jimo, Lanling a Longyan Chengchang (Sun 2009, 5–6).

2.2.2 Korea

V korejské historii se konstatuje, že nejstarší obyvatelé využívali obilniny jako hlavní suroviny při výrobě alkoholických nápojů, jelikož zemědělství se v Koreji rozvíjelo od nejranějších období. Pravděpodobně docházelo k přirozenému kvašení obilí, kdy obyvatelé čekali, až obilí samo od sebe zkvasí a promění se v lihovinu. Někteří zrna pravděpodobně

žvýkali, aby slina urychlila proces fermentace, nebo je namáčeli do vody, aby vytvořili slad. V mnoha případech lze sledovat původ některých korejských vín a dalších alkoholických nápojů až do doby před vznikem Tří království – Silla, Goguryeo a Baekje (Koehler 2014, 10).

Dle historických záznamů lidé na severu Koreje dávali přednost nejprve pití, následovanému zpěvem a tancem. Na jihu zpěv a tanec údajně pití předcházely (viz tamtéž 2014, 85).

2.2.2.1 Období Tří království

V tomto období (1. stol. př. n. l. – 7. stol. n. l.) byla fermentovaná vína velmi populární. Lidé z Goguryea (37 př. n. l. – 668 n. l.) vyráběli víno známé jako *chiju*, které sklízelo velký úspěch především u Číňanů, a vysloužili si tak pověst odborníků na fermentaci. V této době byla konzumována další vína známá jako *nangnangju*, *mion* a *yorye*, jejichž výroba však nebyla zaznamenána. V pozdním období Goguryeo byly techniky výroby fermentovaného alkoholu exportovány do Číny a vedly k vytvoření korejských vín nazývaných *goryeaju* a *gogaju*. Mezitím se v království Silla (57 př. n. l. – 935 n. l.) staly nejoblíbenějšími alkoholickými nápoji *sillaju* a *nangnangju* (Koehler 2014, 12).

Přestože jsou jména vín spjaté se starověkými korejskými královstvími, nebyly nalezeny žádné popisy jejich složení nebo technik fermentace. Různé druhy obilných vín vznikly během období sjednoceného království Silla (668–935 n. l.). Vaření obilných vín pak během první poloviny dynastie Goryeo (918–1392 n. l.) dále pokračovalo výrobou *makgeolli* a *cheongju*. *Makgeolli* bylo nazýváno také *takju* (kalné víno), *bakju* (řidké víno), *baekju* (bílé víno) podle vzhledu a konzistence. Během druhé poloviny dynastie Goryeo byly z čínských dynastií Song a Yuan představeny další pivní a destilační techniky spolu s novými druhy lihovin. Díky kontaktům s mongoly se v Koreji začalo objevovat *mayuju* (víno z koňského mléka), zatímco hroznová vína ze západního světa byla obeznámena prostřednictvím dynastie Yuan. Čínské *sangjonju* a *baekju* byla oblíbena mezi vrchní třídou. (Koehler, 2014, 13-14)

2.2.2.1.1 Makgeolli

Makgeolli je tradiční korejský alkoholický nápoj, který by se svou hodnotou dal přirovnat k francouzskému vínu nebo japonskému saké. Vyrábí se kvašením směsi vařené rýže a vody s kvasnicemi (Oh 2012, 47). Obvykle se nazývá *nongju*, jelikož bylo populární mezi farmáři,

kteří jej užívali především k úlevě od bolesti a únavy spojené se zemědělskou prací. Během dynastie Goryeo bylo nazýváno *ihwaju*, což znamená „víno hruškového květu“, protože *nuruk* (startér obsahující plísňové enzymy) se vyráběl během období kvetoucích hrušní. Bylo také známo jako *takju* a *dongdongju* (Koehler 2014, 27).

Pojem *makgeolli* se skládá ze slova *mak*, což v korejštině znamená „hrubý“, a *georeu*, což znamená „prosít“ nebo „sít“. *Makgeolli* je vyrobeno z prosátých fermentovaných zrn, přičemž vytváří kalnou a neprůhlednou tekutinu. Pokud je *makgeolli* filtrované, nazývá se *cheongju*. Destilované *cheongju* se nazývá *soju* (Koehler 2014, 28).

Příprava *makgeolli* není náročná, je zapotřebí jen nelepková rýže, *nuruk* a voda. Rýže se nejprve umyje, na několik hodin namočí a poté uvaří v hrnci vyloženém gázou. Tímto postupem rýže přejde do stavu *godubab*, který představuje plně uvařenou rýži vhodnou pro kvašení. Následně se rýže přemístí do nádoby s vodou a přidá se *nuruk*. Celá nádoba se umístí na teplé místo s cílem iniciovat fermentaci. Směs se ponechá k fermentaci po dobu jednoho týdne při teplotě 20–25 stupňů Celsia. Směs by se měla alespoň jednou denně míchat. Po dokončení fermentace je směs rozdělována na dvě části – čistou a kalnou. Čistá část je poté odstraněna a stává se z ní *cheongju*, zatímco zakalená tekutina je filtrována a proměňuje se v *makgeolli*. V této fázi se do *makgeolli* přidává voda a následně je nápoj lahvován (Koehler 2014, 28).

2.2.2.1.1.1 Historie výroby makgeolli

Neexistují žádné definitivní záznamy o tom, kdy výroba *makgeolli* započala, avšak text zvaný *Samgukyasa* ze 13. století naznačuje, že víno podobné *takju* bylo užíváno při ceremoniích krále Sura z říše Gaya. Detailnější záznamy o výrobě se začínají objevovat až v časech Goryeo. Ve spisu zvaném *Goryeo Doyeong*, jež napsal čínský velvyslanec z dynastie Song, je popsán kalný, lehce alkoholický nápoj, oblíbený mezi obyčejným lidem (Koehler 2014, 31–32).

V období Joseon byla populární domácí výroba tohoto nápoje. Později, v roce 1909, v temném období japonské koloniální éry, byly zavedeny daně z výroby alkoholu a v roce 1916 byla zakázána jeho nelegální produkce. *Makgeolli* však přežilo, a to díky jednoduchosti své výroby – na rozdíl od *soju* nepotřebovalo žádný destilační aparát. Koncem roku 1945 se poměry zmírnily, avšak ekonomická situace v rozdělené Koreji představovala krizi pro lihovarnický průmysl, jelikož bylo obtížné získat suroviny. V roce 1965 jihokorejská vláda

zakázala používání rýže k výrobě alkoholu, a tak výrobci *makgeolli* přešli na používání dovezené mouky jako hlavní suroviny. Vznikl alkohol jiné chuti i barvy, ale přesto byl v 60. a 70. letech velmi populární. V pozdějších letech se poptávka neustále zvyšovala a lihovarníci se uchýlili k výrobě podřadných výrobků, které byly buď méně kvašené, nebo nedodělané, a spotřebitelé hledali jinde. V 90. letech bylo opět povoleno užívat rýži k výrobě. Výrobci měli neustále tendence užívat starou rýži nebo rýži smíchanou s moukou, což spotřebitele odrazovalo. V posledních desetiletích *makgeolli* opět získalo svou předchozí popularitu hlavně u nové generace spotřebitelů (Koehler 2014, 32).

Obsah alkoholu v tomto tradičním nápoji obvykle činí přibližně 6,5 %, což z něj činí alkoholický nápoj s nižším obsahem alkoholu ve srovnání s jinými alkoholickými nápoji, jakým je například *soju* (lokální lihovina) a víno. *Makgeolli* je bohaté na laktobacily, proteiny, aminokyseliny a vitamíny, díky nimž též získává jedinečný mléčný sediment. Zajímavým faktem je, že popularita *makgeolli* se neomezuje pouze na území Koreje. Velmi popularizované je též v Japonsku, kde lze zakoupit nejen klasiku, ale též jeho varianty, například v podobě *makgeolli* koktejlů (Oh 2012, 47).

2.2.3 Japonsko

První alkoholický nápoj v Japonsku byl pravděpodobně vyrobený z ovoce, a nikoli z rýže. Bylo to víno vyráběné před tisíci lety, možná z divokých hroznů a bobulí. Archeologové objevili stopy semen ovoce v hrncích z období Jomon (14 000–300 př. n. l.), které byly pravděpodobně určeny k fermentaci. Víno bylo zde pravděpodobně prvním alkoholickým nápojem, jelikož rýže byla do Japonska přivezena z Číny a Koreje až před 2500 nebo 3000 lety. V období Jomon se zrodil rýžový alkohol. Ale saké jako takové přišlo až později, kdy se ustálila produkce rýže. Dle *Kojiki* (711–712 n. l.) přijel za japonským císařem Susukori z Baekje a císaře opil. V 8. století císařský dvůr v období Nara ustanovil své vlastní výrobní oddělení nazvané *Miki no tsukasa* nebo *Sake no tsukasa*. V období Muromachi (1333–1573 n. l.) se dostaly do popředí soukromé lihovary a komerční výroba saké se dostala ze spárů buddhistických a šintoistických svatyní. V roce 1580 byl zaveden proces výroby saké, jaký známe dodnes. Předtím panovala docela jiná tradice: saké rozžvýkané v ústech (*kuchikamizake*; Ashcraft 2020, 294).

Kuchikamizake a jeho proces se rozvinul kolem roku 400 př. n. l. Tento nápoj se připravoval žvýkáním rýže. V prvních stoletích pravděpodobně nebylo připravováno pouze

s použitím rýže, ale také za pomoci prosa a ořechů. Enzym v lidské slině sacharifikuje rýžový škrob, což vede k vytvoření cukrové pasty, která byla plivána do hliněné nádoby. Jakmile dojde k tomuto chemického rozkladu, přirozeně se vyskytující kvasinky zkonsumují cukry a vytvoří alkohol. Stejný proces se vyvinul i v jiných částech Asie (Tichomoří) nebo v Jižní Americe a Africe. V Číně se touto dobou k výrobě lihovin používal vícestupňový proces vaření (Ashcraft 2020, 295).

2.2.3.1 Saké

Saké je definováno jako filtrovaný nápoj z kvašené rýže, *koji* a vody (Ashcraft 2020, 13).

Pěstování rýže na polích bylo do Japonska přivezeno kolem 4. století př. n. l. z Číny. Údajně tehdy se zavedly také techniky spjaté s výrobou saké z rýže, oceňované a posvátné potraviny. Saké bylo považováno za nápoj obsahující božskou sílu, což vedlo ke konzumaci všemi kmeny, a to za účelem posílení jednoty a společenské soudržnosti (Yoshizawa 1999, 85–86).

Nejstarší písemné záznamy datované do 8. století používaly pro saké čínský znak 酒. V japonštině se způsob čtení různí. Samostatně se jednoduše čte *sake*. Přidáním na konec slova se může číst jako *-zake* nebo *-shu*. Saké bylo označením pro alkohol vařený zpravidla z rýže a spojovaný s japonským slovem *sakaeru*, což znamená „rozkvést“ nebo „prosperovat“. Teorie tvrdí, že saké bylo původně *sakaemizu*, tedy „slavná voda“, a postupem času se slovo zkrátilo na *sake*. Druhá teorie tvrdí, že *sa* odkazovalo na boha rýže Sanaburi a *ke* bylo starodávným odkazem na jídlo (Ashcraft 2020, 13).

V kontextu pití saké byla vždy přisuzována důležitost náboženských aktů. V rámci náboženských rituálů bylo saké původně obětováno bohům a následně sdíleno mezi pozemskými bytostmi během *naorai*, společné hostiny, která probíhala po samotném náboženském obřadu. *Naorai* původně vyjadřovalo myšlenku společného stolování bohů a lidí (viz Partanen 2006, 179)

Výroba saké působí poměrně jednoduše. Jednoduchým postupem je omýt a namočit rýži, napařit, smíchat s *koji* a vodou, nechat fermentovat, procedit a uskladnit (Ashcraft 2020, 72).

2.2.3.2 *Doburoku*

Výsledkem nejstarší dochované metody výroby saké je *doburoku*, které je nefiltrované a nerafinované. Tato surová domácí varianta saké byla ve velké míře vyráběna a konzumována na japonském venkově v období Tokugawa (1603–1867). Vesnice vařily velké množství tohoto nápoje pro masovou konzumaci během svátků, svateb a jiných slavnostních událostí. Navíc domácnosti vyráběly svou vlastní verzi *doburoku* a konzumovaly ji pravidelně během dne jako součást své stravy, podobně jako venkovští obyvatelé Evropy konzumovali slabší formy vína, piva a cideru (West 2020, 1).

Licenci na výrobu *doburoku* bylo možno získat od období Meiji (1868–1912). *Doburoku* je pokládáno také za *omiki* – posvátný alkohol. *Omiki* se používá jako oběť božstvům v chrámech a kněží jej využívají při očišťovacích obřadech spojených například s výstavbou nových budov. Věří se, že pokud nápoj neprojde filtrací, všechna posvátná zrna zůstanou uvnitř a nápoj dosahuje božského účinku (Ashcraft 2020, 296).

Farmáři vyráběli *doburoku* po staletí a profesionální lihovarníci využívali pro vytváření svých nápojů i nejnovější technologie. V roce 1880 začalo omezování domácí výroby *doburoku* a o dva roky později byly vyžadovány licence pro domácí vaření a zakázán prodej *doburoku*. Po první čínsko-japonské válce bylo domácí požívání *doburoku* zdaněno a v roce 1899 úplně zakázáno (Ashcraft 2020, 297).

V současné době je výroba *doburoku* bez patřičné licence nelegální. Licenci vlastní desítky šintoistických svatyní, ale pouze malé procento jej skutečně vyrábí. Pro svatyně je výroba *doburoku* finančně ztrátová, nicméně svatyně, jež prodávají alkohol, tak nečiní kvůli zisku, ale kvůli zachování kulturního dědictví (Ashcraft 2020, 299).

II Analytická část

3 Metodologie výzkumu

Země jako Japonsko, Korea a Čína mají výrazný podíl na formování tradic v oblasti alkoholických nápojů, a proto je zajímavé zkoumat, zda se recepty na *doburoku saké*, *huangjiu* a *makgeolli* liší, a pokud ano, v čem spočívají tyto rozdíly. Cílem analytické části práce je vytvořit prototypy pro výrobu výše zmíněných nápojů v Japonsku, Koreji a Číně a tyto prototypy dále porovnat.

Pro provedení studie byla využita metodologie známá jako *digitální etnografie*, která bývá nazývána *netnografií*. Tato metoda patří mezi modernější přístupy v badatelské praxi. V porovnání s tradičními metodami sběru dat spočívá hlavní rozdíl v tom, že sběr dat probíhá výhradně skrze digitální technologie. Tato metoda byla zvolena vzhledem k povaze zkoumaného jevu.

Na základě otázek zkoumaných v teoretické části jsme zformulovali několik hypotéz, které zněly takto:

H₁: Příprava *huangjiu*, *makgeolli* a saké má v zásadě stejný postup.

H₂: Recepty zpracovávají spíše ženy.

H₃: Videa nahrávají spíše mladí lidé.

H₄: Převládají spíše tradiční nádoby používané k fermentaci.

K výzkumu byly využity *online* platformy pro poskytování videoobsahu, a to YouTube a Bilibili, na kterých autorka vybrala a zhlédla 60 videí, přičemž pro každý recept vybrala alespoň 20 videí. Nejdříve byla ze všech zemí vybrána nejznámější videa, jež byla poté doplněna o videa náhodnějšího charakteru. Hlavní parametry, které autorka porovnávala, jsou vypsány níže v tabulkách.

Autorka nejprve zhlédla níže uvedená videa, ze kterých do tabulek programu Microsoft Office Excel zapsala informace týkající se zkoumaných parametrů. Nejprve se zaměřila na obecná fakta, jakými jsou pohlaví či možný věk, ale také na více detailní parametry, například zda se při zpracování používají rukavice, v jaké nádobě se nápoj uchovává či jaký materiál má kuchařské náčiní, které se při výrobě používá.

4 Analýza dat

V analytické části budou nejprve srovnány všeobecné informace, poté budou porovnávány údaje týkající se kuchyňského náčiní používaného při přípravě a nakonec bude shrnut postup přípravy.

Tabulka č. 2 – Název videa a kanál korejských receptů

	Korea	
Pořadí	Název videa	Kanál
1	How to make Makgeolli, Korean rice wine	Johnny Kyunghwo
2	Makgeolli (Korean rice liquor: 막걸리)	Maangchi
3	How to make Makgeolli (Korean Rice Wine/Liquor)	Kimchimari
4	Makgeolli easy recipe _how to make maekgeolli at home(no fail)	Sandy Choo
5	홈메이드 막걸리 만들기 Raw Rice Wine (Makgeolli) : 막걸리 by kOzy 코지	KOzy
6	How a Master Fermenter Makes the Iconic Korean Rice Drink Makgeolli — Handmade	Eater
7	How to Make Korean Rice Wine Makkoli at Home! [막걸리]	Dr. E
8	영화 리틀포레스트 속 막걸리 만들기 how to make Makgeolli (Unrefined Rice Wine) 이제이레시피/EJ recipe	EJ recipe
9	Premium triple brewed makgeolli: Samyangju	Brewing Oppa
10	Making a 3 stage fermentation makgeolli (Samyangju)	Baekusaeng Makgeolli
11	Makgeolli, Korean Traditional Alcoholic Beverage 막걸리 만들기	Youtube KCCLA
12	How to Make Makgeolli	Makgeolli Lab
13	해외에서 누룩없이 막걸리 만들기 (당연히 국내에서도 가능!)	술익는집 Drinkhouse
14	How to make rice wine makgeolli (makgeolli recipe) 막걸리 만드는 법	멜번 오지랄 Mel Aussia Life
15	How to make wine in Korea?(Makgeolli)/막걸리 만들기	조선남자 Korean cooking
16	Homemade Makgeolli	Alpaca in the kitchen
17	[K-Food recipe with Eng-Sub] Mothers korean home food: Makgeolli(korean rice wine)	Mothers K Food 엄마의 농대중 집반찬
18	제주 신다리 퀵 막걸리 - Quick Jeju Makgeolli Korean Rice Wine (Jeju Yogurt)	Home sweet YOU 유혜영
19	FOUR INGREDIENTS KOREAN RICE WINE - MAKGEOLLI Plus Skin Care Tips Part I	At the intersection
20	[Korean Embassy in India] Embassy Chef's Secret Recipe - Makgeolli (Korean rice wine)	Embassy of the republic of Korea in New Delhi

Zdroj: zpracováno autorkou

Tabulka č. 3 – Název videa a kanál japonských receptů

	Japonsko	
Pořadí	Název videa	Kanál
1	how to make a homemade japanese rice wine, Doburoku/Nigori - どぶろくにとり酒の作り方	Hiroshi Toyoda
2	10 DAYS Home brewing SAKE (doburoku)	FermenStation
3	How to make homemade Sake (Doburoku) at home	La Cocina de HITOMI
4	How to make Sake at Home (6 Liters)	TazPantry
5	酒粕でどぶろくを造る!!! 親戚の晩酌!	親戚の晩酌!!!
6	Doburoku Nigorizake Sakekasu Japanese Rice Wine	Melody Fermentation
7	DOBUROKU	賣出一膳
8	家で簡単「手作りどぶろく」 HOW TO MAKE JAPANESE RICE WINE	Neko Neko Walk
9	【日本酒(どぶろく)の作り方】自家製の米麹(米こうじ)を使って自家醸造します。	海外で作る日本食
10	【麹】【菩提もと】 DOBUROKU façon BODAI MOTO 【sake】 【koji】	Kaguya Café
11	Japanese rice wine(doburoku) no dry yeast ドライイーストなしのバナナ入りどぶろく。りんご天然酵母使用(にとり酒)	Chinami Vegan
12	【MAKING MOVIE】 How is traditional sake made?	Asahi-tsuru brewery
13	失敗しない美味しいどぶろくの作り方	Budoya ス페인散歩
14	【日本酒(清酒)の作り方】 「どぶろく」に3段仕込みで発酵して純米酒を作ります	海外で作る日本食
15	自給生活北海道【ぐるりの暮らし#77~ドブロク造り】発酵の中でもひと際面白い、酵母による「アルコール発酵」	ぐるりの暮らし製作所
16	【海外在住】どぶろく(にとり酒)の作り方	Eko kitchen
17	誰でも簡単にできるどぶろくの作り方 海外在住者の特権 パンクーバー	カナダでひとり
18	【再投稿】【海外生活におすすめ】どぶろくの作り方	リトゴマ日記
19	【酒造り】簡単、炊飯器でどぶろく作る。 第一の仕込み~お家で美味しい日本酒、どぶろくの作り方 【海外移住	尾っぽ巻いてクロニクル from Ontario Canada
20	どぶろくの簡単な作り方	ドーガール

Zdroj: zpracováno autorkou

Tabulka č. 4 – Název videa a kanál čínských receptů

	Čína	
Pořadí	Název videa	Kanál
1	客家黄酒 Chinese Hakka Yellow Rice Wine	MsChOk
2	Traditional Chinese Yellow Rice Wine 黄酒 米酒	Josephine recipes
3	HOW TO MAKE CHINESE SWEET FERMENTED RICE WINE?	Foodiechina888
4	中华饮食博大精深，同样做法放黄酒曲出来就是黄酒，放甜酒曲出来就是甜酒酿，沥了渣出来的汁就是甜米酒	米提斯
5	How to Make Rice Wine	Winemaker TV
6	Making Rice Wine at Home, easy and 100% success	Spicy Food Lover
7	How to Make Chinese Rice Wine (酒酿)	Comic Series
8	Homemade sweet fermented rice wine 3 ingredients: sweet rice, yeast, and water	Ms Shi a Mr He
9	Easy to Make Chinese Rice Wine (Beer)	2 guys & a cooler
10	广东南雄人家庭版的正宗黄酒制作方法，配方比例毫无保留告诉你	欣妈美食
11	黄酒在绍兴	魔君韩小信
12	黄酒	楚红发
13	山西印记：黄酒，世界三大古酒之一，因其口感绵软被称为“液体蛋糕”	山西非遗
14	黄酒发酵技术流程	唐二搞酿酒师张波
15	苏州酿酒人，一碗醇香的黄酒的酿造过程	二更视频
16	用大米话梅等复刻一款上海老酒，自酿黄酒过程	闻酌君
17	回老家跟妈妈学做祖传二代红葡萄酒	Jane 慢生活
18	传统客家黄酒做法	Malaysia Celliglo
19	带你看看农村怎样酿黄酒，山泉水加糯米，做法特别传统	有吃的
20	12月21日见报【古早好味】传统客家糯米黄酒	星洲日报 Sin Chew Daily

Zdroj: zpracováno autorkou

Prvních dvacet videí se zaměřovalo na korejské autory, dalších dvacet na japonské autory a posledních dvacet na autory čínské. Pro vytvoření věrohodného vzorku byla zvolena přednostně populární videa s vysokým počtem zhlédnutí. Taková videa YouTube algoritmy většinou nabízí jako první, tudíž by měla představovat adekvátní vzorek. Zbylý počet videí byl doplněn náhodnějšími videi a rozhodujícím parametrem bylo splnění všech potřebných informací.

Co se týče dostupnosti videí, čínská videa nebyla tak snadno dostupná a použitelná, autorka se tedy musela uchýlit k využití nejen platformy YouTube, ale především čerpala z platformy Bilibili. Je možné, že k tomu došlo především kvůli vysoké míře cenzury nebo těžší dostupnosti nahrávání v čínských zemích, ale možné je také to, že *makgeolli* či *saké* je daleko populárnější nápoj nežli *huangjiu*.

Tabulka č. 5 – Základní kategorizace (věk, pohlaví)

Korea																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Muž	x				x		x		x	x			x	x	x					x	9
Žena		x	x	x		x		x			x	x				x	x	x	x		11
Mladší věk	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	18
Starší věk		x				x															2
Japonsko																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Muž	x	x			x		x	x						x	x			x	x	x	10
Žena			x	x		x			x	x	x	x	x			x	x				10
Mladší věk	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x		17
Starší věk									x		x									x	3
Čína																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Muž	x			x		x	x			x		x		x	x	x	x				10
Žena		x	x		x			x	x		x		x					x	x	x	10
Mladší věk		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		x	x	x	x	x		16
Starší věk	x											x		x						x	4

Zdroj: zpracováno autorkou

V první tabulce, která specifikuje charakteristiky sledovaných videí s korejským kontextem, lze pozorovat, že tvůrčí proces videí vytvářelo 11 žen, z nichž 9 spadá do mladší věkové kategorie a dvě do starší věkové skupiny. Naopak celkově 9 mužských tvůrců videí spadá do mladší věkové kategorie. Věkové složení je zde velmi rozmanité, avšak převládá dominance mladší věkové kategorie s mužskými účastníky.

Ve druhé tabulce, popisující charakteristiky analýzy videí s japonskými recepty, je patrné, že tvůrčí proces videí je rovnoměrně rozdělen mezi ženy a muže. Z 10 mužských tvůrců bylo 9 zařazeno do mladší věkové kategorie, zatímco jen jeden muž byl klasifikován jako starší. Co se týče ženské reprezentace, osm žen bylo zařazeno do mladší věkové kategorie a dvě do starší. Zde vidíme vyvážené zastoupení obou pohlaví, ale celkově lze říci, že mladší věková kategorie převládá jak mezi muži, tak mezi ženami. Přestože je rozložení pohlaví vyvážené, věková dynamika ukazuje určitou převahu mladší populace v tvorbě videí v rámci sledovaného japonského kontextu.

Ve třetí tabulce, věnující se analýze čínského prototypu alkoholového receptu, lze identifikovat rovnoměrné rozdělení mezi mužskými a ženskými tvůrci, přičemž obě skupiny tvoří 10 zástupců. Z mužské kategorie bylo 7 jedinců zařazeno do mladší věkové sféry, zatímco tři byli klasifikováni jako starší. Co se týče zastoupení žen, devět z deseti osob bylo zařazeno

do mladšího věkové kategorie a pouze jedna žena byla zařazena do kategorie staršího věku. Vzhledem k pohlaví je zde pozorováno vyvážené zastoupení s převahou mladší věkové kategorie ve skupinách mužů i žen.

Co se týče srovnání všech tří tabulek ohledně pohlaví, celkový počet žen převažuje nad celkovým počtem mužů (31 : 29). Na úrovni jednotlivých prototypů neexistuje konzistentní trend ve prospěch jednoho pohlaví v rámci všech zkoumaných skupin.

Pokud jde o věkovou strukturu, celkový počet osob mladšího věku převažuje nad celkovým počtem staršího věku. Z tabulek vyplývá, že mladší věková kategorie dominuje ve všech třech prototypových skupinách.

Na základě analýzy lze konstatovat, že pokud se jedná o pohlaví, ženy mají větší zastoupení než muži, ale tuto dominanci lze identifikovat pouze na úrovni celkových dat, nikoli na úrovni jednotlivých prototypů. Co se týče věkové kategorie, v mladší věkové skupině je zaznamenána výrazná převaha ve všech třech sledovaných skupinách. Celkově lze tedy říci, že ve sledovaných videích jsou obecně více zastoupeni ženy a muži v mladším věku.

V další části práce byla věnována pozornost kuchyňskému náčiní, jako první jsou zde rozebírány typy nádob, jejich velikost a materiál.

Tabulka č. 6 – Základní kategorizace nádob v Koreji (materiál, velikost)

Pořadí	Korea																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Onggi	x	x				x			x						x		x	x	x		8
Mísa			x																		1
Krabice				x																x	2
Zavařovací nádoba					x		x	x		x	x	x	x	x		x					9
Velká		x		x		x		x		x											5
Střední	x		x		x		x		x		x	x	x		x		x	x	x		12
Malá																x				x	2
Plast			x	x																x	3
Sklo					x		x	x		x	x	x	x	x		x					9
Jíl	x	x				x			x						x		x	x	x		8

Zdroj: zpracováno autorkou

Na základě této tabulky týkající se kategorizace nádob využívaných při procesu fermentace v Koreji můžeme vyvodit několik klíčových informací. Nádoby lze rozdělit do čtyř kategorií: *onggi* (specifické nádoby využívané pro fermentaci), mísa, krabice a zavařovací nádoba. V osmi případech byla fermentace realizována v nádobách typu *onggi*. V jednom případě byla použita mísa. Krabice byla využita ve dvou případech a devětkrát byla fermentace provedena v zavařovacích nádobách.

V případě rozměrů nádob byla provedena kategorizace do tří základních tříd: velká, střední a malá. Získané údaje naznačují, že v pěti případech byly preferovány nádoby velkého rozměru, ve dvanácti případech byly využity středně velké nádoby a ve dvou případech byla zvolena nádoba malých rozměrů.

Pokud jde o materiálové charakteristiky nádob, byly zde znovu zjištěny tři kategorie: plast, sklo a jíl. Získaná data ukazují, že plast byl využíván ve třech případech, jíl v osmi případech a sklo bylo použito devětkrát.

V rámci celkové analýzy je patrné, že i přes preferenci specifických nádob *onggi* (8 případů) tyto nevykazují nejvyšší frekvenci využití. V tomto směru vítězí skleněná zavařovací nádoba, která byla použita celkem v devíti případech, což ji činí nejčastěji preferovanou variantou.

Vzhledem k velikostní kategorizaci je zřejmé, že velikost středního rozsahu dominuje nad velkými a malými rozměry. Tento trend poukazuje na širokou aplikovatelnost a flexibilitu středně velkých nádob v rámci fermentačních procesů v Koreji.

V oblasti materiálu dominuje sklo, a to v devíti případech. Tato preference může být ovlivněná snadnou dostupností či ekonomickou výhodností skleněných nádob.

Tabulka č. 7 – Základní kategorizace nádob v Japonsku (materiál, velikost)

	Japonsko																				
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Zavařovací nádoba	x	x	x	x				x		x	x		x		x		x	x			11
Hrnc					x		x					x									3
Umělohmotná nádoba						x			x					x		x			x	x	6
Velká			x	x			x					x							x		5
Střední	x				x	x		x	x					x	x	x		x		x	10
Malá		x								x	x		x				x				5
Plast						x			x					x		x			x	x	6
Sklo	x	x	x	x		x		x		x	x	x			x		x				11
Nerez					x		x						x								3

Zdroj: zpracováno autorkou

V této tabulce je zřejmé systematické rozdělení nádob do tří kategorií na základě jejich konstrukce: zavařovací nádoba, hrnc a umělohmotná nádoba. Vzhledem k velikosti nádob jsou zde znovu definovány tři hlavní kategorie: velká, střední a malá. Dalším důležitým hlediskem je materiál, který je zde představen také ve třech kategoriích: plast, sklo a nerez.

Zavařovací nádoba byla využita jedenáctkrát, hrnc třikrát a umělohmotná nádoba byla použita šestkrát. Pokud jde o velikostní kategorie, velké nádoby byly použity pětkrát, střední desetkrát a malé pětkrát. Co se týče materiálového složení nádob, plast byl využit celkem šestkrát, sklo jedenáctkrát a nerezový materiál třikrát.

Z této tabulky se dá vyvodit několik významných trendů. Nejvíce preferovanou nádobou pro tuto činnost se ukázala zavařovací nádoba, která byla využita v celkovém počtu jedenácti případů. To jen podtrhuje jejich zřejmou efektivitu a popularitu v rámci zkoumaných fermentačních praktik.

S ohledem na velikost nádob dominuje střední kategorie, jež byla využita v deseti případech.

V oblasti materiálu vysoce převažuje sklo (jedenáct případů). Tato dominance může být interpretována jako důsledek vlastností skleněných nádob, jako jsou neovlivnitelnost chuti, odolnost vůči chemickým interakcím a dlouhá životnost.

Celkově lze konstatovat, že skleněné zavařovací nádoby střední velikosti vykazují výraznou převahu v kontextu zkoumaných fermentačních praktik.

Tabulka č. 8 – Základní kategorizace nádob v Číně (materiál, velikost)

	Čína																				
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Onggi	x										x		x		x		x		x		6
Zavařovací nádoba								x	x	x		x				x		x		x	7
Kbelík		x	x		x																3
Krabice							x														1
Hrnec				x		x								x							3
Velká		x								x	x		x	x	x	x			x	x	9
Střední	x			x	x				x			x					x	x			7
Malá			x			x	x	x													4
Plast		x	x		x		x							x							5
Sklo				x				x	x	x		x				x		x		x	8
Jíl	x										x		x		x		x		x		6
Nerez						x															1

Zdroj: zpracováno autorkou

V uvedené tabulce jsou nádoby rozděleny do pěti kategorií: *onggi*, zavařovací nádoba, kbelík, krabice a hrnec. V rámci velikosti jsou nádoby diferencovány znovu do tří základních kategorií: velká, střední a malá. Co se týče materiálu, zahrnuje plast, sklo, jíl a nerez.

V této tabulce je patrné, že nádoby typu *onggi* byly využity v šesti případech, zavařovací nádoby v sedmi případech, ve třech případech byly využity kbelíky, v jednom případě byla využita krabice a hrnec byl použit v případech třech.

S ohledem na velikostní kategorie nádob je zřejmé, že velké nádoby se využívaly nejčastěji, a to celkem devětkrát; střední nádoby pak sedmkrát a malé byly zaznamenány ve čtyřech případech.

V rámci materiálových charakteristik byl plast využit pětkrát, sklo osmkrát, jíl šestkrát a nerez jednou.

Z výše uvedené analýzy vyplynuly klíčové trendy v preferencích nádob. Zavařovací nádoby vykazují maximální frekvenci využití. Pokud jde o rozměrové kategorie, zde převládají velké nádoby. V oblasti materiálového složení je patrné, že sklo představuje nejčastěji preferovaný materiál.

Ve všech analýzách nádob je zřetelný trend používání zavařovacích nádob, přičemž ve velikostní kategorizaci dominují velké a střední nádoby. Sklo jako materiál je také konzistentně populární. Zatímco v první analýze je důraz na tradičnější materiál (jíl) a nádoby (*onggi*), druhá a třetí analýza zdůrazňují praktičtější a modernější přístup s důrazem na zavařovací nádoby a

sklo. Tato skutečnost může odrážet kulturní a technologické změny v preferencích při provádění fermentace.

Tabulka č. 9 – Způsob přípravy rýže

Korea																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
rýžovar			x	x																	2
hrnec								x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	11
bambusový pařák	x	x			x	x	x														5
mísa								x	x												2
Japonsko																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
rýžovar					x													x	x	x	4
hrnec	x	x	x	x		x	x	x	x			x	x	x							11
tlakový hrnec															x	x					2
pařák										x	x						x				3
Čína																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
rýžovar	x											x				x					3
pařák		x	x	x		x	x	x		x							x	x	x	x	11
hrnec					x				x												2
kád'											x		x	x	x						4

Zdroj: zpracováno autorkou

V analýze používaného kuchyňského náčiní při přípravě rýže byly identifikovány čtyři hlavní kategorie v rámci korejského, japonského a čínského prototypu. V korejském scénáři bylo zaznamenáno použití následujících kategorií: rýžovar, hrnec, bambusový pařák a mísa. Rýžovar byl zde využit dvakrát, hrnec jedenáctkrát, bambusový pařák pětkrát a mísa dvakrát.

Japonský prototyp zahrnuje náčiní ve čtyřech kategoriích: rýžovar, hrnec, tlakový hrnec a pařák. Rýžovar byl použit čtyřikrát, hrnec jedenáctkrát, tlakový hrnec dvakrát a pařák třikrát.

V čínském prototypu byly zaznačeny taktéž čtyři kategorie: rýžovar, pařák, hrnec a kád'. Rýžovar byl použit třikrát, pařák jedenáctkrát, hrnec dvakrát a kád' čtyřikrát.

V analýze korejského a japonského prototypu využívaného kuchyňského náčiní pro výrobu rýže bylo zjištěno, že nejčastěji používaným nástrojem byl hrnec. Tato tendence byla patrná jak v korejském prostředí, kde hrnec představoval preferovaný kulinářský nástroj, tak i

v japonském kontextu, kde hrnec zaujímal podobně dominantní roli. Čínský prototyp se odlišoval, zde byl nejvíce využívaným kuchyňským náčiním pařák.

Tato pozorovaná variabilita v preferencích kuchyňských nástrojů naznačuje, že mezi zkoumanými regiony existují rozdíly v kulturních postupech při přípravě rýže.

Tabulka č. 10 – Materiál kuchyňských vařeček

Korea																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Plastová vařečka	x						x	x	x	x	x		x					x	x		9
Nerezová vařečka							x	x													2
Dřevěná vařečka		x	x	x	x	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17
Japonsko																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Plastová vařečka			x	x		x	x		x					x	x	x	x	x	x	x	12
Nerezová vařečka	x							x	x					x		x					5
Dřevěná vařečka		x	x	x	x					x	x	x	x			x					9
Čína																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Plastová vařečka	x	x			x		x	x				x	x	x					x		9
Nerezová vařečka	x						x		x			x					x	x		x	7
Dřevěná vařečka										x	x		x		x	x					5

Zdroj: zpracováno autorkou

V rámci analýzy materiálů vařeček použitých při vaření fermentovaných nápojů v korejském, japonském a čínském prototypu byly systematicky identifikovány tři hlavní skupiny materiálů. Všechny tři prototypy byly rozděleny do tří kategorií: plastová vařečka, nerezová vařečka a dřevěná vařečka. V kontextu tohoto druhu náčiní je důležité zdůraznit možnost simultánního použití více typů vařeček.

Byly zde identifikovány specifické frekvence jednotlivých materiálů. V korejském prototypu byly nejčastěji využívány dřevěné vařečky (17 případů), následovány plastovými (9 případů) a ve dvou případech byly použity vařečky z nerezové oceli.

Japonský vzorek vykazoval přednost v používání plastových vařeček (12 případů), následovaných dřevěnými (9 případů) a nerezovými (5 případů) vařečkami.

V čínském vzorku převažovalo využití plastových vařeček (9 případů), následovaných nerezovými (7 případů) a dřevěnými (5 případů).

Získaná data indikují, že v japonském a čínském prostředí převažuje upřednostňování plastových vařeček, což může reflektovat technologické a estetické preference v těchto regionech. Naopak v korejském kontextu je pozorovatelný zjevný zájem o dřevěné vařečky.

Tabulka č. 11 – Využití rukavic

Pořadí	Použití rukavic																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Korea															x	x		x			3
Japonsko												x				x					2
Čína				x					x			x				x	x				5

Zdroj: zpracováno autorkou

Z uvedené tabulky lze vyčíst vzor v četnosti využívání rukavic při procesu fermentace v rámci sledovaných kulinářských prototypů. V korejském kontextu byly rukavice použity třikrát, v japonském dvakrát a v čínském pětkrát. Z této analýzy vyplývá, že v žádném z těchto regionů není používání rukavic během fermentace nápadně rozšířené. Nicméně lze pozorovat, že v čínském vzorku bylo užívání rukavic nejfrekventovanější.

Tabulka č. 12 – Doba trvání fermentace

Doba trvání fermentace			
Země	Korea	Japonsko	Čína
1	7 dní	8-10 dní	10 dní
2	9 dní	10 dní	1 měsíc
3	10-14 dní	4-5 dní	3 dny
4	5 dní	16 dní	2 dny
5	3 dny	21 dní	7-10 dní
6	19-20 dní	3 dny	2 dny
7	3-5 dní	1 den	2 dny
8	3 dny	3 dny	2 dny
9	3 týdny	5 dní	měsíc
10	měsíc	5 dní	měsíc
11	1-2 týdny	8 dní	nezmíněno
12	5 dní	2-4 týdny	3-4 měsíce
13	9 dní	4-5 dní	nezmíněno
14	10 dní	6-7 dní	měsíc
15	7 dní	4 dny	rok
16	7 dní	12 dní	měsíc
17	7 dní	4 dny	měsíc
18	2 dny	12 dní	3 dny
19	9-12 dní	2 týdny	3 měsíce
20	2-3 dny	10 dní	45 dní

Zdroj: zpracováno autorkou

Hodnoty představené v této tabulce znázorňují fermentační dobu alkoholických nápojů a jsou poměrně různorodé. Analýza uvedených hodnot v tabulce odhaluje výraznou variabilitu v době fermentace alkoholických nápojů, což svědčí o rozmanitosti kulinařských tradic mezi sledovanými regiony. Zprvu si všimněme extrémních hodnot v každém sloupci, které zastupují nejdelší a nejkratší fermentace.

V korejském kontextu byla nejdelší doba fermentace stanovena na tři týdny, zatímco nejkratší doba byla pouze dva dny. Japonsko vykazuje nejdelší dobu 4–5 týdnů a nejkratší byla jednodenní fermentace. Pokud jde o čínský prototyp, nejdelší doba fermentace je zde jeden rok a nejkratší doba dva dny.

Průměrná doba fermentace poskytuje ucelenější pohled na každý sledovaný region. V Koreji průměrná doba činí 7,8 dní, v Japonsku 8,55 dní a v čínském prototypu výrazných 62,75 dní. Celkový průměr všech zemí se ustaluje na 26,7 dní.

Výrazný rozdíl v průměrných dobách fermentace naznačuje, že proces výroby alkoholických nápojů je v čínském prototypu podstatně delší než v korejském či japonském.

Tabulka č. 13 – Materiál nádob pro uskladnění

Korea																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Plastová	x			x		x	x							x						x	6
Skleněná		x	x		x			x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x		14
Japonsko																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Keramická	x																				1
Plastová					x	x			x					x		x	x		x	x	8
Skleněná		x	x	x			x	x		x	x	x	x		x			x			11
Čína																					
Pořadí	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Skleněná	x	x		x		x		x	x			x				x				x	9
Plastová			x		x		x			x				x			x				6
Jílová											x		x		x				x		4
Nerezová																		x			1

Zdroj: zpracováno autorkou

V prezentovaných tabulkách je evidován typ materiálu použitý pro skladování výsledných fermentovaných nápojů. Většina z těchto uskladňovacích nádob se řadí mezi lahve, a proto tento parametr nebyl dále zkoumán.

V korejském prototypu bylo využito šest plastových a čtrnáct skleněných nádob. V rámci japonského prototypu bylo zaznamenáno jedenáct skleněných, osm plastových a jedno keramické nádobí. Naopak v čínském prototypu dominuje devět skleněných nádob, následuje šest plastových, čtyři jílové a jedna nerezová nádoba.

Z tohoto srovnání vyplývá, že skleněné nádoby dominují ve všech třech prototypových vzorcích, zatímco plastové nádoby jsou zastoupeny méně. Keramické a nerezové nádoby jsou méně časté a mohou být vnímány jako specifické a méně časté volby v těchto konkrétních tradičních výrobních postupech.

Závěry ukazují, že zatímco *makgeolli* a *doburoku saké* často podléhají pravidelnému míchání během fermentace, čínský nápoj obvykle prochází procesem bez zásahů a je ponechán nedočten až do okamžiku, kdy fermentace dosáhne svého konce.

Tabulka č. 14 – Prototyp přípravy

Makgeolli	Saké	Huangjiu
rozemlít nuruk	umýt rýži	vydesinfikovat nádobu
předmáčet nuruk 1 hodinu	předmáčet rýži	umýt rýži
umýt rýži	uvařit rýži	předmáčet rýži
předmáčet rýži	nechat vychladnout rýži	uvařit rýži
uvařit rýži	vydesinfikovat nádobu	nechat vychladnout rýži
nechat vychladnout rýži	vložit rýži do nádoby	přidat jiuqu
prosít nuruk	přidat vodu	promíchat
přidat kvasnice	zamíchat	vytvořit díru ve středu
přidat rýži k nurukové směsi	přidat koji	zakrýt a nechat fermentovat
promíchat	přidat kvasnice	nalít do skladovacích nádob
vydesinfikovat nádobu	promíchat kvasnice	
zakrýt a nechat fermentovat	zakrýt a nechat fermentovat	
procedit	nalít do skladovacích nádob	
nalít do skladovacích nádob		

občas se přidává cukr a jogurt

Zdroj: zpracováno autorkou

V uvedené tabulce jsou prezentovány tři prototypy procesů výroby specifických nápojů, tj. *makgeolli*, saké a *huangjiu*. V každém z těchto procesů je patrný počáteční důraz na udržení a zajištění sterilních podmínek prostřednictvím dezinfekce fermentačních nádob. V souladu s obecnými hygienickými postupy jsou rovněž v každém receptu zahrnuty fáze umývání a předmáčení rýže, přičemž tento postup slouží k aktivaci enzymů a započetí procesu štěpení škrobu na cukry.

Významné odlišnosti se objevují v kontextu přidání specifického fermentačního startéru. *Makgeolli* využívá rozemletý *nuruk*, saké zahrnuje přidání *koji* (kvasnice), zatímco při fermentaci *huangjiu* se přidává *jiuqu*, speciální startér obsahující enzymy. Tato diferenciací naznačuje klíčové aspekty každého výrobního postupu a specifický vliv zvoleného startéru na výsledné charakteristiky každého nápoje.

Celkově je možné konstatovat, že i když jsou všechny tři nápoje vytvářeny fermentací rýže, každý z nich má specifické kroky, které odrážejí unikátní výrobní postupy a tradice v každém regionu. Společné prvky zahrnují obecné kroky pro udržení čistoty a hygieny v procesu.

5 Diskuze

Náplní této bakalářské práce bylo přiblížení historie tří specifických alkoholických nápojů a následně detailní analýza videí věnovaných procesům výroby korejského, japonského a čínského fermentovaného nápoje. Hlavním cílem bylo identifikovat společné charakteristiky a odlišnosti v prezentovaných videích, abychom lépe porozuměli této problematice.

Alkoholické nápoje obecně zauímají významné místo v kulturním kontextu lidské společnosti, což platí i pro zkoumané reprezentativní nápoje, jako jsou *makgeolli*, saké (*doburoku*) a *huangjiu*. Tyto nápoje jsou nerozlučně spjaty s historií a kulturou daných regionů a představují specifické aspekty tradičního požívání nápojů.

V rámci analytického výzkumu byla provedena komparace videí, která umožnila identifikovat vzájemné společné rysy a odchylky mezi prezentovanými technikami přípravy. Pro výslednou analýzu byly formulovány hypotézy, jež byly následně ověřovány na základě získaných dat.

V rámci analytické práce byla zmíněná videa srovnána, a za účelem vyhodnocení výsledků byly stanoveny hypotézy, které lze díky získaným výsledkům potvrdit, anebo vyvrátit.

H₁: Příprava *huangjiu*, *makgeolli* a saké má v zásadě stejný postup

Na základě provedené analýzy videí a komparace postupů přípravy *huangjiu*, *makgeolli* a saké lze konstatovat, že tato hypotéza o zásadním shodném postupu výroby těchto tří alkoholických nápojů není v plné míře potvrzena. Na první pohled tyto nápoje mohou vypadat podobně, avšak zjištěné výsledky ukazují na vcelku významné odlišnosti, zejména pokud se jedná o startér, který proces tvoří, a trvání jednotlivých etap.

H₂: Recepty zpracovávají spíše ženy

Dle analýzy videí, v níž jsme si všímali pohlaví a do které bylo celkem zahrnuto 31 žen a 29 mužů, lze tuto druhou hypotézu potvrdit. Analýza ukazuje převahu ženské účasti v prezentovaných videích, což naznačuje, že ženy mají tendenci více se zapojovat do procesu přípravy a prezentace receptů na zpracovávané alkoholické nápoje v porovnání s mužskou populací – nicméně jen za předpokladu, že bereme celkový počet ze všech zkoumaných asijských zemí. Co se týče Japonska a Číny, tito zástupci byli velmi vyrovnaní. V případě Koreje převažovaly ženy.

H₃: Videa nahrávají spíše mladí lidé

Na základě zjištěných informací lze tuto třetí hypotézu potvrdit. Data ukazují výraznou převahu mladší věkové kategorie ve všech třech sledovaných kategoriích, což značí, že mladí jednotlivci jsou dominantními producenty obsahu oproti starší generaci.

H₄: Převládají spíše tradiční nádoby používané k fermentaci

Tato hypotéza musí být hned na začátek vyvrácena. Získaná data ukazují, že skleněné nádoby mají ve sledovaných videích značnou převahu nad tradičními jílovými či hliněnými nádobami. Jak již bylo zmíněno, tento výběr může být ovlivněn vlastnostmi skla, jakými jsou neovlivnitelnost chutí či odolnost vůči chemickým interakcím a dlouhá životnost.

Závěr

V rámci této bakalářské práce byla provedena důkladná analýza a zkoumání tří významných kvašených nápojů: *makgeolli*, *huangjiu* a *doburoku saké*. Teoretická část práce byla věnována detailnímu pohledu na historii a kulturní kontext vzniku těchto nápojů, odhalující zajímavé aspekty spojené s jejich vývojem a významem v odlišných společnostech.

Alkoholické nápoje, včetně těch kvašených, jsou často spojovány s místními tradicemi, rituály a slavnostmi. Jsou nedílnou součástí kulturní identity a historie. Zjištění z této části práce nám poskytlo hlubší vhled do propojení těchto nápojů s místními tradicemi, obřady a každodenním životem.

V analytické části práce byla provedena komparace videí pro přípravu *makgeolli*, *huangjiu* a *doburoku saké*. Získaná data odhalila jak podstatné podobné charakteristiky, tak odlišnosti v postupech přípravy těchto nápojů, zejména v oblasti použitých surovin, materiálu a délky fermentace. Tato analýza potvrdila, že i přes některé společné rysy jsou tyto nápoje jedinečné a nesou v sobě specifika každé kultury.

Abstract

This bachelor's thesis focuses on the digitally ethnographic analysis of processes in the production of fermented beverages in China, Japan, and Korea. The production of fermented beverages such as *huangjiu*, *doburoku saké* or *makgeolli* has a long tradition in this part of the world. It has been found that although these beverages seem of a striking resemblance, they also exhibit significant differences in preparation, particularly in the addition of different starters or fermentation duration.

Literatura a studie

1. ASHCRAFT, Brian. *The Japanese Saké Bible*. North Clarendon: Tuttle Publishing, 2020. ISBN 978-1-4629-2140-9.
2. BAUMGARTHUBER, Christine. *Fermented Foods: The History and Science of a Microbiological Wonder*. London: Reaktion Books, 2021. ISBN 978-1-78914-376-8.
3. KATZ, Sandor Ellix. *The art of fermentation*. Vermont: Chelsea Green Publishing, 2012. ISBN 978-1-60358-364-0.
4. KOEHLER, Robert. *Korean Wines & Spirits: Drinks That Warm the Soul*. Seoul: Seoul Selection, 2014. ISBN 978-1-62412-058-9.
5. MCGOVERN, Patrick E. *Uncorking the past: the quest for wine, beer, and other alcoholic beverages*. California: University of California Press, 2009. ISBN 978-0-520-25379-7.
6. NEEDHAM, Joseph. *Science and Civilisation in China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000. ISBN 521652707.
7. SANDHAUS, Derek. *Drunk in China: Baijiu and the World's Oldest Drinking Culture*. University of Nebraska Press, 2019. ISBN 9781640122611.
8. PARTANEN, Juha. Spectacles of Sociability and Drunkenness: On Alcohol and Drinking in Japan. In: *Contemporary Drug Problems* 33/2, 2006.
9. SKINNER, Julia. *Our Fermented Lives: A History of How Fermented Foods Have Shaped Cultures & Communities*. North Adams: Storey Publishing, 2022. ISBN 978-1635863833.
10. STANBURY, Peter F., WHITAKER, Allan, HALL, Stephen J. *Principles of Fermentation Technology*. Burlington: Elsevier Science/Pergamon Press, 1984. ISBN 0080244009, 9780080244006.
11. SUN, Baoguo. *Chinese National Alcohols: Baijiu And Huangjiu*. London: World Scientific Publishing Co. Pte., 2021. ISBN 978-981-123-357-9.
12. WEST, Mark D. *Drunk Japan: Law and Alcohol in Japanese Society*. NY: Oxford University Press, 2020. ISBN 9780190070847.
13. YOSHIZAWA, Kiyoshi. *Sake: Production and Flavor*. In: *Food Reviews International*, 15/1, s. 83–107, Tokyo: Tokyo University of Agriculture, 1999 (DOI: 10.1080/87559129909541178).

Elektronické zdroje

14. LI, Yufang, ZHANG, Ganyu, NAN, Puheng *et alii*. Wine or Beer?: A reinvestigation of residues from bronze vessels from the Beibai'e cemetery, Shanxi China. In: *Heritage Science* [online], 11/1, 2023 [cit. 2023-12-09]. Dostupné z:
https://www.researchgate.net/publication/373552650_Wine_or_Beer_A_reinvestigation_of_residues_from_bronze_vessels_from_the_Beibai'e_cemetery_Shanxi_China.
15. OH, Yu-Kyoung. *The Korea Collection* [online]. Seoul: Korean Culture and Informative Service, 2012 [cit. 2023-10-27]. ISBN 89-7375-554-703060, s. 47. Dostupné z:
https://www.google.cz/books/edition/The_Korea_Collection/-kJvBgAAQBAJ?hl=cs&gbpv=1&kptab=overview.
16. SHODA, Shinya. Seeking Prehistoric Fermented Food in Japan and Korea. In: *Current Anthropology* [online], 2021, 62, č. 24 [cit. 2023-12-07]. Dostupné z:
<https://www.journals.uchicago.edu/doi/full/10.1086/715808>.
17. TAMANG, Jyoti Prakash. *Ethnic Fermented Foods and Alcoholic Beverages of Asia* [online]. Gangtok: Springer India, 2016 [cit. 2023-12-01]. ISBN 978-81-322-2800-4. Dostupné z:
https://www.researchgate.net/publication/305910595_Ethnic_Fermented_Foods_and_Beverages_of_India.