

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

MAGISTERSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

Vnímání Číny skrze její kulturní artefakty

Perceiving China Through Its Cultural Artefacts

OLOMOUC 2018 Bc. Kateřina Šamajová

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

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

Olomouc, 7. 5. 2018

.....

Podpis

Anotace

Jméno a příjmení autora: Bc. Kateřina Šamajová

Název katedry: Katedra asijských studií

Název fakulty: Filozofická fakulta

Název diplomové práce: Vnímání Číny skrz její kulturní artefakty

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

Počet znaků: 161 801

Počet stran: 109

Počet zdrojů a literatury: 115

Klíčová slova: kulturní artefakty, zelí, etymologie, stará čínština, *Brassica oleracea*, *Brassica rapa*

Anotace: Cílem magisterské diplomové práce je sledovat vývoj kulturních plodin v kontextu evropské a čínské historie, se zohledněním jeho agrikulturně-gastronomického významu a užití. Zároveň se snažíme popsat historii těchto plodin a objasnit jejich původ a aktualizovat tak doposud obecně přijímané informace. Sledovanými subjekty je pro Evropu *Brassica oleracea* var. *capitata* (a jiné variety), pro Čínu pak *Brassica rapa* var. *chinensis*, sekundárně *Brassica rapa* var. *rapa* a *Raphanus sativus*.

Výsledkem práce by měla být kritická analýza primárních pramenů a popis cest jednotlivých druhů zelí napříč zeměmi a implikace z těchto skutečností vycházející.

Práce se dělí na dvě fáze: a) shromáždění primárních (a druhotně sekundárních) zdrojů pro evropský kontext a jejich analýza a b) shromáždění primárních zdrojů pro čínský kontext a jejich kritická analýza. Výstupem těchto dvou částí je souhrnný popis.

Tímto bych ráda poděkovala všem, kteří mě po celou dobu studia podporovali, především pak své rodině. Zároveň mé díky patří mému školiteli, Mgr. Ondřeji Kučerovi, Ph.D., a kolegům z katedry obecné lingvistiky, především Mgr. Danu Faltýnkovi, Ph.D. a mým kolegům a spoluřešitelům z katedry asijských studií, Bc. Renatě Čižmarové a Mgr. Ondřeji Vicherovi. Dále pak děkuji Ing. Daně Třeštíkové za dlouhodobou (nejen) technickou podporu a kritické hodnocení mého výzkumu a v neposlední řadě Mgr. Věře Kroftové za zpřístupnění výsledků činnosti Ústavu zelinářského.

Obsah

Anotace	- 9 -
Seznam zkratk	- 7 -
Ediční poznámka	- 8 -
Úvod	- 9 -
1. Metodologie.....	- 11 -
2. Návrat čínského zelí do Evropy	- 12 -
2.1. Role zelí v čínské a evropské kultuře.....	- 14 -
2.2. O původu druhu <i>Brassica oleracea</i> (hlávkového zelí).....	- 15 -
2.2.1. Historie a archeologie zelí.....	- 17 -
2.2.2. Etymologie	- 18 -
2.2.3. Kultura	- 22 -
2.2.4. Závěr	- 25 -
3. Příchod čínského zelí do Číny.....	- 26 -
3.1. Původ <i>Brassica rapa</i>	- 26 -
3.2. Prehistorické období.....	- 29 -
3.2.1. Shijing 诗经	- 30 -
3.2.2. Kniha Písní Shijing 诗经	- 30 -
3.2.3. Lüshi Chunqiu 吕氏春秋.....	- 32 -
3.2.4. Li Ji 礼记	- 32 -
3.3. Období dynastií Han a Qin.....	- 33 -
3.3.1. Huai Nan Zi 淮南子	- 33 -
3.3.2. Er Ya 尔雅	- 34 -
3.3.3. Mawangdui.....	- 35 -
3.3.4. Liexian Zhuan 列仙传	- 37 -
3.3.5. Fang Yan 方言	- 38 -
3.3.6. Dong Guan Han Ji 东观汉记.....	- 38 -
3.3.7. Shuo Wen Jie Zi 说文解字	- 39 -
3.3.8. Jin Gui Yao Lue 金匱要略	- 40 -
3.4. Období Severních a Jižních dynastií.....	- 40 -
3.4.1. Nanfang Caomu Zhuang 南方草木状.....	- 41 -
3.4.2. Bencao Jing Jizhu 本草经集注.....	- 42 -
3.4.3. Qimin Yaoshu 齐民要术.....	- 43 -
3.4.4. Yu Pian 玉篇.....	- 46 -
3.5. Období dynastie Tang	- 48 -

3.5.1.	Xin Xiu Ben Cao 新修本草	- 49 -
3.5.2.	Yi Wen Lei Ju 艺文类聚	- 51 -
3.5.3.	Bei Ji Qian Jin Yao Fang 备急千金要方	- 52 -
3.5.4.	Si Shi Zhuan Yao 四时纂要	- 53 -
3.6.	Období dynastie Song	- 54 -
3.6.1.	Taiping Yu Lan 太平御览	- 55 -
3.6.2.	Zhenglei Bencao 证类本草	- 57 -
3.6.3.	Chen Fu Nong Shu 陈旉农书	- 58 -
3.7.	Období dynastií Yuan a Ming	- 59 -
3.7.1.	Nong Sang Ji Yao 农桑辑要	- 60 -
3.7.2.	Wang Zhen Nong Shu 王祯农书	- 61 -
3.7.3.	Yin Shan Zheng Yao 饮膳正要	- 64 -
3.7.4.	Yin Shi Xu Zhi 饮食须知	- 66 -
3.7.5.	San Guo Yan Yi 三国演义	- 66 -
3.7.6.	Xiyouji 西游记	- 67 -
3.7.7.	Jiu Huang Ben Cao 救荒本草	- 69 -
3.7.8.	Zun Sheng Ba Jian 遵生八笺	- 71 -
3.7.9.	Ben Cao Gang Mu 本草纲目	- 74 -
3.8.	Období dynastie Qing	- 87 -
3.8.1.	Quan Tang Shi 全唐诗	- 88 -
3.8.2.	Kangxi Zidian 康熙字典	- 88 -
3.8.3.	Rui Lin Wai Shi 儒林外史	- 91 -
3.8.4.	Hongloumeng 红楼梦	- 92 -
4.	Závěrečná diskuze	- 94 -
	Resumé	- 97 -
	Zdroje	- 98 -
	Primární literatura	- 98 -
	Sekundární literatura	- 101 -
	Seznam obrázků	- 108 -
	Seznam tabulek	- 109 -

Seznam zkratek

n.l. – našeho letopočtu

př.n.l. – před naším letopočtem

var. – varieta

Ediční poznámka

Pro přepis čínských znaků byl použit transkripční systém *pinyin*. Pro velkou míru využití transkripčního systému jsem tyto přepisy ponechala bez tónových značek. Tato informace není v rámci práce podstatná.

Výrazy v *pinyin*u, názvy děl a rostlin a pojmy jsou uvedeny v kurzívě.

Vzhledem k majoritně jednoslabičnému systému staré čínštiny (kterou je napsaná většina analyzovaných prací) jednotlivé slabiky přepisují (až na výjimky) odděleně.

Úvod

Cílem magisterské diplomové práce je skrze kulturní artefakt v podobě oběma kulturami (českou i čínskou) hojně využívaných plodin čeledi *Brassica*, a to konkrétně zelí hlávkového (*Brassica oleracea* var. *capitata*) a zelí čínského (*Brassica rapa* var. *chinensis* a *pekinensis*), vymezit trendy a pomocí porovnání metod pěstování, využití, způsobu uskladnění a zpracování (především v gastronomii) v obou zemích tak najít průnik, anebo naopak odlišnost, mezi českou a čínskou kulturou.

V této práci budeme vycházet z pěti základních předpokladů – ty nejsou všeobecně přijímané, ale vyplývají z komparace veškerých oblastí výzkumu (historie, etymologie, kultura, genetika). Novější práce Maggioniho (2015) dokumentuje řadu protichůdných stanovisek o původu druhů zelí. Tato stať má za cíl vyslovit jednoznačnější závěry o původu zelí, jeho etymologii a jeho roli v kulturní výměně mezi Evropou a Čínou. Našich pět předpokladů o původu druhů je:

1. Rozšíření druhu *Brassica oleracea* v Evropě (výskyt, pěstování a široké využití v kultuře) směřuje ze severních oblastí Evropy do jižních. Použitou metodou je zde studium relevantní sekundární literatury a porovnání různých se argumentů v ní obsažených.

2. Etymologický původ pojmenování druhů *Brassica oleracea* a *Brassica rapa* je dřívější než latinský, respektive pozdější latinská pojmenování druhů zelí pocházejí ze střední latiny (středověku). Zde jako primární zdroje využijeme etymologické slovníky, a to především indoevropských jazyků, včetně prajazyků.

3. Druhy *Brassica oleracea* a *Brassica rapa* se šířily směrem z Evropy do Asie. Základem pro tuto hypotézu bude dokumentace cesty zelí z původní Evropy a komparace s údaji z čínských pramenů.

4. Čínská pojmenování pro odrůdy zelí odvozená od *Brassica oleracea* zahrnující hlávkové zelí mají indoevropský původ. Pro tento argument bude využita analýza čínských etymologických slovníků. Kvůli jejich zaměření na původ znaků tedy bude primární určit, jestli jsou výrazy užívané pro zelí odvozeniny, nebo domácí.

5. Výslednou hypotézou je, že čínské zelí je reintrodukováno do Evropy z Číny.

1. Metodologie

Hlavní metodou zvolenou pro tuto kvalifikační práci je analýza primárních pramenů.

Počínajíc shromažďováním literatury kvůli informacím o hlávkovém zelí (*Brassica oleracea* var. *capitata*), následuje jejich kritická analýza. V evropské části je kladen důraz především na etymologické, archeologické, historické a kulturní důkazy mapující původ této kulturní plodiny. Výstupem této části je kompilace dílčích poznatků, které podpoří naši původní tezi.

V čínské sekci postupujeme obdobně, rozdíl tkví především v odlišném charakteru zkoumaného subjektu, tj. čínských znacích. Proto čínské primární prameny podrobujeme důkladné analýze založené na sledování výskytu, užití, kontextu a překladu výrazů označujících analyzované plodiny (*Brassica rapa* var. *chinensis*, *Brassica rapa* var. *rapa* a *Raphanus sativus*). Důraz je zde kladen na agrikulturní význam, a především na informace objasňující původ rostlin, stejně tak vysvětlení jejich jazykové podoby, včetně etymologicko-fonetické rekonstrukce.

2. Návrat čínského zelí do Evropy

V této práci chceme ukázat, že čínské zelí má evropský původ. V souvislosti s tím chceme konfrontovat obecnou představu o typických znacích čínské kultury a jejich importu do Evropy a osvětlit vztah čínského a evropského zelí. V naší práci budeme vycházet z předešlých výzkumů a navážeme na práci Českého ústavu zelinářského, která měla výrazný odborný a hospodářský přínos. Náš přístup k problematice druhů zelí kombinuje poznatky a přístupy agrikulturní (způsob pěstování, hospodářské využití částí rostliny, funkce zeleného hnojení atd.), historické (archeologické nálezy, písemné prameny), etymologické (původ slova, přejímky), kulturně-antropologické (využití v kulinářství, role rostliny ve stravování společnosti apod.) a genetické (z hlediska příbuznosti genomů jednotlivých druhů). Na základě toho si dovoluujeme formulovat některé nové závěry objasňující původ a etymologii zelí v čínské a evropské kultuře.

Z hlediska biologické taxonomie budeme mluvit o řádu brukvotvaré (*Brassicales*), který nese název po svém nejtypičtějším a kulturně nejrozšířenějším zástupci, rodu brukev, jenž zahrnuje námi studované druhy zelí. V řádu brukvotvarých se zaměříme na čeled' *Brassicaceae* (brukvovité), zahrnujícím mimo druhy zelí např. hořčici (*Sinapis arvensis*), rukolu (*Eruca*) a ředkev (*Raphanus sativus*). Konkrétně se pak budeme věnovat rodu *Brassica* a jeho druhům, k nimž spadají kromě druhů zelí např. řepka olejka (*Brassica napus*), černá hořčice (*Brassica nigra*). U druhů budeme zmiňovat jejich variety – především **čínské zelí** (*Brassica rapa* varieta *chinensis*) a **hlávkové zelí** (*Brassica oleracea* varieta *capitata*). Biologická taxonomie dále rozlišuje formy, u hlávkového zelí formy alba (bílé hlávkové zelí), rubra (červené hlávkové zelí). Na konci taxonomického stromu hovoříme o odrůdě, např. Pourovo pozdní nebo Copenhagen 2 formy bílého hlávkového zelí.

Specifikum rodu *Brassica* spočívá v tom, že kromě námi studovaných druhů zelí zahrnuje mnoho dalších kulturně významných plodin. Z hlediska širě pěstovaných druhů a jejich ekonomického významu představuje rod *Brassica* nejvýznamnější skupinu kulturních plodin (Maggioni 2015: 13). V našem článku výzkumu budeme pojednávat o druzích zeleniny rodu *Brassica* pěstovaných v Asii a Evropě, jimiž jsou ***Brassica oleracea* (brukev zelná)** a její variety (*B. o. capitata* –

hlávkové zelí, *B. o. botrytis* – květák, *B. o. italica* – brokolice, *B. o. gonglyodes* – kedlubna, *B. o. alboglabra* – čínská brokolice, *B. o. acephala* – kapusta kadeřavá, *B. o. sabauda* – kapusta hlávková, *B. o. gemmifera* – kapusta růžičková; ***Brassica rapa*** (**brukev řepák, vodnice**) a její variety (*B. r. chinensis* – čínské zelí, *B. r. pekinensis* – pekingské zelí, *B. r. oleifera* – brukev řepák olejný). V této stati se zaměříme na původ a etymologii hlávkového zelí, které je zástupcem druhu *Brassica oleracea* var. *capitata*, a čínského zelí spadající pod druh *Brassica rapa* var. *chinensis*.

Tabulka 1: Variety *Brassica oleracea* (Brukev zelná)

Latinský název rostliny	Český název
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>	Hlávkové zelí
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>	Květák
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>	Brokolice
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gonglyodes</i>	Kedluben
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>alboglabra</i>	Čínská brokolice (<i>gailan</i> 芥蓝)
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i>	Kapusta kadeřavá
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i>	Kapusta růžičková
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabauda</i>	Kapusta hlávková

Tabulka 2: Variety *Brassica rapa* (Brukev řepák)

Latinský název rostliny	Český název
<i>Brassica rapa</i> var. <i>chinensis</i>	Čínské zelí
<i>Brassica rapa</i> var. <i>pekinensis</i>	Pekingské zelí
<i>Brassica rapa</i> var. <i>oleifera</i>	Brukev řepák olejný

V českém prostředí výraz čínské zelí zahrnuje čínské zelí (var. *chinensis*) a zároveň i pekingské zelí (var. *pekinensis*). Výraz pekingské zelí vyjadřuje pouze varietu *pekinensis*. Český výraz čínské zelí tak zahrnuje všechny variety druhu *Brassica rapa*, které představují import hospodářských plodin s kulturní funkcí zelí jakožto zeleniny.



Obrázek 1: Různé druhy zelí, zdroj: archiv autora

2.1. Role zelí v čínské a evropské kultuře

Na začátek představme roli obou druhů zelí (*B. oleracea* a *B. rapa*) v čínské a evropské kultuře. V čínské a evropské kultuře představuje rod *Brassica* nejšířeji zastoupenou skupinu zemědělsky využívaných plodin, a to z hlediska objemu pěstované zeleniny i z hlediska variace jejich druhů a variet. Údaje z roku 2014 ukazují, že na pevninské Číně dosáhla produkce zelí (statistika nezapočítává květáky, brokolici a řepku) v objemu 33,371,386 tun, což činí asi 20,5 % z celkové produkce zeleniny v Číně (FAOSTAT – *Food and Agriculture Organization of the United Nations*). V České republice bylo ve stejný rok vyprodukováno 55,354 tun zelí, což činí asi 18,8 % z celkové produkce zeleniny v ČR (Ministerstvo zemědělství, 2014). V těchto statistických zdrojích jsou ovšem druhy zelí zahrnuty s dalšími druhy rodu *Brassica*, zahrnuta není naopak řepka olejka.

Zastoupení jednotlivých druhů zelí v čínské a evropské kultuře je rozdílné. V Evropě je více zastoupena *Brassica oleracea* (viz hlávkové zelí atd.), v Číně je to *Brassica rapa* (viz čínské zelí atd.). Z hlediska historického využívání těchto plodin můžeme prohlásit, že *Brassica rapa* zastoupená především čínským zelím, představuje pro Evropu kulturní import – ačkoliv jeho původ spadá do Evropy, jak dále ukazujeme. V Evropě je zelí tradičně využíváno v nakládané nebo tepelně upravené formě (viz široce rozšířené dušené přílohy k pokrmům, nejčastěji připravované v západní, střední a východní Evropě – historicky představovala tato příprava zelí základní denní pokrm nižších společenských vrstev). Využití zelí v

syrové podobě je v tomto evropském prostředí málo časté, můžeme tvrdit, že využití syrového zelí např. v salátech představuje v ČR import ze Spojených států (viz coleslaw – původem holandský *koolsla*/zelný salát/ rozšířený v západní Evropě).

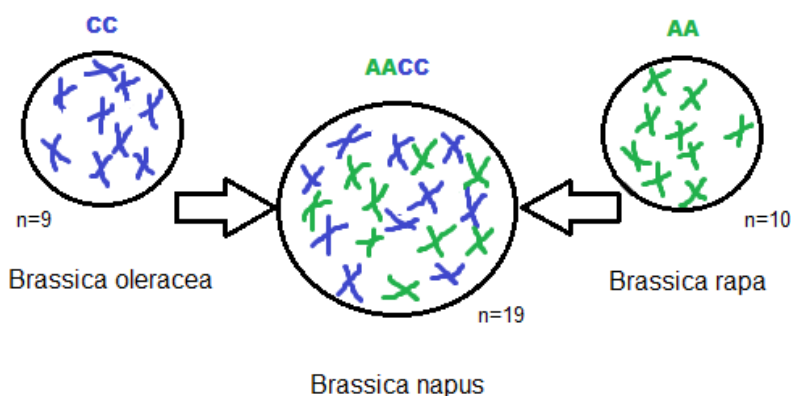
Využití druhů zelí v Číně je v oblasti kulinářství oproti Evropě částečně rozdílné. Z rodu *Brassica* jsou zde v pokrmech hojně zastoupeny odrůdy druhu *rapa*. Ty jsou upravovány nejčastěji tepelně – prudkým smažením na malém množství tuku. V Číně se tradičně nekonzumovalo zelí syrové, ale vždy tepelně upravené, případně nakládané nebo kvašené. Významný rozdíl ve využití druhů zelí v Číně a Evropě představuje varieta *B. rapa chinensis*. Tradiční způsob jejího zpracování spočívá v okamžité spotřebě formou prudkého smažení. V Číně je tato varieta zelí k dispozici po celý rok, proto není uchovávána v kvašené podobě a nepřipravuje se dušením jako v Evropě.

Obdobné využití jako má v Evropě hlávkové zelí má v čínském prostředí pekingské zelí (*B. rapa pekinensis*). Jedná se o obdobnou zemědělskou komoditu z hlediska skladování, pekingské zelí je skladováno v podobě celých hlávek nebo formou nakládání a kvašení. To představuje kulturní paralelu k využití hlávkového zelí v Evropě. V severní Číně se pekingské zelí uchovává velmi často také sušením, k čemuž, nacházíme historickou paralelu ve způsobu zpracování zelí v Evropě (v průmyslu se dodnes sušení využívá pro zpracování konzumního, nikoliv krouhárenského zelí).

2.2. O původu druhu *Brassica oleracea* (hlávkového zelí)

Pro objasnění introdukce čínského zelí (*Brassica rapa*) do Číny je nutné vysvětlit původ hlávkového zelí (*Brassica oleracea*), a to z toho důvodu, že evropský původ čínského zelí dokumentuje původ druhu *Brassica napus* (brukev řepka – dále řepka olejka), který je křížencem obou druhů zelí. Právě lokalizace křížení obou druhů zelí do Evropy ukazuje na evropský původ čínského zelí. Pokud prokážeme, že původ *Brassica oleracea* je v severozápadní Evropě, potvrdíme tím, že *Brassica rapa* (zahrnující čínské zelí) má taktéž evropský původ (ve Středozeří). To můžeme tvrdit na základě toho, že přirozená hybridizace řepky olejky je možná právě v severozápadní Evropě, nikoliv v jižní. V opačném případě bychom museli klást původ čínského zelí do Asie.

Vzhledem k tomu, že jsme do výkladu zařadili řepku olejku, budeme krátce komentovat její vztah k ostatním druhům rodu *Brassica*. Prozatím jsme nehovořili o využití druhů *Brassica* vzhledem ke květu, jako je tomu u řepky olejky – vždy se jednalo o listovou část rostliny. Zkřížení obou druhů zelí rodu *Brassica* na řepku olejku souvisí právě s využitím květní části rostliny. U druhu *Brassica napus* (řepka olejka) byl původně hospodářsky využíván kořen. K tomu je nutné dodat, že druh *Brassica rapa* byl rozšířen a pěstován pro kořen, později byla využívána jeho listová část v podobě variet čínského zelí, pekingského zelí apod. Využívány byly také květní části rostliny, a to z důvodu olejnatých složek obsažených v jejích semenech. Olej (nejen) v historii představoval důležitou hospodářskou komoditu – využíván byl především k osvětlení, průmyslovému zpracování a byl také ceněn pro obsah tuků a bílkovin. Pro tyto účely byla využívána – a je dodnes – varieta *Brassica rapa oleifera*.



Obrázek 2: Schéma křížení druhů *Brassica oleracea* a *Brassica rapa* na druh *Brassica napus*; CC – genom druhu *Brassica oleracea* s devíti chromozomy ($n = 9$); AA – genom druhu *Brassica rapa* s deseti chromozomy ($n = 10$). Zdroj: autorská kresba

Názory na původ hlávkového zelí se různí. Aktuální výzkum v této oblasti představuje Lorenzo Maggioni (2015), jehož hlavním cílem je zjištění původu celého rodu *Brassica*. Jako původ druhu *Brassica oleracea* je tradičně uváděno Středomoří, konkrétně oblast Řecka a Itálie. Tento názor je založen především na existenci bohatých literárních zdrojů ze starověkého Řecka a Říma, a také na pěstování značného množství jeho variet (květák, brokolice, romanesco, kadeřávek, palmové zelí) v oblasti dnešní Itálie. Náš výzkum oproti tomu lokalizuje původ *Brassica oleracea* včetně hlávkového zelí na severozápad Evropy, a to hned z několika důvodů.

2.2.1. Historie a archeologie zelí

Původ druhu *Brassica oleracea* ve Středomoří není podložen archeologickými prameny. Nejstarší archeologické nálezy druhů zelí nacházíme v severnějších částech Evropy. Jako důkaz výskytu a kulturního využití druhu *Brassica oleracea* ve střední Evropě můžeme považovat nálezy druhu *Brassica rapa* z pozdní doby kamenné v oblasti Bürgschisee-Süd ve Švýcarsku (Beranová 2010: 86); dále pak otisk listu *Brassica oleracea*, tedy divokého předchůdce zelí, v pozdní době bronzové, a to v nákolních stavbách v oblasti Švýcarska. Neuweiler (1925: 225–233) dokonce považuje tento nález za druh hlávkového zelí, a to z důvodu tvaru žilnatiny listů. Moravec (1990: 123) a Maggioni (2015: 46) ve svých pracích datují, že zelí je známo již z mladší doby kamenné, a to na základě nálezu semene druhu *Brassica rapa* v blízkosti jezer a mokřad ve švýcarských Alpách. Nálezy druhů zelí z mladší doby kamenné nacházíme také na Britských ostrovech v pohřebních mohylách v hrabství Meath Country v Irsku (Groenman-van Waateringe – Pals, 1984, 219–223; Monk – Williams, 1984: 233–235) a také v oblasti města Runnymede v Berkshire, v Anglii (Greig 1991: 134–212). Všechny tyto nálezy jsou starší než první literární zmínky o zelí ze starověkého Řecka a Říma, na jejichž základě je původ zelí kladen do Středomoří.

Nejstarší starověké literární prameny pocházejí ze 4. století př.n.l. od řeckého filozofa Theofrasta (371 př.n.l.–287 př. n. l.), který se o zelí zmiňuje ve svém díle *De causis plantarum*. Theofrastus v knize rovněž popisuje různé druhy vyšlechtěných variet zelí. V dobách římských se o zelí zmiňuje Cato (2. století př.n.l.), Plinius starší (23–79 n.l.) a Columella (1. stol. n. l.). Cato ve svém díle *De re Rustica* zdůrazňuje víceúčelovost zelí a jeho blahodárné účinky na lidské zdraví. Plinius se zmiňuje o šesti druzích, které se v oblasti Apeninského poloostrova pěstovaly. Columella důkladně popisuje konzervaci zelí – „*V čase vinobraní se zelí pečlivě očistí a rozprostře ve stínu. Třetího dne se dá na dno džbánu nebo jiné nádoby na sůl, na kterou se rozloží zelné listy i listy jiné zeleniny, opět se posolí, a nakonec se naleje vinného octa.*“ (Podešva 1959: 10) Ačkoliv četné zmínky ukazují na Středomoří jako na původní oblast kulturního využití zelí, výše zmíněné archeologické nálezy dokládají, že kulturní využití zelí spadá do dřívější doby než antické a mimo oblast Středomoří.

Archeologické nálezy semen rodu *Brassica* nalézáme na území ČR datované do období raného středověku v okolí měst Olomouc (Opravil 1994), Stará Boleslav (Kozáková 2014) a Opava (Opravil 1993). Jedná se o semena *Brassica oleracea* a *Brassica napus* (Libice nad Cidlinou). Nález semen *Brassica napus* je obzvláště zajímavý vzhledem k tomu, že většina autorů uvádí, např. Edwards (2011) *Oilseed Brassicas* (2011: 49, 53) tvrdí, že *B. napus* se nenachází volně v přírodě a v kultivaci je pouze 400 až 500 let. Nálezy jsou dostupné v Archeobotanické databázi ČR (CZAD), kterou v současné době spravuje Archeologický ústav AVČR, Praha, v.v.i. a která je dostupná na webových stránkách: <http://www.arup.cas.cz/czad/index.php?!=cz>. Tato databáze definuje období raného středověku v rozmezí let 650 až 1200.

2.2.2. Etymologie

Etymologie obecně zasazuje původ pojmenování druhů hlávkového zelí do latiny (Klein: *A Comprehensive Etymological Dictionary of the English Language* 1971: 148). Latinský původ slova je spojován s výrazy pro hlavu (lat. *caput*), nebo stonek (lat. *caulis*), případně s kontaminací se středně latinským tvarem *compositum* ve významu složený (také ve smyslu nakládaného zelí). Přihlédneme-li k českým etymologickým výkladům, zjišťujeme, že ve shodě s tím Machek uvádí (1997: 714), že původ pojmenování kapusta spadá do románských dialektů. Význam slova spojuje s latinskými výrazy pro složený, respektive naložený (nakládané zelí). Holub a Kopečný uvádějí původ pojmenování kapusty ve střední latině a shodují se s Machkem na významu slova složený (Holub – Kopečný 1952: 163). Rejzek doplňuje výklad o to, že původní tvar pocházející z latinského hlava (*caput*) byl kontaminován tvarem pro složený (*compositum*), kyselé zelí (*composita*) – podobnou etymologii nacházíme u výrazů kompost, kompot, komposice.

V souvislosti s určením původu pojmenování zelí do střední latiny poznamenejme, že ve středomořské oblasti a původní antické latinské kultuře byla *Brassica oleracea* pěstována v nezavinuté podobě, tzn. netvořící hlávkou, což je způsobeno vlivem teplého podnebí a délky dne. Z toho můžeme usuzovat, že původní latinské tvary pro hlavu byly pro pojmenování zelí převzaty později (ve středověku, viz Holub – Kopečný 1952: 163) a severněji, mimo oblast středomoří –

kde se zelí při pěstování do hlávky zavinuje. Zdroje zasazující původ názvů pro zelí do latiny mohou vzbuzovat dojem, že tato pojmenování pocházejí již ze starověku. V antickém Řecku a Římě se však zelí tvary *caput* nebo *caulis* neoznačovalo. Pro původ pojmenování zelí v antické latině argumentuje např. Maggioni (2015: 77), a to na základě pojmenování částí plodiny v naučné literatuře (Plinius – *Naturalis Historia*, Cato – *De agri cultura*, Columella – *De re rustica*). Tyto prameny ovšem používají obě pojmenování právě jen pro popis částí rostliny, nikoliv pro rostlinu jako takovou. Předpokládáme, že metonymické pojmenování hlavy (*caput* – ve smyslu českého pojmenování hlavatice) a stonku (*caulis*) na celou rostlinu spadá až do období pozdějších a souvisí s introdukcí nových odrůd druhů zelí a jejich hospodářského využití do severnějších částí Evropy.

Oproti starověkým pramenům středověké prameny používají pojmenování rostliny metonymickým přenesením významu hlava. Doklady toho nacházíme např. ve 12. stol. u Hildegardy z Bingen (*Liber simplicis medicinae*, později *Physica*: 33; k tomu viz Naučný slovník zemědělský 1993: 278), kde je rozlišováno bílé a červené zelí (viz heslo *Kole*) právě ve smyslu názvů rostliny. Další zdroj pochází z roku 1227, v desátku odevzdávaném ve Valkenštejnu a Hrádku je výslovně uváděno *caulium* (viz Beranová 1980: 217). Oba tyto zdroje pojmenovávají celou rostlinu odvozeně od kořene kel. Další výskyty z 12. stol. dokládají francouzské etymologické slovníky (Dauzat: *Dictionnaire étymologique et historique du français* 1994: 109-110; Baumgartner: *Dictionnaire Étymologique et Historique de la Langue Française* 1996: 150) – uvádějí jejich původ v románských dialektech. Tyto tvary jsou oproti předchozím odvozeny z kořene *kap* (*caboce, caboche, cabus*).

Druhy zelí jsou v antické latině pojmenovávány jako *brassica*. Původ tohoto pojmenování uvádí etymologické práce jako neznámý (*A Comprehensive Etymological Dictionary of the English Language* 1971: 93). Na Sicílii nacházíme v tomto období tvar *braske*. Ten je zmíněn Hesychiem v práci *Synagogí Pasón Léxeon katá Stoicheion* zabývající se řeckými dialekty (Ritschelio 1864). Maggioni (2015: 64) uvádí řecký tvar *krambe* ze 6. stol. př.n.l., neuvádí ovšem zdroj. Každopádně toto pojmenování není v řečtině dochováno. Tvar *brassica* dal pojmenování celému druhu, rodu, i čeledi v oblasti biologické terminologie (tzv. binomické nomenklatury). Je zajímavé, že jediné názvy patrně odvozené od římského *brassica*

nalézáme v irštině a velštině (keltských jazycích). Ve velštině nacházíme pojmenování pro zelí *bresych* (dalšími tvary tohoto slova jsou *fresych*, *mresych* aj.), v irštině nacházíme tvar *praiseach*, který však neoznačuje pouze zelí, ale veškeré druhy rodu *Brassica*, a to především divoce rostoucí. Název *praiseach* je v irštině od 17. stol. používán jako výraz pro hustou zeleninovou polévku nebo ovesnou kaši. (*Collin's English Dictionary* – heslo *praiseach*, dostupné z: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/praiseach>)

Původ pojmenování zelí považují etymologické slovníky v menší míře za starší než latinský. To pěkně dokumentuje internetový projekt *Online Etymology Dictionary*, který kompiluje přes osmdesát etymologických slovníků a studií (dostupné z: <https://www.etymonline.com/word/cabbage>). Původní tvary pro pojmenování zelí jsou odvozovány z indoevropských kořenů *kl-* a *kap-* (Mallory – Adams 2006). Indoevropskému původu kořene *kap-* nasvědčuje tvar *kapala* (hlava) ze sanskrtu. Na indoevropský původ kořene *kl-* usuzujeme z rekonstrukce, viz indoevropský tvar **kehulós* (Rasmussen 1999: 174), který znamená stonek nebo kost a nalézáme jej např. v baltských jazycích v podobném významu, např. v litevském *káulas* s významem kost (Klein: *A Comprehensive Etymological Dictionary of the English Language* 1971: 148)

Poznamenejme, že generické pojmenování zeleniny jakožto zelí má paralelu v čínštině, kdy se znak 菜 *cai* používá jako součást názvů pro zelenou zeleninu (小白菜 *xiao baicai* – čínské zelí, 大白菜 *da baicai* – pekingské zelí, 芹菜 *qincai* – celer, 韭菜 *jiucan* – pórek, 油菜 *youcai* – řepka, 花椰菜 *huayecai* – květák/brokolice, 菠菜 *bocai* – špenát, 香菜 *xiangcai* – petržel, 生菜 *shengcai* – salát, 卷心菜 *juanxincai* – hlávkové zelí), a to včetně zelí. Izolovaně tento znak označuje obecně zeleninu. Znak 菜 v čínštině rovněž označuje jídlo či kuchyni v obecné rovině, jako součást výrazu ho nalézáme např. ve složeninách 中国菜 *zhongguó cai* – čínská kuchyně/jídlo, 做菜 *zuo cai* – vařit, 菜谱 *caipu* – recept, nebo 菜单 *caidan* – jídelní lístek. Vzhledem k důrazu, jaký čínská kultura přisuzuje jídlu, je toto dalším důkazem významnosti zelí jakožto základní plodiny. Podobnou analogii nacházíme i v japonském jazyce, kde se stejný znak 菜 *cai* vyskytuje jako frekventovaná složka ženských jmen a je mu přisuzován pozitivní význam (Barešová 2016: 125).

Tabulka 3: Čínské názvy zeleniny s generickým 菜 *cai*

Čínský název (pinyin)	Český překlad
小白菜 (<i>xiao baicai</i>)	Čínské zelí
大白菜 (<i>da baicai</i>)	Pekingské zelí
芹菜 (<i>qincai</i>)	Řapíkatý celer
韭菜 (<i>jiucan</i>)	Pórek
油菜 (<i>youcai</i>)	Řepka olejka
花椰菜 (<i>huayecai</i>)	Květák
菠菜 (<i>bocai</i>)	Špenát
香菜 (<i>xiangcai</i>)	Petržel
生菜 (<i>shengcai</i>)	Hlávkový salát
卷心菜 (<i>juanxincai</i>)	Hlávkové zelí

Přehledně-li pojmenování zelí v současných světových jazycích, zjišťujeme, že vykazují nápadnou podobnost napříč glóblem. Příklady: *chou* (francouzština), *kohl* (němčina), *kål* (dánština), *kaol* (bretonština), *cal* (irština), *kool* (holandština), *kaali* (finština), *col* (španělština), *koal* (friština), *kapsas* (estonština), *kupus* (chorvatština), *cavolo* (italština), *kopūstai* (litevština), *kāposti* (lotyština), *káposzta* (maďarština), *kapusta* (ruština), *cabbage* (angličtina). Tato pojmenování zelí pocházejí ze dvou výše zmíněných kořenů *kl-* (stonek) a *kap-* (hlava). Podobně jako mezi tvary *caput* a *composita* můžeme i zde uvažovat o vzájemné kontaminaci tvarů. Přehledně-li tyto uvedené tvary, jeví se nám, že kořen *kap* je zdrojem pojmenování druhů zelí především ve slovanských jazycích, jazyky, které nacházíme západněji, mají tvary pro druhy zelí odvozeny od kořene *kl-*.

Tabulka 4: Kognátní výrazy pro zelí v evropských jazycích

Jazyk	Výraz pro zelí
<i>chou</i>	francouzština
<i>kohl</i>	němčina
<i>kål</i>	dánština, švédština, norština
<i>kaol</i>	bretonština
<i>cal</i>	irština
<i>kool</i>	holandština
<i>kaali</i>	finština

<i>col</i>	španělština
<i>cavolo</i>	Italština
<i>koal</i>	friština
<i>kapsas</i>	estonština
<i>kupus</i>	chorvatština
<i>kopūstai</i>	litevština
<i>kāposti</i>	lotyština
<i>káposzta</i>	maďarština
<i>cabbage</i>	angličtina
<i>kapusta</i>	ruština, slovenština

Na základě plošného rozšíření pojmenování druhů zelí (ale také genericky zeleniny) odvozených z kořene *-kl* můžeme usuzovat, že pojmenování druhů zelí je starší než raně latinské. Tento kořen považujeme za indoevropský a za zdroj původních pojmenování těchto rostlinných druhů. Pěstování druhů zelí považujeme za přenesené ze severních oblastí Evropy do jižních – na základě klimatických podmínek, zavínování hlávky atd. Současně s tímto rozšířením pěstování druhů zelí ze severu na jih předpokládáme šíření jejich pojmenování odvozená z kořene *kl-*. To dokládají historická a současná pojmenování druhů zelí v severních a západních evropských jazycích (viz výše). Společně s tím předpokládáme, že z latinských tvarů pocházejí mladší pojmenování druhů zelí – v podobě tvarů *capus* (hlava) *composita* (složený), jejich zdrojem je střední latina. Tato pojmenování mohla nahrazovat pojmenování pocházející z kořene *kel-* (např. anglické *cabbage* oproti původnímu staroanglickému *cawel*, normanského *caboché* oproti francouzskému *chou*).

2.2.3. Kultura

Ve výkladech kulturních a agrikulturních budeme vycházet z předcházejících předpokladů – původ zelí je západoevropský (hospodářské využití a pojmenování druhů zelí). Tato zjištění chceme podpořit další argumentací.

Z hlediska kulturního vycházíme při zjišťování původu pěstování a pojmenování druhů zelí z předpokladu, že v evropské starověké a středověké – patriarchální – společnosti jsou nositelkami kulturních znaků ženy. V průběhu historického vývoje, například při masových migracích národů, dobývání, či jiných

způsobech obměny obyvatelstva, docházelo především k obměně mužské části obyvatel dané oblasti, ženy zůstávaly na místě a staly se tak nositelkami kultury, z hlediska našich úvah gastronomické kultury (Petráň 1995: 165). Na původ kulturního fenoménu v určité oblasti na příkladu mísení domorodých žen a chanských mužů na Tchaj-wanu ukazuje Brownová (Brown 2004: 71-74). Vzhledem k tomu dále předpokládáme, že pokud na určitém území nacházíme kulturní fenomén, v našem případě způsob přípravy pokrmu, můžeme jej odůvodněně považovat za v této oblasti původní.

Výskyt zelí jako suroviny v gastronomii nacházíme v nápadně velké míře v kuchyních zemí západní, střední a východní Evropy. Zde můžeme najít mnoho typických pokrmů, v nichž je hlavní složkou hlávkové zelí. Uvedeme některé příklady: Švédsko (*kåldolmar* – zelné rolky), Finsko (*kaalilaatikko* – dušené zelí s masem) Irsko (*colcannon* – zelí s bramborem, *bágún agus cabáiste* – slanina se zelím), Skotsko (*rumbledethumps* – restované zelí s cibulí a bramborem), Francie (*choucroute* – kyselé zelí s klobáskami) Německo (*sauerkraut* – nakládané zelí, *knieperkohl* – směs druhů nakládaného zelí), Nizozemsko (*koolsla* – zelný salát), Česko (*vepřo-knedlo-zelo*, zelňačka), Polsko (*bigos* – dušené čerstvé a kysané zelí s masem), Rusko a Ukrajina (*golubce* – plněné zelné listy), Slovensko (*strapačky* – halušky se zelím), Maďarsko (*toltott Kaposzta* – plněné zelné rolky).

Tabulka 5: Evropské zelné pokrmy

Pokrm	Česká glosa	Původ
<i>kåldolmar</i>	zelné rolky	Švédsko
<i>kaalilaatikko</i>	dušené zelí s masem	Finsko
<i>colcannon</i>	zelí s bramborem	Irsko
<i>bágún agus cabáiste</i>	slanina se zelím	Irsko
<i>rumbledethumps</i>	restované zelí s cibulí a bramborem	Skotsko
<i>choucroute</i>	kyselé zelí s klobáskami	Francie
<i>sauerkraut</i>	nakládané zelí	Německo
<i>knieperkohl</i>	směs druhů nakládaného zelí	Německo
<i>koolsla</i>	zelný salát	Nizozemsko
<i>vepřo-knedlo-zelo</i>	-	Česko
zelňačka	-	Česko
<i>bigos</i>	dušené čerstvé a kysané	Polsko

	zelí s masem	
<i>golubce</i>	plněné zelné listy	Rusko, Ukrajina
<i>strapačky</i>	halušky se zelím	Slovensko
<i>toltott kaposzta</i>	plněné zelné rolky	Maďarsko
<i>cavolo ripieno</i>	plněné zelné listy	Itálie

Na mnoha místech zde nacházíme tradiční přípravu zelí jako dušené přílohy k pokrmům, jako hlavní složky pokrmu nebo jako přísadu do polévek či Eintopfů. Rozšíření těchto kulturních fenoménů navíc koresponduje s nalezišti prvních druhů *Brassica oleracea* (viz archeologické výklady). V oblasti Středomoří je plasticita pokrmů obsahujících zelí výrazně menší, což můžeme registrovat při krátkém zahledání v receptech této kulturní oblasti. Z konkrétních receptů jmenujme např. *cavolo ripieno* – plněné zelné listy. Tento způsob přípravy je takřka identický s již výše zmíněnými recepty z Polska či Ruska. Patrně se proto jedná o kulturní import.

Tepelný způsob přípravy zelí v Evropě koresponduje s výskytem pojmenování vzniklých kontaminací se středně latinským tvarem *composita* (složený). Toto pojmenování odkazuje ke zpracování zelí pomocí nakládání. Nakládané zelí je používáno k tepelné přípravě pokrmů, které registrujeme právě v oblasti západní, střední a východní Evropy. Toto nasvědčuje tomu, že ke kontaminaci původních pojmenování zelí (tvarů odvozených z kořenů *kl-*, *kap-*) docházelo ve střední latině právě v této oblasti.

Co se týče skutečnosti, že v oblasti Středomoří je největší diverzita v pěstovaných varietách druhu *Brassica oleracea*, můžeme na základě předešlých poznatků říci, že se patrně jedná o pozdější agrikulturní fenomén, který však nenasvědčuje tomu, že by byl tento druh oblasti Středozeří nativní. Místa diverzifikace se totiž nemusí nutně shodovat s místem původu a jedním z dalších faktorů podporujících bohatou variaci druhů zrovna v oblasti Středozeří, jsou klimatické podmínky. (Chloupek 1995: 14-16) Diverzita v oblasti Středomoří se omezuje pouze na listnaté druhy *Brassica oleracea*, např. var. *acephala*, *botrytis*, nebo *italica*.

2.2.4. Závěr

V této části práce dokazujeme, že kulturní formy druhu *Brassica oleracea* a *Brassica rapa* se do Číny dostaly z Evropy. Dále ukazujeme, že oba tyto druhy jakožto kulturní plodiny šířené do Číny vznikly v oblasti Evropy, na sever od Alp – to dokazuje křížení obou druhů do druhu *Brassica napus* v této oblasti. Ukazujeme to lingvistickou analýzou genetického markeru jednotlivých druhů a variet.

Poznamenejme, že oba tyto druhy šířené do Číny jsou chladnomilné, což opět ukazuje na severní původ obou druhů. Zároveň tento původ obou druhů vyplývá z archeologických pramenů a antických písemných pramenů. Podobně ukazují na původ obou druhů na severu Evropy postavení druhů zelí v kulturách jednotlivých oblastí. Přijmeme-li tyto předpoklady, můžeme etymologický původ pojmenování druhů zelí považovat za starší než raně latinský (indoevropský).

Archeologické nálezy dokazují přítomnost *Brassica oleracea* a *Brassica rapa* již v pravěku, na území střední a západní Evropy. Z toho usuzujeme, že kulturní využití zelí je starší než antické. Ze starověkého Řecka a Říma pochází první písemné doklady o druzích zelí.

Pojmenování druhů zelí považujeme za starší než raně latinské (kořen *kl-*). Šíření pojmenování druhů zelí na základě kořene *kap-* datujeme do střední latiny.

Zelí se jako hlavní surovina vyskytuje v receptech severozápadní, střední a východní Evropy. To dokládá původ a dlouholeté zakořenění v kultuře daných oblastí.

Pěstování a pojmenování druhů zelí proto považujeme za přenesené ze severních oblastí do jižních.

3. Původ čínské zelí do Číny

V následující části práce se budeme analogicky snažit sledovat stejnou cestu zelí v kontextu Číny. Jako výsledek si klademe vytvořit strukturu paralelní k vývoji zelí na evropském území, která se blíže soustředí na jednotlivé aspekty zelí v čínské (agri)kultuře a vytvoří tak komplexní obraz, který lze konfrontovat s již vytvořeným evropským. V popředí zájmu této části práce pak bude především mapování cesty zelí napříč dlouholetou čínskou historií. Důraz budeme klást na historicko-archeologickou část – první zmínky o zelí v literárních pramenech, roli v kultuře, a především v zemědělství, a v neposlední řadě etymologii.

3.1. Původ *Brassica rapa*

Tato část bude mapovat výskyt čínské zelí (*Brassica rapa* var. *chinensis/pekinensis*) v čínské kultuře. Bude tak učiněno analýzou dochovaných primárních literárních pramenů chronologicky po sobě následujících. Rovněž budeme využívat archeologické nálezy, které potvrdí, anebo naopak vyvrátí přítomnost zelí v dané době a na daném místě.

Jak jsme již předeslali v části výzkumu zabývajícím se původem druhu *Brassica oleracea*, čínské zelí hraje v čínské kultuře významnou roli. Té však předcházely důvody a vývoj v historii, který se budeme v této části výzkumu snažit osvětlit. Díky důrazu, který čínská vládnoucí elita přisuzovala zemědělství, se můžeme pokusit o rekonstrukci cesty a vývoje zelí v čínské historii.

Je ale nesporným faktem, že v moderní historii Číny představovalo a stále představuje základní surovinu, a spolu s ředkvi, rýží a sójou jsou potravou bohatou na bílkoviny, vitamíny a sacharidy, bez použití živočišných produktů. Spolu tak tvoří potravu pro miliony obyvatel. Jejich dostupnost po celý rok (především pak v jižní části Číny) a snadné pěstování zajišťují velké výnosy (Anderson 1977: 328).

Pro objasnění primárního původu čínské zelí je třeba sledovat cestu jeho přímého předka – *Brassica rapa* var. *rapa* neboli vodnice. Jako centrum původu vodnice je uváděna Evropa, jako možné blíže specifikované oblasti jsou uváděny Středomoří a Severní Evropa. Některé zdroje jeho původ zasazují do oblasti

Středního východu (Afghánistán). Do severní Číny měly proniknout přes střední Asii. (Prance – Nesbitt 2005: 72) Naši teorii vévodí hypotéza, která je založená na morfologii rostlin, které se účastnily hybridizace v rámci rodu *Brassica*. Konkrétně jde již o námi představený druh *Brassica oleracea*, *Brassica rapa*, jenž je klíčový pro čínskou analýzu, a nepřímo i *Brassica napus*, která nepřímo dokládá lokalizaci obou předešlých druhů. Vzhledem ke svému uzpůsobení chladu a nehostinným podmínkám můžeme předpokládat, že na vzniku druhu *Brassica napus*, který se divoce vyskytuje pouze v oblasti Skandinávie a Ruska (Edwards 2012: 49-51), stály stejně chladu přizpůsobené druhy *Brassica oleracea* a *Brassica rapa*. Tato skutečnost poté nasvědčuje hypotéze, že *rapa* se do Číny šířila tzv. severní cestou, tj. přes Rusko, Sibiř, jižní Sibiř (respektive Mongolsko/Mandžusko). Ostatně tomuto bude nasvědčovat i následující analýza čínských primárních pramenů.

Čínské zelí (*Brassica rapa* var. *chinensis* a *pekinensis*) je dle většiny naučných publikací rostlinou původní Číně. Ačkoliv jsou první zmínky o rostlině právě na území Číny, datují se (jak se v analýze primárních pramenů přesvědčíme) do 6. století n.l., což obzvláště v kontextu délky čínské historie, vyvolává otázky, zdali je zelí skutečně původní čínskou rostlinou, jak se všeobecně traduje. Pozdní zmínky o zelí v čínských pramenech pak budou nasvědčovat pozdní introdukci a nahrávat hypotéze, že čínské zelí, jakožto následovník *Brassicoy rapy*, která stála u vzniku druhu *Brassica napus* spolu s druhem *Brassica oleracea*, není Číně původní v pravém slova smyslu a jeho předchůdci pochází z Evropy, kde rod *Brassica rapa* musel být přítomen, aby dal vzniku druhu *Brassica napus*.

Jako uznávanou teorii o diversifikaci druhu *Brassica rapa* (potvrzenou molekulárními analýzami např. Song et al. 1990, Zhao et al. 2005 či Warwick et al. 2008) považujeme dvě odlišné cesty vývoje v Asii a v Evropě. První hypotéza tvrdí, že *Brassica rapa* var. *pekinensis* je výsledkem hybridizace vodnice (*Brassica rapa* var. *rapa*) a čínského zelí (*Brassica rapa* var. *chinensis*) (Li 1981). Podporou pro tuto hypotézu je charakteristika výsledné rostliny, která kombinuje trvanlivost kořenové zeleniny, jakou je vodnice a zároveň i olejnaté listy získané z čínského zelí, jehož původ je přisuzován olejnatému typu *Brassicoy rapy*. Druhá hypotéza, kterou preferuje Tan (1979) však udává vznik *Brassica rapa* var. *pekinensis* do doby introdukce *Brassica rapa* var. *chinensis* (Sadowski – Kole 2011: 87). Jak se

přesvědčíme v analýze literárních záznamů, tato teorie se zdá být málo pravděpodobná, a to především kvůli absenci záznamů o zavínutých typech zelí.

Olejnátý typ *Brassica rapa* se podle Guoa dostává do Číny skrz Indii, kde pak postupem času a asimilací na méně příznivé a chladnější podnebí přirozeně hybridizuje s vodnicí, která již byla v Číně známa a figurovala jako důležitá zelenina¹. Zavínování hlávky pekingského zelí (*Brassica rapa* var. *pekinensis*) a adaptace listů na chladnější podnebí je důkazem jeho zasazení na sever Číny, a zároveň tak vytváří analogii s vývojem hlávkového zelí (*Brassica oleracea* var. *capitata*) v severní Evropě. Důkazem pro nenativní charakter *Brassic*y *rapy* v Číně můžeme považovat absenci planě rostoucích variet. (Guo 2014)

My se naší analýzou literárních pramenů budeme snažit osvětlit původ všech rostlin hrajících důležitou roli při vzniku čínského zelí a zkonfrontovat tyto poznatky s doposud známými teoriemi. Následující obrázek názorně vyobrazuje možné cesty *B. rapa* do Číny. Zde právě vidíme jižní, tak i severní možnou cestu.

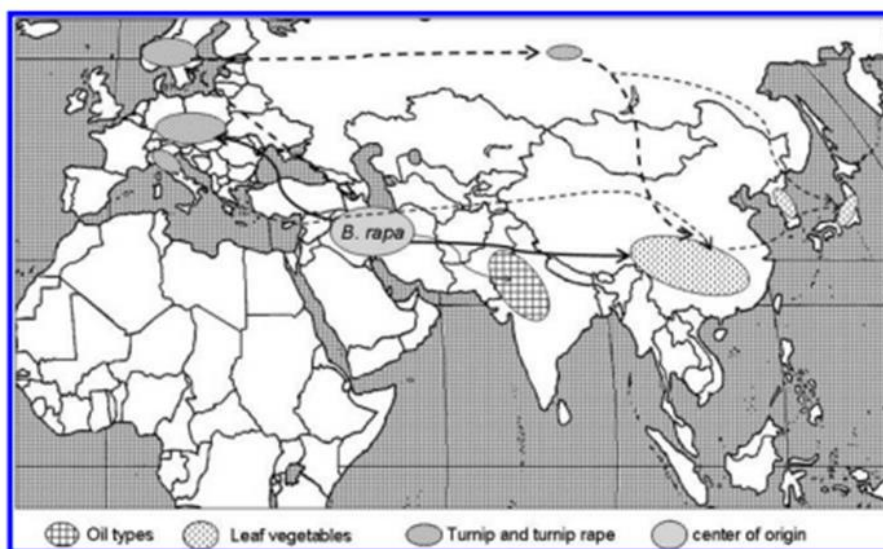


Figure 3-2 A map of Eurasia is depicted with primary center and secondary centers of diversity for *B. rapa* indicated. Two possible routes are depicted for the introduction of *B. rapa* into China.

Obrázek 3: Cesty šíření původního druhu *Brassica rapa*, zdroj: Sadowski – Kole 2011: 86

¹ Dle analýzy pramenů nacházíme první zmínky o vodnici v 1. století n. l.

3.2. Prehistorické období

Za počátky agrikultury se považuje soustavná lidská činnost, která sledovala šlechtit a pěstovat rostliny jiné než divoce rostoucí. V Číně je počátek zemědělství zasazován do roku 9000 až 8000 př.n.l. Jako jedna z prvních doložených plodin se uvádí bér italský (*Setaria italica*), tedy druh prosa. Za centrum pěstování této plodiny se považuje oblast kolem toku řeky Wei, směrem dolů ke Žluté řece a dále pak do údolí řeky Huai. (Anderson 2014: 36). Domestikace a kultivace kulturně, historicky a zemědělsky významné rýže (*Oryza sativa*), je datována o něco později, v 7. až 6. tis. př. n. l. (ibid: 39)

Jedny z prvních archeologicky doložených kultur v Číně se nacházely v severní části, v oblasti vlastní, vnitřní Číny, kolem Dlouhé řeky. Jako nejvýznamnější zástupce těchto kultur si uveďme kultury **Yangshao** (datující se do 5000-3200 př.n.l.) a **Longshan** (3000-2000 př.n.l.). U těchto kultur, koncentrujících se na území kolem údolí Žluté řeky a proslavených svou zdobnou keramikou, opět nalézáme doklady o počátcích zemědělství v Číně, jako nejdůležitější plodina (patrně kvůli nevelké diverzitě a nevyvinutému zemědělství) je již zmíněný bér italský (*Setaria italica*) a proso seté (*Panicum miliaceum*). Anderson (2014: 42) však zmiňuje i rýži (*Oryza sativa*). Zelinářství a ovocnářství je v této době nevyvinuté a obyvatelé prvních zemědělských kultur tak spoléhali především na divoké rostliny. (Chang 1977: 28)

V dobách prvních starověkých dynastií Shang, Zhou, Xia² pak nalézáme první písemné prameny (bronzové písmo a texty na věšteckých kamenech či želvích krunýřích) o pěstování pšenice (*Triticum aestivum*), konopí (*Cannabis sativa*), ječmene (*Hordeum vulgare*) a rýže (*Oryza sativa*). Pro tyto prvotní nálezy jsou důležité agrikulturní kalendáře, jejichž počátek je datován právě do dynastie Zhou (Needham 1984: 53)

² Hromadně mluvíme o době mezi lety 2070–256 př. n. l.

3.2.1. Shijing 食经

Jako první literární prameny dokládající pěstování prvních kulturních zelenin uvádí Chang ze zdroje, historického spisu, *Shijing* 食经 („kniha jídla“, nikoliv známější kniha písní 诗经), jehož velká část se nedochovala. Zachovalé svazky však údajně jmenují na více než 46 druhů zelenin, z nichž většina byla divoce rostoucích. Z toho usuzuje, že byly pro Čínu nativní. Mezi tyto například řadí: sléz jarní (*Malva verticillata*), meloun (*Cucumis melo*), tykev (*Lagenaria leucantha*), vodnici (*Brassica rapa*), čínský pórek (*Sonchus arvensis*), hlávkový salát (*Lactuca denticulata*), různé druhy trav, kapradin, divokých fazolí (*Vicia angustifolia*), kořeny lotosu (*Nelumbo nucifera*), česnek (*Allium sativum*), jarní cibulka (*Allium fistulosum*), laskavec (*Amaranthus mangostanus*), čínské vodní kaštiny (*Trapa natans*, *Trapa bispinosa*), bambusové výhonky (*Polygonum aviculare*, *Phyllostachys edulis*). Z tohoto výčtu je pro nás zajímavá zmínka o vodnici, označované jako *manjing* 蔓菁, kterou považujeme za předchůdce čínského zelí. Jako zajímavé vnímáme i Changovu zmínku o „čínském zelí“ (*B. chinensis*). Tu však nemůžeme považovat za ověřenou, a to především kvůli nedochování textů *Shingingu*, absenci čínských názvů uvedených autorem. Absenci zelí v tak raném období nasvědčuje i jeho absence v archeologických vykopávkách a dlouhá odmlka ve veškerých dochovaných textech, včetně těch přímo se zaměřujících na zemědělství. Sám autor přiznává, že pro toto neexistuje příslušný archeologický důkaz a odkazuje na nález semen rodu *Brassica* (blíže nespecifikovaný druh, nejpravděpodobněji *rapa*) v nalezišti u Banpo. (Shi 1963: 223)

Vzhledem ke spekulativnímu a neověřitelnému charakteru tohoto zdroje ho nebudeme považovat za směrodatný v naší analýze, datování je vzhledem k nedochovanému dokumentu neprokazatelné a citace tohoto díla se napříč prameny takřka neobjevují, s výjimkou *Qimin Yaoshu*, a to až z roku 535 n. l.

3.2.2. Kniha Písní Shijing 诗经

Údajně první výskyt prapůvodní variety druhu *Brassica rapa*, var. *rapa* – vodnici nacházíme v období 11.-7. století př. n. l. Ta se pravděpodobně poprvé objevuje v *Knize Písní (Shijing)* 诗经. V díle nalézáme nejméně 46 rostlin, které můžeme

považovat za zeleninu té doby³, tyto zmínky později uvidíme potvrzeny v díle *Li Ji* a většinu z nich i v nálezech z hrobek Mawangdui. (Needham 2000: 32) Následující pasáž je hojně citována v pozdějších dílech čínské literatury, přičemž výraz *feng* 葑, dnes a ani později příliš nevyužívaný, jak se přesvědčíme, odkazuje právě na zmíněnou vodnici. Spojení s vodnicí nalézáme potvrzeno až později.

„[采葑采菲，无以下体。]“ (诗经 - 国风 - 邶风 - 谷风: 1)

Jedná se o první část kupletu jistého Gu Fenga ze svazku „*Ódy z Bei*“, které jsou součástí tzv. „*Ód států*“.

Názory na identifikaci těchto dvou rostlin figurujících v kupletu se dozvídáme od několika prominentních sinologů, jako příklad si uvedeme Jamese Leggeho, který druhý a čtvrtý znak identifikuje jako čínskou hořčici a tzv. „earthmelon“ (Legge 2008: 263). Taková interpretace postrádá vůči pokračování výpovědi další smysl, kdy autor verše nabádá, aby *ten, kdo sbírá tyto plodiny (feng a fei), nevynechal ani jejich /kořeny*, což se vylučuje s morfologií zmiňovaného „melounu“. Naopak Huang (Needham 2000: 32) poskytuje více odpovídající překlad, který vyvrací předešlé a výrazy *feng* 葑 a *fei* 菲 identifikuje jako vodnici (*Brassica rapa*) a ředkev (*Raphanus sativus*). Výraz *fei* v pozdějších pramenech figuruje jen sporadicky, a to v několika významech. Rozhodně ale tento výraz nemůžeme považovat za běžně používaný. K jeho interpretaci se vrátíme ještě později.

Oba výrazy tedy nemají v našem výčtu historických pramenů dlouhého trvání (*feng* 葑 se později vyskytuje pouze už jako citace z *Knihy Písní* a jako heslo v naučné literatuře (např. slovnících – *Shuo Wen Jie Zi* a *Er Ya*) a *fei* 菲, ačkoliv se vyskytuje, ne ve významu zeleniny, velmi brzy jsou vystřídány dvojslabičnými výrazy, pro vodnici *manjing* 蔓菁 nebo *wujing* 芜菁, pro ředkev *luofu* 萝菔, *luobo* 萝卜, *laifu* 莱菔 a *lufu* 芦菔. Tyto výrazy vykazují fonetickou podobnost s výrazem *rapa/raphanus* a můžeme se tedy opodstatněně domnívat, že se jedná o cizí přejímky. Huang (Needham 2000: 35) zmiňuje i další alternativní názvy pro ředkev, nalezené ve slovníku *Er Ya* – *tu* 葵 a *lufei* 芦薹.

³ *Knihy písní* je zasazována do 11. až 7. stol. př. n. l. (Davis 1970: xliii)

3.2.3. Lüshi Chunqiu 吕氏春秋

Jako vyvracející důkaz nepřítomnosti zelí rané literatuře můžeme považovat dílo *Lüshi Chunqiu* 吕氏春秋 (3. stol. př. n. l.), připisované ministerskému předsedovi a gastronomovi Yi Yinovi, kde kompiluje veškerou dosavadní gastronomickou teorii a praxi, včetně s detailním výčtem všech používaných surovin, jejich využití, zpracování a zařazení (Kipli – Ornelas 2001: 1165). Avšak v této důležité práci nenalzáme žádný výraz odkazující na zelí, ani na její předchůdce druhu *Brassica rapa*. Výrazy popisující zeleninu se tak omezují na různé hořké, pravděpodobně divoce rostoucí trávy, možná se jednalo o mléč zelinný (*Sonchus oleraceus*) (kucai 苦菜), což potvrzuje námi předešle adoptovanou charakteristiku potravy té doby (Chen 1984).

3.2.4. Li Ji 礼记

Jako jeden z nejstarších zdrojů, ve kterém nacházíme relevantní agrikulturní a botanické dobové informace je *Kniha obřadů Li Ji* 礼记, která patří ke klasickému konfuciánskému kánonu *Wu Jing* 五经. Jedná se o sbírku obřadních zvyklostí, avšak na přesném datu jejího vydání se odborníci neshodují. Přibližně je toto dílo zasazováno do období Válčících států (5. stol. př. n. l.) a počátku vlády dynastie Han (206 př. n. l. až 8 n. l.) (Riegel 1993: 293)

V díle se mimo jiné dozvídáme o jídelních zvycích a pravidlech elit a v detailním výčtu plodin konzumovaných v době publikace také nalzáme citaci z *Knihy písní* o vodnici (*Brassica rapa*):

„诗》云：“采葍采菲，无以下体，德音莫违，及尔同死。”(礼记 – 坊记: 33)

Dílo tedy neposkytuje žádný originální záznam o zkoumaných výrazech/rostlinách.

Pro větší přehlednost si shrneme všechny nálezy jednotlivých období do přehledných tabulek. Za rané historické období tedy shromážďujeme pouze dva výskyty relevantních výrazů, pro které v tuto chvíli nemáme bližší určení a jejichž

interpretace není soudobými autory nijak okomentována. Pro odhalení případných nečínských vlivů si u zkoumaných výrazů uvedeme zároveň i jejich staročínskou fonetickou rekonstrukci. Tyto jednoslabičné výrazy se nezdají být příbuzné s jiným nečínským výrazem.

Tabulka 6: Nálezy ranného období

			ČJ	vodnice	amarant?
			XH	fēng	fēi
			LH	puoŋ	pui
			OCM	*poŋ	*pəi/pui
Dílo	Datování	Typ	Autor	葑	菲
<i>Shijing</i> 诗经	11. - 7. stol. př. n. l.	poezie	/	x	x
<i>Li Ji</i> 礼记	5. stol. př. n. l. - 1. stol. n. l.	obřady	Dai Sheng?	x	x

3.3. Období dynastií Han a Qin

Období prvních velkých dynastií s sebou nese změny v agrikultuře a stravě obyvatel říše. Za Hanů zmiňme počátek využívání technologie fermentace jídel. Ta umožnila uchování doposud neschovatelných potravin a plodin. Anderson zmiňuje i prvopočátek destilace, která byla popularizována až v dobách dynastie Tang. Dále hovoří o vytvoření systému stálých sýpek a vývoji agrikulturních technologií, které přirozeně vedly k intenzivnímu progresu v zemědělství a přirozené efektivitě čínské práce, která dbala na šetrnost a vysokou míru využitelnosti. (Anderson 2014: 141-142)

3.3.1. Huai Nan Zi 淮南子

Chronologicky mladší výraz, který i v kontextu moderní čínštiny stále označuje tuřín, je *wujing* 芜菁. Jako monosylabickou jednotku ho poprvé nacházíme v díle *Huai Nan Zi* 淮南子 z roku 139 př. n. l., které je připisováno králi Liu Anovi. Jedná se o eseje s cílem definovat ideální podmínky v socio-politickém životě země. (LeBlanc 1993: 189) Výraz *wu* zde nalézáme hned několikrát, např. v:

„而数无盐令曰：“子之誉日闻吾耳，察子之事，田野芜，仓廩虚，圉圉实。子以奸事我者也。” (淮南子 – 泛论训: 20)

Autor zde přirovnává prázdné sýpky k neúspěšnému stavu a připodobňuje jej k vězení. *Wu* 芜 nese význam „být zarostlý plevel“. Pokud se budeme držet hypotézy, že znak byl inkorporován do výrazu pro vodnici, můžeme usuzovat, že vodnice rostla v Číně jako plevel, anebo přinejmenším jí tehdejší obyvatelé nepovažovali ihned za jedlou plodinu, a až později začala být využívána jako jedlá plodina. Alternativní interpretací důvodu použití tohoto znaku může být naopak četnost vodnice v čínském prostředí, kdy množství jejího výskytu evokuje všudypřítomnost plevele.

V tomto souboru esejí však nacházíme první zmínku o **ředkvi** (*Raphanus sativus*) a pokud budeme považovat výraz *fei* 菲 z Knihy písní jako neprokazatelný, je toto první zmínka v čínské literatuře vůbec. Při bližším pohledu na fonetickou podobu tohoto znaku si všimáme nápadné podobnosti s názvem indoevropského původu – *raphanus/rapa*? Výraz *lufu* 芦苳, jak zjistíme z pozdější analýzy historických pramenů, je ojedinělý v této konkrétní znakové podobě, nikoliv však fonetické. V díle pak autor opěvuje tloušťku (kořene) ředkve, která zdánlivě nemá hranic:

„夫秋毫之末，沦于无间而复归于大矣；芦苳之厚，通于无垠？“ (淮南子 – 傲真训: 11)

3.3.2. Er Ya 尔雅

Nejstarší dochovaný čínský slovník a encyklopedie v jednom, *Er Ya* 尔雅, jehož většinová část se datuje do 3. století př. n. l. (Karlgren 1931: 49) jmenuje (nejspíše) vodnici a ředkev. Tu můžeme tímto výskytem považovat za již etablovanou v rámci Číny, v následujících dílech se bez výjimky bude objevovat již pravidelně:

„葵，芦苳。“ (尔雅 – 释草: 38)

„须，葑苳。“ (尔雅 – 释草: 82)

Zde také nalzáme první zmínku o alternativních názvech – tu 葵 i *lufei* 芦苳. Výraz *xu* 须 je zde definován pomocí znaku, který jsme poprvé objevili v Knize písní. Dle naší interpretace (která je podložena pozdějšími prameny) je tedy *xu*

rovněž alternativní výraz pro vodnici. V době publikace *Er Ya* tato spojitost však stále není potvrzena.

Ve slovníku rovněž nalézáme definici již dříve sporného pojmu *fei* 菲, na jehož interpretaci se řada odborníků neshoduje. Připomeňme, že možným kandidátem, byla ředkev (*Raphanus sativus*). *Er Ya* však uvádí toto:

„菲， 芴。“ (尔雅 – 释草: 48)

„菲， 蕙菜。“ (尔雅 – 释草: 104)

Pro výraz *wu/hu* 芴 není dostupná žádná glosa, v pozdějším slovníku rýmů, *Guang Yun* 广韵 z období dynastie Song, však nalézáme jeho vysvětlení:

„芴： 土瓜。“ (广韵 – 物: 4)

Výraz *tugua* 土瓜 však v moderní čínštině znamená „*jicama*“, neboli název pro jam mexický/mexický tuřín (*Pachyrhizus erosus*). Že se jedná o stejnou rostlinu již v Knize písní můžeme takřka vyloučit, vzhledem k pozdnímu kontaktu Střední Ameriky a Číny, zajímavé však je, že tato plodina se údajně do Asie rozšířila zásluhou Španělských obchodníků a kde z Filipín dosáhla obliby i v Číně⁴. Výraz *fei* 菲 (původní z Knihy písní) je nápadně přítomen i v čínském názvu pro Filipíny – 菲律宾. Jedná se však pravděpodobně jen o shodu náhod a interpretace *fei* je tak stále opředená nejistotou.

Druhé heslo, které v díle vysvětluje významu výrazu *fei* je *xicai* 蕙菜, tedy laskavec (*Amaranthus*). Tato interpretace se jeví přijatelnější.

3.3.3. Mawangdui

Jako významný důkaz o absenci zelí ve starověké čínské kultuře považujeme nález hrobky Mawangdui z roku 1972. Jedná se o hrobku datovanou do období dynastie Han (206–220 př. n. l.), Anderson uvádí rok 163 př. n. l. (Anderson 2014: 141),

⁴ <http://www.innovateus.net/food/what-jicama>

v níž byla nalezeny zachovalé ostatky⁵ pohřbené šlechtičny (pravděpodobně se jednalo o manželku Licanga, prvního markýze z Dai, vládnoucího mezi lety 193 až 186 př.n.l.) spolu s veškerým příslušenstvím a věcmi denní potřeby, a to včetně veškerých v té době běžně dostupných potravin. (Chang 1977: 55) Nalezeno bylo celkem 48 bambusových pouzder a keramických nádob se zbytky potravin, mezi nejvýznamnější položky patří: rýže, pšenice, ječmen, proso, sójové boby, červená čočka, konopí, sléz jarní, hořčice, hruška, cicimek čínský, švestka, jahoda, zázvor, lotosový kořen a dále pak zvířecí, ptačí či rybí maso, spolu s kořením jako např. fagara neboli *huajiao* 花椒, jinak známá jako sečuánský pepř (*Zanthoxylum armatum*), nebo galangal. (Hunan Sheng po-wu-kuan 1973: 35–36) Spolu s těmito fyzickými důkazy byly rovněž nalezeny medicínské poučky a postupy přípravy pokrmů zahrnující výše uvedené suroviny, avšak zároveň zahrnující i suroviny, které ve výčtu chyběly. Jednalo se především o ochucovadla jako sůl, cukr, med či sójovou omáčku. (Chang 1977: 57)

Pro nás zajímavé jsou bambusové proužky, na kterých byly zaznamenány recepty, zároveň dle Changa zahrnující jídla jako: „*beef turnip keng*, *lamb-turnip keng*, *pork-turnip keng*“ aj. (Chang 1977: 57, 58). Výraz *geng* 羹 označuje hustou polévku, v níž v těchto receptech z Mawangdui měla figurovat i vodnice. Avšak po prozkoumání původních zpráv o archeologických pracích v oblasti hrodek, docházíme k závěru, že toto spojení nelze takto jednoznačně potvrdit. V čínských reportech nacházíme výrazy *niu feng geng* 牛封羹 nebo 牛逢羹 se stejným čtením (Zheng, 2009: 6). Sám autor tohoto článku prostřední znaky interpretuje jako vodnici, a to na základě fonetické podobnosti. U prvního znaku však chybí prvek trávy a druhý je stejný jen ve fonetiku. Dle moderní interpretace se výraz *feng* 逢 spíše blíží pelyňku. Autor ve stejném díle rovněž pozměňuje citaci z dialektického slovníku *Fang Yan*, kde uměle dosazuje výraz *feng* 葑 již známý z *Knihy Písni*, a to do pasáže, která popisuje vodnici. Tento samý úsek jsme podrobili analýze i v našem výzkumu a *feng* 葑 vyložený jako *wujing* 芜菁, vodnice, nacházíme až v roce 535, v díle *Qimin Yaoshu*.

⁵ Anderson zachovalost přisuzuje důkladnému nabalzamování a anaerobnímu prostředí močálů (2014: 141)

Vzhledem k tomu, že mezi nalezenými semeny, zbytky, seznamy, ani v útrokách zesnulé nebyly nalezeny plodiny indikující vodnici (Yu 2012: 80), máme důvody se domnívat, že vodnice ještě přítomna v 3. stol. n. l. nebyla přítomna. Tuto hypotézu potvrzuje i absence vodnice ve veškerých historických pramenech, a to až do roku 50 př. n. l. Je možné se domnívat, že z tohoto zdroje mylně čerpal i Eugene Anderson.

3.3.4. Liexian Zhuan 列仙传

Ačkoliv v období dynastie Han (206 př. n. l. – 220 n. l.) nenalzáme žádné zmínky o zelí, můžeme poprvé písemně doložit zmínku jeho předchůdce – vodnice (*Brassica rapa*) ve dvojslabičné podobě, a to v hagiografickém textu *Liexian Zhuan* 列仙传 (50 př. n. l.), který se datuje do prvního století před naším letopočtem a je tradičně připisován knihovníkovi Liu Xiangovi (77–8 př. n. l.):

„陆通者，云楚狂接輿也。好养生，食橐庐木实及**芜菁**子。“ (列仙传 – 陆通: 1)

Zde, na rozdíl od dřívějších analyzovaných pramenů poprvé dostáváme dvouslabičnou podobu tuřinu – *wujing* 芜菁, kde autor praví, že aby se člověk těšil pevnému zdraví, je třeba dbát na kvalitu svého příbytku a konzumovat semeno vodnice. Ačkoliv nacházíme zmínku o vodnici již u Changa (1977) v čínské prehistorii/rané historii⁶, není tento doklad doložitelný přímo, pouze jen pozdějšími komentáři a glosami. Tomuto napovídá rovněž absence zmínek o zelí či vodnici v jednom z prvních agrikulturně zaměřených spisů *Shen Nong Ben Cao Jing* 神农本草经 (300 př.n.l. – 200 n.l.). Text je připisován legendárnímu panovníkovi „božskému rolníkovi“ Shennongovi, který žil v 3. tisíciletí př. n. l. Doba sepsání tohoto proto-herbáře se však tradičně uvádí jako 3. století n. l. (Unschuld 1986: 17). Je příhodné se tedy domnívat, že přelom věku je tedy přibližná doba introdukce rodu *Brassica rapa* (zastoupeného vodnicí) do Číny. Toto podporuje teorii o západním původu. Jako jedno z možných vysvětlení, které by umožňovalo kontakt se západem,

⁶ Ranou historií/prehistorií rozumíme období před dynastií Han

respektive se Střední Asií, je rozvoj obchodu koncentrujícího se do těsné blízkosti Hedvábné stezky a hanské výboje do těchto oblastí (Anderson 2014: 149)

3.3.5. Fang Yan 方言

Významný zdroj nalézáme v rámci díla *Fang Yan* 方言 (Yang Xiong, 18 n. l.), jehož název můžeme považovat za výraz pro místní dialekty. Tato interpretace se jeví jako oprávněná, vzhledem k informacím, které nám pramen sděluje, a to na příkladu vodnice, pro kterou zde nalézáme různorodé dialektické názvy:

„藟、薹，芜菁也。陈楚之郊谓之藟，鲁齐之郊谓之薹，关之东西谓之芜菁，赵魏之郊谓之大芥，其小者谓之辛芥，或谓之幽芥；其紫华者谓之芦菔。东鲁谓之菘菹。“ (方言 – 第三: 9)

Mezi nimi nalézáme předtím nezaznamenané výrazy jako *feng* 藟, či *rao* 薹. Dále v úryvku můžeme najít pozoruhodné přirovnání k brukvi sítinovité (*Brassica juncea*), která figuruje jako složka ve třech místních názvech: *da jie* 大芥, *xin jie* 辛芥 a *you jie* 幽芥. Rovněž zde nalézáme jasný důkaz o vědomé záměně mezi vzhledově velmi podobnou vodnicí a ředkví 芦菔, kterou autor jmenuje jako jeden z místních názvů pro vodnici. V textu se dozvídáme, že:

...v předměstí města Chen ve státu Chu vodnici nazývají *feng* 藟, v oblasti států Lu a Qi (dnešní Shandong) jí nazývají *rao* 薹. U Wei ve státu Zhao jí nazývají *dajie* 大芥 a *jinde xinjie* 辛芥 nebo *youjie* 幽芥. Variantě s fialovým květem říkají *lufu* 芦菔 (ředkev).

3.3.6. Dong Guan Han Ji 东观汉记

Kronika dynastie Východní Han (*Dong Guan Han Ji* 东观汉记) napsaná mezi lety 60 až 160 n. l. již potvrzuje etablování výrazu *wujing* a jeho produktivní použití. V této krátké pasáži metaforicky zdůrazňuje jeho důležitost v hanské společnosti a patrně jeho význam v rámci „životaudržitelné“ stravy, kdy autor nabádá, aby lid

konzumoval všechny druhy vodnice, především v době živelných katastrof a neúrody:

„诏司隶：「蝗水为灾，五谷不登，令所伤郡国皆种**芜菁**，以助民食。」
“ (东观汉记 – 纪三 – 威宗孝桓皇帝: 1)

Text rovněž zmiňuje ředkev (resp. její kořen), *lufu* 芦菔, kterou autor popisuje v Chang'anu (tehdy hlavní město), kde přímo uvnitř palácového dvora spolu s rybami ve vodní nádrži sloužila jako přímý zdroj potravy:

„使盆子乘车入长安，时掖庭中宫女犹有数百千人，自更始败后，幽闭殿内，掖庭中**芦菔**根，捕池鱼而食之。“ (东观汉记 – 载记 – 刘盆子: 3)

3.3.7. Shuo Wen Jie Zi 说文解字

Ze *Shuowen Jiezi* 说文解字, komplexního slovníku zkompilevaného mezi lety 100 až 121 n. l., který poprvé v čínské historii inkorporuje informace o dekompozici jednotlivých znaků (připisován Xu Shenovi), poskytuje zajímavou informaci o vodnici i o ředkvi. Tu zde konzistentně označuje jako *lufu* 芦菔 a připodobňuje ji svým vzhledem k vodnici, zde opět jako *wujing* 芜菁. Rovněž zmiňuje starý výraz pro samou rostlinu – *feng* 葍 a přidává k ní informaci o složení radikálů a prvků:

„芦：芦菔也。一曰芥根⁷。从草卢声。“ (说文解字 – 卷二 – 艸部: 277)

„菔：芦菔。似芜菁，实如小赤者。从艸服声。“ (说文解字 – 卷二 – 艸部: 278)

„葍：须从也。从草封声。“ (说文解字 – 卷二 – 艸部: 399)

Poznamenejme, že výraz *xu* 须, který se vyskytuje jako alternativa k *feng* 葍 již ve slovníku *Er Ya*, není spolehlivý ukazatel výrazu, a to především díky své gramatické podstatě, kdy nejčastěji figuruje jako výraz pro „muset“.

⁷ Patrně se jedná o Číně nativní vodní kaštan (*Eleocharis dulcis*), který morfologicky ředkev může připomínat a zároveň má dle popisu část, kterou bychom mohli označit za kořen – *gen* 根

Ve slovníku nalézáme i výraz *fei* 菲, ale pouze se starou interpretací:

„菲: 芴也。从草非声。“ (说文解字 – 卷二 – 艸部: 641)

3.3.8. Jin Gui Yao Lue 金匱要略

Ve sborníku medicínských předpisů od Zhang Zhongjinga *Jin Gui Yao Lue* 金匱要略 (2. - 3. stol. n. l.) nalézáme *wujing* 芴菁, popisován jako zeleninu, „*jejíž kořen při nadměrné konzumaci způsobuje nadýmavost*“: „芴菁根多食, 令人气胀。“ (金匱要略 – 果实菜谷禁忌并治: 14). Dokument byl sepsán mezi 2. a 3. stol. n. l., soudě dle datace autorova života (150-219 n. l.)

Tabulka 7: Nálezky období dynastií Qin a Han

			Č	vodnice	amarant?	vodnice	vodnice	vodnice	vodnice	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev
			XH	fēng	fei	wújīng	xú	fēng	ráo	tú	lúfēi	lúfú	lúfú
			LH	puoŋ	pui	muoŋts(i)eŋ	sio, ts'io	p'uŋ	'hau	t'uət, duət	liobui	liobu?	liobu
			OCM	*poŋ	*pəi/pui	ma'tsaŋ	*sno	*phuŋ	*ŋiau	*thüt, *düt	*ra'bai	*ra'bək?	*ra'bək?
Dílo	Datování	Typ	Autor	封	菲	芴菁	须/须	豐	芴	葵	芦薹	芦薹	芦苳
Huai Nan Zi 淮南子	3. stol. př. n. l.	eseje	/										x
Er Ya 尔雅	3. stol. př. n. l.	slovník	Zhou Gong?	须	芴, 蕙菜		葍从, 芴芴			x	x		
Lixian Zhuan 列仙传	50 př. n. l.	hagiografie	Liu Xiang			x							
Fang Yan 方言	18 n. l.	slovník	Yang Xiong		薄, 怒, 悵	x		x	x				x
Dong Guan Han Ji 东观汉记	60 - 160 n. l.	kronika	/			x							x
Shuowen Jiezi 说文解字	2. stol. n. l.	slovník	Xu Shen	须	芴	x	葍						x
Jin Gui Yao Lue 金匱要略	2. - 3. stol. n. l.	farmakologie	Zhang Zhongjing			x							

Z přehledu výrazů figurujících v období prvních velkých dynastií můžeme souhrně říci, že se poprvé setkáváme s velkou diverzitou názvů determinovaných geograficky. Poprvé s jistotou evidujeme výskyt vodnice *wujing* 芴菁 a zároveň i alternativní názvy – *xu* 须, *feng* 豐 a *rao* 芴. Pro ředkev nalézáme výrazy *lufu* 芦薹 (nebo také 芦苳 se stejným čtením), *tu* 葵 a *lufei* 芦薹. Spojitost nejstaršího výrazu *feng* s vodnicí ještě stále není potvrzena.

3.4. Období Severních a Jižních dynastií

Po rozpadu velkých říší se Čína ocitá pod přívalem první vlny barbarských vládců. Příchod nomádů a vytvoření místních království (např. Severní Wei) se přirozeně odráží a změně způsobu obživy a zemědělství, a to především v severní Číně. Barbaři turkického původu mají zároveň na kontě introdukci středoasijských idejí v Číně, a ne méně důležité je zmínit taky vliv, který měl obchod právě s touto částí Asi, potažmo zbytku známého světa. Navzdory násilným a překotným změnám

v rámci celé Číny zažívá agrikultura a zahradnictví nebývalý rozmach. (Anderson 2014: 153, 156) Právě v tomto období evidujeme jedny z nejvýznamnějších pojednání o agrikultuře doposud. Následující díla jsou významná jak z historického hlediska pro celé čínské zemědělství, ale zároveň i pro náš výzkum, protože jak v následující kapitole zjistíme, setkáváme se poprvé s námi zkoumaným subjektem – čínským zelím.

3.4.1. Nanfang Caomu Zhuang 南方草木狀

Z hlediska zasazení prvních zmínek o zelí v čínských pramenech se naskytuje možnost zvážit dílo *Nanfang Caomu Zhuang* 南方草木狀, tradičně připisované botanikovi z doby vlády dynastie Západní Jin, Han Jimu (263 n. l. - 307 n. l.). Ten údajně dílo poprvé vydal v roce 304 n. l., avšak ani odborná komunita se jednoznačně neshodla na verifikaci tohoto díla, jeho autorství, a především datu vydání. Hlavním argumentem pro pozdější vydání je absence referencí tohoto díla v Ji Hanově biografii, kde se však jeho ostatní díla vyskytují, i v dalších dílech, která jmenují Ji Hanovu tvorbu. První reference na *Nanfang Caomu Zhuang* pochází z 12. století, nejranější z nich, v díle *Zhenglei Bencao* 证类本草 od Tang Shenweie z roku 1108. (Huang 1986)

Pokud bychom přijali tezi, že dílo skutečně pochází z počátku 4. století n. l., a nikoliv z 12. století, našli bychom vůbec první použití výrazu později označující čínské zelí:

“茺菁: 岭峽已南俱无之偶有士人因官携种就彼种之出地则变为芥亦橘种江北为枳之义也至曲江方有菘彼人谓之秦菘.“ (南方草木狀: 21)

Zde mimo samotný výskyt výrazu označující čínské zelí nacházíme i jeden z novodobých výrazů pro bílou ředkev – *qinsong* 秦菘. Autor zde však explicitně vyjadřuje, že *wujing* (vodnice), je ne sever od Dlouhé řeky rovněž nazýván jako *qinsong*, což z naší interpretace vyřazuje ředkev. Dvouslabičný výraz jasně v kontextu klasické čínštiny nejspíše znamená přejímku (kvůli predominantně jednoslabičnému systému), volba znaku, který se shoduje se znakem pro dynastii

Qin, pak může implikovat rostliny z oblasti původu dynastie (severo-západ Číny). Tato lokalizace by nasvědčovala severní cestě *Brassicacy rapy* do Číny.

At' přijmeme autentičnost předešlého díla nebo nikoliv, jistým faktem je, že teprve 6. století můžeme považovat za počátek užívání výrazu *song* 菘. Četné výskyty v pramenech toto potvrzují. Tomuto vývoji rovněž nasvědčuje absence záznamů mezi 4. a 6. stoletím, které by výraz *song* 菘 obsahovaly.

3.4.2. Bencao Jing Jizhu 本草经集注

Dalším kandidátem na nejranější záznam o zelí je dílo Tao Hongjinga (456-536), botanika, chemika a taoistického myslitele. V jeho farmakologickém díle *Bencao Jing Jizhu* 本草经集注 (publikace odhadována po roce 499) nalézáme jak *song*, stejně tak i *wujing*, ale také *lufu* 芦菘 – ředkev:

„味苦，温，无毒。主利五脏，轻身益气，可长食之。芜菁子：主明目。”(本草经集注: 395)

Překl.: *Vodnice je nahořklá, teplá, nejedovatá. Její hlavní přednost je prospěšnost pěti hlavním organům, zvyšuje energii qi, lze ji konzumovat dlouhodobě. Semena vodnice působí blahodárně na zrak.*

„又有一草似野狼牙，气辛臭，名地菘，人呼为刘草，五月五日采，乾作屑，亦主治金疮，言刘昔采用之尔。”(本草经集注: 292)

Překl.: *Existuje rostlina, co připomíná mochnu (Potentilla), je štiplavá a páchne, lidé jí říkají song, podle Liu Caea, sbírají ji v době festivalu Dračích lodí (pátý den pátého měsíce), v suché formě je účinným lékem proti sečným zraněním...*

„芦菘是今温菘，其根可食。叶不中啖。芜菁根乃细于温菘，而叶似菘，好食。西川惟种此，而其子与温菘甚相似，小细尔。”(本草经集注: 396)

Překl.: *Ředkev je dnes wensong, kořen je jedlý, listy jsou nejedlé. Kořen vodnice je tenčí než kořen wensongu, ale listy jsou podobné songu (vodnici?), je*

vhodný ke konzumaci. Tento druh se pěstuje jen na severu Sichuanu a její vzrůstem malá semena se velmi podobají wensongu.

„菜中有菘，最为恒食，性和利人，无馀逆忤，今人多食。如似小冷，而又耐霜雪。其子可作油，敷头长发；涂刀剑，令不锈。其有数种，犹是一类，正论其美与不美尔。服药有甘草而食菘，令病不除。“ (本草经集注: 401)

Překl.: Existuje zelenina jménem song, nejvíce využívaná jako potrava, je lidem prospěšná, ti ji dnes hodně konzumují v takové míře, že z ní nikdy nezbyde. V zimě je schopná ustát sníh a mrazy. Z jejich semen lze získat olej, který lze aplikovat pro růst dlouhých vlasů, nebo na ostří nože, aby nezrezivěl. Je jí hodně druhů, prospěšný je jeden druh, když se léčíte lékořicí, jezte song, zbavuje nemoci.

Soudě dle těchto popisů se zdá, že výraz song 菘 pravděpodobně představuje složku alternativního názvu pro vodnici. Poslední pasáž nám může připomínat popis zelí, ale berme v úvahu, že chladu-vzdorné vlastnosti byly připisovány již zavinitému druhu čínského zelí, o kterém se ještě několik stovek let v literatuře nedočteme. Možnost získání oleje ze semen není vyloučena pro vodnici, jakožto představitele olejnatého druhu *Brassica rapa*. Této interpretaci nasvědčuje i předchozí pasáž o wensongu 温菘 (ředkvi), který tvrdí, že je podobný wujingu 芜菁 /songu 菘.

3.4.3. Qimin Yaoshu 齐民要术

Z hlediska našeho výzkumu se jako revoluční text jeví *Qimin Yaoshu* 齐民要术, jež se datuje do roku 535 n. l. a jehož autorství je přisuzováno Jia Sixie ze Severního Wei. Tento dokument kompiluje dosavadní znalosti z oblasti čínské agrikultury, agronomie, lesnictví, chovu dobytka, veterinářství, výroby nápojů, či uskladňování potravin a jejich přípravu. (Woolf 2007: 234) Právě zde nalézáme vůbec zmínku o výrazu song 菘, nyní již i ve dvojslabičné variantě songcai 菘菜:

„《尔雅》曰：「菘，葑苳。」注：「江东呼为芜菁，或为菘，菘、葑音相近，菘则芜菁。」“ (齐民要术 - 卷三: 1)

Překl.: V *Er Ya* se praví, že *xu je feng* (vodnice). Pozn.: V oblasti *Jiangsu* ji nazývají *wujing*, anebo *song*. *Song* zní podobně jako *xu*, *xu je wujing* (vodnice).

Zde autor tvrdí, že *song* je jen geograficky odlišný název pro vodnici, odkazuje tak i na slovník *Er Ya* z 3. stol. př. n. l. Dále vysvětluje důvod zvolení znaku *song* jako alternativního názvu pro vodnici. Odkazuje na fonetickou podobnost *song* 菘 s výrazem *xu* 蕘. V moderní čínštině tato fonetická podobnost zaniká, avšak dle rekonstrukcí staré čínštiny dostaneme skutečně podobné znění, kdy pro výraz *song* je pozdně-hanská fonetická rekonstrukce *zioŋ* a výrazu *xu* pak odpovídá *sio*, *ts^hio* (Schuessler 2007: 479, 544).

„种菘、芦菔蒲北反法，与芜菁同。菘菜似芜菁，无毛而大。

Překl.: *Výsadba songu je stejná jako u ředkve a vodnice. Songcai, stejně jako wujing, je hladký (bez trichomů) a velký.*

...按芦菔，根实粗大，其角及根叶，并可生食，非芜菁也。

... *Stejně jako u ředkve je kořen tlustý, jeho kořen i listy se dají konzumovat syrové, ne jako u vodnice.*

...取子者，以草覆之，不覆则冻死。秋中卖银，十亩得钱一万。“(齐民要术 - 卷三: 14)

... *semenáče se musí pokrýt v zimě trávou, pokud se nezakryjí, zmrznou. Při zasazení na podzim lze z deseti mu půdy získat prodejem deset tisíc měďáků.*

V této pasáži nabýváme dojmu, že *song* je jiná rostlina než vodnice či ředkev, avšak jí velmi podobná. Autor však zdůrazňuje rozdíly mezi ním a vodnicí, dle něj jsou syrové listy, na rozdíl od těch vodnice, jedlé. Kořen je ředkvi i vodnici velmi podobný.

„...春中可用芜菁英，秋夏可畦种茵菘、芜菁叶，冬用芥叶以菘之。... 乾芜菁无味，不中用。“(齐民要术 - 卷八: 17)

... na jaře lze použít poupata vodnice, na podzim a v létě lze zasadit ruisong a listy vodnice, v zimě jako zeleninu použij kokošku pastuší tobolku (*Capsella bursa-pastoris*) ... usušené listy vodnice jsou bez chuti, není vhodné je používat.

„苏油亦好。特宜菘菜。芜菁、肥葵、韭等皆得。“ (齐民要术 – 卷九: 16)

Zde následuje výňatek z receptu, kde jako olej autor doporučuje použít jednu z olejnatých rostlin, mezi nimi i *songcai*:

...tymiánový olej je dobrý, ale ještě vhodnější je *songcai* (na olej), olej z vodnice, slunečnice, nebo čínské pažitky lze použít taky.

„菘菜佳，芜菁亦得。收好菜，择讫，即于热汤中焯出之。“ (齐民要术 – 卷九: 4)

Songcai je dobré, vodnice taky poslouží. Je z nich dobré jídlo. Pokud možno, obzvláště dobré jsou v orestované v polévce.

„菘根萝卜菹⁸法：“ (齐民要术 – 卷九: 50)

V této pasáži rovněž nalézáme vůbec první záznam o *luobo* 萝卜, ředkvi, v podobě, v jaké ji známe v dnešní době. Autor ji uvádí v rámci popisu nakládání, kdy je tento postup očividně identický jak pro kořen *songu*, tak i pro zmíněnou ředkev.

„《字林》曰：「菹，芜菁苗也，乃齐鲁云。」“ (齐民要术 – 卷三: 2)

Zde nacházíme potvrzení alternativního názvu pro vodnici – *feng* 蔓. Jia uvádí, že se jedná o specifický název pro mladou rostlinu vodnice. Jako zdroj uvádí slovník *Zi Lin* 字林, zkompileovaný za vlády dynastie Jin (265–420 n. l.) My však tento výraz zaznamenáváme již roku 18 n. l. v dialektickém slovníku *Fang Yan*.

„《广志》云：「芜菁，有紫花者，白花者。」“ (齐民要术 – 卷三: 3)

⁸ Dnes již nepoužívaný znak, označuje nakládané, nasolené potraviny (často maso)

Zde autor zmiňuje dva druhy vodnice, lišící se barvou okvěti – fialové (*Orychophragmus violaceus*) a bílé. Barevná charakteristika odpovídá vzhledu vodnice, avšak namísto květu si v této barevné variaci můžeme představit spíše kořen. Proto se zde nabízí možnost, že autor mohl rostliny zaměnit. Rostlina, jejíž fialové květy autor v citaci popisuje, by mohla být *Orychophragmus violaceus*, který je dnes označován jako *zhugecai* 诸葛菜, a ke kterému se ještě vyjádříme v dalších kapitolách této práce.

„萝卜及葵，六月种。蔓菁，七月种。芥，八月种。“ (齐民要术 - 杂说: 19)

Překl.: Ředkev a slunečnice se vysazuje v šestém měsíci. Vodnice (*manjing*) se vysazuje v sedmém měsíci. Čínská hořčice (*Brassica juncea*) se vysazuje v osmém lunárním měsíci.

Kromě všech výše zmíněných plodin se Jia Ming ve své encyklopedii zmiňuje celkem o jednatřiceti druzích zeleniny, což je nezvykle velký skok od posledního dochovaného dokumentu. Mezi autorem zmíněnou zeleninu dále patří: okurky, melouny, dýně, česnek, cibule, jarní cibulka, čínská pažitka, hořčice, koriandr, bazalka, lilek, zázvor a další. Pozoruhodné jsou však jeho detailní popisy procesu fermentace, především masa a sójových výrobků. Nezapomeňme zmínit také autorovy znalosti o účinném hnojení, skladování zásob, či střídání a vhodné době výsadby plodin, případně jejich výnosnosti. (Anderson 2014: 157)

3.4.4. Yu Pian 玉篇

Slovníky, kterých v čínské historii nebylo zkompileováno málo, jsou cenným zdrojem informací explikativního charakteru. Ani slovník Yu Pian není v tomto ohledu výjimkou. Pochází z roku 543 a jeho autorství je připisováno jistému Gu Yewangovi z Liang. Jedná se o rozsáhlou práci uspořádanou do třiceti svitků, čítajících na šestnáct tisíc slov. (Baxter 1992: 40-41)

Ve slovníku nalézáme většinu námi zkoumaných výrazů, čítající např.: *lufu* 芦菔 (ředkev), *song* 菘, či *wujing* 芜菁 (vodnice), alternativně *manjing* 蔓菁 apod.

„菘扶福切芦菘也江东呼菘菜...”

Toto tvrzení je konzistentní s *Qimin Yaoshu*, které tvrdí, že *songcai* 菘菜 je pouze regionální variantou, rozchází se však v tom, čeho je tento výraz alternativou, v předešlém díle to byla vodnice, zde v *Yu Pian* je to ředkev – *lufu* 芦菘. Takto se údajně ředkvi říká v oblasti Jiangu (江东)

...菘思雄切方言云丰江东曰菘芜菁也...“ (玉篇 – 卷十一至卷十五: 1)

Zde slovník odkazuje na již dříve analyzovaný dialektický slovník *Fang Yan*, který nám poskytl bohaté informace týkající se veškerých alternativních názvů pro vodnici. I zde Gu Yewang uvádí *song* jako alternativní výraz pro vodnici.

V díle tedy nacházíme protichůdná tvrzení, kdy *song* představuje jak ředkev, tak vodnici, nikoliv však popis či souvislost se zelím.

Tabulka 8: Nález z období Severních a Jižních dynastií

			ČJ	vodnice	amarant?	vodnice	vodnice	vodnice	vodnice	vodnice
			XH	fēng	fēi	wújīng	mǎnjīng	xū	fēng	rǎo
			LH	puoŋ	pui	muats(i)eŋ	muant̚s(i)eŋ/muankieŋ	sio, ts ^h io	p ^h uŋ	nau
			OCM	*poŋ	*pai/pui	ma*tsəŋ	māns*tsəŋ/mānskreŋ	*sno	*phuŋ	*ŋiau
Dílo	Datování	Typ	Autor	菘	菲	芜菁	蔓菁/荆	须/须	豊	菘
<i>Nanfang Caomu Zhuang</i> 南方草木状???	304 n. l. ???	botanika	Han Ji		x					
<i>Bencao Jing Jizhu</i> 本草经集注	499 n. l.	farmakologie	Tao Hongjing			x				
<i>Qimin Yaoshu</i> 齐民要术	535 n. l.	agrikultura	Jia Sixie	菘, 芜菁, 菘	苜, 土瓜, x		x	菘芜, 葍苜, 芜菁, 菘	x	
<i>Yu Pian</i> 玉篇	543 n. l.	slovník	Gu Yewang	芜菁	薄, 芳菲	x		菘芜	x	x

Tabulka 9: Nález z období Severních a Jižních dynastií II

			ČJ	?vodnice	chinensis/vodnice?	chinensis	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev
			XH	qīnsōng	sōng	sōngcǎi	luóbo	tū	lúfú	wēnsōng
			LH	dzinzioŋ	zioŋ	zioŋ ^h hə ^c	loipok	t ^h uat, duət,	liabu?	*ʔünzioŋ
			OCM	*dzin*s-lon	*s-lon	*s-lon ^h əh	*rǎipók	*thút, *dút	*ra*bakh?	*uan*s-lon
Dílo	Datování	Typ	Autor	秦松	松	松菜	萝卜	葵	芦菘	温松
<i>Nanfang Caomu Zhuang</i> 南方草木状???	304 n. l. ???	botanika	Han Ji	vodnice?	vodnice				x	
<i>Bencao Jing Jizhu</i> 本草经集注	499 n. l.	farmakologie	Tao Hongjing		vodnice				x	x
<i>Qimin Yaoshu</i> 齐民要术	535 n. l.	agrikultura	Jia Sixie		vodnice/chinensis	x	x		x	
<i>Yu Pian</i> 玉篇	543 n. l.	slovník	Gu Yewang		vodnice/ředkev	x		x	x	

Ve velmi plodném období Severních a Jižních dynastií nalézáme cenné literární památky a zároveň evidujeme několik prvotních výskytů. Z hlediska našeho výzkumu je nejrelevantnější první výskyt výrazu *song*, který ovšem ve všech analyzovaných pramenech figuruje zatím jako alternativa, k již známým rostlinám – vodnici a ředkvi. Pouze v *Qimin Yaoshu* je veden ve dvou heslech – v jednoslabičné variantě jako synonymní výraz pro vodnici a ve dvouslabičné variantě (zde poprvé v historii) jako *B. r. chinensis*. Zde se rovněž dozvídáme vysvětlení, proč se pro

vodnici rovněž používalo právě označení *song* (fonetická podobnost s *xu* 須/蕘). Zároveň evidujeme první výskyt označení ředkve jako *luobo* 萝卜, dle fonetické rekonstrukce konzistentně silně evokující její evropský název – *raphanus* a alternativní název pro vodnici – *manjing* 蔓菁 (patrně používaný na severu). Velký význam *Qimin Yaoshu* doplňuje informace, která zde vůbec poprvé (od 11. stol př. n. l.) spojuje výraz *feng* 葑 figurující v *Knize Písní* spolu s vodnicí *wujing* 芜菁. V následujících pramenech je tato tradice konzistentně dodržována.

3.5. Období dynastie Tang

Pokud naši pozornost upřeme na obecnou agro-gastronomickou charakteristiku tehdejší doby, Chang dále zmiňuje introdukci nových druhů zeleniny a upevnění postavení rýže, coby základní součástí stravy Číňanů, což souviselo s expanzí na jih a s tím spojeným nárůstem přírodních podmínek vhodných pro její pěstování. Mezi nově introdukované plodiny tak řadí hrášek, špenát, kedlubny, mandarinky, či rebarboru. (Chang 1977: 90) Tentýž autor zaznamenává počátek postupného upřednostňování zelí jakožto nejdůležitější listnaté rostliny Číny, kdy na této pozici vystřídává sléz jarní (*Malva verticillata*). V následujících částech tohoto výzkumu se však přesvědčíme, že důraz na pomalost tohoto procesu byl oprávněný.

Co způsobilo přeměnu preferencí Číňanů na hlavní listovou zeleninu je s jistotou nemožné zjistit. Můžeme se však pokusit o rekonstrukci důvodů, a to vyslovením dvou hypotéz: Chang (1977: 88) poznamenává, že období vlády dynastie Tang (618–907) bylo dobou stravovacích experimentů vyšších vrstev; to mohlo mít za následek postupnou obměnu základního jídelníčku, čemuž svědčí i introdukce nových plodin, velmi často ze západu. Zároveň se pak můžeme přiklonit i k druhé variantě, a to experimenty vyvolané nutností, tedy uchýlení se k požívání předtím nevyužívaných rostlin v době hladu či neúrody (Chang 1977: 107). Je velmi pravděpodobné, že *Brassica rapa* var. *chinensis* byla pro svou příbuznost s *Brassicou rapou*, tuřínem, využívána jako kořen, či jako olejnína (viz předešlé zmínky v *Qimin Yaoshu*), postupem času však byla rozpoznána využitelnost jejích listů, jakožto chutné listové zeleniny. Společným výsledkem pro tyto dvě hypotézy je však skutečnost, že od 6. až 7. stol. můžeme průkazně poukázat na počátek introdukce zelí v čínské kultuře. Tato introdukce a kulturní status rostliny je v porovnání s

evropskou *Brassicou oleraceou* poměrně pozdní, a to především vzhledem k doložitelné délce čínských dějin, obzvláště v poměru k evropským.

Za vlády dynastie Tang nalézáme čtyři zmínění hodné, a především dochované, písemné zdroje věnující se agrikultuře: *Xin Xiu Ben Cao* 新修本草 (659 n. l.), *Yi Wen Lei Ju* 艺文类聚 (624 n. l.), *Bei Ji Qian Jin Yao Fang* 備急千金要方 (654 n. l.) a *Si Shi Zhuan Yao* 四時纂要 (9. stol).

3.5.1. Xin Xiu Ben Cao 新修本草

Tento zdroj, vydaný roku 659 jistým Su Jingem, můžeme považovat za souborný herbář. *Song* 菘 je zde zastoupen hned několikrát, včetně nových informací introdukující jeho poddruhy, z nichž se dozvídáme způsoby jeho využití při zdravotních obtížích, nebo o obsahu oleje (Sadowski – Kole 2011: 87). Výraz *song* v tomto pramenu figuruje v nápadně mnohočetných podobách, které nekorespondují s jedinou interpretací. Jako první výraz, ke kterému autor neposkytl žádný komentář, je *songluo* 菘萝. Znak je tvořen prvkem *song*, který, jak jsme se dosavadní analýzou pramenů přesvědčili, byl spojován jak s ředkvi, tak i s vodnicí. Zde figuruje společně se znakem označujícím výhradně ředkev, *luo* 萝. Lze se tedy domnívat, že o zelí nešlo. Tuto hypotézu potvrdí i vizuální korpusové vyhledávání, výsledky ukazují na bílou ředkev.

V díle narážíme na zajímavou pasáž⁹, se kterou jsme se setkali již v disputovaném díle *Nanfang Caomu Zhuang* 南方草木狀, údajně napsaného v roce 304, a kde se zároveň, pokud je datum vydání skutečné, vyskytuje první zmínka o *songu*. Poznamenejme, že ani jeden autor neopatřil pasáž citací, tudíž nemůžeme zjistit primární zdroj a tím tak potvrdit nebo vyvrátit stáří již zmíněného spisu. Stále však platí, že *song* zde neoznačuje dle popisu zelí.

⁹ „芦菘是今温菘，其根可食，叶不中啖。芜菁根乃细于温菘，而叶似菘，好食。西川惟种此，而其子与温菘甚相似，小细耳。俗方无用，服食家亦炼饵之，而不云芦菘子，恐不用也。俗人蒸其根及作菹，皆好，但小熏臭耳。又有赤根，细而过辛，不宜服也。”(新修本草 – 卷第十八 – 菜上: 31)

(谨案) 芜菁，北人又名蔓菁，根、叶及子，乃是菘类，与芦菔全别，至于体用亦殊。今言芜菁子似芦菔，或谓芦菔叶不堪食，(...) 其蔓菁子，疗黄疸，利小便。(新修本草 - 卷第十八 - 菜上: 32)

Překl.: *Vodnici (wujing) seveřané říkají také manjing, její kořen, listy i semena jsou jen druhem songu, od ředkve zcela odlišným. Co se týče teorie, praxe i charakteristiky. Dnešní jazyk připodobňuje semena vodnice k ředkvi a rovněž tvrdí, že listy ředkve nejsou k jídlu (...) semena vodnice léčí žloutenku, usnadňují močení.*

„莱菔根...主陶谓温菘是也。其嫩叶为生菜食之。大叶熟啖，消食和中。根效在芜菁之右。“(新修本草 - 卷第十八 - 菜上: 33-34)

Překl.: *(O kořenu ředkve) Zhu Tao jí taky říká wensong. Její mladé listy jsou jedlé za syrova. Velké listy je třeba uvařit, prospívají trávení. Kořen je podobný vodnici.*

(谨案) 菘菜不生北土，有人将子北种，初一年半为芜菁，二年菘种都绝；将芜菁子南种，亦二年都变成土地所宜，颇有此例。(新修本草 - 卷第十八 - 菜上: 41)

Překl.: *Songcai neroste na severu země, ale někteří tam vysazují semena, v první polovině roku se sází wujing, druhý rok song a všechn se spotřebuje. Je mnoho případů, kdy se semena vodnice sází i na jihu, druhým rokem je na ně půda vhodná.*

菘子黑，蔓菁子紫赤，大小相似。惟芦菔子黄赤色，大数倍，复不圆也。其菘有三种：有牛肚菘，叶最大浓，味甘；紫菘叶薄细，味少苦；白菘似蔓菁也。(新修本草 - 卷第十八 - 菜上: 43)

Překl.: *Semena songu jsou černá, semena vodnice jsou fialovo-rudá/nachová, velikostí jsou si podobná. Jen semena ředkve jsou žluto-rudá, několikrát větší a nepravidelného tvaru. Tento song má tři druhy: první je niudusong, jeho listy jsou velké a tlusté, nasládlé chuti; další druh je zisong, jehož listy jsou drobné a tenké, chutí jsou nahořklé; třetí druh, baisong, je podobný vodnici.*

Tato část pramenu se pro nás zdá být nejdůležitější, neboť popisuje rozdíly mezi jednotlivými semeny podobných, či příbuzných druhů. Zároveň odlučuje *song* jako jinou rostlinu, popisem (především co se týče listů), již připomínající zelí. Rovněž získáváme první informaci o poddruzích *songu*, dříve nezaznamenané, tj. *niudusong* 牛肚菘 a *zisong* 紫菘.



Obrázek 4: Zisong, zdroj: <https://detail.youzan.com/show/goods?alias=1gyyudf7q&v2/goods/1gyyudf7q>

Ačkoliv nečastý exemplář, i vizuální korpusový test potvrzuje, že dnešní *zisong* 紫菘 je očividně druhem čínského zelí (*Brassica rapa* var. *chinensis*). Pod pojmem *niudusong* 牛肚菘 získáváme smíšené vizuální výsledky, čítající všechny analyzované druhy rostlin, u *baisong* 白菘 však získáváme jasný výsledek ukazující na pekingské zelí (*Brassica rapa*, var. *pekinensis*). Jeho přítomnost však nemůžeme potvrdit, především kvůli absenci vizuální podoby originálního spisu a zároveň absenci těchto výrazů napříč historií až do 14. století. Zároveň přímo autor vyvrací tuto teorii tím, že tvrdí, že *song* neroste na severu. To se přímo vylučuje s výskytem pekingského zelí, které nejen kvůli svému jménu, ale i svým chladuvzdorným vlastnostem právě ze severu pochází.

3.5.2. Yi Wen Lei Ju 艺文类聚

V encyklopedické sbírce *Yi Wen Lei Ju* 艺文类聚 (624 n. 1.) připisované Ouyang Xunovi nacházíme pouhé dvě zmínky o *song* 菘, z nichž jedna se objevuje ve vlastním jméně a druhá zmiňuje právě mladý *song* 初菘:

„《行园诗》曰：寒瓜方卧垄，秋菰亦满陂，紫茄纷烂漫，绿芋郁参差，初菘向堪把，时韭日离离。“ (艺文类聚 – 卷六十五 – 产业部上 – 园: 27)

Tento výraz tvoří aktivní paralelu s jiným, který v rámci tohoto diskurzu nalézáme rovněž: pozdní *song* 晚菘.

3.5.3. Bei Ji Qian Jin Yao Fang 備急千金要方

Sun Simiaoův sborník léčebných předpisů *Bei Ji Qian Jin Yao Fang* 備急千金要方 (654) je zajímavý kvůli četným zmínkám o *songu*, vodnici i ředkvi. Zahrnutí v takovém díle svědčí o jejich využitelnosti a důležitosti.

„菘菜味甘温涩无毒久食通利肠胃除胃中烦解消渴牵是蔓菁也种之江南即化为菘亦如枳橘所生土地¹⁰“ (备急千金要方 – 卷七十九: 57)

Překl.: *Songcai je nasládlé chuti, teplé, zastavuje krvácení, dlouhodobá konzumace uvolňuje vnitřnosti, zbavuje žízně a srdečních potíží. Vodnice se stejně jako songcai vysazuje na jih od Dlouhé řeky, tam se z ní stává song, stejně jako z citronečníku mandarinka.*

V pasáži popisující využívané druhy zeleniny nacházíme řádky věnované vodnici, ředkvi i zelí:

„芜菁及芦菔菜，味苦冷涩无毒，利五脏，轻身益气。芜菁子，明目，九蒸曝，疗黄胆，利小便。根，主消风热毒肿，不可久食，令人气胀。” (备急千金要方 – 卷七十九: 56)

Vodnice a ředkev, jsou chuťově nahořklé, chladné a netoxické, prospívají pěti hlavním orgánům a pozvedávají energii qi. Semena vodnice zlepšují zrak, napařuje se a vysušuje ke zlepšení léčebných účinků, léčí žloutenku a zlepšují vyprazdňování. Její kořen snižuje teplotu a otoky, nemůže však být konzumován dlouho, způsobuje nadýmavost.

¹⁰ Reference na čínské pořekadlo (*chengyu* 成语), které vyjadřuje, že stejná věc se vlivem prostředí nazývá jinými jmény.

Zde Sun popisuje vlastnosti jednotlivých druhů zelenin, vodnici s ředkví popisuje jako chladnou a hořkou zeleninu, nejedovatou, prospěšnou všem pěti hlavním vnitřním organům a s kladnou energií. Dále pak zmiňuje semena vodnice, která jsou lesklé a světlé barvy a léčí žloutenku. Kořen je dle něj nevhodné jíst po dlouhou dobu, protože je nadýmavý. Kus této pasáže se nápadně podobá již analyzovanému *Jin Gui Yao Lue* 金匱要略 (2. – 3. stol. n. l.), autor však odkazy ve svém díle nezahrnuje.

I v tomto díle sledujeme, že *songcai* je již explicitně a bez pochyb odlišováno od ředkve a vodnice, usuzujeme tak z rozdílných vlastností a vzhledu připisovaným jednotlivým rostlinám.

3.5.4. Si Shi Zhuan Yao 四時纂要

Po delší odmlce po plodném raném tangském období přichází k analýze agrikulturní pojednání *Si Shi Zhuan Yao* 四時纂要 (9. stol.) od jistého Han E. Jedná se o pětisvitkový soubor textů zabývající se veškerými agrikulturními aspekty doby, jmenovitě jmenujme popis zemědělské produkce, chov dobytka, zpracování zemědělských výrobků, výrobu zemědělských nástrojů, a v neposlední řadě např. ekonomické aspekty zemědělství jako je zpeněžení jeho produktů. (Wang 1996: 394) Nechybí popis rostlin, mezi nimiž právě nacházíme i námi sledované plodiny – vodnici, ředkev a zelí, zde jako *manjing* 蔓菁, *luobo* 萝卜 a *songcai* 菘菜.

„杂事收丝绵〈详此合在五月六月〉买毡收蔓菁芥萝卜等子收干椹子锄葱收干笋藏笋此月伐木不蛀修堤防开水窰正屋漏以备暴雨 (四時纂要–四时纂要夏令卷之三: 4)

Zde autor hovoří o přípravách před záplavovými dešti, zdůrazňuje rovněž časný sklizení vodnice, čínské hořčice/brukve sítinovité (*Brassica juncea*), ředkve a dalších rostlin k usušení. Zde patrně implikuje jejich nepostradatelnost a důležitost, především v čase přírodních nepokojů v době letních monzunů.

„冷浆水粥止之如不利加至四五丸唯初服快利后渐减丸数取溏痢为度老少以意增减肿消皮皱痢黄水尽乃止忌热面鱼蒜猪肉**菘菜**生冷粘食等“ (四时纂要 – 四时纂要冬令卷之五: 123)

Ve stejném duchu se nese pasáž zmiňující i *songcai*, které spolu s dalšími poživatinami autor jmenuje jako nositele důležité role v době přírodních katastrof. Výčtu předchází recept na kuličky/hrudky, představující analogii k dnešním proteinovým tyčinkám nebo nutri drinkům, koncentrující kalorie v malém množství s možností delšího skladování vyznačujících se nekazivostí.

Všechny tyto prameny jsou důkazem o agrikulturně-kulturní důležitosti všech zkoumaných rostlin, jak se můžeme přesvědčit jejich využitím jak v časech blahobytu, i nedostatku.

Tabulka 10: Nálezy z období dynastie Tang

			Čj	vodnice	vodnice	žvodnice	chinensis/vodnice?	chinensis	fedkev	fedkev	fedkev	fedkev	fedkev/chinensis	chinensis
			XH	wújīng	mánjīng	báisōng	sōng	sōngcái	luóbo	lúfú	sōnglúó	wēnsōng	zísōng	niúdùsōng
			LH	muots(i)en	muon ^h tsj jen/mua nkien	bakziŋ	ziŋ	ziŋt ^h ha ^c	laiipok	liabu?	ziŋlai	*ʔünziŋ		
			OCM	ma ^h tsaŋ	māns ^h tsa h/mānskr en	brāk ^h *s-iŋ	*s-iŋ	*s-iŋts ^h ah	*raipók	*ra ^h bakh?	*s-iŋ ^h rāi	ʔuan ^h *s-iŋ	菘菘	牛肚菘
Dílo	Datování	Typ	Autor	芜菁	蔓菁/荆	白菘/菜	菘	菘菜	萝卜	芦菘	菘萝	温菘	紫菘	牛肚菘
<i>Yi Wen Lei Ju</i> 艺文类聚	624 n. l.	encyklopedie	Xun Ouyang				x							
<i>Bei Ji Qian Jin Yao Fang</i> 备急千金要方	654 n. l.	farmakologie	Sun Simiao	x	x		x	x		x				
<i>Xin Xiu Ben Cao</i> 新修本草	659 n. l.	botanika	Su Jing	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x
<i>Si Shi Zhuan Yao</i> 四时纂要	9. stol. n. l.	agrikultura	Han E		x		x	x	x					

Z té sumarizace je patrné, že výraz *manjing* 蔓菁 zaujal trvalé místo po boku výrazu *wujing* 芜菁, jakožto varianta (patrně regionální) výrazu označující vodnici. Zároveň jsme svědky rozšíření druhů *songu*: *zisong* 紫菘 a *niudusong* 牛肚菘 a *baisong* 白菘. Formulace rozdělení druhů *songu* v nás může vyvolat dojem, že jde o stejné rostliny, avšak autor toto řazení mohl vnímat na základě stejného znaku. O vlastnostech těchto druhů nic neprozrazuje, pouze popisuje jejich listy.

3.6. Období dynastie Song

Za vlády dynastie Song (960-1279) se situace v zemědělství mění: země zažívá méně hladomorů a populace roste (100 mil.), rýže je produkována ve stále větší kvantitě, zemědělství se stává komerčním (Chang: 145-147). Spolu s komercializací zemědělství úměrně roste popularita gastronomie, kdy městské obyvatelstvo v období blahobytu má prostředky stravovat se v restauracích. Vznikají známé

kuchařky, např. *Liang Fang* (Chang 1977: 171). Zajímavou skutečností, kterou zmiňuje rovněž Chang, je, že právě tyto vyšší vrstvy prahnuly nikoliv po zelenině, ale po mase. Tento jev pak může vysvětlovat nedostatek záznamů o zelí, které byly tvořeny právě vyššími vrstvami. O stravě chudých Číňanů tak nevíme vše.

Z této doby popularizace přípravy pokrmů rovněž pochází i recept slavného státníka a gastronomu, Su Dongpoa¹¹ na zeleninovou polévku, která mimo tuřín, bílé ředkve a kokošky pastuší tobolky rovněž obsahoval i zelí, trochu rýže a čerstvý zázvor. (Su Shi 1970: 1) Su Dongpoovi, kromě výše zmíněného receptu na zeleninovou polévku, je rovněž přisuzován mnohem slavnější pokrm, který nese jeho jméno – jedná se o vepřové *Dongpo/dongpo rou* 东坡肉, dodnes populární v autorově rodné provincii, Zhejiangu. (Anderson 2014: 177)

3.6.1. Taiping Yu Lan 太平御览

Dalším dobovým pramenem je *Taiping Yu Lan* 太平御览 z období Severních Songů, který hovoří mimo jiné o době sadby *songu*. Jedná se o encyklopedickou práci zkompileovanou pod vládou císaře Taizonga pod vedením Li Fanga a její napsání se datuje do let 977 až 984. (Wilkinson 2012: 651)

《齐书》曰：武陵王晔，性清简。尚书令王俭诣晔，留俭设食，盘中菘菜鲍鱼而已。俭重其真率，为饱食尽欢而去。

又曰：周颙，清贫寡欲，终日蔬食。虽有妻子，独处山舍。甚机辨。文惠太子问颙：“菜食何味最胜？”颙曰：“春初早韭，秋末晚菘。” (太平御览 – 菜茹部四 – 芜菁: 8)

Zde autor cituje spis, který hovoří o šetrivosti a nemarnivosti jistého krále z Wuling (dnešní provincie Hunan/Hubei), kdy mu k nasycení a uspokojení stačilo mít na talíři pouze *songcai* a solenou rybu.

¹¹ Také známý jako Su Shi.

Tento výňatek je zajímavý užitím unikátního znaku pro *songcai* – 崧, který místo prvku trávy inkorporuje prvek hory. Tento výraz nemá v jiném pramenu obdoby, aspoň ne ve významu zeleniny. Nejčastěji jej nalézáme ve svém původním významu *songgao* 崧高 čili „vysoký“, s čímž koresponduje i zmíněný prvek hory.

Autor dále cituje, v podobném duchu, jak jistý Zhou Yong, chudý ale poctivý asketa jedl jen bezmasou stravu. Ačkoliv měl ženu, rozhodl se opustit ji a jít pobývat do hor. Princ Wenhui se ho pak ptal, jakou chuť má nejraději? Yong odpověděl, že na jaře snídá pažitku *fei* 韭 (*Allium tuberosum*) a na podzim večeri *song*.

„《梁书》曰：范玄琰家贫，惟以园蔬为业。常出行，见人盗其崧，玄琰遽退走。“ (太平御览 – 菜茹部四 – 芜菁: 9)

Překl.: *Fan Xuanyanova rodina byla chudá, jejich jedinou obživou byl zeleninový sad. Často se vydávali na daleké cesty, ale když jim lidé ze zahrady začali krást song, okamžitě se z cest vrátili.*

Tento úryvek se nese ve stejném duchu, jako většina obsahu pramene. Opět zde vidíme názornou demonstraci toho, jak byl *song*, ať už tehdy ještě vodnice, ředkev, nebo už zelí, nesmírně důležité. Pokud se budeme opírat o jedinou popisnou pasáž z celého díla, přijmeme autorovu tezi, že výrazem *song* zde myslí vodnici:

„陆机《毛诗疏义》曰：彩葍，芜菁也，郭云今崧菜也。可食，少味。“ (太平御览 – 菜茹部四 – 芜菁: 4)

Překl.: *Komentář Maa ke Knize písní praví: caifeng 彩葍 je vodnice wujing 芜菁, mimo hradby města/na venkově jí dnes říkají songcai 崧菜. Je jedlá, nevýrazné chuti.*

Ačkoliv se jedná o komentář k nejstaršímu námi zkoumanému dílu – *Knize písní*, je jasné, že další části této citace jsou poznámky samotného autora, nebo jeho předchůdců z dob, kdy poprvé datujeme výskyt znaku *song* 崧.

3.6.2. Zhenglei Bencao 证类本草

Významným souhrnným songským dílem farmakologického rázu je jistě *Zhenglei Bencao* 证类本草 od lékaře a učenice Tang Shenweie (1056-1093). Původně rodák ze Sichuanu pocházel Tang Shenwei z rodiny lékařů a specializoval se na farmacii. Vrcholem jeho literární tvorby je již výše zmíněné kompendium, které bohatě čerpá ze starších zdrojů, ale zároveň inkorporuje nové poznatky samotného Tanga. (Lin 1996: 553) Těch však není mnoho, aspoň relevantních pro náš výzkum. Právě na ty se v jeho práci zaměříme.

Přirozeně se naše pozornost bude upírat směrem k novým informacím týkající se hesla song, kde v pasáži věnované léčbě stravou 食疗 nacházíme popis rostliny, spolu s její charakteristikou a alternativními geografickými názvy:

„九芙蓉，出河西，叶极大，根亦粗长。和羊肉甚美。常食之，都不见发病，其冬月作菹煮作羹食之。能消宿食，下气治嗽。诸家商略，性冷，非温，恐误也。又北无菘菜，南无芜菁。其蔓菁子细，菜子粗也。“ (证类本草 – 菜部上品 – 卷二十七: 五〇六)



Obrázek 5: Zleva songcai 菘菜, wujing 芜菁 a laifu 菜菔, zdroj: 证类本草 – 菜部上品 – 卷二十七: 五〇一, 五〇五, 五〇六

Překl.: *Na západ od Žluté řeky roste jiuyingsong, listy má velké, kořen tlustý a dlouhý. Je výborný se skopovým masem. Je konzumován velmi často, lidé pak nejsou nemocní. V osmém měsíci jej lze naložit, tepelně upravovat, nebo udělat hustou polévku. Pomáhá při trávení, uvolňuje střeva a pomáhá při kašli. Všichni tvrdí, že je studený, a ne teplý, ale obávám se, že se mýlí. Na severu songcai neroste, na jihu zase neroste wujing (vodnice). Semeno manjingu je tenké, semena songu jsou tlustá.*

Zhenglei Bencao se tedy stává prvním kontextem pro použití výrazu *jiuyingsong*, který jeho autor popisuje jako rostoucí na západě od Žluté řeky. Zároveň dodává, že *songcai* naroste na severu, což koresponduje s dosavadními informacemi, Oblast na západ od Žluté řeky však již můžeme považovat za severozápad, rozhodně toto neoznačuje jih. Zde je záhodno domnívat se, že výsadba *songu*, zelí, se začíná alokovat i na sever.

Vizuální příloha díla nás vša ujišťuje, že *songcai* skutečně zelí označuje, nejméně tedy jeho listnatou část. Ta je na rozdíl např. od ředkve nevyobrazována.

3.6.3. Chen Fu Nong Shu 陈旉农书

Období vlády dynastie Song se zdá být na prameny poměrně střídmé. Tento nedostatek můžeme přisuzovat turbulentní době, kdy docházelo k četným nájezdům kočovných kmenů (Džurčeni a Kitani), které si Čínu postupně podmanily a etablovaly tak na jejím území své vlastní dynastické rody (Jin a Liao), což postupně vedlo k rozdělení území songské Číny na sever ovládaný barbarskými dynastiemi a jih, který si z posledních sil snažila udržet čínská dynastie Jižní Song (*Nan Song Chao* 南宋朝). Toto rozdělení nakonec vyústilo vpádem mongolské dynastie Yuan a podmanění si celé Číny, historicky poprvé pod majoritní vládou nečínské dynastie. (Fairbank 1998: 134-140)

Poslední velkou předmnogolskou afrikulturní prací je třísvazková *Chen Fu Nong Shu* 陈旉农书 neboli zemědělská kniha Chen Fua, vydaná v roce 1149, čerpající z autorových zkušeností v zemědělství v rodném Jiangu a rovněž kompilcí dosavadních znalostí jeho předchůdců, jak si žádala tradice. (Lin 1994: 182)

„七夕已后，种萝卜、菘菜，即科大而肥美也。筛细粪和种子，打垄撮放，唯疏为妙。烧土粪以粪之，霜雪不能雕。杂以石灰，虫不能蚀。更能以鳊鱼⑤头骨煮汁渍种，尤善。“ (卷上: 六种之宜篇第五)

V kapitole o výsadbě plodin Chen zmiňuje ředkev *luobo* 萝卜 a *songcai* 菘菜:

Překl.: *Po sedmém měsíci vysad' ředkev luobo a songcai, to jsou prostředky a půda úrodné. Půdu pohnoj a zasad' semena do nakupených řádků v dostatečném odstupu. Jako hnojivo použij domácí odpad. Sníh či mráz pak úrodu nepoškodí.*

Povšimněme si, že dílo nezmiňuje vodnici v jediné její podobě. Toto koresponduje s jejím zasazením na sever země, autor Chen Fu pocházel z Jiangsu.

Tabulka 11: Nálezy z období dynastie Song

			ČJ	vodnice	amarant?	vodnice	vodnice	vodnice	chinensis/vodnice?	chinensis	ředkev
			XH	fēng	fēi	wújīng	mǎnjīng	xú	sōng	sōngcài	luobo
			LH	puoŋ	pui	muats(i)eŋ	muankien	sio, ts'ho	zion	ziont'həc	laipok
			OCM	*poŋ	*pai/pui	ma'tsaŋ	māns'tsəŋ/mānskren	*sno	*s-loŋ	*s-loŋts'ah	*raipok
Dílo	Datování	Typ	Autor	葑	菲	芜菁	蔓菁/荆	须/菘	菘	菘菜	萝卜
<i>Taiping Yu Lan</i> 太平御览	977 - 984 n. l.	encyklopedie	Li Fang	须, 芜菁, 菘	芳菲, 薄, 芴, 苳菜, 土瓜	x	x	葑, 蔓菁	x		x
<i>Zhenglei Bencao</i> 证类本草	11. stol. n. l.	farmakologie	Tang Shenwei			x	x		x		x
<i>Chen Fu Nong Shu</i> 陈旉农书	1149 n. l.	agrikultura	Chen Fu						x		x

Tabulka 12: Nálezy z období dynastie Song II

			ČJ	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev	chinensis	vodnice
			XH	tū	lúfèi	lúifú	lúfú	luófú	wēnsōng	sōngcài	jiúyīngsōng
			LH	t'uat, duat,	liabui	ləbu?	liabu?	laibu	*ʔúnzion		
			OCM	*thút, *dút	*ra'bəi	*rak/?*bəkʰ?	*ra*bəkʰ?	*ra'i*bəkʰ?	ʔuan*s-loŋ		
Dílo	Datování	Typ	Autor	葵	芦朮	菜菔	芦菔	萝菔	温菘	菘菜	九英菘
<i>Taiping Yu Lan</i> 太平御览	977 - 984 n. l.	encyklopedie	Li Fang	x	x		x	x		x	
<i>Zhenglei Bencao</i> 证类本草	11. stol. n. l.	farmakologie	Tang Shenwei			x	x		x		x
<i>Chen Fu Nong Shu</i> 陈旉农书	1149 n. l.	agrikultura	Chen Fu								

3.7. Období dynastií Yuan a Ming

Období vlády dynastií Yuan a Ming se zdá být bohaté a objevy písemných památek. Za zmínku stojí, že proces inkorporace zeleniny jakožto každodenní a nezbytné součásti potravy se již dokončuje. Číňané již konzumují velké množství čerstvé zeleniny, a to především v kontrastu se severní Evropou, která se nacházela ve vrcholném středověku. Již v tomto období jsou patrné kořeny tradiční úpravy zeleniny, zelí nevyjímaje, kdy pro Evropu se stává typické nakládání a kvašení, a to především kvůli klimatickým podmínkám. V těchto podmínkách se daří především odolným druhům zeleniny, zatímco v Číně vzkvétá pěstitelství jemných listových

zelenin, a to po celý rok. Číňané si rovněž osvojují techniky ochrany svých zelných polí v zimním období, zelenina se stává dostupná pro všechny společenské vrstvy. (Chang 1977: 201)

3.7.1. Nong Sang Ji Yao 农桑辑要

Sedmisvitkové zemědělské pojednání *Nong Sang Ji Yao* 农桑辑要 (1273), které bylo pravděpodobně zkompileováno na popud úředníka, jehož titul by se dal interpretovat jako ‘Dozorce státních sýpek’ (*sinongsi* 司农司) kompiluje starší zemědělské práce, včetně již analyzovaného *Qimin Yaoshu*. (Needham 1984: 71-74)

Vzhledem ke svému repetitivnímu charakteru není tento pramen zdrojem mnoha nových informací, většina obsahu je postavena na citacích odkazující na starší díla.

O vodnici (*manjing* 蔓菁) autor shrnuje způsob její výsadby a užití jejích jednotlivých částí (kořen, listy, semena), opět připomíná její využití v době hladu a její houževnatost, či možnost získání oleje z rostliny. (农桑辑要 – 卷之五: 蔓菁)

U ředkve (*luobo* 萝卜) autor odkazuje na *Qimin Yaoshu*, kde je ředkev označována jako podobná *songu* i vodnici. Autor opakuje její alternativní názvy, které jsme již analyzovali ve výše zmíněném *Qimin Yaoshu*. Stejně jako u vodnice opakuje staré postupy, dobu výsadby a sklizeň. Nově však jmenuje její druhy:

„水萝卜，正月、二月种。六十日，根叶皆可食。夏四月，亦可种...”

Překl.: „Vodní ředkev“, která se sází první až druhý lunisolární měsíc a jejíž listy i kořen jsou jedlé. Lze ji zasadit i ve čtvrtém lunisolárním měsíci.

...大萝卜，初伏种之。水萝卜，末伏种...

Překl.: „Velká ředkev“, která se vysazuje první den první teplé sezóny, vodní ředkev zase na konci první teplé sezóny.

...胡萝卜：伏内畦种，或壮地漫种。“(农桑辑要 – 卷之五: 萝卜)

Autor mezi ředkve zahrnuje i výraz *huluobo* 胡萝卜 neboli mrkev. Ačkoliv se nejedná o rodově příbuznou zeleninu, autor ji zařazuje k ředkvi na základě složení znaku v jejím názvu, který obsahuje znak *hu* 胡 (výraz pro cizince) a *luobo* 萝卜 (ředkev). Mrkvi je tedy přisouzen název na základě její podobnosti s kořenem ředkve a jejího západního původu.

3.7.2. Wang Zhen Nong Shu 王禎农书

Z díla Wang Zhena (*Wang Zhen Nong Shu* 王禎农书) věnujícího se agrikultuře nalézáme vůbec první literární záznam inkorporující *baicai* 白菜 (dnes *B. r. pekinensis*) K tomuto výrazu a jeho kontextu se v analýze vrátíme.

Dílo vydané v roce 1313 mimo jiné popularizuje Wang Zhenovy vynálezy, např. vodou poháněná dmychadla, nebo přenosný dřevěný knihtisk. Jeho dílo je unikátní i doprovodnými ilustracemi veškerých popisovaných technik či zemědělského náradí. (Needham 1984: 59-60)

O vodnici neboli *manjing* či *wujing* Wang Zhen zaznamenává, že v oblasti na západ od dnešní Shanxi (zmiňuje město Taiyuan v tehdejší komandarii Hedong) nabývá její kořen velkých rozměrů. Proto se na severu tak hojně pěstuje, listy přirovnává k listům *songu*, ale zdůrazňuje, že se liší kořenem:

“蔓菁，一名芜菁。《尔雅》曰“葍”，《说文》，芜菁也。即《诗》“采葍采菲”之“葍”也。河东太原所出者根极大，他皆不及。又出吐谷中。故北地多种此。叶似菘而根不同。”(王禎农书: 卷八)

“浙东诸乡农家儿童，以春月卷梧桐为角吹之，声遍田野。前人有“村南村北梧桐角，山后山前白菜花”之句，状时景也，则知此制已久。”(王禎农书 – 卷十三: 梧桐角)



Obrázek 6: Wutong, Zdroj: Wang Zhen (王祯农书- 卷十三: 梧桐角)

Wang poprvé zmiňuje výraz *baicaihua* 白菜花 v rámci citace údajného pořekadla, které znali i jeho předci, a to v kontextu užití píšťaly (vyrobené ze dřeviny jménem *Firmiana simplex* čili *wutong* 梧桐, kterou v oblasti zná každé vesnické dítě. V moderním jazyce je tento výraz však přisuzován kvěťáku.

„四时均有：春食苗；夏食心，谓之薑子；秋可为菹；冬，根宜蒸食。菜中之最有益者。常食通中益气，令人肥健。诸葛亮所止，必令兵士种蔓菁，取其：才出甲，可生啖，一也；叶舒可煮食，二也；久居随以滋长，三也；弃去不惜，四也；回则易寻而采之，五也；冬则根可鬪食，六也。故川蜀人呼为“诸葛菜”。其子九蒸九曝，可捣为粉，涂帛者资之。亦可为油，陕西惟食此油；燃灯甚明；能变蒜发。“(王祯农书: 卷八)

Dále o vodnici uvádí, že:

Překl.: ...ji lze pěstovat po celý rok, na jaře lze jíst semena a v létě srdce (plody, listí?), kterému říkají *taizi* 薑子¹². Na podzim ji lze nasolit/nakládat. V zimě se dá povařit její kořen. Obecně je to jedna z nejlepších zelenin. Častá konzumace je zdraví prospěšná. Vojenský velitel Zhuge Liang nutil své vojáky vodnici pěstovat a sklízet, dala se totiž jíst syrová. Dále poznamenává, že z tohoto důvodu říkali staří obyvatelé státu Shu (dnešní Sichuan) vodnici *zhugecai* 诸葛菜, kterou nejen konzumovali, ale využívali její semena na výrobu oleje.

¹² *Tai* 薑 je složkou alternativního výrazu pro druh *Brassica rapa* – 芸苔 nebo 芸薑

Poznamenejme, že dnes výraz *zhugecai* zastupuje *Orychophragmus violaceus* z čeledi bruktovitých, patřících do skupiny čínských listových „hořčic“. S tímto výrazem se nesetkáváme poprvé, jeho možný výskyt jsme zmínili již v *Qimin Yaoshu*. Zde se nám však dostává první oficiální výskyt s glosou vysvětlující původ tohoto pojmu. Že se jedná o *Orychophragmus* a nikoliv „fialové“ zelí je velmi pravděpodobné, neboť z popisu se dozvídáme, že se využíval i na olej. To charakteristika této rostliny nevylučuje, ale naopak potvrzuje (Peng 1994).



Obrázek 7: *Orychophragmus violaceus* Zdroj: <http://www.kuailea.com/wiki/doc-view-385.html>

„萝卜“

《尔雅》曰：“葵，芦菔（音菔）。”一名菜菔，又名菑突，今俗呼萝卜。在在有之。北方者极脆，食之无粗。中原有选种者，其质白，其味辛甘，尤宜生啖，能解麪毒。子可入药，下气消谷。（王祯农书：卷八）

Autor cituje slovník *Er Ya* a dodává staré alternativní názvy (*tu* 葵, *lufei* 芦菔 a *laifu* 菜菔), přidává jeden nový název (*baotu* 菑突) a poznamenává, že tehdejší lidový název je ustálen jako *luobo* 萝卜. Ředkev dle něj roste všude, ale na severu je obzvlášť křupavá. V oblasti čínské střední roviny je ředkev sladká a bílá, jedlá za syrova, jde ji usušit a rozdrtit na léčivý prášek, který zbavuje plynatosti.

„...四时皆可种...，种同蔓菁法。（王祯农书：卷八）

Překl.: Ředkev lze sázet po celý rok, vysazuje se stejně jako vodnice.

按：蔬茹之中，惟蔓菁与萝卜可广种，成功速而为利倍。然蔓菁北方多获其利，而南方罕有之。芦菔，南北所通美者，生熟皆可食，腌藏腊豉，以助时饌，凶年亦可济饥，功用甚广，不可具述。(王祯农书: 卷八)

Překl.: *Vodnici i ředkev lze vysadit ve velkém množství, úspěch úrody je zaručen mnohonásobně. Na severu se ale vodnici daří víc než na jihu. Ředkev lze konzumovat jak na severu, tak i jihu, vařenou, či syrovou. V době hladomoru lze jíst ředkev nasolenou. Její využití je nepopsatelné mnohotvárné.*

3.7.3. Yin Shan Zheng Yao 饮膳正要

Pro nás výzkum zásadní se zdají být dvě literární památky, které vůbec poprvé v historii dokumentují novodobé užití výrazu pro zelí *baicai* 白菜. Jeho přítomnost společně s výrazem *songcai* 菘菜 může vést k závěru, že se rostlina začíná již morfologicky diferenciovat, anebo změnu v označení iniciovaly jiné vlivy.

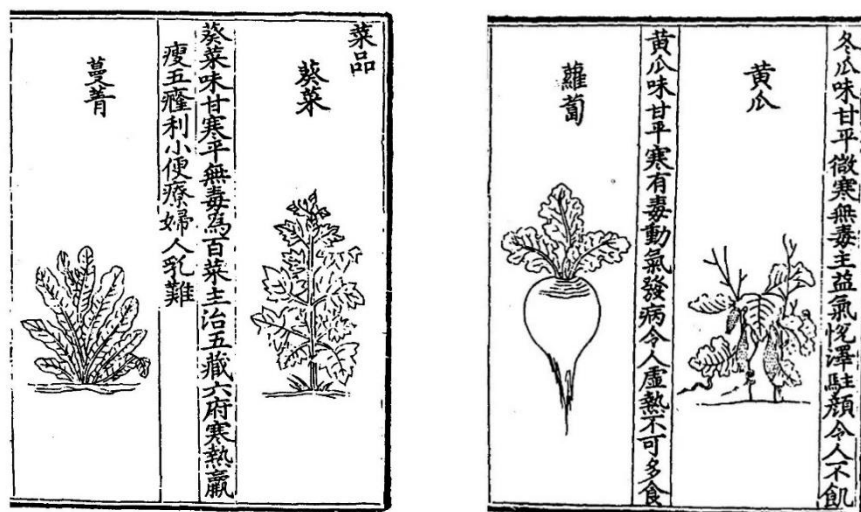
Gastronomická publikace z roku 1330 s názvem *Yin Shan Zheng Yao* 饮膳正要¹³ napsaná Sun Simiaem vyobrazuje zelí jako polo-zavinuté, avšak stále více připomínající *Brassicu rapu*, var. *chinensis*. Popisuje ho podobnými vlastnostmi, jako dříve *songcai*, a i z obrázku si lze povšimnout, že přímo odpovídá podobě, kterou vyobrazil již Tang Shenwei ve svém *Zhenglei Bencao* (11. stol).

¹³ Sloužila jako oficiální publikace pro tehdejší mongolskou dynastii a shromažďovala zásadní poznatky o jídle, výživě a dietetice, s důrazem na zdravotní složku potravy. (Anderson 2014: 229).



Obrázek 8: Napravo baicai, zdroj: Sun Simiao – 飲膳正要 – 卷第三 – 菜品: 49

O vodnici ani ředkvi se nedozvídáme nic nového, jsou pro ně užity výrazy *manjing* 蔓菁 a *luobo* 萝卜, autor cituje jejich charakteristiku protkanou ostatními analyzovanými díly. Vyjma této obecné charakteristiky je jejich primární funkce v díle jako součást receptů.



Obrázek 9: Vodnice 蔓菁 nalevo ředkev 萝卜 napravo, zdroj: Sun Simiao – 飲膳正要 – 卷第三菜品: 3, 19

Za zmínku stojí, že publikace nese známky mísení turkických, mongolských a čínských znalostí, sám autor, Hu Sihui byl turkického původu. (Anderson 2014: 229) Nabízí se proto otázka, zdali měla tato skutečnost vliv na změnu názvu pro zelí.

3.7.4. Yin Shi Xu Zhi 饮食须知

Ustálení výrazu *baicai* 白菜 v čínských pramenech potvrzuje i další zdroj – *Yin Shi Xu Zhi* 饮食须知 datující se do roku 1368, který se věnoval základním znalostem o potravní a jmenoval celkem 87 druhů zeleniny, mezi nimi i polo-zavinuté (dle Sadowskiho et al.) *baicai*. (Sadowski – Kole 2011: 87).

Změna v používání názvu může reflektovat změnu charakteru zkoumané rostliny, respektive jejího vývojového potomka. Zelí je v této době na cestě k dnešní zavinuté podobě, která tak koresponduje s aklimatizací na chladnější klimatické podmínky severní Číny. Není náhodou, že Čína ve 14. století procházela neobvykle chladnými podmínkami, které jsou připodobňovány k „malé době ledové“ (Anderson 2014: 243).

Pokud se budeme opírat o vzhled *baicai*, který popisuje o pár let dříve Hu Sihui, nemůžeme potvrdit, že zelí se již zavíjí. Je stále vyobrazováno jako volné seskupení listů, velmi podobné vodnici vyobrazené ve stejném díle.

3.7.5. San Guo Yan Yi 三国演义

V době vlády dynastie Ming se nám naskýtá možnost analyzovat významné památky klasické literatury, jako díla *Příběhy Tří Říší* (*San Guo Yan Yi* 三国演义) ze 14. století a posléze román z období vlády dynastie Ming – *Putování na Západ* (*Xiyouji* 西游记) ze 16. století. Z obou klasických románů jsou z hlediska našeho výzkumu zajímavé dva nálezy: první z *Příběhů Tří Království*, kde spatřujeme idiosynkratický případ – výraz *songhuacai*:

„隐者于庵中进柏子茶、松花菜，以待孔明.“ (三国演义 – 武乡侯四番用计，南蛮王五次遭擒: 14)

Jedná se o scénu, kdy poustevník ve svém příbytku hostí velkého стратега Zhuge Lianga (Kongminga) čajem z cypřišových semen (*bozi cha* 柏子茶) a *songhuacai* 松花菜. Připomeňme, že toto je již druhý nezávislý výskyt Zhuge Lianga v kontextu naší analýzy.

Tento výraz pravděpodobně označoval (a stále označuje) květák. Zajímavé však je, že první znak tohoto výrazu je nápadně podobný staršímu výrazu pro *Brassica rapa*, var. *chinensis*, vyjma absence prvku tráva. Tento výraz původně označoval borovici, což je odkaz (jak potvrdil již Jia Sixie v *Qimin Yaoshu*) na její vlastnosti – trvalost a houževnatost, neopadavost listů. Tato charakteristika je kvěťáku příhodná, zároveň je to člen evropského rodu *Brassica oleracea*. Tento nálezn je rovněž zajímavý tím, že by mohl signalizovat počátek posunutí původního významu *songcai* 菘菜 z *Brassica rapa* var. *chinensis* na *Brassica oleracea* var. *botrytis* (květák). To koresponduje s počátkem užívání výrazu *baicai* 白菜 pro zelí, kdy tento výraz nahradil právě *songcai*, a pro var. *chinensis* se složkou *xiao* 小 (malý) jako bližší určení variety.

Alternativní interpretací tohoto pokrmu může být rovněž pokrm z nakládaných vajec, pro něž se užívá výraz *songhua* 松花, výraz *cai* 菜 by v tomto případě fungoval jako generikum pro označení upraveného pokrmu, jak je tomu i dnes. Tuto interpretaci může vyvrátit přesné zasazení roku, cčí století introdukce kvěťáku do Číny.

3.7.6. Xiyouji 西游记

V dalším beletristickém díle Wu Cheng'ena z roku 1580 *Putování na západ*, někdy překládáno jako *Opičí král*, nalézáme zmínku o *songu* 菘:

„那行者观看不尽，又见一层门，推开看处，却是一座菜园：

布种四时蔬菜，菠芹苳蓬姜苔。

笋瓜瓠茭白，葱蒜芫荽韭薤。

窝蓂童蒿苦蕒，葫芦茄子须栽。

蔓菁萝卜羊头埋，红苋青菘紫芥。“(西游记 – 万寿山大仙留故友 – 五庄观行者窃人参: 19)

Úryvek pochází z popisu scény, kdy chodec nahlíží do zahrádky a jmenuje výčet zeleniny, kterou v ní vidí. Mezi nimi jmenuje např. špenát (*bo* 菠), řapíkatý celer (*qin* 芹), tykev (*songua* 笋瓜), cibuli (*cong* 葱), česnek (*suan* 蒜), koriandr (*yansui* 芫荽), čínskou pažitku (*fei* 韭), dýni (*hulu* 葫芦), lilek (*qiezi* 茄子), vodnici (*manjing* 蔓菁), ředkev (*luobo* 萝卜), červený amarant/laskavec (*hongxian* 红苋), fialovou hořčici (*zijie* 紫芥) a v neposlední řadě pak *qingsong* 青菘, název inkorporující námi analyzovaný znak *song* 菘. Tento název dnes koresponduje s názvem pro komatsunu, využitím, zpracování i vzhledem podobné rostlině, jako je čínské zelí, ne náhodně patřící do čeledi *Brassica juncea* (var. *perviridis*).



Obrázek 10: Komatsuna (*qingsoncai* 青菘菜), Zdroj: http://www.greenest.com.tw/greenest/?page=product_shop&p_id=184027

V podobném duchu se nese další nález z tohoto známého románu – *qingcai* 青菜, povrchně podobný název, ve kterém absentuje prvek *song* 菘, který až donedávna figuroval ve většině názvů pro zelí. Tento tvar odpovídá dnešnímu čínskému zelí (*B. r. chinensis*). Kvůli absenci jiných názvů, které by zelí mohly označovat, a vzhledem k množství zeleniny, které již bylo zmíněno, máme pádný důvod se domnívat, že i tento název označuje zelí.

„正说处，有管事的送支应来，乃是一盘白米、一盘白面、两把青菜、四块豆腐、两个面筋、一盘乾笋、一盘木耳。“ (西游记 – 朱紫国唐僧论前世 – 孙行者施为三折肱: 8)

Překl.: *Dorazil vedoucí a to, co donesl, nebylo nic jiného než talíř rýže, talíř nudlí, dvě hrsti zelí, čtyři kusy tofu, dvě porce mouky, talíř sušených bambusových výhonků a táč hub (Jidášovo ucho).*

Obecně můžeme vyvodit závěr, že období po introdukci názvu *baicai* 白菜 koresponduje s počátkem užívání původního znaku *song* 菘 s jinými odrůdami rodu *Brassica*. Předpokládaný vývoj je, že se tento jev bude umocňovat, až do moderní doby, kdy se výraz *song*, jako označení čínského zelí, přestane používat, a plně jej nahradí *baicai* 白菜, a jeho variety *xiao baicai* 小白菜 (*B. r.*, var. *chinensis*) a *da baicai* 大白菜 (*B. r.*, var. *pekinensis*).

3.7.7. Jiu Huang Ben Cao 救荒本草

Pod patronátem císařského prince Zhu Xiao byl zkompileován herbář pro hladomory, *Jiu Huang Ben Cao* 救荒本草 (1406), kde autoři spisu, v čele se Zhou Dingwangem, cílí na světové a ryze praktické záležitosti. Ačkoliv sociální skupina, které hladomor reálně hrozil, si sbírku přečíst nejspíš neměla možnost, byla ve své, i pozdější době široce šířena místními vzdělanci, a dále předávána obyčejnému lidu. Práce neměla v Evropě ve svém oboru obdoby. (Needham 1984: 249-250)

„大蓝 生河内平泽今处处有之人家园圃中多种苗高尺馀叶类白菜, 叶微厚而狭窄尖梢淡粉青色茎义梢间开黄花结小荚, 其子黑色本草谓菘蓝, 可以为靛染青以, 其叶似菘菜故名, 菘蓝又名马蓝, 尔雅所谓葑马蓝, 是也味苦性寒无毒“ (救荒本草 – 卷一: 17)

Překl.: *V Henanu v mokřadech roste v každé zahradě rostlina s výhonky až třetinu metru vysokými, listy podobná čínskému zelí (baicai 白菜). Listy má malé a silné, s úzkými špičkami, zeleno-modré barvy a žlutými květy. Její semena jsou tmavá, Materia Medica tuto rostlinu označuje jako Boryt barvířský (songlan 菘蓝), lze ji využít jako modré barvidlo, její listy jsou podobné songcai 菘菜 (předešlý název*

zelí), borytu barvířskému se ve slovníku *Er Ya* se rovněž říká *malan* (马蓝), je nahořklé chuti, studený a netoxický.

Zde autor vysvětluje původ termínu *songlan* 菘蓝 (Boryt barvířský/*Isatis tinctoria*), a to na jeho podobnosti se *songcai* 菘菜, kdy vyzdvihuje podobnost listů obou rostlin, proto sdílí jeden společný znak *song* 菘. Zároveň se dozvídáme cennou informaci o tom, že zelí se dříve říkalo *songcai*, namísto mladšího *baicai*.

„水萝卜 生田野下湿地中, 苗初拓地生, 叶似芥菜形而厚大锯齿尖花, 叶又似水芥, 叶亦厚大后分茎义梢间开淡黄花结小角儿根如白菜根而大, 味甘辣救饥采根及, 叶焯熟油盐调食生亦可食“ (救荒本草 – 卷八: 79)

Překl.: „Vodní“ ředkev: roste v otevřené krajině v mokré půdě, semenáče rostou jako první, listy tvarem a tloušťkou připomínají kokošku pastučí tobolku, nebo hořčičné listy, na konci listů je světle žlutá, kořen je stejně velký jako u *baicai*, chuťově je ředkev sladká. Pro předejití hladomoru je dobré sbírat kořen, listy lze osmažit spolu s olejem a solí.

Z tohoto běžného popisu ředkve se dozvídáme pro odstavec druhotnou, ale pro nás podstatnou informaci. Její kořen je podobný *baicai*, což naznačuje, že čínské zelí je na konci 15. století stále ještě nezavinuté a zachovává si vzhled bílého kořene s listnatou částí.

„野蔓菁 生辉县栲栳音考老圈山谷中苗叶似家蔓菁叶而薄小其叶头尖觚叶脚花义甚多叶间擗出枝义上开黄花结小角其子黑色根似白菜根颇大苗叶根味微苦“ (救荒本草 – 卷八: 80)

Tato pasáž o divoké vodnici, která roste ve vyšších oblastech a jejíž listy jsou drobné, semena černá a chuťově nahořklá, nás opět utvrzuje svým přirovnáním k *baicai*, že jeho forma je stále nezavinutá a má znatelnou kořenovou část. Autor opět přirovnává kořen vodnice k tomu zelnému.

3.7.8. Zun Sheng Ba Jian 遵生八笺

Gao Lian, amatérský lékař se zájmem o gastronomii zkomponoval v roce 1591 soubor receptů a postupů při přípravě jídla, pití, i léčiv *Zun Sheng Ba Jian* 遵生八笺. (Anderson 2014: 239) Zelí je zde užito v mnoha receptech, zaměříme se na postup přípravy nakládaného zelí:

„腌盐菜

白菜削去根及黄老叶，洗净控干。每菜十斤，用盐十两，甘草数茎，以净瓮盛之，将盐撒入菜丫内，摆于瓮中，入茼蒿少许，以手按实。至半瓮，再入甘草数茎，候满瓮，用砖石压定。腌三日后，将菜倒过，扭去卤水，于乾淨器内另放。忌生水。却将卤水浇菜内。候七日，依前法再倒，用新汲水淹浸，仍用砖石压之。其菜味美香脆。若至春间食不尽者，于沸汤内焯过，晒乾收之。夏间将菜温水浸过，压乾，入香油拌匀，以磁碗盛于饭上蒸过食之。“ (遵生八笺 – 饮馔服食笺 – 中卷: 88-89)

Autor nabádá k nakrájení starších žlutých listů a kořenů čínského zelí (*baicai*), které je třeba umýt, vysušit a naložit a zatížit spolu se solí, lékořicí a koprem po dobu tří dní. Posléze je třeba zeleninu omýt a zbavit nálevu a postup znovu opakovat a nechat odpočinout dalších sedm dní. Gao Lian nabízí i alternativní zpracování zbylých listů zelí, které je třeba spařit a nechat vysušit na slunci. Takto upravené listy lze znovu použít po spaření horkou vodou a další tepelné úpravě spolu s olejem.

„水菜

状似白菜，七八月间生田头水岸，丛聚色青。汤焯，酱煮可食“ (遵生八笺 – 饮馔服食笺 – 中卷: 267-268)

Zde autor popisuje zelenou rostlinu, tvarem podobnou čínskému zelí, která kolem sedmého či osmého lunisolárního měsíce roste na okrajích pole u vody. Uvařená se sójovou omáčkou se dá konzumovat. Jedná se o mizunu *shuicai* 水菜 (*Brassica juncea* var. *japonica*)

„将麻油入花椒，先时熬一二滚收起。临用时，将油倒一碗，入酱油、醋、白糖些少，调和得法，安起。凡物用油拌的，即倒上些少拌吃，绝妙。如拌白菜、豆芽，水芹，须将菜入滚水焯熟，入清水漂著。临用时，榨乾拌油方吃，菜色青翠不黑，又脆可口。“ (遵生八笺 – 饮馔服食笺 – 中卷: 67)

Zde nacházíme popis tepelné úpravy různých druhů zeleniny, kdy zelí je zde jmenováno v souvislosti s jeho úpravou se sečuánským pepřem, sezamovým olejem a sójovou omáčkou. Gao Lian zde zdůrazňuje potřebu zelí nejprve lehce oblanširovat a teprve pak jej restovat na pánvi s olejem tak, aby zelenina nezčernala a zachovala si svou barvu a křupavost.

„**菘菜**嫩茎，汤焯半熟，扭干，切作碎段。少加油略炒过，入器内，加醋些少，停少顷食之“ (遵生八笺 – 饮馔服食笺 – 中卷: 41)

Nyní již pomalu překonalý tvar zelí, *songcai*, nacházíme v tom pramenu v menší míře. Příkladem je tento recept, který popisuje tepelnou úpravu stonku zelí, který má být povařen do polo-měkka, osušen a nasekán na malé kousky. Zeleninu je pak třeba lehce orestovat na troše oleje a po přemístění do misky zakapat octem.

Z hlediska zaznamenání přechodu od staršího tvaru *songcai* 菘菜 k mladšímu *baicai* 白菜, je pro nás zajímavý výskyt výrazu *baisongcai* 白菘菜 (遵生八笺 – 灵秘丹药笺 – 下卷: 563), který můžeme považovat za přechodný stav v procesu obměny lexika. Gao Lianovo dílo se nám stává užitečným zdrojem při odkrývání historie námi zkoumaného subjektu:

„花椒叶生用煎汤洗。鸡子黄调涂效。 **白菘菜**捣汁渣解。“

Dílo nezanevře ani na ostatní se zelím tradičně spojované rostliny, vodnici a ředkev. Ty zde figurují s velkou četností (ředkev převažuje), a to například v receptech na vodnicovou nebo ředkvovou kaši:

„**蔓菁**粥

用蔓菁子二合，研碎，入水二大碗，绞出清汁，入米三合煮粥。” (遵生八笺 – 饮馔服食笺 – 上卷: 221-222)

Překl.: *Použij dva díly vodniicových semen a rozmělni je, přidej dvě velké miský vody a smíchej ve šťávu. Přidej tři díly rýže a povař na kaši.*

„萝卜粥“

用不辣大萝卜，入盐煮熟，切碎如豆，入粥将起，一滚而食“ (遵生八笺 – 饮饌服食笺 – 上卷: 277-278)

Překl.: *Použij velkou a nepálivou ředkev a se solí ji povař, pokrájej ji na menší kousky a rozdrť tak jemně, až se vytvoří kaše. Pak můžeš jíst.*

V pramenu zaznamenáváme rovněž nové variety ředkve, jako je např. bílá ředkev 白萝卜 (遵生八笺 – 饮饌服食笺 – 中卷: 47), nebo tzv. ředkev ohnice 野萝卜 (*Raphanus raphanistrum*) (ibid: 127), zde jako „divoká ředkev“.

Zdaleka nejzajímavějším objevem v rámci tohoto pramenu je však výraz *huangyacai* 黄芽菜, který se shoduje s dnešním alternativním výrazem pro pekingské zelí (*B. r.* var. *pekinensis*). Autor popisuje způsob, jak zelí vypěstovat žluté výhonky (黄芽). Vzhledem k popisu postupup máme důvod se domnívat, že se jedná o vůbec první zaznamenaný postup pro vypěstování variety *pekinensis*:

„黄芽菜“

将白菜割去梗叶，只留菜心，离地二寸许，以粪土壅平，用大缸覆之。缸外以土密壅，勿令透气。半月后取食，其味最佳。黄芽韭、姜芽、萝卜芽、川芎芽，其法亦同“ (遵生八笺 – 饮饌服食笺 – 中卷: 96-97)

Překl.: *Okrájej zelí tak, aby zbylo pouze srdíčko, které bude z půdy vyčnívat asi dva palce, hlínu urovnej kolem rostliny a velkou nádobou ji přikryj. Kolem vnější strany nádoby také navrstvi hlínu, aby dovnitř nemohl vzduch. Po dvou týdnech nádobu sejmi a rostlinu můžeš jíst. Její chuť bude skvělá. Stejný postup můžeš opakovat i s čínskou pažitkou, zázvorem, ředkví aj.*

Tímto postupem vyvstala rostlina bude masitější a postrádat listy, které byly před celým procesem odkrájen. Vlivem přikrytí nádobou a vytvořením zatemnělého prostředí tak nově narostlé listy nebudou zelené. Velký nedostatek tohoto popisu je

však absence popisu vzniklé rostliny a její morfologie. Autor zmiňuje pouze její skvělé chuťové vlastnosti.

3.7.9. Ben Cao Gang Mu 本草纲目

Jeden z největších průlomových počínů na poli farmakologie a botaniky má na svědomí mingský lékař, botanik a vědec, Li Shizhen. Jeho *Materia Medica* (*Ben Cao Gang Mu* 本草纲目) z roku 1596 shromažďuje bez mála dva tisíce záznamů o jednotlivých v Číně do té doby známých bylin, a to včetně ilustrací a předpisů na zdravotní neduhy (Anderson 2014: 250-251).

„ (《别录》上品)

【释名】

白菜

时珍曰：按：陆佃《埤雅》云：菘性凌冬晚凋，四时常见，有松之操，故曰菘。今俗谓之白菜，其色青白也。...

Překl.: *Podle díla Bei Ya od Lu Diana je song chladu vzdorný a chátrá pozdě. Je stálezelený jako borovice, proto se mu říká song (stejný znak bez prvku trávy). Dnes se mu lidově říká baicai, protože je bílý a zelený.*

Zde Li Shizhen potvrzuje naši teorii o důvodu volby znaku pro *song*. Ten, je výsledkem dvou procesů, z nichž pro jeden jsme našli vysvětlení již dříve. Jedná se o fonetickou podobnost *song* 菘 (zioŋ) se *xu* 须/蕕 (sio, tshio) v pozdně hanské rekonstrukci a nyní přidáváme i vizuálně-sémantický prvek v podobě znaku s foneticky podobným čtením a původním významem borovice *song* 松, který byl rostlině přisouzen kvůli její houževnatosti a stálezelenosti.

... 【集解】

弘景曰：菘有数种，犹是一类，只论其美与不美，菜中最为常食。

宗奭曰：菘叶如芜菁，绿色差淡，其味微苦，叶嫩稍阔。

颂曰：扬州一种菘叶，圆而大，或若，啖之无渣，绝胜他土者，疑即牛肚菘也。

时珍曰：菘（即今人呼为白菜者）有二种：一种茎圆浓微青，一种茎扁薄而白。其叶皆淡青白色。燕、赵、辽阳、扬州所种者，最肥大而浓，一本有重十余斤者。南方之菘畦内过冬，北方者多入窖内。燕京圃人又以马粪入窖壅培，不见风日，长出苗叶皆嫩黄色，脆美无滓，谓之黄芽菜，豪贵以为嘉品，盖亦仿韭黄之法也。菘子如芸苔子而色灰黑，八月以后种之。

二月开黄花，如芥花，四瓣。三月结角，亦如芥。其菜作菹食尤良，不宜蒸晒。...

Překl.: *Vysvětlení*

Tao Hongjing: existuje několik druhů songu. Rozdíl mezi nimi je v chuti. Je to velmi častá zelenina.

Kou Zongshi: Listy songu vypadají jako vodnice, ale jsou světle zelené. Jsou chuťově nahořklé. List je jemný a trochu širší.

Su Song: V Yangzhou existuje druh songu s velkým a kulatým listem, který připomíná vějíř. Když se jí, nic z něj nezbyde, je tak lahodný. Domnívám se, že se mu říká niudusong.

*Li Shizhen: Existují dva druhy songu. Jeden má tlustý a kulatý stonek zelené barvy. Ten druhý má plochý a tenký stonek, který bílý. Listy obou druhů jsou světle zelené a bílé. Song pěstují v oblastech Yan, Zhao, Liaoyangu a Yangzhou, tam je rostlina velká a tlustá. Některé větší kousky mohou vážit až 10 jinů či víc. **Na jihu může song přečkat na poli i zimu, na severu ho zase uchovávají ve sklepech s udusanou hlinou, kde k rostlině nemá přístup slunce, ani vítr.** Výhonky jsou žluté a jemné. Jsou velmi křupavé a lahodné a nezanechávají v ústech žádné usazeniny. Lidově se jim říká **huangyacai** (žluté výhonky). Bohatí a urození tento druh považují za velkou delikatesu. Pěstuje se stejně jako jiucui. Semeno songu je podobné semenu yuntai, ale je šedo-černé. Semeno zasej v osmém měsíci. V druhém měsíci vyraší žluté květy, které vypadají jako jiehua, ale se čtyřmi listky. Šešulka se utváří v třetím*

měsíci. Je podobná indické hořčici. Song může být i naložen, a tak chutná nejlépe. Není dobrý, když se napařuje, nebo suší na slunci.

Tento úsek je dalším svědectvím o výdrži songu, zde již čínského zelí. Autor rozlišuje mezi druhy pěstovanými na severu a jihu. Důležité je potvrzení výrazu *huangyacai* 黄芽菜, na který jsme narazili o puých pět let dříve, v díle *Zun Sheng Ba Jian* 遵生八笺. Li Shizhen tak popisuje téměř obdobný postup pěstování žlutých výhonků bez přístupu světla a vítru. Jelikož Li Shizhen, ani jeho předchůdci nezmiňují vůbec tvar hlávky, nebo náznaky zavlnutosti, můžeme se domnívat, že pekingské zelí ještě stále defacto neexistovalo. Postup k získání *huangyacai* 黄芽菜 se tomuto tvaru však velmi podobá.

„...【正誤】

恭曰：菘有三种：牛肚菘叶最大浓，味甘；紫菘叶薄细，味少苦；白菘似蔓荆也。菘菜 不生北土。有人将子北种，初一年即半为芜菁，二年菘种都绝；将芜菁子南种，亦二年都变。土地所宜如此。

颂曰：菘，今南北皆有之。与蔓荆相类，梗长叶不光者为芜菁，梗短叶阔浓而肥腴者为菘。旧说北土无菘，今京洛种菘都类南种，但肥浓差不及尔。

机曰：蔓荆、菘菜恐是一种。但在南土，叶高而大者为菘，秋冬有之；在北土，叶短而小者为蔓荆，春夏有之。

时珍曰：白菘，即白菜也。牛肚菘，即最肥大者。紫菘即芦菘也，开紫花，故曰紫菘。苏恭谓白菘似蔓荆者，误矣。根叶俱不同，而白菘根坚小，不可食。又言南北变种者，盖指蔓荆、紫菘而言。紫菘根似蔓荆而叶不同，种类亦别。又言北土无菘者，自唐以前或然，近则白菘、紫菘南北通有。惟南土不种蔓荆，种之亦易生也。

...“ (本草纲目 – 菜之一 – 葷菜类三十二种: 菘)

Překl.: *Oprava*

*Su Gong (Su Jing): Existují tři druhy songu. **Niudusong** má největší a nejtlustší list, chutná sladce. Zisong má malý tenký list a je trochu nahořklý. **Baisong** vypadá jako vodnice. **Song neroste na severu**, ale někteří semeno přesto vzali a zasadili ho tam. První rok rostlina vypadala jako vodnice. Druhý rok nenesla žádná semena. Když vysadili semena vodnice na jihu, taky se kvůli jinému podnebí a půdě změnila.*

*Su Song: Song se dnes pěstuje na jihu i severu. S vodnicí jsou si podobné. List vodnice je dlouhý a není plochý. List songu je kratší a tlustší. **Předešlé záznamy tvrdí, že na severu žádný song nebyl.** Dnes se ale sází v hlavním městě a v oblasti Luo. Vypadá stejně jako ten na jihu, jen není tak velký.*

Wang Ji: Obávám se, že manjing a songcai jsou jedna a ta samá rostlina. Na jihu má ale song velký a vysoký list. Lze jej nalézt v zimě a na podzim. Na severu, kde má krátké a malé listy se mu říká manjing. Tu najdeme na jaře a v létě.

*Li Shizhen: Baisong je baicai. Niudusong je ze druhů největší. **Zisong je ředkev.** Její květ je fialový, tak se mu říká zisong. Su Gong tvrdil, že baisong vypadal jako wujing, ale mýlil se. Kořen a listy se liší. Kořen baicai je pevný, malý a nejedlý. Zmínil se, že stejná rostlina se může změnit, když se vysadí na severu, myslel tím ale manjing a zisong. Kořen zisongu je podobný wujingu, ale jejich listy nejsou stejné a rostliny nepatří do stejné čeledi. Taky tvrdil, že na severu neroste žádné baicai. Mohlo by být pravda, že před a v období vlády dynastie Tang opravdu nebyl. Nyní ale můžeme najít baicai i zisong jak na jihu, tak i na severu, wujing se ale pěstuje na jihu. Je to rostlina snadná na pěstování...*

Podstatnými informacemi je výčet druhů a názvů pro čínské zelí: niudusong a baisong. Zisong, jak jsme vyvodili z předešlých dílčích analýz, a jak Li Shizhen potvrzuje, je ředkev. Dále se všichni autoři shodují, že dříve se song na severu nepěstoval, v jejich současnosti je však na severu běžnou zeleninou. Zde můžeme pozorovat počátek v adaptaci rostliny na chladnější severní prostředí, které vyústilo ve změnu morfologie rostliny a vývoj v pekingské zelí.

O vodnici Li Shizhen shrnuje toto:

„【释名】

蔓荆（《唐本》）、九英菘（《食疗》）、诸葛菜。

藏器曰：芫菁，北人名蔓荆。今并汾、河朔间烧食其根，呼为芫根，犹是芫菁之号。芫菁，南北之通称也。塞北、河西种者，名**九英蔓荆**，亦曰**九英菘**。根叶长大而味不美，人以为军粮。

禹锡曰：《尔雅》云：须，芫。《诗·谷风》云：采葑采菲。毛萇注云：葑，须也。孙炎云：须，一名葑苳。《礼坊记》注云：葑，蔓荆也。陈、宋之间谓之葑。

陆玑云：葑，芫菁也。幽州人谓之芥。郭璞云：芫似羊蹄，叶细，味酢可食。扬雄《方言》云：、芫，蔓荆也。

陈、楚谓之，齐、鲁谓之芫，关西谓之芫菁，赵、魏之部谓之大芥。然则葑也，须也，芫菁也，蔓荆也，芫也，芫也，芥也，七者一物也。

时珍曰：按：孙云：、蔓荆苗也。其说甚通。掌禹锡以芫释蔓荆，陈藏器谓芫是**酸模**，当以陈说为优。详见草部酸模下。刘禹锡《嘉话录》云：诸葛亮所止令兵士独种蔓荆者，取其才出甲，可生啖，一也；叶舒可煮食，二也；久居则随以滋长，三也；弃不令惜，四也；回则易寻而采，五也；冬有根可食，六也。比诸蔬其利甚博。至今蜀人呼为诸葛菜，江陵亦然。

...”

Překl.: *Vyvětlení názvů*

*Vodnice Wujing neboli manjing (Tang Bencao), **jiuyingsong** (Shiliao Bencao), či zhugecai – Chen Cangqi: Na severu říkají lidé wujingu manjing. V oblasti Bing, Fen, He a Shuo lidé kořen pečou a konzumují. Říká se mu wugen, podle wujingu. Wujing je tedy běžný název na jihu i severu. Vodnice, která se pěstuje v oblasti Saibei a Hexi se nazývá **jiuyingmanjing** nebo **jiuyingsong**. Má dlouhý a velký kořen i list, ale nevalné chuti. Lidé ho využívají jako vojenské zásoby.*

Zhang Yuxi: Slovník Er Ya říká, že xu je wu. V kapitole Gufeng v Knize písní se říká: „sbírat feng a fei.“ Mao Changův komentář říká, že feng je xu. Sun Yanův komentář říká, že feng je taky fengcong. V knize Lifang Jizhu se praví, že feng je

manjing. Obyvatelé oblasti Chen a Song mu říkají *feng*. Obyvatelé Youzhou mu říkají *jie*.

Guo Pu: *wu* vypadá jako *yangti* (*Radix rumicis*). List má tenký a chutná po octu. Je jedlá.

Slovník *Fang Yan* od *Yang Xionga* praví, že *feng* i *rao* jsou obojí *manjing*. Obyvatelé z *Chen* a *Chu* mu říkají *feng* a v *Qi* a *Lu* zase *rao*. V *Guanxi* se mu říká *wujing*. V *Zhao* a *Wei* zase *dajie*. Všechny tyto názvy ale odpovídají vodnici (*wujing*). Jde o názvy: *feng*, *xu*, *manjing*, *wujing*, *sunwu*, *rao* a *jie*.

Li Shizhen: *Sun Miao* praví, že *feng* je mladý výhonek *wujingu*. To se zdá být rozumné. *Zhang Yuxi* se domníval, že *wu* je *manjing* a *Chen Cangqi* zase, že se jedná o *suanmo* (*Rumex acetosa*)¹⁴. Domnívám se, že pravdu měl *Chen Cangqi*.

V díle *Jiahua Lu* od *Liu Yuxiho* se praví, že *Zhuge Liang* (vojenský velitel státu *Shu* v období Tří království) přikázal svým vojákům, aby vysázeli *manjing* pro účely vojska, protože tato rostlina byla velmi užitečná. Když začnou rašit výhonky, čerstvé pupeny jsou jedlé. Když začne růst list a zvětšovat se, může být tepelně upraven a podávám jako zelenina. Pokud vojáci žijí na jednom místě po delší dobu, mohou rostlinu použít kdykoliv. Nevadí ani, když z místa odejdou, rostlina se snadno pěstuje. Když se vrátí, rostlinu mohou opět snadno najít. V porovnání s ostatními rostlinami je vodnice nejpříhodnější. Proto jí dodnes lidé říkají **zhugecai**. Stejně tak jí říkají v *Jianglingu*...

Shrnutí o vodnici slouží jako potvrzení validity našich hypotéz o alternativních názvech. *Li Shizhen* dokumentuje všechny předešlé, které jsme v naší analýze rovněž zmínili. Jedná se o: *manjing* (zde *Li* používá na rozdíl od svých předchůdců jiný znak – 蔓荆), *zhugecai* 诸葛菜, *xu* 须, *feng* 葑 (zde cituje starší zdroje jako *Qimin Yaoshu* v tvrzení, že vodnice je přítomná již v *Knize Písni*), *dajie* 大芥 a *rao* 薹. Jako novou informaci získáváme další alternativní název, dříve nevídaný – *jiuyingsong* 九英菘. *Li Shizhen* název vysvětluje jako variantu používanou v oblasti

¹⁴ Šťovík kyselý

koridoru Hexi a Saibei (souhrné označení celé oblasti zahrnující provincie Gansu, Ningxia a Shanxi). Tento název je používán dodnes.

„...【集解】

弘景曰：《别录》芜菁、芦菔同条。芦菔是今温菘，其根可食，叶不中啖。

芜菁根细于温菘而叶似菘，好食，西川惟种此。其子与温菘甚相似，...

...恭曰：芜菁，北人名蔓荆，根、叶及子皆是菘类，与芦菔全别，体用亦殊。陶言芜菁似芦菔，芦菔叶不堪食，是江表不产二物，理丧其真也。菘子黑色，蔓荆子紫赤色，大小相似。芦菔子黄赤色，而大数倍，且不圆也。

大明曰：蔓荆比芦菔梗短而细，叶大，连地上生，浓阔短肥，其色红。

颂曰：芜菁南北皆有，北土尤多。四时常有，春食苗，夏食心（亦谓之苔子），秋食茎，冬食根。河朔多种，以备饥岁。菜中之最有益者惟此尔。其子夏秋熟时采之。

宗奭曰：蔓荆，夏月则枯。当此之时，蔬圃复种，谓之鸡毛菜。食心，正在春时。诸菜之中，有益无损，于世有功。采撷之余，收子为油，燃灯甚明，西人食之。河东、太原所出，其根极大，他处不及也。又出西番吐谷浑地。

机曰：叶是蔓荆，根是芦菔。

时珍曰：《别录》以芜菁、芦菔同条，遂致诸说猜度。或以二物为一种，或谓二物全别，或谓在南为莱菔，在北为蔓荆，殊无定见。今按：二物根、叶、花、子都别，非一类也。

蔓荆是芥属，根长而白，其味辛苦而短，茎粗叶大而浓阔；夏初起苔，开黄花，四出如芥，结角亦如芥，其子均圆，似芥子而紫赤色。芦菔是菘属，根圆，亦有长者，有红、白二色；其味辛甘而永；叶不甚大而糙，亦有花叶者；夏初起苔，开淡紫花；结角如虫状，腹大尾尖；子似葫芦巴，不均不圆，黄赤色。如此分之，自明白矣。其蔓荆六月种者，根大而叶蠢；八月种者，叶美而

根小；惟七月初种者，根叶俱良。拟卖者纯种九英，九英根大而味短，削净为菹甚佳。今燕京人以瓶腌藏，谓之**闭瓮菜**。”

...” (本草纲目 – 菜之一 – 葷菜类三十二种: 芜菁)

Překl.: *Předchozí vysvětlení*

Tao Hongjing: v díle Mingyi Bielu byly wujing (vodnice) a lubei (ředkev) vedeny jako jedna rostlina. Lubei (ředkev) se dnes říká wensong. Kořen je jedlý, ale listy ne. Kořen wujingu (vodnice) je tenší než wensong. List je podobný songu (čínské zeli). Je lahodný. Obyvatelé Xichuanu ho rádi pěstují. Jeho semeno je velmi podobné wensongu...

...Su Gong: Wujingu (vodnice) se na severu říká manjing. Jeho kořen, list i semeno jsou podobné songu. Nejsou ale podobné lubei (ředkev), ani se stejně nepoužívá. Tao Hongjing ale tvrdil, že wujing je podobný lubei a že list lubei není jedlý. Myslel tím, že na jih od Dlouhé řeky jsou rostliny jedno a to samé. Tao se ale mýlil. Semeno songu je černé, zatímco semeno wujingu je fialovo-rudé. Jsou podobně velká. Semeno luobo se žlutě-rudé a je mnohokrát větší než dvě předešlá semena. Také není tvarem kulaté.

Da Ming: Stonek manjingu je kratší a tenčí než stonek lubei. Listy jsou větší a rozprostírají se na zemi. Je tlustý, široký, krátký a rudý.

Su Song: Wujing se pěstuje jak na jihu, tak i na severu. Na severu se ale pěstuje ve větším množství. Rostlina je dostupná v každé roční době. Na jaře se konzumují mladé výhonky. V létě se jí poupě, tomu se také říká taizi. Na podzim se jí stonek a v zimě zase kořen. V oblasti He a Shuo se pěstuje v době hladomoru, protože lidem velmi prospívá. Semeno dozrává mezi létem a podzimem. Je třeba ho sklídit včas.

Kou Zongshi: manjing chřadne v létě. Potom farmáři rostlinu vysadí znovu a sklídí semenáče. Semenáče, jelikož jsou jemné, se na jaře konzumují jako zelenina. Říká se jim jimaocai (kuřecí pírka). Mezi zeleninou je tato rostlina prospěšná zdraví. Semeno může být zpracováno na olej, který lze použít olej na svícení. Lidé ze západu

tento olej konzumují. Wujing pěstovaný v Hedongu a Taiyuanu je mnohem větší než kdekoliv jinde. Také se pěstuje v oblasti Tuguhun a Xibo.

Wang Ji: Listu rostliny se říká manjing a kořenu lubei.

Li Shizhen: Proto, že v Mingyi Bielu označili manjing a lubei jako jednu rostlinu, panovaly kolem nich dohady. Někteří tvrdí, že rostliny jsou stejné, někteří, že jsou to úplně jiné rostliny. Někteří tvrdí, že na jihu se pěstuje laibei a na severu manjing. Existují nesrovnalosti. Následující vysvětlení je snad ukončí. Jelikož kořen, list, květ i semeno obou rostlin jsou odlišné, nejedná se o stejný druh.

Manjing se řadí do stejné kategorie jako kořen a list jiecai (indické hořčice). Jeho kořen je dlouhý a bílý, chutná nahořkle a dlouho nevydrží. Stonek je tlustý a list velký, tlustý a široký. Brzy v létě raší stonek ze srdíčka a na vrcholku se objeví žlutý květ se čtyřmi lístky, který je podobný jiecaihua (květ indické hořčice). Tobolka je také podobná indické hořčici. Semena jsou kulatá a stejné velikosti, podobná jiezi (semenům indické hořčice). Jsou fialovo-rudá.

Lubei patří do stejné skupiny jako song. Kořen je kulatý a některé jsou dlouhé. Je buď červený, nebo bílý. Chuťově je hořkosladký. Listy jsou hrubé, a ne moc velké, některé jsou zkroucené. Brzy v létě vyraší ze srdíčka stonek a z něj světle fialový květ. Tobolky mají tvar červů s velkým bříškem a špičatým ocáskem. Semeno vypadá jako semeno pískavice. Nejsou ale stejně velká a kulatá. Jsou žluto-červená.

Výše zmíněná analýza pomůže rozlišit tyto dvě rostliny. Manjing vysazený v šestém měsíci má velký kořen. Molí ale vždy spasou listy. Manjing vysazený v osmém měsíci má krásné listy, ale menší kořen. Jen ten, který je vysazen v sedmém měsíci má dobré listy i kořeny. Farmáři za účelem prodeje pěstují druh vodnice jménem jiuying. Má velký kořen ne moc silné chuti. Nakládáný je tento kořen výborný jako pokrm. Obyvatelé Yanjingu si takto uchovanou vodnici skladují ve sklenicích a říkají ji biwengcai.

I Li Shizhen potvrzuje informaci o panujících nesrovnalostech ohledně rozlišení ředkve a vodnice. Rostliny jsou pro laické oko velmi podobné a mnoho dřívějších autorů je řadilo do stejné kategorie. Názvy se však diferenciovaly stále. Z připodobnění ředkve k songu 菘 (zelí), což potvrzuje i Li Shizhen se dozvídáme

původ alternativního názvu pro ředkev – *wensong* 温菘. Zároveň tak víme, že v ranných pramenech (4. a 5. století) tento název neoznačoval čínské zelí, které ještě nebylo známo, ale ředkev a chvíli také vodnici, dokud Jia Ming ve svém *Qimin Yaoshu* nezahrnul oba názvy se separátním vysvětlením a nezačal poprvé používat složený název *songcai* 菘菜, který už zelí popisoval.

O ředkvi shrnuje Li Shizhen následující:

„莱菔

(音来北。《唐本草》)

【释名】

芦 (郭璞云：芦音罗。 , 音北, 与菔同。萝卜 (音罗北)、菹突 (《尔雅注》)、紫花菘 (同上)、温菘 (同上)、土酥。

保升曰：莱菔俗名萝卜。按：《尔雅》云：突，芦。孙炎注云：紫花菘也，俗呼温菘。

似芜菁，大根。俗名菹突，一名芦菔是矣。

颂曰：紫花菘、温菘，皆南人所呼。吴人呼楚菘。广南人呼秦菘。

时珍曰：按：孙《广韵》言：鲁人名 (音拉答)。秦人名萝卜。王祜《农书》言：北人萝卜，一种四名：春曰破地锥，夏曰夏生，秋曰萝卜，冬曰土酥，谓其洁白如酥也。珍按：菘乃菜名，因其耐冬如松、柏也。莱菔乃根名，上古谓之芦，中古转为莱菔，后世讹为萝卜，南人呼为萝，与菹同，见晋灼《汉书注》中。...“

Překl.: *Vysvětlení jmen*

Lai fu (ředkev) je také: luobo (také čteno luobei), baotu, zihuasong, wensong a tusu.

Han Baosheng: laifu se lidově říká luobo. Ve slovníku Er Ya se praví, že luobo je tu, Sun Yan pak ve svém komentáři dodal, že se jedná o zihuasong, nebo lidově

taky wensong. Vypadá jako wujing a jeho kořen je velký. Lidově se mu říká baotu, nebo taky lufu.

Su Song: na jihu se luobo říká zihuasong nebo wensong. V oblasti Wu mu říkají chusong. V Guangnanu mu říkají qinsong.

Li Shizhen: Dle slovníku Guan Yun od Sun Miana v oblasti Lu říkají ředkvi lada, v oblasti Qin zase luobo.

V díle Nong Shu od Wang Zhena se praví, že lidé luobo nazývají čtyřmi různými způsoby, a to podle ročního období: na jaře mu říkají podizhui, v létě xiasheng, na podzim luobo a v zimě tusu. Li Shizhenův komentář: song je název odvozen od borovice, který odkazuje na jeho vytrvalost mrazům. Kořen se nazývá laifu. V starověku se rostlině říkalo lu a ve středověku zase laifu. V dnešní době se mu říká luobo. Na jihu rostlině říkají luo (podle bao – názvu, který se objevil v anotaci k Han Shu od Jin Zhuoa) ...

Li Shizhen opět uvádí výčet všech alternativních názvů pro ředkev. Mezi nově zaznamenané patří tusu 土酥 a baotu 菔突, které se podle všeho používají jen velmi zřídka a pouze v určitém místě a roční době. Dále pak jmenuje názvy, ve kterých se vyskytuje znak song 菘, což může působit zmatek v již tak matoucím značení a podobnosti rostlin. Jedná se o wensong 温菘, zihuasong/zisong 紫花菘/紫菘, chusong 楚菘 a qinsong 秦菘. Poslední název jsme dříve zaznamenali pouze v díle Nan Fang Cao Mu Zhuang z roku 304, kde se dle popisu jevil jako alternativa názvu vodnice. Li Shizhenova verze se zdá být konzistentní s ostatními názvy, které inkorporují znak song 菘 a označují ředkev, nikoliv vodnici.

„【集解】

弘景曰：芦菘是今温菘，其根可食。俗人蒸其根及作菹食，但小熏臭尔。叶不中啖。又有突，根细而过辛，不宜服之。

恭曰：莱菘，即芦菘也。嫩叶为生菜食，大叶可熟啖。陶氏言不中食，理丧其真也。江北、河北、秦、晋最多，登、莱亦好。

颂曰：菜菔，南北通有，北土尤多。有大、小二种：大者肉坚，宜蒸食；小者白而脆，宜生啖。

河朔极有大者，而江南、安州、洪州、信阳者甚大，重至五、六斤，或近一秤，亦一时种蒔之力也。

瑞曰：夏月复种者，名夏萝卜。形小而长者，名**蔓荆萝卜**。

时珍曰：菜菔，今天下通有之。昔人以芜菁、菜菔二物混注，已见蔓荆条下。圃人种菜菔，六月下种，秋采苗，冬掘根。春末抽高苔，开小花紫碧色。夏初结角。其子大如大麻子，圆长不等，黄赤色。五月亦可再种。其叶有大者如芜菁，细者如花芥，皆有细柔毛。其根有红、白二色，其状有长、圆二类。大抵生沙壤者脆而甘，生瘠地者坚而辣。根、叶皆可生可熟，可菹可酱，可豉可醋，可糖可腊，可饭，乃蔬中之最有利益者，而古人不深详之，岂因其贱而忽之耶？抑未谙其利耶？

...” (本草纲目 – 菜之一 – 葷菜类三十二种: 菜菔)

Překl.: *Předešlá vysvětlení*

Tao Hongjing: Lufu je dnes wensong. Kořen je jedlý. Místní kořen vaří v páře a nakládají jej. Výsledný pokrm není valně vůně. Listy nejsou vhodné ke konzumaci. Existuje druh této rostliny, říkáme se mu tu. Má tenký a hořký kořen. Tento druh není jedlý.

Su Gong: Laifu je lufu. Jemné listy se mohou konzumovat za syrova. Větší listy mohou být uvařeny k jídlu. Tao Hongjing tvrdil, že je jedlý, ale mýlil se. Rostlina se pěstuje ve velkém v Jiangbei, Hebei, v oblasti Qin a Jin. Druhy, které se pěstují v oblasti Lai a Deng jsou také dobré.

Su Song: Laifu roste na jihu i na severu. Na severu je však častější. Existují tam dva druhy: jeden je velký a pevný, ten se může spařit a podávat k jídlu. Menší druh je bílý a křupavý a lze jej konzumovat za syrova. V He a Shuo se pěstují velké ředkve. Ty, které se pěstují na jih od Dlouhé řeky, v Anzhou, Hongzhou a Xinyangu

jsou velmi velké a mohou vážit až 6 jinů kus, nebo dokonce jeden cheng (15 jinů). Toto je výjimka díky šlechtění a starosti.

Wu Rui: Druh, který se pěstuje v létě se nazývá xialuobo (letní ředkev). Malé ředkvi s dlouhým kořenem se říká manjingluobo.

Li Shizhen: Laifu roste v celé zemi. Lidé si v minulosti pletli luobo s wujingem, ale v této knize je to objasněno. Zemědělci zasévají semeno ředkve v šestém měsíci. Semenáče se mohou sklízet na podzim a kořen v zimě. Na konci jara vyrostou ředkvi vysoký kořen s fialovými a zelenými květy. Poupata rostou na začátku léta. Semena jsou podobná semenům damazi (Cannabis), ale nejsou pravidelného tvaru. Jsou žluto-rudá. Semeno může být znovu zaseto v pátém měsíci. Listy jsou stejně velké jako u wujingu, anebo stejně malé jako u huajie. Všechny jsou pokryty tenkou vrstvou trichomů. Barva kořene je buď červená nebo bílá. Tvarem může být kulatý, nebo dlouhý. Obvykle když je ředkev pěstována v písčité půdě, bývá pak křupavá a sladká, ta, co se pěstuje v neúrodné půdě je hořká a tvrdá. Listy i kořeny lze zpracovat různě. Lze je jíst syrová, povařit, naložit, nebo z nich udělat pastu. Mohou se smíchat s fermentovanou sójou, octem nebo cukrem, či s rýží. V rámci zeleniny je to velmi prospěšná rostlina. Lidé v minulosti ji ale zkoumali nedůkladně. Domnívali se, že je příliš všední a neocenili tak její hodnotu.

Dílo Li Shizhena v porovnání s ostatními námi analyzovanými vyniká svou obsažností a podrobností. V rámci našeho výzkumu získáváme cenné informace, především konfirmačního rázu, kdy právě ze Shizhenova díla čerpáme potvrzení našich teorií, postavených na výkladech nalezených ve starších pramenech.

Tabulka 13: Nálezy z období dynastií Yuan a Ming

			Čj	vodnice	amarant?	vodnice	vodnice	vodnice	vodnice	?vodnice	?vodnice	chinensis/vodnice?	pekinensis/chinensis?	
			XH	fěng	fěi	wǎng	mǎnjīng	xū	rǎo	qínsōng	báisōng	sōng	báicǎi	
			LH	puoŋ	pui	muoŋts(i)en/	uonkien	sio, ts'io	'nau	dzinziŋ	bakziŋ	ziŋ	bakts'uo ^c	
			OCM	*poŋ	*pai/pui	ma'tsaŋ	mǎns'tsaŋ/mǎns	kren	*sno	*ŋiau	*dzin*s-loŋ	brák*s-loŋ	*s-loŋ	brák'ts'ah
Dílo	Datování	Typ	Autor	葍	菲	芜菁	蔓菁/荆	须/蓂	芜	秦松	白松/菜	松	白菜	
<i>Nongsang Jiyao</i> 农桑辑要	1273 n. l.	agrikultura	/			x	x							
<i>Wang Zhen Nong Shu</i> 王祚农书	1313 n. l.	agrikultura	Wang Zhen	x		x	x					x		
<i>Yin Shan Zheng Yao</i> 饮膳正要	1330 n. l.	gastronomie	Hu Sihui				x						x	
<i>Yin Shi Xu Zhi</i> 饮食须知	1368 n. l.	gastronomie	Jia Ming			x						x	x	
<i>San Guo Yanyi</i> 三国演义	14. stol.	román	Luo Guanzhong											
<i>Jiuhuang Bencao</i> 救荒本草	1406 n. l.	botanika	Zhu Xiao				x						x	
<i>Xi You Ji</i> 西游记	1520 - 1580 n. l.	román	Wu Cheng'en				x							
<i>Zun Sheng Ba Jian</i> 遵生八笺	1591 n. l.	gastronomie	Gao Lian				x				x		x	
<i>Bencao Gangmu</i> 本草纲目	1596 n. l.	botanika	Li Shizhen	须, 芜菁, 蔓荆	土瓜, 芡	x	x	x	x	ředkev	x	x	x	

Tabulka 14: Nálezy z období dynastií Yuan a Ming II

			ČJ	chinensis	chinensis?	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev
			XH	sōngcài	qīngcài	luóbo	tú	lúfèi	lǎifú	lúfú	lúófú	sōngluó	wēnsōng
			LH	ziōnt ^h hə ^c	ts ^h en ^{tsh} əC	loipok	t ^h uat, duat,	liobui	labu?	liobu?	loibu	ziōnlai	*ʔōnzioŋ
			OCM	*s-lon ^{tsh} əh	*tshēn ^{tsh} əh	*raipók	*thüt, *düt	*ra ^h bai	*rak ^h ?*bakh ^h	*ra ^h bakh ^h	*ra ^h bakh ^h	*s-lon ^{tsh} əh	*uan ^{tsh} əh
Dílo	Datování	Typ	Autor	松菜	青菜	萝卜	菜	芦朮	菜朮	芦朮	萝卜	松朮	温松
<i>Nongsang Jiyao</i> 农桑辑要	1273 n. l.	agrikultura	/	x		x							
<i>Wang Zhen Nong Shu</i> 王桢农书	1313 n. l.	agrikultura	Wang Zhen			x	x	x	x				
<i>Yin Shan Zheng Yao</i> 饮膳正要	1330 n. l.	gastronomie	Hu Sihui	x		x							
<i>Yin Shi Xu Zhi</i> 饮食须知	1368 n. l.	gastronomie	Jia Ming			x			x				
<i>San Guo Yanyi</i> 三国演义	14. stol.	román	Luo Guanzhong										
<i>Jiuhuang Bencao</i> 救荒本草	1406 n. l.	botanika	Zhu Xiao	x		x							
<i>Xi You Ji</i> 西游记	1520 - 1580 n. l.	román	Wu Cheng'en			x			x		x		
<i>Zun Sheng Ba Jian</i> 遵生八笺	1591 n. l.	gastronomie	Gao Lian	x		x							
<i>Bencao Gangmu</i> 本草纲目	1596 n. l.	botanika	Li Shizhen	x		x	x			x		x	x

Tabulka 15: Nálezy z období dynastií Yuan a Ming III

			ČJ	Brassica rapa	ředkev/chinensis	chinensis	vodnice	vodnice	ředkev	ředkev	ředkev	chinensis
			XH	yúntái	zīsōng	niúdúsōng	zhūgécài	jiūyīngsōng	chūsōng	tūsū	bāotū	huángyáicài
			LH	hunda								
			OCM	*hwan ^h lə								
Dílo	Datování	Typ	Autor	芸苔/臺	紫菘	牛肚菘	诸葛菜	九英菘	楚菘	土酥	雷突	黄芽菜
<i>Nongsang Jiyao</i> 农桑辑要	1273 n. l.	agrikultura	/									
<i>Wang Zhen Nong Shu</i> 王桢农书	1313 n. l.	agrikultura	Wang Zhen				x				x	
<i>Yin Shan Zheng Yao</i> 饮膳正要	1330 n. l.	gastronomie	Hu Sihui	x								
<i>Yin Shi Xu Zhi</i> 饮食须知	1368 n. l.	gastronomie	Jia Ming	x								
<i>San Guo Yanyi</i> 三国演义	14. stol.	román	Luo Guanzhong									
<i>Jiuhuang Bencao</i> 救荒本草	1406 n. l.	botanika	Zhu Xiao									
<i>Xi You Ji</i> 西游记	1520 - 1580 n. l.	román	Wu Cheng'en									
<i>Zun Sheng Ba Jian</i> 遵生八笺	1591 n. l.	gastronomie	Gao Lian									x
<i>Bencao Gangmu</i> 本草纲目	1596 n. l.	botanika	Li Shizhen	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Shrňme si, že období vlády dynastií Yuan a Ming se ukazuje jako nejnplodnější období z hlediska výskytu pramenů a pojmů v nich evidovaných. Zároveň poprvé zaznamenáváme moderní výraz *baicai* 白菜 a spolu s ním výraznou tendenci používat rozličné výrazy označující zelí, které postupně častěji ztrácejí významovou složku *song* 菘.

3.8. Období dynastie Qing

Turbulentní (především pozdní) léta vlády dynastie Qing zanechala své stopy i na stravování a skladbě potravy. Strava se stává méně různorodá a díky prudkým cenovým změnám impaktem politické situace se pozornost nejen běžného lidu, ale i šlechty, obrací na jednoduchá a trvanlivá jídla (Chang 1977: 270). Důkaz průniku takto prosté kuchyně můžeme vidět například na záznamu jídelníčku císaře Qianlonga (1754), kde se objevuje pokrm sestávající z nakládáného čínského zelí v nálevu (Su 1966: 16)

3.8.1. Quan Tang Shi 全唐诗

Z hlediska důležitosti je pro nás zajímavý qingský císař Kangxi (1654-1722), pod jehož vládou vznikly dvě literární práce, které zaznamenávají výrazy pro náš výzkum relevantní. Jedná se o soubor tangské poezie *Quan Tang Shi* 全唐诗 (1705), kde výraz *song* figuruje v pokrmu zahrnující tučný hovězí žaludek, nové bambusové výhonky a vodní kaštiny:

„...晚菘细切肥牛肚，新笋初尝嫩马蹄。“ (全唐诗 – 卷七百九十六: 91)

Překl.: *Pozdní song tence nakrájej jako hovězí dršťky, nejdřív ochutnej rané bambusové výhonky a jemné vodní kaštiny.*

Vzhledem ke kompilačnímu charakteru a původní době vzniku básní, a zároveň kvůli složení výrazu usuzujeme, že zde *song* označuje stále ještě vodnici, jak jsme se již přesvědčili z dobových popisů zaznamenaných v již dříve analyzovaných pramenech.

3.8.2. Kangxi Zidian 康熙字典

Dalším již zmiňovaným dílem je tzv. slovník císaře Kangxiho *Kangxi Zidian* 康熙字典, zkompilevaného mezi lety 1710 až 1716, který zaznamenává většinu dosavadních zkoumaných výrazů, včetně těch nejstarších a již zastaralých. Tuto charakteristiku sdílí všechna slovníková/encyklopedická díla, a ačkoliv nám neposkytují informaci o soudobosti užívaných výrazů, mohou poskytnout nové interpretace výrazů starších. Slovník císaře Kangxiho není výjimkou.

Výraz *song* popisuje takto:

„菘: 《唐韵》息弓切《集韵》思融切，丛音嵩。《玉篇》菜名。《南史·周颙传》秋末晚菘。《埤雅》菘性隆冬不雕，四时长见，有松之操，故其字会意。《集韵》或作苕、藟。“ (康熙字典 – 草部 – 八: 45)

Kromě analýzy fonetické podoby znaku a zmínek v dřívějších dílech (zde uveden slovník Yu Pian z 6. století jako první dílo označující *song* jako zeleninu), nás tato pasáž utvrzuje, že se skutečně nejedná o zelí, ale o vodnici, jak tvrdí i autoři

tohoto slovníku, když uvádí *feng* 蕘 (vodnice) jako alternativní název pro tento záznam.

Dále slovník zaznamenává takřka všechny dosavadní alternativní názvy studovaných rostlin (zelí, vodnice, ředkev). Převažují zde reference na starší díla. Slovníkový záznam tak sestává z chronologického zaznamenání vývoje výrazu a mapuje jeho přítomnost napříč dosavadními prameny, z nichž definice pro daný pojem cituje. Vyjímecně se setkáváme s novými informacemi, které, jak se díky jejich absenci v původním citovaném díle můžeme domnívat, jsou dílo autora slovního císaře Kangxi. Takový případ zaznamenává heslo *fu* 菹, disylabická součást výrazu *lufu* 芦菹, ředkve:

„菹: 《唐韵》蒲北切, 音匍。芦菹也。鲁人名菹薹, 秦人名萝卜。《后汉·刘盆子传》时掖庭中, 宫女犹有数百千人, 自更始败后幽闭殿内, 掘庭中芦菹根, 捕池鱼而食之。又与菹通。《尔雅·释草》葵, 芦菹。《本草纲目》蘆菹。《注》菹与菹同。又《广韵》房六切, 音服。《韵会》芦菹一名来服, 言来斲之所服也。字亦与服通。《诗·小雅》象弭鱼服。《笺》服当作菹。《周礼·素服注》服当作菹, 刀劒衣也。“ (康熙字典 – 草部 – 八: 38)

Autor cituje slovník rýmů *Tang Yun* 唐韵 z období vlády dynastie Tang (618-907) a ke glose, že daný znak zde figuruje ve významu ředkve, dále přidává informace o regionálních názvech zmiňované zeleniny – obyvatelé státu Lu (dnešní Shandong) ji nazývají *lada* 菹薹, obyvatelé státu Qin (rozkládal se v různých dobách od dnešní provincie Gansu až po Sichuan) ji nazývají *luobo* 萝卜. Tuto informaci můžeme považovat za potvrzení teorie o západním původu ředkve, jak již od počátku naznačovala fonetická podoba znaků jí přisouzených – jedná se o jasnou přejímku z indo-evropského výrazu *raphanos* (ředkev), pozdně hanská rekonstrukce těchto výrazů je **lɔipok*, staročínská pak **râipôk* (Schuessler 2007: 172, 370).

„菲: 《集韵》妃尾切《正韵》敷尾切, 丛音斐。菜名。《说文》芴也。《诗·邶风》采葑采菲。《疏》郭璞曰: 菲草生下湿地, 似芴菁, 华紫赤色, 可食。又《论语》菲饮食而致孝乎鬼神。《何晏注》薄也。又《扬子·方言》菲怒悵也。又《集韵》父沸切, 音狍。义同。又与扉通。《礼·曾子问》不杖、

不菲、不次。《注》菲，草履。《前汉·刑法志》菲履赭衣而不纯。又《集韵》芳微切，音霏。草茂貌。《广韵》芳菲也。又《博雅》菲菲，香也。《司马相如·上林赋》郁郁菲菲。又《扬子·太玄经》白黑菲菲。《注》杂也。《后汉·梁鸿传》志菲菲兮升降。《注》高下不定也。

考证：（《后汉·梁鸿传》志菲菲于升降。）谨照原文于改兮。“（康熙字典 – 草部 – 八: 87）

Další záznam dokumentuje výraz, se kterým jsme se setkali v nejstarším analyzovaném dokumentu v rámci této práce – Knize písní. Jedná se o výraz *fei* 菲, u něž dodnes existují spory o jeho významu. Slovník císaře Kangxiho tak dokumentuje jeho užití ve všech dosavadních pramenech. Autoři uvádí, že po použití výrazu v Knize písní, se v dalším díle (Shuo Wen Jie Zi) objevuje ve významu *wu* 芴, jehož význam rovněž není jasný. Můžeme předpokládat, že se jedná o travinu, vzhledem k prvku trávy, který ve znaku figuruje. Dále uvádí, že Guo Pu (spisovatel ze 3.-4. stol.) *fei* popisuje jako *feicao* 菲草, „vonnou travu“, která stejně jako vodnice, roste v bažinách, její květy jsou fialovo-rudé barvy a je jedlá. Veškeré ranější záznamy však o významu rostliny nemluví, *fei* se jeví jako mnohoznačný výraz, mezi další významy si uvedme např. 薄 (slabý, tenký), nebo 菲履 (slaměné sandály) aj.

Ačkoliv nám tento diachronní průřez není schopen odpovědět, co výraz *fei* znamenal v době užití v *Knize písní* (11.-7. stol př. n. l.), máme důvod se domnívat, že se nejednalo o ředkev, nebo rostliny z čeledi *Brassica juncea* (viz kapitola *Shijing* a překlady sinologů), a to z důvodu nespojení jakéhokoliv pro ředkev známého názvu s tímto heslem.

„《唐韵》相卽切，音息。《尔雅·释草》菲，薏菜。详菲字注。“（康熙字典 – 草部 – 十: 37）

Odkaz na slovník *Er Ya*, který *fei* 菲 definuje jako *xicai* 薏菜 neboli laskavec (*Amaranthus*) se zdá být nejpravděpodobnějším kandidátem pro interpretaci výrazu *fei*. Tuto hypotézu stavíme především na základě shody v popisu rostliny od Guo Pu (fialovo-rudé květy) a se skutečným vzhledem rostliny a její přední místo v jídelníčku starých Číňanů.



Obrázek 11: Laskavec, zdroj: <https://www.westcoastseeds.com/shop/vegetable-seeds/amaranth-seeds/burgundy-organic/>

„苋: 《唐韵》职容切, 音鍾。草名。又《集韵》沾红切, 音公。义同。又思融切, 音嵩。菜名。或作菘。“(康熙字典 – 草部 – 四: 27)

Poslední zajímavým záznamem ve slovníku císaře Kangxiho je heslo *gong* 苋, u něž nacházíme vysvětlení, že se jedná o variantu výrazu *song* 菘, zde ještě ve starším regionálním významu vodnice. Jedná se o sborník rýmů *Ji Yun* 集韵 z období vlády dynastie Severní Song (960-1127), v originálním díle se však vůbec nevyskytuje (stejně tak v žádném jiném dokumentu), proto muselo jít o komentář autorů slovníku císaře Kangxiho.

3.8.3. Rui Lin Wai Shi 儒林外史

V roce 1750 Wu Jingzi vydal satirický román, v českém překladu známý jako *Literáti a mandaríni: neoficiální kronika konfuciánů*. Tento literární počín je z hlediska využití jazykových prostředků podobný dalšímu románu z pozdního období vlády dynastie Qing, *Snu v červeném domě* (Hongloumeng 红楼梦) a to tím, že je napsán v hovorovém jazyce.

Zde nacházíme výskyt výrazu *qingcai* 青菜, který je v dnešním jazyce definován jako alternativní název pro čínské zelí (*B. r. chinensis*). S tímto výrazem jsme se poprvé setkali na konci 16. století v dalším klasickém románu *Putování na západ* (*Xiyouji* 西游记). Při bližším pohledu na dosavadní analýzu ostatní beletrie

v našem výzkumu spatřujeme výskyt odlišných výrazů v porovnání těmi použitými v literatuře faktu. Vzhledem k povaze beletrie a stylu jakým je (obzvlášť v Číně) psána můžeme usuzovat, že jde o hovorové, neknižní výrazy.

„...正说著，小厮捧上五碗面。主人请诸位用了醋，把这**青菜**炒肉夹了许多堆在面碗头上。众人举起箸来吃。...” (儒林外史 – 敦友谊代兄受过 – 讲堪輿回家葬亲: 8)

Překl.: *Sluha přinesl pět misek s nudlemi. Hostitel vyzval dámy i pány, aby si nabídli octa a do svých misek s nudlemi si nakupili hromádku restovaného masa a zelí. Všichni se chopili hůlek a započali jíst...*

3.8.4. Honglougong 红楼梦

Poslední významná zmínka o zelí v qingské literatuře se nachází v jednom ze čtyř starých klasických románů se silnými autobiografickými prvky, *Sen v červeném domě* (*Honglougong* 红楼梦), vydaný v roce 1791 Cao Xueqinem. Zde se objevuje první literární doklad o výrazu *baicai* 白菜 od 16. století. Poznamenejme, že na rozdíl od většiny textů dosud analyzovaných je román napsán v *baihua* 白话 neboli lidovým jazykem, nikoliv jazykem literárním – *wenyanem* 文言 (Wong 2014: 12). Užití tohoto jazyka se jasně odráží na syntaktické i lexikální struktuře textu.

„刚才我叫雪雁告诉厨房里，给姑娘作了一碗火肉**白菜**汤，加了一点儿虾米儿，配了点青笋紫菜，姑娘想著好么？” (红楼梦 – 感秋声抚琴悲往事 – 坐禅寂走火入邪魔: 6)

Překl.: *Zrovna jsem zavolal Xue Yan a řekl jí, ať v kuchyni dívce připraví misku polévky se šunkou a **zelím** a do ní přidá trochu sušených krevetek, bambusových výhonků a mořských řas...*

这里雪雁将黛玉的碗箸安放在小几儿上，因问黛玉道：“还有偈们南来的五香**大头菜**，拌些麻油醋，可好么？” (红楼梦 – 感秋声抚琴悲往事 – 坐禅寂走火入邪魔: 8)

Překl.: „Ještě máme to zelí s pěti kořenkami, co jsme si přivezli z jihu, co kdybychom ho smíchali s trochou sezamového oleje a octem?“

Naším zájmem je v této replice výraz *datoucai* 大头菜, který v rámci naší analýzy napříč historickými prameny dokumentujeme vůbec poprvé. Tento výraz má dnes víceznačný charakter, označuje totiž jak vodnici (*Brassica rapa* var. *rapa*) nebo hlávkové zelí (*Brassica oleracea* var. *capitata*). Vzhledem k dlouholeté a zdokumentované historii vodnice na čínském území a etablování jejích názvů, z nichž se převážně dva dochovaly i do současné čínštiny, máme důvod se domnívat, že se jedná právě o hlávkové zelí, které bylo expresivně popsáno jako „velkohlavá zelenina“ – *datoucai* 大头菜.

Tabulka 16: Nálezy z období dynastie Qing

			ČJ	vodnice	amarant?	vodnice	vodnice	vodnice	vodnice
			XH	fēng	fēi	wújīng	mǎnjīng	xū	fēng
			LH	puoŋ	pui	muats(i)eŋ	muoŋ ^c ts(i)eŋ/muankieŋ	sio, ts ^h io	p ^h uŋ
			OCM	*poŋ	*pəi/pui	ma [*] tsaŋ	māns [*] tsaŋ/ mānskreŋ	*sno	*phuŋ
Dílo	Datování	Typ	Autor	葍	菲	芜菁	蔓菁/荆	须/须	蔓
<i>Quan Tang Shi</i> 全唐诗	1705 n. l.	poezie	Cao Yin	x	x				
<i>Kangxi Zidian</i> 康熙字典	1707 - 1716 n. l.	slovník	Zhang Yushu - Chen Tingjing	葍从, 蔓菁, 芜菁	苋, 薄, 苋, 草, 苋, 芳菲, 香	x	x	葍, 蔓菁	x
<i>Ru Lin Wai Shi</i> 儒林外史	1750 n. l.	román	Wu Jingzi						
<i>Hongloumeng</i> 红楼梦	1791 n. l.	román	Cao Xueqin						

Tabulka 17: Nálezy z období dynastie Qing II

			ČJ	vodnice	chinensis/vodnice?	pekinensis/chinensis?	chinensis?	ředkev	ředkev	ředkev	ředkev
			XH	ráo	sōng	báicài	qīngcài	luóbo	tū	lúfēi	lúfú
			LH	'nau	zioŋ	bakts ^h ə ^c	ts ^h əŋtsha ^c	laipok	t ^h uat, duət	liabui	liabu?
			OCM	*ŋiau	*s-loŋ	brak [*] ts ^h əh	*tshəŋ [*] tshəh	*raipók	*thūt, *dūt	*ra [*] bai	*ra [*] bəkh?
Dílo	Datování	Typ	Autor	菘	菘	白菜	青菜	萝卜	葵	芦菔	芦菔
<i>Quan Tang Shi</i> 全唐诗	1705 n. l.	poezie	Cao Yin	x							
<i>Kangxi Zidian</i> 康熙字典	1707 - 1716 n. l.	slovník	Zhang Yushu - Chen Tingjing	x	x			x	x	x	x
<i>Ru Lin Wai Shi</i> 儒林外史	1750 n. l.	román	Wu Jingzi				x	x			
<i>Hongloumeng</i> 红楼梦	1791 n. l.	román	Cao Xueqin			x		x			

4. Závěrečná diskuze

Závěry našeho výzkumu by se daly shrnout do těchto následujících bodů:

- Evropská odruda zelí (tj. *Brassica oleracea* var. *capitata*) se zdá mít delší kulturní historii, než v čínská oruda zelí (*Brassica rapa* var. *chinensis*)
- Názvy pro variety *Brassica oleracea*, především pak var. *capitata* vychází ve všech indo-evropských jazycích ze stejného kořene, tj. *kap-* pro slovansko-baltské jazyky a *kl-* pro románsko-germánské jazyky. Původ těchto kořenů je tradičně zasazován do antické latiny, my však podáváme důkazy o výskytu stejných kořenů v jazycích starších, než je latina. Zároveň evidujeme dva idiosynkratické případy v posledních živých keltských jazycích, velštině a irštině, kde se v názvech pro zelí výše zmíněné kořeny neobjevují. Naopak zde vidíme odvození od původně latinského tvaru, který dal jméno celému rodu i čeledi – *Brassica*.
- Vzhledem k výsledkům genetické příbuznosti, morfologii rostliny, etymologické rekonstrukci, archeologickým nálezům a zakořenění v kultuře severo-západovýchodní Evropy, zasazujeme původ zelí do severo-západní Evropy
- V čínské historii jsme sledovali tři rostliny, které různými způsoby přispívají k zmapování příběhu čínského zelí a jeho vývoji. Jedná se o vodnici (*Brassica rapa* var. *rapa*), ředkev (*Raphanus sativus*) a čínské zelí (*Brassica rapa* var. *chinensis*).
- Výskyt vodnice (potvrzené názvy *feng* 葑, *xu* 须, *wujing* 芜菁, *manjing* 蔓菁, *feng* 豐, *rao* 薹, *qinsong* 秦菘 a *song* 菘) evidujeme již v období napsání Knihy Písní (11.-7. stol. př. n. l.) jako *feng*, avšak ztotožnění tohoto výrazu s vodnicí nacházíme až o mnoho let později v díle *Qimin Yaoshu* (535 n. l.). První samostatný výskyt vodnice jako *wujing* evidujeme v roce 50 př. n. l., tento výraz, spolu s výrazem *manjing*, se uchoval a je využíván dodnes, u ostatních názvů evidujeme nižší četnost užití, přičemž většina z nich již zanikla. Jako kognátní (a pravděpodobně původní) tvary zahrnují मूलक (*mulaka* – kořen s listy v sanskrtu). Tento výraz je podobný fonetické rekonstrukci *manjingu* 蔓菁 – *mâns*tsəŋ/mânskreŋ* (staročínská), *mu a nCts(i)en/muankien* (pozdněhanská) (Schuessler 2007: 506)

- Výskyt ředkve poprvé zaznamenáváme v 3. století př. n. l. a v historii jej evidujeme pod potvrzenými názvy *luobo* 萝卜, *tu* 葵, *lufei* 芦蕪, *laifu* 莱蕪, *lufu* 芦蕪, *luofu* 蕪蕪, *lufu* 芦苻, *songluo* 菘萝, *wensong* 温菘, *chusong* 楚菘, *tusu* 土酥 a *baotu* 雹突. Nejstarší z těchto názvů je *lufu* 芦苻 z 3. stol. př. n. l. a jeho fonetická rekonstrukce jasně ukazuje na fonetickou přejímku z indo-evropského kořene *raphanos*, který označuje ředkev. Tato rostlina tedy není pro Čínu nativní.
- Výskyt čínského zelí evidujeme v čínských pramenech až v roce 535 n. l., v díle *Qimin Yaoshu*, a to pod názvem *songcai* 菘菜. Tento název byl používán až do roku 1330, kdy jej vystřídal název lidovějšího původu – *baicai*. Oba názvy spolu však nadále koexistovaly, užití *songcai* však začalo ubývat na četnosti a jeho významovou složku *song*, která mezi lety 304 až 535 n. l. označovala vodnici, se začala produktivně využívat v alternativních názvech jak pro vodnici, tak i ředkev.
- Vzhledem k ilustracím znázorňující čínské zelí v analyzovaných pramenech nesjmem schopni určit počátek pekingského zelí (*Brassica rapa* var. *pekinensis*). Jako možného předchůdce považujeme tzv. *huangyacai* 黄芽菜, jehož postup přípravy nejvíce koresponduje s vlastnostmi pekingského zelí. Absence popisu hlávky či odlišného vzhledu listů však znemožňuje přesnější určení tohoto druhu. Zmínku o tomto výrazu nacházíme poprvé až v roce 1591.
- Čínské zelí dále evidujeme pod názvy *baisong* 白菘 *qingsong* 青菜 a *niudusong* 牛肚菘
- Co se týče etymologie názvu, který se v historii nejčastěji spojoval se zelím (*song* 菘), dozvídáme se, že nejdříve krátkou dobu označoval vodnici tehdy ještě označovanou jako *xu* a znak *song* byl vybrán jako kombinace fonetické podobnosti (dle fonetické rekonstrukce *sio*, *ts^hio* a *zion*) a z původního významu znaku pro borovici, vyjadřující stálezelenost a vytrvalost této nové rostliny. Jako původ tohoto tvaru zasazujeme do protomongolského **sju*lu (v prototungužštině **sol*-) ve významu borovice (zachována v čínském znaku pro svou stále zelenost) (Starostin 2003: 1290), anebo **sju*li (Starostin 2003: 1314) ve významu „jedlá zelená rostlina“.
- Významně pozdní záznamy o čínském zelí, obzvláště v kontextu délky historie čínské agrikultury a vzhledem ke znalosti zelí na evropském kontinentu máme

důvod se domnívat, že čínské zelí nepatří k primárně nativním čínským plodinám a že jeho vznik připisujeme buď hybridizací dovezené Brassicy rapy, anebo dovezení samotné rostliny

Resumé

The aim of this thesis is to observe the evolution of cultural plants, both in European and Chinese historical perspective respectively, paying special attention to their agricultural and gastronomic potential, as well as their utilization.

Simultaneously, our aim is to describe the history of plants, explicate their origin and update generally accepted facts surrounding them. The subject of our scrutiny is *Brassica oleracea* var. capitata (and other varieties) for Europe, and *Brassica rapa* var. chinensis for China, secondarily *Brassica rapa* var. rapa and *Raphanus sativus*.

The outcome of this research is a primary source critical analysis, description of respective plants' journey throughout history and countries and further implications arising from such findings.

This work is split into two parts: a) assembling of primary (and secondary) sources for Europe and their subsequent analysis, b) assembling primary sources for China and their critical analysis. The results of these analyses are descriptive in nature.

Zdroje

Primární literatura

Dai, Sheng. *Li Ji*. 5.–1. stol. př. n. l. Dostupné z: <https://ctext.org/liji/zhs>

Dong Guan Han Ji. 160. Dostupné z: <https://ctext.org/dong-guan-han-ji/zhs>

Cao, Yin. *Quan Tang Shi*. 1705. Dostupné z: <https://ctext.org/quantangshi/zhs>

Cao, Xueqin. *Hong Lou Meng*. 1791. Dostupné z: <https://ctext.org/hongloumeng/zhs>

Cato Censorius, Marcus Porcius. *O zemědělství*. Přeložil Vojtěch Zamarovský. Praha: Státní nakladatelství politické literatury, 1959.

Chen, Fu. *Chen Fu Nong Shu*. 1149. Dostupné z: <http://agri-history.ihns.ac.cn/books/cfnsjz.htm>

Chen, Qiyu, ed. *Lüshi Chunqiu Jiaoshi*. Shanghai, 1984, Vol. 14.

Gu, Yewang. *Yu Pian*. 543. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=598705&remap=gb>

Han, E. *Si Shi Zhuan Yao*. 9. stol. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=785269&remap=gb>

Han, Ji. *Nan Fan Cao Mu Zhuang*. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=687592&remap=gb>

Hildegarda z Bingenu. *Ptačí medicína*. Přeložila Jana FUKSOVÁ. Praha: Academia, 2013.

Huai Nan Zi. Dostupné z: <https://ctext.org/huainanzi/zhs>

Hu, Sihui. *Yin Shan Zheng Yao*. 1330. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=968624&remap=gb>

Jia, Ming. *Yin Shi Xu Zhi*. 1368. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=461589&remap=gb>

Jia, Sixie. *Qi Min Yao Shu*. 535. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=537732&remap=gb>

Li, Fang. *Taiping Yu Lan*. 984. Dostupné z: <https://ctext.org/taiping-yulan/zhs>

Li, Shizhen. *Ben Cao Gang Mu*. 1596. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=8&remap=gb>

Liu, Xiang. *Lie Xian Zhuan*. 50 př. n. l. Dostupné z: <https://ctext.org/lie-xian-zhuan/zhs>

Luo, Guanzhong. *San Guo Yan Yi*. 1350. Dostupné z: <https://ctext.org/sanguo-yanyi/zhs>

Nong Sang Ji Yao. 1273. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=286846&remap=gb>

Plinius, Caecilius Secundus Gaius: *Kapitoly o přírodě: (Naturalis historia)*. Přeložil František Němeček. Praha, Svoboda, 1974.

Rodgers, Robert H. L. *Iuni Moderati Columellae Res Rustica: incerti auctoris Liber de arboribus*. Oxonii: E Typographeo Clarendoniano, 2010. Scriptorum classicorum bibliotheca Oxoniensis.

Shen Nong Ben Cao Jing. 184–280. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=580853&remap=gb>

Shijing. 11.–7. stol. př. n. l. Dostupné z: <https://ctext.org/book-of-poetry/zhs>

Su, **Jing**. *Xin Xiu Ben Cao*. 659. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=923585&remap=gb>

Su, Shi. *Tung-po ch'i-chi*. Reprint of original Sung ed. Taipei, 1970.

Sun, Simiao. *Bei Ji Qian Jin Yao Fang*. 654. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=236578&remap=gb>

Tao, Hongjing. *Ben Cao Jing Jin Zhu.* 499. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=987826&remap=gb>

Theophrastos. *De causis plantarum.*

Wang, Zhen. *Wang Zhen Nong Shu.* 1313. Dostupné z: <https://zh.wikisource.org/zh-hans/王禎農書>

Wu, Cheng'en. *Xi You Ji.* 1580. Dostupné z: <https://ctext.org/xiyouji/zhs>

Wu, Jingzi. *Rui Lin Wai Shi.* 1750. Dostupné z: <https://ctext.org/rulin-waishi/zhs>

Xu, Shen. *Shuo Wen Jie Zi.* 2. stol. Dostupné z: <https://ctext.org/shuo-wen-jie-zi/zhs>

Xun, Ouyang Yi Wen Lei Ju. 624. Dostupné z: <https://ctext.org/yiwen-leiju/zhs>

Yang, Xiong. *Fang Yan.* 1. stol. př. n. l. Dostupné z: <https://ctext.org/fang-yan/zhs>

Yi, Yin. *Lüshi Chunqiu.* 3. stol. př. n. l. Dostupné z: <https://ctext.org/lv-shi-chun-qiu/zhs>

Zhang, Tingyu – Ertai. *Qin Ding Shou Shi Tong Kao.* 1741.

Zhang, Yushu – Chen, Tingjing. *Kangxi Zi Dian.* 1716. Dostupné z: <https://ctext.org/kangxi-zidian/zhs>

Zhang, Zhongjing. *Jin Kui Yao Lüe.* 2.–3. stol. Dostupné z: <https://ctext.org/jinkui-yaolue/zhs>

Zhou, Gong. *Er Ya.* 3. stol. př. n. l. Dostupné z: <https://ctext.org/er-ya/zhs>

Zhu, Xiao. *Jiu Huan Ben Cao.* 1406. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=gb&res=161339&remap=gb>

Sekundární literatura

Anderson, E. N., Jr. – Anderson, Marja L. *Modern China: South*. In *Food in Chinese culture: Anthropological and historical perspectives*, ed. K. C. Chang, 319–82. New Haven, Conn, 1977.

Anderson, Eugene N. *Food and Environment in Early and Medieval China*. University of Pennsylvania Press, 2014.

Barešová, Ivona. *Japanese Given Names: A Window Into Contemporary Japanese Society*. Olomouc, Vydavatelství Univerzity Palackého, 2016.

Baxter, William H. *A Handbook of Old Chinese Phonology*. Berlin: Mouton de Gruyter, 1992.

Baumgartner, Emmanuèle – Ménard, Philippe. *Dictionnaire étymologique et historique de la langue française*. Paris, Librairie Générale Française, 1996.

Baxter, William H. *A Handbook of Old Chinese Phonology*. Berlin: Mouton de Gruyter, 1992.

Beranová, Magdalena; Kubačák, Antonín. *Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě*. Praha: Libri, 2010.

Beranová, Magdalena. *Zemědělství starých Slovanů*. Praha: Academia, 1980.

Brown, Melissa J. *Is Taiwan Chinese?: the impact of culture, power, and migration on changing identities*. Berkeley: University of California Press, 2004. Berkeley series in interdisciplinary studies of China, 2. ISBN 0-520-23182-1.

Chang, Guangzhi, ed. *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.

Chloupek, Oldřich. *Genetická diverzita, šlechtění a semenářství*. Praha, Academia, 1995.

Collins English Dictionary. Dostupné z:

<https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/praiseach>

Dauzat, Albert – Dubois, Jean – Mitterand, Henri. *Dictionnaire étymologique et historique du français*. Paris, Larousse, 1994.

Davis, Albert Richard, ed. *The Penguin Book of Chinese Verse*. Baltimore: Penguin Books, 1970.

De Candolle, Alphonse. *The Origin of Cultivated Plants*. New York: D. Appleton, 1885.

Edwards, Dave et al. *Genetics, Genomics and Breeding of Oilseed Brassicas*. CRC Press, 2012.

FAOSTAT – Food and Agriculture Organization of the United Nations. Databáze. Dostupné z: <http://www.fao.org/faostat/en/#data>

Fairbank, John King. *Dějiny Číny*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1998.

Greig, James R. A. The prehistoric riverside settlement at Runnymede: the botanical story. In: Needham, S. – Longley, D. (eds): *Excavation and salvage at Runnymede Bridge, Berkshire*, 1978. London, British Museum Press, 1991

Groenman-van Waateringe, Willy – Pals, Jan Peter. Pollen and seed analysis. In: O'Kelly, M. J. (ed.): *Newgrange, archaeology, art and legend*. London, Thames and Hudson, 1982,

Guo, Yiming et al. Center of Origin and Centers of Diversity in an Ancient Crop, Brassica rapa (Turnip Rape). *Journal of Heredity*, Vol. 105: 4, 2014, p. 555–565.

Holub, František – Kopečný, Josef. *Etymologický slovník jazyka českého*. Praha, Státní nakladatelství učebnic, 1952.

Huang H. T. "International Symposium on Nan Fang Cao Mu Zhuang". *Chinese Science* 7: 71-78, 1986.

Hunan Sheng po-wu-kuan. *Ch'ang-sha Ma-want-tui i-hao Han-mu*. Peking: Wen Wu Press, 1973.

Jára, Zdeněk – Rogl, Josef – Kuchyňka, Jiří. *Metoda urychlení šlechtitelského cyklu u Brassica campestris ssp. Pekinensis (Lour.). Rupr.* Bull. Výzkumný a šlechtitelský ústav zelinářský Olomouc, 1990, 34, s. 95–100.

Jelínková, Eva. *Některé poznatky o cizoprašnosti čínského zelí (Brassica pekinensis /Lour./ Rupr.).* Bull. Výzkumného ústavu zelinářského, Olomouc: 1968-1969, 12/13. 27-31.

Karlgren, Bernhard. "The Early History of the Chou Li and Tso Chuan Texts". *Bulletin of the Museum of Far Eastern Antiquities* 3: 1–59, 1931.

Kiple, Kenneth F. – Ornelas, K. C. *The Cambridge World History of Food.* Cambridge University Press, 2001.

Klein, Ernest. *A Comprehensive etymological dictionary of the English language: dealing with the origin of words and their sense development thus illustrating the history of civilization and culture.* Unabridged, one-volume ed. Amsterdam, Elsevier Scientific Publishing Company, 1971.

Knechtges, David – Chang, Taiping, eds. *Ancient and Early Medieval Chinese Literature (vol. 2), A Reference Guide, Part Two,* Brill., 2014.

Kopečný, František – Holub, Josef. *Etymologický slovník jazyka českého.* Praha, Státní nakladatelství učebnic, 1952.

Kozáková, Radka a kol. Early to high medieval colonization and alluvial landscape transformation of the Labe valley (Czech Republic): evaluation of archaeological, pollen and macrofossil evidence. *Vegetation History and Archaeobotany*, 2014, 23, s. 701–718.

Le Blanc, Charles. "Huai nan tzu 淮南子". V: Loewe, Michael. *Early Chinese Texts: A Bibliographical Guide.* Berkeley: Society for the Study of Early China; Institute for East Asian Studies, University of California, Berkeley, 1993. s. 189–95.

Legge, James. *The Li Chi, or Book of Rites.* Hong Kong: Forgotten Books, přel. a ed. 2008 [1885].

Li, C. W. The origin, evolution, taxonomy and hybridization of Chinese cabbage. In: Talekar NS Griggs TD, editors. International symposium on Chinese cabbage. Tsukuba (Japan): *Asian Vegetable Research Development Center*. p. 1–10, 1981.

Lin, Jianfu. "Zhenglei bencao", in: Zhou Gucheng (ed.), *Zhongguo xueshu mingzhu tiyao*. Shanghai: Fudan daxue chubanshe, 1996.

Lin, Qixian. "Chen Fu Nongshu", in: *Zhongguo xueshu mingzhu tiyao*. Shanghai: Fudan daxue chubanshe, 1994.

Machek, Václav. *Etymologický slovník jazyka českého*. 3. vyd. Praha: Lidové noviny, 1997.

Maggioni, Lorenzo. *Domestication of Brassica oleracea L.* Alnarp: Sveriges lantbruksuniv., Acta Universitatis agriculturae Sueciae, 1652-6880; 2015:74.

Mallory, James P. – Adams, Douglas Q. *The Oxford introduction to Proto Indo European and the Proto Indo European world*. New York, Oxford University Press, 2006.

Mareček, František. *Encyklopedie zelinářství*. n.p.: Praha: SZN, 1963 (Mír 23), 1963.

Monk, Michael A. Macroscopic plant remains. In: O'Kelly, M. J. (ed.): *Newgrange, archaeology, art and legend*. London, Thames and Hudson, 1982.

Moravec, Jiří. *Historie šlechtění doprovodných odrůd hlávkového zelí (Brassica oleracea var. Capitata L.)* Bull. Výzkumného ústavu zelinářského, Olomouc, 1990, 34: 123-130.

Ministerstvo Zemědělství. Databáze. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/statistika/vyказы-mze-pro-rok-2014.html>

Naučný slovník zemědělský. Praha: SZN, 1993.

Needham, Joseph – Bray, Francesca. *Science and Civilisation in China, Volume 6, Biology and Biological Technology, Part II: Agriculture*. Cambridge University Press: Cambridge, 1984.

Needham, Joseph – Huang, H. T. *Science and Civilisation in China, Volume 6, Biology and Biological Technology, Part V: Fermentation and Food Science*. Cambridge University Press: Cambridge, 2000.

Neuweiler, Ernst. *Pflanzenreste aus den Pfahlbauten vom Hausensee, Greifensee und Zürichsee* v Schinz, H. Vierteljahrsschrift der Naturforschenden Gesellschaft. Zürich. Zürich: Beer & Co., 1925.

Peng, Luo et al. *Orychophragmus violaceus*, a Potential Edible-oil Crop. *Plant Breeding*, 83-85; 1994: 113 (1).

Petráň, Josef – Petráňová, Lydia. *Dějiny hmotné kultury*. Praha, Karolinum, 1995.

Podešva, Jaroslav. *Encyklopedie zelinářství*. n.p.: Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1959.

Prance, Ghilleen T., and Mark Nesbitt. *The Cultural History of Plants*. Routledge, 2005.

Rasmussen, Jens Elmegard. *Selected Papers on Indo-European Linguistics: With a Section on Comparative Eskimo Linguistics*. Copenhagen: Museum of Tusulanum Press, University of Copenhagen, 1999.

Rejzek, Jiří. *Český etymologický slovník*. 2., nezměn. vyd. Voznice: Leda, 2012.

Riegel, Jeffrey K. "Li chi 禮記", in: Loewe, Michael. *Early Chinese Texts: A Bibliographical Guide*. Society for the Study of Early China, 1993, s. 293–297.

Ritschelio, Friderico (ed.). *Hesychii Alexandrini lexicon*. typis Maukij, 1864.

Sadowski, Jan W. – Kole, Chittaranjan. *Genetics, Genomics and Breeding of Vegetable Brassicas*. CRC Press/Taylor & Francis Group, 2011.

Schmidt, Renata – Banncroft, Ian. *Genetics and genomics of the Brassicaceae*. New York, Springer, 2011.

Shi, Xingbang, et al. *Xi'an Banpo*. Peking: Science Press, 1963.

Schuessler, Axel. ABC Etymological Dictionary of Old Chinese. University of Hawaii Press, 2007.

Song, K. et al. Brassica taxonomy based on nuclear restriction fragment length polymorphisms (RFLPs): 3. Genome relationships in Brassica and related genera and the origin of *B. oleracea* and *B. rapa* (syn. *campestris*). *Theor. Appl. Genet.*, 79:497–506, 1990.

Su, Zhong. *Court Dishes of China: the Cuisine of Ch'ing Dynasty*. Rutland and Tokyo: Tuttle, 1966.

Starostin, Sergei et al. *An Etymological Dictionary of Altaic Languages*. Brill, 2003.

Tan, Q. M. The origin, distribution and domestication of Chinese cabbage. *Agri Sci China*, 4: 68–75, 1979.

Unschuld, Paul U. *Medicine in China: A History of Pharmaceuticals*. Berkeley: Univ. of California Pr., 1986.

Wang, Guozhong. "Sishi zuanyao", in: *Zhongguo xueshu mingzhu tiyao*. Shanghai: Fudan daxue chubanshe, 1996.

Warwick, S. I. et al. AFLP-based molecular characterization of *Brassica rapa* and diversity in Canadian spring turnip rape cultivars. *Plant Genet. Resour.*, 6:11–21, 2008.

Wilkinson, E. *Chinese History: A New Manual*. Cambridge, MA: Harvard University Asia Center, Harvard-Yenching Institute Monograph Series, 2012.

Wong, Laurence K. P. *Dreaming Across Languages and Cultures: A Study of the Literary Translations of the Hong Lou Meng*. Cambridge Scholars Publishing, 2014.

Woolf, Greg. *Ancient Civilizations: The Illustrated Guide to Belief, Mythology, and Art.* Barnes & Noble, 2007.

Yu, Binxia. Changsha Mawangdui Hanmu Chutu Dong Zhiwu Biaoben Yanjiu Zongshu. Hunan sheng bowuguan, 2012.

Zhao, J. et al. Genetic relationships within *Brassica rapa* as inferred from AFLP fingerprints. *Theor. Appl. Genet.*, 110:1301–1314, 2015.

Zheng, Shubin. *Lüelun Mawangdui Hanmu Qiance Jizai de Shiwu.* Hunan sheng bowuguan, 2009.

Seznam obrázků

- Obrázek 1:** Různé druhy zelí, zdroj: archiv autora..... - 14 -
- Obrázek 2:** Schéma křížení druhů Brassica oleracea a Brassica rapa na druh Brassica napus; CC – genom druhu Brassica oleracea s devíti chromozomy (n = 9); AA – genom druhu Brassica rapa s deseti chromozomy (n = 10). Zdroj: autorská kresba..... - 16 -
- Obrázek 3:** Cesty šíření původního druhu Brassica rapa, zdroj: Sadowski – Kole 2011: 86..... - 28 -
- Obrázek 4:** Zisong, zdroj: <https://detail.youzan.com/show/goods?alias=1gyyudf7q&v2/goods/1gyyudf7q>..... - 51 -
- Obrázek 5:** Zleva songcai 菘菜, wujing 芜菁 a laifu 莱菔, zdroj: 证类本草 – 菜部上品 – 卷二十七: 五〇一, 五〇五, 五〇六..... - 57 -
- Obrázek 6:** Wutong, Zdroj: Wang Zhen (王祯农书 – 卷十三: 梧桐角)..... - 62 -
- Obrázek 7:** Orychophragmus violaceus Zdroj: <http://www.kuailea.com/wiki/doc-view-385.html>..... - 63 -
- Obrázek 8:** Napravo baicai, zdroj: Sun Simiao – 饮膳正要 – 卷第三 – 菜品: 49..... - 65 -
- Obrázek 9:** Vodnice 蔓菁 nalevo ředkev 萝卜 napravo, zdroj: Sun Simiao – 饮膳正要 – 卷第三菜品: 3, 19..... - 65 -
- Obrázek 10:** Komatsuna (qingsoncai 青菘菜), Zdroj: http://www.greenest.com.tw/greenest/?page=product_shop&p_id=184027..... - 68 -
- Obrázek 11:** Laskavec, zdroj: <https://www.westcoastseeds.com/shop/vegetable-seeds/amaranth-seeds/burgundy-organic/>..... - 91 -

Seznam tabulek

Tabulka 1: Variety Brassica oleracea (Brukev zelná)	- 13 -
Tabulka 2: Variety Brassica rapa (Brukev řepák)	- 13 -
Tabulka 3: Čínské názvy zeleniny s generickým 菜 cai	- 21 -
Tabulka 4: Kognátní výrazy pro zelí v evropských jazycích	- 21 -
Tabulka 5: Evropské zelné pokrmy	- 23 -
Tabulka 6: Nálezy ranného období.....	- 33 -
Tabulka 7: Nálezy období dynastií Qin a Han.....	- 40 -
Tabulka 8: Nálezy z období Severních a Jižních dynastií	- 47 -
Tabulka 9: Nález z období Severních a Jižních dynastií II.....	- 47 -
Tabulka 10: Nálezy z období dynastie Tang	- 54 -
Tabulka 11: Nálezy z období dynastie Song	- 59 -
Tabulka 12: Nálezy z období dynastie Song II.....	- 59 -
Tabulka 13: Nálezy z období dynastií Yuan a Ming	- 86 -
Tabulka 14: Nálezy z období dynastií Yuan a Ming II	- 86 -
Tabulka 15: Nálezy z období dynastií Yuan a Ming III	- 87 -
Tabulka 16: Nálezy z období dynastie Qing	- 93 -
Tabulka 17: Nálezy z období dynastie Qing II.....	- 93 -