

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

Univerzita Palackého v Olomouci

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

České Vánoce versus čínský Nový rok v kuchyni

Czech christmas versus Chinese New Year in the kitchen

Sýčina 2009

Kateřina Šmajstrlová

Vedoucí diplomové práce: Mgr. Ondřej Kučera

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

Sýčina 15. 12. 2009

Kateřina Šmajstřlová

Anotace

Cílem této práce bylo zachytit rozdíly, ale i podobnosti v oblasti česko – čínské kultury během svátků. Pojem kultura jsem se snažila zachytit v oblasti stolování a stravování. Dále jsem se zabývala původem a symbolikou českých Vánoc v kontrastu ke Svátkům jara, neboli Novému roku v Číně.

Obsahově je práce rozdělena na čtyři části.

V první části bakalářské práce provádím deskripci české a čínské kuchyně, dále představuji typické suroviny k přípravě pokrmů a pochutin, jejich následný způsob přípravy a pomůcky potřebné právě v kuchyni pro jejich přípravu.

V druhé části této práce se věnuji regionálnímu rozdělení pokrmů jak v České republice, tak i v Číně. Hledám důvody těchto rozdílností. Dále analyzuji důvody ovlivňování české kuchyně nejen tou východní ale i jinými a do jaké míry je ovlivněna kuchyně čínská zahraničím.

Třetí část je věnována etiketě stolování, jak v Čechách, tak i v Číně. Opět porovnávám z komparatistického hlediska obě kultury.

V poslední části věnované českým Vánocům a čínskému Novému roku provádím opětovný popis, snažím se nalézt důvody těchto zvyků, jejich původ, ale i význam pro samotné občany obou států, protože tyto významné svátky jsou právě pro oba státy nejdůležitějšími dny v celém roce. Hledám tudíž skutečnosti, se kterými se mohu ztotožnit, jež dále rozšiřuji o své vlastní zkušenosti nabyté v Číně během mého ročního studia na jedné z jejich univerzit.

Klíčová slova: kuchyně, etiketa během stolování, tradiční pokrmy, Vánoce, Svátky jara, tradice a zvyky, lunární kalendář, gregoriánský kalendář

Abstract

I describe Czech and Chinese cuisine in the first part of my bachelor work. I introduce typical sources for the preparation of viands and other dishes in the next part and its consequential way of cooking and gadgets needed in the kitchen for their preparation.

I address to a regional allocation of dishes in the Czech Republic as well as in China in the second part of the work. I look for cause of those differences, analyze reasons of influence to Czech kitchen not only from Eastern but other kitchen as well and the degree of influence of the other countries to the Chine's food.

In the last part of the bachelor, which is dedicated to the Czech Christmas and Chine's New Year, I do the description, trying to find the ground and reason of habits and a meaning for the single citizens of both countries, because this important fiestas are rightly for both states the most important days in the whole year. I look for the fact, to which I can agree totally and which I even extend with my own experience gained during my study on one of the Chine's universities.

Key words: kitchen, etiquette of intercommon, traditional dishes, Christmas, Chinese New Year, tradition and customs, lunar calendar, Gregorian calendar

Děkuji vedoucímu práce Mgr. Ondřeji Kučerovi za vstřícný přístup. Mé díky patří také kamarádovi Liangovi.

1. Úvod.....	7
2. Čínská versus česká kuchyně.....	9
2.1 Vlastní kuchařské umění versus křižovatka kulinářských vlivů.....	9
2.1.1 Základní Suroviny.....	14
Suroviny v čínské kuchyni.....	14
Suroviny v české kuchyni.....	16
2.1.2 Způsoby přípravy jídla.....	18
Čína.....	18
Čechy.....	23
2.1.3 Kuchyňské náčiní.....	24
Čína.....	24
Čechy.....	25
2.1.4 Regionální rozdělení kuchyní.....	26
Čína.....	26
Kuchyně severu – pekingská kuchyně.....	26
Kuchyně východu – šanghajska kuchyně.....	27
Kuchyně jihu – kantonská kuchyně.....	28
Kuchyně západu – sichuanská kuchyně.....	29
Čechy.....	30
3. Zvyky stolování.....	31
Čína.....	31
Čechy.....	33
4. Vánoce vs. Čínský Nový rok.....	36
4.1 Vánoce.....	36
Původ.....	36
Zvyky, tradice.....	37
Tradiční vánoční pokrmy.....	41
4.2 Čínský Nový rok.....	43
Původ.....	43
Zvyky, tradice.....	47
Tradiční novoroční pokrmy.....	54
5. Závěr.....	57
6. Seznam použité literatury a pramenů.....	61

1. Úvod

Aby byl člověk schopen docenit čínskou kulturu, měl by také něco vědět o čínské kuchyni. Myslím si, že pokud porozumíme gastronomickému světu určitého národa, potom teprve můžeme plně pochopit chování a zvyky samotných lidí. Všechny kuchyně světa mají určitě jedno společné, spojují totiž přátele rodiny i národy navzájem. Jistě každý z nás oslavuje důležité okamžiky, nebo významná setkání právě u stolu dobrého jídla a pití.

Základními pojmy mé bakalářské práce jsou tradice, jídlo, kultura a svátky. Tyto termíny bezesporu patří mezi důležité součásti života lidí po celé naší planetě. Stačí jedině z těchto slov vyslovit a zcela jistě každý člověk, ať je jakékoliv národnosti nebo vyznání, si určitě najde vztah k této tématice. Odlišné zvyky a tradice nás obohacují o nové zážitky a o pohled na svět z jiného zorného úhlu.

Právě kvůli těmto výrazům, které jsou zcela jistě univerzální, jsem se rozhodla zvolit téma své bakalářské práce s názvem „České Vánoce versus čínský Nový rok v kuchyni“, kterou jsem pojala komparatistickým způsobem. Vysvětluji základní pojmy a navzájem je porovnávám. Nesnažím se jen najít odlišnosti těchto dvou česko - čínských světů, ale objevuji právě i mnohé shodnosti v tradicích během svátků. Jsem přesvědčena, že tato tematika je velmi populární a zcela jistě má své početné příznivce.

Cílem mé práce je deskripce, nalezení rozdílů, ale i podobností ve dvou odlišných kulturách v gastronomii, samotném chování lidí, jejich tradicích a zvyklostech během nejdůležitějších svátků v roce, během českých Vánoc a čínského Nového roku.

Práce má za cíl nalézt odpovědi na následující otázky týkající se tohoto tématu:

- 1) Jaké jsou rozdíly v etiketě stolování těchto dvou národů a existují také nějaké podobnosti?**
- 2) Jak můžeme objasnit původ českých Vánoc a čínského Nového roku?**
- 3) Jaké pokrmy se během svátků připravují a proč?**
- 4) Existují podobnosti ve zvyklostech a tradicích během těchto dvou svátků?**

Vyjma těchto otázek se budu dále věnovat česko-čínským vztahům v souvislosti s regionálním rozdělením. Zajímají mě také důvody zavedení kalendářů a jejich význam pro společnost. V práci se také věnuji typickým pokrmům jak českým, tak i čínským. Samostatnou kapitolu věnuji i původu jednotlivých svátků v obou zemích, kde se snažím nalézt společné znaky právě tak odlišných kultur.

2. Čínská versus česká kuchyně

2.1 Vlastní kuchařské umění versus křížovatka kulinářských vlivů

„Kdo jí rýži bude moudrý, kdo jí vzduch bude svatý.“ (čínské přísloví) versus „Chléb, boží dárek, sytí a sílí.“ (české přísloví)

Proč právě rýže a chléb? Rýže jako jedna z nejdůležitějších potravin na světě, která každý den nasytí polovinu lidské populace na celém světě, samozřejmě především v asijských zemích. A chléb je znám jako pokrm starověkých Řeků, Římanů, židů a posléze křesťanů, neboť v době přijetí křesťanství se chléb stává součástí církevního přijímání. Podrobnější srovnání těchto dvou potravin budu popisovat v kapitole 2.1.1, ale nyní bych chtěla popsat základní prvky obou kuchyní.

Zmíněné citáty ukazují, že úkolem české kuchyně je strávnicka především nasytit a posilnit, oproti tomu kuchyně čínská poukazuje na jiný cíl - samozřejmě, že jejím prvotním cílem musí být také strávnicka zasytit, ale čínská kuchyně se spíše zaměřuje na „obdarování“ strávnicka. Díky dokonale sladěné chuti, vůni, barvě a konzistenci se potom pokrm stává uměleckým dílem, kterým může být člověk obdarován. Neboť v Číně jsou pokrmy tradičně považovány za dary stejně hodnotné jako kaligrafie.

Čínské jídlo je součástí kultury v Číně, stejně tak jako filozofie, kaligrafie nebo hudba. Každý jistě zná dva základní principy staročínské filozofie – Yin a Yang. Yin je princip působící temně, smutně, žensky, studeně a pasivně, Yang je element světlý, veselý, mužský, horký a aktivní. Tyto dvě protikladné, ale vzájemně se doplňující síly se graficky znázorňují jako plocha ve tvaru kruhu, jež je na polovinu rozdělena esovitě prohnutou čarou. Jedna část je černá a druhá bílá. V černé ploše je umístěn bílý bod, v bílé ploše černý. A právě toto prolínání dvou protipólů ztvárňují také čínští kuchaři v přípravě pokrmů. Například kuřecí maso s houbami: tmavá barva hub představuje Yin, světlé maso Yang a spolu dohromady tvoří harmonický celek. V kuchyni se tedy Yin a Yang vzájemně doplňují, sladké kontrastuje s kyselým, slané s ostrým atp.

Další podstatou čínské kuchyně jsou určité typy chutí, k již zmíněné sladké, kyselé, slané a ostré se dále řadí chuť hořká. Toto patero chutí musí opět vytvářet určitou harmonii. Jídlo si zároveň musí během přípravy zachovat vitamíny a minerály. Nejen krátká doba přípravy zaručuje zachování čerstvosti, ale také užití populární metody, míchání v pánvi, kde se na malém množství rozpáleného oleje dusí produkty ve vlastní šťávě. Jídla jsou potom málo tučná a lehce stravitelná. K promíchání na pánvi ještě patří promíchání ve vzduchu, tedy nadhazování pokrmu, vše se provádí bleskovou rychlostí, čínský kuchař proto musí být výborný „žonglér“.

V Číně je tedy pro přípravu pokrmů především důležitá pánev, v Čechách tuto funkci přejímá pekáč, jelikož klasickou českou úpravou masa, které se může předem nadívat, je pečení. Zde je zřejmé, že doba přípravy bude skutečně kratší u jídel čínských. Jak už bylo řečeno, čínská kuchyně může být bez obav zařazena do dietního jídelníčku, protože je lehce stravitelná. Například vegetariánství má v Číně tradici dlouhou téměř dva tisíce let především z náboženských důvodů. Budhistická kuchyně se například kromě masa vyhýbá ještě cibuli a česneku, které považuje za stimulanty. Častá je také imitace masových jídel, kdy se používá doufu a brambory k dosažení přirozených vlastností masa. Ale holá vegetariánská jídla jsou v Číně dost neobvyklá.

Stejně jako v Číně je i v České republice jídlo součástí vlastní kultury státu. Obě kuchyně využívají téměř všechny suroviny, které jim nabízí jejich země. Čínská kuchyně je v tomto směru více extrémistická, pokrmy se připravují ze všeho, co je stravitelné – ptačí jazyky, kuřecí pařáty, medvědí tlapy, maso koček, psů a hadů. Ale mnohem známější a zároveň pro čínskou kuchyni typické jsou jistě pokrmy jako pekingská kachna, kuře gongbao, vepřové nudličky à la ryba, ryba ve sladkokyselé omáčce, jiaozi (vařené taštičky), tažené nudle, smažená vejce s rajčaty nebo kyselo-pálivá polévka.

Za národní jídla české kuchyně jsou považovány zejména tyto pokrmy: vepřo – knedlo – zelo (vepřová pečeně s knedlíkem a zelím), svíčková na smetaně s knedlíkem, šunkofleky, bramboráky, ovocné knedlíky nebo polévky jako bramboračka nebo česnečka. Už názvy ukazují, že česká kuchyně je skutečně mnohem kaloričtější než kuchyně čínská.

Z masa dominuje především maso drůbeží (stejně tak jako v Číně), vepřové nebo hovězí. Drůbeží a vepřové maso mělo ve staré české kuchyni vždy přední místo a má dodnes. Všechny významné svátky, posvícení, svatby, Vánoce, Velikonoce se bez pečených kuřat, hus, kachen nebo ovarů, bůčků, vepřových pečení a nejrůznějších zabíjačkových pochoutek vlastně neobešly. Podstatnou českou úpravou maso je pečení, které je možno i nadívat různými směsi, příkladem je směs zeleninová, vaječná nebo také směs z mletého masa.

Skopové nebo rybí maso se dnes vyskytuje zřídka. Mnoho domácností se, kromě štědrovečerní večeře, bez ryb klidně obejde. Proč je ale spotřeba tohoto důležitého pokrmu v Čechách tak nízká, když se Česká republika už od 12. století může chlubit rozvinutým rybníkářstvím, které dodnes vyváží sladkovodní ryby do mnoha zemí? Na tuto otázku lze jen těžko odpovědět. Myslím si ale, že by se Jakub Krčín (rybníční hospodář a stavitel rybníků v 16. století) divil. V Číně je obliba rybích chodů bohatá, zvláště pak také na Nový rok. Slova ryba, čínsky „yú“ 鱼, zní stejně jako „yú“ 余, znak pro přebytek, proto jsou také velmi oceňovány z estetického hlediska. Číňané vyšlechtili celou řadu ryb pro nádrže a rybníčky, které umisťovali na různých nádvořích nebo na zahradách domovů, jelikož věřili v onu symboličnost bohatství.

Jestli je něco pro českou kuchyni skutečně charakteristické, pak to jsou knedlíky, často jako příloha, ale i jako samostatný chod. Název je odvozen od německého „knödel“, z toho je zřejmé smíšení české kuchyně s kuchyní jihoněmeckou a rakouskou. Není divu, když tyto tři země tvořily kdysi jeden stát. A ještě mnohem dříve, řekněme za vlády Karla IV. a Rudolfa II. byly Čechy centrem evropské politiky a kultury, což také ovlivnilo českou kuchyni. Díky své pozici na křižovatce Evropy přejímají Čechy nejrůznější kulturní a kulinářské vlivy. Češi měli od pradávna k jídlu i k vaření dobrý vztah a novinky přicházející ze světa dokázali tvořivě rozvíjet a přizpůsobovat vlastním chutím.

Čína podobné ovlivňování nezažila, jako velká říše středu byla od kulinářských vlivů ochuzena. Číňané jedí a vaří podle zvyků své vlastní kultury.

Ale je nepředstavitelné, aby se v každém koutu země velké jako Evropa vařilo stejně čínsky, když ještě k tomu obyvatelstvo této obrovské říše netvoří

pouze Číňané. Proto už dva tisíce let vylepšují a obohacují své čtyři hlavní velké kuchyně. Kuchyně severu (pekingská), východu (šanghajská), jihu (kantonská) a západu (sečuanská).

V Číně je nejdůležitější přílohou rýže, která se pyšní téměř nulovým obsahem tuků a je také zároveň bohatým zdrojem vlákniny, sacharidů a vitamínů B. Oproti tomu český knedlík, často ve spojení s omáčkou zhotovenou ze smetany, příliš mnoho výživových hodnot nemá.

Nepochybně se v české kuchyni používá také ovoce, zelenina nebo houby, ale ne v tolik rozšířené míře jako v čínské kuchyni.

Důležitou složkou obou kuchyní jsou vejce, v Číně často konzervovaná (vajínka s modročerným bílkem, slepičí nebo také kachní vajínka se uloží v hliněných nádobách, potom se zalijí vychlazený vývarem ze sody, čaje, soli a trochou vápna, a více než měsíc se udržují v teple). Nezasvěcení cizinci někdy tato vajínka považují za zkažená, ale ve skutečnosti je to chutné a originální jídlo. Ale je zajímavé, že v Číně, stejně jako v Čechách, je vejce symbolem plodnosti. V Číně je vejce dále přiřazováno k podstatě vesmíru, čínské legendy praví, že tvůrcem vesmíru je Panhu, který se narodil z vejce, rostl tak dlouho až vyplnil prostor mezi prvem Yin (země) a prvem Yang (vzduch). Když zemřel, stala se z jeho těla hlína a řeky, z jeho očí slunce a měsíc.

Další cennou potravinou jsou sýry a mléko, které jsou častější potravinou spíše v Čechách než v Číně. Mléko a mléčné výrobky se v Číně netěší příliš velké oblibě, konzumují se spíše na severu, konzumenty tady potom jsou především děti a starší lidé. Metabolismus Číňanů není totiž příliš uvyklý na konzumaci mléčných produktů. Tak jako se evropským strávníkům zdá chuť konzervovaných čínských vajínek odpudivá, působí právě tak na Číňany chuť kozího sýra, nivy nebo hermelínu.

Polévky jsou zřejmě nejstarším druhem vařené potravy, kterou člověk vymyslel. Jsou většinou velmi zdravé, výživné a dovedou dokonale skloubit maso, zeleninu i obiloviny, tedy vše, co se je lidskému organismu prospěšné. Není snad na světě národ, který by polévky v různých úpravách neznal, nepřipravoval a

nepodával. To pochopitelně platí i o Čechách a Číně. Základem polévek je to, co dala země: houby, brambory, zelenina, bylinky a maso. Jaký druh masa, jaký druh zeleniny, to už záleží na chutích a možnostech daného národa. A odlišným druhem jsou jistě ony ohnivě pikantní čínské polévky. Polévkami se oběd v Čechách zahajuje, v Číně uzavírá, ale to nemění nic na skutečnosti, že to jsou důležité chody během oběda, ať už na jeho začátku nebo závěru.

Jako hlavní chod jsou v Čechách občas připravována i teplá sladká jídla. Málokdo odolá vůni skořice, vanilky, kakaa či ovoce, která se při jejich přípravě line z kuchyně. Kdo by si čas od času nedal lákavě vonící ovocné knedlíky, jablečnou žemlovku, palačinky anebo dukátové buchtičky s vanilkovým krémem? V čínské kuchyni se teplé sladké jídlo jako hlavní chod téměř neobjevuje. Číňané sladkému jídlu obecně příliš neholdují, pokud ano tak v podobě moučnicků nebo koláčků během snídaně. Funkci sladkých jídel v Číně přebírá také ovoce. Buď čerstvé a nakrájené do zajímavých útvarů anebo obalené v těstíčku a osmažené. Nejznámějším sladkým jídlom jsou v Číně Yuánxiāo 元宵 – malé kuličky z rýže se sladkou náplní, které platí za tradiční pokrm na svátečním novoročním stole Číňanů.

Stejně tak jako jsou pro české strávníky exotické pokrmy z čínské kuchyně, najdou i čínští jedlíci exotiku v české kuchyni právě díky rozdílnosti mezi těmito kuchyněmi. Rozdílnost nejenom ve způsobu přípravy, užití surovin ale také ve zvycích při stolování samém. Tématu stolování se budu blíže věnovat v kapitole 3.

Přestože se zdají tyto dva kulinářské světy naprosto odlišné, jedno mají přeci společné, spojují přátelé, rodiny dokonce i národy. Na světě snad nenajdeme národ, který by neoslavoval důležité okamžiky nebo významná setkání právě u stolu dobrého jídla a pití. V těchto chvílích není důležité, zda a jak dalece byly obě kuchyně jinými národy ovlivněny či nikoliv.

2.1.1 Základní Suroviny

Suroviny v čínské kuchyni

V této kapitole bych chtěla zmínit typické suroviny obou popisovaných kuchyní. Čínská kuchyně využívá hojně směsi masa, zeleniny, hub, koření, oleje, rýžového vína, pálenky, vajec také ořechů a mandlí. Základem téměř každého jídla je sojová omáčka, glutasol a zázvor. Dále je nezbytný alkohol, ocet a olej na smažení. Je také velmi zajímavé používání cukru v čínské kuchyni, například cukr v polévce, urychlí rozklad koření, cukr se samozřejmě také zkaramelizuje, což dodává polévce pikantní příchut'.

- Sojová omáčka – slaný výrobek, připravuje se fermentací (kvašením) sojových bobů s přidáním pšeničné mouky, soli a vody. Omáčky mohou být samozřejmě také různě ochucené, proto se používají také jako douchucovadlo k hotovým pokrmům. Typická je chuť houbová, chili, česneková, sladká nebo dále také příchut' ústřic.
- Glutasol - je to výtažek z obilí v podobě bílého prášku, relativně bez chuti. Podává se těsně před dokončením přípravy, protože nesmí procházet prudkou tepelnou úpravou. Co se chuti a konzistence pokrmu týče, je možno glutamat zcela vynechat. U některých lidí totiž může vyvolat alergickou reakci, která se projevuje bolestmi hlavy, pocity zalehlých uší, silnou žízní a nevolností.
- Škrob – surovina používaná při přípravě téměř každého čínského pokrmu. Často se používá škrob rýžový, může být nahrazen bramborovým škrobem (V Čechách znám jako Solamyl) nebo také kukuřičným (známý pod názvem Gustin).
- Tuky – využívají se nejčastěji různé rostlinné oleje, například sezamový, podzemnicový, česnekový, zázvorový nebo také červený olej, který má chuť i barvu po čili papričkách, jelikož se připravuje několikedenním louhováním nakrájených paprikových lusků v kvalitním rostlinném oleji. Běžně se také používá vepřové sádlo, neužívá se máslo.
- Koření - badyán (čínský anýz), fenykl, skořice, hřebíček, pepř, nazýváme „koření pěti vůní, často bývá také doplněno zázvorem a chili, které zajímavě ochucují

čínské pokrmy z různých druhů masa. K ochucení pokrmů se také často používají i kořeněné polotovary, jako jsou již zmiňované oleje (česnekový, červený a zázvorový), dále pak také rýžové žluté víno, které chutí připomíná portské nebo sherry.

- Maso – k nejoblíbenějším druhům masa patří kuřata a drůbež obecně, skopové maso je typické pro severní oblasti mongolské části Číny. Dále pak je to maso vepřové a hovězí a velmi hojně je připravováno také rybí maso.

- Rýže – může být pokládána za čínskou národní rostlinu, jelikož čínský jídelníček je především spojován s rýží. To platí hlavně o jižní a střední Číně, v severní oblasti se upřednostňují jiné obiloviny, nejvíce pšenice. V průběhu staletí bylo vyšlechtěno mnoho různých odrůd rýže, nejen bílá, ale i barevná, krátkozrnná, dlouhozrnná, moučná, sklovitá nebo také lepkavá. Rýžové koláčky, jak se dozvíme v následujících kapitolách, jsou neodmyslitelnou součástí téměř všech čínských oslav, protože jejich sladkost symbolizuje radost a kulatý tvar pospolitost rodiny a vyrábějí se právě z lepkavé rýže.

- Zelenina

Čínské zelí – zelenina bílé barvy s jemnou chutí, doslovný překlad této zeleniny je velké bílé zelí. V severních, chladných oblastech se zelí často nakládá. Aby se zachovala jeho výživová hodnota nakládá se nadrobno nakrouhané zelí se solí a česnekem do hliněných nádob. Protože většinou v Číně chybí sklepy, promění se balkony, parapety a chodby ve sklepy plné zásob zelí.

Sojové boby – lusky, které se vyznačují velkým množstvím lecitinu a proteinu. Podobné české pučálce (malé klíčky na vlažnou vodou prolitém hrachu).

Bambusové výhonky – používají se čerstvé, konzervované v nálevu nebo sušené. Velmi výživné a chutné jsou výhonky zimního druhu bambusu. Mladý bambus podobný chřestu je jako potravina pouze jeden z aspektů rozsáhlé čínské kultury. Jí se hůlkami z bambusu, některé kuchařské náčiní se vyrábí z bambusu (vařečky, nástroj na napařování knedlíčků – paňník) nebo bambus také najdeme v mnoha kosmetických výrobcích.

- Česnek – stroužky česneku se krájí na tenké plátky a přidávají se do pokrmů těsně před dokončením, aby se zachovalo aroma.
- Čili papričky – nazývané také jako kayenský pepř, jsou to velmi ostré papričky. Používají se buď sušené celé, nebo rozemleté na prášek.
- Houby – nejčastěji používané jsou černé houby, tzv. Jidášovo ucho, nebo houby voňavé, v Čechách známé pod jménem houževnatec.

Suroviny v české kuchyni

▪ Tuky – nejoblíbenějším českým tukem používaným v tamní kuchyni je bezesporu vepřové sádlo pro svou nenapodobitelnou chuť. V době ekonomického růstu se však dostávají do popředí rostlinné oleje, hlavně pak slunečnicové. S otevřením evropských hranic postupně tyto oleje vytlačuje ze západu dovážený olivový olej, především ze zdravotních, ale také chuťových důvodů. Vzhledem k vysoké ceně si cestu k lidem nachází pomalu.

▪ Koření - používá se především kmín, majoránka, libeček, kopr nebo pepř. Naopak sůl zde dominovala. Ovšem s vyspělostí a otevřeností země vůči světu se role koření začíná pozvolna změnit v celosvětový trend, tedy větší množství rozmanitého koření a bylin na úkor soli, která pozvolna ubývá.

▪ Maso – v minulosti v naprosté většině dominovalo české kuchyni vepřové maso, doplněné hovězím, kuřecím, králíčím. V malé míře následovalo maso skopové, krůtí nebo ryby. V současnosti se návyky Čechů mění. Sice neustále dominuje vepřové, je ale následováno zdravějším kuřecím, hovězím a rybami. V pozadí se ocitají krůtí, králíčí a skopové.

▪ Zelenina – v minulosti byla zelenina pouze sezónní záležitost. Konzumována byla podle sklizně. Převládala mrkev, celer, petržel, květák, cibule a česnek. V současnosti se vnímání zeleniny proměnilo na celoroční pokrm, kdy kromě těchto vyjmenovaných do českých kuchyní pronikly ještě další, původem cizí druhy, tedy dovážené.

- Houby – vnímání hub se v současnosti nikterak nezměnilo. O Čechách se traduje, že jsou národem houbařů, což trvá do současnosti. Nejoblíbenějšími úlovky houbařů jsou bezesporu hříby, křemeňáci, kozáci, babky, nepohrdnou ale také bedlemi nebo václavkami.
- Mouka – vyrábí se především z pšenice. Ta je používána z devadesáti procent celkové spotřeby, zbytek tvoří jiné obiloviny, jakými jsou např. Žito nebo oves. Vnímání mouky se na rozdíl od ostatních surovin příliš nezměnilo, tudíž Češi udržují tradici. Rozdíl oproti minulosti je především v technologii zpracování, kdy je obilovina drcena průmyslově. V minulosti tomu bylo v mlýnech poháněných vodním kolem.
- Strouhanka – je to specifický produkt české kuchyně, který v minulosti sloužil jako zpracování nepoužitelných potravin, jakými je tvrdé pečivo. To po rozdrcení slouží jako „obalový“ materiál pro smažené pokrmy. V současnosti ve však trendem tyto jídla opouštět a nahrazovat je netradiční, ale zdravější kuchyní, především tou zdravější, avšak ne českou
- Brambory – u této suroviny, původně dovážené ze Spojených států, se tradice také mění. V minulosti byly využívány mnoho, v současnosti ještě více. Je to dáno jednoduchostí přípravy, možnostmi různorodosti, ale především jejich cenou, která je velmi nízká, vzhledem k jejich masové zemědělské výrobě a nulovým omezením ze strany Evropské unie. Dalším důvodem zvýšené oblibě brambor přispívá i fakt jejich chuťových kvalit a množství vitamínů v nich obsažených.

2.1.2 Způsoby přípravy jídla

V Číně

Čínská kuchyně vyžaduje velmi pečlivou přípravu surovin potřebných k výrobě jídla. Zásadou totiž je, že všechno podávané jídlo musí být nakrájené a upravené tak, aby stolovník mohl pokrm nabírat jen hůlkami. Proto nelze podceňovat důležitost správného nakrájení, hlavně u masa. Stejně velké kousky, nudličky nebo plátky nejen že lahodí oku strávníka, ale při čínském rychlém tepelném zpracování jsou rovnoměrně dohotoveny. V čínské kuchyni je k tomuto účelu používán ocelový nůž s tenkým dlouhým ostřím a dřevěnou rukojetí, což je v podstatě český sekáček. Tímto nožem se suroviny nejen krájí, porcují, ale i vykostňují a dokonce se jím i maso seká na jemnou kaši, která vypadá jako mleté maso. Čínští kuchaři totiž nepoužívají mlýnky na maso, a přesto zvládnou maso upravit na velmi jemnou směs. U některého způsobu krájení usnadňuje práci zmrazení masa, umožňuje totiž krájení plátků ještě tenčích než 2mm.

Zelenina a houby se upravují stejně jako maso, tj. především na plátky, nudličky nebo proužky, pokud je maso upraveno na kostičky a kousky, krájí se potom zelenina na čtverečky nebo větší plátky. Kromě základních způsobů krájení je ještě celá řada dalších ozdobných, které vyžadují značnou zručnost. V čínské kuchyni je věnována velká péče ozdobnému krájení syrové zeleniny na ozdobu talířů při slavnostních hostinách, dalo by se říci, že jde o umělecké vyřezávání. Obyčejná ředkvička nebo rajče se v okamžiku změnějí v ruku zkušených kuchařů v krásnou růži nebo chryzantému. K tomuto uměleckému vyřezávání už ale třeba ostrý kuchyňský nůž.

• Krájení

- Krájení se svisle vedeným nožem

Touto technikou se připravují především křupavé potraviny jako jsou bambusové výhonky, čínské zelí, dlouhá ředkev nebo mrkev. Nůž se drží v jedné ruce. Prsty druhé ruky se drží surovina, nožem se svisle krájí plátky. Prsty se při tom posouvají rovnoměrně směrem dozadu, aby byly plátky stejnoměrné.

- Krájení s posouváním nože

Touto metodou se krájí menší a tenčí suroviny na jemné nudličky. Při krájení se nožem posouvá vpřed a vzad a tlak spočívá především na zadním konci ostří.

- Krájení jako sekáčkem

Potraviny se slupkou, větší a osmažené potraviny se nejlépe připraví právě touto metodou. Jedna ruka drží rukojeť nože, druhá se opírá shora o přední konec nože. Rukojeť je výš než špička. Ostří se přitiskne pevně k potravine a nůž se stlačí silou dolů.

- Krájení táhnutím nože

Maso se nejlépe nakrájí, když se nožem táhne zředu dozadu. Tlak při tom spočívá na přední části nože.

- Krájení plátků posouváním nože

Takto lze krájet pevné potraviny podélně na tenké plátky. Potravina se jednou rukou plošně tlačí k prkénku. Nůž se drží druhou rukou a vodorovně k prkénku se skrz surovinu posouvá.

- Krájení plátků potahováním nože

Měkké potraviny jako je drůbež, nebo rybí filé se jednou rukou naplocho přitlačí k prkénku. Nůž v druhé ruce se přiloží k potravine vodorovně k prkénku. Potravina se potahováním nože směrem k ruce rozkrojí.

- Krájení posouváním suroviny

Aby se tvrdé potraviny nakrájely do tvary kosočtverce, drží se potravina jednou rukou, druhou rukou se nožem nakrojí našikmo, trochu se pootočí a dokrojí se opět našikmo. Po každém pootočení se udělá jeden řez.

- Nakrajování

Některé suroviny jako například chobotnice se před vařením nakrájí do mřížky. Řezy nesmějí být příliš hluboké, aby surovina nebyla prořezaná, ale pouze nakrojená. Nejprve se provedou rovné zářezy, potom příčné.

• Tvary potravin při krájení

Nudličky

Kostičky

Drobné kostičky

Kousky

Plátky

Hranolky

Špalíčky

Kosočtverce

Jemná směs

(Liu Zihua, Uli Franz, *Vše o čínské kuchyni*, 2002. str.143)

• Různé druhy zpracování surovin

V čínské kuchyni je možné rozeznat až 32 způsobů tepelného zpracování surovin, které se vyjadřuje pouze jedním znakem, nebo-li slovem.

- Marinování

Potraviny se před samotným vařením smíchají s určitými přísadami, aby získaly požadované aroma.

- Spařování

Přísady se spařují v horké páře, aniž by přišly do styku s tekutinou. Používá se k tomu bambusový paňník, který se postaví na obrácený šálek v hrnci s vodou (asi 4cm vody). Voda se přivede k varu a pokrm se dusí pod pokličkou.

- Dušení

Přísady se dusí ve vývaru v zakrytém hrnci, dokud vývar nezhoustne.

- Vaření

Přísady se vaří v hrnci ve vodě. Měly by být zcela ponořené. Například při vaření čínských jiaozi se voda několikrát vyváří, třikrát se přidává studená voda, která se opět nechává vyvařit. Tak budou taštičky stejnoměrně uvařené.

- Míchání v pánvi

Suroviny se za stálého míchání krátce povaří v teplém, nikoliv horkém oleji. Tady je opět velmi důležité, aby byly suroviny stejnoměrně nakrájené, aby byly také stejnoměrně uvařeny. Pokud se pokrm skládá z několika rozdílných surovin, například z masa a zeleniny, vaří se nejprve každá surovina zvlášť, aby se zachovalo její vlastní aroma, až potom se smíchají.

- Pohybování pánví

Tato metoda je stejná jako předešlé míchání v pánvi, avšak suroviny se zda vaří v troše vody nebo vývaru.

- Obalování v těstíčku

Nejprve se vytvoří hustá směs z vajec nebo vody a škrobu, poté se v této hmotě suroviny obalují, dále se smaží do křupava a uvnitř zůstávají křehké.

- Obalování ve škrobu

Obdobná metoda jako je obalování v těstíčku. Na rozdíl od těstíčka je tato hmota z vajec, škrobu a vody mnohem řidší.

- Fritování

U této metody se suroviny smaží ponořené v rozpáleném oleji. Čínská kuchyně rozlišuje dva způsoby fritování: Smažení v teplém oleji, při tomto způsobu zůstávají suroviny světlé. Smažení v rozpálením oleji, kdy jsou suroviny křupavé. Často se ale tyto dva způsoby spojují. Nejprve se suroviny smaží v teplém oleji, tak ze dvou třetin, pak se vyjmou a vloží se do rozpáleného oleje, kde se osmaží do křupava. Obecně platí, že Číňané mají i křupavé suroviny raději světlejší, suroviny by proto měly být při druhém smažení pouze křupavé, nikoliv hnědé.

- Pražení

- Pečení v soli

(Liu Zihua, Uli Franz, *Vše o čínské kuchyni*, 2002. str.144)

V Čechách

Pečení

Je zajímavé, že čeština je jedním z mála jazyků, který nerozlišuje, zda se jedná o pečení „sladké“ nebo „slané“. Němčina užívá termíny „backen“ a „braten“. Backen označuje přípravu sladkých pokrmů a braten pečení masa. U angličtiny je pro přípravu sladkých pečiv používán termín „bake“, pro pečení masa je to termín „roast“ nebo „grill“.

Vaření

Tento způsob přípravy pokrmů je ten nejzákladnější a také nejpoužívanější. Pokud budu chtít vaření definovat, mohu říci, že zhotovovanou pochutinu ponoříme do vařící se vody a na určité časové období pozvolna necháme pracovat. Je to jeden z nejzdravějších příprav jídel.

Smažení

Další velmi oblíbený způsob přípravy, ovšem ve většině případů ne příliš zdravý. Zpravidla pomocí rozpáleného oleje, ať již slunečnicového, řepkového nebo olivového na pánvi jsou pochutiny vystaveny vysokým teplotám, přičemž samotný olej slouží pouze jako doplněk k celé přípravě, především aby jídlo nebylo znehodnocené během celé přípravy.

2.1.3 Kuchyňské náčiní

V Číně

- Pánev wok

Je to nejdůležitější čínské kuchyňské náčiní, neboť se v něm vaří doslova všechno. Původně se wok používal k vaření na otevřeném ohni, proto má kulaté dno, neboť na něm se vysoká teplota nejlépe rozdělí. Při přípravě pokrmů by měl být wok nejprve rozpálen a pak se potírá trochou oleje nebo sádla a rozpálí se. Teprve potom se přilije zbývající olej. Tímto způsobem se suroviny nepřilepí na dno, což se u pokrmů obalovaných ve škrobu může lehce stát.

- Bambusový paňník (paňák)

Je to kulatý koš s poklicí a podstavcem upleteným z bambusu. Při napařování je možno na sebe postavit několik paňníků a připravovat tak několik surovin najednou. Pokud se mají suroviny připravovat spíše nasucho, vloží se přímo do bambusového koše, který je uvnitř vystlaný vlhkou utěrkou. Při vlhčí přípravě se suroviny do mísy a ta se postaví do paňníku, v míse se tak nahromadí trochu vody.

- Kuchyňský sekáček

Je to ocelový nůž s tenkým dlouhým ostřím a dřevěnou rukojetí. Seká se s ním nadrobno zelenina, maso i kosti. Čínští kuchaři totiž nepoužívají mlýnky na maso a přesto dokážou maso upravit na velmi jemnou směs.

- Velký hrnec na vaření rýže

Obrovský hrnec, ve kterém je připravována pouze rýže. Dnes je nahrazován elektrickým rýžovým vařičem.

- Hliněný hrnec

Těžký hliněný hrnec menších rozměrů. Slouží spíše jako servírovací nádobí, díky kterému si pokrm zachová původní teplotu.

- Huoguo – ohnivý kotlík

Je to větší kotlík, pod kterým hoří plamínek. Tento kotlík stojí přímo na stole a suroviny připravené k jídlu se opékají během stolování.

- Hůlky

Slouží v kuchyni jako vařečky, vidličky nebo metly.

V Čechách

Pekáč

Nejstarší nástroj používaný pro pečení při vysokých teplotách troubě, nebo kamnech. Pro doměkka připravené pokrmy, určeno také na podlévání pro křehkost na povrchu a šťavnatost uvnitř především masitých jídel.

Nůž a lžíce

První jídelní nástroj, který se objevil na jídelním stole, byla lžíce. Jako druhý nástroj byl naostřený nůž, který stolovníkům sloužil k nakrájení chleba a masa. Jeho ostrá špička nahrazovala pozdější vidličku. Původně byl na stole jen jeden nůž, ale v rámci urychlení hodování měl později každý svůj vlastní nůž. Jídelní nože se zakulacenou špičkou se začaly běžně používat až v době baroka.

2.1.4 Regionální rozdělení kuchyní

Čína

Čína podobné ovlivňování nezažila, jako velká říše středu byla od kulinářských vlivů ochuzena. Číňané jedí a vaří podle zvyků své vlastní kultury. Ale je nepředstavitelné, aby se v každém koutu země velké jako Evropa vařilo stejně čínsky, když ještě k tomu obyvatelstvo této obrovské říše netvoří pouze Číňané. Proto už dva tisíce let vylepšují a obohacují své čtyři hlavní velké kuchyně. Kuchyně severu (pekingská), východu (šanghajská), jihu (kantonská) a západu (sečuanská). Říká se, že severní kuchyně chutná slane, východní kysele, jižní sladce a západní ostře.

Kuchyně severu – pekingská kuchyně

Severní kuchyni ztělesňoval císařský dvůr, rodinám vysokých úředníků na císařském dvoře se říkalo mandaríni, a proto se pekingské kuchyni začalo říkat i mandarínská kuchyně. Ale vlivy této kuchyně jsou jistě mnohem širší, než tato jména napovídají. Nejtypičtějším pokrmem této kuchyně je známá pekingská kachna a vůbec drůbeží maso, které se zde těší velké popularitě. Drůbeží maso bývalo kdysi v Pekingu nejdražším druhem masa, dnes ale několik slepic chová většina venkovanů a je také spousta kachních farem. Pekingská kachna chutná znamenitě, nic však nepřipomíná českou kachnu. Toto složité, po celém světě proslulé jídlo vyžaduje dlouhou přípravu. Při přípravě se nafoukne kůže na kachně tím, že se mezi kůži a maso vpraví vzduch, potom se kachna zavěsí a nechá sušit alespoň jeden den, nejlépe v chladném vánku. Tím se kůže oddělí od masa. Pak se kachna peče, až je kůžička křupavá a hnědá. Kůže se odstraní, natře sladko-kořeněnou omáčkou a servíruje se jako první chod. Kachní maso se oddělí od kosti a pečlivě nakrájí na kousky, to představuje druhý chod, třetím chodem je polévka, tedy vývar ze zbytků kachny, který se vaří se zázvorem a cibulí.

Kvalita chuti pekingské kachny záleží nejen na kuchaři, ale také na chovateli kachen. Jejich krmení trvá přesně dva měsíce. Potravu dostávají v pravidelných, přesně stanovených dávkách, na závěr výkrmu se kachny šiškuje. Drůbeží maso je všeobecně považováno za zvláště prospěšné ve stáří nebo při rekonvalescenci.

Kuchyně severu je považována za klasickou čínskou kuchyni. Jedno čínské přísloví praví: „Kdo nebyl na čínské zdi, nebyl v Číně.“, často také Číňané říkají: „Kdo nejedl pekingskou kachnu, nejedl čínské jídlo.“ Proto skutečně platí, že zahraničním hostům v jakémkoli městě Číny se servíruje právě pekingská kachna jako klasický čínský pokrm. Podobně je tomu v Čechách, když přijede zahraniční návštěva, je zvykem jí alespoň jednou nabídnout vepřovou pečení, knedlík a zelí. V kuchyni severu najdeme vedle rýže také měkký placatý chléb, který připomíná těsto italské pizzy a jakýsi druh placek z pšeničné mouky, droždí a vody, na které se pokládají vařené suroviny a pak se skládají jako ubrousek. Najdeme zde také typickou pochoutku severu, masem nebo zeleninou plněné knedlíčky – jiaozi nebo kynuté knedlíčky vařené v bambusovém paňíku, plněné (baozi) i neplněné (mantou) Velice oblíbené jsou zde též nudle a opražená rýže.

Každý stánek s rychlým občerstvením nabízí smažené doufu, v soli nakládanou zeleninu, špízy s opečenými mořskými plody nebo pikantním vepřovým masem.

Mongolští vojáci ze severu si kdysi pokrmy připravovali na žhavém uhlí a jako kotlíky jim sloužily vlastní přilbice, takto vzniklo legendární kuchyňské náčiní severských oblastí Číny hotpot – ohnivý kotlík - huǒguō*火锅.

Kuchyně východu – šanghajská kuchyně

Při letmém ochutnání je možné pokrmy této kuchyně označit za nasládlé, nikoli však v žádném případě za ostré. Se sojovou omáčkou se zde zachází velmi opatrně. Co se týče hlavních surovin převažuje zde vepřové, hovězí, sladkovodní

ryby a drůbež. Jako příloha je obvyklá rýže, kynuté bochánky bez náplně (mantou) nebo s náplní (baozi).

Šanghaj je známá jako hlavní obchodní středisko východní Asie, z velké části financované Evropou a Amerikou. (Měla jako první v Číně zavedené elektrické osvětlení, jezdilo zde více aut než ve zbytku Číny dohromady.) Po opiových válkách se zde rychle usadili Britové a brzy po nich přišli i Francouzi, začal se zde rýsovat nový smíšený kulinářský svět, čínská kuchyně byla v tomto bodě stejně tak ovlivněná jinými vlivy jako Čechy za Rakousko-Uherska.

Západní kuchyně se smísila s čínskými kuchařskými směry, někdy je šanghajská kuchyně přirovnávána k velkému kotlí, ve kterém se dá najít všechno možné.

Kuchyně jihu – kantonská kuchyně

Zatímco v cizině je kantonská kuchyně mylně považována za celočínskou, ve své domovině je často pokládána za příliš exotickou a podivnou. Obyvatelé Kantonu, zhýčkaní celoroční pěstitelskou a chovatelskou sezonou, vyžadují absolutně čerstvé ingredience, které jsou většinou ke spatření živé v klecích, nádržích nebo kbelících před restaurací, kde si je strážník také vybírá. Možná je to především proto, že se žertem říká, že Kantoňané snědí všechno, co létá, kromě draků, a všechno, co stojí, kromě lavice. V kuchyni jihu se zelenina a maso smaží tak krátkou dobu, že ji i Pekičan odmítne jako syrové a nepoživatelné. Díky krátkosti přípravy si suroviny zachovávají své původní aroma a čerstvost. V pokrmech se často vyskytuje i ovoce, nejznámějším pokrmem této kuchyně je Gūlǎoròu 咕嚕肉 – smažené vepřové maso s ananasem ve sladkokyselém omáčce. Kuchaři na jihu zpracovávají nejen mořské plody, maso vepřové, drůbeží a hovězí, nýbrž také maso hadů, psů, koček nebo žab. Ve světě, ale i v Číně mají Kantoňané pověst pojídačů psů. Věří, že psí maso má zahřívací schopnost, jí se proto v chladných obdobích. Říká se: „Kdo jí psí maso, nepotřebuje v zimě žádný

kabát.“ Jídlo ze psa původně platilo za pokrm chudých lidí, legenda o Liu Bangovi nám vysvětlí z jakého důvodu:

„Liu Bang, v temných dávných dobách žebrák Bei Chianu, živil sebe a svého čtyřnohého druha tím, že se každý den připlížil ke stánku jistého trhovce Wan Kuai a kradl směle maso. Prováděl to tak šikovně, že vždy přišel ke šťavnatému bučku pro sebe a svého psa. Časem dostal okrádaný Wan takový vztek, že se jednoho dne vplížil do chatrče, kde přebýval Liu, ukradl jeho psa a nadělal z něj maso. Když se Liu Bang následujícího dne opět plížil ke stánku, podstrčil mu řezník šikovně červené maso zabitého zvířete. Liu se nechal nachytat, uvařil maso svého druha a tak mu chutnalo, že od té doby řezníka Wana obtěžoval o to víc. Řezník viděl jedinou záchranu v útěku za řeku. Avšak chtivý žebrák ho vystopoval i na opačném břehu. Pomocí magických sil denně volal obrovskou želvu, která ho na svém krunýři převážela za psím masem. Z čirého zoufalství zabil řezník i toto zvíře. Liu Bang se pomstil a ukradl řezníkovi jeho sekeru. Wan Kuai proto musel psí maso, jež chtěl uvařit spolu s želvím, trhat na kusy holýma rukama. Mezitím se stal z žebráka geniální vojevůdce. Vytáhl se sekerou do boje a dobyl Říši Středu. Jako císař Gaozu (vládl v letech 202 – 195 př.n.l.) založil slavnou dynastii Han. Aby napravil své ostudné chování, když byl žebrákem, povýšil Wan Kuaie do generálského stavu. Od té doby je kombinace psího a želvího masa považována za zvláštní delikatesu kuchyně jihu.“ (Liu Zihua, Uli Franz, Vše o čínské kuchyni, 2002. str.158)

Kuchyně západu – sichuanská kuchyně

Tato kuchyně je vyhlášena především hojným používáním čili. Charakteristická chuť sichuanské kuchyně se popisuje jako strnulá a ostrá, vytváří ji silná směs čili a sichuanského pepře se schopností vyvolat brnění jazyka. Mohlo by se zdát, že takové množství čili zničí chuťové buňky, ale opak je pravdou, čili chuťové buňky stimuluje, takže výsledná chuť je daleko pestřejší.

Klasickým jídelm je mapodoufu – lehký sojový sýr s mletým vepřovým masem nebo kuře s podivnou příchutí (polité sezamovou pastou, sojovou omáčkou, posypané cukrem a zelenými cibulkami obalenými v čili a pepři). Z dalších obecnějších jídel stojí za pozornost kyselo-pálivá polévka ochucená pepřem a octem a také kuře gongbao. Jelikož leží provincie Sichuan v hornatém vnitrozemí, nedisponuje tato kuchyně mořskými plody ani tropickým ovocem a zeleninou. Naproti tomu však oplývá kuřaty, kachnami, husami, sladkovodními rybami, vepří, ovce a hovězím dobyt看em. Dalším typickým znakem je přílišné plýtvání ostrým kořením. Kuchyně je proslulá variací chutí, pokud je na stole sto chodů, je tam zároveň také sto chutí. Je zajímavé, že chuť kuchyně se také přizpůsobuje roční době. Například v zimě a na jaře, kdy je poměrně chladno, kuchaři do jídla přidávají více papriky pro zahřátí těla.

Čechy

V Čechách na rozdíl od ČLR hraje rozloha země a počet obyvatel velkou roli, protože celkový počet jejich obyvatel se rovná jednomu většímu čínskému městu, obdobně je tomu i s rozlohou. Co je však v Čechách velmi důležité je fakt, že leží uprostřed Evropy, tedy uprostřed všech evropských kultur, kterými jsou Čechy ovlivněny. Již za vlády Karla IV. a Rudolfa II. byly Čechy centrem evropské politiky a kultury, což samozřejmě ovlivnilo českou kuchyni. Díky své pozici na křižovatce Evropy přejímají Čechy nejrůznější kulturní a kulinářské vlivy. Češi měli od pradávna k jídlu i k vaření dobrý vztah a novinky přicházející ze světa dokázali tvořivě rozvíjet a přizpůsobovat vlastním chutím. Faktem však zůstává ne příliš valná pověst nezdravých pokrmů, na druhou stranu však velmi chutných nejen pro samotné Čechy, ale i pro ostatní národnosti, které mají odlišné stravovací návyky.

Typické rozdělení regionální kuchyně v Čechách nenajdeme. Ale je zřejmé, že tak jako každá rodina má svá kulinářská specifika, můžeme tyto malé nuance nalézt také v různých krajích měst. Tak jak uvádím výše, tedy prosáknutí kuchařské kultury ze sousedních států.

3. Zvyky stolování

V Číně

Otázka „Jak se máš?“, kterou samozřejmě i Číňané běžně používají, znamená v doslovném překladu „Už jsi jedl?“. Tak se obyvatelé Číny ptají svého známého na jeho zdravotní i psychický stav, ale poněkud po kulinářsku. Tento fakt může být chápán jako přežívající strach z hladomoru, který také postihl zemi ještě v nedávné minulosti v letech 1959 -1962, kdy na vyčerpání a podvýživu zemřelo devatenáct milionů lidí. Nebo možná tato otázka upozorňuje na rozdíly mezi „zámkem a podzámčím“, snad v žádné jiné zemi na světě se nestaví dvorská požívačnost a rolnická chudoba tak rozdílně proti sobě jako v Říši středu. Ale na obranu císařského dvora je nutné dodat, že ač hladovějící poddaní věřili, že císař je vyvoleným synem nebes a tak posvátná bytost musela přeci jíst ty nejvybranější pochoutky.

Můžeme ovšem tuto otázku chápat také jako výraz důležitosti, jaká je přikládána společnému stolování. Na to, aby se šlo společně pojest, je vždycky vhodná chvíle.

Ať už se jí doma, nebo v restauraci, je důležité, aby se na stole objevila různá jídla, rozestavená uprostřed stolu tak, aby byl jejich obsah snadno dosažitelný. Stůl bývá většinou kulatý, v jehož středu je upevněn jakýsi skleněný kolotoč, na kterém se mohou pokrmy otáčet dokola na jakémkoliv místě u stolu. Stůl je většinou prostřen bíle, aby neodváděl pozornost od barev pokrmů na talíři. Před každým stolovníkem je připravena miska na rýží, pár hůlek, porcelánová lžice a šálek, někdy také ještě tři sklenky – velká je na pivo, střední na víno a malá na pálenku. Pálenku nebo víno je možno upíjet jen během přípitku, pivo a čaj se pije individuálně.

Jídelní náčiní je vždy z nejkvalitnějšího porcelánu a pokládá se za stejně důležitou složku hostiny jako jídlo samotné. Praktický důvod používání čínských hůlek je, že člověk nejí rychle a hltavě velká sousta. Tento praktický důvod byl kdysi propojen s duchovním pojetím. Konfucius vyzýval stolovníky, aby zachovávali u jídla a pití slušnost, ve smyslu nepoužívání „jatečných nástrojů“ a doporučil jídelní hůlky jako jediný příbor kromě lžice.

Podle stolovacích zvyklostí v Číně je „velitelem“ hostiny hostitel, nikoliv jeho žena, jak je tomu například v Čechách. Pokud je na čínské hostině více návštěvníků, předhání se každý z hostů o to, kdo obsadí to nejhorší místo u stolu – přímo u vchodu. Platí zde ale stejné pravidlo, jako v jiných zemích, že hostitel posadí svého nejmilejšího hosta po své pravici. Když čestný host přivede manželku, je podle pravidel posazena po levé straně hostitele. Podle tradice pak zasedací pořádek hostů následuje střídavě vlevo a vpravo. Začátek hostiny, není tomu jinak ani v Číně, je zahájen přípitkem. Přípitek na setkání, na zdraví na šťastnou cestu, důvodů je i v Číně dost a dost.

Po prvním přípitku, který se nikdy neprovádí čajem, ale pálenkou, vínem nebo pivem, přicházejí na řadu pokrmy a na závěr hostiny polévka. Hostitel považuje rozdělení jídla za svůj úkol, hostům osobně podává nejchutnější sousta. Na původně bílém ubruse přistávají kůstky a jiné nepoživatelné zbytky, při tom se bez zábran srká a mlaská a často i mnohem více. Je-li při hostině hlučno, pak se Číňan cítí dobře.

Mohlo by se zdát, že čínské stolování neprovázejí žádné zákazy, ale opak je pravdou. V tomto uvolněném kulinářském světě je například nepřípustné, aby se člověk během hostiny vysmrkal nebo aby se skláněl nad miskou rýže, Číňan svou misku rýže přisune k ústům a doslova si hází pokrm hůlkami do úst, hůlky se přitom nesmí dotýkat úst. V žádném případě se nesmí hůlky nechat stát kolmo v misce rýže. (Toto se provádí jen při smutečních hostinách, čímž se projevuje vzpomínka na zesnulého.) Je také nezdvořilé hůlkami na někoho ukazovat nebo nechávat je ležet na talíři, ze kterého si všichni nabírají pokrm, hůlky se jednoduše pokládají na stůl.

Hůlkami se tedy jí všechno, slané, sladké, dokonce i polévka s nudlemi, pevné části jsou vybrány hůlkami a na tekutou část pokrmu se používá lžice. Lžiči používají také malé děti dokud se nenaučí správné držení hůlek. Jedna – spodní hůlka musí být nepohyblivá a druhá horní je pohyblivá. Nepohyblivá hůlka je vložena silnějším koncem do prohlubně mezi palcem a ukazováčkem a její spodní užší část leží na prsteníku. Druhá hůlka, která je založena mezi palec a špičku ukazováčku a prsteníčku, se pohybuje jako pinzeta.

Je zajímavé, jak se malé děti v Číně učí používání hůlek - konce hůlek jsou gumovým kroužkem spojeny tak, že se hůlky drží jako pinzeta a lépe se pak používají. Říká se, že používání hůlek procvičuje činnost mozku, proto jedna z her v čínských školkách je právě nabírání malých předmětů hůlkami.

Ať už Číňané jedí doma, nebo v restauraci musí být při stolování správně hlučno a na stole správný nepořádek, pak teprve byla hostina úspěšná. Číňané jedí hůlkami, pijí polévku jako poslední a při jídle prosazují hlučnost i třeba ve formě puštěné televize při stolování doma. Tyto aspekty by se mohly zdát značně odlišné od stolování v Čechách, během jídla se nemluví s plnými ústy, používají se „jateční nástroje“ v podobě příborů a polévka se nepije na závěr, ale jí se na začátku stolování. To, jak takové stolování probíhá v Čechách, popisují v následující kapitole.

V Čechách

Vhodně upravený stůl k obědu, nebo večeři vytváří slavnostní náladu doma i v restauraci. Stůl bývá pokryt ubrusem, ubrus má bílou, nebo jinou nevtíravou barvu, aby neodváděla pozornost od aranžmá pokrmů na talířích. Nejčastější jsou stoly obdélníkového tvaru. Před každým stolovníkem je při domácím stolování připraven plochý talíř, na něm leží hluboký talíř. Zleva těsně u talíře hlavní (masová) vidlička, zprava lžice na polévku a opět těsně u talíře hlavní (masový) nůž. Nože se pokládají ostřím k talíři. Dále jsou na stole připraveny pro každého tři sklenky, na aperitiv, víno nebo pivo a vodu. Počet českého jídelního náčiní je mnohem vyšší v Číně. Miska na rýži, hůlky a lžice na polévku jsou v Čechách nahrazeny dvěma talíři, vidličkou, nožem a lžící, v Číně si vystačí se třemi nástroji, v Čechách jich je potřeba pět. Pokud ale zmíníme slavnostnější událost, například svatbu, vyšplhá se počet českých náčiní až na deset, popřípadě i více, čínské stolování si i v takové chvíli vystačí s počtem tři.

Konfucius nazval vidličku s nožem „jatečnými nástroji“, podobné přijetí měly tyto nástroje také v Čechách v dřívějších dobách. První jídelní nástroj, který se objevil na jídelním stole, byla lžíce. Jako druhý nástroj byl naostřený nůž, který stolovníkům sloužil k nakrájení chleba a masa. Jeho ostrá špička nahrazovala pozdější vidličku. Původně byl na stole jen jeden nůž, ale v rámci urychlení hodování měl později každý svůj vlastní nůž. Jídelní nože se zakulacenou špičkou se začaly běžně používat až v době baroka. Právě kvůli svému tvaru se posledním jídelním nástrojem stala vidlička. Pro svůj tvar byla dlouho považována za ďáblův nástroj. Začala se používat až spolu s nožem se zakulacenou špičkou.

Zlatou vidličku, dostala věnem už v 11. století byzantská princezna provdaná za benátského dóžete. Po čase tuto ženu postihla těžká nemoc, které nakonec podlehla. Podle tehdejších představ byla potrestána Bohem, právě za používání ďáblova nástroje u stolu.

Stejně jako v Číně je nejčestnější místo hosta po pravici hostitele, druhé nejčestnější místo je po levici hostitele, třetí opět po pravici, čtvrté opět po levici a tak postupně. Stejně je i nejčestnější usazení hosta, to je vždy s pohledem do prostoru. Stolování zahajuje hostitelka, oproti čínským tradicím je to v Čechách vždy žena. Pokud probíhá hostina doma, sedí hostitelka u dveří do kuchyně (podle tradice, aby to měla hospodyně blízko).

Stejně jako v jiných zemích se hostina zahajuje přípitkem v podobě aperitivu, jež má povzbudit chuť k jídlu. Následuje studený předkrm (při slavnostnějších událostech), polévka, potom přichází čas na hlavní chod, obvykle maso s přílohami, na závěr je podáván dezert – slaný nebo sladký a posledním chodem je káva a popřípadě digestiv. Hlavním rozdílem od čínského stolování je to, že jsou chody servírovány postupně a zároveň i talíře odnášeny, čímž je na stole trvale udržovaný pořádek.

Tak jako hůlky mají své předepsané držení, je tomu tak i u příboru. Příbor při jídle držíme tak, že se konce držadel opírají o středy dlaní a ukazováčkem vyvíjíme tlak na horní hranu příboru. Špička ukazováčku je těsně nad koncem držadla. Hroty vidličky v levé ruce směřují směrem dolů. Nožem v pravé ruce ukrojíme těsně u hrotů vidličky menší sousto, které vkládáme do úst. Nůž se do

úst nikdy nevkládá. Jestliže máme na talíři jídlo, které se nemusí krájet, můžeme nůž opřít o okraj talíře a vzít vidličku do pravé ruky. Pak ji držíme jako lžici, hroty směrem nahoru nabíráme jednotlivá sousta. Nebo můžeme oba způsoby kombinovat, nejprve nakrájet maso a přílohu na menší kousky, odložíme nůž a jíme jen vidličkou v pravé ruce. Tak například jedí Američané, nejprve si nakrájejí všechno maso na talíři, nůž pak položí přes talíř a jedí jen vidličkou v pravé ruce. Levou ruku přitom položí na levé stehno (což je v Čechách považováno za neslušné, obě ruce mají být nad úrovní desky stolu). Tento zvyk mít jednu ruku volnou pochází z doby, kdy američtí osadníci museli být stále připraveni tasit kolt.

Kultura stolování v Čechách velmi stoupla ve 12. století. Díky křižáckým výpravám přebírá křesťanský svět z islámských zvyků mnoho společenských pravidel. Je například neslušné hltat, jíst s plnými ústy, olizovat nůž, opírat se lokty o stůl během jídla. Zde je zřejmá další známka ovlivňování české kuchyně.

Vraťme se ale ještě na pár řádek do Ameriky, americká básnička Ella Wheller- Wilcoxová (1850 - 1919) o pravidlech společenského chování píše:

„Etiketa je jen jiné slovo pro laskavou mysl. Člověk, který by řekl: Neznám etikety, ani si neuvědomuje, že vlastně praví: Neznám zdvořilosti ke svým bližním! Avšak naštěstí je stále mnoho lidí dychtivých pomoci jinému a prokazovati drobné zdvořilosti, jež zahřívají srdce a povzbuzují ochablého ducha. Etiketa a zdvořilost jsou slova souzvučná.“ (Špaček, Ladislav. *Velká kniha etikety*. Mladá fronta 2005, str. 160)

Tato žena přesně vystihuje to, co je na společenském stolování kdekoliv na světě to nejdůležitější, je to zdvořilost a úcta k druhým, špatně zvolený příbor či hůlky zapíchnuté v misce rýže, ještě nikomu neublížili. Ať jsou zvyky v různých kulturách jakékoliv, tato slova o důležitosti zdvořilosti by neměla být opomíjena.

4. Vánoce versus čínský Nový rok

4.1 Vánoce

Původ

Zvláštní atmosféru Vánoc, kterou pociťuje v tento zimní čas snad každý člověk, je vyvolána více okolnostmi. Pro někoho jsou Vánoce příležitostí zavzpomínat na dětství nebo na své blízké. Jiný ctí Vánoce jako posvátné narození Ježíše Krista. Všichni si však společně přejeme, aby Vánoce byly šťastnými dny, dobou klidu a míru.

Základem oslavy Vánoc je biblický příběh o zrození Spasitele Ježíše Krista a oslava této události. Přesný den Kristova narození se z evangelií nedá vyčíst, jen to že se narodil v noci a pravděpodobně na jaře. Tuto událost časově spojila církev v pozdější době se starým pohanským mýtem zimního slunovratu, který spočívá v uctívání věčného světla – vítězství života nad smrtí a světla nad tmou. Počátečním dnem těchto svátků byl pravděpodobně 17. prosinec, lidé v tyto dny nepracovali, vzájemně se navštěvovali a obdarovávali, ale oddávali se také zábavám a pitkám. V tuto dobu měli volnost dokonce i otroci.

Církev tedy v podobném čase stanovila 25. prosinec jako svátek Narození Páně, ale proti starým pohanským představám postavila svůj obraz Vánoc: dítě v jeslích a jeho matku, kteří jsou uctíváni a opěvováni. Podobné obrazy byly vytvářeny umělci všech odvětví, kteří byli církví hojně podporováni. Křesťanský svátek tak lákal prostý lid svou uměleckou nádherou, hudbou a obřady. To sice kontrastovalo s chudobou prostředí Kristova narození, i pastýřů, kteří se přišli dítěti poklonit. Svátek Narození Páně se však od 4. století šířil z Říma po celém křesťanském světě a v různých podobách se stal nejvíce slaveným svátkem v roce dodnes.

Lid pojal křesťanské teologické výklady po svém, v duchu „lidového křesťanství“, ve kterém se spojuje křesťanské s pohanským. Je tomu tak už u prvního štědrovečerního zvyku – dodržování půstu do východu první hvězdy, ale štědrost tohoto posvátného večera se projevovala právě pestrou skladbou pokrmů u večeře, která byla zahájena po východu první hvězdy. Zakazoval se také hlasitý

hovor a smích, aby nebyl narušen klid mrtvých. Důležitý charakter má také zákaz zametání o Štědrém večeru. Vychází z představy, že by při zametání mohly být zraněny nebo z domu vymety duše zemřelých předků, které by se za toto mohly rodině mstít. S tímto zvykem se setkáváme také u mimoevropských národů, například právě v Číně.

Došlo tedy k syntéze pohanského kultu zemřelých předků, uctívání slunce a magických praktik směřující k zajištění hospodářského a rodinného života s římskými tradicemi oslavující Panu Marii jako matku Božího syna. Až protestantismus způsobil, že se Vánoce měnily stále více v rodinné a dětské svátky. Častý je obraz rodiny shromážděné kolem vánočního stromku a dárků pod ním uložených. Rodiče mají radost ze zářících dětských očí, nostalgicky vzpomínají na své dětství a na své blízké. Tuto atmosféru dotváří světlo svíček, vánoční hudba, vůně vánočního stromku a pochopitelně také vůně vánočních pokrmů.

Zvyky, tradice

Vraťme se o několik století zpátky, kdy byl kult předků jedním z nejrozšířenějších motivů oslav. Lidé dávali pokrmů nejen na stůl, ale také do okna a do všech rohů, to všechno bylo určeno pro anděly a duše mrtvých, kteří se o této noci přijdou posilnit. Opět zde můžeme najít spojitost s čínskou kulturou. Cílem tohoto obřadu bylo zajistit bohatou úrodu pro příští rok, hospodáři očekávali od mrtvých předků pomoc, proto je zval na návštěvu do svého domu a připravoval pro ně hostinu. Po večeři odcházel hospodář s hospodyní dát část jídla také domácím zvířatům a další zbytky se zakopávaly do země, aby země byla úrodná.

Touha po hojnosti, plodnosti a zajištění úrody vedla k dalšímu štědrovečernímu zvyku, klást slámu pod štědrovečerní stůl. Církev tento předkřesťanský zvyk vysvětlila jako připomínku narození Krista ve chlévě.

V době oslav zimního slunovratu měl zvláštní význam oheň. Zapalování ohňů se spojovalo s představou o vzkříšení slunce. Tyto prosincové ohně označovaly nejen rozehrívání slunce, ale i začátek nového zemědělského roku,

počátek cyklu rolnických prací. Tento oheň byl posvátný a magickou moc měly také předměty, které dostaly do styku s ohněm. Proto se úcta ohni vyjadřovala tím, že při večeři házel hospodář nebo hospodyně do ohně kousky chleba či jablek s prosbou, aby oheň domu neškodil, nýbrž prospíval. Církev, která zpočátku bojovala s lidovým kultem ohně a světla, nakonec novoroční, později vánoční, světlo nejen přijala do své obřadní soustavy, ale dala mu také základní křesťanskou podobu – svícení svícemi. Světlo svíček dodnes zaplňuje kostely a lidské obydlí a vytváří tím podmanivost vánočních svátků.

Pohanský zvyk objevíme také v další, snad nejznámější, vánoční tradici – pečení cukroví. Původní cukroví nesloužilo jen k mlsání, ale jeho hlavní úlohou bylo chránit dům a rodinu před zlými, temnými silami. Cukroví tedy patřilo mezi ochranné pokrmy, proto se zavěšovalo na stromy, dveře stavení a chlévy. Tímto cukrovím obdarovávali lidé své členy rodiny, přátele a pomocníky na statku. Cukroví byly vlastně „sladké“ symboly, které představovaly určité vlastnosti, které lidé uctívali, nebo které ostatním lidem přáli. Například ryba byla symbolem mlčenlivosti, slunce dárce života, kohout mužnosti a dítě představovalo radost. Dítě zabalené do peřinky symbolizovala pletená vánočka, které se také říkalo štědrovka, štědrovice, pletanka, húska, calta nebo štrucla.

Název „caltá“ je odvozem od pojmu „caletníci“, což byli výrobci pečiva, kteří v době Karla IV. pekli v Praze na "Celetné" dřívě „Caletné“ ulici kynuté bocháňky zvané "caltý" , které na Štědrý den rozdávaly na Staroměstském náměstí.

I vánočka měla za úkol ochraňovat proti nemocem a zlým silám. Před zlými vlivy mělo ochránit křížové pletení vánočky, základnu, první patro, tvoří čtyři prameny, které symbolizují slunce, vodu, vzduch a zemi. Prostřední, druhé patro, tvoří tři prameny představující rozum, vůli a cit. Poslední, třetí patro, tvoří dva prameny, které spojují lásku a vědění. Vánoček se vždy peklo podle počtu členů rodiny a služebnictva. Ale pečení vánočky nebyl snadný úkol, při takovém pečení se musely dodržovat různé tradice, aby vánočka nebyla připálená nebo natržená, což by představovalo neúspěch pro celý dům. Hospodyně například musela zadělávat těsto v bílé zástěře a nesměla mluvit. Do vánočky se zapékala mince, kdo ji při krájení našel, znamenalo to pro něj zdraví pro celý další rok.

Vánočky se odjakživa připravovaly z kynutého těsta, dochucovaly se anýzem, sladily medem a do těsta se přidávaly také mandle a rozinky. Dodnes se připravují další různé druhy cukroví ze směsi mouky, cukru, vajec, másla, kakaa, čokolády, ořechů, medu a sušeného ovoce.

Od obdarování cukrovím se vyvíjí další zvyk, vánoční dárky. Už název štědrý večer předurčuje důležité obyčeje, kterými jsou štědrost, pohostinnost a vzájemné obdarování. Opět má tento zvyk kořeny v pohanské době, kdy v době volna dostávali dočasnou svobodu i otroci a bavili se společně s pány. Tento zvyk se udržel až do nové doby, služebnictvo vždy dostávalo od hospodářů pecen chleba nebo koláč, dnes pecen chleba v práci nedostáváme, ale stejně jako tehdejší otroci dostáváme dny volna. Vánoční dary si dávali a dávají rovněž přátelé a příbuzní, původně byly dárky v podobě cukroví, ovoce nebo jiných naturáliích, dnes je možné darovat cokoliv. Ale je zřejmé, že po celá staletí je dar jedním z nejdůležitějších způsobů navazování a upevňování styků mezi lidmi. Napomáhá vytvářet takové vztahy, bez nichž není existence člověka ve své podstatě možná. Základem obdarování je víra, že spolu s darem přechází část dárcovy bytosti k obdarovanému.

Hudba měla v zimním období také svou důležitou funkci, pomáhala všem přežívat čas mlhavých a krátkých dní, čas mrazů a vánic. Lidé si vyplňovali tento čas zpěvem a vznikaly tak dnešní koledy. Za prvotiny můžeme opět označit lidové písně oslavující práci člověka, pozdějšími náměty se stávají oslavy Panny Marie a její neposkvrněné početí a pochopitelně také zpívané příběhy o narození Ježíše Krista. Modernější koledy vyprávějí o krásách vánočního stromku a dárků pod ním.

Další známou vánoční tradicí jsou betlémy, zvané také jesličky. Tento zvyk však zcela vzešel z církevního prostředí. Zásluha na všeobecném rozšíření jesliček po evropských zemích se připisuje františkánskému řádu. Důvodem byla snaha přimět lidi, aby chodili více do kostela a tak přistavovali k jeslím figurky, které přemísťovali podle každého dne z biblického příběhu o narození Ježíše Krista. Později pronikla tato církevní tradice do měšťanských domů a poté také mezi prostý lid. Výrobou se zabývali lidoví řezbáři, kteří vtiskli křesťanským motivům prostý ráz. Obliba jesliček se tak stále rozrůstala.

Stále více se však betlémy dostávaly do stínu vánočního stromku. V současné době je skutečným symbolem Vánoc. Za první doklad osvětleného vánočního stromku se považuje zpráva v brémské kronice z roku 1570 o jedli ozdobené datlemi, sladkostmi a papírovými květinami, postavené v cechovní budově, kam byly sezvány děti řemeslnických mistrů. Podobné zprávy z 16. a 17. století jsou zaznamenány i v jiných německých a švýcarských městech. V této době se stromek těšil největší oblibě u německých protestantských rodin, v 18. století se stromek dostává i do ostatních evropských zemí. V Čechách se zprvu ozdobený stromek zavěšoval ke stromu, míval také podobu věnce, obdobná forma dnešního adventního věnce. Kruh vyjadřující společenství a pospolitost a světlo, jak již víme, vyjadřuje vítězství života (světla) nad smrtí (tmou). Je jasné, že zámožnější rodiny zdobily vánoční stromky mnohem dříve než rodiny chudé, ale obliba tohoto nového zvyku se šířila velmi rychle. Zpočátku byly stromky zdobeny jen skromně, ale vlivem zlepšování sociální situace rostla i okázalost vánočního stromku. Ale důležitost svíček, světýlek nebo jakéhokoli osvětlení na stromečku přetrvává dodnes.

Po 1. světové válce se začaly stavět i veřejné vánoční stromky na náměstích měst, poprvé se takový stromek rozsvítil roku 1924 v Brně. Pod tyto stromky byly umístěny pokladničky, do níž lidé přispívali penězi pro opuštěné děti nebo zraněné z války. Vánoční stromek lze právem označit za důležitý kulturní výtvar, který se stal „moderním“ symbolem Vánoc.

Zvyky, které měly o této magické noci za úkol předpovídat budoucnost, jsou v moderní době méně známé, ale v některých rodinách se jistě ještě dnes dodržují tyto zvyky:

Lití olova – Nad plamenem se na kovové lopatce rozžhavl kousek olova, který se vliil do lavoru se studenou vodou. Podle tvarů, které olovo vytvořilo, se předpovídala budoucnost, povolání ženicha, podoba nevěsty atp.

Házení střevícem – Dívky házely přes rameno svůj střevíc, podle toho kam směřovala špička, se určovalo, jakým směrem se dívka vdá.

Třesení bezem – O půlnoci chodily dívky třást bezem, dívky se vdaly tam, odkud se ozval psí štěkot.

Pouštění lodiček – Lodičky vytvořené z poloviny skořápek vlašských ořechů se pouštěly v lavoru s vodou. Do skořápek se pomocí nakapaného vosku připevnily svíčky, které se zapálily. Každý ze členů rodiny měl svou lodičku, podle toho, zda se držela okraje umyvadla nebo jak daleko lodička doplula, se usuzovalo, kdo zůstane doma a kdo se vydá do světa. Podle toho, jak dlouho svíčka svítila se zjišťovalo, jak dlouhý život bude mít majitel lodičky.

Krájení jablka – Tvar jádřince rozpůleného jablka opět naznačoval budoucnost. Tvar hvězdičky znamenal zdraví a štěstí, kříž byl znamením pro nemoc nebo smrt.

Zvyky u Štědrovečerní večeře – Šupinka ze štědrovečerního kapra se dávala pod talíř každému stolovníkovi jako předzvěst štěstí a bohatství.

Každá historická doba přispěla novým zvykem, ale je zřejmé, že se po celou dobu propojovalo duchovno se světským. Nový prvek do vánoční atmosféry jistě také přinesl průmysl, továrny vyrábějí nejrůznější vánoční zboží, reklama zneužívá lidských emocí, vyvolaných vánoční dobou. Předvánoční doba se mění ve spěch, každý chce nakoupit co nejdříve, nejlépe a co nejvíce, aby udělal svým blízkým radost. Ale přes všechny zásahy, které přinesla moderní doba do Vánoc, zůstávají tyto dny stále svátky klidu a míru. I přes onen spěch mají lidé v tuto dobu k sobě nějak blíž, ať je už tím důvodem narození Ježíše Krista či snad rozsvícený vánoční stromek.

Tradiční vánoční pokrmy

Jako dnes tak i v minulých dobách chystali lidé domácnost k vánočním oslavám, uklízelo se a chystaly se různé druhy pokrmů. V dobách minulých žil obyčejný člověk většinou v nuceném nebo i dobrovolném odříkání a tvrdé každodenní práci. Když pak nastala doba svátků, uměl je opravdově vychutnat.

Tento zdravý kontrast dnes chybí – žijeme v poměrném dostatku jídla i zábavy denně, ale příprava tradičních pokrmů přetrvává dodnes.

Dodnes se k vánočnímu hodu slavnostně prostírá stůl, dříve posvátné místo rodiny. O Štědrém večeru se poprvé objevuje zvyk pokrývání stolu ubrusem, byla tím zvýrazňována svátečnost chvíle.

A tak dominantou Štědrého dne zůstává opulentní večeře, i když už téměř nikdo nepřipravuje tradičních devět chodů. Zvyky dochovaly jen rybí polévku, smaženého kapra s bramborovým salátem, vánočku a vánoční cukroví.

Východ první hvězdy byl znamením pro usednutí ke slavnostní večeři. Počet sedících u štědrovečerního stolu nesměl být lichý, proto hospodyně prostírala pro jednoho navíc. Podle lidové tradice obcházela smrt domy a tam, kde přebýval lichý člověk, pro toho se příští rok smrt vrátila.

Před večeří se všichni společně pomodlili a poděkovali za to dobré, co je v uplynulém roce potkalo. Dříve štědrovečerní hostina začínala oplatkou s medem, která symbolizovala přání setkat se opět příští rok. Poté následovala polévka. Ale nepřipravovala se jen polévka rybí, v českých končinách se také připravovala polévka hrachová, kroupová nebo jáhlová, někde se také připravovala polévka houbová. Čočka nebo hrách jsou plodiny, které bobtnají a symbolizují tak bohatství a sílu.

Houby také tvořily součást jiných jídel, zřejmě proto, že se dobře uchovávaly do zásoby. Dodnes připravovaným pokrmem z hub je pokrm zvaný kuba, ale také hubník nebo houbovník. Pověra říkala, že kuba na štědrovečerním stole slibuje štěstí po celý příští rok. Tento pokrm následoval obyčejně po polévce.

Poté následovaly ryby, ale opět se spíše objevovaly v oblastech rybníků a větších řek. Nejedl se jen kapr, ale třeba sumec, lín a jiné sladkovodní ryby, obvykle připravované na sladko. Mnohde se místo toho pekly moučníky z vánočkového těsta ve formě tvaru ryby.

Nejtradičnější úpravou je kapr na černo. Tento recept reprezentuje středověkou kuchyni, kde převládaly úpravy masa se sladkými silně kořeněnými

omáčkami. Užíval se med, perník, sušené ovoce (rozinky, sušené švestky a plátky citronu), zelenina (cibule, mrkev, celer), černé pivo, koření (zázvor, nové koření, pepř, hřebíček, bobkový list, tymián a šalvěj), víno a borůvková zavařenina. Všechny tyto ingredience se musely dobře provařit a nechat 1 den odležet.

Co na stole určitě nemohlo chybět, bylo ovoce a ořechy a 200 let starý kulinářský vynález – bramborový salát. Traduje se, že tento chuťově výrazný salát je zřejmě český výmysl, který se dnes objevuje téměř po celém světě. Tradiční český salát se připravuje z brambor, vařených vajec, mrkve, hrášku, kyselé okurky, cibule a šunkového salámu, promíchaný s hořčicí a majonézou. Z něj také vychází tisíce variací, někde se přidává celer, ořechy, sýr, žampiony nebo jablka.

Dodnes se ve Středních Čechách dodržuje tradice vinných klobás (zavinuté do spirály se opékají a poté se dusí ve víně) na svátečním stole.

Čínský Nový rok

Původ

Tak jako západní civilizace pociťují zvláštní atmosféru Vánoc, tak také státy východní Asie oslavují stejně tak důležitý svátek, kterým je Nový rok, nebo také v doslovném překladu Svátky jara.

Zde můžeme najít společný aspekt těchto dvou rozdílných civilizací. Vánoce, které vycházejí z pohanských tradic, původně znamenaly oslavu příchodu nového zemědělského roku. Až pozdějším zásahem církve se v západních zemích vytvořily v zimním období dva svátky, Vánoce a Nový rok. Předvečer Nového roku se na západě nazývá Silvestrovská noc, která získala na významu až když se v průběhu 16. století v západokřesťanských zemích ustálil gregoriánský kalendář a nový rok připadl na 1. leden. Oslavy čínského nového roku znamenají v podstatě smíšení podobných tradic z křesťanského Štědrého večera a Silvestra dohromady.

Roku 1582 byl zaveden papežem Řehořem XIII. gregoriánský kalendář, a jednotlivé země ho postupně zaváděly v následujících letech. (Čechy 1584, Čína v letech 1912 – 1949). Předchůdce tohoto kalendáře byl kalendář juliánský, zavedený Juliem Caesarem v roce 45 př. n. l., což byl v podstatě sluneční kalendář. Ale juliánský kalendář předpokládal dobu slunečního času o 11 minut delší než je ve skutečnosti. Docházelo tak k postupnému opožďování kalendáře vůči okamžikům, kdy dochází k rovnodennosti nebo slunovratu. Proto se už od 14. století snažili astronomové o reformu tohoto kalendáře. Až roku 1582 byl návrh schválen a Řehoř XIII. vydal bulu vyhlašující kalendářní reformu. Toho roku, kdy byl ustálen gregoriánský kalendář, byl juliánský kalendář zpožděn o 9 dní. Protože mělo být vynecháno 10 dní najednou, muselo být vybráno období, kdy bude přeskočen malý počet křesťanských svátků. Reforma byla proto provedena 4. října, následující den byl považován za 15. října. Nebýt této korekce, kalendářní rozdíl by se později velmi projevoval při ročních obdobích. V dnešní době je tento rozdíl mezi kalendářem gregoriánským a juliánským 13 dní. Proto ortodoxní státy (Rusko, Srbsko nebo Řecko) oslavují důležité svátky, kterými jsou především Vánoce a Nový rok, o 13 dní později, než státy římskokatolické.

Vraťme se ale ke kalendáři, který je uznávaný v Číně. Jak už bylo řečeno v letech 1912 až 1949, byl také uznán gregoriánský kalendář. Ale tradiční čínský kalendář je lunární, tedy ovlivněn fázemi měsíce nikoli slunce. Jeden rok v něm má v zásadě také 12 měsíců, které také mají 29 nebo 30 dní a rok má tedy 354 – 355 dní. A také u tohoto kalendáře nalezneme přestupný měsíc, u západního kalendáře je to přidání jednoho dne jednou za čtyři roky. V Číně se jedná o přidání celého měsíce, aby se vyrovnal časový posun mezi dobou trvání lunárního a solárního měsíce. Takový rok má potom 384 – 385 dní.

Stejně jako je pro západní kalendář důležité století, je pro čínský kalendář důležitý šedesátiletý cyklus. Ten je docílen kombinací několika znaků. První důležitým aspektem je 12 „pozemských větví“, z nichž každá je představována jedním zvířetem. Jejich pořadí je následující: krysa, buvol, tygr, zajíc, drak, had, kůň, ovce, opice, kohout, pes a prase. Druhým znakem je řada „nebeských kmenů“, založených na 5 prvcích, kterými je dřevo, oheň, země, kov a voda. A posledním, třetím znakem je yin a yang. Jak již víme, každá věc má podle čínské filozofie dvě

strany, jednu yinovou a druhou yangovou. Každý rok je tedy označen názvem zvířete a zároveň názvem jednoho z prvků. Například rok 1984 je podle čínského kalendáře rokem krysy s aspektem dřeva a prvku yang, je to tedy spojení prvních dvou znaků z obou řad (zvíře a aspekt s první stranou). Následující rok 1985 je rokem bývala také s aspektem dřeva ale nyní prvku yin (druhá strana). Další rok je rokem tygra s novým aspektem ohně s prvkem yang, takto celá posloupnost pokračuje dokud se první zvíře opět neseťká s prvním aspektem. Tento celý cyklus tedy trvá šedesát let. Každý rok je označen dvěma znaky tak, aby první rok cyklu popisovaly oba první znaky z každé řady, začíná se znakem pro aspekt, potom následuje znak pro zvíře. Tento typ označování roků roku byl zaveden ve 3. století př. n. l. a trvá bez přestání dodnes. Rok 2009 je tedy 78. cyklem roku, je to rok bývala s aspektem země a prvku yin. Tento 78. cyklus trvá od roku 1984 a potrvá až do roku 2043. Pak bude následovat opět spojení prvních znaků z obou řad a začne tak 79. cyklus.

Vraťme se ale k původu oslav čínského nového roku. Je tedy jasné, že podle lunárního kalendáře připadá pokaždé Nový rok na jiné datum, ale vždy se koná při druhém novoluní mezi 21. lednem a 21. únorem.

Čínský Nový rok se čínsky překládá jako Chūnjié 春节, „Chūn“ doslova znamená jaro, „jié“ svátek, dohromady tedy oslavy svátků jara.

Chūnjié byly před Xinhaiskou revolucí nazývány také oslavou nového roku – „Xīnzhèng“ 新正 nebo také „Yuándàn“ 元旦. Od doby Han do Xinhaiské revoluce se Nový rok slavil jen podle čínského lunárního kalendáře. Roku 1912 byl v Číně poprvé zaveden gregoriánský kalendář a od té doby platí 1. leden za Nový rok, ale podle čínského kalendáře je první den prvního měsíce oslavován jako Svátek jara. Ale jelikož je čínský lunární kalendář zaměřený na zemědělství, je v Číně tento kalendář stále používán souběžně s gregoriánským.

Jedna stará čínská legenda praví, že každý rok z hor a moří přichází příšera, která požírá lidi. Lidé ji pojmenovali „niánshòu 年兽“, „nián“ znamená rok a „shòu“ příšera. Tak tedy příšera Nian. (Není náhodou, že první měsíc v novém roce je pojmenován niánshòu 年首)

Aby se lidé před touto příšerou uchránili, dělají velký hluk a zapalují ohně, aby obludu zahnali. Údajně se příšera také bojí červené barvy, proto Číňané během oslav nového roku barví téměř vše na červeno. Zahnání strašlivého monstra je nazýváno „guònián 过年“, doslovný překlad znamená „odchod příšery Nian“, což se dá také interpretovat jako odchod starého roku. V současné čínštině je toto spojení překládané jako trávit Nový rok.

Oslavy nového roku jsou pro Číňany významným rodinným svátkem. Protože v dnešní době pracuje velké množství lidí daleko od domova například ve větších městech nebo přístavech, stává se dnes z tohoto svátku spíše „svátek migrace“.

Každý chce být v tyto dny se svou rodinou. A tak pracující a příbuzní na jihu jedou na sever a opačně. Číňané šetří své dovolené, aby doma při oslavách nejdůležitějšího svátku v roce mohli strávit alespoň dva týdny. Jakmile je tento důležitý, rodinný svátek před nimi, začíná se v Číně tradičně zvyšovat doprava, a to dost citelně. V této zemi na Nový rok cestuje za svou rodinou až 20 procent obyvatel, což představuje 250 mil. Číňanů pracujících mimo své domovy. Drtivá většina volí jako dopravní prostředky, především vlaky, které jsou právě v Číně na vysoké úrovni, komfortní, rychlé a cenově dostupné i pro nižší vrstvy obyvatelstva. Tato cestovní horečka pod záminkou oslav svátků je také důležitá z dalšího hlediska, kterým je setkání alespoň jednou za rok s rodinou, které kvůli pracovní vyčerpání a samotné vzdálenosti není možné uskutečnit častěji.

Díky těmto faktorům, ale i dalším, jakými jsou počet lidí, státní byrokracie, pravidla nebo různá omezení, je pravidlem, že v období před Novým rokem se pravidelně vytvářejí velmi dlouhé fronty před prodejními místy. Tyto fronty mají podobu tisíců lidí polehávajících nebo spících ve frontách, kteří toužebně očekávají lístky na cestu za svou rodinou. Tato situace je pro nás Evropany naprosto nepochopitelná v negativním slova smyslu. Na druhou stranu však ocení jak samotní Číňané, tak i evropský turista nevídanou službu nejen na veřejných místech, ale především ve vlaku, kterou je podávání horké vody zdarma. To využívají snad všichni cestující s velikou oblibou. Před nástupem do kupé si zakoupí instantní polévky, nudle nebo jiné pochutiny a při samotné cestě je s chutí konzumují. K tomuto jídlu popíjejí louhovaný čaj připravený taktéž z nabízené horké vody. Tento

system je v našich podmínkách také naprosto nevidaný, o čemž soudím, že je vcelku škoda.

Na rozdíl od Evropy je cesta vlastním vozem naprosto vyloučená, ať již ze zvyku, ale především z odlišné životní úrovně obyvatelstva, samozřejmě zatím nižší. Pro příklad uvedu následující. V Evropské unii připadá jeden osobní automobil na čtyři obyvatele, kdežto právě v Číně připadá jeden osobní automobil na 19 obyvatel. Je ovšem pravdou, že poměr se drasticky mění právě s vyspělostí této ekonomiky, čímž se ovšem v této práci nebudu dále zabývat. Chtěla jsem tím pouze naznačit rozdíl mezi oběma ekonomikami a důvody vlakové migrace čínského obyvatelstva na Nový rok.

Nový rok ovšem nepřináší pouze chaos, který jsem již zmiňovala, ale pokud překleneme tuto „dopravní komplikaci“, je to vskutku krásný zážitek nejen pro samotné obyvatele Číny, ale především pro neznalé turisty, kteří touží okusit nějaký nový zážitek s příchutí východní exotiky. Těmto slavnostem a tradicím se budu dále věnovat v následující kapitole.

Zvyky, tradice

Přípravy na Nový rok začínají už dlouho před skutečným termínem, většinou v období zhruba dvou týdnů. V Číně zahrnují svátky Nového roku tradičně patnáct dnů. Pro začátek Nového roku je typický ohňostroj nebo dračí tance, festival červených luceren je symbolem pro zakončení oslav, tedy pro patnáctý den oslav.

1) Svátek bůžka domácího krbu

Čínský Nový rok tedy netrvá jen jeden, ale dva týdny. Na Nový rok jsou lidé ve spojení se svými zesnulými blízkými prostřednictvím bůžka domácího krbu, který se právě v tuto dobu vydává na cestu, aby podával zprávy císaři nebes. Soška nebo obrázek domácího bůžka ze svého místa pozoruje, co se v domě děje, a pak, sedm dní před Novým rokem, informuje císaře nebes o všem dobrém i zlém. O původu domácího bůžka vypráví jedna legenda, že všichni kuchyňští bůžci jsou proměnění vojáci, kteří byli před staletími nespravedlivě popraveni. Několik dnů před Novým rokem, než tedy vystoupí domácí bůžek k nebeskému císaři, mu lidé zalepují ústa sladkostmi. Tak nemá bůžek domácího krbu žádnou příležitost k tomu, aby nefritovému císaři donášel něco nepříjemného, co se v minulém roce v rodině událo a může vyprávět jen o tom „sladkém“. Obětování domácímu bůžkovi spočívá v tom, že se před sošku nebo obrázek bůžka servírují sladké pudinky, keksy a především bílé rýžové lepivé kuličky se sladkou náplní – „niángāo 年糕“, velmi podobné „Yuánxiāo 元宵“, které se opět objevují při patnáctém dnu oslav.

Další legenda vypráví o rozhněvaném domácím bůžkovi, který prosil nebeského nefritového císaře, aby zničil celé lidstvo. Než mohl císař cokoliv učinit, přistoupili k němu ostatní bozi a přimluvili se u císaře za lidi. Nefritový císař, prohlásil, že se sám přesvědčí a bude sledovat dění na zemi. Mezitím přestali lidé pracovat, všechno krásně vyzdobili a uspořádali velkolepou slavnost, tak začal Nový rok, což se Nefritovému císaři velmi líbilo.

Kromě těchto pověstí existuje mnoho dalších příběhů, které zachycují skutky bůžka domácího krbu. Jedno je ovšem jasné, jakmile přichází tento svátek bůžka domácího krbu, svátky nového roku jsou už velmi blízko.

2) Úklid bambusovými větvíčkami

Čínský Nový rok představuje určitou směsicí oslav křesťanských Vánoc a Silvestra, proto i přípravy na něj začínají podobně jako v západních zemích, tedy úklidem. Je zajímavé, že pro uklízení je stanoveno přesné datum, tradičně je to

dvacátý čtvrtý den posledního měsíce. Gruntování domu by mělo být prováděno bambusovými větvíčkami, aby byl dostatečně odstraněn nejen prach ze všech koutů domácnosti, ale také zlí duchové, kteří by jinak pokazili začátek nového roku. Samozřejmě, že v dnešní moderní době by nebyl úklid možný bez vysavače, proto Číňané během gruntování na svátky připevňují na sací trubku vysavače několik bambusových větvíček.

3) Výzdoba

Před novoroční slavností se vyzdobí nejen domy, ale i ulice, všude visí lampióny všech tvarů a barev, papíroví draci nebo červené papírové znaky štěstí. Často jsou tyto znaky na dveřích zavěšeny obráceně, je to proto, že čínské „dào 倒“ – obráceně, má stejnou výslovnost jako „dào 到“ – přijít, dorazit. Nejčastěji vylepovaným znakem je „fú“ 福 – štěstí. Toto je typická čínská slovní hra. Znak pro štěstí, pro obrátit a pro přijít, dohromady tato hádanka znamená „šťěstí vejdi“.

Červená barva dominuje všem dekoracím, jelikož představuje v Číně štěstí, radost a blahobyt. Na zdech v pokojích visí barevné obrázky, na kterých jsou většinou baculaté, dobře živené děti, nebo domácí bůžci.

Vyzdobeny nejsou jen ulice a domy, ale i lidé samotní. Lidé si kupují nové oblečení, boty, chodí k holiči a do umýváren.

4) Předsváteční přípravy den za dnem

- 23. den: sladkosti pro bůžka domácího krbu
- 24. den: úklid bambusovými větvíčkami
- 25. den: připravit doufu
- 26. den: jít koupit čerstvé maso
- 27. den: zabít slepici a kachnu

- 28. den: připravit niángāo 年糕 koláčky
- 29. den: jít koupit rýžovou pálenku
- 30. den: připravit „jiaozi“

5) Zvyky přinášející štěstí

- Nechat v noci svítit svíčky, světýlka, aby štěstí našlo cestu do domu a zlo se světla zaleklo. Oheň je téměř ve všech kulturách světa považován za magický symbol věčnosti a nezníčitelnosti života, ochrany před nemocemi a pohromami, proto byl a je vždy důležitou součástí svátků všech kultur.
- Uklidit dům na nový rok, vymést zlé duchy a uvolnit místo v domě pro štěstí.
- Nechat během oslav otevřené okno, nebo dveře, aby štěstí mohlo vejít dovnitř.
- Jíst sladké, aby celý rok byl sladký.
- Obléknout si nové boty, které však byly zakoupeny během starého roku, to znamená, že tak ze sebe můžeme shodit staré řeči a povídačky, které o nás během předešlého roku kolovaly.
- Koupel v lístcích grapefruitu v noci před Novým rokem přináší zdraví po celý nový rok.

6) Zvyky přinášející smůlu

- Zametat podlahu během prvních dnů nového roku, znamená vymetení štěstí z domu.
- Kupovat knihy během oslav znamená také neštěstí, jelikož slovo kniha „shū“ 书 zní stejně jako slovo ztratit „shū“ 输.
- Nosit černé nebo bílé oblečení, černá je barva neštěstí a bílá je barva smuteční při pohřbech.

- Nechat si ostříhat vlasy, protože slovo vlasy „fa“ 发 je shodné se slovíčkem blahobyt „fa“ 发, takže by došlo k odstříhnutí štěstí.
- Kupovat si boty během oslav, slovo boty „xié“ 鞋 totiž zní stejně jako slovo nesoucí význam zlý, škodlivý „xié“ 邪.

7) „Silvestr“, poslední noc starého roku

Průběh této noci je velmi podobný české oslavě příchodu nového roku - Silvestru. Silvestr je posledním dnem starého roku, když pomine bílý den, přichází Nový rok - chunjie. Protože podle čínského kalendáře je tento den třicátým dnem v posledním měsíci, proto je také nazýván „niánsānshí“ 年三十. Všude panuje sváteční nálada a lidé se těší na slavností večeři v kruhu rodinném. Během tohoto dne rodina často chodí před setměním na procházky, aby tak byli opět z domu vylákáni zlí duchové a všechny špatné vzpomínky z předešlého roku. Potom se celá rodina shromažďuje doma, připravuje večeři a „jiaozi“ na následující den. Po slavnostní večeři rodina usedá k televiznímu gala vysílání, které běží od 20 hodin do 1 hodiny ranní. Mnoho mladých lidí v současné době odchází z domu za zábavou, do karaoke-baru nebo na diskotéku, aby se tak vyhnuli přílišným tradicím.

8) Ohňostroj

Koneckonců střelný prach a různé třaskaviny byly vynalezeny právě v Číně. Jak už jsem zmiňovala hluk z dělobuchů je důležitým prostředkem k zastrašení příšery Nian. Po večeři, v půlnoci se rodina vydává před dům a odpaluje ohňostroj, aby odehnal různé pohromy a tuto příšeru od domu. Během ohňostroje je nebe osvětlené jako za bílého dne. V dnešní době jsou však v mnohých oblastech ohňostroje zakázány, aby se zabránilo zbytečným požárům, zraněním a nadbytečnému hluku. Ale bez ohňostroje je oslava neúplná, proto mnozí odjíždějí do odlehlých míst, kde může být ohňostroj bezpečně odpálen a zároveň přivítán Nový

rok. Stejně jako při evropském způsobu oslav nového roku, tak také v Číně je zvykem probdít téměř celou noc až do rána. Dříve sedávala rodina kolem stolu, vyprávěla si příběhy, řešili se různé hádanky, hráli se karty nebo májiàng 麻将, desková hra, která je u nás známá spíše jako madžong. Děti směli pobíhat venku s lampióny a odpalovat dělobuchy. V dnešní době se dává přednost spíše sledování televize, surfování na internetu nebo diskotékám.

9) Wǔlóng 舞龙 – dračí tance

Upomínka na vítězství nad příšerou Nian není jen zapalování ohňostrojí, ale také takzvané dračí tance. Drak je už po staletí symbolem Číny, proto nesmí chybět při zahájení oslav ani při samotném konci patnáctého dne. Během oslav se po ulicích vlní obrovští, červenožlatí, nádherní draci z papíru a bambusu. Uvnitř těchto dračích monster se ukrývají stejně oblečení mladí muži, kteří draky pohybují. Před drakem mává další osoba dlouhou tyčí s bohatě dekorovanou hedvábnou nebo látkovou koulí na dřevěné kostře. Drak se svíjí, neboli tančí podle pohybů „perly“ (koule) a prochází ulicemi. Lidé přinášejí drakovi dárky, na znamení díků se drak obřadně uklání. Někdy se lidé snaží draka přinutit k rychlejším pohybům tím, že na něho hází petardy. V některých oblastech po ukončení průvodu probíhá ještě mytí draka, což znamená, že ohněm zničená dračí kůže se hodí do řeky a kostra se uchová k dalšímu použití.

10) Hóngbāo 红包 – obálka plná peněz

Po ohňostroji, nebo už před ním dostávají děti od rodičů a ostatních příbuzných červenou obálku, které se říká „hóngbāo 红包“, „hóng“ znamená červený a „bāo“ balíček. V obálce děti najdou peněžní obnos, za který si mohou koupit to, co si přejí. Lidé si navzájem přejí šťastný nový rok, děti se uklánějí starším příbuzným a známým, dělají takzvané „kòutóu 叩头“, což je starý císařský pozdrav. Pozdrav

spočívá v tom, že se člověk klekne na zem a několikrát se dotkne čelem země. Po roce 1912 bylo koutou zakázáno a po roce 1949 v dobách sovětizace ztratilo na svém významu úplně.

11) Novoroční návštěvy

Pozdravy při novoročních návštěvách jsou úzce spjaty s již zmiňovanou příšerou Nian. Když se lidé setkají ráno první den nového roku, znamená to, že tedy unikli této příšeře. Gratulují si a navzájem si přejí vše nejlepší do nového roku. První den nového roku slouží také jako příležitost k pozdravení a opětovnému oživení dřívějších přátelství. Opět se v tento den můžeme setkat s „kòutóu“, bývalým císařským pozdravem. V menších městech jsou tyto novoroční návštěvy velmi oblíbené, děti se scházejí a společně obcházejí domy známých, aby jim popřály hodně štěstí do nového roku. Při každé návštěvě dostávají děti menší finanční obnos nebo bonbóny. Ale rok od roku se tento zvyk vytrácí a na místo toho jsou posílány přání přes sms, nebo internet, stejně jako v každé jiné zemi se tak pomalu vytrácí slavnostní atmosféra během přání všeho dobrého. Ale je zajímavé, že první novoroční přáníčka byla posílány doručovány už době dynastie Song.

12) Důležité dny během oslav

První den nového roku jsem již popsala v předešlých kapitolách. Nyní bych chtěla krátce popsat pátý a patnáctý den oslav. Během prvních pěti dnů nového roku platí několik zákazů, které musí být bezpodmínečně dodržovány. Člověk nesmí mluvit o neštěstí, děti nesmějí křičet a hádat se. Nesmí se rozbít žádný porcelán, což totiž prorokuje krach rodiny. Pokud se něco nedopatřením rozbije, musí se okamžitě říct: „suisuipíng'ān“, v překladu znamená „Ať je rok za rokem vše v pořádku“, aby se odvrátilo neštěstí. Nesmějí se používat vidličky, nože ani nůžky, protože to jsou „jateční“ nástroje a symbolizují hádky a vraždy. Všechny tyto zákazy končí pátým dnem oslav, jsou otevírány opět obchody a lidé opět vycházejí do ulic.

Dalším důležitým dnem a zároveň posledním dnem oslav je patnáctý den. Tento den je nazývaný buď jako „svátek lampiónů“, podle pestrobarevných lampiónů v ulicích, nebo také „svátek Yuánxiāo 元宵“ – večer prvního úplňku v novém roce. Říká se, že tuto noc se duchové předků, kteří se účastnili rodinných oslav, vrací do záhrobí, a tak musí být jejich cesta dobře osvětlená. Tyto lampiónové průvody jsou často doprovázeny dračími tanci, na severu Číny se k tancům a průvodům ještě přidávají ledové slavnosti. Nejznámější ledový festival se nachází v Harbinu. Lidé zahalení v teplých kabátech si prohlížejí z ledu vytesaná fantastická díla, všechna možná i nemožná zvířata, známé i neznámé postavy, rafinovaně, někdy až poněkud kýčovitě osvětlené barevnými žárovkami, rozmístěné po parcích či na jiných vhodných prostranstvích. V těchto dnech se jedí typické sladké nočky Yuánxiāo 元宵 z lepkavé rýže, kteří symbolizují stejně jako jiaozi pospolitost rodiny.

Tradiční novoroční pokrmy

Všude panuje sváteční nálada a lidé se těší na slavností večeři v kruhu rodinném. Silvestrovská večeře je tou nejhezčí a nejbohatší v roce, stejně jako při evropské štědrovečerní večeři. V Čechách se téměř na každý stůl servíruje bramborový salát, v Číně nemůžou na svátečním stole chybět jiaozi, které symbolizují soudružnost rodiny. Maso je na svátečním čínském stole taky povinné, především ryba. Slovo ryba „yú“ 鱼 je v čínštině souzvučné s výrazem pro „nadbytek“ „yú“ 余, proto je ryba považována za symbol hojnosti. Rybí maso se tedy jí na Nový rok, aby vládl rok co rok nadbytek.

Dříve platilo, že si lidé sváteční delikatesy mohli skutečně dopřát jen o svátcích, dnes je tomu jinak i v Číně, pochutiny a dobroty se staly součástí běžného života. Ale přesto se především malé děti velmi těší na tyto svátky. Důraz se klade nejen na hojnost večeře, ale také na setkání rodiny, která společně může oslavit příchod nového roku, a zavzpomínat na rok předchozí.

Pokud někdo mluví o poslední večeři v roce, mluví jistě o jiǎozi 饺子. Jiǎozi je nepostradatelný pokrm na svátečním stole především v severní Číně. Jsou to těstoviny podobné raviolám ve tvaru půlměsíce se zeleninovou nebo masovou nádivkou. Číňané kladou velký důraz na přípravu těsta, nádivky, ale i na samotný způsob jídla jiaoze. Je zvykem, že jiaozi připravuje celá rodina, sedí se kolem stolu a vyprávějí se veselé historky. Jiaozy připravované na silvestra, mají přesně vystačit ke sváteční večeři a na první snídani v novém roce.

Přípravu jiaozi provází mnoho symbolů, začněme nejprve u náplně, skládá se ze sekaného masa a zeleniny, všechny přísady jsou společně na prkýnku nasekány, už tento rytmický zvuk sekáčku je symbolem pro klidný život bez překážek. Další symbolikou je určitě i to, že zelenina „cài“ 菜, zní podobně jako bohatství „cái“ 财. Těsto se vytvaruje do pěkně tenké placičky, na kterou se potom pomocí čajové lžičky poklade náplň. Proti sobě ležící části se musí dobře slepit, aby náplň nevytekla. Pomocí palce se okraje jiaoze krásně našasí. Zajímavostí je, že v některých domácnostech dávají do náplně mince pro štěstí, kdo dostane tento kousek jiaozi, bude mít v novém roce štěstí a hodně peněz. Místo mincí se v jiných rodinách zabalují do jiaoze červené datle, nebo oříšky, ty potom předpovídají novou lásku. Stojí za zmínku, že v některých domácnostech musí být počet připravených jiaoze sudý, jinde zase kladou důraz na počet 99, devítka „jiǔ“ 九 se vyslovuje stejně jako dlouho „jiǔ“ 久, člověk si opět přeje štěstí na dlouhou dobu. O půlnoci, při odpálení prvního ohňostroje se dávají jiaozi vařit, vhodí se do vařící vody, po chvíli se přilije trocha studené vody, až se voda začne opět vařit, opět se přilívá studená voda, tak se opakuje třikrát, důvodem je, aby jiaozi při silném vaření nepraskly. Pokud jiaozi plavou, vyndávají se k servírování. Tradičně by měla první miska připadnout předkům a domácím bůžkům.

Dalšími pokrmy na sváteční tabuli jsou například miàntiáo 面条, dlouhé nudle, vzhledem k jejich délce se jim také říká nudle dlouhého života, dále pak mántou 馒头, kynuté knedlíčky připravované v páře nebo bāozi 包子 nekynuté knedlíčky také připravované v páře

Dále pak to jsou koláčky niángāo 年糕, jsou chuťově velmi podobné Yuánxiāo 元宵, které se připravují na svátek lampiónů. Slovo koláč „gāo“ 糕 se během novoročních oslav často interpretuje jako „gāo“ 高 vysoký, lidé si tedy navzájem přejí, aby v tomto roce postoupili o krok výše v úřadě.

Určitě nesmí chybět ani sojový tvaroh, doufu, oříšky, ovoce. Někdy se také podává jednoduše vařené kuře v osolené vodě, nakrájené na porce, aby se dalo rovnou nabírat hůlkami.

Během svátku lampiónů je slavnostní tabule ještě rozšířena o sladké kuličky z bílé lepivé rýže, Yuánxiāo. Často jsou připravovány s náplní z černého sezamu a servírovány v mističce s horkou vodou. Opětovným symbolem těchto lepivých dobrůtek je pospolitost celé rodiny.

5. Závěr

V bakalářské práci jsem měla za cíl nalezení odpovědí na následující otázky:

- 1) Jaké jsou rozdíly v etiketě stolování těchto dvou národů a existují také nějaké podobnosti?
- 2) Jak můžeme objasnit původ českých Vánoc a čínského Nového roku?
- 3) Jaké pokrmy se během svátků připravují a proč?
- 4) Existují podobnosti ve zvyklostech a tradicích během těchto dvou svátků?

Ty budou zodpovězeny v následujícím textu, kde je zhodnocená celá má závěrečná práce.

Otázka rozdílností v etiketě stolování je pro tuto práci velmi důležitá už jen proto, že obě země jsou od sebe jak geograficky, tak i kulturně velmi vzdálené. Tento popis jasně vysvětluje klasická česká otázka „jak se máš“, což v čínském překladu znamená „už jsi jedl“.

Pokud budeme hledat rozdílnosti, k těm nejzásadnějším určitě patří to, že při stolování v Číně se upřednostňují kulaté stoly se skleněným kolotočem, na kterém se otáčejí pokrmy a jsou tak dobře dosažitelné pro každého stolovníka. V Čechách není tento vynález téměř znám, dává se také přednost hranatým stolům, aby významní hosté mohli sedět v čele stolu.

Zásadními podobnostmi obou etiket při stolování je umístění hostujících dle důležitosti, kdy nejdůležitější osoba usedá po pravici hostitele. Další neméně důležitou charakteristikou je fakt, že na západě je hlavou stolování žena – hospodyňka, na východě je tato role obrácena. Je jím muž – pán domu.

Další zásadní rozdíl spočívá v nástrojích používaných při jedení. V Číně historicky vznikly hůlky, díky kterým byla určena prvotní kultura stolování. Tento nástroj přetrval beze změn až do současnosti na rozdíl od Evropy, tudíž i České republiky. Zde byly „vynalezeny“ klasické příbory, které ovšem východní kultura nevzala za své. Naopak zde můžeme najít i určitou podobnost, a to v původním přijetí příborů. Obě kultury příbor považovaly za ďáblův nástroj, v Evropě byl však tento předsudek záhy potlačen. Ať se používají k jídlu hůlky nebo příbor musí být dodržována pravidla správného držení.

Ať už Číňané jedí doma, nebo v restauraci musí být při stolování správně hlučno a na stole správný nepořádek, pak teprve byla hostina úspěšná. Číňané jedí hůlkami, pijí polévku jako poslední a při jídle prosazují hlučnost i třeba ve formě puštěné televize při stolování doma. Tyto aspekty by se mohly zdát značně odlišné od stolování v Čechách, během jídla se nemluví s plnými ústy, používají se „jateční nástroje“ v podobě příborů a polévka se nepije na závěr, ale jí se na začátku stolování.

Co je však na společenském stolování kdekoliv na světě to nejdůležitější, je to jistě zdvořilost a úcta k druhým. Špatně zvolený příbor či hůlky zapíchnuté v misce rýže, ještě nikomu neublížili. Ať jsou zvyky v různých kulturách jakékoliv, tato slova o důležitosti zdvořilosti by neměla být opomíjena.

Oheň můžeme považovat za prvek, který je doprovází mnoho kultur. Ať už je spojen s pohanským původem Vánoc, nebo na východě s cestou duší zesnulých předků do záhrobí, která musí být osvětlena ohni a lampióny.

Další stará čínská legenda praví, že každý rok z hor a moří přichází příšera, která požírá lidi. Lidé ji pojmenovali „niánshòu 年兽“, „nián“ znamená rok a „shòu“ příšera. Tak tedy příšera Nian. Aby se lidé před touto příšerou uchránili, dělají velký hluk a zapalují ohně, aby obludu zahnali.

Oheň najdeme tedy i během Vánoc. Základem oslavy Vánoc je biblický příběh o zrození Spasitele Ježíše Krista a oslava této události. Přesný den Kristova narození se z evangelií nedá vyčíst, jen to že se narodil v noci a pravděpodobně na jaře. Tuto událost časově spojila církev v pozdější době se starým pohanským mýtem zimního slunovratu, který spočívá v uctívání věčného světla – vítězství života nad smrtí a světla nad tmou. V době oslav zimního slunovratu měl proto oheň zvláštní význam. Zapalování ohňů se spojovalo s představou o vzkříšení slunce. Tyto prosincové ohně označovaly nejen rozechřívání slunce, ale i začátek nového zemědělského roku, počátek cyklu rolnických prací. Církev, která zpočátku bojovala s lidovým kultem ohně a světla, nakonec novoroční, později vánoční, světlo nejen přijala do své obřadní soustavy, ale dala mu také základní křesťanskou podobu – svícení svíčkami. Světlo svíček

dodnes zaplňuje kostely a lidské obydlí a vytváří tím podmanivost vánočních svátků.

Společné sváteční pokrmy jak v Číně, tak v Čechách jsou bezesporu ryby nebo cukroví, maso především vepřové a kuřecí, dále ovoce nebo oříšky. Jako ty odlišné můžeme uvést například bramborový salát a na východě jiaozi. Číňané tvrdí, že jiaozi symbolizují pospolitost rodiny. Domnívám se však, že i v bramborovém salátu můžeme najít tuto symboliku. K samotnému „slepení“ bramborového salátu jako celku můžeme přirovnat i českou rodinu.

Jako dnes tak i v minulých dobách chystali lidé domácnost k vánočním oslavám, uklízelo se a chystaly se různé druhy pokrmů. V dobách minulých žil obyčejný člověk většinou v nuceném nebo i dobrovolném odříkání a tvrdé každodenní práci. Když pak nastala doba svátků, uměl je opravdově vychutnat. Tento zdravý kontrast dnes chybí – žijeme v poměrném dostatku jídla i zábavy denně, ale příprava tradičních pokrmů přetrvává dodnes.

Kupodivu je zajímavostí, jak takto geograficky a kulturně odlišné země, jakými Česko a Čína jsou, najdeme mnoho společných znaků ve zvycích právě ve svátky vánoční a novoroční. Ať už je to úklid, výzdoba domu nebo příprava hojných pokrmů. Na východě se nechává otevřené okno, aby mohlo přiletět štěstí do domu. V Čechách přilétá do domu ježíšek, který přináší dárky. Číňané však nejsou ochuzeni o dárky, také si je darují. Vánoční dary si dávali a dávají rovněž přátelé a příbuzní, původně byly dárky v podobě cukroví, ovoce nebo jiných naturáliích, dnes je možné darovat cokoliv. Ale je zřejmé, že po celá staletí je dar jedním z nejdůležitějších způsobů navazování a upevňování styků mezi lidmi. Napomáhá vytvářet takové vztahy, bez nichž není existence člověka ve své podstatě možná. Základem obdarování je víra, že spolu s darem přechází část dárcovy bytosti k obdarovanému. V obou koutech těchto zemí si lidé navzájem přejí jen to nejlepší do Nového roku.

Dalším zajímavým podobným zvykem je, že české hospodyňky zapékají do vánočky minci. Ten, kdo ji při krájení najde, může se podle tradice těšit zdravím po celý následující rok. I v Číně můžeme nalézt podobnou tradici, kdy se drobný peníz vzkládá do již zmíněných jiaozi, což opět znamená zdravím po celý rok.

Závěrem bych ráda uvedla, že ať již jsem se vydala za kulturou do daleké Číny nebo pátrala v českých tradicích, zjistila jsem silné prolínání nejenom těchto dvou kultur, ale i prolínání kultur z celého světa. I když jsou na první pohled zcela odlišné, můžeme přesto najít stejné kořeny. Toto prolínání je pochopitelně umocněno dnešní moderní dobou, díky cestování a podobně, a tudíž dochází i k rozšiřování všech možných zvyklostí. Příkladem může být americký Santa Claus v Čechách i Číně.

Informace, které jsem získala díky této práci, mi jednak rozšířili obzor a zároveň byla impulsem k zamyšlení nad tradicemi vlastního státu.

Seznam použité literatury:

FROLEC, Václav. *Vánoce v české kultuře*. Praha: Vyšehrad, 1988

SKOPOVÁ, Kamila. *Vánoční svátky o století zpátky aneb Tradice Vánoc v české kuchyni*. Praha: Akropolis, 2004

VONDRUŠKOVÁ, Alice. *České zvyky a obyčeje*. Praha: Albatros, 2004

SEDLÁČEK, Ivo, SEDLÁČEK, Tomáš. *Jak se chovat ve společnosti*. Praha: Computer Press, 2001

RABE, Beate. *Der Tisch schön gedeckt*. Bechtermünz, 1999

ZIHUA, Franz. *Všechno o čínské kuchyni*. Svojtka&Co, 2003

FROIDL, Ilse. *Böhmische Küche*. Aufstiegsverlag, 2004

RIGO, Hana. *So kocht man in Böhmen*. Ennsthaler GmbH + Co. Kg, 2003

GRANET, Marcel. *Die chinesische Zivilisation*. Piper Verlag, 2001

ŠPAČEK, Ladislav. *Velká kniha etikety*. Mladá fronta, 2005

BAULE, Gisela. *Kochen mit den Fünf Elementen*. Fona Verlag 1999

EBERHARD, Wolfram. *Lexikon chinesischer Symbole*. Eugen Diederichs Verlag, 1983

OBUCHOVÁ, Lubica. *Číňané 21. století*. Academia, 1999

Seznam pramenů:

www.forumchina.de

www.chinaseite.de

www.ceske-tradice.cz