

Univerzita Palackého Olomouc
Katedra sociologie, andragogiky
a kulturní antropologie

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

Bakalářská práce

Autor: Ivana Gregorová

Vedoucí práce: Mgr. Pavel Veselský, Ph.D.

OLOMOUC 2015

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

V Olomouci dne

Podpis

Poděkování

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

Dále bych taky rád poděkovala všem, kteří byli tak ochotní, vyplnili mi dotazník a poskytli tak potřebná data.

V neposlední řadě, chci poděkovat mým nejbližším, kteří mi byli oporou a podporovali mě.

ANOTACE

Bakalářská práce se zaměřuje na čajovou situaci a na vývojovou linii v České republice. V teoretické části se věnuji čaji jako takovému, základnímu rozdělení čajů a druhů i historií čaje nejen u nás v České republice, ale i ve světě. Poté následuje část empirická. Zde se je použita kombinace kvalitativního a kvantitativního výzkumu. Za pomoci dotazníku, ve kterém se nachází uzavřené, polouzavřené i otevřené otázky, zkoumám, proč lidé chodí do čajoven, jejich oblíbený čaj, zda kvalitu čajoven a nabízeného sortimentu považují za dostačující, či by se měla v něčem zlepšit. Z výsledků mé práce jsem dospěla k názoru, že výběr místa k pití čaje, ovlivňuje mnoho faktorů.

Klíčové slova: čaj, historie, Česká republika, 1989, dotazník

ABSTRACT

Bachelor's dissertation focuses on situation of the tea and progress in Czech republic. In the theoretical part I am interested in the tea, tea's division, kinds of the tea and history on the world and in Czech republic. Follows empirical part with the research in which the quantitative and qualitative approach is used. In the questionnaire there are used closed, semi-structured and open questions. I research why people go to the tea house, I am interested in their favourite tea. I research what they think about quality of the tea houses and their range of product. I concluded in my work selection of place to drinking tea influence many reasons.

Key words: tea, history, Czech republic, 1989, questionnaire

Obsah

ANOTACE	4
ABSTRACT.....	5
1. Úvod.....	8
2. Teoretická část	9
2.1. Čaj obecně.....	9
2.1.1. Co je to čaj	9
2.1.2. Látky a její působení na naše zdraví	10
2.1.2. Čajová keramika	12
2.1.4. Uchovávaní čaje.....	13
2.2. Historie čaje	14
2.2.1. Čína.....	14
2.2.2. Japonsko.....	15
2.2.3. Mongolsko	16
2.2.4. Tibet	16
2.2.5. Indie	16
2.2.6. Cesta do Evropy.....	17
2.3. Rozdělení čajů.....	18
2.3.1. Zelený čaj.....	18
2.3.2. Černý čaj	18
2.3.3. Polozelené čaje	19
2.3.4. Bílý čaj.....	19
2.3.5. Žlutý čaj	19
2.3.6. Pchu-er (Pu Er)	20
2.3.7. Čajové směsi.....	20
2.3.6. Další druhy čajů	20
2.3.9. Další dělení	21
2.4. Čaj jako kulturní fenomén v českých zemích	23
2.4.1. Něco z historie	23
2.4.2. Po roce 1989	26
2.4.3. České osobnosti spojené s čajem	28
2.4.4. Čajomír fest.....	28
3. Praktická část	30
3.1. Cíle výzkumu	30
3.2. Metodologie a realizace výzkumu	30

3.2.1. Metoda dotazníku	31
3.3. Analýza dat a interpretace výsledků	31
4. Závěr	47
LITERATURA	48
PŘÍLOHY	49

1. Úvod

Bakalářská práce se zaměřuje na čajovou situaci a na vývojovou oblast nejen ve světě, ale hlavně v České republice. Čaj, nápoj, který každý z nás zná a ne jednou ho taky pil. Je znám tisíce let a stále se těší velké oblibě. Připravuje se louhováním v horké vodě. Existuje mnoho druhů čaje a pro každý druh je dána jeho typická chuť, barva, vůně a specifická příprava. Každý druh čaje má své místo. Co se týče čajovnictví v České republice, tak nemělo prošlapanou cestičku. Jeho počátky byly nejisté, ale lidé mu přišli na chuť.

Cílem práce je zjistit, proč lidé chodí do čajoven. V dnešní době lze čaj stejné kvality připravit i doma a mnohdy jde o mnohem levnější záležitost. Taky mě zajímalo, jaké čaje jsou jejich oblíbené a co myslí o vztahu kouření a čaje. Dalším cílem bylo zjistit, zda kvalitu čajoven a nabízeného sortimentu považují za dostačující, či by se měla v něčem zlepšit.

Práce se skládá z dvou hlavních částí. Je to část teoretická a empirická. Teoretická část se skládá ze 4 větších kapitol a ty se pak dále dělí. V nich se postupně věnuji obecnému pojetí čaje, jeho historii ve světě, rozdělení čaje a v neposlední řadě tak vývoji čajovnictví u nás v České republice.

V první části práci se snažím postupovat od obecných základních poznatků k těm konkrétním a specifickým. Čajové téma je celé velmi obsáhlé. Proto jsem si vybírala jen informace potřebné pro téma své práce.

V empirické části nejprve formuluji výzkumné otázky. Pro svůj výzkum jsem zvolila kombinaci kvantitativního a kvalitativního výzkumu. A jako metodu sběru dat dotazník z důvodů široké působnosti. Dotazník se skládá z uzavřených, polouzavřených a otevřených otázek. Potom se zabývám výzkumným souborem a popisuju průběh sběru dat. Dále analyzuji dotazník. Postupně se zabývám všemi otázkami dotazníku. Analýza otázek kvantitativního charakteru vyjadřuji rovněž grafem pro lepší ilustraci. V otázkách kvalitativního charakteru hledám společné prvky odpovědí respondentů.

2. Teoretická část

2.1. Čaj obecně

2.1.1. Co je to čaj

Čaj- tekutina lahodné chuti a vůně. Všechny druhy čajů pochází z jedné rostliny a tou je čajovník čínský. Tento čajovník existuje ve třech variantách a to je čajovník čínský, assámský a indonéský.¹

Čajovník čínský je ne moc vysoký keřík. Roste do výšky 2-3 metrů, ale pro jednodušší udržování a sběr lístků se zastříhuje do výšky asi jednoho metru. Jeho lístky jsou temně zelené barvy a menší. Tento druh čajovníku může být produktivní i ve stáří 100 let. Assámská varianta čajovníku má větší listy a může dorůst do výšky až 20-30m. Ale opět kvůli lepší dosažitelnosti se stříhá na mnohem menší výšku.² Listy jsou lesklé, úzké, špičaté a tmavě zelené barvy. Tento typ čajovník je produktivní jen 30-40 let.³ Indonéská varianta dorůstá do velikosti asi 6 metrů.⁴ Listy jsou lesklé, hladké a lehce ozubené. Patří k těm velmi kvalitním a pěstují se výhradně ve vyšších polohách na Srí Lance.⁵ Každá varianta čajovníku má ještě mnoho odrůd. Byly šlechtěny pro lepší vlastnosti, odolnost, kvalitu. V minulosti dokonce kvůli vzhledu pokládali jednu variantu, ale odlišný druh, za úplně jinou odrůdu čajovníku. A je velmi zajímavé, že ačkoliv jsou všechny varianty a odrůdy jedním botanickým druhem, tak někde je to strom a jinde keř. Velikosti lístků jsou od pár milimetrů až po několik centimetrů. Také barva může být různá od temně až po lehce nafialovělou. Sám čajovník nevydává většinou žádnou vůni. Pokud rozdrtíme lístek v dlani, ucítíme pouze svěží vůni. Jako vše i zde existují výjimky. Například yunnanský Da Yeh má po utrnutí květinovou vůni. Většina ale vonných látek se totiž uvolní až po zpracování listů- třeba po sušení na slunci.⁶

Čaj se pěstuje na polích, kterým se říká plantáže. Čím víc jsou ve vyšší nadmořské výšce, tím víc je výsledný čaj jemnější a kvalitnější. Nevýhodou je, že čím víc je plantáž výše, tak čajovník roste pomaleji. Avšak zároveň stoupá i kvalita čajovníkové rostliny a výsledného sběru.⁷

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

² VALTER, Karel. *Vše o čaji pro čajomily*. 7. vyd. Praha: Granit, 2012, s.8-9. ISBN 978-80-7296-082-8.

³ AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o čaji*. Olomouc: Fontána, 2001, s. 66. ISBN 80-86179-75-3.

⁴ VALTER, Karel. *Vše o čaji pro čajomily*. 7. vyd. Praha: Granit, 2012, s.8-9. ISBN 978-80-7296-082-8.

⁵ AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o čaji*. Olomouc: Fontána, 2001, s. 67. ISBN 80-86179-75-3.

⁶ VALTER, Karel. *Vše o čaji pro čajomily*. 7. vyd. Praha: Granit, 2012, s.8-9. ISBN 978-80-7296-082-8.

⁷ AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o čaji*. Olomouc: Fontána, 2001, s. 83. ISBN 80-86179-75-3.

Na kvalitě čaje závisí i správný sběr listů rostliny čaje. Ve většině plantážích se čaj sbírá ručně nebo s použitím speciálních nůžek. Pokud je terén rovinatý, tak bývá používána i mechanizace. Sbíraní čajového listu patří k té nejdůležitější části procesu výroby čaje. Lístky se sbírají v době, kdy se začínají rozvíjet nebo jsou jenně rozvíté. Pokud se tato doba promešká, dochází ke snížení kvality čaje. Většinou se čajovníková rostlina začíná sbírat od 4 až 6 roku a sbírá se až 5 krát ročně. Na místech, kde nedochází až k takovým obdobím deště, může sběr probíhat 15-30 krát za rok.⁸

Sběrači čaje musí být zruční. Proto jsou to obvykle ženy a děti. Čajovou rostlinu otrhávají oběma rukama a vkládají je do košů, které mají připevněné na zádech nebo na boku. Na některých plantážích dokonce nesmí trhači používat žádné parfémy a ani kouřit. A to z důvodů, aby čajové lístky nechytily nějaký odér.⁹

Mladým výhonkům, na konci rostliny, se říká „fleše“. Tento fleš se skládá ještě z tipu a z dvou až pěti lístků. Tip je ten vrcholný pupen. Nejvíce účinných látek, jako je kofein, alkaloidy atd., aromatických a barvicích látek, se nachází právě v těchto částech rostliny. Proto při sběru platí pravidlo tzv. zlatého sběru čajovníkových lístků.¹⁰

2.1.2. Látky a její působení na naše zdraví

To, že čaj nějakým způsobem působí na naše zdraví, předpokládali lidé už v dávné Číně. A dnes to potvrzují moderní výzkumy. Čaj je čistě přírodním produktem, tudíž v něm nenajdeme žádné barviva, konzervační látky a ani umělá dochucovadla. A kdo si do čaje nepřidává cukr a ani mléko, tak v něm nemá ani žádné kalorie. Z látek, které můžeme v čaji najít, bych zmínila fluorid. Tudíž je čaj prospěšný pro naše zuby. Pomáhá proti vzniku zubního kamene. Dále čaj obsahuje látky, které snižují riziko rakoviny. Podle novějších výzkumů působí čaj i jako prevence proti srdečním chorobám, mrtvici a trombóze. To bývá vědci přisuzováno kofeinu, který je v čaji obsažen.¹¹ Čajový nápoj taky do jisté míry dezinfikuje. Dokonce je možné s ním čistit rány, pokud tedy nemáme nic jiného po ruce. Ve velké míře zabraňuje i infekci z infikovaných potravin. Dále třeba oolong napomáhá hubnutí a je proti padání vlasů. Avšak tyto informace musíme brát pouze jako informační a nikoliv jako závazně pravdivé.¹²

⁸ AUGUSTÍN, Jozef. Povídání o čaji. Olomouc: Fontána, 2001, s. 88. ISBN 80-86179-75-3.

⁹ Tamtéž, s. 89.

¹⁰ Tamtéž.

¹¹ PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 89. ISBN 80-7209-212-x.

¹² THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 387. ISBN 80-7203-447-2.

Dále se v čaji nachází polyfenoly. Nejčastěji jsou to flavanoly a katechiny. Tyto látky jsou hlavními nositeli chuti a barvy čajového moku. Dále pak můžeme v čaji najít alkaloidy- kofein, theobromin a theofylin. Další látkou, která se podílí na chuti a patrně i vůni, jsou pryskyřičné látky. Tato oblast však ještě není dostatečně prozkoumána. Pro milovníky čaje jsou velmi důležité éterické oleje. Ty totiž nosí i ty nejjemnější vůně a chutě. Těchto látek bylo objeveno v čajovém nápoji 500. Další složkou jsou minerály. Jsou to draslík, hliník, hořčík, vápník, zinek, železo, fosfor, sodík, fluor, mangan. Z vitamínové škály zde můžeme najít vitamín C, E, B1, B2 a B6, P.¹³

Existují však případy, kdy bychom čaj pít neměli. Při pití více jak dvou silných litrů čaje denně může dojít k předávkování. Projevy však jsou nespavost, popřípadě mírná bolet hlavy a nervozita. Dále někteří odborníci varují před pitím čaje v těhotenství. A to kvůli kofeinu. Podle některých studií může dojít k deformaci plodu. Proto se většinou nedoporučuje pít větší množství čaje těhotným ženám. I kojící matky by měly být na pozoru před čajem obsahujícím kofein. Ten může putovat do mateřského mléka a kojenci jej zatím neumí moc dobře odbourávat. Proto dítě může vykazovat známky předávkování. Další rizikovou skupinou jsou lidé, kteří trpí srdeční arytmií. Proto by neměli pít větší množství čaje. I lidé trpící žaludečním vředy by měli být na pozoru. Kontraindikace s léky nejsou prokázány, ale i přesto se nedoporučuje zapíjet je jím.¹⁴

O čaji lze říct, že se může stát drogou. Jako na všem, tak i na čaji, lze vypěstovat závislost. Účinky na mysl a člověka jsou však velmi malé. Člověk by si musel dělat opravdu hodně silný nálev. A pokud jej vypijeme naráz, tak je efekt silnější. Stejně jako když nálev pijeme na prázdný žaludek. Stav je euforický, ale může jej doprovázet třes a podrážděnost. Pití takového množství snižuje výkonost člověka. Čaj častou bývá kombinován s jinými drogami. S kouřením zvyšuje krevní tlak nejen nikotin ale i kofein. Lidé by se této kombinace měli vyvarovat. To platí i s alkoholem. Protože čaj umocňuje účinky alkoholu. Naopak při kocovině dochází rychleji k detoxikaci. Co se týče ostatních psychotropních látek, není účinek kofeinu příliš prozkoumán. Závislost na kofeinu není příliš častá, ale může nastat. Abstinenční příznaky nastupují během 12-16 hodin.¹⁵

¹³ Tamtéž.

¹⁴ Tamtéž.

¹⁵ Tamtéž.

2.1.2. Čajová keramika

Při přípravě a pití čaje je rovněž důležité použité nádobí a náčiní. Ve výsledné chuti se odráží materiál a v neposlední řadě taky tvar. Není důležité, aby byly malované či jinak zkrášlené.¹⁶

Základem, a hlavně dříve, byl kotlík, ve kterém se čaj vařil. Protože v minulosti byl čaj hlavně lisovaný do cihliček. Materiálem byla nejdřív kamenina, poté se přešlo na železo, litina a někde dokonce stříbro. Potom začali vznikat konvičky a misky. Výroba porcelánu spadá mezi 3. až 5. století našeho letopočtu do Číny. Díky tomu měla keramika mnohem delší životnost. Pro každou zemi je typická vzhled, styl keramiky na čaj. Čajová keramika je taky oblíbeným cílem spousty sběratelů.¹⁷

V Číně je nejznámější červená keramika z města I-sing. A až potom je na řadě porcelán. Porcelán se vyrábí z kaolínu a ten dostal jméno podle vesnice, kde se začala vyrábět- kao-ling. Ty nejkrásnější čajové servisy vznikly v letech 1368-1644 za vlády dynastie Ming. Japonci nemohli zůstat pozadu. Preferovali spíše střídou krásu a jednoduchost. Bílý porcelán v Evropě se podařilo vyrobit až v roce 1710. A téhož roku vznikla v Míšni první továrna na bílý porcelán. Výroba porcelánu se poté postupně rozprostírala do celé Evropy. V Českých zemích vznikla první výroba porcelánu ve Slavkově.¹⁸

Dnes je nabídka čajového nádobí rozmanitá. Každý si může najít ten správný kousek pro něj. Existuje několik druhů čajníku, spařovače, sítko, konvice. Výběr správného příslušenství dokáže přípravu čaje urychlit a zároveň z něj udělat vlastní rituál.¹⁹

Čajníky můžeme nalézt se spařovačem nebo plunžrovým pístem. U čajníku se spařovačem nasypeme správné množství čajové směsi a zalijeme vodou. Po vyluhování se spařovač vyjme. Vynálezci čajníku s pístem našli inspiraci u kávy. Pracuje totiž na stejném principu, kdy po vyluhování se čajové lístky stlačí na dno. Tím pádem se zastaví luhování.²⁰

¹⁶ THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 318. ISBN 80-7203-447-2.

¹⁷ PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 39. ISBN 978-80-247-2902-2.

¹⁸ Tamtéž, s.40.

¹⁹ PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 50. ISBN 80-7209-212-x.

²⁰ Tamtéž, s.50-51.

Spařovače můžeme nalézt nejrůznějších tvarů a velikostí. Při nákupu bychom si měli dát pozor, aby nebyl příliš malý.²¹

2.1.3. Příprava čaje v našich oblastech

Je známo, že lidé velmi často sáhnou po sáčkovém čaji. Proč? Protože je to rychlejší. Sáček vložíme do hrnku a zalejeme horkou vodou. Po zhruba 3-5 minutách je hotovo a bez jakékoliv práce či námahy. V dnešní uspěchané době lidé často nemají čas zastavit se a vychutnat si čaj.²²

Když nebereme v potaz tradiční čajové obřady, tak příprava čaje nemá pravidla. Všechno jsou to doporučení od odborníků. Ti na první místo kladou hlavně duševní pohodu a klid. Člověk by si čajový nápoj měl vychutnat, nejlépe s někým blízkým, a zpomalit. Velmi důležité pro přípravu čaje je i voda. Neměla by být tvrdá ani měkká. Taky by to neměla být voda destilovaná, protože ta je zbavena veškerých minerálů. A neměla by to být ani voda obsahující chlor. Nejlepší je podle odborníků voda převařená. Aby ale neztratila prospěšné látky, tak by měla bublat 10-15 s. Taky je vhodná stolní neperlivá voda z láhví. Další otázník visí i nad otázkou: Používat rychlovarnou konvici nebo ne? Na tuhle otázku nelze dát jednoznačnou odpověď. Někdo tvrdí, že by se měla voda ohřívat pouze v konvici, někdo tvrdí, že může být i rychlovarná konvice. Záleží na vkusu každého jedince. Dále bychom měli mít i vhodné nádobí, které používáme jen na čaj. A je pak už jedno, jestli je to hrnek nebo čajový servis. Teplotě vody bychom měli věnovat pozornost. Nikdy by se voda neměla vařit úplně. Vždy by se měla vypnout či odstavit konvice, těsně před tím, než začne vařit. Takovou vodou zaléváme černý čaj. Na zelené čaje a oolongy bychom měli vodu nechat trochu zchladnout.²³

2.1.4. Uchovávání čaje

Kvůli udržení chuti i vůně je důležité čaj důkladně a správně uchovávat. Nejlepší volbou jsou hermeticky uzavíratelné nádoby. Čaj by měl být uskladněn ve tmě a v suchu. K uchovávání čaje se prodávají speciální kovové, keramické dózy. Nejlepší je, když mají dvojí uzávěr. Čaj by měl taky projít koloběhem. Neměl by se stále dosypávat nový, tj. míchat čaj různého stáří, ale vždy bychom jej měli spotřebovat a teprve poté doplnit. Říká se, že černý čaj vydrží až dva roky. Avšak pokud je dobře uskladněný, tak bude dobrý i

²¹ Tamtéž, s. 52.

²² AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o čaji*. Olomouc: Fontána, 2001, s. 154-157. ISBN 80-86179-75-3.

²³ VALTER, Karel. *Vše o čaji pro čajomily*. 7. vyd. Praha: Granit, 2012, s. 75-77. ISBN 978-80-7296-082-8.

za 6 let. Některé lepší zelené čaje však vydrží jen několik měsíců. Obzvláště si musíme dát pozor na vlhkost. Díky vlhkosti se daří hnilobě, mikrobům, plísní. Takto znehodnocené čaje by se neměly za žádných okolností pít.²⁴

Pokud nějaký druh čaje chceme skladovat déle a třeba i ve větším množství, tak musíme skladování uzpůsobit. Metody dlouhodobějšího skladování jsou: skladování za snížené teploty, skladování po interním plynem nebo ve vakuu, skladování pod interním plynem nebo ve vakuu za snížené teploty.²⁵

2.2. Historie čaje

2.2.1. Čína

První písemné zmínky o čaji pochází z třetího století př. n. l. z Číny. Účelem bylo posílit soustředění a zahnat únavu. Zajímavostí je, že čínský znak pro slovo čaj- tchu (tu) znamenal i jeden druh bodláku. Rozdíl byl ve výslovnosti. Ke změně došlo někdy mezi léty 206 př. n. l. a 220 n. l., kdy tehdejší císař z dynastie Chan nařídil, že když jde o čaj, znak se bude vyslovovat čcha.²⁶ Ovšem Čína je velmi rozsáhlá, proto je jasné, že pro čaj měli i jiné názvy. Například v čínské provincii Fu- t'ien a v jejím sousedství, čaj nazývali t'e. Odtud byl název převzat Holanďany.²⁷ Ze začátku do 3. století n. l. se sbíraly lístky z planých čajovníků. Teprve později se začal čaj účelně pěstovat kvůli stále se zvyšující poptávce. A postupem času se vyvinul proces sušení a zpracovávání lístků. Během 4. - 5. století popularita čaje velmi rychle rostla po celé Číně. Byly zakládány stále nové a nové plantáže.²⁸

Čaj se dostával do podvědomí lidí čím dál víc. Dávali si ho císařové jako dar, začali jej nabízet v obchodech a krčmách. Dokonce se objevily i důkazy o tom, že čaj lisovaný do cihliček a destiček se používal jako platidlo. Léta 618- 980 n. l. za vlády dynastie Tchang bývají nazývány zlatou érou čaje. Už to nebyl jen lék, ale i pochutina. Z přípravy čaje se začal stávat rituál a pro pěstování a zpracování lístků platila přísná pravidla. Bylo přesně dáno, kdy a jak se měla sklízet úroda, jak pracovat s lístky. V této době taky vzniká první kniha o čaji.²⁹

²⁴ Tamtéž.

²⁵ Tamtéž, s.78.

²⁶ PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 8-9. ISBN 80-7209-212-x.

²⁷ ARCIMOVIČOVÁ, Jana a Pavel VALÍČEK. *Vůně čaje: rádce pro znalce*. Benešov: Start, 1998, s. 10. ISBN 80-902005-9-1.

²⁸ PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 8-9. ISBN 80-7209-212-x.

²⁹ Tamtéž. s. 9-10.

Každá dynastie čínských císařů měla pro přípravu jiný postup. Například za dynastie Tchang se otrhal čajovník, lístky se napařily, rozmělnily a poté se smíchaly s švestkovou šťávou. Vznikla tak jakýsi pasta. Potom se pasta nalila do forem cihliček nebo koláčků a sušila se v peci. Před samotnou konzumací se destička pražila, protože tak zkřehla a rozdrtila se na prášek. Ten se pak nasypal do vroucí vody. Do čaje se potom přidávaly sladké- např. zázvor, pomerančová kůra, máta, hřebíček, nebo slané- například sůl, čaj měl pak hořkou příchut', přídavky. Za dynastie Sung (léta 960 až 1279) se lisované cihličky mlely. A to do velmi jemného prášku, který se do horké vody zašlehával. Když se vypil první šálek čaje, prášek se znovu zalil vřelou vodou. Tenhle postup šel opakovat až sedmkrát.³⁰

Až do doby dynastie Ming (1368- 1644) byl dominantní čaj zelený. Za této dynastie už čaj nelisovali do cihliček. Zůstával tak čaj sypaný. Avšak tento čaj byl velmi náchylný ztrácet chuť i vůni. Nevydržel tak dlouhé cesty do Evropy. Proto pěstitelé čajů přišli na nové druhy čaje- černý a aromatizovaný vůní květin. Dokonce si lidé mysleli, že černý čaj a zelený jsou dva rozdílné druhy rostliny. Rozdíl byl v tom, že čaj černý se konzervoval fermentací (oxidací) a ta se pak zastavila sušením v peci.³¹

2.2.2. Japonsko

První písemné známky o čaji v Japonsku pochází z roku 729. Císař hostil čajem sto buddhistických mnichů. V tehdejší době se však čaj v Japonsku nepěstoval. Proto musel být dovážen z Číny. O přivezení čaje do této země panuje pověst. Čaj přivezl jistý mnich Saičó. Ten byl v Číně studovat. Z Číny si dovezl nejen znalosti ale i semena čajovníku a začal jej pěstovat.³² Postupem času se začaly japonsko-čínské vztahy zhoršovat, a proto čaj u dvora upadl v nemilost. U mnichů však zůstal velmi oblíben. Na začátku 12. století se vztahy zlepšily, a proto mohl být čaj opět dovážen. Proto do Číny zavítal jistý mnich Eisai, který dovezl nejen velké množství semene, ale i nový čínský zvyk- pít práškový zelený čaj a vědomosti o učení školy rinzai- zenovém buddhismu. Konzumace čaje se vyvíjela s buddhistickou vírou, a zatímco rituály, které byly spojeny s pitím čaje, v Číně zanikly, v Japonsku se rozvinuly.³³

³⁰ Tamtéž. s. 10-11.

³¹ Tamtéž. s. 11.

³² PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 21. ISBN 978-80-247-2902-2.

³³ PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 11-13. ISBN 80-7209-212-X.

Okakura Kakuzó ve své knize *Kniha o čaji* napsal: „Kult čaj je založen na obdivování krásy uprostřed běžných událostí všedního dne. Skrývá v sobě čistotu a harmonii, tajemství vzájemné shovívavosti a romantiku společenského řádu.“³⁴ Japonský čajový obřad čanoju se řídí přesnými pravidly a zásadami, které mají pomoci navodit klid, pohodu, ve které má člověk dosáhnout vnitřního osvobození a harmonie se světem.³⁵

2.2.3. Mongolsko

Do Mongolska se čaj dostal v průběhu 10. století. Byl směřován čínskými obchodníky za kožešiny a koně. Byl připravován povařením ve slané vodě. Přidávali mléko, někdy taky pražené proso a ovčí lůj, nebo jačí máslo. Spíše než čaj to připomínalo polévku. Stejným způsobem se čaj připravuje dodnes. Mongolové vypili i 30 šálek denně a pijí je z tepaných šálek, které jsou často ze stříbra. Tohle je u mongolů pastevců-kočovníků. Čaj je pro ně jediným zdrojem vitamín a minerálů a jediným zdrojem nezávadných tekutin. Mongolové, kteří žijí ve městech, se přizpůsobují zvykům ze západu. Čaj je zde na ústupu.³⁶

2.2.4. Tibet

Tibetáné připravují čaj podobně jako Mongolové. Tibetský čaj je velmi silný, protože používají asi 60 g čaje na litr vody. Čaj je velmi bohatým zdrojem na vitamíny a minerály. Vše tam zůstává díky tomu, protože mají vyšší nadmořskou výšku a tudíž nižší bod varu vody.³⁷

2.2.5. Indie

Čaj v Indii pili jen ti nejbohatší lidé a byl to čaj, který dovezli z Číny. Čajovou velmocí se Indie stala až pod anglickou nadvládou. V 18. století byly objeveny divoce rostoucí čajové stromy. Některé dorůstaly až do výšky 20 metrů. Tyto divoké čajovníky se vyskytují i dnes ve státě Ássam v Indii. Plantáže v Ássamu produkují velmi kvalitní čaj. Další oblastí je Darjeeling. Čaj z těchto plantáží patří k nejlepším na světě. Ty nejlepší čaje se vyvázejí dnes do světa a v Indii zůstává jen čaj průměrný a podprůměrný.³⁸

³⁴ OKAKURA, Kakuzo. *Kniha o čaji*. Praha: Brody, s. 9. ISBN 80-86112-12-8.

³⁵ PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 12. ISBN 80-7209-212-X.

³⁶ PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 22. ISBN 978-80-247-2902-2.

³⁷ Tamtéž

³⁸ Tamtéž. s. 23.

2.2.6. Cesta do Evropy

Do Evropy se dostal před rokem 1610. Avšak není jisté, zda to byli Holanďané nebo Portugalci, protože oba národy v té době s Číňany obchodovaly. Od roku 1610 Holanďané přepravovali hlavně japonský čaj. Čínský i japonský čaj získával na oblibě. Z Holandska se čaj exportoval dále do Evropy- Itálie, Německa, Francie. Ovšem v Německu a Francii o čaj projevovali zájem spíše ze začátku a moc jej nepřijali. Ve Francii jej přijala spíše vyšší vrstva. Do Ruska se čaj dostal v roce 1618 a to jak dárek od mongolského chána Altyna pro cara. Carovi čaj zachutnal, a proto byla roku 1689 podepsána obchodní dohoda. Dodávka čaje trvala 16-18 měsíců, ale ani to nezabránilo tomu, aby se čaj stal u šlechty stále více oblíbeným. To trvalo až do roku 1309, kdy byla otevřena transsibiřská magistrála.³⁹

První dochovaný záznam o čaj ve velké Británii pochází z roku 1658. Avšak je vysoce pravděpodobné, že už před tímhle datem Angličané o čaji slyšeli nebo jej dokonce ochutnali. K rozkvětu čaje ve Velké Británii dochází roku 1622. Král Karel II. si vzal za ženu portugalskou princeznu Kateřinu z Braganzy. Ta čaj velice milovala a začala jej nabízet svým přátelům u anglického dvora. Tak se čaj začal stále víc a víc rozšiřovat. Když mluvím o rozšiřování čaje myslím tím o rozšiřováním mezi šlechtou. Čaj nebyl vůbec levnou záležitostí, proto čaj zůstal nápojem zámožných vrstev. Tehdejší cena čaje se pohybovala od 16 do 60 šilinků za jednu libru (0,450 kg). To odpovídá v dnešní době našim 43- 162 Kč. Postupně se začal čaj popíjet v kavárnách, ale ty byly pouze pro muže. Taky byla na čaj uvalena daň, ta z 8 pencí (2,16 Kč za galon stoupla v roce 1870 na 2 šilinky (5,76 Kč).⁴⁰

Do roku 1689 nejlevnější čaj stál 7 šilinků za 1 libru. To byla týdenní mzda průměrného nádeníka. Lidé po čaji prahli stále víc a víc. To vedlo ke vzniku černého trhu s čajem. Ten se pašoval s Holandska a často se do něj přimíchávaly jiné byliny např. lékořice, trnky.⁴¹ V polovině 18. století byla daň 118%. A až v roce 1784 se snížila na 12,5%. To taky vedlo ke konci černého trhu z čajem.⁴²

V 18. století čaj dokonce vytlačil tradiční anglické nápoje, jako byly džin a jeden druh piva nazývaný „ale“. Londýnské kavárny se začaly přeměňovat na čajovny.

³⁹ PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001, s. 14. ISBN 80-7209-212-x.

⁴⁰ Tamtéž. s. 15-17.

⁴¹ Tamtéž. s. 17.

⁴² ARCIMOVIČOVÁ, Jana a Pavel VALÍČEK. *Vůně čaje: rádce pro znalce*. Benešov: Start, 1998, s. 32-33. ISBN 80-902005-9-1.

Spotřeba čaje ve Velké Británii stále více a více stoupala. Vznikaly tzv. čajové zahrady. To byly společenské události, na kterých se tančilo, pozoroval s ohňostroj a pil se čaj. Ve velké módě byl i čínský čajový servis.⁴³

Čaj měl taky i své odpůrce, například Jonase Hanweya. Ten napsal esej o čaji. Tvrdil, že čaj vůbec není tak zdravý, ale je zhoubný pro život a že ohrožuje zdraví člověka. Dalším takovým byl známý reformátor zemědělství Arthur Young. Ten prohlašoval, že kdyby šlechta peníze, které utratí za čaj a cukr, věnovala na charitu, tak by nakrmila čtyři miliony lidí chlebem.⁴⁴

2.3. Rozdělení čajů

Ohledně zpracování čajů máme tři základní druhy. Jsou to zelené, polozelené a černé. Rovněž máme další druhy, jako jsou žlutý, bílý. Další skupinou jsou čaje-nečaje jak se říká čajům ovocným. Čaje rozdělujeme podle stupně fermentace.

Dále můžeme čaj dělit podle kvality, podle způsobu použité technologie zpracování, podle původu, podle produkční oblasti, nadmořské výšky, ve které se plantáže nacházejí, podle sběru, výrobních druhů a použitých surovin na přípravu nápojů.

2.3.1. Zelený čaj

Zelené čaje patří k nejstarším druhům na světě. Nejvíce oblíbené jsou zelené čaje v Číně, Japonsku a na Východě. Zelený čaj neprochází fermentací, ale po utrnutí se nechají lístky zavadnout a poté se tepelně ošetří. Máme dva druhy tepelného ošetření-čínská nebo japonská metoda.⁴⁵ V Číně rozloží lístky čaje na bambusové pláty a nechají dvě hodiny na sluníčku sušit. Potom přijdou na řadu pánve. Lístky se vloží do pánve a rychle se promíchávají rukou.

2.3.2. Černý čaj

Zalíbení v černém čaji našli především Evropané a taky v bývalých Anglických koloniích. Ale najdeme jeho příznivce po celém světě.

Zpracování černého čaje se liší oblast od oblasti. Přesto mají společné čtyři základní kroky-zavadání, svinování, fermentace a sušení. Tradiční metoda se využívá dodnes převážně v Číně, v některých částech Indie a na Srí Lance. Lístky se nechávají

⁴³ Tamtéž. s. 31-32.

⁴⁴ Tamtéž. s. 32.

⁴⁵ ALCRAFT, Rob. *Čaj: směsi, původ, rituály*. 3. vyd. Čestlice: Rebo, 2011. 128 s. ISBN 978-80-255-0550-2

zavadnout, poté se svinou. Díky tomu se začnou z lístků uvolňovat chemické látky. Ty dávají čaji barvu a chuť. Stále i dnes najdeme továrny, kde se tyto kroky dělají ručně. Ale ve většině případů v továrnách používají speciální stroje, které i lístky lehce podrtí.⁴⁶ V dalším kroku putují do vlhkého a chladného prostředí, kde se nechávají 1-2 hodiny. Teplota se zde pohybuje okolo 28°C. Dochází k tzv. fermentaci. Ta se ukončuje prudkým horkým vzduchem. V tomto kroku listy černají a získávají svou typickou vůni. Ve většině továren je i tenhle krok zmodernizován- čaj se suší v tunelových sušárnách. Poté se už čaj roztřídí a je zbaven nečistot.⁴⁷

2.3.3. Polozelené čaje

Polozelené čaje nebo taky oolongy. Při výrobě tohoto čaje dochází jen k částečné fermentaci. Tento čaj se vyrábí tak, že lístky čaje necháme zavadnout na slunci. Poté se ručně zpracují. Po zpracování přichází na řadu fermentace. Ta je však krátká a je zastavena teplým ošetřením. Listy nakonec dosychají v košících. Tento druh čaje je oblíben hlavně na Taiwanu, v jižní Číně a i v Japonsku.⁴⁸

2.3.4. Bílý čaj

V určitém množství se bílý čaj vyrábí v Číně a na Srí Lance. Rostliny čaje se otrhávají ještě před rozvinutím listů. Po otrhání se nechají zavadnout a potom sušit. Díky tomu mají pupeny čaje stříbrný vzhled a nálev je světlé barvy.⁴⁹

2.3.5. Žlutý čaj

Takto bývají označovány tzv. císařské čaje. Tyto čaje byly ty nejkvalitnější, protože tyto čaje byly odváděny císaři jako daně.⁵⁰ Vyrábějí se pouze v Číně a nabídka pro celosvětový trh je dost omezená. Mají specifickou a s ničím nezaměnitelnou chuť. Ta je dána tím, že poté, co dojde k napražení a rolování, jejich sušení je hodně pomalé. Doba sušení se pohybuje až okolo 8 dnů. Při sušení listy čajovníku leží na sobě.⁵¹

⁴⁶ PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. [Praha]: Slovart, 2001. s. 33. ISBN 80-7209-212-X.

⁴⁷ ARCIMOVIČOVÁ, Jana a Pavel VALÍČEK. *Vůně čaje: rádce pro znalce*. Benešov: Start, 1998, s. 55-56. ISBN 80-902005-9-1.

⁴⁸ Tamtéž, s.61-62.

⁴⁹ PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 15-16. ISBN 978-80-247-2902-2.

⁵⁰ THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 296. ISBN 80-7203-447-2.

⁵¹ PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010, s. 16. ISBN 978-80-247-2902-2.

2.3.6. Pchu-er (Pu Er)

Tento tmavý čaj pochází z Jün-nanu. Jeho zvláštností je, že při procesu výroby prochází dvojitou fermentací. V obchodě jej můžeme nalézt jako sypaný nebo lisovaný. Jeho vůně je zemitá a ne každému může chuť a vůně vyhovovat. Tento čaj je považován za jakýsi univerzální lék. Léčím se jím především onemocněním trávicího ústrojí a onemocněním dýchacích cest.⁵²

2.3.7. Čajové směsi

Čajové směsi mohou obsahovat dva, ale tak klidně dvacet až čtyřicet druhů čaje v různém poměru. Samozřejmě je potřeba, aby směsi míchal zkušený ochutnavač. Hlavním pravidlem při výrobě čajových směsí je vyhnout nejen nejméně kvalitní čajovým lístkům, ale i těm nejkvalitnějším. Zajímavé je, že u Valíčka a Arcimovičové jsem našla, že můžeme použít čaje více kvalit- kvalitnější a méně kvalitnější. Podle nich je tam předpoklad, že ve výsledné směsi převládne chuť a vůně toho kvalitnějšího. A výsledný produkt je tak slušné kvality s nízkou pořizovací cenou.⁵³ A u Valtra jsem našla, že v žádném případě nemícháme čaje různých kvalit. Protože když jej smícháme takto, tak horší čaj se nezlepší, ale zhorší se ten lepší. A taky proto, že čaj rozdílné kvality se luhuje jinak dlouhou dobu.⁵⁴

2.3.6. Další druhy čajů

2.3.8.1. Lisovaný čaj

Lisovaný čaj jsou lístky nebo kousky čaje a ty jsou slisované do destiček nejrůznějších tvarů. Jsou pojené většinou rýžovou vodou, ale v některých případech jako pojídlo slouží plazma z hovězí nebo ovčí krve. Na lisování mnohdy bývá použit ne tak kvalitní čajové listí, mnohdy až čajový odpad to je. Lisovaný čaj můžeme nalézt především v Gruzii, Mongolsku a na severozápadě Číny.⁵⁵

2.3.8.2. Ledový čaj

V ledovém čaji našli zalíbení hlavně obyvatelé Spojených států amerických. Vznik ledového čaje spadá do roku 1904. Tehdejší horké počasí za veletrhu v St. Louis. Za vynálezce je označován anglický obchodník Richard Blechynden. Ten chtěl na

⁵² ARCIMOVIČOVÁ, Jana a Pavel VALÍČEK. *Vůně čaje: rádce pro znalce*. Benešov: Start, 1998, s. 62-63. ISBN 80-902005-9-1.

⁵³ Tamtéž, s.63.

⁵⁴ VALTER, Karel. *Vše o čaji pro čajomily*. 7. vyd. Praha: Granit, 2012, s.70. ISBN 978-80-7296-082-8.

⁵⁵ ARCIMOVIČOVÁ, Jana a Pavel VALÍČEK. *Vůně čaje: rádce pro znalce*. Benešov: Start, 1998, s. 66. ISBN 80-902005-9-1.

veletrhu představit cejlonský a indický čaj. Ale díky počasí to vypadalo, že to zůstane jen u záměru. Blechyden díky tomu vymyslel osvěžující ledový čaj a ten se stal postupně hitem. Dnes si ledový čaj můžeme dát po celém světě. Vyrábí se tak, že se čaj ochladí nebo se k němu přidají kostky ledu. Obvykle se dochucuje citronem a přislazuje se.⁵⁶

2.3.8.3. Instantní čaj

Tento druh čaje se uchytil na trhu díky čím dál víc zrychlujícímu se životním tempu. Příprava instantního čaje je velmi rychlá. A nevzniká nám žádný odpad. Granule či prášek z čaje se jednoduše rozpustí. Bývá vyráběn z čajového nálevu, který je odpařen a usušen. Výsledný produkt může být jako prášek či granule.⁵⁷

2.3.8.4. Sáčkový čaj

I sáčkový čaj patří k těm rychlejším a velmi jednoduchým variantám. Je výhodný nejen pro výsledné spotřebitele ale i pro výrobce. Upotřebí do něj velké množství úlomků, čajového prachu a drti. Kousky čajových lístků se vyluhují mnohem rychleji, než lístky celé či větších rozměrů. Nevýhodou je fakt, že takto mnohem rychleji ztrácí kvalitu. První předchůdce sáčkového čaje, jakési vajíčko či kulička s otvory na luhování, spatřil světlo světa v první polovině 19. století. První sáčky byly vyráběny z hedvábí, gázy nebo celofánu. Rozšíření sáčkovému čaji můžeme poděkovat Thomasovi Sullivanovi. Ten chtěl ušetřit náklady. Přišel na nápad, že když bude obchodníkům nabízet vzorky svých čajů v malých hedvábných pytlíčcích, tak ušetří spotřebovaného čaje. Nápad sáčků se chytil. Postupně se používání sáčkového čaje stalo masovou záležitostí.⁵⁸

2.8.5. Čaj bez kofeinu

Po čaji bez kofeinu sahají lidé, kterým kofein nedělá dobře. Začal být dostupný teprve v 80. letech 20. století. Pijí jej lidé, kteří ať už z osobních i či zdravotních důvodů, nechtějí pít čaj s kofeinem.⁵⁹

2.3.9. Další dělení

Při svém bádání jsem našla několik druhů dělení. Vždycky záleželo na autorovi, který typ dělení byl pro něj důležitější.

⁵⁶ Tamtéž

⁵⁷ Tamtéž

⁵⁸ Tamtéž

⁵⁹ PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. [Praha]: Slovart, 2001. s. 80. ISBN 80-7209-212-X

2.3.9.1 Dělení podle kvality

Kvalita čaje závisí na tom, kterou část z rostliny použijeme. Části rostliny popisujeme od vrcholu špičky směrem dolů. Úplně navrchu se nacházejí vrcholky čajovníkového listu. Ty jsou listové a jsou schopny se rozvíjet. Čaje z těchto pupenů se nazývají Flowery nebo Tippy Golden Flowery. Pod pupeny se nachází první list. Ten je nejmladší a taky je v něj nejvíce látek. Nazýváme je orange pekoe. Když smícháme tyto listy spolu s vrcholky, dostaneme nejkvalitnější a nejlepší čajovou směs. Hned pod prvním listem najdeme druhý list. Ten je označován jako pekoe. A výsledný výrobek je střední jakosti. Třetí list bývá označován jako pekoe souchong. Výsledný výrobek má horší kvalitu. Čtvrtý list je označován jako souchong a pátý list jako congou. Tyto poslední dva listy nejsou kvalitní.⁶⁰

2.3.9.2. Dělení podle způsobu použité technologie zpracování

Dělíme je na fermentované čajovníkové listy, nefermentované čajovníkové listy, polofermentované (částečně) fermentované čajovníkové listy, sušené čajovníkové pupeny a další. Do těch řadíme ty výrobky, kde čajová rostlina tvoří základní suroviny.⁶¹

2.3.9.3. Dělení podle původu

Rostliny čajovníku můžeme najít po celém světě, tudíž můžeme čaj rozdělovat podle místa produkce. Dělí se na oblast Asie, Afriky, Jižní Ameriky, Austrálie a Oceánie.⁶²

2.3.9.4. Dělení podle produkční oblasti

Tohle označení je velmi časté a označují se takto hlavně lepší druhy čajovníku. Je to Darjeeling a oblasti Assámu, Dimbula a Uva, Čchi-men a Jun-nan.⁶³

2.3.9.5. Dělení podle nadmořské výšky, ve které se plantáže nacházejí

Dále rostliny čajovníku můžeme rozdělit podle nadmořské výšky plantáže. Dělíme je na vysokohorské- to jsou oblasti 1500-3000 m.n.m. a můžeme zde zařadit třeba oblast Himalájí. Potom jsou to střední výšky. Ty se nacházejí ve výšce okolo 1000 m.n.m. Nížinné plantáže se nacházejí v nadmořské výšce 300- 700 m.⁶⁴

⁶⁰ AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o čaji*. Olomouc: Fontána, 2001, s. 92-93. ISBN 80-86179-75-3.

⁶¹ Tamtéž, s.93.

⁶² Tamtéž,s. 94.

⁶³ Tamtéž.

⁶⁴ Tamtéž.

2.3.9.6. Dělení podle sběru

Tohle dělení se moc nevyskytuje a bývá často opomíjeno. První sběr, který trvá od března po konec dubna, se nazývá first flusch. Second flusch označuje druhý sběr, který trvá od květen do červen. Tyto první dva sběry jsou odborníky hodnoceny jako ty nejlepší. Oproti tomu letní a podzimní sběr představuje hlavní vegetační sběr.⁶⁵

2.3.9.8. Dělení podle použitých surovin na výrobu

Tohle dělení je velmi důležité a to i z důvodu, že se čaj říká i nápojům, které jsou podobné. Avšak nesprávně, čaj by měl vždy obsahovat rostlinu čajovníku. Je stejná příprava, ale neobsahují rostlinu čaje. Podle toho je tedy dělíme na čaje a nečaje. Do nečajů můžeme zařadit nálevy z různých kořínků, bylin a ovoce.⁶⁶

2.4. Čaj jako kulturní fenomén v českých zemích

2.4.1. Něco z historie

Nemůžeme s jistotou říct, kdy se čaj dostal do českých zemí. Na rozdíl od kávy. U té máme celkem jasnou představu. Čaj patří stále k ne tak probádaným oblastem. O čaji v naší historii máme často jen nepřímé důkazy. Pan Zdeněk Thoma ve své knize Příběh čaje zmiňuje, že podle jistých pramenů, prodával čínský čaj v Praze v 18. století jistý kupec Jan Alois Svatojánský. Ale jedná se neověřené podklady a je velmi pravděpodobné, že čaj lidé v českých zemích znali už dříve.⁶⁷

V roce 1832 vydal Ján Kollár lyrickou epickou báseň Slavy dcera, kde můžeme najít zmínky o čaji. Z toho vyplývá, že čaj jako takový znali. Nejen Kollár psal o čaji. Zmínky můžeme najít i Karla Havlíčka Borovského.⁶⁸

Pijeme kávu ve den v noci, ráno hned po vyspání a na večer pro uspání, ráno k najedení a v poledne pro trávení. Káva je nám- alespoň v Čechách, kde čaje požívá se dosud málo- mezi nápoji tím, čím brambor a chléb mezi jídly... Čaj je nápojem jaksí modernějším než káva. Jako kdysi na něco jiného, zve se teď na čaj. Jmenuje se to všelijak-soité, konversace, také někdy thée-dansant... U nás dosud nadvládá káva, jen ve městech zveme někdy na čaj. Považujeme to za aristokratické....⁶⁹ Tak nějak popsal situaci čaje ke konci

⁶⁵ Tamtéž, s.95.

⁶⁶ Tamtéž.

⁶⁷ THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 273. ISBN 80-7203-447-2.

⁶⁸ tamtéž

⁶⁹ *Národní listy: jubilejní sborník, 1861-1941*. V Praze: Národní listy, 1941, roč. 1874.

19. století Jan Neruda. Článek vyšel v Národních listech v roce 1874. Vyplývá z něj, že čaj si pomalu a jistě vyšlapuje svou vlastní cestičku.⁷⁰

Jen o pět let později se o čaji zmiňuje znova a to ve svém fejetonu Drobné klepy. Tentokrát je už situace jiná. „*Kdybych čtenáře nemiloval, mohl bych ho /při této vhodné příležitosti“ snadno maltretovat obsírnou přednáškou o čaji. Mohl bych mu sdělit, že dle zcela věrohodné pověsti vyrostly dva čajové keře z očních klappek, které sově uřízl a zahodil zbožný poustevník, aby při modlitbách neusnul. Mohl bych zde ve známost uvést naprosto novou věc, že totiž čaj k nám přichází z Číny, z oné říše, která z naší kultury přijala jen kanóny a odpažnice a v které panuje copatý císař tolik milionům čaj chlemtajících hub, kolik máme dní v roce. Že se tam pěstuje čaje nesmírné množství, od „cihlového“, který slouží zároveň co peníz (peníze, které se mohou hned jíst a pít!), až do oněch druhů s pěknou vinětou vyrábitele, které tam mají týž sladký zvuk jako u nás Roedere nebo Vueve Cliguot. Když poprvé poslala kdys královna anglická královně francouzské trochu čaje darem, že jej francouzští kuchaři vařili a předložili co salát, atd. Ted' už čaj zvítězil skoro všude na kávou, jež vyšla od pramenů Nilu, a nad šokoládou, již nám Aztékové zůstavili v dědictví. Co jen na čajový servis je potřebí peněz: lesklé samovary, porculánové koflíky, stříbrné lžičky... Čaj prý ale sděluje mnohé vlastnosti dobré: spokojenost, veselost, důmysl, soudnost, podnikavost. Též tělesně prý účinkuje dobře, proti nezázivnosti a proti bolení hlavy, což tedy hlavně ted' v masopustě může být důležité.*“⁷¹ Dále ve fejetonu vypráví o lidech, kteří čaj jezdí po Praze a horký nápoj nabízejí.⁷²

V 19. století lidé toužili po něčem novém, exotickém. Zajímali je daleké kultury i zvyky. Mnoho umělců našlo zalíbení v zemích kolébky čaje- Japonsko, Čína, Indie a ne jeden ji taky navštívil. Pro malíře byl Orient oblíbeným tématem. Malíř Emil Orlik cestoval dvakrát do Japonska a strávil zde delší čas. Jeho dílo inspirované Japonskem můžeme dodnes najít v Národní galerii v Praze. Architekti přenášeli čínský styl k nám do českých zemí. Vytvářeli se repliky pagod a pavilony v čínském stylu. Dodnes je můžeme najít třeba v Kroměříži, Vlašimi ale i v Praze. I u cestovatelů byly tyto země ve značné oblibě. Z jejich cest potom vznikaly knihy, články i přednášky. Často sebou taky vozili

⁷⁰ THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 273-274. ISBN 80-7203-447-2.

⁷¹ NERUDA, Jan. *Drobné klepy*. Praha: Kvasnička a Hampl, 1924. 407 s., 1 l. Dílo / Jan Neruda; 11.

⁷² THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 274. ISBN 80-7203-447-2.

nejrůznější suvenýry. Například Karel Řezníček přivezl z Japonska v roce 1894 nejruznější čajové konvice, které věnoval Náprstkově muzeu v Praze. Dnes je můžeme najít na zámku v Liběchově.⁷³

Za zmínku stojí i Joe Hloucha (1881-1957). Byl to cestovatel, spisovatel a milovník Japonska. Do něj se poprvé vydal již v roce 1906. Díky tomu postavil se svým bratrem japonskou čajovnu na počest Jubilejní výstavy obchodní komory, která se konala v roce 1908 v Praze. Obsluhoval zde Japonec, dvě Japonky a dívky v kimonech. Čajovna se stala velmi oblíbeným a navštěvovaným místem. O tom jak vypadala, nám ukáže ukázka z časopisu Český svět z roku 1908.⁷⁴ „*Vnitřek vás mile překvapí! Dlouhá síň, jednobarevné stěny, bílé dřevo trámů, několik obrazů pod stropem a několik starých originálů ve stínu kvetoucích třešňových větví. Vše je japonsky jednoduché- elegantní. Rozhlížíte se po čajovně, pátráte mezi stoly, návštěvníky hustě obsazenými.... V čajovně je živo, šumot hlasů rozléhá se síní, stopenou v měnivé světlo lampiónů, děvčata v pestrých krojích se míhají kolem, odsunují a zavírají papírové dvěře. Venku svítí měsíc na zelené keře zahrady a pod střechou čajovny klidně září lampióny svým žlutavým světlem.*“⁷⁵ V čajovně se podávalo kromě čaje, také pivo, káva a saké. Našli se však taky odpůrci čajovny, kterým se vůbec nelíbila. Jistá architekt Jan Letzel, který nějakou dobu v Japonsku žil, považoval čajovnu za boudu a tvrdil, že s japonskou čajovnou to nemá nic společného. Ale čajovna měla i spousty příznivců. Pražané si čajovnu velmi oblíbili a po skončení výstavy dostali bratři Hlouchové nabídku, aby si čajovnu zařídili v suterénu paláce Lucerna. Podnik otevřeli v roce 1908 a nazvali Jokohama.⁷⁶

Díky čajovně se začal čaj daleko lépe prodávat. Rovněž se začaly objevovat firmy, které čaj dovážely. Jednou takovou byla i firma jistého pana Zdenka Nikolau z italského Terstu. Zástupce měly i české země. Jednou z prvních firem byla firma Josef Horn a spol. Ta byla založena roku 1885 v severních Čechách. Tato firma dovážela a prodávala čaje a taky koření. Taky se lidé pokoušeli vypěstovat si čaj tady ve sklenících. Z těch nejlepších bych zmínila pana Arnošta Dadáka z Valašského Meziříčí. V roce 1958 založil státní podnik Balírny obchodu Praha v Jemnici závod na balení nejen potravin, ale i čaje. Ten se v roce 1974 založil převážně na čaj. Tato firma však dovážela čaj pouze ze Sovětského

⁷³ Tamtéž, s.274.

⁷⁴ Tamtéž.

⁷⁵ Český svět. Praha, 7. srpna 1908, roč. 4, č. 43.

⁷⁶ THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal a THOMA Zdeněk. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002, s. 274-275. ISBN 80-7203-447-2.

svazu a Indie. Další země byly opomíjeny. Tato firma vyráběla i čaje v nálevových sáčcích. Vznikly značky například Pigi nebo Klub. Ty přežily dodnes. Ale kvalita těchto čajů nebyla zrovna valná. Z těch lepších bych zmínila sypané čaje firem Twinings, Lyons, Douwe Egberts. Ty se však daly koupit pouze v tuzexu za bony.⁷⁷

2.4.2. Po roce 1989

Rok 1989 můžeme považovat za výrazný milník. Každá změna je postupný procesem a bylo to tak i co se týče čaje. Začala v průběhu 80. let a pokračovala i po překročení 90.

Jak jsem popsala výše, milovníci čaje neměli před rokem 1989 zrovna na různých ustláno. Nabídka čaje byla omezená a nekvalitní. Pro dobrý čaj musel člověk do NDR nebo do Maďarska, ale ani tam to nebyla žádná sláva. V 80. letech byl v Praze otevřený obchod Káva a čaj. A na dlouhou dobu to bylo jediné místo, kde byl větší sortiment.⁷⁸

V roce 1985 začal být součástí týdeníku Svět i seriál Příběhy čajového lístku. Jeho autorem byl Stanislav Bártil (novinář Mladé Fronty). Články získaly mnoho příznivců. Mezi ně patřil i Ota W. Dufek, který později studoval na kjótské škole Urasenke čajový obřad nebo Aleš Juřina, který byl jeden ze spoluzakladatelů Spolku milců čaje. Ten vznikl po revoluci. V roce 1987 vznikl Čajové sdružení. To pořádalo přednášky a výstavy. Na výstavu o čaji v Národním muzeu roku 1988 přišlo dokonce přes 30 tisíc lidí. Za zmínku rozhodně stojí i ukázka čajového obřadu, kterou předvedla manželka dr. Karla Fialy. Byla totiž Japonkou. V druhé polovině 80. let vznikla v Praze další čajovna. Jmenovala se Modrá čajovna, ale podnik to byl na čaj dosti chudý. Měli v nabídce asi tři druhy čaje. Proto není divu, že čajovna po roce skončila a stala se z ní obyčejná restaurace.⁷⁹

Přišla revoluce a s ní i velká vlna ze západu. Najednou člověk mohl cestovat a tak se mohl dostat do exotických zemí čaje. A taky mohli lidé cestovat sem. V roce 1991 navštívil Prahu Sóšicu Sen XV. Byl to velmistr čajového obřadu ze školy Urasenke. Ten uspořádal pro Václava Havla na Pražském hradě čajový obřad nebo taky vystoupil v Rytířském sálu Valdštejnského paláce. Zde se návštěvníci dozvěděli o duchovním významu čajového nápoje. Návštěva toho guru byla obrovským impulsem pro milovníky

⁷⁷ Tamtéž, s. 275.

⁷⁸ Tamtéž, s. 278.

⁷⁹ Tamtéž, s. 278-279.

čaje. A jak pan Zdeněk Thoma zdůrazňuje, tak od tohoto roku se datuje rozvoj českého čajovníctví. Po té začínají vznikat čajovny nejen v Praze, ale i v dalších městech.⁸⁰

Pro české milovníky čaje je velmi důležitou osobou pan Luboš Rychvalský. Poprvé se setkal s čajem na své cestě po Maroku. Při příležitosti zvolení Václav a Havla prezidentem, zorganizoval na poslední den roku 1989 oslavu- Silvestrovskou čajovnu. Po úspěchu se Silvestrovskou čajovnou Rychvalský podával čaj ve stanu při příležitosti divadelních poutí na Střeleckém ostrově. Ale zde bylo pouze omezených deset míst. Proto v září 1991 otevřel první pražskou čajovnu v Roxy v Dlouhé ulici. Spolupracoval s Alešem Juřinou a Jiřím Šimsou a založili firmu Spolek milců čaje. Ve spolupráci pokračovali i v následujících letech. Roku 1993 otevřeli na Václavské náměstí Dobrou čajovnu. Tak se stala základem velké sítě čajoven. A funguje do dnes.⁸¹

Další čajovnu v Praze si otevřela i paní Hana Fišárková a pojmenovala ji U zeleného čaje. Další čajovna vznikla v Růžové ulici roku 1993. Po ní byla pojmenována- Růžová čajovna. Po Růžové čajovně následovala čajovna Long Life, kterou milovníci čaje našli v Hrzánské pasáži. O rok později vznikl podnik U Zlatého kohouta. Ten založila firma Ambient. A o pár let později tato firma otevřel další.⁸²

Během pár let vzniklo velké množství čajoven. A každá si vybuodovala svou vlastní klientelu, která se k nim ráda vrací. Vlna čajoven, která začala po pádu komunismu, pokračuje až do dnešní doby. V Čechách a na Moravě jich nalezneme kolem 250. Co se týče vzhledu, tak dosti záleží na majiteli čajovny a jeho v kusu. Některé se snaží napodobovat exotické prostředí a míchají dohromady japonské, čínské, arabské prvky. Někteří vsázejí na kavárenský styl, který nenadchne, ale ani neurazí. Ale i ty si našly svou klientelu. V poslední době však čajovny tohoto typu moc nevznikají. Pan Rychvalský podává možné vysvětlení. Čajovna musí být předěl mezi vnitřním a vnějším světem- něco jako kostel. Čajovna nesmí však mít vykřičenou myšlenku. Má to být prostor, který umožňuje imaginaci- intimně osvětlený, ale zase tak, aby si lidé mohli i číst. Musí být s maximální mírou vkusu přiměřeně vybavena věcmi, který mají estetickou a výtvarnou hodnotu. Pak už jen záleží na vkusu toho, kdo čajovnu staví, jaké použije materiály, nábytek a výzdobu.⁸³

⁸⁰ Tamtéž, s. 278-279.

⁸¹ Tamtéž, s. 279.

⁸² Tamtéž, s. 279.

⁸³ Tamtéž, s. 279-280.

Po návštěvě čajového velmistra Prahy, vznikla v japonsko-české společnosti sekce čaje a začala spolupracovat právě se školou Urasenke. Od dubna roku 2000 vznikly v centru Česko japonské společnosti v Praze dvě čajové místnosti. Ty slouží právě pro výuku ale i propagaci čajového obřadu.⁸⁴

2.4.3. České osobnosti spojené s čajem

Jak už jsem zmínila výše, existuje několik lidí, díky kterým se čaj v České republice začal rozvíjet a rozvíjí se stále.

2.4.3.1. Luboš Rychvalský

Luboš Rychvalský patří k předním českým čajovým odborníkům. V roce 1987 vycestoval poprvé do Maroka. Po návratu do vlasti mu ale komunisti zabavily pas, proto nemohl cestovat dál. Po převratu navštívil další země jako je Indie, Čína. Zorganizoval na poslední den roku 1989 oslavu- Silvestrovskou čajovnu. Potom podával čaj ve stanu při příležitosti divadelních poutí na Střeleckém ostrově a v roce 1991 otevřel první pražskou čajovnu v Roxy. Je spoluzakladatel firmy Spolek milců čaje.⁸⁵

2.4.3.2. Aleš Juřina

On patří k českým znalcům čaje. O čaj se začal zajímat hned v 80. letech. Tehdy, ale byl čaj hodně omezeným zbožím. A k dostání byl hlavně čaj sáčekový. Proto kvalitnější čaj pašoval v batohu z Maďarska a z východního Německa. Spolu s Lubošem Rychvalským založili Spolek milců čaje a Dobrou čajovnu. Dobrá čajovna patří pod Spolek milců čaje. Ten provozuje další čajovny pod nálepkou Dobrá čajovna. Najdeme je nejen u nás v České republice, ale taky na Slovensku, v Maďarsku a taky USA. Tam se počet v posledních letech stále zvyšuje. Pan Juřina říká, že v dnešní době když člověk chce výborný čaj, tak nemusí do čajovny. I přesto není nějaká krize na čajovnách moc znát. Sám říká, že by to mohlo být lepší, ale není to ani úplně nejhorší. Všechny jejich čajovny se dokáží uživit sami a nepotřebují dotovat.⁸⁶

2.4.4. Čajomír fest

Čajomír fest je festival čajového umění, který se koná každoročně vždy na konci srpna na pražském Vyšehradu. V letošním roce se tento festival bude konat již po sedmé.

⁸⁴ Tamtéž, s. 280.

⁸⁵ Tamtéž, s.279.

⁸⁶ KÜTNER, Dušan. Aleš Juřina: U kvalitního čaje záleží na sklizni, ne na trendech. In: *E15.cz* [online]. [cit. 2015-03-15]. Dostupné z: <http://nazory.euro.e15.cz/rozhovory/ales-jurina-u-kvalitniho-caje-zalezi-na-sklizni-ne-na-trendech-913039>

Každý rok se na něm schází znalci i laici čajového světa. Na tomto festivalu se člověk za krátkou setkat s nejrůznějšími čajovými obřady z celého světa. Sjíždějí se zde i majitelé čajoven z celé republiky i se svými čajovny. Rozbalí si své mobilní čajovny a vaří ten nejlepší čaj. Lidé se zde mohou setkat jednak s čajem, ale i s gastronomií spojenou s tím. Součástí festivalu jsou i workshopy- vaření ale i nejrůznější tvořivé dílny. Od druhého ročníku je součástí hudební scéna. Můžeme zde koupit čaj, ale taky nádobí pro výrobu čajového moku. Rok od roku se zvyšuje počet návštěvníků a s tím i počet zúčastněných odborníků.⁸⁷

⁸⁷ Pro média. *Čajomírfest* [online]. [cit. 2015-03-31]. Dostupné z: <http://www.cajomirfest.cz/pro-media/>

3. Praktická část

3.1. Cíle výzkumu

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

Celkově na toto téma je literatury dost, ale málokterý autor se pak už zabývá Českou republikou dopodrobna. V každé knize, která se věnovala čaji, nalezneme historii čaje v čajových velmocích, jako je Čína, Japonsko, Srí Lanka, Indie atd. Dále i země jako Velká Británie či Rusko jsou bohatě zastoupeny. Avšak o České republice byl většinou jen jeden krátký odstavec. A informace se dost opakovaly. V tomhle Česká republika má co ještě dohánět.

Ve svém výzkumu jsem se zajímala o to, jakou motivaci mají lidé, aby chodili do čajoven. Jaké čaje jsou jejich oblíbené. Taky mě zajímalo, zda kvalitu čajoven a nabízeného sortimentu považují za dostačující, či by se měla v něčem zlepšit.

Zaměřila jsem se na skupinu lidí, kteří čaj pijí, a jde říct, že patří k milovníkům čaje. A to proto, abych zjistila jejich motivaci nejen k pití čaje ale i k čajovnám.

3.2. Metodologie a realizace výzkumu

Na základě definování mého výzkumu jsem se rozhodla pro sběr dat využít kombinaci kvantitativního a kvalitativního výzkumu. Můj výzkum proběhl formou empirického šetření. Do empirického šetření patří metody explorativní, behaviorální, experimentální a jiné. Já si vybrala explorativní metodu. Do nich patří dotazník, anketa, rozhovor, beseda. Smysl explorativní metody je ve vytěžení informací z vyjádření respondenta.⁸⁸

Jako metodu sběru dat jsem si zvolila dotazník. V dotazníku se projevuje kombinace obou přístupů. Otázky, které souvisely s mými výzkumnými otázkami, nešlo formulovat v rámci uzavřených otázek. Ale potřebovala jsem i uzavřené otázky, abych mohla pochopit vztah respondentům k čajovému prostředí. Otázky, které nebyly

⁸⁸ PELIKÁN, Jiří. *Základy empirického výzkumu pedagogických jevů*. Praha: Karolinum, 1998, s. 95. ISBN 8071845698.

zaměřené přímo na jejich zkušenost, mohly být formulovány jako otázky uzavřené či polouzavřené.⁸⁹

Velkou výhodou dotazníku je jeho aplikovatelnost na více respondentů a jeho dostupnosti. Nevýhodou však zůstává fakt, že respondent nemusí odpovídat pravdivě- ať už záměrně či podvědomě. Další nevýhodu vidím v tom, že se výzkumník nemůže doptat respondentů na jejich odpověď.⁹⁰

3.2.1. Metoda dotazníku

Můj dotazník obsahoval 25 otázek a skládal se z několika částí. Obsahoval část obecnou a zaměřenou na základní informace o respondentovi. Další část byla už zaměřená na čaj a jeho vztah k respondentům a jejich zkušenostem. Dotazník obsahoval otázky uzavřené, polouzavřené i otevřené.

Dotazník jsem si vytvořila pomocí firmy Survio. Distribuovala jsem ho převážně pomocí internetu. Potřebovala jsem, aby se dostal i mimo můj okruh známých. Dotazník jsem měla i v tištěné formě. Výtisky jsem rozhodila pomocí kamarádů po svém okolí, avšak jen dobrovolným zájemcům. Dotazník byl mimo jiné zveřejněn i na webových stránkách několika čajoven.

Výběr vzorku proběhl zcela náhodně. Nezáleželo na pohlaví ani na věku. Důležitá byla ochota dotazník vyplnit.

3.3. Analýza dat a interpretace výsledků

V následující části práce, budu prezentovat výsledky jednotlivých otázek. Celkové množství vyplněných dotazníků, kterých se mi podařilo získat, bylo 141.

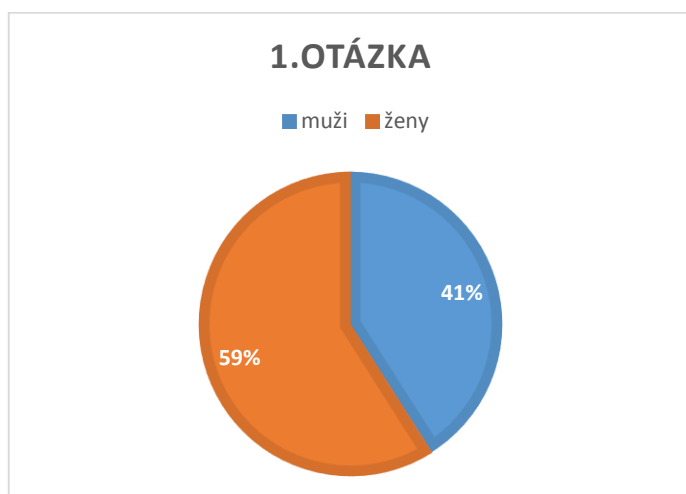
1. Otázka- pohlaví respondentů

Z celkového počtu 141 respondentů se zúčastnilo výzkumu 41% mužů a 59% žen.

⁸⁹ Tamtéž, s. 103-117.

⁹⁰ Tamtéž.

Graf č. 1



2. otázka- Nejvyšší dosažené vzdělání

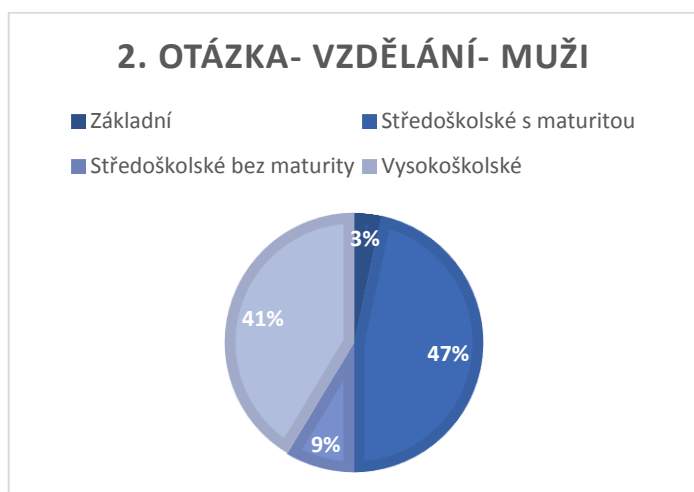
Tuhle otázku jsem zde zařadila, protože si myslím, že na výběru koníčků se podílí mimo jiné i vzdělání. Jiné koníčky má člověk pouze se základní vzděláním a jiné člověk s vysokou školou. Ale tím rozhodně nemyslím, že by jedna skupina byla něco víc nebo míň. Hodně to i závisí na prostředí, ve kterém se člověk pohybuje.

U respondentů ženského pohlaví bylo 6% se základní vzděláním, 45,8% se středoškolským s maturitou, jen 1,2% se středoškolským bez maturity a 47% s vysokoškolským vzděláním. U mužů to bylo 3,4% se základním vzděláním, 46,6% se středoškolským s maturitou, 8,6% středoškolským bez maturity a 41,4% s vysokoškolským.

Graf č. 2



Graf č. 3

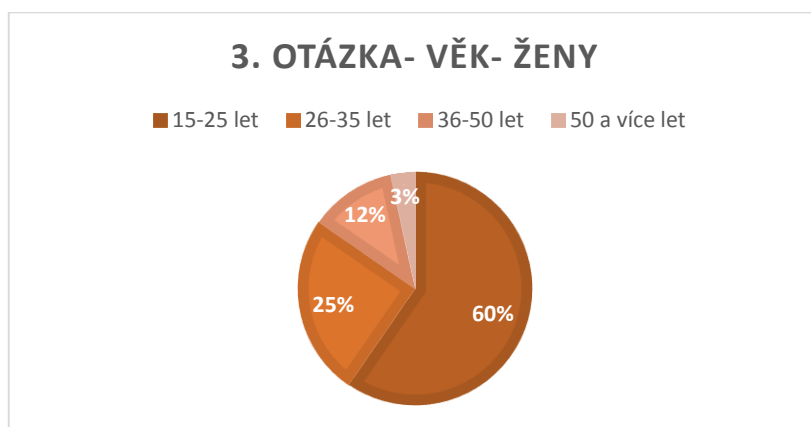


3. otázka- věk respondentů

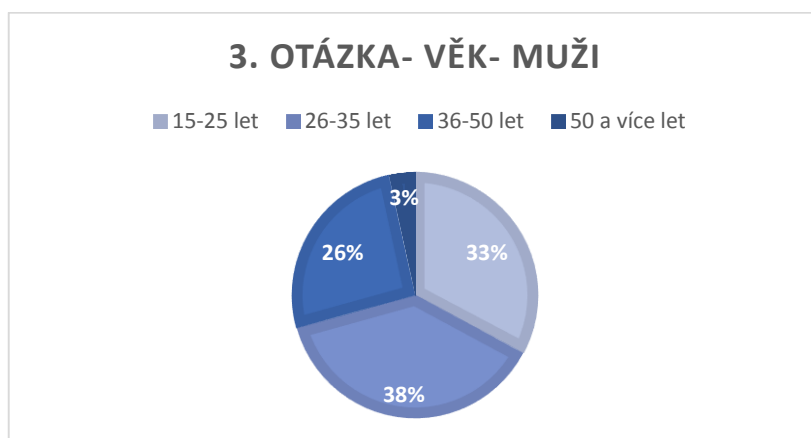
Z celkového množství žen (83) bylo 60,2% ve věku 15-25 let, 25,3% 26-35 let, 12,1% 36-50 let a 2,4% ve věku 50 a více let. Z počtu 53 mužů bylo 32,8% respondentů ve věku 15-25 let, 37,9% ve věku 26-35 let, 25,9 % ve věku 36-50 a 3,4 % 50 a více let.

Tato otázka sloužila především pro mou představu. Z výsledků vyplívá, že nejvíce ochotných žen vyplnit dotazník, bylo ve věku 26-35 let. Oproti tomu u mužů se žádná věková skupina neangažovala více.

Graf č. 4



Graf č. 5

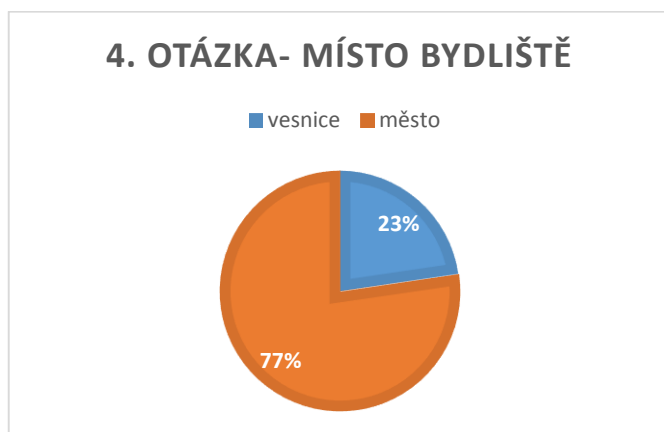


4. otázka- Místo bydliště

V další otázce jsem se zajímalo o místo bydliště respondenta. Je totiž rozdíl, zda člověk bydlí ve městě nebo na vesnici. S tím souvisí i jiné možnosti. Čajovnu na vesnici moc často nenajdeme. Přichází otázka, zda respondenti bydlící na vesnici nejsou vesměs odkázáni na přípravu čaje doma. Daná odpověď se však nevyskytla v ani jedné odpovědi respondentů. Z toho vyplývá, že pokud člověk do čajovny chce jít, vždy si to nějak udělá.

Vesnici jako své bydliště označilo 22,7 % respondentů a město si zvolilo 77,3%.

Graf č. 6

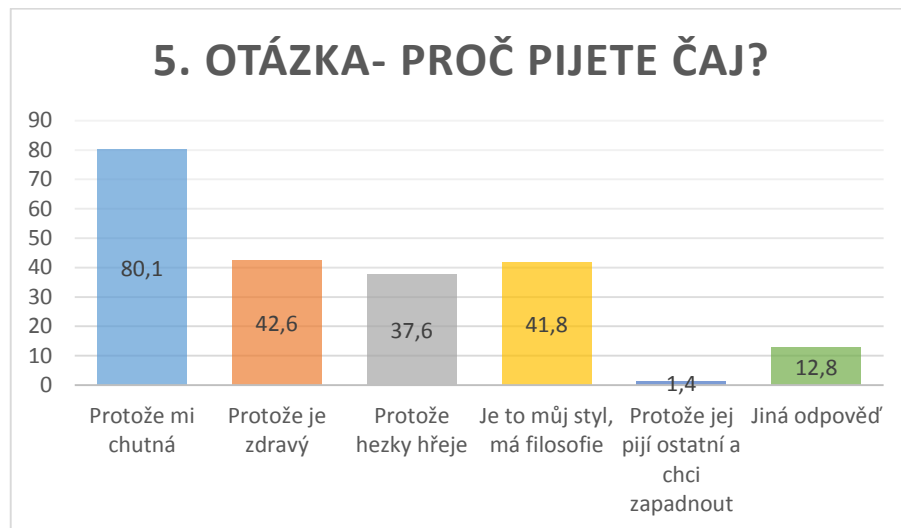


5. otázka- důvody proč pijete čaj

V této otázce mě zajímaly důvody, proč každý respondent pije čaj. Bylo zde na výběr z 5ti daných odpovědí a 1 vlastní. Nejvíce respondentů- 80,1% označilo za svůj důvod lahodnost nápoje. 42,6% zvolilo možnost prospěšnost na zdraví. Hned v závěsu s 41,8% byla možnost stylu života a s 37,6% možnost schopnost čaje zahřát tělo. 1,4%

respondentů zvolilo možnost zapadnutí do kolektivu. Možnost jiná si zvolilo 12,8% respondentů. Zde bylo nejčastější odpovědí jeho účinek nejen pro tělo ale i pro mysl a její regeneraci. V této otázce mohli respondenti zvolit více odpovědí.

Graf č. 7

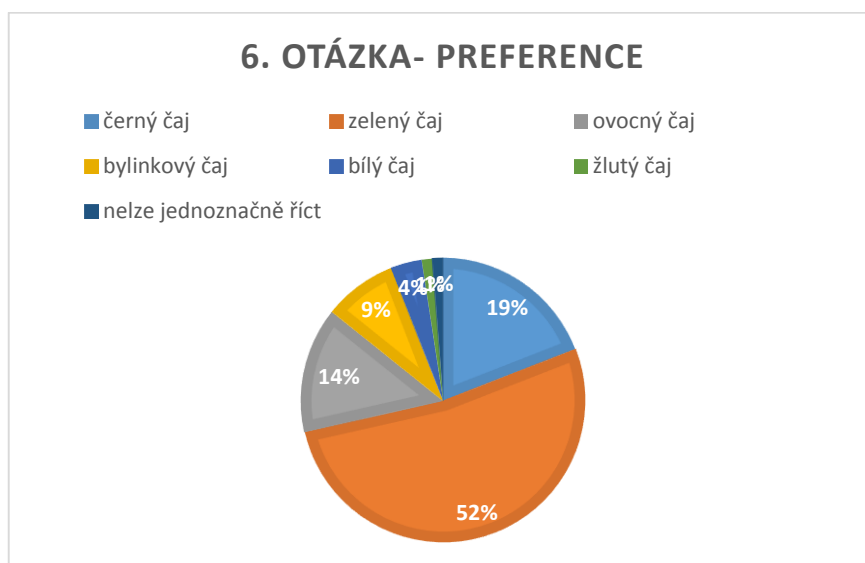


6. otázka- preferování určitého druhu čaje

V této otázce mě zajímaly osobní preference, co se týče druhu čaje. 41,1% respondentů se neumělo rozhodnout jen pro jeden druh čaje. 31,2% respondentů si vybralo čaj zelený, 11,4% čaj černý, 8,5% ovocné, 5% bylinkové, 2,1% bílý čaj a nejméně získal čaj žlutý 0,7%.

Možnost čaje ovocného a bylinkového jsem dala do nabídky též, i když je nelze řadit k pravému čaji, protože neobsahuje rostlinu čaje. Avšak jeho příprava je na stejném principu. A dala jsem ho tam taky proto, že ač patří k nečajům, mají je lidé zafixované ve stejné kategorii.

Graf č. 8

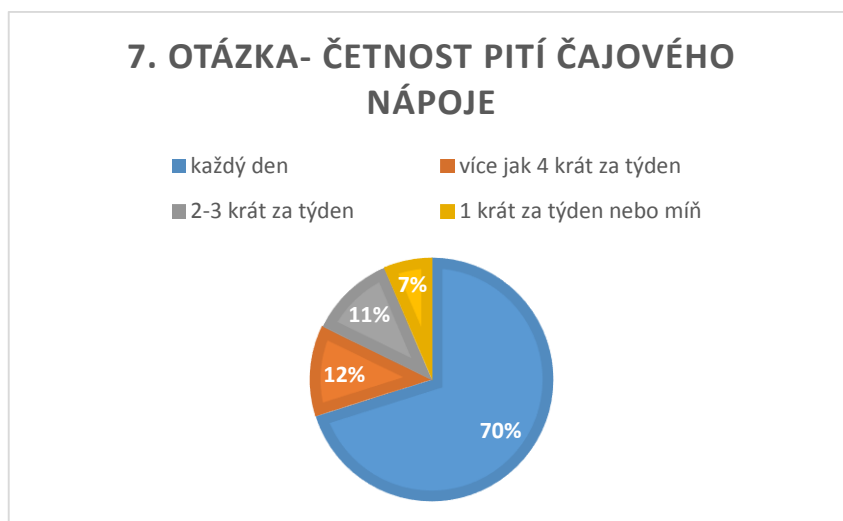


7. otázka- četnost pití čajového nápoje

Je důležité vědět, i jak často respondent čaj pije. Jinak se totiž můžeme dívat na člověka, který si ho dá jednou za rok a jinak na člověka, který jej pije několikrát za týden či za den.

Z výsledku dotazníku jsem se dozvěděla, že nejčastěji respondenti pijí čaj každý den- přesněji 70,2%. 12,1% respondentů odpovědělo, že čaj pijí více jak 4 krát do týdne. Hned v těsném závěsu skončilo možnost 2-3 krát za týden. Tu zvolilo 11,4% lidí. Úplně nejméně pijí lidé čaj jen 1 krát za týden- 6,4%.

Graf č. 9



8. otázka- oblíbené místo pro pití čaje

V této otázce mě zajímalo, kde si lidé raději čaj vychutnávají. Zda doma nebo v čajovně. Tato otázka je pro mě velmi důležitá. Abych zjišťovala, proč lidé chodí do čajoven, musím nejprve zjistit, zda je to pro ně vůbec přijatelná volba.

Více jak polovina respondentů, 50,4%, uvedla, že se nelze jednoznačně rozhodnout o preferovaném místě. Každá volba má svoje klady i zápory. Jen 9,2% respondentů uvedlo, že čajovna je u nich na prvním místě. A 40,4% z respondentů byla pro volbu domova.

9. otázka- rozvinutí předcházející volby

Zde jsem respondenty požádala, aby svou předchozí volbu zdůvodnili a rozvedli.

Respondenti, kteří v minulé otázce odpovídali, že si raději čaj vychutnají doma, se rozdělili na několik skupin. Jedna skupina uváděla, že čaj si dají raději doma kvůli ekonomický důvodům a nedostatečné kvalitě čajů v čajovnách. Další skupinou byli lidé, pro které je příprava čaje zábavou. O tu by v čajovně přišli. V další skupině byli lidé, kterým čaj sice chutná, ale nemají potřebu vyhledávat jej moc často. Proto čaj pijí jen doma. Našlo se i pár jedinců, kteří čajovny ve svém okolí považují za nesprávné pro ně a mnohdy s personálem, který není dostatečně vyškolen a neumí poradit či doporučit. Poslední skupina respondentů, kterou bych zmínila, byla ta, pro které prim hraje pohodlí domova. Ať už u dobré knihy, filmu nebo jen tak v tichu.

Ti, co se neuměli rozhodnout pro jednu volbu, dodávají, že obě místa mají co do sebe. Když chtějí klid a své pohodlí zůstávají a vaří si čaj doma, ale když jdou do čajovny, chtějí se seznámit či si popovídat s podobně založenými lidmi, jako jsou oni nebo s přáteli. Nebo se zde objevila skupina lidí, kteří mají schopnost vychutnat si čaj kdekoliv. Důležitá je pro ně jeho spirituální hodnota, ale místo může být kdekoliv a není důležité.

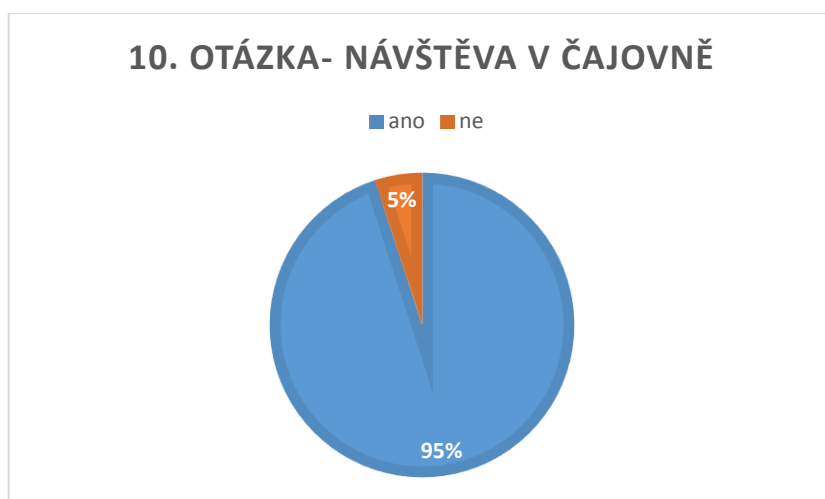
Lidé, kteří si zvolili jako to pravé místo pro čaj čajovnu, kladou na první místo možnost experimentovat. Za jednu návštěvu čajovny mohou procestovat kus čajového světa. Taky tvrdí, že té pravé atmosféře v čajovně se nic nevyrovná a že ta doma nejde ničím vyvolat.

Je zajímavé, že jsem v odpovědích našla dvě skupiny lidí. Jedna tvrdí, že v čajovně moc klidu není a druhá naopak tvrdí, že doma není klid. Zde jde vidět, jak hrozně je vnímání prostředí okolo nás individuální a záleží na každém člověku a jeho citu.

10. otázka- návštěva čajovny

V této otázce mě zajímalo, zda vůbec respondenti v nějaké čajovně někdy byli. Je hrozně jednoduché říct, že v čajovně to není to pravé a přitom tu situaci ani nezažít. Zde 95% respondentů odpovědělo, že v čajovně byli a jen 5 % odpovědělo opak.

Graf č. 10



11. otázka- dojmy z čajoven

Abych pochopila jejich motivaci pro chození do čajoven, potřebuji znát i jejich dojmy. Většina respondentů se shoduje na tom, že velmi záleží jednak na majiteli a na jeho vkusu, ale taky velmi na nabízeném sortimentu. Čajovna by měla být zařízena v jednom stylu a ne mix celého čajového světa. V neposlední řadě velmi záleží taky na obsluze, jejich znalostech a schopnostech. Co se týče prostoru, tak se většina respondentů shoduje, že nejlepší jsou menší a útulné čajovny. Ty velké mnohdy postrádají tu správnou atmosféru a jsou neosobní. Jako takové negativum označují za jiné plynutí času, kdy obsluha má občas tak nějak na všechno času dost. Dalším zmíněným negativem je, že se taky bohužel velmi často z některých čajoven stávají jisté „výkuřovny“, které smrdí tabákem všeho druhu. Čajovna, podle respondentů, by se měla stále vyvíjet a nezamrznout u jedněch druhů čaje a u jedné firmy.

12. otázka- existence oblíbené čajovny

Taky mě samozřejmě zajímalo, zda mají respondenti svou nejoblíbenější čajovnu nebo zda to střídají. K této otázce se vyjádřilo jen 137 respondentů. Zbytek se vyřadil o dvě otázky zpátky, kdy odpověděli, že nebyli v čajovně nikdy.

Výsledky této otázky byly celkem vyrovnané. Avšak převážila odpověď o existenci oblíbené čajovny. Pro tu se vyjádřilo 57,7% respondentů. Zbýlých 42,3% nemůže říct, že by byla nějaká čajovna pro ně oblíbenější než jiná.

Graf č. 11



13. otázka- doplnění otázky o existenci oblíbené čajovny

Tato otázka byla čistě subjektivní. Chtěla jsem, aby se zamysleli nad svou čajovnou. Protože v další otázce tuhle otázku dále rozvádím.

Zde se nejčastěji objevovali Dobré čajovny.

14. otázka- klady a zápory oblíbené čajovny

Co se týče jejich oblíbené čajovny, tak s tou jsou všichni odpovídající respondenti celkově spokojeni. Dodávají, že kdyby nebyli, tak by hledali dále. Co se týče nabízeného sortimentu, tak se mi tu objevily dvě skupiny lidí. První říká, že jsou se sortimentem spokojeni. Druhá je celkem spokojena, ale výběr by mohl být o něco větší. Hlavně je pro ně čajovna oázou klidu.

15. otázka- Vylepšení své oblíbené čajovny

Zde se respondenti rozdělili do dvou skupin. Ta první skupina říká, že na své oblíbené čajovně by nic neměnili. Že jsou spokojeni, tak jak je. A když už, tak by to byly jen pouhé drobnosti. Druhá skupina dodává, že stále je co zlepšovat. Ať už ve vzhledu a vybavení čajovny, přes výběr čajů, po vzdělávání personálu. Například by mohly mít čajovny nějakou stálou nabídku a nějakou doplňkovou sezónní.

16. otázka- četnost návštěv oblíbené čajovny

Z odpovědí této otázky jsem zjistila, že ač respondenti mají rádi návštěvy v čajovně, velmi často se nedostává jim času.

Jen 14,4% respondentů je v čajovně několikrát za týden, 4,4% respondentů čajovnu navštívuje více jak 5 krát do měsíce, 16,7% 2-3krát za měsíc a 15,6% 1 krát do měsíce. Nejvíce 38,9% respondentů do čajovny chodí jen několikrát za rok. A 10% respondentů nemůže říct, že by jedna čajovna byla jejich nejoblíbenější.

Graf č. 12



17. otázka- existence i jiné čajovny, do které rádi zajdou

V předchozích otázkách jsem se dozvěděla, že většina respondentů má svou nejoblíbenější čajovnu. Taky mě ale zajímalo, zda existuje i jiná čajovna, do které si rádi zajdou.

Většina respondentů podotýká, že pokud se nachází dál od své oblíbené čajovny, tak rádi zajdou i do jiné. Speciálně když cestují do jiných měst, rádi navštíví některou místní a potom srovnávají. V případě pozitivního dojmu se do ní rádi vracejí při budoucích návštěvách. Úsměvná byla odpověď jednoho respondenta. Ten chce navštívit většinu čajoven v České a Slovenské republice. Proto ve volném čase podniká výlety za poznáváním čajoven. A všechny dojmy si potom zapisuje.

18. otázka- výběr jiné čajovny před tou nejoblíbenější

Další otázka navazovala na přechozí otázku a velmi úzce s ní byla propojena. Zajímaly mě důvody. Někteří respondenti již v minulé otázce odpověděli či naznačili své důvody. Respondenti za hlavní důvod vyzdvihují fakt, že každá čajovna je trochu jiná a velmi často záleží na jejich rozpoložení. Jinou čajovnu taky respondenti navštěvují, pokud jsou s přáteli. Velmi často střídají čajovny, právě proto, že přátelé považují jinou čajovnu za svou oblíbenou. A taky rádi srovnávají.

Velmi častou odpovědí byl taky fakt, že respondent má svou oblíbenou čajovnu dál od svého bydliště nebo místa pobytu. Proto pokud zatouží po šálku čaje v čajovně, musí navštívit některou ve svém okolí.

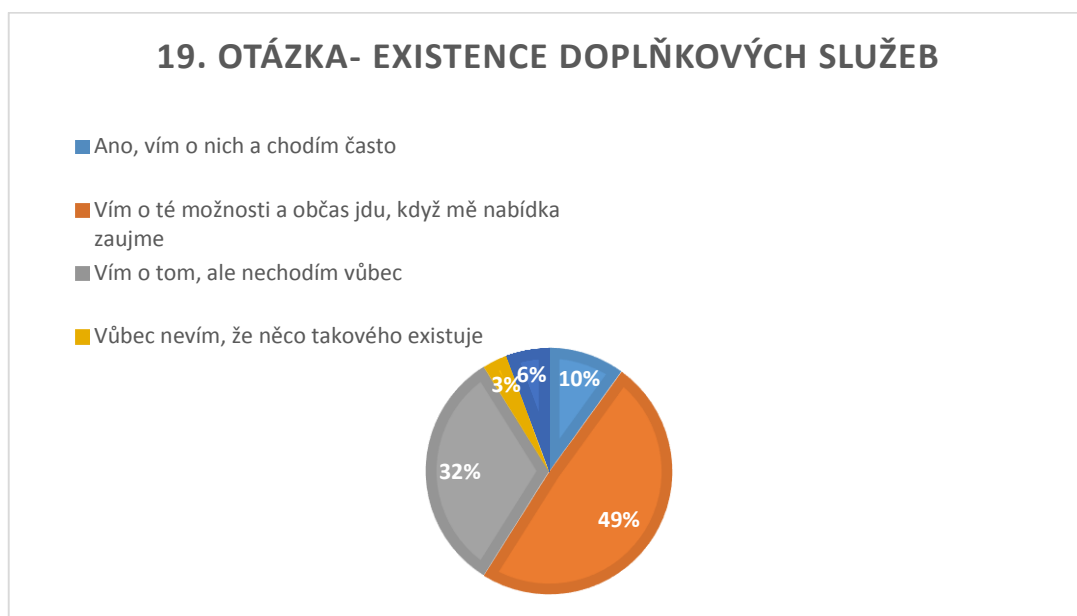
V respondentech se mi vyskytlo i pár lidí, kteří v čajovně pracovali či pracují. Ti dodávají, že ač čajovnu, ve které pracují (pracovali), mají nejradši, tak se nedokáží v ní tak úplně uvolnit a stále jim připomíná práci. Proto navštíví některou jinou z jejich okolí.

19. otázka- doplňkové služby

Hodně čajoven nabízí doprovodný program či služby v rámci své nabídky. Ať už je to nabídka půjčení knih, pořádání besed, výstav či koncertů, prodej čajové keramiky.

10% respondentů odpovědělo, že o takovýchto službách vědí, rádi a často je navštěvují. Nejvíce respondentů, 48,9%, se shodlo na tom, že o této možnosti vědí a pokud je to zaujme, občas přijdou. 32,2% respondentů o tom ví, ale tahle možnost je vůbec neláká. Jen 3,3% respondentů o téhle možnosti neví. 5,6% respondentů zvolilo možnost, že do čajoven nechodí.

Graf č. 13



20. otázka- konkrétní využívané služby

Nejvíce se o v odpovědích objevovala existence zajímavých besed a přednášek, protože jsou poučné a člověk se dozví něco nového. A jen zanedbatelný počet respondentů odpovědělo, že v čajovně by měli hlavně vařit výborný a kvalitní čaj a ostatní služby jsou už navíc.

21. otázka- otázka vodních dýmek

Vodní dýmky mají spoustu odpůrců i přívrženců. V této otázce se respondenti rozdělili do 3 větších skupin. První skupina patří k zastáncům vodních dýmek v čajovnách. Ti tvrdí, že vodní dýmka k čaji patří. Je součástí toho východních světa, který člověk může navštívit v rámci čajovny.

V opozici byli respondenti s názorem, že vodní dýmka ani k čaji a ani do čajovny za žádných okolností nepatří. Poukazují na to, že i čaj může od kouře z dýmek načichnout a být tak znehodnocen. Respondenti kritizují, že někteří majitelé čajoven vidí za vodními dýmkami jen zisk.

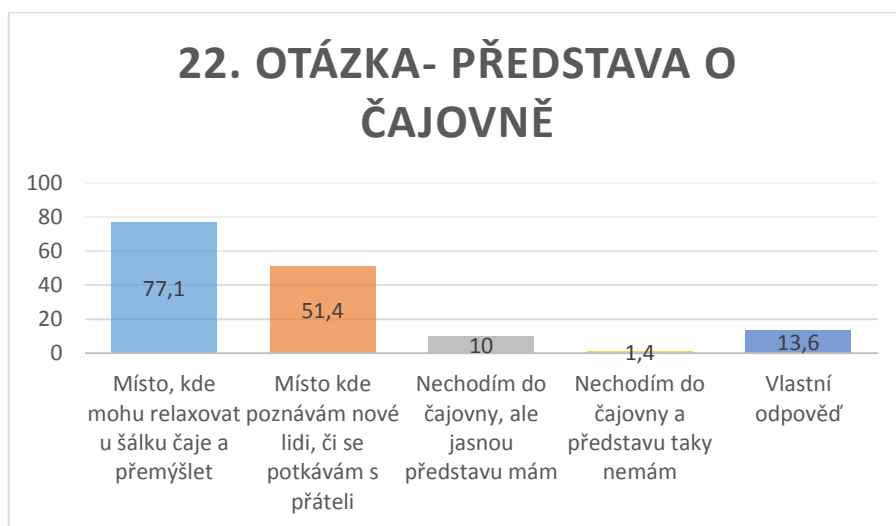
Někde mezi se nachází skupina respondentů, kteří tvrdí, že vodní dýmky ano, ale měl by být kuřácký prostor jednoznačně oddělen od nekuřácké části. Aby ani jedna skupina nebyla utlačována. A byli spokojeni všichni. Ještě lepší by byla možnost, že by některé čajovny byly vyloženě kuřácké a některé nekuřácké. A člověk by si vybral podle sebe.

22. otázka- představa o čajovně

Každý člověk má pod slovem čajovna jinou představu. Neexistuje nějaká univerzální představa. Avšak všechny představy jsou stejné a přitom tak odlišné. Ale pokusila jsem se vybrat několik univerzálnějších představ. Měla jsem nachystanou i volnou odpověď pro ty, kteří se i přesto nenašli v žádné odpovědi. V této otázce mohli respondenti zvolit více odpovědí.

Nejvíce respondentů, 77,1%, se našlo v odpovědi, že čajovna je pro ně místem, kde mohou relaxovat a přemýšlet u šálku čaje. Hned v závěsu skončila odpověď s popisem čajovny, že je to pro ně místo, kde poznávají nové lidi a potkávají se s přáteli. Tu zvolilo 51,4 % respondentů. Taky 10% respondentů uvedlo, že do čajovny nechodí, ale mají o ní celkem jasné představy. Jen 1,4 % se přiznalo, že nemají vůbec žádnou představu. 13,6% respondentů se nespokojilo s ani jednou odpovědí. Zde se objevili odpovědi kladné ale i v jisté smyslu záporné. Objevili se zde odpovědi lidí, kteří nemají s čajovnou dobré zkušenosti. A čajovnách nemají tak nejlepší mínění. Připouští však, že se mohlo jednat o jedinečnou čajovnu. Z těch pozitivních odpovědí a zde objevil názor, že čaj sdružuje lidi se stejnými či podobnými zájmy.

Graf č. 14



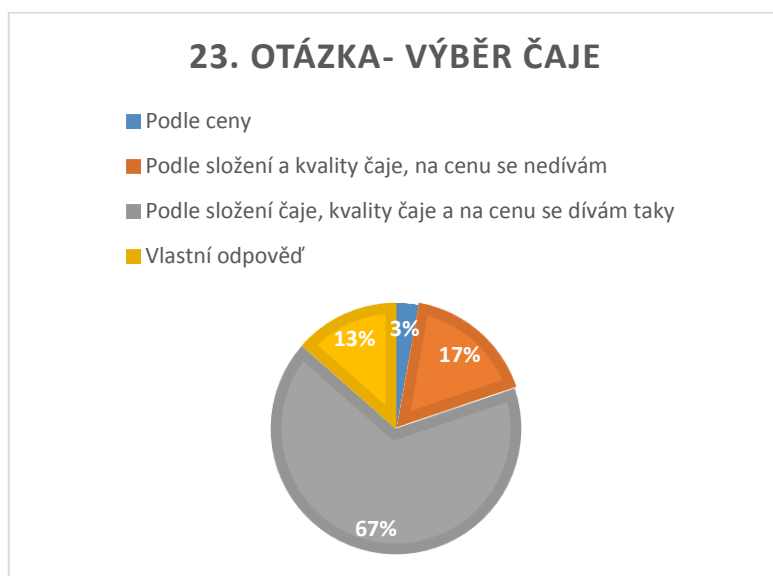
23. otázka- výběr čaje

Každý člověk si vybírá čaj podle svého vkusu, chuti, ale v mnohých případech i podle ceny. Proto jsem zvolila otázky, které zahrnují důležité aspekty, které hrají roli při

výběru a koupi čaje. Cena, kvalita, složení. A pro ty, kteří si nemohli vybrat, jsem nachystala místo pro vlastní odpověď.

Pro 66,7% respondentů je pro výběr čaje, ať už v čajovně či v obchodě při nákupu domů, důležité složení čaje, kvalita čaje, ale tak i cena. 17% respondentů se rozhoduje podle kvality čaje, složení a čaje a na ceně jim nezáleží. Jen 2,8% respondentů čaj vybírá podle ceny. 13,5% si zvolilo vlastní odpověď. Zde se vesměs objevovala odpověď, že to nejdůležitější je kvalita čaje. A pokud je čaj opravdu kvalitní, tak jsou si respondenti ochotni připlatit. Avšak pokud čaj nemá kvalitní složení, nejsou ochotni zaplatit ani minimum. Taky připustili, že jsou ochotni si čaj nechat doporučit. Avšak nenechají si je doporučit jen tak od někoho.

Graf č. 15



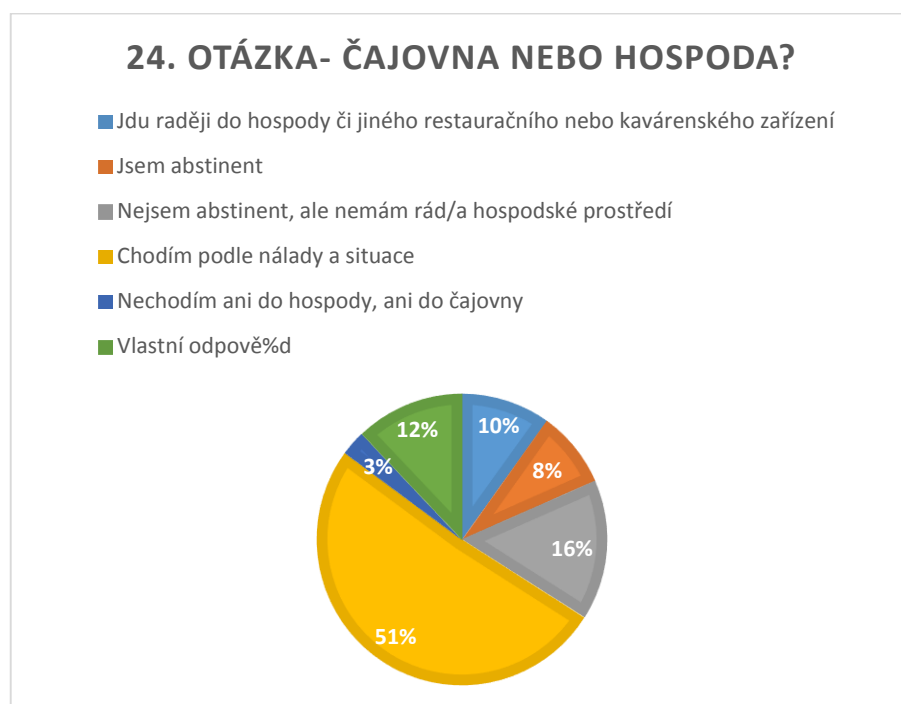
24. otázka- čajovna nebo hospoda?

Tato otázka je v mé práci jednou z těch klíčových. Zajímalo mě, proč jdou lidé do čajovny a ne třeba do hospody či jiné zařízení.

Více jak polovina respondentů- 51,1% připustila, že se rozhodují hlavně podle momentální nálady a situace. 9,9% respondentů zodpovědělo, že pokud se mají rozhodnout dle sebe, půjdou raději do hospody či jiného restauračního či kavárenského zařízení. 8,5% respondentů se svěřilo, že hlavním důvodem, proč chodí do čajoven, je fakt, že jsou abstinenti a alkohol nepijí. Proto nevidí důvod, proč by chodili do hospody, kde nabídka nealkoholických nápoje není tak rozsáhlá. 15,6% respondentů zvolilo za ten svůj důvod fakt, že ač k abstinentům nepatří, tak hospodské prostředí nemají rádi a myslí

si o něm, že hrozné. Jen 2,8 % připustilo, že nechodím ani do hospody, ale ani do čajovny. A 12,1% respondentů si nevybralo ani jednu odpověď a zvolilo si svou vlastní. Ti odpovídají nejčastěji, že hlavním důvodem je nedostatečný výběr čajového sortimentu v hospodách a taky, že existuje málo nekuřáckých hospod. A taky vyzdvihují fakt, že na rozdíl od hospod, tak v čajovnách není vtíravý personál s vidinou dýška. Pár jedinců odpovědělo, že většinou jdou do čajovny a potom do hospody. Tedy spojí obě návštěvy.

Graf č. 16



25. otázka- ideální čajovna

Nakonec mě zajímalo, jak by vypadala podle každého respondenta ta jeho ideální čajovna. Myslím, že na tuhle otázku by se měli ptát hlavně majitelé čajoven a získat tak podklady pro zkvalitnění nabízených služeb a sortimentu. Je pravda, že se nemůžou zavděčit všem, ale pokud by se požadavek opakoval u víc lidí, rozhodně by se měli nad ním zamyslet.

Odpovědi na tuhle otázku byly velmi různorodé. Avšak ve většině odpovědí se opakovalo několik postřehů. Sortiment ideální čajovny by měl být kvalitní a různorodý. Cena by neměla být příliš přemrštěná. Neměl by obsahovat pouze čaje a nečaje, ale taky i pár jiných nealkoholických nápojů. Taky pochutiny nejrůznějšího druhu by neměly chybět. Něco, čím by člověk zahnal hlad. Taky se opakoval myšlenka, že by obsluha měla připravovat čaj přímo před hostem. Myšlenka je to podle mého názoru výborná, ale

realizace tohoto požadavku by narazila na vytíženost personálu. Co se týče personálu, tak den by měl být milý, ochotný a hlavně znalý a vyškolený.

Asi u čtvrtiny odpovědí se opět objevovala myšlenka absence vodních dýmek.

4. Závěr

V bakalářské práci se zabývám motivací a zkušenostmi respondentů s čajovny v České republice. První část zahrnuje teoretickou část, kde se zabývám základním rozdělením čajů, druhy i historií čaje nejen u nás v České republice, ale i ve světě. Poté následuje část empirická. V práci je použita kombinace kvantitativních i kvalitativního výzkumu. Z metod jsem použila dotazník, z důvodu časové a finanční náročnosti výjezdu do jiných částí České republiky. Odpovědi některých respondentů byli značně vyčerpávající a mnohdy mi přinesli zajímavý vhled. Všechny odpovědi mi poskytly mnoho podnětů k přemýšlení.

Cíle práce byly následující. Prvním cílem bylo zjistit, proč lidé chodí do čajoven, když čaj stejně kvalitní si mohou připravit i doma. Taky mě zajímalo, jaké čaje jsou jejich oblíbené. Dalším cílem bylo zjistit, zda kvalitu čajoven a nabízeného sortimentu považují za dostačující, či by se měla v něčem zlepšit.

Myslím, že cíle práce jsem splnila. Zjistila jsem, že na rozhodnutí, zda člověk půjde do čajovny nebo si čaj uvaří doma, se podílí několik aspektů: čas, chuť, situace, ale taky ekonomický stav. Ale taky jsem zjistila, že spoustu lidí není fanoušky čajoven. Důvody jsou: neznalý personál, vzhled, kouření vodních dýmek. Co se týče rozhodnutí, zda hospodské či čajovnické prostředí, tak záleží opět na rozpoložení člověka a situaci. Taky závisí, zda jde člověk sám nebo s přáteli a taky, co jeho přátelé preferují. Při rozhodnutí o výběru čaje hraje velkou roli kvalita čaje. Avšak i aspekt cenový je brán na zřetel. Pro většinu respondentů, kteří aktivně pijí čaj a zajímají se o čajovou kulturu, je důležitá jeho spirituální hodnota a prospěšnost pro lidské tělo a mysl.

Pokud bych měla dělat další výzkum, zaměřila bych se více na jednotlivé věkové skupiny. Bylo by zajímavé zjistit, jak která věková skupina více smýšlí o čajovém prostředí.

LITERATURA

Knihy:

ALCRAFT, Rob. *Čaj: směsi, původ, rituály*. 3. vyd. Čestlice: Rebo, 2011. ISBN 978-80-255-0550-2

ARCIMOVIČOVÁ, Jana a Pavel VALÍČEK. *Vůně čaje: rádce pro znalce*. Benešov: Start, 1998. ISBN 80-902005-9-1.

AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o čaji*. Olomouc: Fontána, 2001. ISBN 80-86179-75-3.

OKAKURA, Kakuzo. *Knihy o čaji*. Praha: Brody, s. 9. ISBN 80-86112-12-8.

PELIKÁN, Jiří. *Základy empirického výzkumu pedagogických jevů*. Praha: Karolinum, 1998. ISBN 8071845698.

PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001. ISBN 80-7209-212-x

PÖSSL, Martin. *Čaj jako životní styl*. Praha: Grada publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2902-2.

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

VALTER, Karel. *Vše o čaji pro čajomily*. 7. vyd. Praha: Granit, 2012. ISBN 978-80-7296-082-8.

Prameny:

Národní listy: jubilejní sborník, 1861-1941. V Praze: Národní listy, 1941, roč. 1874.

Český svět. Praha, 7. srpna 1908, roč. 4, č. 43.

Webové stránky:

Pro média. *Čajomírfest* [online]. [cit. 2015-03-31]. Dostupné z: <http://www.cajomirfest.cz/pro-media/>

KÜTNER, Dušan. Aleš Juřina: U kvalitního čaje záleží na sklizni, ne na trendech. In: *E15.cz* [online]. [cit. 2015-03-15]. Dostupné z: <http://nazory.euro.e15.cz/rozhovory/ales-jurina-u-kvalitniho-caje-zalezi-na-sklizni-ne-na-trendech-913039>

PŘÍLOHY

Příloha č. 1: Dotazník

Dobrý den,

tímto bych Vás chtěla požádat o vyplnění dotazníku, který souvisí s mou bakalářskou prací na Univerzitě Palacký v Olomouci. Tím, že ho vyplníte mi, pomůžete při zpracování mého tématu- Cesta čaje v České republice po roce 1989- čaj jako kulturní fenomén.

Všechny odpovědi jsou samozřejmě anonymní a nebudou v žádné jiné práci, kromě této, použity.

Děkuji moc všem za ochotu ☺

Nejprve pár všeobecných otázek.

1. Jsem:

- muž
- žena

2. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

- základní
- středoškolské s maturitou
- středoškolské bez maturity
- vysokoškolské

3. Jaký je Váš věk?

- méně jak 15 let
- 15-25 let
- 26-35 let
- 36-50 let
- více jak 50 let

4. Žijete:

- na vesnici
- ve městě

5. Proč pijete čaj?

- protože mi chutná
- protože je zdravý
- protože hezky zahřeje
- protože je to můj styl, má filosofie

- protože ho pijí ostatní a já chci zapadnout

- jiná

6. Jaký čaj preferujete?

- černý

- zelený

- bílý

- žlutý

- ovocné

- bylinkové

- nemám jen jeden oblíbený druh čaje

7. Jak často obvykle pijte čaj?

- 1 krát za týden

- 2-3 krát za týden

- více krát

- piju čaj každý den

8. Kde si čaj raději vychutnáváte?

- doma

- v čajovně

- doma i v čajovně, nelze jednoznačně říct

9a. Proč si čaj raději vychutnáváte doma?

.....

9b. Proč si čaj raději vychutnáváte v čajovně?

.....

10. Byl/a jste někdy v čajovně?

- ano

- ne

- chystám se

11. Jaké dojmy jste z ní měl/a?

.....

12. Máte svou oblíbenou čajovnu?

- ano

- ne

13. Kde se nachází?

.....

14. Jak na Vás působí? Jaký má výběr? Dokáže Vám obsluha poradit s výběrem?

.....

15. Je něco, co byste na ní změnil nebo vylepšil?

.....

16. Jak často tam chodíte?

- 1 krát za měsíc
- 2-3 krát za měsíc
- 5 krát a více za měsíc
- jsem tam několikrát za týden
- oblíbenou čajovnu nemám
- jdu do ní jen pár krát do roku

17. Chodíte i do nějaké jiné čajovny?

.....

18. Z jakých důvodů chodíte do té jiné čajovny a ne do své oblíbené?

.....

19. Víte a využíváte ještě další služby v čajovně (přednášky, besedy, výstavy...)?

- ano vím o nich a chodím na ně často
- vím o té možnosti a občas jdu, ale musí mě zaujmout nabídka
- vím o té možnosti, ale nechodím tam vůbec
- vůbec nevím, že něco takového existuje
- do čajovny nechodím

20. Jaké doplňkové služby čajovny využíváte

.....

21. Co si myslíte o vodních dýmkách v čajovnách? Patří to do nich či nikoliv?

.....

22. Když se řekne čajovna, co si pod tím představíte? Můžete vybrat více odpovědí.

- místo, kde mohu relaxovat u šálku čaje a přemýšlet
- místo, kde poznávám nové lidi a setkávám se s přáteli
- nechodím do čajovny, ale mám jasnou představu
- nechodím do čajovny, ještě jsem v ní nebyl/a
- vlastní důvod

23. Jste v čajovně nebo si vybíráte čaj domů. Podle čeho si jej vyberete?

- podle ceny
- podle složení, kvality čaje a na cenu se ne dívám

- podle složení, kvality čaje ale na cenu se podívám taky
- vlastní odpověď

24. Většina lidí si zajde raději do hospody. Proč Vy jdete do čajovny?

- jdu raději do hospody či jiného restauračního nebo kavárenského zařízení
- jsem abstinents a v hospodě není takový výběr nealkoholického sortimentu
- abstinents nejsem, ale hospodské prostředí nemám rád/a
- chodím podle nálady a situace
- nechodím do hospody ani do čajovny
- vlastní odpověď

25. Jak vypadá a jaké služby by nabízela Vaše ideální čajovna?

.....

Děkuji Váš strávený čas a vyplnění dotazníku. Přeji hezký den a mnoho úspěchů.

Ivana Gregorová- studentka 3. ročníku kulturní antropologie v Olomouci