

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

BAKALÁŘSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

**Zkoumání kulturního významu taro (*Colocasia esculenta*) na Taiwanu a
jihovýchodní Asii**

Exploring the cultural significance of taro (*Colocasia esculenta*) in Taiwan and
Southeast Asia

OLOMOUC 2023 Karolína Kubicová

vedoucí diplomové práce: Mgr. Kateřina Šamajová

Prohlášení

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

Olomouc, 10.5. 2023

.....

Podpis

Anotace

Jméno a příjmení autora: Karolína Kubicová

Název katedry a fakulty: Katedra asijských studií, Filozofická fakulta

Název diplomové práce: Zkoumání kulturního významu taro (*Colocasia esculenta*) na Taiwanu a jihovýchodní Asii

Vedoucí diplomové práce: Mgr. Kateřina Šamajová

Počet znaků: 89 595

Počet stran: 54

Počet titulů použité literatury: 45

Klíčová slova: taro, kulturní plodina, Kolokázie jedlá, rostlinopisná literatura, krizová plodina

Anotace: Bakalářská práce se zabývá kulturním významem tara (*Colocasia esculenta*) na Taiwanu a v jihovýchodní Asii a mapuje cestu tara do pevninské Číny. V teoretické části se práce zabývá historií této plodiny a všech jejích kulturně-specifických aspektů, jakými jsou např. etymologie výrazů používaných v čínštině a název plodiny v jazycích jihovýchodní Asie. Dále zkoumá problematiku původu plodiny a její využití. Dále se zabývá vývojem informací o taru v čínských rostlinopisných zdrojích. V analytické části jsou pomocí digitálně-etnografických metod zkoumány trendy v současném využití tara na Taiwanu, v Hongkongu a v Číně.

Poděkování

Především bych chtěla poděkovat vedoucí diplomové práce paní Mgr. Kateřině Šamajové za její čas, časté konzultace a rady. Také bych ráda poděkovala přátelům a rodině za podporu.

Obsah

Anotace.....	3
Obsah	5
Seznam obrázků a tabulek	7
Ediční poznámka	8
Úvod	9
1. Metodologie	10
2. Co je kolokázie a jaké druhy existují?	10
3. Názvosloví	11
3.1. Problematika názvosloví v čínštině	12
3.2. Nejrozšířenější hovorové názvy v jihovýchodní Asii	14
4. Původ	15
4.1. Problematika nalezení původu a centra domestikace tara	16
4.2. Historický vývoj významu tara v Číně	16
5. Využití	18
5.1. Konzumace tara	18
5.2. Zemědělské využití tara	19
5.3. Léčivo	20
5.4. Využití tara v Jihovýchodní Asii	21
5.5. Taro jako krizová plodina	23
6. Taro v čínských rostlinopisných zdrojích	24
6.1. Taro v lexikografických slovnících a encyklopedických textech	24
6.2. Literatura Bencao a Bencao Gangmu	26
6.3. Zemědělské příručky a Qimin Yaoshu	29
6.4. Hladomorné Bencao a Jiuhuang Bencao	31
6.5. Proměna názvů pro taro v literatuře.....	32
7. Shrnutí teoretické části.....	34
8. Analytická část.....	35
8.1. Metodika výzkumu	35
8.2. Výzkumné otázky	35
8.3. Sběr dat	36
8.4. Vyhodnocení dat	37
8.4.1. Taiwan	37
8.4.2. Hongkong.....	40
8.4.3. Čína	43
9. Diskuse.....	45
10. Závěr	47

Resumé	49
Bibliografie.....	50
Primární literatura.....	50
Sekundární literatura	51

Seznam obrázků a tabulek

Tabulka 1: Shrnutí názvů pro taro v úředních jazycích jihovýchodní Asie, vypracováno podle výzkumu Vernacular Names for Taro in the Indo-Pacific Region: Implications for Centres of Diversification and Spread (Blench 2012) 14

Tabulka 2: Proměna názvů pro taro v čínské literatuře (sestavena z dostupných informací na ctext.org)..... 33

Tabulka 3: Souhrn ingrediencí v receptech původem z Taiwanu 39

Tabulka 4: Souhrn ingrediencí v receptech původem z Hongkongu 42

Tabulka 5: Souhrn ingrediencí v receptech původem z Číny 44

Tabulka 6: Prototyp receptů v jednotlivých zemích..... 45

Obrázek 1: Bambusové svitky, znak pro taro se pravděpodobně nachází ve třetím sloupci, čtvrtý znak od shora (Chang 1977, 184: Obrázek 19)..... 17

Obrázek 2: Sele divokého prasete a taro, obrázek v knize Global Ecology in Historical Perspective, ed. Kazunobu Ikeya, William Balée. Autorem díla je Kohno Bairei, 1891 (Matthews 2023, 183). 20

Ediční poznámka

Čínská slova jsou napsána tradičními znaky a k přepisu je využit systém transkripce *pinyin*. Názvy děl jsou psány kurzívou a vždy u prvního výskytu je jejich název ve znacích. Latinská jména a názvy citovaných článků jsou uvedeny kurzívou. Obsah ze stránky Ctext je citován způsobem (Dílo – kapitola – číslo řádku).

Úvod

Cílem bakalářské práce je představení kulturní plodiny, latinským názvem *Colocasia esculenta*, známou zejména pod názvem taro. Taro je jednou z nejstarších kulturních plodin. První důkazy o její kultivaci v Číně jsou datovány do dynastie Han (Chang 1977, 57), ale teorie o nejranější kultivaci tara sahají až 9 000 let zpět do archeologické zemědělské oblasti Kuk v Papui Nové Guinei (Blench 2012, 22). Dodnes její původní centrum rozšíření a centrum domestikace není známo. Práce vychází z výzkumu vědce Petera Josepha Matthewse, který se zabývá genetikou a etnobotanikou rostlin, především rostlin čeledi Aronovité (*Araceae*). Hlavním záběrem jeho výzkumu je využití a rozšíření divokých variet tara v Jihovýchodní Asii a Oceánii. Podle něj je možné propojením výzkumů genetiky rostlin, s výzkumem názvosloví a využití tara kulturami žijících na území, zjistit, kde je taro nejvíce rozšířeno, a kde se mohlo nacházet původní centrum domestikace tara (Matthews *et al.* 2017, 371).

Taro jako kulturní plodina je představeno z hlediska názvosloví, historie a využití. Praktická část se zabývá využitím tara ve stravě na Taiwanu, Hongkongu a v Číně. Výzkumná otázka zní, jaký je prototypní způsob zpracování a využití tara v jednotlivých výše jmenovaných zemích. Dále práce zkoumá, jaké jsou hlavní rozdíly receptů těchto zemí a zdali je taro populárnější ve sladkých nebo ve slaných receptech. Poslední zkoumaný aspekt se týká opakujícího se motivu tara jako krizové plodiny a zdali se tento aspekt projevuje i v současném diskurzu využití tara.

Motivací pro tento výzkum je porozumění kulturám, které taro v receptech používají. Skrz studium kulturní plodiny lze nahlédnout do několika disciplín, jako je lingvistika, dějiny a kultura.

1. Metodologie

Teoretická část je rozdělena na teoretickou a analytickou část. V první části práce se zabývám informacemi o taru v sekundárních zdrojích, tedy přiblížením jeho názvosloví v čínštině a jazycích jihovýchodní Asie, což navazuje na vysvětlení problematiky nalezení centra domestikace tara a jeho původ. Naposled je popsáno jeho využití. V druhé polovině teoretické části následuje rozbor primárních zdrojů čínské literatury, která přibližuje vědomosti o taru a jeho využití v historii.

V praktické části je zkoumáno využití tara ve stravě v současnosti. Pomocí digitálně-etnografických metod jsou zkoumána videa z Taiwanu, Hongkongu a Číny s cílem nalezení prototypu receptu pro taro v jednotlivých zemích a porovnání rozdílů využití druhů, zpracování a demografických údajů jejich tvůrců. Přesný postup metody je popsán v kapitole 8.1 *Metodika výzkumu*.

2. Co je kolokázie a jaké druhy existují?

Colocasia esculenta je členem čeledi Áronovité, latinsky *Araceae*. Tato čeleď roste v tropickém až mírném pásu, ale mnoho druhů se přizpůsobilo i chladnému podnebí (Matthews 2004, 62). Její hlavní místo rozšíření je tropický pás Asie, Afriky, Ameriky a ostrovy Pacifiku (Matthews 2023, 184). Jeho přesnější rozsah je od 35 stupňů severní šířky až 35 stupňů jižní šířky. V Japonsku se taro vyskytuje až v 40 stupních severní šířky (Matthews a Ghanem 2020, 4).

Zástupci čeledi Áronovité se vyznačují oddenkovými nebo hlíznatými kořeny a květenstvím palice podepřené toulcovitým listem. Počet druhů čeledi áronovité je vyšší než 2500 (Matthews 2023, 183).

Rod *Colocasia* má v Asii původní přirozené prostředí. Druhy tohoto rodu se nachází v humidním prostředí u vody i mimo vodu od jihovýchodní Asie po jižní Čínu (Matthews *et al.* 2017, 357). Její hlízy jsou různé velikosti a štiplavé chuti, protože nejen hlízy, ale i zelené části rostliny obsahují dráždivé jehličkovité krystaly šťavelanu vápenatého, který dráždí trávicí ústrojí (Matthews a Ghanem 2020, 5).

Druh kolokázie jedlá je považován za jednu z nejraněji kultivovaných rostlin. Raná kultivace a schopnost rostliny vegetativně se rozmnožovat pravděpodobně zapříčinila vysoký polymorfismus¹ této rostliny (Matthews *et al.* 2017, 356). Navíc tak existují

¹ Rostliny stejného druhu mají odlišný vzhled

nesrovnalosti, co do kompletního počtu druhů a variet, a jejich taxonomického statusu (Matthews a Nguyen 2014, 7237), protože západní taxonomické pojmenování je založeno na domestikovaných kultivarech rostlin, nikoliv na planě rostoucích varietách, není proto u tara ani známo přesné původní přirozené místo rozsahu (Matthews *et al.* 2017, 356).

Procesem domestikace kolokázie nabyly nových charakteristik, nejčastěji to je redukce štiplavosti svrchní části hlíz a oslabování štiplavosti při tepelné úpravě; zvětšení objemu hlízy a zvýšený obsah škrobu; změna barevnosti hlíz, listů i řapíků; adaptace k chladnému prostředí při rozšíření na sever pomocí postranních menších hlíz (Matthews a Nguyen 2014, 7239). Ve článku *Aroids and the Austronesians* autor porovnává divokou varietu tara *aquatilis* s variacemi kultivovanými původem z Austrálie, Nové Guinei, Japonska a Nového Zélandu. Podle jeho pozorování se u listů kultivovaných variet snížila štiplavost, také nabyly různých barevných kombinací. Složitější barevné kombinace se více objevují i u květenství kultivovaných variet. U hlíz porovnává několik atributů: velikost a tvar, vnitřní strukturu, vlákna a štiplavost². Hlíza divoké variety je válcovitá a její průměr je shodný s bází listů, hlíza kultivaru má válcovitý až kulatý tvar, je větší než báze listů. Vnitřní struktura hlízy divokých variet je bílé barvy s nízkým obsahem škrobu, vnitřní struktura kultivarů se zbarvila do odstínů červené, nebo oranžové a žluté, obsah škrobu se odlišuje podle variet, často však bývá velmi vysoký. Vlákna hlíz divokých variet jsou silná a početná, početnost a tloušťka vláken kultivarů se liší podle variet. Štiplavost celé hlízy se u kultivovaných variet snížila (Matthews 1995, 114).

3. Názvosloví

V první části této kapitoly se budu zabývat označením tara v čínském jazyce, zároveň přiblížím, jak se systém pojmenování rostlin v Číně liší od systému západního. Následně se budu zabývat názvy tara v jazycích jihovýchodní Asie, konkrétně pěti nejčastějšími kořeny rozšířenými po tomto území. Trasování názvů rostlin a jiných artefaktů přispívá k mapování pohybu jazykových skupin (Blench 2012, 22; Sagart 2003, 1). Navíc opakující se vzorce kořenů pro taro mohou přiblížit centrum domestikace tara (Matthews *et al.* 2017, 375). Úvodem představím názvy označující taro obecně. V angličtině pro taro existuje více synonymních názvů, které nejsou tolik časté jako výraz taro. Jedná se o: *Dasheen*, *eddoe*, název *cocoyam* původem z Afriky, a posledně *caladium* a *arum*. Poslední dvě zmíněná pojmenování se často objevují ve starší literatuře,

² Anglický termín *acridity*

vycházejí ze zastaralých latinských názvů (Matthews a Ghanem 2020, 5). Latinské jméno *colocasia* pochází z řeckého *kolokasi*, výraz *esculenta* znamená jedlý³. Samotný název taro pochází z maorštiny (Matthews a Nguyen 2014, 7237).

3.1. Problematika názvosloví v čínštině

V této části prvně stručně vysvětlím vývoj čínského názvosloví a jeho systém. Poté konkrétně vysvětlím složení znaku 芋 *yu*, jeho etymologii, a novodobá synonyma. Archaickými a staršími synonymními názvy se budu zabývat později rozbořem časosběrných informací o taru v primární literatuře, viz kapitola 6.1. *Taro v lexikografických slovnících a encyklopedických textech*.

Nejstarší jsou jednoznaková pojmenování, jejichž vznik je datován do dynastie Shang 商朝 (1600-1045 př. n. l.) a rané Zhou 周朝 (1046-256 př. n. l.). Postupně se poznatky o rostlinách rozšiřovaly a samotný název z jednoho znaku už nebyl dostatečný. Během období válčících států (475 až 221 př. n. l.) se začala zavádět dvouznaková pojmenování. Na konci období vlády dynastií pozdní Zhou, a pak za vlády dynastií Qin 秦朝 (221-206 př. n. l.) a Han 漢朝 (206 př. n. l.-220 n. l.) došlo k velké míře výskytu synonymních výrazů jak dvouznakových, tak jednoznakových, protože existovalo mnoho dialektických variant. To je reflektováno existencí slovníku Fang Yan, který se zabývá dialektickými výrazy. Detailněji je představen v kapitole 6.1. *Taro v lexikografických slovnících a encyklopedických textech*. Postupně byl zvolen jeden výraz, který byl používán v literatuře. Přesto bylo zachováno mnoho lidových názvů a dvouznaková pojmenování zůstala nevyužita (Needham, Lu a Huang 1986, 142).

V čínském názvosloví jsou součástí znaků radikály, podle kterých poznáme, zdali znaky odkazují na rostlinu, a blíže tím definují její taxonomii. Například u taru to je radikál 艹 *cao*, který označuje byliny a keře, odkazuje tedy spíše na zelenou část taru než jeho hlízu (Needham, Lu a Huang 1986, 120). V čínském názvosloví tak částečně vznikl taxonomický systém, který napovídá, jaké kategorie je rostlina součástí. To nebyl původní vědecký záměr, proto není rozdělení podle radikálů dostatečně definováno, a navíc se kategorie překrývají (Needham, Lu a Huang 1986, 125). Tento systém klasifikace je jiný než západní. V čínském názvosloví jsou rostliny pojmenovávány na

³ “Latin-English dictionary: Esculenta,” Online Latin Dictionary, Olivetti Media Communication, cit. 8.5.2023, <https://www.online-latin-dictionary.com/latin-english-dictionary.php?parola=esculenta>.

základě morfologických a pragmatických podobností. Proto znak 芋 *yu* obsahují rostliny, které v západní klasifikaci patří do jiné čeledi. Jsou to rostliny například s čínským názvem 烏芋 *wuyu*, který je alternativním názvem pro dvě rostliny, latinsky *eleocharis dulcis* a *sagittaria sagittifolia* (Métailié 2015, 663). Obě označují rostliny rostoucí u vody s jedlou hlízou. Dále pak je znak použit v názvech 山芋 *shanyu* a 薯芋 *shuyu*, označující hlíznaté rostliny druhu *dioscorea* (Anderson 1988, 122), a nakonec hovorový název 番芋 *fanyu*, latinsky *ipomea batatas*, což znamená taro z ciziny. Navíc byly pojmenovávány nejen obvyklé hlízovité rostliny rostoucí v Číně, ale i mnohem vzácnější druhy (Bray a Needham 1984, 532).

Znak tara v čínštině je 芋 *yu*, skládá se z radikálu trávy 艸 *cao* a fonetika 于 *yu*. Jediné etymologické vysvětlení nabízí pozdější anotace k dílu *Shuowen Jiezi*. Xu Xuan říká, že taro bylo pojmenováno na základě slova 吁 *yu/xu*, což je onomatopoické slovo vyjadřující zděšení (本草綱目: 菜之二: 芋: 5). Název 芋子 *yuzi* označuje malou postranní hlízu tara (Li 2003, 2594). Dále v čínštině existují různé názvy variet. Nejčastěji můžeme narazit na název 野芋 *yeyu* označující planě rostoucí jedovaté taro (Li 2003, 2595). V čínštině také existují různé názvy variet tara, vzhledem k regionálním odlišnostem a nedostatkem zdrojů není jednoduché tyto druhy představit, ale částečně se tomu bude věnovat praktická část práce.

Dnes se pro taro používají dva dvouznamkové názvy, a to je 芋頭 *shutou* a 芋艿 *yunai*. Název 芋頭 *yutou* je používán pro celou rostlinu, tedy kořen i zelenou část. Tento název mohl být odvozen z názvu pro kořen, který podle vysvětlení čínské nomenklatury J. Needhama, byl někdy nazýván 樹頭 *shutou* (Needham, Lu a Huang 1986, 128).

V historii se pro taro používalo více synonymních výrazů, těmi se budu detailně zabývat v kapitole rozebírající primární prameny, zejména v kapitole lexikografické a etymologické informace, kde je popsán jejich původ a datace, ale také v hladomorných příručkách a rostlinopisné literatuře, ve kterých jsou etymologické informace součástí. Dále pak shrnutí o názvosloví ukazuje tabulka v závěru teoretické části práce (6.5 *Proměna názvů pro taro v literatuře*).

V této kapitole jsme zjistili, že již od dob dynastie Han se podoba znaku nezměnila, což je zapříčiněno menším zásahem do čínského systému pojmenování rostlin, které se

liši od systému pojmenování západního, tedy latinského. Další odlišností čínského systému pojmenování je využití radikálů v názvech rostlin. Pomocí radikálu dokážeme blíže určit, zdali název odkazuje na rostlinu nebo zvíře, dále pak lze i blíže určit do které kategorie rostlina spadá. To není vždy pravidlem, protože rostliny byly často pojmenovány na základě podobností. Dlouhá historie znaku zapříčinila nejasnosti ohledně etymologie znaku, jediné vysvětlení říká, že znak pro taro byl odvozen z onomatopoického znaku pro překvapení. Archaismy a synonyma budou blíže shrnuta v kapitole primárních děl, názvy pro taro, jeho jednotlivé části a jeho variety v přítomnosti budou shrnuty v praktické části.

3.2. Nejrozšířenější hovorové názvy v jihovýchodní Asii

V této části se zabývám názvy pro taro v jazycích jihovýchodní Asie. Prezentace názvů vychází z výzkumu *Vernacular Names for Taro in the Indo-Pacific Region: Implications for Centres of Diversification and Spread*, jejímž autorem je Roger M. Blench. Podle jeho výzkumu se v oblasti Indo-pacifického regionu vyskytuje pět opakujících se lexikálních kořenů v hovorových názvech pro taro. Prvním kořenem je *#traw?*⁴, které pochází z austroasijských jazyků, například v khmerštině *tra:v*. Druhý kořen je austronéské *#tales*, například v indonéštině *talas* (Blench 2012, 25). R. M. Blench, tvrdí, že tyto dva kořeny jsou příbuzné, řadí je tedy do jedné skupiny. Třetí kořen *#ma* se vyskytuje v papuánských a austronéských jazycích, například v austronéském jazyce Mangseng *m^wa* (Blench 2012, 27). Čtvrtý kořen *#biRaq* se vyskytuje v austronéských a tajsco-kadajských jazycích, v thajštině *p^huak mēon* (Blench 2012, 28). Poslední pátý kořen *#pon* je častý v austroasijských a sinotibetských jazycích, ve vietnamštině jde o kořen *môn* (Blench 2012, 29). Dále existuje mnoho odlišných názvů. V následující části dále vycházím z výzkumu R. M. Blenche a dělím názvy tara podle rodin: austroasijská, sinotibetská, tajsco-kadajská a austronéská. Ke každé z rodin uvádím několik příkladů.

Tabulka 1: Shrnutí názvů pro taro v úředních jazycích jihovýchodní Asie, vypracováno podle výzkumu *Vernacular Names for Taro in the Indo-Pacific Region: Implications for Centres of Diversification and Spread* (Blench 2012)

Jazyková rodina	Jazyk	Taro
austroasijská	khmerština	<i>tra:v</i>
	vietnamština	<i>môn</i>
sinotibetská	barmština	<i>mun</i>

⁴ Křížek (#) značí, že rekonstrukce je hypotetická a vyžaduje další historicko-lingvistické přezkoumání

tajsko-kadajská	laoština	ເຮືອນ (<i>p^hia:k</i>)
	thajština	เหือน (<i>p^huak</i>)
austronéská	tagalog, filipínština	<i>gabi</i>
	indonéština	<i>talas, keladi</i>
	malajština	<i>tales, keladi,</i>
	tetun	<i>fia</i>

Tabulka 1 shrnuje názvy pro taro v úředních jazycích států jihovýchodní Asie. Je z ní patrné, že kořen *#traw?* je zastoupen khmerštinou, kořen *#tales* se vyskytuje v indonéštině a malajštině, kořen *#poj* ve vietnamštině a barmštině, kořen *#biRaq* v jazyce tetun, v thajštině a laoštině. Filipínský název *gabi* a indonéské *keladi* mají jiný základ.

Zatímco v anglické literatuře je slovo taro používáno nejen k označení druhu *Colocasia esculenta*, ale i hyperonymním označením rostlin čeledi Áronovité bez ohledu na jejich taxonomické řazení. V jazycích, kde je velké množství druhů a variet, je i vyšší diverzita a přesnost názvů pro každý druh. V austronéských jazycích slovo taro a jeho kognáty označují druh *Colocasia esculenta*, pro jiné druhy nebo variety mají vlastní hovorové názvy (Matthews a Ghanem 2020, 5). Stejný vzorec se opakuje i v dalších jazykových rodinách rozšířených po území, kde rostliny čeledi Áronovité mají dlouhou tradici, viz kapitola 5.1 *Konzumace tara*.

Slovo taro v angličtině často označuje nejen druh *Colocasia esculenta*, ale i další druhy podobné kolokázii a různé variety (Matthews a Ghanem 2020, 5). Například druh kolokázie rozšířený na Taiwanu *Colocasia formosana*, nebo varieta *antiquorum* a varieta *aquatilis*. Navíc problémy západního pojmenování komplikuje i polymorfismus⁵ rostliny a neustálené taxonomické dělení, více přiblíženo v kapitole 2. *Co je kolokázie a jaké druhy existují*. Podobný problém nastává i v čínštině, kde pojmenování funguje na základě podobností. Vzhledem k tomu, že vycházím z anglické sekundární literatury, je těžké určit, zdali všechna tara, o kterých sbírám informace, jsou jednoho druhu.

4. Původ

V této kapitole představuji pravděpodobný původ tara v oblasti jihovýchodní Asie a následně mapuji historický vývoj významu tara v Číně.

⁵ Rostliny stejného druhu mají odlišný vzhled

4.1. Problematika nalezení původu a centra domestikace tara

Původ a centrum domestikace tara dodnes není známo. Jsou odhadovány dvě území, první se nachází v hornatých oblastech východního Himaláje, odkud se mohlo taro rostoucí v mírném podnebí dostat dál do Číny, Koreje a Japonska. Druhé území, odkud pochází variety rostoucí v tropickém podnebí, se táhne od jižní, jihovýchodní a východní Asie až k západnímu Pacifiku (Matthews 2023, 186). Původ není jistý, protože hledání původu je založeno na mapování pohybu planě rostoucích druhů rostlin. O využití, zpracování a lingvistického původu názvů tara neexistuje dostatek studií (Matthews 2023, 193).

4.2. Historický vývoj významu tara v Číně

O existenci tara v archeologických nalezištích existují minimální zmínky, důvodem je, že taro je schopno se rozmnožovat vegetativním množením⁶ (Bray a Needham 1984, 526). Navíc hlízové rostliny v nalezištích zřídka zanechávají stopy. Z dob před dynastií Han 漢朝 (206 př. n. l.-220 n. l.) archeologické nálezy tara v Číně dodnes neexistují. Avšak je pravděpodobné, že v době před dynastií Han, taro a další hlízy (druhy *Dioscorea esculenta*, *Dioscorea alata* a *Dioscorea batatas*) tvořily hlavní část jídelníčku, než přišla rýže (Chang 1977, 28).

Z doby dynastie Han se taro pravděpodobně vyskytovalo v hrobce Mawangdui 馬王堆. Důkaz o přítomnosti zaznamenávají bambusové svitky nalezené v hrobce. Znak tara 芋 *yu* se pravděpodobně objevuje v receptu na hustou polévku 羹 *geng* s jelením masem. V publikaci *Food in Chinese culture* se nachází fotografie dokumentu s textem, kde se záznam vyskytuje (Obrázek 1). Jiné zdroje existenci tara v hrobce Mawangdui či záznam tara na bambusových svitcích nezmiňují. Důvodem může být, že znak není plně zřetelný, není tedy zcela jisté, zda to je opravdu taro.

⁶ Vegetativní množení neprobíhá prostřednictvím semen. Během archeologických výzkumů udávají existenci rostliny především semena rostlin.



Obrázek 1: Bambusové svitky, znak pro taro se pravděpodobně nachází ve třetím sloupci, čtvrtý znak od shora (Chang 1977, 184: Obrázek 19)

Jako další byly nalezeny zbytky tara v hrobce císaře dynastie Han jménem Liu He 劉賀, který zemřel roku 59 př.n.l. Jeho hrobka se nachází ve městě Nanchang 南昌 v provincii Jiangxi 江西. Mimo jiné zde bylo nalezeno mnoho předmětů, mezi nimi konkrétně bronzová nádoba, jejíž funkce byla podobná dnešním nádobám na 火鍋 *huoguo*⁷. V ní byly nalezeny stopy tara (Wang *et al.* 2020, 156). Během dynastie Han bylo taro dostupné i běžným lidem a také se vyskytovalo v severní části Číny (Bray a Needham 1984, 527). Již v té době existují důkazy o využití tara jako krizové plodiny a jako náhrady základních potravin, protože taro bylo bráno jako plodina dostupná během neúrody. To reflektuje *Han Shu* 漢書, kde je popsána událost zničení zavlažovací přehrady v provincii Henan 河南. Poničení je dáváno za vinu ministrovi Chai Ziwei 翟子威. Jako reakce na tuto událost byla složena píseň (Chang 1977, 76):

壞陂誰？翟子威。飯我豆食羹芋魁
(漢書: 傳: 翟方進傳: 38)

Chai Ziwei zničil přehradu, teď musíme
jíst sóju a taro.

⁷ Čínská metoda vaření, polévka se vaří přímo na jídelním stole

V období konce dynastie Han až po Tang 唐朝 (618-907) už získávala na popularitě pšenice, jelikož hlavní součástí jídelníčku byly stále obilniny. Přestože během dynastie Tang už taro bylo kultivováno ve většině částí Číny, v místech popularity pšenice bylo taro jako sekundární potravinu, například jako ingredience do polévek a dušených jídel. Nadále bylo důležitou plodinou během období hladomorů, protože je odolnější proti povodním nebo proti napadení hmyzu než obilniny (Bray a Needham 1984, 527). Během dynastie Tang popularita tara upadala, stalo se výhradně krizovou plodinou (Chang 1977, 92). Důležitou součástí stravy taro zůstalo na jihu (Chang 1977, 130). Zejména pak v ostrovních a přímořských oblastech na jihu, protože oproti obilninám je taro odolnější proti tajfunům (Anderson 2014, 107). Během dynastie Song se status tara nezměnil, bylo tedy známé jako hlavní plodina pro nehanské a původní obyvatelé na jihu Číny (Anderson 1988, 67). Během dynastie Yuan a Ming se taro vyskytovalo v seznamu potravin, které byly považovány za speciality z jihu, ty byly převáženy z jihu do paláce v Pekingu (Chang 1977, 215).

Při příjezdu brambor z Ameriky mnoho hlíz a zelenin upadlo v zapomnění. Taro bylo jedno z těch, které se udrželo. Brambory se do Číny dostaly před polovinou 16. století (Chang 1977, 330).

Důkazy o existenci tara v Číně potvrzují nálezy z dob dynastie Han, kdy taro mohlo tvořit důležitou část jídelníčku. Popularitou obilnin využití tara upadalo, zůstalo důležitou plodinou pouze v oblastech na jihu, ve zbytku Číny taru zůstal pouze status krizové plodiny. Využití tara dnes ilustruje praktická část této práce.

5. Využití

V této kapitole v několika kategoriích shrnuji dnešní využití tara v Číně a v jihovýchodní Asii, jak je popsáno v sekundární literatuře. V první části se věnuji využití tara v kuchyni, dále budu popisují jeho využití v zemědělství, a nakonec vysvětluji využití tara jako léku.

5.1. Konzumace tara

První kategorie představuje využití tara v kuchyni. Zda je taro požitelné, záleží na míře toxicity. Konkrétně hlízy i zelené části tara obsahují krystalky šťavelanu vápenatého. Jejich zvýšený obsah se objevuje zejména v divokých varietách tara, které neprošly domestikací. Toxicita se však objevuje i u kultivovaných variet (Rashmi, *et al.* 2018, 157; Matthews 2010, 40). V Číně a jihovýchodní Asii existuje mnoho druhů rostlin čeledi

Áronovitých i variet kolokázie jedlé, a každá individuální varieta má jinou míru toxicity, a tak má tedy každá varieta různé využití. U jihovýchodní Asie to reflektuje výzkum *Traditional Usages of Taro (Colocasia spp.) by Ethnic Communities in Borneo* zabývající se využitím desítek různých variet kolokázie různými etniky na Borneu. Existují domněnky, že taro, stejně jako brambory, obsahující jedovaté látky. Rostlina tak měla využití i jako jed (Bray a Needham 1984, 526). Taro je často s bramborami analogicky srovnáváno, důvodem jsou jejich podobnosti; obě to jsou rostliny jejichž hlízy jsou jedlé; bývají důležitou částí jídelníčku s potenciálem nahradit obiloviny; a naposled jejich toxicita. Tuto informaci primární literatura neobsahuje, zmiňoval ji pouze jeden zdroj. Po tepelné úpravě je konzumace tara bezpečná (Matthews a Ghanem 2020, 5). To je také reflektováno v hladomorných manuálech (viz kapitola 6.4).

Taro je dodnes důležitou částí stravy obyvatel jižních provincií Číny. Například je součástí kantonské kuchyně, kde z něj například dělají těsto, které tvoří 點心 *dianxin*⁸ knedlíčky, nebo je spolu s další zeleninou krájeno na kostky a napařováno spolu se slaninou (Anderson 1988, 177). Dále je taro typické v kuchyni Chaoshan 潮汕⁹, která podle vzoru kantonské kuchyně taro využívá k přípravě dezertů (Anderson 1988, 164). Také je důležitou součástí jídelníčku původních obyvatel Taiwanu a dalších minorit na jihu Číny (Anderson 1988, 180).

5.2. Zemědělské využití tara

Dnes je taro využíváno jako krmná plodina, zejména pak jeho listy (Xu *et al.* 2001, 20). Listy jsou pro člověka jedlé pouze tehdy, když jsou mladé, protože jejich chuť není štiplavá jako u starších listů (Matthews *et al.* 2010, 16). Jejich konzumace není tak běžná, jelikož je taro pěstováno zejména pro své hlízy, které k vývoji a dosažení dostatečného objemu listy potřebuje (Matthews *et al.* 2017, 374). Jako krmná plodina se využívá planě rostoucí varieta tara pro svou dostupnost, a slouží především prasatům, které taro dokonce vyhledávají (Matthews 2023, 192). Štiplavost tara některých variet dráždí i trávicí ústrojí prasat, rostlina se tedy musí před krmením převařit, nebo krmit méně agresivní varietou (Buntha *et al.* 2008, 11).

⁸ Anglicky Dim sum, různé druhy menších pokrmů, charakteristické pro kantonskou kuchyni

⁹ Známa též jako Teochew



Obrázek 2: Sele divokého prasete a taro, obrázek v knize *Global Ecology in Historical Perspective*, ed. Kazunobu Ikeya, William Balée. Autorem díla je Kohno Bairei, 1891 (Matthews 2023, 183).

V minulosti je další využití v zemědělství uvedeno v agrikulturních příručkách, přesněji v *Qimin Yaoshu* 齊民要術 v kapitole 6.3 *Zemědělské příručky*, kde je taro využíváno při množení rostlin. V knize *Han Shu* 漢書 se o taru píše jako o tržní plodině¹⁰, jeho pěstování tedy bylo ekonomicky výhodné.

5.3. Léčivo

Podle moderní medicíny je škrob z tara lehce stravitelný, hypoalergenní a bezlepkový, proto je vhodný jako strava například při potížích se střevy, játry a slinivkou. Na Havaji a ostrovech Pacifiku se z tara připravuje dětská výživa (Rashmi *et al.* 2018, 159). V čínské medicíně bylo taro využíváno jako lék na problémy s žaludkem a střevy (Yu *et al.* 2015, 4382). Například obyvatelé provincie Yunnan v léčitelství využívají kořen divokého tara. (Xu *et al.* 2001). V sekundárních zdrojích bývá funkce tara jako léčiva pouze zmíněna, postupy jsou vysvětleny pouze zřídka. Detailnější popisy obsahuje rostlinopis *Bencao Gangmu*, který prostřednictvím několika návodů vysvětluje funkci tara jako léku, viz

¹⁰ Cash crop

kapitola 6.2. Často je využito k léčbám kožních poranění a infekcí (Oktavianingsih *et al.* 2017, 254; Li 2003, 2595).

5.4. Využití tara v Jihovýchodní Asii

V této části stručně přibližuji status tara v zemích jihovýchodní Asie. Zde je taro sekundární plodinou, hlavní složka potravy je primárně tvořena rýží (Matthews 2023, 184). Z důvodu lepší přehlednosti je na využití tara v jihovýchodní Asii pohlíženo z perspektivy geografické, nikoliv podle jeho využití.

V **Myanmaru** konzumace tara není obvyklá. Je zde rozšířena primárně planě rostoucí divoká varieta tara, která je charakteristická svou dráždivostí trávicího ústrojí, konzumace tedy není populární. Štiplavé listy tara jsou využívány jako krmivo pro prasata, krmivo je připravováno z listů tara a zlomkové rýže, nebo dalších vedlejších produktů vznikajících při zpracování rýže. Ač zřídka, a po tepelné úpravě, lidé taro také konzumují; především listy, květenství a stonek. Výzkum *Notes on the Provenance and Providence of Wildtype Taros (Colocasia esculenta) in Myanmar* zaznamenává využití částí divokého tara v několika receptech. Z mladého stonku a mladého nerozvinutého květenství se připravuje kyselá polévka, která se podává s rýží. Z mladého nažloutlého květenství se připravuje kari na myanmarský způsob. V dalším receptu se rozdrcené listy pečou v banánovém listu spolu s chilli, solí a zeleninou příbuzné lilku (Matthews a Naing 2005, 604-608).

V **Thajsku** je taro pěstováno jako komerční plodina pro export, lokálně je taro minoritní plodinou, jí se zde převážně v podobě dezertů (Onwueme 1999, 36).

V **Kambodži** je velké množství kultivarů, stravou jsou převážně hlízy tara. Lidé zde jí hlízy tara zejména v období nedostatku rýže, příkladem je polévka z tara vařeným spolu s rybím masem nebo s hlemýždi (Buntha *et al.* 2008, 10). Listy a řapíky jsou zřídka využívány jako krmivo, důvodem je jejich štiplavost. Někteří dotazovaní jako důvod nevyužití uvedli neznalost zpracování tara (Buntha *et al.* 2008, 11). Některé variety mají využití jako okrasné rostliny (Buntha *et al.* 2008, 2).

V **severním Vietnamu** jsou využívány řapíky a výhonky planě rostoucí variety tara, zastupují zeleninu, například jako ingredience do polévek. Kultivovaná varieta je využívána jako komerční plodina. Postranní hlízy mají větší hodnotu než hlavní hlíza, proto zemědělci přizpůsobili pěstování tara k produkci více menších postranních hlíz

(Matsuda a Nawata 2002, 251). V hornatých oblastech i v povodích řek se hlízy vaří spolu s vepřovými kostmi ve vývarech nebo jsou podávány s rýží (Matsuda a Nawata 2002, 252). Zelená část planě rostoucího tara (var. *aquaticus*) je využívána jako krmivo pro prasata, ale dnes jeho popularita jako krmivo upadá, kvůli úpravě politiky týkající se pěstebních vzorce pěstování plodin (Matsuda a Nawata 2002, 251).

V **Malajsii** se konzumuje především hlíza, jako krmivo jsou využity listy a jejich řapíky, dále je taro využito jako okrasná rostlina (Zulkhairi *et al.* 2020, 29). Taro je sekundární plodinou, je využito především během neúrody rýže, je populární spíše u čínské části obyvatelstva (Onwueme 1999, 41). Malajská část obyvatelstva na ostrově Borneo využívá ke konzumaci hlavně mladé rostliny tara, starší způsobují podráždění trávicího ústrojí. Uvařený řapík tara je využíván jako medicína ke snížení vysokého tlaku, a list tara je využit k léčbě ran (Oktavianingsih *et al.* 2017, 254). Hlízy variet s nízkou štiplavostí se dávají do pokrmu *sayur bening*, taro vařené s další zeleninou a kokosovým mlékem (Oktavianingsih *et al.* 2017, 255).

Na **Filipínách** se konzumují hlízy i listy, existují zde i variety specializované k produkci výhonků (Onwueme 1999, 41). Je zde populární recept mladých listů vařených s rybou v kokosovém mléce nazývaný *laing* (Matthews a Ghanem 2020, 4). Přesto taro zůstává lokálně minoritní plodinou a je pěstováno hlavně jako komerční plodina pro export (Onwueme 1999, 41).

V **Indonésii** taro rovněž není hlavní součástí jídelníčku, je důležité spíše regionálně, například na území Západní Nové Guiney, na ostrovech Moluky, Mentavajských ostrovech a některých oblastech Jávy (Onwueme 1999, 35).

V jihovýchodní Asii je taro často sekundární plodina následující rýži, hlavní součástí jídelníčku se stává až na území blízko ostrovů Pacifiku, kde je taro považováno za základní potravinu (Matthews 2023, 184). Dále je kulturní plodinou zejména na Taiwanu a na jihu Číny. Také se opakuje využití tara jako krizové plodiny, využívané během neúrody rýže. Dále pak je pěstováno jako komerční plodina na export, a jako krmivo plodina. Určitou analogii lze sledovat spolu s tuřínem, který je nenáročný na pěstování. Je odolný mrazu, stejně jako taro odolává nehostinným monzunům. Tuřín byl dříve v Česku populární plodinou, avšak během hladomorů a neúrod v období světových válek byl také používán jako krizová plodina. Dodnes zůstal pouze krmnou plodinou, stejně jako listy tara, které jsou také často využity jako krmivo

pro prasata. Přesto taro dodnes v jídelníčku zůstalo, a zejména na jihu Číny, Hongkongu a Taiwanu je velmi populární, jak bude prezentováno v analytické části práce. Důvodem může být jeho dlouhodobé zakořenění v kultuře, nebo například jeho univerzálnost ve stravě. Objevuje se ve sladkých dezertech, slaných zákuscích, nebo i jako zelenina k rýži a masu (více v kapitole 8.4 *Vyhodnocení dat*).

5.5. Taro jako krizová plodina

Taro má několik charakteristik, které z něj dělají atraktivní plodinu, zejména při živelných katastrofách a jimi vyvolanými hladomory. Taro dorůstá velikosti 0,5 až 2 metrů (Matthews a Nguyen 2014, 7237). Navíc kromě hlízy lze využít i zelené části rostliny, pěstování tara je tedy velmi výnosné. Není to tak ovšem u všech variet, každá varieta je uzpůsobená k jinému využití. To například představuje výzkum *Genetic Diversity in Taro (Colocasia esculenta Schott, Araceae) in China: An Ethnobotanical and Genetic Approach* zkoumající genetickou diverzitu tara v provincii Yunnan. V jedné z částí představuje využitelnost různých částí rostlin sedm zkoumaných variet. První zástupce je divoké taro 野芋 *yeyu*, které je sice jedovaté, ale přesto je jeho kořen využíván pro léčivé účely a jeho stonek s listy jako krmivo¹¹. Dalších pět zástupců jsou převážně kultivované variety, jsou konzumovány jejich hlízy, řapíky i květenství, výhonky některých druhů mohou být naloženy a listy bývají zpravidla použity jako krmivo (Xu *et al.*, 20). Využití listů tara jako krmivo pro zvířata je také často opakovaným motivem, pravděpodobným důvodem je šetřící strategie. Z části využití tara v jihovýchodní Asii vyplývá, že taro není základní součástí stravy obyvatel jihovýchodní Asie, přesto je zde růst tara hojně rozšířen (Matthews 2023, 192). Proto taro představuje dostupnou plodinu, tedy atraktivní i jako krmivo¹², s cílem šetření základní součásti stravy, obilnin. Ve výzkumu *Survey of taro varieties and their use in selected areas of Cambodia* dotazovaní lidé uvádějí příklady, proč taro využívají jako krmivo pro prasata. Častým důvodem byla samotná obliba prasat jíst taro, ale dotazovaní také uvedli, že si taro sami pěstují a také je velmi dostupnou plodinou (Buntha *et al.* 2008, 11).

Využití tedy najde nejen hlíza, ale i stonek, listy, květenství nebo výhonky, proto je pěstování tara velmi příhodné. Některé variety, například v severních regionech Japonska, se přizpůsobily i chladnému podnebí (Matthews 2004, 62). Jeho přesnější rozsah je od 35

¹¹ Souvislost krmné stravy a nouzových potravin: Oběma účelům vyhovuje lehce dostupná rostlina, která má velkou úrodu

¹² Ovšem záleží na varietě, štiplavost tara dráždí i trávicí ústrojí zvířat.

stupňů severní šířky až do 35 stupňů jižní šířky. V Japonsku se taro vyskytuje až v 40 stupních severní šířky (Matthews a Ghanem 2020, 4). Dále existují zmínky o varietách, které jsou schopné růst v nehostinných půdách, jako jsou bažiny (Matthews 2010, 98). Taro je velmi versatilní, i přizpůsobivé svému prostředí, což z něj dělá plodinu lehce dostupnou při krizích. Další charakteristikou je jeho odolnost proti povodním, protože nejčastěji se využívá v pokrmeh hlíza, která roste pod zemí. Proto je pěstováno v oblastech monzunů, je odolnější než obilniny a je tedy krizovou plodinou při neúrodě rýže. Jeho krizové využití je nejčastějším motivem, opakuje se v kapitole vývoje významu tara v Číně, v primární literatuře v hladomorných příručkách, i v přístupu obyvatel jihovýchodní Asie k taru.

6. Taro v čínských rostlinopisných zdrojích

V následujících kapitolách vyhledávám záznamy o taru v primární literatuře, tedy v dílech čínského rostlinopisu. J. Needham (Needham, Lu a Huang 1986, 182) rozdělil literaturu čínského rostlinopisu na několik kategorií. K. Šamajová (2003, 75) používá modifikovanou Needhamovu klasifikaci, následující rozbor děl je tedy založen na modifikované klasifikaci, kde jsou tyto čtyři podžánry: První kategorií jsou lexikografické slovníky a encyklopedické texty. Zástupci jsou díla *Fang Yan* 方言 (206 př.n.l. až 9 n.l.), *Shuowen Jiezi* 說文解字 (100 až 121 n.l.) a *Kangxi Zidian* 康熙字典 (1710 až 1716 n.l.). Druhou kategorií je farmakologická literatura Bencao, které shrnují komplexní informace o všech rostlinách. V mojí práci budu citovat dílo *Bencao Gangmu* z roku 1596 n. l., které je vrcholem tohoto žánru. Cituje a hodnotí předcházející vědomosti o rostlinách. Třetí kategorií jsou agrikulturní příručky, zástupcem je dílo *Qimin Yaoshu* z roku 535 n. l. Do čtvrté kategorie spadají díla zabývající se krizovými plodinami, zde budu rozebírat díla *Jiuhuang Bencao* 1406 n. l. a *Huangzheng Yaolan* 1586 n. l.

6.1. Taro v lexikografických slovnících a encyklopedických textech

Cílem encyklopedických děl je informovat o okolním světě a poskytnut definice. Pokud encyklopedisté definici neznali, snažili se objekt věrně popsat. Tvůrci slovníků se zaměřují na definice a etymologii (Needham, Lu a Huang 1986, 185). Vzhledem ke konzervativnímu duchu čínských učenců, většina čínského názvosloví a terminologie přetrvala dodnes (Needham, Lu a Huang 1986, 183).

Záznam o etymologii tara lze nalézt jen ve dvou dostupných dílech z dob dynastie Han, encyklopedické dílo *Fang Yan* 方言 a slovník *Shuowen Jiezi* 說文解字. Pozdější záznam se objevuje až v díle *Kangxi Zidian* 康熙字典 napsaném na počátku 18. století. Etymologií se také zabývá autor Li Shizhen 李時珍 v díle *Bencao Gangmu* 本草綱目.

První zmínka o taru se nachází v encyklopedickém díle *Fang Yan* z období dynastie Han, napsaném mezi lety 206 př.n.l. až 9 n.l., které se zabývá dialektickými výrazy, jeho cílem bylo sjednocení jazyka (Needham, Lu a Huang 1986, 199). Dílo je rozděleno na 13 kapitol, v poslední se nachází pouze stručný zápis znaku 芋 *yu*:

„芋，大也。“ (方言: 第十三: 134)

Vyskytuje se zde pouze záznam, že je taro velké. Na základě radikálu je jasné, že jde o rostlinu. Záznam tedy obsahuje pouze popis rostliny, dialektický výraz ani definice se zde nenachází.

Druhá nejstarší etymologická zmínka se nachází v nejstarším slovníku *Shuowen Jiezi* napsaném mezi lety 100 až 121 n.l. Slovník je řazen podle radikálů, taro se tedy nachází pod radikálem trávy 艸 *cao* (Needham, Lu a Huang 1986, 217):

„艸部: 芋: 大葉實根，駭人，故謂之芎也。从艸亏聲。“ (說文解字: 卷二: 艸部, 270)

Jsou zde zaznamenány velké listy a hlíza tara. V popisu následuje adjektivum 駭人 *hairen* „šokující“. Li Shizhen (Li 2003, 2593) říká, že Xu Xuan (916–991) později v *Shuowen Jiezi* anotuje, že znak 芋 *yu* je odvozen ze znaku 吁 *yu/xu*, tedy znak, který vyjadřuje emoci překvapení. Li dále ve svém díle *Bencao Gangmu* vysvětluje, že taro svým zvláštním vzhledem lidi překvapovalo/děsilo, čímž dokládá původ znaku 芋 z 吁.

V *Shuowen Jiezi* je také zmíněn archaický název 芎 a regionální název tara, znak 莒:

„莒：齊謂芎為莒。从艸呂聲。“ (說文解字，卷二，艸部，271)

Tak ho nazývali lidé z vévodství, později království, s názvem Qi, které bylo součástí dynastie Zhou (1046 až 221 př.n.l.). 芎 a 芋 mají stejnou výslovnost a byly považovány za zaměnitelné (Needham, Lu a Huang 1986, 133).

Slovník *Kangxi Zidian* je vrcholným dílem svého žánru, obsahuje souhrn citací předešlých autorů a starých děl (Needham, Lu a Huang 1986, 218). Ovšem nové informace vysvětlující přechodí citace, či osobní komentář autora chybí. Jsou zde zaznamenány například následující citace přibližující vzhled, synonymní výraz, a kdo taro využíval:

„《續博物志》芋以十二子爲衛，應月之數也。

Tato citace z *Xu Bowuzhi* 續博物志 popisuje vzhled tara. Okolí hlízy tara ochraňuje 12 dalších menších výhonků, tolik jako je měsíců v roce.

《索隱註》芋，蹲鴟也。

Synonymum tara je 蹲鴟 *dunchi*.

《史記·項羽本紀》士卒食芋菽。

V *Shiji* 史記 se píše, že vojáci/důstojníci jedli taro a sóju.

《儀禮·士喪禮註》齊人或名全菹爲芋。
“(康熙字典：艸部：三：12)

V díle *Yi li* 儀禮 se píše, že lidé z království Qi taro nakládali.

Přestože je taro v Číně kulturní plodina s dlouhou tradicí, tak jsou o něm záznamy pouze ve třech dostupných slovnících.¹³ Mnoho informací se o etymologii znaku nebo o dalších dialektických výrazech tara nedozvíme. Jedna ze zmínek napovídajících o etymologii, že znak označující taro 芋 pochází ze znaku 吁, který je onomatopoickým výrazem pro překvapení, ale nelze ověřit, proto etymologie znaku 芋 zůstává nejasná.

6.2.Literatura Bencao a Bencao Gangmu

Literatura *Bencao* je nejproduktivnější žánr čínských rostlinopisných děl. Poskytuje informace o etymologii, využití rostlin a popisuje místa výskytu. Navíc u jednotlivých rostlin je i několik návodů, jak si z dané rostliny připravit lék (Needham, Lu a Huang

¹³ Záznam o taru jsem hledala v následujících dílech: *Er Ya* 爾雅 (221 př.n.l. až 9 n.l.), *Fang Yan* 方言 (206 př.n.l. až 9 n.l.), *Shuowen Jiezi* 說文解字 (100 až 121 n.l.), *Shi Ming* 釋名, *Yu Pian* 玉篇 (543) a *Kangxi Zidian* 康熙字典 (1710 až 1716 n.l.). Tyto texty jsou dostupné na stránce <https://ctext.org>.

1986, 221). Dílo *Bencao Gangmu* bylo napsáno roku 1596, autorem je Li Shizhen 李時珍. Záznam o taru obsahuje etymologii výrazu, popis vzhledu a místo, kde se rostliny nachází, druhy, a nakonec recepty na přípravu léků. To je popsáno prostřednictvím citací předešlých děl a dovysvětleno komentářem autora.

V etymologické části jsou uvedeny dva synonymní výrazy: 土芝 *tuzhi* a 蹲鴟 *dunchi*. Dále Li vysvětluje etymologii výrazu pro taro 芋 *yu* prostřednictvím anotace, kterou napsal Xu Xuan (916–991) k dílu *Shuowen Jiezi*:¹⁴

„芋猶吁也。大葉實根，駭吁人也。吁音芋，疑怪貌。“ (本草綱目: 菜之二: 芋: 5)

Překlad: 芋 *yu* je stejné jako 吁 *yu/xu*, je to rostlina s velikými listy a kořenem. Lidé jsou zděšení/překvapení zvláštním vzhledem této rostliny (Li 2003, 2593). 吁 je onomatopoickým výrazem pro povzdechnutí nebo citoslovce vyjadřující překvapení.

Výraz 蹲鴟 *dunchi* Li vysvětluje prostřednictvím citace díla *Shiji* 史記, napsaném v letech 109 př.n.l. až 91 př.n.l.:

„岷山之下，沃野，下有蹲鴟，至死不飢。注云：芋也。蓋芋魁之狀，若鴟之蹲坐故也。“ (本草綱目: 菜之二: 芋: 6)

Překlad: Pod horou Minshan je úrodná půda a roste tam 蹲鴟, po tom, co jí lidé sní, už nikdy nebudou mít hlad. Li anotuje: 蹲鴟 je 芋, také se tomu říká 芋魁 *yukui*. Jeho kořen vypadá jako přikrčená sova.

Na závěr etymologické části Li komentuje dílo *Han Shu* (36-111 n.l.):

„芋魁《東漢書》作芋渠。渠、魁義同“ (本草綱目: 菜之二: 芋: 6)

Překlad: 芋魁 *yukui* se v *Han Shu* 漢書 říkalo 芋渠 *yuqu*, 渠 *qu* a 魁 *kui* mají stejný význam.

Rozšíření tara po Číně zaznamenávají dvě citace, první je z *Bencao Tujing* (autor Su Song, dílo z roku 1058 až 1061):

¹⁴ autor Xu Shen (100-121 n. l.).

„頌曰：今處處有之，閩、蜀、淮、楚尤多植之。種類雖多，大抵性效相近。蜀川出者，形圓而大，狀若蹲鴟，謂之芋魁。彼人種以當糧食而度飢年。江西、閩中出者，形長而大。其細者如卵，生於魁旁，食之尤美。凡食芋並須栽蒔者。其野芋有大毒，不可食。”(本草綱目：菜之二：芋：12)

Překlad: Su Song říká, že dnes můžeme najít taro všude. V Min, Shu, Huai a Chu je taro sázeno ve velkém množství. Přestože existuje mnoho druhů, jejich charakteristiky jsou podobné. Taro z provincie Sichuan má velkou kulatou hlízu, která vypadá jako sova, tomu druhu se říká 芋魁 *yukui*. Místní tento druh sází a jí během hladomorů. Taro z Jiangxi a Fujian má dlouhé a velké hlízy. Menší hlízy velikosti vejce, které jsou připojeny k velké hlíze jsou ještě chutnější. Smí se jíst pouze kultivovaný druh, divoké taro je jedovaté.

Druhá citace je z díla *Bencao Yanyi* (autor Kou Zongshi, dílo z roku 1119):

„宗奭曰：江、浙、二川者最大而長。京洛者差圓小，然味佳，他處不及也。當心出苗者為芋頭，四邊附之而生者為芋子，八、九月以後掘食之。”(本草綱目：菜之二：芋：14)

Překlad: Zongshi říká, že taro z Jiangsu, Zhejiang a Sichuan má velkou a dlouhou hlízu. Taro původem z okolí hlavního města a Luo má kulatou a malou hlízu, je mnohem chutnější než z ostatních míst. Hlíza, z které roste výhonek se nazývá 芋頭 *yutou* a postranní hlíza připevněná k hlavní hlíze se nazývá 芋子 *yuzi*. Taro by mělo být sklizeno po 8 nebo 9 měsících.

Poslední část popisuje, jak rostlinu a její části využít v medicíně formou receptů popisujících přípravu. První recept využívá malé postranní hlízy, nazývané *yuzi*. Taro zahání žízeň, sbírá se po 10. měsíci a pak se suší na slunci. Mělo by se jíst v zimě. Hlíza je za syrova lehce jedovatá. Jak se zbavit toxických látek popisuje tato část:

„芋以薑同煮過，換水再煮，方可食之。”(本草綱目：菜之二：芋：27)

Překlad: Taro vaříme spolu se zázvorem. Potom se vymění voda a taro se znovu vaří, pak se může sníst.

Zelená část tara se využívala na léčbu zánětů kůže, dále pak jako léčba kousnutí pavouka či vosího píchnutí (Li 2003, 2594). Li přidává recept na lék kožního onemocnění z díla *Shao Zhenren Jingyan Fang*:

„芋苗晒乾，燒存性研搽。”(本草綱目: 菜之二: 芋: 44)

Překlad: Usušte rostlinu na slunci, rostlinu trochu spalte tak, aby její vlastnosti zůstaly zachovány. Výslednou látkou potřete postiženou část.

Kořen/hlíza divokého tara obsahuje mnoho jedu (Li 2003, 2595). Nebyl tedy požitelný, ale medicínské využití měl. Podobně jako zelená část se také používal proti kožním infekcím:

„芋根辛冷，有大毒。醋摩敷蟲瘡惡癬。其葉搗塗毒腫。初起無名者即消，亦治蜂、蠆螫，塗之良。”(本草綱目: 菜之二: 芋: 49)

Překlad: Kořen *yeyu* je štiplavý a studený, vysoce toxický. Rozdrťte ho s octem a aplikujte jej na bolestivá místa způsobena kousnutím hmyzem a další kožní onemocnění. Rozmělněte list této rostliny, aplikujte na infekce neznámého původu. Lék je také účinný v léčbě uštknutí štírem nebo při léčbě bodnutí vosou.

Bencao Gangmu je jediné dílo, kde je snaha přiblížit etymologii názvu tara. Protože má plodina dlouhou historii, je složité etymologii vysvětlit. Část o výskytu napovídá, že okolo 10. století je taro rozšířeno od jihu, na severovýchod Číny, a pak na západ až po provincii Sichuan. V poslední části zabývající se medicínským využitím se taro převážně využívá k léčbě kožních onemocnění.

6.3. Zemědělské příručky a *Qimin Yaoshu*

Agrikulturní manuál *Qimin Yaoshu* 齊民要術 z roku 535 je jedna z nejdůležitějších knih agrikulturního žánru. Je tvořena formou citací předešlých textů, mnohé z nich jsou ztracené, což knize dodává na důležitosti. Sloužila jako pomoc lidu k soběstačnosti a zemědělské vzdělanosti¹⁵. Vysvětluje etymologii rostlin a jejich regionalismy, dále jsou popsány různé variety, jejich popis, a zdali jsou požitelné. Také popisuje návody na pěstování, další využití rostlin jako například využití rostlin při propagaci, a na závěr recepty, jak produkt zpracovat.

¹⁵ “齊民要術,” Chinese Text Project, cit. 8.5.2023, <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=612792>.

„《說文》曰：「芋，大葉實根駭人者，故謂之『芋』。」「齊人呼芋為『菰』。」“(齊民要術: 種芋第十六: 1)

Jako první je vysvětlena etymologie tara prostřednictvím citace ze slovníku *Shuowen Jiezi*. Jsou zde popsány velké listy tara a kořen, a že rostlina „děsí“ lid. Synonymum je 菰 *ju*.

„《廣雅》曰：「渠，芋；其莖謂之𦵏。」公杏反「藉姑，水芋也，亦曰烏芋。」“(齊民要術: 種芋第十六: 2)

Následuje citace díla *Guangya* 廣雅, které uvádí synonymum 芋渠 *yuqu*, a říká, že stonek této rostliny se nazývá 𦵏 *geng*. Také je zde zmíněna rostlina 烏芋 *wuyu*, která sice má v názvu 芋 *yu*, ale je to jiný druh, latinsky *Sagittaria sagittifolia*. (Métailié 2015, 664). Hlízy a kořeny této rostliny jsou taky jedlé, proto je podle etymologie a využití často řazena k taru. Její synonyma jsou 藉姑 *jigu* a 水芋 *shuiyu*.

„蜀漢既繁芋，民以為資“(齊民要術: 種芋第十六: 3)

V díle *Guangzhi* 廣志 se píše, že taro bylo tržní plodinou ve státu Shu Han 蜀漢 (221-263 n. l.).

Následuje výčet 14 variet tara a jejich charakteristik z díla *Guangzhi*; jejich požitelnost, vzhled, doba zrání, využití, místo původu. Různé typy tara mají jiné využití, například některé mají stonky, ze kterých se vaří hustá polévka, jiný druh má mnoho hlíz, které se pěstují jako krmivo pro prasata, další druhy mohou být usušeny nebo zavařeny. Kromě stravy jsou popsány i další využití, to například při pěstování nových stromů:

„三月上旬斫取好直枝如大母指長五赤內著芋魁中種之無芋大蕪菁根亦可勝種核核三四年乃如此大耳可得行種“(齊民要術: 卷第四: 23)

Překlad: V na začátku března uřízněte mladé větve, široké jako palec, dlouhé 5 尺 *chi* a zasadte je do tara. Pokud nemáte taro, můžete použít kořen vodnice. Je to produktivnější než pěstovat strom od pecky/semene. Zasazenému semeni trvá 3 až 4 roky, než doroste do samé velikosti.

V díle *Qimin Yaoshu* je také zaznamenána důležitost tara při hladomorech, to je vyjádřeno citací z díla *Liexian Zhuan* 列仙傳:

„《列仙傳》曰：「酒客為梁，使蒸民益種芋：『三年當大饑。』卒如其言，梁民不死。」“ (齊民要術：種芋第十六：7)

Překlad (Downs 2000, 280): Byl jednou jeden majitel hospody, který žil ve státu Liang. Předvídal, že do tří let přijde hladomor, proto naučil své spoluobčany pěstovat taro. Stalo se přesně to, co předpovídal, přišel hladomor, ale lidé státu Liang díky jeho radám hladomor přežili.

Jako poslední jsou v *Qimin Yaoshu* popsány dva detailní návody na pěstování tara, a nakonec jsou vypsány dvě citace z knihy *Shijing* 食經, které popisují recepty na kyselou a na kachní polévku.

Qimin Yaoshu detailně shrnuje informace o taru, popisuje etymologii, využití, návody, jak taro vypěstovat, a navíc výčet druhů, které se v té době vyskytují. Je zde zmíněn význam tara jako krizové plodiny.

6.4. Hladomorné Bencao a Jiuhuang Bencao

Taro bylo důležitou kulturní plodinou zejména během hladomorů, protože roste planě, hlízy jsou objemné a dají se zužitkovat i stonky a listy. Záznam o taru se nachází v *Jiuhuang Bencao* z roku 1406. Tento žánr byl vydáván centrální vládou, jako pomoc při hladomorech způsobenými například neúrodou, válkami, přírodními katastrofami atp. (Downs 2000, 273). Záznam stručně popisuje synonymní názvy, vzhled rostliny, místo výskytu, variety, jejich využití a zpracování.

Záznam o taru v *Jiuhuang Bencao* nalezneme pod názvem 芋苗 *yumiao*, což je název pro divokou varietu tara (Chen 2021, 24):

„芋苗 本草一名土芝俗名芋頭“ (救荒本草：卷七：112)

Jako první je uveden název 芋苗 *yumiao* a jeho synonymní výraz 土芝 *tuzhi*. Populární (hovorový, obecný) název je 芋頭 *yutou*.

Následuje popis výskytu a popis, jak rostlina vypadá:

„生田野中今處處有之人家多栽種葉似小荷葉而偏長不圓近蒂邊皆有一劃音
霍兒根狀如雞彈大皮色茶褐其中白色味辛性平有小毒葉冷無毒“ (救荒本草: 卷七:

112)

Taro roste na polích, dnes je lidé všude sází. List tara vypadá jako list lotosu, ale není tolik kulatý. Tvar hlízy vypadá jako kuřecí vajíčka. Slupka má čajově hnědou barvu, bílý vnitřek má štiplavou chuť, a je lehce jedovatá. Listy jsou chladné bez jedu.

A jako poslední je zde popsáno 6 druhů a jejich využití:

„救飢本草芋有六種青芋細長毒多初煮須要灰汁換水煮熟乃堪食白芋真芋連
禪芋紫芋毒少蒸煮食之又宜冷食療熱止渴野芋大毒不堪食也治病文具本草果部條

下“ (救荒本草: 卷七: 113)

V této knize je popsáno 6 typů tara: 青芋 *qingyu* má úzkou a dlouhou hlízu, je hodně jedovaté, musí se napřed vařit ve vodě, kterou je potřeba později vyměnit za čistou, po dovaření se může jíst. 白芋 *baiyu*, 真芋 *zhenyu*, 連禪芋 *lianachanyu*, 紫芋 *ziyu* jsou méně jedovaté, mohou se vařit na páře či ve vodě, pak jsou jedlé. Lze je jíst za studena, mohou být použity jako lék na teplotu a žízeň. 野芋 *yeyu* je velmi jedovaté a nesmí se jíst, ale lze jej použít jako lék.

Taro je také zaznamenáno jako jedno z plodin jako pomoc při hladomoru v díle *Huangzheng Yaolan*.

Hladomorné manuály měly za cíl rozšířit povědomí o alternativních rostlinách. Uvedené rostliny pravděpodobně odkazují na divoké variety tara, které jsou často jedovatější než kultivované rostliny. Po správné přípravě nebezpečí nehrozí, cílem autora bylo naučit obyvatelstvo, jak jedovatou rostlinu upravit, aby byla užitečná při krizích (Downs 2000, 283).

6.5. Proměna názvů pro taro v literatuře

Závěrem této kapitoly je tabulka názvů tara v dostupné literatuře:

Tabulka 2: Proměna názvů pro taro v čínské literatuře (sestavena z dostupných informací na ctext.org)

Primární literatura	Žánr	Datace	芋	芋頭	蹲鴟	苕	苕	土芝	芋魁	芋渠	芋苗	野芋	老芋
<i>Yi Li</i> 儀禮	Knihy rituálů	475 př.n.l.–221 př.n.l.	x										
<i>Chu Ci</i> 楚辭	Poezie	475 př.n.l.–221 př.n.l.	x										
<i>Fang Yan</i> 方言	Encyklopedie	206 př.n.l.–9 př.n.l.	x										
<i>Jiaoshi Yilin</i> 焦氏易林	Věštění	206 př.n.l.–220 n.l.			x								
<i>Shiji</i> 史記	Dějiny	109 př.n.l.–91 n.l.	x		x								
<i>Fan Shengzhi Shu</i> 汜勝之書	Agrikulturní příručka	1. stol. př.n.l.	x										
<i>Lie Xian Zhuan</i> 列仙傳	Hagiografie	50 př.n.l.–8 n.l.	x										
<i>Han Shu</i> 漢書	Dějiny	36–111 n.l.							x				
<i>Shuowen Jiezi</i> 說文解字	Slovník	100–121 n.l.	x			x	x						
<i>Jingui Yaolue</i> 金匱要略	Medicína	170–219 n.l.	x									x	
<i>Nanfang Caomu Zhuang</i> 南方草木狀	Agrikulturní příručka	4. stol. n.l.	x						x				
<i>Qimin Yaoshu</i> 齊民要術	Agrikulturní příručka	535 n.l.	x			x				x			
<i>Xinxu Bencao</i> 新修本草	Bencao	659 n.l.							x			x	x
<i>Bencao Jingjizhu</i> 本草經集注	Bencao	718 n.l.				x						x	
<i>Bencao Yanyi</i> 本草衍義	Bencao	1119 n.l.		x									
<i>Jiuhuang Bencao</i> 救荒本草	Krizová příručka	1406 n.l.		x				x			x		
<i>Bencao Gangmu</i> 本草綱目	Bencao	1596 n.l.	x		x				x	x		x	x
<i>Kangxi Zidian</i> 康熙字典	Slovník	1710–1716 n.l.	x		x		x						

Cílem tabulky je ilustrovat vývoj názvů, kdy se jednotlivá pojmenování tara začala objevovat. Data jsou dostupná na stránce ctext.org, nebo pochází z díla *Bencao Gangmu*, které dodnes nezachovalá díla cituje¹⁶. V nejstarší literatuře se nejčastěji vyskytuje samotné 芋 *yu*, v 2. století př.n.l. se začíná objevovat název 蹲鴟 *dunchi*. Od dob dynastie Han se počet názvů tara různí. Dnešní nejpopulárnější název 芋頭 *yutou* se objevil až

¹⁶ *Xinxu Bencao* 新修本草, *Bencao Jingjizhu* 本草經集注, *Bencao Yanyi* 本草衍義 jsou citovány v *Bencao Gangmu*, *Fan Shengzhi Shu* 汜勝之書 je citováno v *Qimin Yaoshu*, ostatní díla jsou dostupná na ctext.org

v 10. století n.l. Archaické názvy 莒 a 芎 nebyly používány aktivně, ve všech dílech byly pouze součástí etymologického vysvětlení názvu tara. Názvy 芋苗 *yumiao*, 野芋 *yeyu*, 老芋 *laoyu*, 土芝 *tuzhi* jsou názvy pro divokou varietu tara, z toho 芋苗 *yumiao*, 野芋 *yeyu* se používají i dnes, jak bude prezentováno v analytické části. Některá díla se nedomáhala, proto je tabulka spíše ilustrační.

7. Shrnutí teoretické části

Cílem teoretické části bylo představení tara jako kulturní plodiny. Taro má široké centrum rozšíření podél tropického pásu Afriky, Ameriky a ostrovů Pacifiku. Původní přirozené prostředí tara je v tropickém pásu Asie (Matthewa 2023, 184). Centrum domestikace tara dodnes není známo. Výzkum jeho původu komplikuje problematika neustálenosti západního taxonomického uspořádání druhů, jeho variet a také polymorfismus tara, což znamená, že se vzhled jednotlivých druhů a jejich variet různí (Matthews 2014, 7237). Spolu s genetickým výzkumem a výzkumem kultur, kde je velká variace druhů tara a jeho pojmenování, lze nalézt centrum domestikace tara (Matthews *et al.* 2017, 371). Proto v práci navazuji představením pojmenování tara v čínštině a v jazycích států jihovýchodní Asie. Vzhledem k tomu, že čínské názvosloví funguje na základě podobnosti rostlin, znak pro taro můžeme najít i v názvech rostlin, které podle západního taxonomického systému nejsou příbuzné, jako je například *Eleocharis dulcis*, čínsky 烏芋 *wuyu*, která má, stejně jako taro, jedlou podzemní část rostliny (Métailié 2015, 663). V kulturách, kde je taro hojně rozšířené, má každá varieta svůj přesný název, je to tak i v čínštině. Další výzkum této problematiky, avšak v mé práci není zahrnut, protože to vyžaduje rozsáhlejší průzkum spolu s vizuální prezentací jednotlivých druhů a variet tara. V části zabývající se pojmenováním tara v jihovýchodní Asii jsem pomocí citace výzkumu *Vernacular Names for Taro in the Indo-Pacific Region: Implications for Centres of Diversification and Spread* představila nejčastější kořeny v hovorových názvech pro taro (Blench 2012). Dále jsem podle sekundární literatury zmapovala historický vývoj významu tara. První archeologické nálezy se objevují během období dynastie Han. Další písemné prameny potvrzují, že taro bylo dostupné běžným lidem, a již v té době existují zmínky o tom, že je taro plodina využívaná během krizí, například jako nahrazení základních potravin. Tento motiv se tara drží celou svou historií, až do dnes, jak se dozvíme i v kapitole využití tara. Základní složkou potravy zůstalo v kuchyni čínských minorit žijících na jihu, nebo ostrovech Pacifiku. Kromě stravy bylo taro

využíváno i jako léčivo, nebo jako krmivo. Dále jsem stručně představila využití tara ve státech jihovýchodní Asie.

Závěrem teoretické části práce je průzkum záznamů o taru v primární čínské literatuře; slovnících a encyklopedických textech, literatuře Bencao, zemědělských příručkách a hladomorné literatuře. Tím je uzavřena historie tara. Cílem analytické části je proto průzkum současnosti, jaké má taro využití dnes. Soustředím se na využití tara v kuchyni pomocí sledování videoblogů autorů z Taiwanu, Hongkongu a Číny. Výzkumná otázka v praktické části tedy zní, jaký má taro v přítomnosti účel, jaké je jeho postavení v připravovaných pokrmech a jak vypadá prototyp receptu obsahující taro v oblastech, kde je taro populární.

8. Analytická část

8.1. Metodika výzkumu

Cílem analytické části je vymezení trendů receptů obsahujících taro v Číně, Hongkongu a Taiwanu pomocí digitálně-etnografických metod. Přesněji to je metoda, při které je internet využit jako mediátor poskytující zkoumaná data. Zkoumán je tedy pouze obsah samotných videí, případně informace z titulků videa a jejich popisku. Tato metoda přináší několik výhod, například neparticipativní etnografické pozorování výzkumníka, zkoumané jednotky tedy nejsou jeho pozorováním ovlivněny. Na druhou stranu, výzkumník nemá možnost se při neúplnosti dat autora videí doptat na další otázky. Další výhodou je veřejnost a dostupnost zkoumaného materiálu po dlouhou dobu, a v neposlední řadě je možné nasbírat mnoho dat za krátký čas, což umožňuje kvantitativní výzkum. Prezenční etnografický výzkum by byl časově mnohem náročnější. Na rozdíl od zkoumání psaných receptů, videa prozradí více informací o autorovi obsahu, jelikož nemá takovou možnost editace, jako má autor psaného článku (Šamajová *et al.* 2023, 8).

8.2. Výzkumné otázky

1. Jaký je prototyp receptu obsahující taro na Taiwanu, v Hongkongu a v Číně?
2. Jak se liší využití tara v jednotlivých zemích?
3. Jsou populárnější sladké nebo slané recepty?
4. Je funkce tara jako krizové plodiny reflektována i ve zkoumaných videích?

8.3.Sběr dat

Pro Hongkong a Taiwan byla využita stránka YouTube¹⁷. Na profilu jednotlivých tvůrců lze zjistit jejich lokalitu, původ videí jsem určovala podle tohoto parametru, případně podle toho, zdali je video nadepsáno zjednodušenými či tradičními znaky. Zdrojem čínských receptů je web Bilibili¹⁸. Recepty jsem vyhledávala pomocí neutrálního termínu 芋做法 *yu zuofa* nebo 芋食譜 *yu shipu*¹⁹, v tradičních i zjednodušených znacích. Snažila jsem se vyhnout názvu 芋頭 *yutou*, abych našla recepty, které uvádí i jiný název taro. Mojí snahou bylo vybírat videa, kde je vidět tvůrce, abych zjistila demografické informace o autorovi videa. Z důvodu nedostatku receptů, zejména na Taiwanu a Hongkongu, jsem zahrnula i videa, kde tvůrce není vidět obličej, avšak se objevuje v jiných videích, nebo alespoň kanál obsahuje jeho fotografii.

Každou zemi zastupuje 25 videí. V případě Taiwanu a Hongkongu byl výběr videí ze stránky YouTube obsahově vyčerpávající, protože jsem se řídila podle lokality a dostupnosti demografických údajů. Navíc jsem cílila na videa s delší stopáží a komentářem autora. Ačkoliv jsou často populární velmi krátká videa s minimálním komentářem, v této práci je cíleno primárně na videa delší, která jsou obsahově bohatší a mají větší výpovědní hodnotu. Přestože se na YouTube vyskytuje mnoho receptů obsahujících taro, tak byl výběr videí pocházejících z Taiwanu a Hongkongu na základě těchto pravidel poměrně limitovaný. Výběr videí na čínském serveru měl stejná pravidla, ale počet videí byl mnohem rozsáhlejší, proto jsem videa vybírala popořadě podle nabídky algoritmu. Video byla zkoumána na základě šesti kategorií:

1. Původ
2. Povaha taro
3. Zpracování taro
4. Demografické informace
5. Účel
6. Ingredience

Původ obsahuje dva údaje; místo původu videa (Čína/Hongkong/Taiwan) a místo původu receptu, aneb jaké kuchyně je recept součástí.

¹⁷ <https://www.youtube.com/>

¹⁸ <https://www.bilibili.com/>

¹⁹ 芋做法 *yu zuofa* (česky: způsob přípravy taro) 芋食譜 *yu shipu* (česky: taro recept)

Dva údaje také obsahuje kategorie **povaha tara**, tím je název, jak autoři taro nazývají, a pak forma, jak hlíza vypadá. Tato informace nabyla tří proměnných (velká hlíza/malá hlíza/naporcovaná)

Třetí kategorií je **zpracování tara**, které obsahuje sklizení (ano/ne) a upozornění na podráždění kůže (ano/ne), postup zpracování (nakrájení na kusy 3 až 4 cm/zpracování na kaši/nakrájení na nudličky), způsob úpravy (smažení/napařování/vaření),

Čtvrtá kategorie obsahuje **demografické informace** o autorovi videa; jeho pohlaví (žena, muž, pár), věk (mladý, střední, starší), údaj o profesionalitě videa (profesionální, domácí). Za domácí videa považuji jednotlivce, kteří sami tvoří videoblogy, profesionální videa tvoří větší skupina lidí, video má viditelně vysokou kvalitu produkce, nebo je točeno ve studiu. Poslední informací této kategorie je okolí (rurální/městské). Určení této informace bylo komplikované, protože videa často zabírala pouze prostředí kuchyně, rozhodla jsem se proto tedy určovat okolí videí odehrávajících se v explicitně rurálních prostředích.

Kategorie **účel** udává tři informace, první informací je chuť (slaná/sladká), dále postavení tara v receptu (základní surovina/nadstavení rýže/ 1小 吃 *xiaochi*²⁰/dezert). Posledním údajem je příležitost. Tato informace měla širší variaci odpovědí, proto jsem se údaje rozhodla rozdělit do kategorií jako například náhrada jiné suroviny, sváteční jídlo nebo sezónní využití.

Poslední kategorií jsou využití **ingredience**. Jejich podkategorie: tuk, mléko, houby, maso, vejce, zelenina, ovoce, zázvor, sůl, sladidlo, koření, dochucovadla, zahušťovadlo, alkohol a ostatní.

8.4. Vyhodnocení dat

8.4.1. Taiwan

Původ

Ve většině receptů (16) není uvedena kuchyně, ze které recept pochází. Většina receptů s popsáním místem původu pochází z různých taiwanských měst (7). V jednom případě je obecně popsán jako recept z jihu Taiwanu, další dva jsou původem z oblastí na

²⁰ Malý pokrm, anglicky *snack*. Například populární na nočních trzích, nebo jako občerstvení k čaji/alkoholu. V této práci má vždy slanou chuť.

jižní části ostrova; okres Pingdong 屏東 a Tainan 臺南. Jedno video popisuje návod přípravy na známou specialitu z nočního trhu Ningxia 寧夏夜市 v Taipei, dvě videa popisují dezert charakteristický pro oblast Jiufen 九份. Poslední recept je populární ve čtvrti Lugang 鹿港 ve města Changhua 彰化. Přestože je původ videa z Taiwanu, jeden recept je charakteristický pro kuchyni Fujianu 福建. Poslední recept patří mezi tradiční recepty mluvčích dialektu Min 閩南.

Povaha

Nejčastějším názvem tara je jméno 芋頭 *yutou* (20 případů). Dvakrát je zastoupen název 香芋 *xiangyu*. V dalším případě je taro nazváno přesnějším názvem 檳榔芋頭 *binglangyu*, který může být označením jiné variety. Od ostatních hlíz není výrazně odlišná, není tedy možné určit, zdali je to úplně jiná odrůda, nebo i ostatní recepty tuto odrůdu používají. Ve dvou videích jsou zpracovávány zelené části tara, Další popisuje recept zpracování řapíků tara 芋梗 *yugeng*, a nakonec se objevuje i zpracování výhonků 芋懷 *yuhuai*. Nejčastější formou (16x) je velká hlíza, v osmi případech je hlíza již naporcovaná, ale podle velikosti kusů se dá poznat, že se původně jedná o velké hlízy. Ani jeden recept taiwanských videí nevyužívá malé hlízy.

Zpracování

Nejčastějším postupem zpracování (15x) je napaření kousků tara následně rozmačkaných na kaši. Taro v podobě kaše se nejčastěji používá u dezertů. Při porcování tara, u více než poloviny receptů (13x) autoři upozornili na štiplavost tara. Nejčastější radou je nošení rukavic při strouhání slupky, nebo doporučují taro neomývat vodou před nakrájením. Někteří autoři radí taro před strouháním dát do mikrovlnné trouby nebo požádat prodejce o naporcování. V žádném videu není ukázáno sklizení tara.

Demografie

Podíl žen a mužů jako autorů videí je přesně vyrovnaný. Více než polovina autorů je středního věku, mladých autorů bylo šest a starších pouze tři. Určení prostředí nebylo jednoduché, protože se téměř všechny videa odehrávají ve vnitřních prostorech. Pouze jedno video je viditelně rurální, jelikož bylo natočené zemědělskou společností, která prodává taro a radí zákazníkům, jak si taro mohou připravit.

Účel

Téměř polovina receptů je sladkých (12), slaných receptů se objevuje osm. V pěti případech jedná o kombinaci slané a sladké chuti. Všech pět zastupuje stejný recept smažených kuliček plněných taro kaší a slaným žloutkem. Prvních dvanáct zmíněných sladkých receptů má funkci dezertu. Následujících sedm receptů na slaný dezert 小吃 *xiaochi* je asociováno s pojmem 下酒 *xiajiu*, což znamená, že je podáván jako slaný zákusek k alkoholu. Jindy je pokrm na konci videa konzumován při pití čaje. Dva recepty tvoří samotné jídlo, jehož hlavní složkou bylo taro, mezi nimi napařované placky z tara a hub 芋粿巧 *yuguoqiao*, v receptu 素芋丸湯 *suyuwantang* taro slouží jako náhrada masa, přesněji koule z rybího masa. Hlavním účelem (5) je konzumace tara při svátcích. Například v jednom videu autorka vysvětluje, že se taro používá v sedmém měsíci lunárního kalendáře během 中元節 *zhongyuanjie*²¹. Jelikož má hlavní hlíza tara okolo sebe několik malých postranních hlíz, tak konzumace tara symbolizuje přání pro mnoho dětí a vnoučat v rodině. Čtyři videa zmiňují časté zpracování tara během zimních měsíců, protože je v tu dobu úroda a taro je nejchutnější.

Ingredience

V tucích má nejvyšší zastoupení olej, to je způsobeno častým smažením, což se opakuje ve všech zemích. V taiwanských receptech je také často využíváno sádlo a máslo. Autoři videí sádlo asociovali se zlepšením vůně pokrmu. Kompletní seznam ingrediencí ilustruje *Tabulka 3*. V tabulce jsou zastoupeny všechny ingredience ze všech zkoumaných videí původem z Taiwanu. Ingredience bez čísla měly jen jediné zastoupení.

Tabulka 3: Souhrn ingrediencí v receptech původem z Taiwanu

tuk	olej 9x	máslo 4x	sádlo 3x				
mléko	kokosové 4x	kravské 3x	smetana				
houby	shiitake ²² 2x	houba enoki ²³					
maso	vepřové 3x	krevey 2x	sušené maso ²⁴	uzené maso			

²¹ Svátek uctívání předků a duchů

²² 香菇 *xianggu*

²³ 金針菇 *jinzhenhu*

²⁴ 肉鬆 *rousong*, anglicky meat floss

vejce	slané žloutky 5x	vejce					
zelenina	jarní cibulka 4x	halucha jávská ²⁵	nať celeru	koriandr	ředkev	mrkev	česnek
zázvor	ano 4x						
sůl	ano 9x						
sladidlo	bílý cukr 22x	cukr ze zimní dýně					
koření	pepř 5x	koření pěti vůní 2x	chilli	鷄粉 <i>jifen</i> ²⁶			
zahušť'ovadlo	škrob 9x	mouka 5x	maniok jedlý 5x	rýžová mouka 2x			
dochucovadlo	sójová omáčka 3x	ocet 2x	vigna hranatá ²⁷	med	ústřicová omáčka	glutaman sodný	
alkohol	rýžové víno 3x	víno na vaření	高粱酒 <i>gaoliangjiu</i> ²⁸	橙酒 <i>chengjiu</i> ²⁹			
ostatní	sezam	rýžový papír	droždí	slunečnicová semínka	紫薯粉 ³⁰ <i>zishufen</i>	datle	

8.4.2. Hongkong

Původ

Původ většiny receptů opět není zmíněn. V receptech, kde je místo původu zmíněno je nejvíce zastoupena kuchyně Chaoshan 潮汕, která má původ ve východní části provincie Guangdong 廣東. Poté jsou ve zkoumaných videích i jeden recept pocházející z kuchyně Fujian 福建, Guangdong 廣東, jeden recept pochází z kuchyně Hakka 客家 a jeden recept pocházející z kultury jižní Min 閩南. Všechny uvedené původy receptů se soustřeďují na jihu Číny.

²⁵ 水芹 *shuiqin*, anglicky water cress

²⁶ Koření kuřecího masa

²⁷ 紅豆 *hongtou*

²⁸ Alkohol z čiroku

²⁹ Alkohol z pomeranče

³⁰ Prášek z fialové povijnice batátové

Povaha

Tvůrci nejčastěji používají pro taro název 芋頭 *yutou* (19 případů), následuje název 香芋 *xiangyu* ve čtyřech případech, nakonec po jednom zástupci je užít název 荔浦芋頭 *lipu yutou* a 芋兒 *yu'er*. Název 芋兒 je zde použit pro malé hlízky tara. Ty se vyskytují dohromady ve třech receptech, nejvyšší podíl má opět velká hlíza (v 17 případech). Několik receptů pracuje již s naporcovanou hlízou, ale podle velikosti lze odhadnout, že byla také původně velká.

Zpracování

Zpracování tara na kaši a zpracování na nudličky je vyrovnané, oba postupy jsou zastoupeny v deseti receptech. Téměř ve všech receptech je kaše z tara využita v dezertech, nudličky jsou charakteristické pro slané, často smažené občerstvení 小吃. Upozornění na opracování tara obsahuje pouze pět receptů, je doporučováno nosit rukavice, nebo taro opláchnout vodou až po naporcování. Sklizení tara je ve videu ukázáno pouze v jednom případě.

Demografie

Autory videí jsou převážně ženy (18x) středního věku. Mladých tvůrců je šest a starší autoři jsou pouze čtyři. Opět nebylo jednoduché určit, zdali je prostředí autora rurální nebo městské. Pouze tři videa jsou viditelně rurálního charakteru.

Účel

Více než polovina receptů (16) je slané chuti. Převažuje zastoupení slaných pokrmů 小吃, které jsou popisovány jako doplněk k alkoholu 下酒 nebo k čaji. Také jsou do této kategorie zařazeny pokrmy, které autoři popisovali jako 零食 *lingshi*³¹, nebo 點心 *dianxin*. Jídla této kategorie se částečně překrývají s pokrmy, kde je taro hlavní součástí pokrmu vedle masa. Pokrmy s rýží a masem jsou zastoupeny pouze ve dva a dezertů se objevuje sedm. Nejčastějším účelem přípravy je sezónnost tara, mezi uvedenými příklady byla příprava tara během studených dnů. Čtyřikrát je účelem videa představit zdravý výživný pokrm, například jedna autorka říká, že taro balancuje kyselost a zásaditost těla, jiná autorka popisuje účel pokrmu z hlediska tradiční čínské medicíny. Pokrm údajně funguje jako vyrovnání vnitřní horkosti těla 上火 *shanghuo*. Tři recepty mají za účel zjednodušit přípravu receptu, například jedna autorka místo přípravy těsta dezertu rozválí toustové

³¹ Anglicky *snack*

pečivo. Také jsou zde tři zástupci receptu vhodného během oslav čínského nového roku a jiných svátků.

Ingredience

V tabulce 4 jsou zastoupeny všechny ingredience ze všech zkoumaných videí původem z Hongkongu. Ingredience bez čísla měly jen jediné zastoupení.

Tabulka 4: Souhrn ingrediencí v receptech původem z Hongkongu

tuk	olej 19x	sádlo 4x	máslo			
mléko	mléko 3x	smetana 2x	kokosové	mléko v prášku		
houby	shiitake 4x					
maso	uzené maso 7x	vepřové 6x	krevety 4x	mořské plody 2x	kuřecí	rybí
vejce	vejce					
zelenina	jarní cibule 9x	cibule 5x	česnek 4x	mrkev	povijnice batátová	
	nakládaná zelenina	zelené fazole	rýžové výhonky	chilli	koriandr	
zázvor	ano 7x					
sůl	ano 14x					
sladidlo	cukr 13x					
koření	pepř 9x	koření pěti vůní 8x	鷄粉 jifen 3x	沙茶 shacha ³² 2x	火鍋料 huoguo ³³	
zahušť'ovadlo	rýžová mouka 8x	škrob 6x	mouka 3x			
dochucovadlo	sójeová omáčka 6x	豆瓣醬 doubanjiang ³⁴				
alkohol	víno na vaření	白酒 baijiu ³⁵				
ostatní	arašídý 3x	ginkgo ořech 2x	pomerančová kůra	toust	rozinky	
	tofu	datle	紫薯粉 zishufen ³⁶			

³² Omáčka ze sóji, chilli, sušených krevet a česneku

³³ Koření typické pro *huoguo* metodu vaření

³⁴ Fermentovaná chilli omáčka s fazolemi

³⁵ Alkohol z obilí

³⁶ Prášek z povijnice batátové

8.4.3. Čína

Původ

Zmínka o původu v čínských videích se objevuje ve dvaceti případech. Nejčastěji se jedná o v provincii Fujian (5). Z jihu také pochází dva recepty původem z kantonské kuchyně, kuchyně Hakka a dva recepty charakteristické pro provincii Guangxi 廣西. Po jednom receptu jsou zastoupeny recepty původem z provincií Jiangxi 江西 a Zhejiang 浙江. Pět receptů pochází z oblasti provincie Sichuan 四川 a města Chongqing 重慶. Čína má největší rozšíření receptů, nejsou zde jen recepty původem z jihu, ale lze vidět, že je taro populární i ve středu Číny.

Povaha

Geografickou rozsáhlost zde ilustrují i názvy pro taro. Znovu je sice nejčastěji zastoupen název 芋頭 *yutou* a to v šesti případech, ale také se setkáváme s názvy 芋兒 *yu'er* (5) a 芋子 *yuzi* (4), které se používají pro malé hlízky taro. Několikrát jsou zde i specifikovány odrůdy taro: 荔浦芋頭 *lipu yutou* (3) a 檳榔芋頭 *binglang yutou* (1). Jedno video používá název 香芋 *xiangyu*. Čína je také specifická ve využití divoké variety taro, ve třech videích je nazývána 芋苗 *yumiao* a v jednom 野芋 *yeyu*. Četnost názvů 芋兒 *yu'er* a 芋子 *yuzi* napovídá, že v Číně, oproti Hongkongu a Taiwanu, jsou často využity malé hlízky taro, je tomu tak ve dvanácti případech. V osmi případech je využita velká hlíza, a v šesti videích je zpracována zelená část taro. Jsou to především řapíky listů, v jednom videu je zpracován stonek květu.

Zpracování

Nejčastější zpracování je nakrájení taro na větší kusy asi 3-4 cm. Tento styl krájení je charakteristický pro jídla, kde jsou kousky taro podávány v omáčce s masem, rýží a další zeleninou. Pokrmy s masem a rýží jsou v Číně nejčastější. Upozornění na zpracování taro je pouze v jednom videu. Zde autor radí, že malé hlízy mohou být napařovány přímo ve slupce, aby se zamezilo svědění rukou během porcování. Ze všech zemí má i největší podíl videí, co ukazují sklizení taro (7).

Demografie

Největší podíl na tvorbě videí mají ženy středního věku, deset videí se zdá být profesionálně natočeno. Videá jsou často konstruována jako prezentace života na vesnici. Je tu proto i nejvíce videí, která jsou explicitně rurální (14).

Účel

Taro je nejčastěji součástí pokrmu s masem, ke kterému se podává rýže (9). Druhý nejčastější způsob podávání je v podobě slaneho pokrmu 小吃. V pěti případech je taro podáváno jen s rýží bez masa. Příležitosti podávání pokrmů jsou vyrovnané. Tři recepty jsou podávány během oslav čínského nového roku, další tři jsou populární v zimních měsících, když je úroda tara. V dalších třech receptech taro slouží jako náhrada při neúrodě rýže nebo jiných rostlin, případně jako náhrada masa ve vegetariánských receptech. Naposled tři recepty zastupují jídlo, které je jednoduché na přípravu, nebo je levnou variantou drahého jídla.

Ingredience

V tabulce 5 jsou zastoupeny všechny ingredience ze všech zkoumaných videí původem z Číny. Ingredience bez čísla měly jen jediné zastoupení.

Tabulka 5: Souhrn ingrediencí v receptech původem z Číny

tuk	olej 18x	sádlo 3x	máslo 2x	sezamový olej			
mléko	rýžové	kravské	smetana				
houby	shiitake 5x	木耳 mu'er ³⁷					
maso	vepřové 6x	krevety 3x	hovězí 2x	kachní	kuřecí	rybí	
vejce	ano						
zelenina	jarní cibulka 18x	česnek 11x	chilli paprička 7x	paprika 3x	povijnice batátová	cibule	rajče
	sušená zelenina	chřest					
zázvor	ano 11x						
sůl	ano 20x						
sladidlo	cukr 10x						
koření	雞精 jijing 7x	pepř 6x	koření pěti vůní 4x	chilli 2x	kmín 2x		
zahušť'ovadlo	škrob	rýžová mouka	mouka				
dochucovadlo	sójová omáčka 13x	ústřicová omáčka 5x	豆瓣醬 doubanjiang 2x	glutaman sodný 3x	火鍋料 huoguo liao	ocet	辣椒油 lajiaoyou ³⁸

³⁷ Boltcovitka ucho Jidášovo

³⁸ Chilli olej

alkohol	víno na vaření 5x	pivo	老酒 <i>laojiu</i>				
ostatní	produkty z bambusu 4x	tofu 3x	arašidy 2x	rýže 2x	sója	紫薯粉 <i>zishufen</i>	

9. Diskuse

Hlavním cílem bylo přiblížit současné využití tara ve stravě pomocí výzkumu videoblogů autorů z Taiwanu, Hongkongu a Číny.

1. Jaký je prototyp receptu obsahující tara na Taiwanu, Hongkongu a Číně?

Zpracování výsledků je provedeno kvalitativní syntézou informací do prototypu (Tabulka 6). V prvních pěti kategoriích je zastoupena nejpočetnější informace jednotlivých skupin z každé země. V poslední kategorii jsou zastoupeny ingredience, které se objevují alespoň v 1/3 receptů, tedy 8 a více zástupců.

Tabulka 6: Prototyp receptů v jednotlivých zemích

Původ	Místo původu autora	Taiwan	Hongkong	Čína
	Místo původu receptu	Taiwan	Chaoshan 潮汕	Fujian 福建
Povaha	Název	芋頭 <i>yutou</i>	芋頭 <i>yutou</i>	芋頭 <i>yutou</i>
	Forma	velká	velká	malá
Zpracování	Sklízení	NE	NE	NE
	Upozornění na toxicitu	ANO	NE	NE
	Způsob úpravy	kaše	kaše/nudličky	kousky
	Postup zpracování	napařování	napařování	smažení
Demografie	Pohlaví	Ž/M	Ž	Ž
	Věk	střední	střední	střední
	Profesionalita videa	domácí	domácí	domácí
	Prostředí	x	x	rurální
Účel	Chut'	sladké	slané	slané
	Postavení v receptu	dezert	小吃 <i>xiaochi</i>	s rýží a masem
	Příležitost	sváteční	sezónní	sezónní/sváteční/náhrada
Ingredience		olej	olej	olej
		sůl	sůl	sůl
		cukr	cukr	cukr
		škrob	jarní cibulka	jarní cibulka
			koření pěti vůní	zázvor
			pepř	česnek
			rýžová mouka	sójová omáčka

Prototyp (Tabulka 6) ukazuje, že každý recept Hongkongu a Číny nejčastěji pochází z oblastí na jihu Číny. Recepty z taiwanských videí mají místo původu různé oblasti Taiwanu. Ve všech zemích je taro nejčastěji nazýváno 芋頭 *yutou*. Autoři z Hongkongu i Taiwanu nejčastěji využívají velkých hlíz, zatímco v Číně jsou nejpopulárnější hlízy malé. Sklizení tara není časté ani u jedné ze zemí. Před toxicitou tara upozorňují pouze autoři videí z Taiwanu. Na Taiwanu se taro převážně zpracovává na kaši, to vyžaduje postup napaření tara, což je zároveň též nejčastější postup úpravy na Taiwanu. Taro v podobě kaše se nejvíce objevuje v dezertech, které jsou na Taiwanu také nejčastějším pokrmem. Podobně jako na Taiwanu, v Hongkongu se taro také zpracovává na kaši. Stejný počet zastoupení má i zpracování na nudličky, které je charakteristické pro recepty 小吃, například populární 芋頭糕 *yutougao*³⁹. V Číně jsou součástí prototypního receptu kousky tara smažené na oleji. Tvůrci videí Číny a Hongkongu jsou převážně ženy středního věku. V případě Taiwanu je stejný počet mužů i žen. Videá všech zemí měla většinou domácí charakter, autoři tedy byli jednotlivci tvořící videoblogy. Pouze u videí z Číny bylo možné jednoznačně určit, že převládá rurální prostředí. V ostatních dvou zemích to nebylo možné, z důvodu častého natáčení ve vnitřních prostorech. Na Taiwanu byla nejčastější videa popisující přípravu sladkých dezertů, s účelem podávání při oslavách různých svátků. V Hongkongu byly nejpopulárnější slané pokrmy 小吃, nejčastějším důvodem přípravy bylo sezónní využití tara. V Číně taro v pokrmech plnilo funkci nadstavení rýže, přidávalo se tedy do slaných jídel s masem, příležitost využití byla různá. Nejméně ingrediencí obsahují taiwanské recepty.

2. Jak se liší využití tara v jednotlivých zemích?

Největší odlišnosti měly čínské recepty. V první řadě to byla nejpočetnější variace pojmenování tara. Také zde byly využity převážně malé hlízy, které se v dalších dvou zemích vyskytovaly zřídka. Také zde mělo velký podíl využití zelené části tara, a to jeho řapíky a stonky květenství. Převážná část videí byla původem z rurálních oblastí Číny. Naopak recepty původem z Taiwanu měly jako jediné nejvyšší podíl receptů k přípravě dezertu.

3. Jsou populárnější sladké nebo slané recepty?

Převážná část receptů bylo slaných, třetina receptů měla sladkou chuť.

³⁹ „dort“ z tara, slané chuti

4. Je funkce tara jako krizové plodiny reflektována i ve zkoumaných videích?

V informaci o účelu se často objevoval motiv náhrady, kupříkladu v receptech z Číny se řapíky naloží do velké nádoby se solí, mohou tak být uchovány delší dobu. V jednom videu autorka tvrdila, že se tohle jídlo konzumuje během zimy, když neroste jiná zelenina. V receptu je později podávala s rybím masem. Důvod, proč jsou v receptech často zpracovávány stonky, uvádí jiné video, kde autorka říká, že pokud je velké sucho, rostlina tara neplodí velké hlízy, proto se místo toho může zpracovat i zelená část, což reflektuje využití tara ke stravě i při zhoršených podmínkách období sucha. Dalším příkladem funkce tara jako krizové plodiny je opět recept z Číny, kde autorka vysvětluje, že když byla malá, tak bylo taro jednou z potravin, které se podávalo s rýží, aby spotřeba rýže nebyla tolik vysoká. Tento motiv se opakuje pouze ve videích původem z Číny.

10. Závěr

Cílem této práce bylo představení kulturní plodiny *Colocasia esculenta*, široce známá pod názvem taro. Po stručném uvedení do problematiky určení přesného původu této rostliny, byly představeny hovorové názvy tara v jazycích jihovýchodní Asie, kde se nachází jedno z území pravděpodobného původního prostředí tara. Následně byla vysvětlena problematika čínského názvosloví a jeho stručný historický vývoj. Od názvosloví přicházíme k historickému vývoji významu tara v Číně, kde se jeho první archeologické nálezy objevují v dobách dynastie Han. Avšak se předpokládá, že taro bylo důležitou částí jídelníčku ještě dříve (Chang 1977, 28).

Postupem času popularita tara upadala, základní surovinou se staly obilniny. Důležitou součástí jídelníčku zůstalo na jihu Číny, v ostrovních oblastech a v kuchyni menšin (Anderson 2014, 107). V ostatních částech Číny bylo považováno za plodinu významnou výhradně během krizí. Z kapitoly využití tara vyplývá, že se motiv krizové plodiny opakuje až dodnes. Jeho odolnost proti tajfunům, nenáročnost na pěstování a rozšíření divokých populací z něj dělá plodinu, která je náhradou obilnin v dobách neúrody. Kromě toho má taro využití i v zemědělství jako krmivo pro hospodářská zvířata, a v některých kulturách je využíváno i jako lék. Teoretická část je uzavřená průzkumem rostlinopisné literatury, kde se naposled motiv tara jako krizové plodiny objevuje v krizových příručkách *Jiuhuang Bencao* 救荒本草 a *Huangzheng Yaolan* 荒政要覽.

Cílem analytické části byl průzkum moderního využití tara ve stravě na Taiwanu, v Hongkongu a v Číně. Následovalo sestavení prototypu receptu pro každou z jednotlivých zemí a zjištění rozdílů využití tara v daných receptech. Výsledná analýza ukázala, že původem čínské recepty se nejvíce lišily od zbylých dvou zemí. To je reflektováno ve využití jiných variet, rozmanitosti názvů popisujících taro a rurálním prostředí, které bylo v Číně jasněji rozeznatelné, protože se mnoho videí odehrávalo venku. V Číně také byl nevyšší počet videí, ve kterých se zpracovává nejen hlíza, ale i zelená část tara. Objevoval se zde i motiv plodiny využití při krizích. V několika videích bylo taro využito jako nadstavení rýže v pokrmu se záměrem šetření obilnin, nebo byla zpracována jeho zelená část dostupná během období sucha, či jeho hlíza v obdobích zimy, když neroste jiná zelenina. Významná část zastoupených receptů všech zemí měla charakter pokrmů podávaných během oslav nového roku a dalších svátků. Velké množství receptů prezentuje, že taro zůstává populární plodinou zejména v receptech původem z jihu Číny, nebo jako v podobě dezertů původem z Taiwanu, či menších slaných pokrmů v Hongkongu.

Resumé

The aim of this thesis is to study the cultural crop *Colocasia esculenta* (taro), its cultural significance in Taiwan and Southeast Asia, and map its way to China. The theoretical part explores the history of taro and its culture-specific aspects, such as terminology in Chinese and other languages of Southeast Asia, its origin and utilization in cuisine, medicine, and agriculture. Furthermore, this paper explores how the cultural crop taro is perceived in Chinese botanical literature. In the analytical part, using digital-ethnographic methods, the paper focuses on researching the trends of the current use of taro in cuisine within the cultures of Taiwan, Hong Kong, and China.

Bibliografie

Primární literatura

Chu Ci (楚辭). 475-221 př.n.l. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-25].
Dostupné z: <https://ctext.org/chu-ci>.

HAN, Ji. 304. *Nanfang Caomu Zhuang* (南方草木狀). In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-09]. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=687592>.

Han Shu (漢書). 36-111. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-09].
Dostupné z: <https://ctext.org/han-shu>.

JIA, Sixie. 535. *Qimin Yaoshu*. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-10].
Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=612792>.

Jiaoshi Yilin (焦氏易林). 206 př.n.l.-220. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-09]. Dostupné z: <https://ctext.org/jiaoshi-yilin>.

Kangxi Zidian. 1710-1716. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-10].
Dostupné z: <https://ctext.org/kangxi-zidian>.

LI, Shizhen. 1596. *Bencao Gangmu*. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-10]. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=8>.

LIU, Xiang. 50 př.n.l.-8. *Lie Xian Zhuan* (列仙傳). In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-09]. Dostupné z: <https://ctext.org/lie-xian-zhuan>.

SIMA, Qian. 109-91 př.n.l. *Shiji* (史記) In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-09]. Dostupné z: <https://ctext.org/shiji>.

XU, Shen. 2. stol. *Shuowen Jiezi*. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-10]. Dostupné z: <https://ctext.org/shuo-wen-jie-zi>.

YANG, Xiong. 1. stol. př. n. l. *Fang Yan*. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-10]. Dostupné z: <https://ctext.org/fang-yan>.

Yili (儀禮). 475-221 př.n.l. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-25].
Dostupné z: <https://ctext.org/yili>.

ZHANG, Zhongjing. 170-219. Jinkui Yaolue (金匱要略). In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-09]. Dostupné z: <https://ctext.org/jinkui-yaolue>.

ZHU, Su. 1406. *Jiuhuang Bencao*. In: Chinese Text Project [online]. [cit. 2023-03-10]. Dostupné z: <https://ctext.org/wiki.pl?if=en&res=161339>.

Sekundární literatura

ANDERSON, Eugene N. 1988. *The Food of China*. New Haven: Yale University Press. ISBN 978-0300047394.

ANDERSON, Eugene. N. 2014. *Everyone eats: understanding food and culture*. Second Editon. New York: New York University Press. ISBN 9780814760062.

BLENCH, Roger M. 2012. Vernacular Names for Taro in the Indo-Pacific Region: Implications for Centres of Diversification and Spread. *Senri Ethnological Studies* [online]. 78: 21-43 [cit. 2023-03-19]. Dostupné z: <http://doi.org/10.15021/00002508>.

BRAY, Francesca a Joseph NEEDHAM. 1984. *Science and civilisation in China, Volume 6 Biology and biological technology, Part II: Agriculture*. Taipei: Caves Books. ISBN 0521250765.

BUNTHA, P., Khieu BORIN, Thomas R. PRESTON a B. OGLE. 2008. Survey of taro varieties and their use in selected areas of Cambodia. *Livestock Research for Rural Development* [online]. 20, 1-14 [cit. 2023-04-25]. Dostupné z: <https://www.researchgate.net/publication/286989208>.

CHANG, Guangzhi, ed. 1977. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press. ISBN 978-0300019384.

CHEN, Huang. 2021. Fulfilling the Potential of All Plants: Jiuhuang Bencao and the Discourses on Famine Foods in the Ming Dynasty. *Ming Qing Studies* [online]. 1-37 [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: [https://scholars.cityu.edu.hk/en/publications/publication\(811c725e-b681-4313-9e47-7fac05037ef2\).html](https://scholars.cityu.edu.hk/en/publications/publication(811c725e-b681-4313-9e47-7fac05037ef2).html).

DOWNS, Jennifer. 2012. Survival strategies in Ming dynasty China: Planting techniques and famine foods. *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment* [online]. 8(4), 273-288 [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: <https://doi.org/10.1080/07409710.2000.9962094>.

LI, Shizhen a Xiwen LUO. 2003. *Compendium of materia medica (Bencao gangmu)*. Kniha IV. Beijing: Foreign Languages Press. ISBN 7119032607.

MATSUDA, Masahiko a Eiji NAWATA. 2002. Taro in Northern Vietnam: Its Uses, Cultivation, and Genetic Variation. *Japanese Journal of Tropical Agriculture* [online]. 46(4), 247-258 [cit. 2023-04-25]. Dostupné z: https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsta1957/46/4/46_4_247/_pdf.

MATTHEWS, Peter J. 1995. Aroids and the Austronesians. *Tropics* [online]. 4(2), 105-126 [cit. 2023-03-19]. Dostupné z: <https://www.researchgate.net/publication/240821492>.

MATTHEWS, Peter J. 2004. Genetic Diversity in Taro, and the Preservation of Culinary Knowledge. *Ethnobotany Research and Applications* [online]. 2(1547), 55-71 [cit. 2023-03-19]. Dostupné z: <https://www.researchgate.net/publication/29736057>.

MATTHEWS, Peter J. 2010. An introduction to the history of taro as a food. In: RAO, Ramanatha V., Peter J. MATTHEWS, P. B. EYZAGUIRRE a D. HUNTER, ed. *The Global Diversity of Taro: Ethnobotany and Conservation*. Rome: Bioversity International, s. 6-18. ISBN 978-92-9043-867-0.

MATTHEWS, Peter J. 2023. Taro (*Colocasia esculenta*) in Asia and the Pacific: Models for Domestication as a Food and Fodder Crop. In: IKEYA, Kazunobu a William BALÉE, ed. *Global Ecology in Historical Perspective: Monsoon Asia and Beyond*. Singapore: Springer, s. 183-206. ISBN 978-981-19-6557-9.

MATTHEWS, Peter J. a Michel E. GHANEM. 2020. Perception gaps that may explain the status of taro (*Colocasia esculenta*) as an “orphan crop”. *Plants, People, Planet* [online]. 3(2), 1-14 [cit. 2023-03-19]. Dostupné z: <https://www.researchgate.net/publication/347348690>.

MATTHEWS, Peter J, LOCKHART. P. J., AHMED, I. 2017. Phylogeography, ethnobotany, and linguistics: Issues arising from research on the natural and cultural history of taro *Colocasia esculenta* (L) Schott. *Man In India* [online]. 97(1), 353–380 [cit. 2023-03-19]. Dostupné z: <https://www.researchgate.net/publication/313397490>.

MATTHEWS, Peter J. a Kyaw W. NAING. 2005. Notes on the Provenance and Providence of Wildtype Taros (*Colocasia esculenta*) in Myanmar. *Bulletin of the National*

Museum of Ethnology [online]. 29(4), 587-615 [cit. 2023-04-25]. Dostupné z: <http://doi.org/10.15021/00003994>.

MATTHEWS, Peter J. a Du V. NGUYEN. 2014. Taro: Origins and Development. In: SMITH, Claire, ed. *Encyclopedia of Global Archaeology*. New York: Springer, s. 7237-7240. ISBN 978-1-4419-0465-2.

MÉTAILIÉ, Georges. 2015. *Science and civilisation in China, Volume 6 Biology and biological technology, Part IV: Traditional botany: an ethnobotanical approach*. Cambridge: Cambridge University Press. ISBN 9781107109872.

NEEDHAM, Joseph, Gwei-Djen LU, a Hsing-Tsung HUANG. 1986. *Science and Civilisation in China, Volume 6 Biology and Biological Technology, Part 1: Botany*. Cambridge University Press. ISBN 9780521087315.

OKTAVIANINGSIH, L., E. SUHARYANTO a B. S. DARYONO. 2017. Traditional Usages of Taro (*Colocasia* spp.) by Ethnic Communities in Borneo. *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education* [online]. 9(2), 248-256 [cit. 2023-03-04]. Dostupné z: <https://doi.org/10.15294/biosaintifika.v9i2.9956>.

Latin-English dictionary: Esculenta. *Online Latin Dictionary* [online]. Olivetti Media Communication [cit. 2023-05-10]. Dostupné z: <https://www.online-latin-dictionary.com/latin-english-dictionary.php?parola=esculenta>.

ONWUEME, Inno. 1999. *Taro Cultivation in Asia and the Pacific* [online]. Rome, Italy: FAO [cit. 2023-04-25]. Dostupné z: <https://www.fao.org/publications/card/fr/c/1c276c45-65c9-5a8c-b2de-6bca347568a3/>.

RASHMI, D. R., N. RAGHU a T. S. GOPENATH. 2018. Taro (*Colocasia esculenta*): An overview. *Journal of Medicinal Plants Studies* [online]. 6(4), 156-161 [cit. 2023-04-05]. Dostupné z: <https://www.researchgate.net/publication/340548916>.

SAGART, Laurent. 2003. The vocabulary of cereal cultivation and the phylogeny of East Asian languages. *Bulletin of the Indo-Pacific Prehistory Association* [online]. 23(1), 127-136 [cit. 2023-05-10]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/228910477_The_vocabulary_of_cereal_cultivation_and_the_phylogeny_of_East_Asian_languages.

ŠAMAJOVÁ, Kateřina. 2023. *Lingvistická etnobotanika: Multidisciplinární přístupy k výzkumu čínských rostlinovědných znalostních komplexů* [online]. Olomouc [cit. 2023-05-10]. Disertační práce. Univerzita Palackého v Olomouci.

ŠAMAJOVÁ, Kateřina, Renata ČIŽMÁROVÁ a Ondřej KUČERA. 2023. An Analysis of Food Preserving Practices in the Contemporary North Eurasian Blogosphere (Preprint) [online]. 1-26 [cit. 2023-04-26]. Doi:10.13140/RG.2.2.17631.71848.

WANG, Lijing, Jun YANG, T. LIANG, J. YANG, C. J. GRASSA a H. JIANG. 2020. Seeds of melon (*Cucumis melo* L., Cucurbitaceae) discovered in the principal tomb (M1) of Haihun Marquis (59 BC) in Nanchang, China. *Archaeological and Anthropological Sciences* [online]. 12(156), 1-14 [cit. 2023-04-06]. Dostupné z: <https://doi.org/10.1007/s12520-020-01147-6>.

XU, Jianchu, Yongping YANG a P. EYZAGUIRRE. 2001. Genetic diversity in Taro (*Colocasia esculenta* Schott, Araceae) in China: An ethnobotanical and genetic approach. *Economic Botany* [online]. 55(1), 14-31 [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: <https://www.researchgate.net/publication/225386820>.

YU, Jingao, Pei LIU a Jinao DUAN. 2015. Itches—stimulating compounds from *Colocasia esculenta* (taro): bioactive-guided screening and LC–MS/MS identification. *Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters* [online]. 25(20), 4382-4386 [cit. 2023-04-05]. Dostupné z: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0960894X15300573?via%3Dihub>.

ZULKHAIRI, A. Mohd, M. RAZALI a M. B. UMIKALSUM. 2020. Determination of Oxalates in Corms of Selected Taro (*Colocasia esculenta*) Varieties in Malaysia Using Ultra High-Performance Liquid Chromatography. *Asian Journal of Chemical Sciences* [online]. 7(3), 28-37 [cit. 2023-04-18]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/340645021_Determination_of_Oxalates_in_Corms_of_Selected_Taro_Colocasia_esculenta_Varieties_in_Malaysia_Using_Ultra_High-Performance_Liquid_Chromatography.