

# UNIVERZITA PALACKÉHO V OLMOUCI

**Filozofická fakulta**

Katedra asijských studií

## BAKALÁŘSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

**Nihonšu - tradiční japonský nápoj**

Nihonshu - Traditional Japanese Beverage

Vypracovala: Kamila Tobková  
Vedoucí práce: Mgr. Dita Nymburská, Ph.D.

OLMOUC 2014

# Kopie zadání bakalářské práce

Univerzita Palackého v Olomouci  
Filozofická fakulta  
Akademický rok: 2011/2012

Studijní program: Filologie  
Forma: Prezenční  
Obor/komb.: Česká filologie - Japonská filologie (ČF-JA)

## Podklad pro zadání BAKALÁŘSKÉ práce studenta

PŘEDKLÁDÁ:	ADRESA	OSOBNÍ ČÍSLO
TOBKOVÁ Kamila	Vodní Valy 494, Litomyšl - Město	F10804

### TÉMA ČESKY:

Nihonšu - tradiční japonský nápoj

### NÁZEV ANGLICKY:

Nihonshu - Traditional Japanese Beverage

### VEDOUcí PRÁCE:

Mgr. Dita Nymburská - ASJ

### ZÁSADY PRO VYPRACOVÁNÍ:

Ve své práci se budu zabývat tradičním alkoholickým nápojem nihonšu (sake). V první části bude popsána historie sake, suroviny potřebné k jeho výrobě a samotný proces výroby. Dále se budu zabývat různými druhy sake a variantami obalů, v kterých je prodáváno. V poslední části popíši způsoby servírování a také příležitosti a rituály, se kterými je sake spojeno.

### SEZNAM DOPORUČENÉ LITERATURY:

Akiyama, Hiroichi: Nihonshu. Tokio: Iwanami shoten, 1994. ISBN 4004303346.  
Auld, William G.: Brewing Sake: Release the Toji Within. CreateSpace, 2012. ISBN 1468147781.  
Gauntner, John: The Sake Handbook. Boston: Tuttle Publishing, 2002. ISBN 0804834253.  
Harper, Philip: The Insider's Guide to Sake. Tokio: Kodansha International, 1998. ISBN 4770020767.  
Nelson, John K.: A Year in the Life of a Shinto Shrine. University of Washington Press, 2000. ISBN 0295975008.

Podpis studenta: Kamila Tobková

Datum: 24.5.2012

Podpis vedoucího práce: Mgr. Dita Nymburská

Datum: 24.5.2012

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně pod odborným dohledem vedoucího diplomové práce a uvedla veškeré použité prameny a literaturu.

V Olomouci dne .....

Podpis.....

Děkuji Mgr. Ditě Nymburské, Ph.D., za odborné vedení mé práce, vstřícný přístup, cenné připomínky a trpělivost.

## **Ediční poznámka**

V této práci je pro přepis japonských výrazů používána česká transkripce, pouze v případě cizojazyčných zdrojů a bibliografických poznámek je ponechána transkripce původní. Japonské výrazy jsou psány kurzívou, u první zmínky v textu používám též znakovou podobu. U jmen japonských císařů není uváděna znaková podoba, ale pouze doba vlády. Veškeré překlady z anglického jazyka jsou dílem autorky.

## Obsah

Úvod.....	7
1 Historie.....	8
1.1 Starověk .....	8
1.1.1 Počátky pěstování rýže .....	8
1.1.2 Počátky výroby sake .....	9
1.2 Středověk .....	10
1.3 Předmoderní období.....	12
1.4 Moderní období.....	13
1.5 Současnost .....	14
2 Výroba sake .....	15
2.1 Suroviny.....	15
2.1.1 Rýže .....	15
2.1.2 Voda.....	16
2.2 Proces výroby .....	17
2.2.1 Omletí .....	17
2.2.2 Omytí a máčení .....	18
2.2.3 Napařování.....	19
2.2.4 Příprava <i>kódži</i> .....	19
2.2.5 Startér kvašení.....	20
2.2.6 Moromi .....	20
2.2.7 Lisování .....	21
2.2.8 Filtrace .....	22
2.2.9 Pasterizace .....	22
2.3 Shrnutí.....	23
3 Obřady spojené se sake.....	24
3.1 Struktura šintoistického rituálu.....	24
3.2 Daidžósai .....	25
3.2.1 Daidžósai jako součást nástupnického obřadu.....	26
3.2.2 Přípravy.....	28
3.2.3 Průběh .....	31
3.3 Svatební rituál .....	33
Závěr .....	40
Seznam použité literatury .....	42
Anotace .....	45
Abstract in English.....	46
Seznam příloh .....	47

## Úvod

Cílem této práce je nastínit problematiku tradičního japonského nápoje nihonšu, jež je v česky psaných textech neprávem opomíjena. Výraz nihonšu čili „japonský alkohol“ není mimo Japonsko příliš rozšířený. V ostatních zemích světa je tento nápoj známý spíše pod názvem sake, v anglicky mluvících zemích je chybně zapisován jako „saké“, kvůli přesnější výslovnosti. V Japonsku však termín sake zahrnuje i další alkoholické nápoje jako např. víno, vodku či whisky. Pro účely své práce jsem se rozhodla používat termín sake namísto nihonšu.

V první části práce budou popsány nejdůležitější události, jež během staletí ovlivňovaly historický vývoj sake. Věnovat se budu počátkům pěstování rýže v Japonsku, primitivní formě sake, tzv. kučikami no sake, a objevení směsi umožňující fermentaci. Dále bude nastíněn postupný vývoj sake od pochutiny používané během rituálů, k významné obchodní komoditě.

V následující části budou rozebrány dvě nejdůležitější suroviny pro výrobu sake, voda a rýže. Zaměřím se hlavně na jejich vlastnosti, jež ovlivňují výslednou kvalitu sake. Dále budou popsány jednotlivé fáze procesu výroby, jež dohromady tvoří velmi složitou a komplexní posloupnost.

Ve třetí kapitole budou analyzovány nejdůležitější obřady používající ve svém průběhu sake. Prvním z nich je obřad Daidžósai, jenž završuje nástupnický rituál, dalším svatební rituál, jehož nejdůležitější částí je provedení aktu sansankudo.

# 1 Historie

Historie sake je těsně spjatá s vývojem pěstování rýže, jakožto hlavní suroviny pro výrobu sake. Již od prvopočátku bylo sake používáno při různých náboženských obřadech či slavnostech. Výroba sake se postupně stala velmi lukrativní záležitostí, z níž vládnoucí vrstvě plynuly velké příjmy v podobě daní, a výrobci sake se těšili velké vážnosti. Ze sake se stal významný obchodní artikl, a to i vývozní. Během staletí se měnil i výrobní proces, novými metodami byla zvyšována kvalita a prodlužována trvanlivost sake.

## 1.1 Starověk

### 1.1.1 Počátky pěstování rýže

Základní surovinou pro výrobu sake je rýže. Podle výzkumu renomovaných vědců začalo pěstování rýže v údolí řeky Jang-c'ťiang v Číně přibližně před 9 000 lety.<sup>1</sup> Na území Japonska se tradice pěstování rýže dostala z pevninské Číny kolem roku 1 000 př. n. l.<sup>2</sup> Předpokládá se, že existovaly dvě trasy, první vedla přes Korejský poloostrov a druhá přes Tchaj-wan a souostroví Rjúkjú.<sup>3</sup> V této době se rýže dala dobře pěstovat pouze v nížinách, kde byl zajištěn dostatek přirozené vláhy. Díky osvojení techniky pěstování rýže v závlahových polích, jež přišla z Číny přibližně kolem roku 300 př. n. l.<sup>4</sup>, se pěstování rýže postupně rozšiřovalo z oblasti severního Kjúšú a jižního cípu Honšú do severnějších částí Japonska.

Během období Jajoi (弥生時代, *Jajoi džidai*, 300 př. n. l. – 300 n. l.) se společnost specializovaná na lov a sběr postupně přeměňovala na zemědělskou společnost. S rozšířením závlahových polí souvisela potřeba dělby práce a větší společenské organizovanosti. Vznikaly osady založené na rodových společenstvích, jež vzájemně

---

<sup>1</sup> Viz New York University: Rice's Origins Point to China, Genome Researchers Conclude [online]. ScienceNewsline, 3. 5. 2011 [cit. 10. 6. 2014]. Dostupné z: <http://www.sciencenewsline.com/articles/2011050313000047.html?continue=y>

<sup>2</sup> Viz Henshall, Kenneth G.: A History of Japan: From Stone Age to Superpower. New York: St. Martin's Press, 1999, s. 5.

<sup>3</sup> Viz Vasiljevová, Zdeňka: Dějiny Japonska. Praha: Svoboda, 1986, s. 31.

<sup>4</sup> Viz The Cambridge History of Japan. Volume 1, Ancient Japan / edited by Delmer M. Brown. Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1988, s. 106.



spolupracovaly, ale i bojovaly kvůli zdrojům vody. Z těchto společenství se postupně utvářela větší seskupení, jež se později stala základem státu Jamato.<sup>5</sup>

### 1.1.2 Počátky výroby sake

Nejstarší formou sake bylo s největší pravděpodobností *kučikami no sake* (口噛みの酒, tj. sake žvýkané v ústech). Jak již samotný název napovídá, nejprve jsou do úst vložena zrnka rýže, jež se během žvýkání smísí se slinami. Tato směs je poté vyplivnuta do dřevěné nádoby, v níž je několik dní ponechána kvasit. „Enzymy obsažené ve slinách přemění škrob na cukr, jenž je přeměněn na alkohol.“<sup>6</sup>

Příprava *kučikami no sake* byla v různých obměnách součástí mnoha šintoistických slavností. V některých oblastech se na žvýkání rýže podíleli všichni občané, ale například na Okinawě bylo žvýkání rýže dovoleno pouze pannám, takto vyráběné sake bylo známé jako *bidžinšu* (美人酒, sake krásných žen).<sup>7</sup> Zmínka v Záznamech z provincie Ósumi<sup>8</sup> (大隅国風土記, *Ósumi no kuni fudoki*<sup>9</sup>) dokazuje, že tato metoda byla používána ještě na začátku 8. století.<sup>10</sup>

Během 6. století byla z Číny dovezena plíseň, jež vytvářela enzymy, jež stejně jako enzymy obsažené ve slinách, dokázaly přeměnit škrob na cukry.<sup>11</sup> Záznamy z provincie Harima<sup>12</sup> (播磨国風土記, *Harima no kuni fudoki*) obsahují zápis o náhodném vzniku sake. Jistý člověk zanechal nezakrytou misku s uvařenou rýží, jež kvůli tomu zplesnivěla. Protože byl velmi ledabylý, zapomněl misku s plesnivou rýží vyhodit a po několika dnech s údivem zjistil, že se přeměnila na lahodné sake.

---

<sup>5</sup> Viz Vasiljevová, 1986, s. 32–36.

<sup>6</sup> Kondo, Hiroshi: *Saké, a Drinker's Guide*. With a foreword by George Plimpton. Tokyo: Kodansha International, 1992, s. 13.

<sup>7</sup> Viz Kondo, 1992, s. 13.

<sup>8</sup> Provincie Ósumi je dnes součástí prefektury Kagošima na ostrově Kjúšú.

<sup>9</sup> Fudoki, tzv. Záznamy z krajů, jsou jedny z nejstarších japonských literárních památek, jež v roce 713 nařídila sepsat císařovna Genmei (707–715). Tyto záznamy obsahují informace o místních tradicích a zvycích, místopisné názvy či seznam pěstovaných plodin a chovaných zvířat, a proto mají i historickou hodnotu. Viz Švarcová, Zdeňka: *Japonská literatura 712–1868*. Praha: Karolinum, 2005, s. 162–163.

<sup>10</sup> Viz Kanauchi, Makoto: *SAKE Alcoholic Beverage Production in Japanese Food Industry*. Food Industry [online]. InTech, 16. 1. 2013, s. 40. [cit. 12. 5. 2014]. Dostupné z <http://www.intechopen.com/books/food-industry/sake-alcoholic-beverage-production-in-japanese-food-industry>

<sup>11</sup> Viz Bunting, Chris. *Drinking Japan: a Guide to Japan's Best Drinks and Drinking Establishments*. Tokyo: Tuttle Pub, 2011, s. 33.

<sup>12</sup> Harima byla provincie, jež se rozkládala na ostrově Honšú, v jihozápadní oblasti dnešní prefektury Hjógo.

Lidé postupně přišli na to, že ponechají-li si trochu této rýže infikované plísní, mohou snadněji připravit další várku sake.<sup>13</sup>

Podoba tehdejšího sake se od dnešního sake však velice lišila. Tehdejší sake obsahovalo mnohem méně alkoholu a jeho konzistence byla spíše kašovitá, a ne tekutá jako dnes. Zejména kvůli tomu se sake konzumovalo z misky pomocí hůlek podobných kleštím nebo se pilo naředěné vodou.<sup>14</sup>

Sake se používalo téměř výhradně k náboženským účelům, a bylo tak produkováno ve svatyních a chrámech. Během období Nara (奈良時代, *Nara džidai*, 710–794) došlo k centralizaci veškeré řemeslné výroby pod správu císařského dvora. V rámci *Kunaišó* (宮内省), „Ministerstva pro císařské dvorní záležitosti“, vzniklo speciální oddělení, tzv. *Sake no cukasa* (酒司), jež vydávalo různá nařízení týkající se výroby sake a také dohlíželo na výrobu speciálního sake, jež bylo využíváno pouze pro potřeby císařského dvora.<sup>15</sup> Sake zde bylo používáno nejen pro ceremoniální účely, ale i při různých oslavách či sezónních událostech, např. *hanami*<sup>16</sup> (花見), *cukimi* (月見) či *jukimi* (雪見).<sup>17</sup> Obyčejným lidem ani příslušníkům nižší šlechty „nebylo dovoleno pít sake, protože bylo extrémně drahé.“<sup>18</sup>

## 1.2 Středověk

Během pozdního období Heian (平安時代, *Heian džidai*, 794–1185) a období Kamakura (鎌倉時代, *Kamakura džidai*, 1185–1333) postupně sláblo výsadní právo císařského dvora na vaření sake a sake začalo být vyráběno ve svatyních a chrámech, postupem času i v soukromých varnách.<sup>19</sup> Sake se stalo obchodním artiklem a získalo značnou popularitu. Vláda však často vydávala zákony zakazující prodej alkoholu,

---

<sup>13</sup> Viz Kondo, 1992, s. 13.

<sup>14</sup> Viz Kondo, 1992, s. 13.

<sup>15</sup> Viz Kouda, Hiroyuki: Japanese Sake Story. Episode 4 [online]. [cit. 12. 5. 2014]. Dostupné z [http://www.kikusui-sake.com/home/\\_english/enjoying/story/episode4.html](http://www.kikusui-sake.com/home/_english/enjoying/story/episode4.html)

<sup>16</sup> *Hanami* je svátek sledování květů, jenž se postupně (přibližně od konce března) koná v různých částech Japonska podle toho, jak začínají kvést sakury. Při této události se lidé sejdou dohromady, konzumují různé druhy jídel, pijí sake, společně se baví a obdivují krásu kvetoucích sakur či slivoní. Stejným způsobem probíhá i svátek pozorování podzimního měsíce *cukimi* či svátek pozorování sněhu *jukimi*.

<sup>17</sup> Viz Sake Culture & History [online]. [cit. 12. 5. 2014]. Dostupné z <http://www.hokkan-sake.com/history/>

<sup>18</sup> Kanauchi, 2013, s. 41.

<sup>19</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 41.

během jednoho z těchto zákazů, vydaného v roce 1252 z důvodu sucha, bylo dokonce v Kamakuře zničeno na 32 274 nádob se sake.<sup>20</sup>

V období Ašikaga–Muromači (室町時代, *Muromači džidai*, 1336–1573) došlo k významnému obchodnímu i kulturnímu rozkvětu. Významným zdrojem šógunátních příjmů, z nichž byly financovány různé slavnosti či výstavba paláců, se vedle renty ze statků staly obchod, řemeslo či zahraniční obchod s Čínou. V roce 1393 začal šógunát vybírat pravidelnou daň z lichvy a výroby sake (daň byla vypočítávána podle počtu nádob, v nichž bylo sake uskladněno).<sup>21</sup> Řemeslníci a obchodníci se sdružovali do spolků, tzv. *za* (座), jež se podobaly evropským cechům, ale na rozdíl od nich se však uchylovaly pod ochranu svatyní či chrámů.<sup>22</sup>

*Za* pod záštitou svatyně Kitano získalo monopol na produkci *kódži*<sup>23</sup> (麴, směs rýže a ušlechtilé plísně umožňující fermentaci, viz oddíl 2.2.4) v Kjótu, v němž v tuto dobu existovalo asi 350 varen sake.<sup>24</sup> Majitelé těchto varen si však stěžovali na příliš vysokou cenu *kódži* produkovaného *za* a nedostatečnou přizpůsobivost zvyšující se poptávce a zjistili, že se jim díky narůstající spotřebě sake vyplatí vybudovat vlastní přípravný *kódži*. Tyto tajné přípravný však byly ve dvacátých a třicátých letech 15. století soustavně ničeny.<sup>25</sup> Spory vyvrcholily v roce 1444, kdy *za* požádalo šógunát, aby mu vymohl zpět monopol, protože varny od něho úplně přestaly kupovat *kódži*. Příslušníci *za* čekali na rozhodnutí uzamčení ve svatyni šedesát dní.<sup>26</sup> Šógunát se po dlouhém váhání rozhodl podpořit *za*, protože se obával možného povstání ze strany svatyně, jež *za* podporovala. Majitelé varen si byli vědomi dlouhého váhání šógunátu, a proto zkusili znovu požádat o povolení připravovat si vlastní *kódži*. Reakce *za*, jehož členové se znovu uzavřeli ve svatyni, se setkala s odporem šógunátu, jenž se rozhodl vyřešit situaci silou a na bouřící se *za* vyslal vojsko. To se v krvavých bojích střetlo s tzv. *sóhei* (僧兵), neboli mnišskými válečníky. Střet si vyžádal

---

<sup>20</sup> Viz The Cambridge History of Japan. Volume 3, Medieval Japan / edited by Kozo Yamamura. Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1990, s. 357.

<sup>21</sup> Viz Vasiljevová, 1986, s. 195.

<sup>22</sup> Viz Vasiljevová, 1986, s. 160.

<sup>23</sup> V dnešní době také existují podniky specializující se na výrobu a prodej *kódži*. Varny sake, jež si zakládají na originalitě a výjimečných chuťových vlastnostech svého sake, však i nadále připravují vlastní *kódži* tradičním způsobem.

<sup>24</sup> Viz The Cambridge History of Japan. Volume 3, 1990, s. 389.

<sup>25</sup> Viz Bunting, 2011, s. 34.

<sup>26</sup> Viz The Cambridge History of Japan. Volume 3, 1990, s. 390.

40 mrtvých a byla při něm podpálena nejen svatyně, ale i mnoho dalších budov v okolí.<sup>27</sup> Tímto definitivně skončila náboženská nadvláda ve výrobě sake.

Díky záznamu v Deníku Tamon'in<sup>28</sup> (多聞院日記, *Tamon'in nikki*) se dozvídáme, že již v 16. století byla v chrámech používána metoda, jež zahříváním ničila choroboplodné zárodky v sake (viz oddíl 2.2.9). Tato metoda tak o více než tři sta let předběhla objevení „pasterizace vína nízkou teplotou“ Louisem Pasteurem v roce 1865.<sup>29</sup>

### 1.3 Předmoderní období

V období Edo (江戸時代, *Edo džidai*, 1603–1868) se rozšířila vrstva obchodníků s rýží, jež odkupovali rýži od *daimjó*<sup>30</sup> (大名), a pak ji prodávali na otevřených trzích. V zájmu *daimjó* byla vysoká cena rýže, proto většina z nich zakázala dovoz z jiných panství a podporovala celkovou spotřebu rýže, např. vyčleňováním množství rýže na vaření sake. Produkce sake se řídila četnými nařízeními, k omezujícím nařízením však bylo přistupováno většinou pouze na přechodnou dobu v obdobích špatné úrody.<sup>31</sup> Kontrolu nad počtem varen sake získal šógunát v roce 1657, kdy „začal vydávat licence (dřevěné štítky) k výrobě sake“.<sup>32</sup> V hlavním městě Edu se těšilo velké oblibě sake vyráběné v Nadě (část města Kóbe). Toto sake bylo do Eda přepravováno na lodích v sudech, celý náklad byl vždy velmi rychle rozprodán.<sup>33</sup>

Až do 17. století byla výroba sake celoroční záležitostí, v roce 1667 však musela být výroba sake, kvůli nedostatku rýže způsobenému několika slabými úrodami<sup>34</sup>, omezena a stala se tak sezónní záležitostí (sake se vařilo pouze šest měsíců v roce, tj. od října do března). *Tódži* (杜氏, mistři ve vaření sake) a další pracovníci ve varnách

---

<sup>27</sup> Viz The Cambridge History of Japan. Volume 3, 1990, s. 390–391.

<sup>28</sup> Tamon'in byl menší chrám, jenž patřil k chrámu Kófukudži v Naře.

<sup>29</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 41.

<sup>30</sup> *Daimjó* byla feudální knížata, přestože byla formálně podřízena císaři, na územích, jež spravovala, měla neomezenou moc.

<sup>31</sup> Viz The Cambridge History of Japan. Volume 4, Early modern Japan / edited by John Whitney Hall. Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1990, s. 547.

<sup>32</sup> Bouzdine-Chameeva, Tatiana; Ninomiya, Mari: A Japanese Sake Brewery Making Decisions. Supply Chain Practices [online]. Vol. 10, N°1, 2009, s. 109. [cit. 12. 5. 2014]. Dostupné z [http://www.supplychain-](http://www.supplychain-forum.com/documents/articles/SCFvol10%201%202009%20Sake%20Brewery%20Case%20study.pdf)

[forum.com/documents/articles/SCFvol10%201%202009%20Sake%20Brewery%20Case%20study.pdf](http://www.supplychain-forum.com/documents/articles/SCFvol10%201%202009%20Sake%20Brewery%20Case%20study.pdf)

<sup>33</sup> Viz The Cambridge History of Japan. Volume 4, 1990, s. 567.

<sup>34</sup> Viz Sake Culture & History

sake, tzv. *kurabito* (蔵人), pracovali přes léto v zemědělství a na zimu se stěhovali od svých rodin, aby mohli vykonávat náročnou práci ve varnách sake.<sup>35</sup> *Tódži* se v jednotlivých regionech sdružovali do skupin, tzv. škol *tódži* (杜氏流派, *tódžirjúha*), v nichž vzájemnou spoluprací zdokonalovali jednotlivé procesy výroby, čímž vznikaly rozdíly mezi sake vyráběnými *tódži* z různých škol. „Největšími a nejvýznamnějšími z těchto *tódžirjúha* vždy byly (a jsou i dnes) skupiny Nanbu (prefektura Iwate), Ečigo (Niigata) a Tanba (Hjógo).“<sup>36</sup>

## 1.4 Moderní období

V období Meidži (明治時代, *Meidži džidai*, 1868–1912) byl proces výroby sake zlepšen díky poznatkům evropské vědy, např. aplikací metod používaných při vaření piva.<sup>37</sup> Vznikla také nová pravidla upravující výrobu sake, každý, kdo „vlastnil dostatečný kapitál, mohl provozovat vlastní varnu sake, během roku tak vzniklo kolem 30 000 varen sake po celém Japonsku“.<sup>38</sup> Díky modernizaci a automatizaci výroby se sake stalo mnohem lépe dostupnějším. V novém tisíciletí však začal počet varen kvůli vysokým daním rychle klesat, v roce 1919 byl počet varen 9 552, v roce 1936 už jen 7 077.<sup>39</sup>

Během druhé světové války se Japonsko muselo potýkat s velkým nedostatkem rýže. Kvůli nedostatku této základní suroviny muselo být mnoho varen sake zavřeno, ty, jež mohly vařit dál, byly vládními nařízeními donuceny „používat nové metody, jež používají méně rýže a přidávají čistý destilovaný alkohol, aby zvýšily výnosy“.<sup>40</sup> Nejznámějším sake, jež vznikalo podle výše zmíněných pokynů, bylo *sanzóšu* (三増酒), při jehož výrobě bylo z daného množství rýže uvařeno trojité množství sake oproti normálu.<sup>41</sup>

Na začátku sedmdesátých let 20. století dosáhla produkce sake svého poválečného vrcholu, v roce 1975 bylo vyprodukováno 17 milionů hektolitrů sake (pro srovnání

---

<sup>35</sup> Viz Bouzdine-Chameeva; Ninomiya, 2009, s. 110.

<sup>36</sup> Gauntner, John: *The Sake Handbook*. Boston: Tuttle Publishing, 2002, s. 76–77.

<sup>37</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 41.

<sup>38</sup> Bouzdine-Chameeva; Ninomiya, 2009, s. 109.

<sup>39</sup> Viz Bouzdine-Chameeva; Ninomiya, 2009, s. 109–110.

<sup>40</sup> Gauntner, 2002, s. 36.

<sup>41</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 36.

v roce 2001 pouze 9,4 milionu hektolitřů).<sup>42</sup> Poté se do popředí začaly dostávat spíše menší varny produkující tzv. lokální sake (地酒, *džizake*). Výraz lokální sake byl dříve používán pro jakékoliv sake, jež nebylo produkováno ve velkých celonárodně proslulých varnách, např. v Nadě či ve Fušimi (část města Kjóto). *Džizake* si postupně vybuďovalo pověst kvalitního sake s unikátními chuťovými vlastnostmi, jež jsou dány použitím lokálních surovin a dodržením tradičních postupů. Původně bylo *džizake* možno koupit jen v oblasti, kde se vyrábělo, díky rozšiřujícímu trhu je dnes možné v obchodech koupit *džizake* z různých regionů.<sup>43</sup>

## 1.5 Současnost

Konzumace sake má v Japonsku dlouhodobě klesavou tendenci, s čímž souvisí i stále se snižující počet varen sake. Zatímco v roce 2000 fungovalo téměř 2 000 varen sake, v roce 2009 však počet aktivních varen klesl na 1 353 (počet varen s licenci byl však 1 842).<sup>44</sup> V dnešní době je na trhu dostupné nepřeborné množství alkoholických nápojů, whisky, domácí i zahraniční značky piva, vína z různých zemí světa apod., mezi nimiž si každý může vybrat podle momentální chuti či příležitosti. Sake si však získalo popularitu v různých zemích světa, např. v USA, kde vznikají varny produkující sake poměrně vysoké kvality.

---

<sup>42</sup> Viz Sumihara, Noriya: 'Tradition' as a Solution to the Crisis of Japanese Sake Industry [online]. [cit. 10. 5. 2014]. Dostupné z: [www.tenri-u.ac.jp/icrs/dv457k000006wek-att/2-0.pdf](http://www.tenri-u.ac.jp/icrs/dv457k000006wek-att/2-0.pdf)

<sup>43</sup> Viz Sumihara: 'Tradition' as a Solution to the Crisis of Japanese Sake Industry

<sup>44</sup> Viz Bouzdine-Chameeva; Ninomiya, 2009, s. 108.

## 2 Výroba sake

Pro dosažení požadované kvality sake je nutné splnit dvě základní podmínky: dodržet stanovené postupy a používat kvalitní suroviny. Výrobní postupy se v tradiční výrobě nemění, ale ve velkovýrobě jsou používány modernější a efektivnější metody, jež zjednodušují proces výroby. Na trhu se vyskytuje velké množství producentů sake, a to jak velkovýrobců, tak i malých výrobců, jež většinou dodržují tradiční postupy. Díky různorodosti postupů a používaných surovin, je na trhu dostupné velké množství druhů sake, jež se liší svými chuťovými i aromatickými vlastnostmi. Konečná podoba sake se může i při použití stejných postupů v rámci různých geografických oblastí lišit, a to díky využití lokálních surovin.

### 2.1 Suroviny

Stejně jako všechny ostatní nápoje, je i sake, vyrobeno z několika surovin, jež se už po několik století nemění. Pro výslednou kvalitu sake, je stejně jako proces výroby, důležitá i prvotřídní kvalita surovin, z nichž je sake vyráběno. Mezi nejvýznamnější suroviny patří rýže a voda, jež jsou popsány v samostatných oddílech této podkapitoly. Další významné složky, bez nichž by nebyla výroba možná, jsou kvasinky a plísně, o nichž je pojednáváno v jednotlivých oddílech věnujících se procesům výroby v podkapitole 2.2.

#### 2.1.1 Rýže

Rýže je jednou ze základních surovin používaných při výrobě sake. V Japonsku se pěstuje především krátkozrnná rýže, již existuje mnoho druhů lišících se tvarem, velikostí a hlavně obsaženými látkami. Ne všechny druhy jsou však vhodné k vaření sake. Podle způsobu využití lze rýži rozdělit do dvou skupin, první skupinou jsou druhy hodící se pro běžné vaření známé jako *šokumai* (食米), druhou skupinu tvoří druhy vhodné k vaření sake, tzv. *sakamai* (酒米).<sup>45</sup>

Zrnka rýže *sakamai* jsou asi o 25 % větší a mají vyšší obsah škrobu, jenž se fermentací mění na cukr. Rýže *šokumai* naopak obsahuje více bílkovin a tuků, díky nimž je chutnější. Tyto dvě složky jsou však při výrobě sake spíše nežádoucí, a proto

---

<sup>45</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 50.

jsou během první fáze výroby, tzv. omletí, odstraněny. K omletí jsou vnitřní stavbou zrna lépe uzpůsobeny druhy *sakamai*, neboť škrob je v nich koncentrován do středu zrna, tzv. *šinpaku* (心白), a ostatní složky se nacházejí v jeho vnějších vrstvách. U druhů *šokumai* jsou všechny složky volně rozptýleny uvnitř celého zrna.<sup>46</sup>

Rýže určená k vaření sake se také mnohem hůře pěstuje. Vyžaduje kvalitní půdu, důkladné zavlažování a je citlivější vůči chemikáliím. Kvůli tomu, že dorůstá i více než metrové výšky a má větší a těžší obilky, je náchylnější k poškození silným větrem a často se také musí sklízet ručně, protože je pro sklízecí stroje příliš vysoká, a ani výnosy nejsou tak velké. Kvůli těmto skutečnostem se cena *sakamai* může vyšplhat až na trojnásobek ceny *šokumai*.<sup>47</sup>

Existuje přes šedesát druhů rýže oficiálně uznaných jako druh vhodný k vaření sake. Každý z těchto druhů vyžaduje specifické klimatické a půdní podmínky pro pěstování a má své charakteristické aromatické a chuťové rysy. Mezi nejznámější odrůdy patří Jamada nišiki, jež se pěstuje především v prefekturách Hjógo a Okajama a je považována za nejlepší a nejuniverzálnější, Gohjakuman goku pěstovaná hlavně Niigatě či Išikawě a Ómači, jedna z mála čistých, nekřížených, odrůd, již se daří především v Hirošimě či Okajamě.<sup>48</sup>

### 2.1.2 Voda

Voda a její kvalita je klíčová v mnoha fázích výroby i pro výsledné sake, jehož tvoří téměř 80 %. Množství vody, jež je během celého procesu výroby sake použito, např. k omývání, namáčení, napařování, vymytí lahví a kádí či jako přídavná složka do směsí, se rovná téměř třicetinásobku váhy použité rýže.<sup>49</sup> Výrobní sake vznikaly vždy na místech, kde byla kvalitní voda. Nejznámějším příkladem je voda stékající z hor Rökkósan do Nady, části města Kóbe, v prefektuře Hjógo, odkud pochází více jak

---

<sup>46</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 51.

<sup>47</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 51.

<sup>48</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 52–53.

<sup>49</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 42.



čtvrtina celkové produkce sake. Tato voda je známá jako *Mijamizu* (宮水) a má ideální minerální složení pro výrobu sake.<sup>50</sup>

Prvky, jež nejvíce znehodnocují kvalitu vody, jsou železo a mangan. Železo ve vodě způsobuje „tmavnutí sake a nepříznivě ovlivňuje jeho chuť a vůni“.<sup>51</sup> Z tohoto důvodu je železo ve speciálních zařízeních z vody odstraňováno.<sup>52</sup> Naopak mezi složky vody, bez nichž by se výroba sake neobešla, patří draslík, hořčík a kyselina fosforečná. Tyto tři složky jsou nezbytné pro množení kvasinek a správný vývoj *kódži* (viz oddíl 2.2.4). Nejsou-li přítomny v dostatečném množství, buňky se nemnoží dle plánu a délka fermentace se stává těžko kontrolovatelnou.<sup>53</sup>

## 2.2 Proces výroby

Proces výroby sake je velmi složitou a komplexní posloupností postupů, jež jsou pevně dány. Žádný z kroků nelze upřednostnit před ostatními, každému kroku je nutné se věnovat se značnou pečlivostí. Kvalita provedení jednotlivých kroků ovlivňuje všechny následující kroky, a tím i výslednou kvalitu sake jako takového. Jednotlivé fáze jsou popsány v samostatných oddílech této podkapitoly.

### 2.2.1 Omletí

Prvním krokem v přípravě sake je *seimai* (精米), tzv. omletí rýžových zrn. Cílem tohoto procesu je odstranění povrchových vrstev, v nichž se nacházejí bílkoviny, tuky a minerály, jež jsou pro výrobu sake nežádoucí.<sup>54</sup> Během omílání se zrna o sebe navzájem třou a vytvářejí tak teplo, jež negativně ovlivňuje schopnost zrna následně vstřebávat vodu, a proto je nutné teplotu kontrolovat. Důležité je také zachovat neporušenou strukturu zrna, jelikož zlomená či naprasklá zrna špatně fermentují.<sup>55</sup> Vývoj techniky omílání se během staletí postupně zdokonaloval, velmi fyzicky náročné ruční omílání pomocí třecích misek a speciálních paliček bylo nahrazeno efektivnějšími

---

<sup>50</sup> Viz Gauntner, John: Water and Sake Brewing. Sake World Sake e-Newsletter [online]. Issue#17, February 2001[cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z [http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2001/sw2001\\_1.html](http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2001/sw2001_1.html)

<sup>51</sup> Gauntner, 2002, s. 54.

<sup>52</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 42.

<sup>53</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 54.

<sup>54</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 49.

<sup>55</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 12–13.

stroji, např. mlýny poháněnými vodou, v dnešní době se používají moderní stroje, tzv. *seimaiki* (精米機) jež jsou řízeny počítačem a lze na nich přesně nastavit požadované procento omletí zrna.<sup>56</sup>

Velký vliv na výslednou kvalitu sake má poměr omletí, tzv. *seimai buai* (精米歩合), podle něhož se sake rozděluje do několika skupin.<sup>57</sup> *Seimai buai* vyjadřuje procentní poměr velikosti již omletého zrna ve srovnání s původní velikostí. Poměr omletí se pohybuje mezi 75-30 %, přičemž platí, že čím nižší je poměr, tím vyšší je výsledná kvalita sake. Je-li *seimai buai* 60 %, znamená to, že 40 % zrna bylo omleto a 60 % zůstalo v celku.<sup>58</sup> Tento poměr je vždy vyznačen na etiketě.

Vniveč nepříjde ani prášek *nuka* (糠), což jsou omleté zbytky zrn. *Nuka* se dále využívá při výrobě tradičních japonských cukrovinek a nukazuke (糠漬け)<sup>59</sup>, jako krmení pro hospodářská zvířata či jako základ pro levný alkohol.<sup>60</sup>

### 2.2.2 Omytí a máčení

Po omletí na zrnech stále ulpívají zbytky nuky, jež musí být omytím (洗米, *senmai*) odstraněny. Ihned poté je rýže vložena do kádě s vodou, čímž začíná proces máčení (浸漬, *šinseki*). Jeho délka závisí na použitém druhu rýže a poměru omletí. Zatímco méně kvalitní rýže, jež není tolik omleto, může být máčena i celou noc, vysoce omletá rýže používaná na výrobu nejkvalitnějších sake, se však máčí kratší dobu, jež může být měřena stopkami.<sup>61</sup> Absorpce vody je velice důležitá pro přípravu napařené rýže, neboť vlhkost podporuje pronikání tepla dovnitř zrna, následně také umožňuje lepší kontrolu nad přípravou *kódži* a fermentací. Zrna během těchto fází „absorbují vodu přibližně do 25–30 % své původní hmotnosti“.<sup>62</sup>

---

<sup>56</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 11–12.

<sup>57</sup> Podle poměru omletí rozeznáváme tyto druhy sake: *hondžóšósu* (本醸造酒, *seimai buai* < 70 %), do něž je vždy přidáváno malé množství destilovaného alkoholu; *gindžóšósu* (吟醸酒, *seimai buai* < 60 %) a *daigindžóšósu* (大吟醸酒, *seimai buai* < 50 %, často i 35 %), do nichž může, ale nemusí být alkohol přidáván. Viz Sake Types and Flavor Profiles. ESake [online]. [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z <http://www.esake.com/Knowledge/Types/types.html>

<sup>58</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 46.

<sup>59</sup> Nukazuke je zelenina, jež několik hodina až dní kvasila zahrabaná ve směsi z nuky.

<sup>60</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 12.

<sup>61</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 13.

<sup>62</sup> Kanauchi, 2013, s. 50.

### 2.2.3 Napařování

Dříve se k napařování (蒸し米, *mušimai*) používaly výhradně dřevěné kádě *košiki* (甑), jež byly umístěny na velké kotle s vodou. Velké množství páry z kotle prostupovalo dírou do kádě, kde co nejrovnoměrněji napařovalo rýži.<sup>63</sup> V dnešní době jsou dřevěné kádě většinou nahrazeny ocelovými, ve velkých varnách sake (酒蔵, *sakagura* či zjednodušeně 蔵, *kura*) se často používají stroje, jež nepřetržitě napařují rýži pohybující se na dopravních páslech.<sup>64</sup>

Během napařování se surový škrob přemění na  $\alpha$ -formu, jež je snadněji přeměnitelná v dalších fázích výroby, celý proces obvykle trvá 30–60 minut, může však být i kratší.<sup>65</sup> Po napaření je nutné rýži zchladit, a to buď rozprostřením na velkém kusu látky na chladném místě či strojem, jenž rozruší shluky rýže a rychle ji zchladí. Kvalita napařené rýže, její pevnost či kašovitost, ovlivňuje všechny další kroky výroby.<sup>66</sup>

### 2.2.4 Příprava kóždy

*Kóždy* je napařená rýže, na níž je pěstována plíseň *kóždy* (麹菌, *kóždy-kin*), jež je také známá pod odborným názvem *Aspergillus oryzae*. Tato plíseň vytváří enzymy, jež dokáží rozložit škrob ve zkvasitelné cukry. Molekuly škrobu totiž tvoří dlouhé řetězce, jež kvasinky nedokáží přímo přeměnit na alkohol. A právě rozložit tyto dlouhé řetězce škrobu na kratší řetězce cukrů je hlavním úkolem enzymů vytvářených v *kóždy*.<sup>67</sup> K tomu, aby tento proces řádně probíhal, je potřeba zajistit specifické podmínky. Pro tento účel má každá *kura* speciální místnost nazývanou *kóždymuro* (麹室). Zde lze konstantně udržovat požadovanou vlhkost a teplotu (26–28°C), jež jsou vyšší než ve zbytku *kury*.<sup>68</sup>

Každá *kura* má své vlastní technické postupy a způsoby přípravy *kóždy*, jež se liší i s ohledem na typ sake. *Kóždy* lze připravovat i pomocí strojů s různými stupni automatizace, pro ta nejlepší sake je však vždy připravováno ručně. Obecně se *kóždy* připravuje tak, že se zchlazená napařená rýže popráší velmi jemnými tmavě zelenými

---

<sup>63</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 51.

<sup>64</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 14.

<sup>65</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 50.

<sup>66</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 14.

<sup>67</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 15.

<sup>68</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 51.

sporami plísně a zamíchá.<sup>69</sup> Po určité době je rýže rozdělena do více menších nádob, v nichž se lépe kontroluje vlhkost a teplota. V pravidelných intervalech se pak všechna rýže smíchává dohromady a poté znovu rozděluje do nádob, postupem času teplota směsi stoupá. Na konci procesu, přibližně po 40 hodinách, má *kódži* dostatek enzymů, vitamínů a dalších látek potřebných pro růst kvasinek.<sup>70</sup> *Kódži* připravené k použití má jemné kaštanové aroma a jednotlivá zrna vypadají jako potřená tenkou vrstvou polevy.<sup>71</sup>

### 2.2.5 Startér kvašení

Dále je nutné vytvořit startér kvašení nazývaný *moto* (酀) či *šubo* (酒母<sup>72</sup>). *Moto* vzniká smíšením *kódži*, čisté napařené rýže, vody a dávky čistých kvasinkových buněk (酵母, *kóbo*) v menší kádi. Často je také přidávána kyselina mléčná, jež zabraňuje „kontaminaci škodlivými divokými kvasinkami či bakteriemi během přípravy *moto* nebo v raných stádiích hlavního kvašení“.<sup>73</sup> V průběhu dvou až tří týdnů se kvasinky rozmnoží natolik, že jejich koncentrace může dosáhnout až 100 miliónů buněk v jedné čajové lžičce.<sup>74</sup>

### 2.2.6 Moromi

Poté, co se kvasinky dostatečně namnoží, je *moto* přesunuto do velké kádě. Zde se k němu přidá napařená rýže, *kódži* a voda, od této chvíle je tato směs nazývána *moromi* (醪). Protože voda, rýže a *kódži* jsou přidávány celkem třikrát během čtyř dní, dostala tato metoda název *sandan šikomi* (三段仕込, tzv. třístupňová příprava).<sup>75</sup> Po prvním přidání klesne koncentrace kvasinek přibližně na polovinu, druhý den je proto vyhrazen pouze k množení kvasinek. Třetí den, kdy koncentrace kvasinek dosáhne své původní hodnoty, je do směsi přidáno skoro dvojnásobné množství přísad

---

<sup>69</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 15–16.

<sup>70</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 51.

<sup>71</sup> Viz The Koji [online]. [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z <http://sake-world.com/html/koji.html>

<sup>72</sup> Důležitost této směsi podtrhuje i fakt, že jeden z jejích názvů je *šubo*, jenž lze přeložit jako „matka sake“.

<sup>73</sup> Kanauchi, 2013, s. 52.

<sup>74</sup> Viz Sake Brewing Process [online]. [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z: <http://sake-world.com/html/brewing-process.html>

<sup>75</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 17.

oproti prvnímu dni. Čtvrtý den je přidávané množství asi dvakrát až třikrát větší než den třetí, tyto poměry se mohou lišit.<sup>76</sup>

Jedinečnost sake mezi alkoholickými nápoji je dána tím, že v obrovských nádobách s *moromi* probíhají současně dva procesy. Prvním z nich je přeměna škrobů na jednoduché cukry díky *kódži*, druhým je pak kvašení, při němž enzymy produkované kvasinkami přeměňují tyto jednoduché cukry na alkohol a oxid uhličitý. Souhrnně se těmto procesům říká vícenásobné paralelní kvašení (並行複発酵式, *heikó fukuhakkóšiki*). Doba kvašení se pohybuje mezi 18–32 dny.<sup>77</sup> Postupná přeměna cukrů, jejichž podíl v *moromi* nepřesahuje 6 %, umožňuje při výrobě sake dosáhnout nejvyššího přirozeného obsahu alkoholu, tj. 20 %.<sup>78</sup>

### 2.2.7 Lisování

Dalším krokem je oddělení čistého sake od pevných zbytků fermentované rýže, tzv. *kasu* (糟 či 粕). *Kasu*, jenž obsahuje škrob, bílkoviny, kvasinkové buňky a různé enzymy, se dále používá na výrobu pokrmů, jako jsou nakládaná zelenina či polévky.<sup>79</sup> Tradičně se k lisování sake používají velké dřevěné truhly, tzv. *fune* (槽), do nichž se skládají bavlněné pytle naplněné *moromi*. Lisování ve *fune* lze rozdělit do třech fází, z nichž je získáváno různě ceněné sake. Za první fázi je považováno samovolné odtečení sake způsobené pouze tlakem pytlů. Během druhé fáze jsou pytle pozvolna, až několik hodin, stlačovány. Ve třetí fázi se všechny pytle přerovnají a znovu stlačí.<sup>80</sup>

Při další metodě, známé pod názvem *fukurocuri* (袋吊り), se pytle zavěšují nad speciální nádoby a saké z nich samovolně, bez jakýchkoliv vnějších tlaků odkapává. Tato metoda produkuje elegantnější a komplexnější sake, kvůli nižší výnosnosti je však většinou využívána pouze na speciální sake.<sup>81</sup> Nejeftektivnější metodou je lisování

---

<sup>76</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 54.

<sup>77</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 10–11.

<sup>78</sup> Při výrobě vína je počáteční obsah cukru 20 %, což vede asi k 10–11% alkoholu. Výsledný obsah alkoholu v pivu je 5–6 %, jenž je zajištěn obsahem 13 % cukrů ve směsi před přidáním kvasinek. Kdyby byly všechny cukry, jež jsou teoreticky potřeba k získání 20% alkoholu, přidány zároveň, kvasinky by byly zahlceny a fermentace by neprobíhala tak, jak má. Gauntner, John: The Wonder of “Multiple Parallel Fermentation”. Sake World Sake e-Newsletter [online]. Issue#57, July 2004 [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z [http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2004/sw2004\\_6.html](http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2004/sw2004_6.html)

<sup>79</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 55.

<sup>80</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 18.

<sup>81</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 19.

pomocí speciálního stroje *assakuki* (压榨機), jenž se podobá harmonice. Do něj je načerpáno *moromi*, jež je uvnitř lisováno nafouknutím obřích vaků.<sup>82</sup>

### 2.2.8 Filtrace

Poté, co je vylisované sake ponecháno asi deset dní v klidu, aby mohly proběhnout zbytkové reakce a usadily se kaly, je sake filtrováno (濾過, roka). Sake je filtrováno skrz aktivní uhlí, jež dokáže absorbovat nechtěné aroma a také upravit barvu a čistotu sake. Následně je sake filtrováno skrze membránu s mikroskopickými póry, jež zachytí všechny nepatrné nečistoty či mikroorganismy.<sup>83</sup>

### 2.2.9 Pasterizace

Způsobů pasterizace (火入れ, *hi-ire*) je několik, vždy však musí dojít k zahřátí sake po dobu dvou až tří minut na teplotu 60–65°C, při níž dochází k usmrcení kvasinek, škodlivých bakterií mléčného kvašení a deaktivaci enzymů.<sup>84</sup> Nejběžnějším způsobem pasterizace je protékání sake skrz stočené kovové trubky umístěné v kádi s horkou vodou, dalším způsobem je zahřívání sake při plnění lahví na plnicí lince nebo mohou být zahřívány již naplněné lahve.<sup>85</sup> První dochovaná zmínka o použití pasterizace k zamezení kažení sake pochází z 16. století, zatímco objev Louise Pasteura se vztahuje k roku 1865.<sup>86</sup> Někdy je sake pasterizováno dvakrát, poprvé před uskladněním a znovu před přepravou, jindy vůbec. Nepasterizované sake, tzv. *namazake* (生酒), musí být uchováváno v chladu.<sup>87</sup>

Aby se zajistil typický obsah alkoholu pro sake, tj. 15–16,5 %, musí být sake naředěno vodou.<sup>88</sup> K tomuto ředění dochází nejčastěji po filtraci, tj. před druhou

---

<sup>82</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 18.

<sup>83</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 56.

<sup>84</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 55.

<sup>85</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 19–22.

<sup>86</sup> Viz Gauntner, John: Pasteurization. Sake World Sake e-Newsletter [online]. Issue #45, July 2003 [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z [http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2003/sw2003\\_6.html](http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2003/sw2003_6.html)

<sup>87</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 22.

<sup>88</sup> Viz Kanauchi, 2013, s. 56.

pasterizací (je-li prováděna) a plněním do lahví.<sup>89</sup> Sake je nejčastěji prodáváno v lahvích o objemu 1,8 l či 720 ml.<sup>90</sup>

## 2.3 Shrnutí

Je velice důležité, aby všechny kroky byly provedeny s náležitou pečlivostí a správnou návazností. Jednotlivé kroky se v různých varnách sake mohou lišit v délce trvání, ale nikoli v pořadí, jež je kromě filtrace a pasterizace, jež u určitých druhů sake neprobíhají, neměnné, a to již s ohledem na návaznost procesů v jednotlivých krocích. Schéma procesu výroby sake je uvedeno v Příloze A.

---

<sup>89</sup> Viz Gauntner, 2002, s. 21.

<sup>90</sup> Tato skutečnost je dána tím, že k servírování sake jsou nejčastěji používány nádoby zvané *masu* (升), jež mají objem 180 ml, jenž se rovná jednomu *go* (一合). Sake je tedy plněno do nádob, jejichž objem je násobkem objemu *masu*, aby si lidé mohli lehce spočítat, kolik porcí lahev obsahuje. Láhev o objemu 720 ml (čtyři *go*) tak obsahuje čtyři porce sake, tzn. dvě porce sake pro dva lidi, protože podle etikety by člověk neměl pít sake sám. Lahve o objemu 1,8 l (一升, *iššo*=10 *go*) jsou známe pod názvem *iššobin* (一升瓶). Gauntner, John: Traditional Measurements of the Sake World. Sake World Sake e-Newsletter [online]. Issue #59, September 2004 [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z [http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2004/sw2004\\_8.html](http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2004/sw2004_8.html)

### 3 Obřady spojené se sake

Rýže (stejně jako produkty z ní vyrobené) vždy v Japonsku zaujímala výjimečné postavení. „Ačkoliv rýže nikdy nebyla základní potravinou v kvalitativním slova smyslu pro všechny Japonce, vždy byla potravou pro rituální příležitosti.“<sup>91</sup> Podle mýtů zaznamenaných v kronice *Kodžiki* (古事記)<sup>92</sup> jsou rýže i sake darem božstev pro lidi. Susano no mikoto (スサノオノミコト), bratr bohyně slunce Amaterasu (天照大御神, *Amaterasu ómikami*), byl určen, aby zachránil princeznu Kušinadu od obrovského hada z jezera Jamata. Uvařil proto do osmi velkých kádí sake, na něž hada nalákal a zabil ho kouzelným mečem. Postup vaření pak od něj přejali lidé.<sup>93</sup>

Rýže a sake jsou tak vnímány jako prostředky, jež umožňují komunikaci mezi lidmi a božstvy během rituálů. Sake, jež je používáno k rituálním účelům, se nazývá *miki* (神酒). Každý člověk se během svého života účastní mnoha rituálů, od těch malých domácích, při nichž jsou uctíváni rodinní předci, až po velké *macuri* (祭)<sup>94</sup> pořádané šintoistickými svatyněmi. Většina rituálů je spojena s ročními obdobími, např. na podzim lidé vzdávají dík za dobrou úrodu a prosí o zachování přízně do následujícího roku, takovýmto rituálem je i *Daidžósai*, jemuž je věnována podkapitola 3.2. V další podkapitole (3.3) je popsán svatební rituál, jehož nejvýznamnější částí je konzumace sake při aktu *sansankudo* (三々九度).

#### 3.1 Struktura šintoistického rituálu

Základní struktura šintoistického rituálu se nemění a lze ji rozdělit na následující čtyři části:

1. rituální očista (禊, *harai*),
2. předložení obětí (神饌, *šinsen*),
3. modlitba (祝詞, *norito*),

<sup>91</sup> Ohnuki-Tierney, Emiko: *Rice as self: Japanese Identities through Time*. Princeton, N. J.: Princeton University Press, 1993, s. 44.

<sup>92</sup> *Kodžiki*, Záznamy o starých věcech, je nejstarší dochovaná japonská literární památka, jež byla v roce 712 sestavena na příkaz císaře Tenmua (673–686). Obsahuje mýty o vzniku světa, legendy o prvních patnácti bájných císařích, od císaře Džinmua (660–585 př. n. l.) po císaře Ódžina (270–310), i historicky ověřitelné události, jež se staly v období od vlády císaře Nintokua (313–319) až do vlády první císařovny Suiko (593–628).

<sup>93</sup> Viz Kondo, 1992, s. 13.

<sup>94</sup> *Macuri* jsou šintoistické rituály. Název je odvozen od slovesa *macuru* (祭る), jež znamená sloužit, vyjadřovat úctu, ale i bavit. Viz *MACURI - japonské slavnosti*. Informační Bulletin, 2011. [online]. [cit. 13. 6. 2014]. Dostupné z <http://www.cz.emb-japan.go.jp/documents/bulletin2011.pdf>



#### 4. symbolická hostina (直会, *naorai*).

Prvním krokem každého rituálu je *harai*, při němž jsou „eliminovány nečistoty, nemoci, zlo, neštěstí a další věci, jež by mohly bránit obnovení životní energie vycházející z božstev“.<sup>95</sup> Očista může mít mnoho podob, jednou z nejjednodušších forem je opláchnutí rukou a úst (手水, *temizu*) před vstupem do svatyně, další je *šúbacu* (修祓), při němž jsou přítomní pokropeni vodou či posypáni solí. Komplexnějším provedením je očistná koupel *misogi* (禊), při níž se účastník celý ponoří do vody.<sup>96</sup> Dalším krokem je předložení obětí božstvům, složení a množství těchto obětí se může v závislosti na druhu obřadu lišit. Obětiny vždy obsahují vařenou rýži, vodu, sůl a sake, jež je často připravováno přímo ve svatyni. Mezi další nabízené pokrmy mohou patřit mořské plody a řasy či různé druhy ovoce a zeleniny.<sup>97</sup>

Během rituálů jsou pronášeny i modlitby *norito*, tzv. „slova promlouvaná k božstvům“.<sup>98</sup> *Norito* jsou většinou texty staré několik staletí, ale mohou vznikat nové. *Norito* by měly být pronášeny s náležitou úctou, důležitý je i výběr slov, protože se věří, že ve slovech spočívá spirituální síla, tzv. *kotodama* (言霊).<sup>99</sup> Poslední fází rituálu je hostina *naorai*, při níž jsou obětiny, jež byly předkládány božstvům v druhé fázi rituálu, rozděleny mezi účastníky rituálu a kněží, jež je společně konzumují. Smyslem této fáze je „ulehčení přechodu z duchovního času do světského“.<sup>100</sup>

### 3.2 Daidžósai

*Daidžósai* (大嘗祭) je obřad, při němž nový císař obětuje první úrodu rýže svým předkům, zvláště pak bohyni slunce Amaterasu. Tento obřad završuje nástupnický ceremoniál a císař při něm skrze nabízené obětiny, především vařenou rýži a sake, komunikuje s božstvy a získává od nich sílu a ochranu. Běžnou podobou tohoto obřadu je *Niinamesai* (新嘗祭), tzv. „svátek nové úrody“, jenž byl vykonáván už od samého počátku pěstování rýže v Japonsku. Zemědělci jím vzdávali dík za dobrou úrodu, v souvislosti s císařem je považován za každoroční obnovení a posílení moci.

<sup>95</sup> Nelson, John K.: *A Year in the Life of a Shinto Shrine*. Seattle: University of Washington Press, 1996, s. 254.

<sup>96</sup> Viz Bocking, Brian: *A popular dictionary of Shinto*. Rev. ed. Richmond, Surrey: Curzon, 1997, s. 93.

<sup>97</sup> Viz Nelson, 1996, s. 40.

<sup>98</sup> Nelson, 1996, s. 40.

<sup>99</sup> Viz Nelson, 1996, s. 40.

<sup>100</sup> Nelson, 1996, s. 261.

### 3.2.1 Daidžósai jako součást nástupnického obřadu

Tradičně připadalo datum vykonání obřadu *Daidžósai* „na jedenáctý měsíc, ovšem jen tehdy převzal-li panovník moc během prvních sedmi měsíců příslušného roku. V případě pozdějšího nástupu na trůn musel být obřad přesunut na jedenáctý měsíc následujícího roku“<sup>101</sup>, a to z důvodu přesně daného rozpisu příprav, které musí započít právě během osmého měsíce. Nyní se výběr data konání obřadu řídí Císařským dvorním zákonem, jenž byl vydán v roce 1947 a říká, že je po smrti císaře nutné držet jeden rok smutek, a tudíž musí být vykonání obřadu odloženo až na druhý podzim vlády nového císaře.<sup>102</sup>

První zmínka o vykonání oslavy svátku nové úrody jako součásti nástupnického ceremoniálu je spojena s převzetím moci císařem Tenmuem (672–686).<sup>103</sup> V souboru zákonů *ricurjó* (律令) a jeho pozdějších úpravách z počátku osmého století je zaneseno, že obřad *Sensodaidžósai* (踐祚大嘗祭) bude vykonán pouze jednou během vlády panovníka.<sup>104</sup> Během staletí tento obřad prošel mnoha změnami, např. v období Heian byl součástí obřadu i buddhistický rituál. Mezi lety 1466–1687 bylo vykonávání obřadu dokonce přerušeno z důvodu probíhajících občanských válek a z toho plynoucího nedostatku peněz. Obřad byl znovu zaveden až během Tokugawského šógunátu, kdy došlo k uklidnění situace po sjednocení Japonska.<sup>105</sup> Během těchto více než dvou set let však došlo k nenahraditelné ztrátě informací o průběhu obřadu a významu některých jeho částí, např. původní znění lidových písní či přesný účel posvátného sedátka *šinza* (神座). Zatím poslední *Daidžósai* proběhl v rámci nástupnického ceremoniálu císaře Akihita v listopadu 1990.

Celý nástupnický ceremoniál se skládá z pěti částí. Často jsou však pojmenovávány pouze jeho první tři části, jež jsou považovány za základní, přičemž poslední dvě dále zmiňované části bývají uváděny jako složky hlavních částí. První částí, jež se koná bezprostředně po smrti předchozího panovníka, je *Senso* (踐祚).<sup>106</sup>

---

<sup>101</sup> Bock, Felicia G.: The Great Feast of the Enthronement. Monumenta Nipponica. Vol. 45, No. 1, Spring 1990, s. 29. Dostupné z <http://www.jstor.org/stable/2384496>

<sup>102</sup> Viz Bock, 1990s, s. 29.

<sup>103</sup> Viz Bock, Felicia G.: The Enthronement Rites: The Text of Engishiki, 927. Monumenta Nipponica. Vol. 45, No. 3, Autumn 1990, s. 307. Dostupné z <http://www.jstor.org/stable/2384906>

<sup>104</sup> Viz Bock, 1990s, s. 28.

<sup>105</sup> Viz Picken, Stuart D.: Essentials of Shinto: an analytical guide to principal teachings. Westport, Conn.: Greenwood Press, 1994, s. 84.

<sup>106</sup> Viz Picken, 1994, s. 84.

Při tomto obřadu nastávající císař v přítomnosti vlády a členů císařské rodiny obdrží císařské regálie (三種の神器, *Sanšu no džingi*), osobní (御璽, *gjođzi*) a státní pečeť (国璽, *kokudži*) jako důkaz převzetí moci.<sup>107</sup>

Druhou částí je samotné převzetí trůnu, *Sokui no rei* (即位の礼). Při tomto obřadu je používán speciální „trůn“ zvaný *takamikura* (高御座), z něhož císař přednáší projev, ve kterém oznamuje svůj nástup na trůn, slibuje věrnost Ústavě a představuje vize a cíle, jichž chce v budoucnosti dosáhnout.<sup>108</sup> Následně přichází na řadu premiér, který v této chvíli reprezentuje veškerý japonský lid. V reakci na císařovu řeč i on přednáší projev, v němž slibuje novému panovníkovi věrnost a oddanost. Poté třikrát zvolá slovo „banzai“, které po něm všichni přítomní<sup>109</sup> opakují na znamení souhlasu. Po skončení tohoto obřadu císař absolvuje jízdu otevřeným automobilem do paláce Akasaka<sup>110</sup> a během cesty přijímá gratulace od lidí, již se shromáždili podél celé délky trasy.<sup>111</sup>

Obřad *Daidžósai* zaujímá v rámci nástupnického ceremoniálu, jehož je třetí částí, výjimečné postavení. Tato výjimečnost je dána použitím obětí a jejich konzumací během obřadu. S *Daidžósai* úzce souvisí i čtvrtá část, tři velké bankety, konající se ve dvou dnech následujících po dokončení *Daidžósai*. Bankety, během nichž císař společně s hosty konzumuje připravené pokrmy a sake, oslavují úspěšné dokončení nástupnických obřadů, hlavním z nich je *Daikjó no gi* (大饗の儀).<sup>112</sup> Během poslední části, tzv. *Gošin'ecu* (御親閲), císař<sup>113</sup> postupně navštíví hrobky svých čtyř předchůdců a hrobku prvního císaře Džinmua (660 př. n. l. – 585 př. n. l.), aby jim vzdal náležitou úctu a podal zprávu o svém nástupu na trůn.<sup>114</sup>

---

<sup>107</sup> Viz Imperial Funerals, Accession to the Throne, Weddings, and other events. The Imperial Household Agency [online]. [cit. 23. 2. 2014]. Dostupné z <http://www.kunaicho.go.jp/e-about/seido/seido10.html>

<sup>108</sup> Viz Picken, 1994, s. 89.

<sup>109</sup> Tohoto obřadu se účastní nejen japonští občané a zástupci vlády, ale i mnoho významných zahraničních představitelů.

<sup>110</sup> Tento palác v Tokiu byl původně vystavěn jako císařský palác pro korunního prince, nyní se používá k ubytování státních návštěv.

<sup>111</sup> Viz Imperial Funerals, Accession to the Throne, Weddings, and other events.

<sup>112</sup> Viz Picken, 1994, s. 84.

<sup>113</sup> Dříve tuto cestu vykonával císařský posel, prvním císařem, jenž tuto cestu podnikl osobně, byl císař Taišó (1912–1926).

<sup>114</sup> Viz Picken, 1994, s. 84.

### 3.2.2 Přípravy

Prvním krokem zahajujícím přípravy na *Daidžósai* je velká očista (大祓, *óharae*), pro niž jsou věštbou určeni poslové, kteří nesou symbolické oběti nejprve do Velké svatyně v Ise (伊勢大神宮, *Ise Daidžingú*) a nato i do dalších významných svatyní, „aby se účastnili bohoslužeb uctívajících božstva nebes a země“.<sup>115</sup> V osmém měsíci jsou též věštbou určeny dvě oblasti, v nichž jsou vybrána rýžová pole *juki* (悠紀) a *suki* (主基)<sup>116</sup> a také několik osob dbajících na co nejhladší průběh všech úkonů spojených s pěstováním rýže.<sup>117</sup> Poté jsou v těchto oblastech provedeny rituály, jež mají vést k zamezení přírodních katastrof či znečištění ohrožujícího pěstování rýže.<sup>118</sup> V každé z nich je také zbudována svatyně *haššinden*(八神殿), v níž je uctíváno osm božstev spojených s pěstováním rýže.<sup>119</sup>

Na konci devátého měsíce jsou na posvátná pole vysláni zástupci, jež mají za úkol „dozírat na sklizeň rýžových snopů, po níž započne oddělování zrna“.<sup>120</sup> To je poté uskladněno a sušeno na posvěceném místě, kde je následně rozděleno dle předem daných pokynů<sup>121</sup>. Takto rozdělená rýže je procesím v čele s „mistrem rýžových klasů“ (稲実公, *ina no mi no kimi*) dopravena do hlavního města, v němž jsou z ní připraveny pochutiny.<sup>122</sup>

V hlavním městě je vybráno a posvěceno místo, na němž bude uchovávána a dále zpracovávána rýže. *Sakacuko*<sup>123</sup> (造酒児) jako „první začne čistit půdu a posvěceným rýčem vykope díry“<sup>124</sup>, jež vytváří půdorys staveb. Do hor a mokřadů jsou vyslány speciální skupiny, jež mají za úkol zajistit dostatek dřeva a rákosí na stavby. Po uctění božstev příslušných míst musí *sakacuko* jako první tnout do stromu a užnout rákosí,

<sup>115</sup> Bock, 1990s, s. 29.

<sup>116</sup> Existuje více znakových podob těchto termínů, jež interpretují autorovo vnímání termínů. Zde uvedená znaková podoba se vyskytuje v souboru vládních předpisů Engišiki (延喜式), jež byl sestaven v roce 927. Nejběžněji je *juki* překládáno jako čistý, posvěcený a *suki* jako další, následující.

<sup>117</sup> Viz Bock, 1990a, s. 313.

<sup>118</sup> Po posvěcení míst spojených s veškerými přípravami na *Daidžósai* je dbáno na to, aby na ně byl zamezen přístup tzv. pošpiněným osobám (汚人, *kegarabito*). Jako pošpinění jsou vnímáni všichni, jež přišli do kontaktu s nemocí, smrtí, krví, těhotenstvím či porodem. Viz Bock, 1990a, s. 315.

<sup>119</sup> Viz Bock, 1990a, s. 313.

<sup>120</sup> Bock, 1990s, s. 29.

<sup>121</sup> Je nutno odměřit množství potřebné na výrobu obětí z vařené rýže a také na vaření bílého a černého sake.

<sup>122</sup> Viz Bock, 1990s, s. 30.

<sup>123</sup> *Sakacuko* je mladá neprovdaná dívka (panna), většinou dcera některého z předních představitelů oblasti. Z obou posvátných oblastí je věštbou vybráno po jedné dívce. *Sakacuko* iniciuje úkony související s pěstováním, sklizní a uskladněním rýže a vaří sake.

<sup>124</sup> Bock, 1990a, s. 316.

načež se k ní mohou přidat i ostatní. Konstrukce všech staveb jsou ze dřeva, jako střešní krytina jsou použity došky z rákosí, z něž jsou vytvořeny i stěny. Ty však musí být v místnostech, v nichž fermentuje rýže a vaří se sake, vymalovány.<sup>125</sup>

Prvním krokem při zpracování rýže na bílé (白酒) a černé sake (黒酒) je rozdrcení zrnek rýže. I s tímto krokem musí symbolicky začít sama *sakacuko*, načež se k ní mohou přidat ostatní ženy. Když jsou všechna zrnka rýže rozdrcena, přichází na řadu uctění božstev pramenů a kamen. V den, kdy se začíná vařit sake, je uctěno božstvo sake, aby byl zajištěn hladký průběh vaření a dobrá kvalita sake. Hlavní mistr *sakabe* (酒部) se pomocníky vydá do hor. Zde společně uctí božstvo hor a začnou pálit dřevo<sup>126</sup> a rostliny, aby získali popel, jenž se přidává do černého sake.<sup>127</sup>

V rámci příprav jsou také vybráni písaři, jež mají za úkol nejprve sepsat seznam věcí potřebných pro předložení obětí a následně také dohlížet na jejich výrobu. Pro prezentaci obětí se používají nádoby z dubového listí<sup>128</sup> či různé neglazované hliněné džbány, talíře a misky, souhrnným názvem pro tyto slavnostní hliněné nádoby je *jukamono* (由加物).<sup>129</sup>

V den konání *Daidžósai* jsou za rozbřesku do truhlic a bambusových košů sbaleny všechny věci potřebné k jeho provedení, včetně posvátného sake a rýže, jež jsou následně v procesí převezeny do *daidžógú* (大嘗宮). Zástupci z oblastí *juki* a *suki* v tomto procesí nesou maketu hor zdobenou větvemi borovice a slivoní s vyobrazením slunce a měsíce, jež je nazývána *šimejama* (標山).<sup>130</sup>

Jeden měsíc před provedením obřadu začíná císař očistu a abstinenci. „Prvních deset dní provádí rituální očistu *misogi*, aby očistil své tělo od neštěstí, hříchů a škodlivých látek a připravil se tak na komunikaci s bohy.“<sup>131</sup> Měsíc trvajících částečnou abstinenci (散齋, *ara-imi*) by měl dodržovat nejen císař, ale i všichni účastníci obřadu. V den obřadu a dva předcházející dny je nutno dodržovat úplnou abstinenci (致齋, *ma-*

---

<sup>125</sup> Viz Bock, 1990a, s. 316.

<sup>126</sup> Viz Bock, 1990a, s. 319.

<sup>127</sup> Ohnuki-Tierney, 1993, s. 50.

<sup>128</sup> Viz Blacker, Carmen.: The Shinza or God-Seat in the Daijōsai: Throne, Bed, or Incubation Couch? Japanese Journal of Religious Studies, Vol. 17, No. 2/3, The Emperor System and Religion in Japan, June-September 1990, s. 184. Dostupné z <http://www.jstor.org/stable/30234017>

<sup>129</sup> Viz Bock, 1990a, s. 317.

<sup>130</sup> Viz Bock, 1990s, s. 30.

<sup>131</sup> Bock, 1990s, s. 30.

imi), během níž je nutné vyvarovat se jakéhokoliv kontaktu s tzv. nečistými věcmi.<sup>132</sup> Kromě zdržování se konzumace masa by se lidé měli vyvarovat i používání tzv. zakázaných slov<sup>133</sup>.

Sedm dní před obřadem je v hlavním městě vybrána a posvěcena oblast, na níž je vybudován komplex staveb *daidžógú*.<sup>134</sup> Nejvýznamnějšími částmi areálu jsou haly *jukiden* (悠紀殿) a *sukiden* (主基殿) a hala *kairjúden* (回立殿), dále se zde nacházejí malé stavby pro strážce a obsluhu. Okolo celého areálu je z klestí vystavěno oplocení, v němž je na každou světovou stranu vybudována brána, před každou z nich je vztyčena klestěná překážka, aby vchody nebyly přímo přístupné. Tyto brány jsou spolu s dalšími důležitými místy stráženy příslušníky významných rodů, např. Tomo či Saeki.<sup>135</sup>

Rozdělíme-li areál pomyslnou osou na východní a západní část, leží pak hala *jukiden* na východě a hala *sukiden* na západě. Mezi těmito halami je vybudován vnitřní plot, na nějž v severní části kolmo navazuje hala *kairjúden*. Všechny stavby v *daidžógú* jsou postaveny ze dřeva nezraveného kůry, přičemž při stavbě není použito ani jediného hřebíku. Na střechy jsou používány došky z ozdobnice<sup>136</sup> a stěny jsou vyrobeny ze slaměné rohožoviny.<sup>137</sup> Většina zdrojů uvádí, že konstrukce a vybavení hal *jukiden* a *sukiden* jsou totožné. Avšak A. C. Mayer ve svém článku *On the Gender of Shrines and the Daijōsai* upozorňuje na rozdíly v konstrukcích hal, např. na rozdílné křížení trámů ve střešních konstrukcích.

Mezi vnitřní vybavení hal patří podložky, na něž jsou umístěny obětiny a jídlo pro panovníka, bílá a černá lampa, jež osvětlují místnost a stojí na osminohých stolicích, či posvátné sedátko *šinza*. *Šinza* je umístěna uprostřed místnosti a skládá se ze sedmi vrstev *tatami*<sup>138</sup> (畳), jež jsou uspořádány do tří úrovní tvořících výstupky. Na nejnižším

---

<sup>132</sup> Viz Bock, 1990a, s. 312.

<sup>133</sup> Sedm zakázaných slov by mělo být během abstinence nahrazeno a používáno následujícím způsobem: smrt jako „mít se lépe“, nemoc jako „spánek“, plakat jako „ronit sůl“, udeřit jako „pohladit“, krev jako „pot“, maso jako „zelenina“ a hrob jako „hrouda hlíny“. Viz Bock, 1990a, s. 312.

<sup>134</sup> Viz Bock, 1990a, s. 319.

<sup>135</sup> Viz Bock, 1990s, s. 30.

<sup>136</sup> Ozdobnice čínská (*Miscanthus sinensis*) je rostlina z čeledi lipnicovitých přirozeně rostoucí ve východní Asii, především v Číně a v Japonsku. V dnešní době, která je nakloněna návratu k přirozeným materiálům, je mimo jiné používána jako surovina na výrobu došek či rohoží nebo jako palivo.

<sup>137</sup> Viz Blacker, 1990, s. 181–182.

<sup>138</sup> *Tatami* je obdélníková podložka o rozměrech 90x180 cm a tloušťce přibližně 5 cm, jež se používá jako podlahová krytina v tradičních japonských pokojích. *Tatami* je utkáno z jemného rákosu a vyplněno rýžovou slámou, jeho okraje jsou ve většině případů lemovány látkou. Často také slouží jako jednotka k vyjádření velikosti pokojů.

výstupku je umístěn pár purpurových trepek s bílým vzorem, na výstupku, jenž vznikl na pravé straně konstrukce, jsou položeny hřeben a vějíř obalené ve skládaném bílém papíře, na nejvrchnější vrstvě *tatami* se nachází polštář trojúhelníkového tvaru, jenž je spolu s *tatami* překryt vrstvou rohoží z rákosí. To vše přikrývá přehoz z bílého hedvábí známý jako *ofusuma* (御衾). Po stranách *šinzy* stojí dva koše s tkaninami. Jejich funkce a význam však byly, stejně jako u *šinzy*, během staletí zapomenuty.<sup>139</sup> Mezi funkce *šinzy* diskutované v rámci odborné veřejnosti zabývající se touto tematikou patří například manželské lože, trůn, místo pro odpočinek božstev či místo, kde se císař může spojit s dušemi svých předků.

### 3.2.3 Průběh

Den před ceremonií v hale *jukiden* je vykonán rituál *činkonsai* (鎮魂祭, zvaný též *tama šizume no macuri*). Tento rituál by měl vést „ke spojení a uklidnění duší císaře a císařovny a zajistit jim ještě více síly a moci“.<sup>140</sup> Existuje však několik dalších interpretací, které se podstatně liší, např. druh přímlyvy za duše zemřelých či propojení duší mrtvých s božstvy.<sup>141</sup> Rituál začíná přinesením císařova oděvu a „životní šňůrky“ z bílého hedvábí do posvátného stánku se závěsy. Před císařem jde osoba, jež zvoní na zvon a provolává „Uvolněte cestu!“. Po umístění věcí na stůl stánku jsou kolem dokola spuštěny závěsy. Poté přítomní začnou tleskat rukama a vyvolená dívka držíc hůl, na níž jsou připevněny zvonky a réva, vystoupí na kád' obrácenou dnem vzhůru, tzv. *ukefune* (宇気槽), a začne tančit.<sup>142</sup> Během tance desetkrát udeří holí o kád', při každém z těchto úderů vybraný mladík uváže uzel na panovníkově šňůrce. Vázání těchto uzlů se nazývá *tamamusubi* (魂結ひ), tzv. „spoutání duše“.<sup>143</sup> Šňůrka je poté uložena do boxu a závěsy jsou zvednuty. Nakonec je „desetkrát zatřeseno panovníkovým oděvem. Tento postup je opakován s oděvem a šňůrkou císařovny.“<sup>144</sup>

V podvečer se panovník vrátí do *daidžógú* a v hale *kairjúden* vykoná rituální koupel v horké vodě, po níž si oblékne speciální roucho z bílého hedvábí. Tento oděv

---

<sup>139</sup> Viz Blacker, 1990, s. 184.

<sup>140</sup> Bock, 1990s, s. 30.

<sup>141</sup> Viz Bocking, 1997, s. 15.

<sup>142</sup> Viz Mayer, Adrian C.: Recent Succession Ceremonies of the Emperor of Japan. Japan Review. No. 2, 1991, s. 44. Dostupné z <http://www.jstor.org/stable/25790896>

<sup>143</sup> Viz Faure, Bernard: The power of denial: Buddhism, purity, and gender. Princeton. N. J.: Princeton University Press, c2003, s. 395.

<sup>144</sup> Mayer, 1991, s. 44.

signalizuje, že je císař dostatečně očištěn na to, aby mohl vstoupit do *jukiden*. Během přesunu do haly *jukiden* je před císařem rozvíjen dlouhý koberec, jenž je za ním ihned svinován, jelikož kráčet po koberci je výsadou pouze panovníka. Císaře doprovází vážení příslušníci významných rodů, dva z nich v čele průvodu „nesou dvě ze tří císařských regálií, meč a šperky“<sup>145</sup>, další pak drží nad hlavou panovníka slunečník z rákosu. Když císař dojde k hale *jukiden*, usadí se v její vnější síni a zde čeká, zatímco jsou venku předváděny tradiční tance a zpěvy. Mezi písněmi se tradičně objevovaly lidové písně z oblastí, v nichž se nacházela posvátná pole, starodávné balady zvané *furugoto* i písně starobylého národa Kuzu (国栖) žijícího v oblasti Jošino<sup>146</sup>. Poté přicházejí na řadu tance dalšího starobylého národa Hajato (隼人) z jižního Kjúšú. Křik, který tanečníci během tance vydávají, je připodobňován ke štěkotu psa a má sloužit k zahánání zlých duchů.<sup>147</sup>

V momentě, kdy procesí s obětinami z oblasti *juki* přijde k hale, se císař spolu se dvěma pomocnicemi přesune do její vnitřní části. Zde si nejprve omyje ruce, poté jsou před něj položeny obětiny. Ty panovník s náležitou úctou a hlubokou poklonou nabídne božstvům v čele s bohyní slunce Amaterasu a pronese řeč<sup>148</sup> (御告げ文, *ocugebun*), v níž oznámí svůj nástup na trůn. Mezi nabízené obětiny patří např. vařená či dušená rýže, čerstvé i sušené ryby, vývar z mořských řas, ovoce a v neposlední řadě také *široki* a *kuroki*. Sám poté „zkonzumuje tři rýžové knedlíčky *dango* (団子), jež si pomocí hůlek držených v pravé ruce pokládá na dlaň levé ruky, a následně vypije po čtyřech doušcích z obou druhů sake“<sup>149</sup> jako součást *naorai*. Poté je všechno zbývající jídlo odneseno, panovník si znovu omyje ruce a v procesí se vrací do haly *kairjúden*.<sup>150</sup> Po půlnoci se celý tento postup opakuje v hale *sukiden*, pouze nabízené obětiny jsou z oblasti *suki*. Ceremonie v každé z hal trvá něco mezi dvěma až třemi hodinami.<sup>151</sup> Po dokončení celého obřadu jsou všechny stavby nacházející se v *daidžógú* zničeny.<sup>152</sup>

---

<sup>145</sup> Blacker, 1990, s. 185.

<sup>146</sup> Oblast Jošino se rozkládá na území prefektury Nara na ostrově Honšú.

<sup>147</sup> Viz Bock, 1990s, s. 32.

<sup>148</sup> Mayer, 1991, s. 45.

<sup>149</sup> Blacker, 1990, s. 185.

<sup>150</sup> Viz Blacker, 1990, s. 185.

<sup>151</sup> Viz Mayer, 1991, s. 46.

<sup>152</sup> Viz Bock, 1990a, s. 337.



Během následujících dvou dní probíhají tři bankety, první dva z nich se stále nesou v posvátném duchu. Jsou zde servírovány pokrmy vypěstované v posvátných oblastech, ne však na posvátných polích, přítomní lidé tak jedí speciální pokrmy v přítomnosti císaře, stejně jako on jedl v předešlých dnech v přítomnosti božstev. Poslední banket vše vrací zpět do světské roviny.<sup>153</sup>

Ačkoliv jsou ceremonie v halách *jukiden* a *sukiden* nejslavnostnějšími a nejdůležitějšími částmi obřadu, o jejich průběhu nejsou dochovány téměř žádné záznamy. Přesný průběh byl znám pouze panovníkovi a několika pověřeným osobám a byl nejspíše předáván ústní tradicí. Jisté je, že panovník v těchto ceremoniích zaujímá dvojí roli. Nejprve „je celebrantem, jenž nabízí duchům svých předků posvátné jídlo a sake“<sup>154</sup>, poté jako potomek bohů<sup>155</sup> přijímá roli toho, jemuž jsou tyto pochutiny servírovány.

Otázkou významu obřadu *Daidžósai* se ve 20. století zabývalo mnoho vědců, jejich závěry jsou však značně různorodé. První skupina vědců vidí vrchol obřadu v konzumaci pokrmů, jež mají magickou sílu, díky níž může dojít k přeměně. Druhá skupina vědců věří, že umístění *šinzy* uprostřed místnosti není náhodné, ale je s ním spojen zapomenutý rituál, jenž měl velkou důležitost. Ani jedna teorie však nepřináší uspokojivé vysvětlení ve všech souvislostech, a proto pravý, původní, význam tohoto významného obřadu zůstává i nadále neobjasněn.

### 3.3 Svatební rituál

V Japonsku se tradičně rozlišuje mezi dvěma druhy manželství. Prvním z nich je manželství vzniklé na základě domluvené schůzky, tzv. *miai kekkon* (見合い結婚), a druhým je manželství z lásky *ren'ai kekkon* (恋愛結婚) pramenící ze vzájemné náklonnosti dvou lidí.<sup>156</sup> Takie S. Lebra ve své knize upozorňuje, že tato dichotomie není dostatečná, a věnuje se popisu šesti kategorií. Ty dělí podle toho, do jaké míry vzešlo manželství z vlastní iniciativy manželů, a podle toho, zda se na uzavření

---

<sup>153</sup> Viz Mayer, 1991, s. 46.

<sup>154</sup> Bock, 1990s, s. 34.

<sup>155</sup> Po prohře ve druhé světové válce byl však císař donucen se vzdát svého božského původu, došlo také k oddělení šintoismu, jenž se na začátku období Meidži stal tzv. státním náboženstvím, od státu.

<sup>156</sup> Edwards, Walter: *Modern Japan Through Its Weddings: Gender, Person, and Society in Ritual Portrayal*. Stanford: Stanford University Press, 1989, s. 12.

manželství podílel též zprostředkovatel. Veditelně zde převažují typy manželství ovlivněné mediátorem (4), naopak typy s větší mírou autonomie při rozhodování jsou zde zastoupeny jen dvakrát.<sup>157</sup> Častější výskyt manželství z lásky je zaznamenán díky šířícímu se západnímu vlivu hlavně mezi mladými lidmi. Součástí nové Ústavy uzákoněné 3. května 1947 se stalo manželství vzniklé po vzájemné dohodě obou partnerů.<sup>158</sup>

Prvním krokem k uzavření manželství bylo uskutečnění dohodnutého setkání *miai* (見合い). Hlavní úlohu při *miai* hrál zprostředkovatel *nakódo* (仲人), jehož úkolem bylo zajistit dvěma mladým lidem setkání, jež by v nejlepším případě mělo skončit svatbou. Způsoby provedení *miai* se lišily v závislosti na provincii či sociálním postavení zúčastněných. V období Meidži bylo manželství bráno spíše jako svazek mezi rody, zvláště u vznešenějších rodů, a proto nebylo považováno za nutné, aby se mladí lidé před svatbou blíže seznámili.

Setkání většinou probíhalo jen letmo na veřejném místě, např. v divadle nebo v restauraci, a mladý pár měl mezi sebou zakázáno hovořit. Později mohlo dojít k dalšímu setkání, kde byla budoucímu páru umožněna vzájemná komunikace a někdy byl i na několik minut ponechán zcela o samotě.<sup>159</sup> Na vesnici byly tyto zvyky uvolněnější, páry spolu mohly například hovořit na verandě otcovského domu. Speciální forma „námluv“ se vyskytovala na ostrově Hačidžódžima<sup>160</sup>: nápadníkovi byl přidělen kout v domě nevěsty, každý večer si musel přinést na zádech své lůžko, ale i přesto se s dívkou nemohl sblížit.<sup>161</sup>

Funkce *nakódo* byla velice důležitá, staral se nejen o hladký průběh *miai*, ale zajišťoval i prvotní výměnu informací mezi oběma rodinami. Jako *nakódo* mohl vystupovat jak profesionální zprostředkovatel, tak i vážený člen rodiny nebo komunity. Velmi často jím byl starší sezdaný pár mající děti. Ten měl sloužit jako příkladný vzor

---

<sup>157</sup> Lebra, Takie S.: Japanese Women: Constraint and Fulfillment. Honolulu: University of Hawaii Press, 1984, s. 87–98.

<sup>158</sup> Hendry, Joy: Understanding Japanese Society. New York: RoutledgeCurzon, 1993, s. 139.

<sup>159</sup> Hendry, 1993, s. 139.

<sup>160</sup> Ostrov Hačidžódžima je součástí souostroví Izu ležícího ve Filipínském moři. Souostroví Izu patří pod správu prefektury Tokio.

<sup>161</sup> Neumann, Stanislav K.: Dějiny ženy: populárně sociologické, etnologické a kulturně historické kapitoly. Praha: Otakar II., 1999, s. 426–427.

pro budoucí novomanžele. Dopadlo-li první setkání k všeobecné spokojenosti, bylo jeho dalším úkolem domluvit zásnubní den a výměnu darů.

Tradiční výměna zásnubních darů *juinó* (結納) byla dalším krokem ke svatbě. Po jejím uskutečnění už nemohla být svatba zrušena. Při této události se často také domlouval termín svatby, protože to byla první příležitost po *miai*, jíž se společně účastnili rodiče, pár i *nakódo*.<sup>162</sup> Počet a druhy darů se mohly v závislosti na provincii lišit. Upřednostňován však byl lichý počet darů. Preference lichých čísel vycházela z faktu, že lichá čísla nejdou rovnoměrně rozdělit, stejně jako by nemělo být rozděleno manželství. I v příloženém seznamu zasílaných věcí *mokuroku* (茂久録) se sudá čísla vynechávala a věci, jež by pod nimi měly být zapsány, se pomyslně řadily k věcem pod lichými čísly.<sup>163</sup>

Mezi tradiční zásnubní dary *juinóhin* (結納品) patřily látky na výrobu kimona, peníze a různé pochutiny, jež většinou nesly symbolický význam. Ženich posílal roli červené a roli bílé látky na kimono, jež byly zpravidla velmi drahé. Součástí daru také býval pás *obi* (帯), jenž symbolizoval spojení páru. Jeho délka navíc symbolizovala dlouhotrvající manželství.<sup>164</sup> Nevěsta většinou posílala látku na tradiční kalhoty *hakama* (袴). Velký důraz byl kladen také na způsob balení a prezentace darů. Dary byly tradičně převazovány tzv. *noši*<sup>165</sup> (熨斗), což byl produkt ze sušené ušně abalone<sup>166</sup>. Jako samostatný svatební dar bylo *noši* překládáno ve formě *naganoši* (長熨斗, tzv. dlouhé *noši*), jež bylo předkládáno spolu s penězi. Obnos posílaných peněz se obvykle rovnal trojnásobku měsíčního příjmu ženicha a byl zabalen do jednoduché bílé obálky.<sup>167</sup> Jistý peněžní obnos mohl částečně nebo i zcela nahrazovat některý z výše uvedených darů souvisejících s odíváním. Další dary měly už spíše symbolický význam.

---

<sup>162</sup> Edwards, 1989, s. 155.

<sup>163</sup> Jeremy, Michael; Robinson, Michael E.: Ceremony and Symbolism in the Japanese Home. Manchester: Manchester University Press, 1989, s. 111.

<sup>164</sup> Hendry, Joy: Marriage in Changing Japan: Community and Society. London: Croom Helm, 1981, s. 160.

<sup>165</sup> Název *noši* je odvozen od slovesa *nosu* (伸す) „natahovat“. Aby totiž abalone dosáhla požadovaného tvaru, musela být během napařování a tlučení natahována. Hendry, 1981, s. 193.

<sup>166</sup> Abalone je obecné pojmenování pro mořské plže patřící k čeledi ušňovití (Haliotidae). Druhy patřící k této čeledi mají většinou bohatě zbarvené ulity. Tvar ulity některých druhů připomíná ucho. Díky této podobnosti jsou velice rozšířena pojmenování „ear-shell“ v angličtině a „oreille de mer“ ve francouzštině.

<sup>167</sup> Jeremy; Robinson, 1989, s. 112.

Prvním z darů byla bílá šňůrka *tomoširaga* (共白髪), jež měla představovat bílé vlasy, a byla tak symbolem společného stárnutí. Společně s tímto darem byly předkládány dva bílé složené vějíře *suehiro* (末広), jež symbolizovaly štěstí a prosperitu, které přijdou spolu s manželstvím.<sup>168</sup> Dalšími dvěma dary byly sušená sėpie *surume* (寿留女) a sušená řasa *konbu* (子生婦). Jejich znakové zápisy, jež jsou uvedeny v závorkách, se používají jen při zápisu do seznamu *mokuroku*. Znaky pro *surume* vyjadřují ženskou dlouhověkost a znaky pro *konbu* plodnou ženu. Tyto dary byly doprovázeny dvěma plátky sušeného tuňáka *kacuobuši* (鰹節), jež představuje mužskou sílu.<sup>169</sup> Posledním tradičním darem jsou *janagidaru*, dvě nádoby z vrbového dřeva plné sake, jež se do seznamu darů zapisují znaky 家内喜多留 znamenajícími „ať mnoho štěstí přichází do domu“.<sup>170</sup> Tyto tradiční nádoby byly červeně lakované, každá z nich měla objem 2 šó<sup>171</sup>, mužská a ženská nádoba se lišily jen v dekoraci. V pozdějších dobách díky vlivu západních zemí mezi zásnubní dary přibyl i prsten *jubiwa*, jež byl ale zapisován znaky 結美和, jejichž významy jsou „spoutat“, „krása“ a „mír“.<sup>172</sup>

Svatební obřad se většinou uskutečnil v domě ženicha. Nevěsta byla tradičně oblečena v bílém rouchu, ale i tento zvyk postupem času prošel jistým vývojem. V Japonsku byla bílá barva symbolem smutku a zde symbolizovala přetrhání pout s rodiči. V den svatby byla nevěsta z rodného domu vynesena v nosítkách obrácena zády napřed.<sup>173</sup> Tento rituál byl spojován spíše s pohřby, v tomto případě měl nejspíše symbolizovat vystoupení nevěsty z vlastního rodu. Během svatebního dne nevěsta prošla řadou kosmetických změn. Protože vdané ženy nosily obočí jen namalované, bylo nevěstě její obočí poprvé vyholeno, části těla, které jí nezakrýval oděv, byly silně napudrovány<sup>174</sup> a také jí byl vyčesán tradiční svatební účes zvaný *takašimada*<sup>175</sup> (高島田). Ke svatebnímu oblečení nevěsty patřilo neodmyslitelně také *cunokakuši* (角隠し),

<sup>168</sup> Jeremy; Robinson, 1989, s. 112.

<sup>169</sup> Tradiční japonské svátky a oslavy. Informační Bulletin, 2011. [online]. [cit. 13. 4. 2013]. Dostupné z <http://www.cz.emb-japan.go.jp/documents/bulletin2005.pdf>

<sup>170</sup> Tradiční japonské svátky a oslavy.

<sup>171</sup> Šó je japonská jednotka objemu, 1šó = 1,8 litru.

<sup>172</sup> Jeremy; Robinson, 1989, s. 113.

<sup>173</sup> Neumann, 1999, s. 428.

<sup>174</sup> Neumann, 1999, s. 428.

<sup>175</sup> Goldstein-Gidoni, Ofra: Packaged Japaneseness: Weddings, Business, and Brides. Honolulu: University of Hawaii Press, 1997, s. 137.

což byla tradiční pokrývka hlavy, která měla zakrývat „rohy žárlivosti“ a vyjadřovala nevěstino odhodlání být poslušnou manželkou.<sup>176</sup>

Samotný svatební obřad spočíval v provedení aktu *sansankudo*<sup>177</sup>, neboli vypítí tři číšek sake třemi doušky. Provedení *sansankudo* však mělo mnoho různých podob, stejně tak jako bylo velké množství názorů na vznik pojmenování. Neumann provedení *sansankudo* popisuje takto: „Misky, které se při obřadu používaly, musely být masivní, hliněné. Stály na vinném podstavci jedna na druhé, nejvýše položená byla nejmenší... Když služka naplnila horní misku, nevěsta z ní třikrát upila malými doušky, sama ji dolila a podala ženichovi, aby se napil stejným způsobem. Stejně se postupovalo u ostatních misek“.<sup>178</sup> Nevěsta i ženich tedy každý vypili devět doušek sake. Jiný zdroj uvádí také devět doušek pro každého z páru, ale nejprve byly číšky od nejmenší po největší vyprázdněny ženichem, až po něm přišla na řadu nevěsta.<sup>179</sup> Další uváděnou možností je, že pár těchto devět doušek vypil dohromady. Z první číšky nejprve upila nevěsta, pak ženich a poté znovu nevěsta. U druhé číšky si vyměnili pořadí a s pitím tedy začínal ženich. Třetí číška byla vyprázdněna stejným způsobem jako první. Tuto interpretaci považuje Hendry za správnou a kompletní verzi aktu *sansankudo*.<sup>180</sup>

Ať už bylo provedení *sansankudo* jakékoliv, vždy vyjadřovalo souhlas páru se sdílením radostí i strastí během celého společného života. Toto spojení lépe vyjadřuje jiný název *meoto katame no sakazukigoto* (夫婦固めの盃ごと), jež lze přeložit jako přísahu spojující manžele skrz sake.<sup>181</sup> Číslo tři nemusí nutně souviset jen s počtem číšek anebo vypitých doušek. Dříve se obřadu účastnili tři lidé a servírovány byly tři podnosy s jídlem. Číslo tři také může symbolizovat muže, ženu a dítě; nebe, zemi a lidstvo či zrcadlo, meč a drahokam, tři posvátné poklady Japonska.<sup>182</sup>

---

<sup>176</sup> Goldstein-Gidoni, 1997, s. 175.

<sup>177</sup> Ačkoliv je provádění *sansankudo* mnoha lidmi spojováno pouze se svatebním obřadem, díky svému nejdůležitějšímu významu, jímž je hluboké a vážné spojení mezi lidmi, se vyskytuje např. i mezi gejšami či členy Jakuzu. Tímto rituálem je mladá gejša přijímána do sestersví gejš, toto sesterské pouto je nazýváno *enmusubi* (縁結び, osudové spojení). I vztahy v pevně hierarchizované Jakuze jsou na něm založeny. Sdílením číšek sake mezi členy vznikají vztahy podobné vztahu otce se synem nebo bratrství. Tyto vztahy jsou vyjádřením vzájemné podpory a loajality.

<sup>178</sup> Neumann, 1999, s. 428.

<sup>179</sup> Jeremy; Robinson, 1989, s. 117.

<sup>180</sup> Hendry, 1981, s. 174.

<sup>181</sup> Edwards, 1989, s. 106.

<sup>182</sup> Podle legendy dala tyto tři předměty bohyně slunce Amaterasu svému vnukovi Ninigimu (甕杵), legendárnímu předchůdci japonské císařské linie, jako znamení moci předtím než sestoupil na zem. Tyto předměty jsou dodnes součástí korunovačních klenotů a jsou považovány za symbol císařské autority.

*Sansankudo* se účastnily ještě dvě další osoby, chlapec a dívka nebo dvě dívky, u šintoistického obřadu jimi byly chrámové služebnice *miko* (巫女). Ty měly na starost dolévání sake do číšek. Během rituálu se používaly číšky speciálně určené k tomuto účelu *sakazuki* (盃). Tyto číšky byly většinou červeně lakované a poskládané na sobě podle velikosti. Nádobky na nalévání sake se rozlišovaly na mužskou a ženskou, každá z nich byla ozdobena papírovými motýly příslušného pohlaví. Byli-li pomocníky chlapec a dívka, každý z nich vzal nádobu příslušnou k jeho pohlaví, poté bylo sake promícháno a dívka od té doby obsluhovala ženicha a chlapec nevěstu. Smíšení sake symbolizovalo míšení krve mezi rody.

Motýli jsou k výzdobě nádobek při této příležitosti používání pro svou milostnou stálost a dobré manželské vztahy.<sup>183</sup> Jiný zdroj uvádí motýla jako živočicha podobného skřítkovi, jenž má za úkol oplodnit nevěstu.<sup>184</sup> Původně se mezi jednotlivými číškami sake konzumovaly pokrmy, jež měly přinášet štěstí, např. polévka z měkkýšů, jež by neměla chybět ani na současných svatebních hostinách.<sup>185</sup>

Po tradičním obřadu, kterého se většinou účastnili jen členové rodiny, se konala svatební recepce *hiróen* (披露宴), jíž se již mohli zúčastnit i přátelé a známí. Pro čerstvé novomanžele byla vyhrazena čestná místa. Místa hned vedle nich zaujímal *nakódo* se svou ženou. *Nakódovi* začátkem recepce vznikla další povinnost. Byl tím, kdo pronesl zahajovací řeč, jež obsahovala krátká vyprávění o obou novomanželech a přání dlouhého společného života. Poté následovaly projevy několika účastníků, již byli pro novomanžele z různých důvodů důležití. Oficiální část recepce končila hromadným přípitkem *kanpai* (乾杯) na štěstí novomanželů. K tomuto účelu bylo připraveno studené sake, jež se pilo z červeně lakovaných číšek. Další důležitou součástí recepce byl zvyk *ironaoši* (色直し), při němž se nevěsta vzdálila, aby se mohla převléci do jiného oblečení. Nevěsta se takto během recepce mohla převlékat až sedmkrát. Během celé recepce hrála hudba, byly podávány rozmanité druhy pokrmů a pilo se velké množství sake.<sup>186</sup>

V dnešní době se už pomalu vytrácí tradice domácích a šintoistických svateb a je nahrazována svatbami konajícími se ve svatebních sálech, jež poskytují veškerý

---

<sup>183</sup> Hendry, 1981, s. 175.

<sup>184</sup> Neumann, 1999, s. 428.

<sup>185</sup> Neumann, 1999, s. 428–429.

<sup>186</sup> Hendry, 1981, s. 181–182.

servis a zázemí potřebné ke svatbě. Díky západním vlivům se mezi tradiční japonské svatební zvyky dostala výměna prstýnků, skládání manželských slibů či krájení dortu.

## Závěr

Konzumace sake je již od samého prvopočátku spojena s náboženskými činnostmi, což lze doložit na příkladu kučikami no sake, na jehož výrobě se v některých oblastech podíleli společně všichni obyvatelé. Postupem času se hlavní část produkce sake přesunula na císařský dvůr, kde sake sloužilo nejen k ceremoniálním účelům, ale hlavně k oslavám různých, nejčastěji sezónních svátků. V období středověku se sake stalo součástí rozsáhlého obchodování a stal se z něj významný zdroj šógunátních příjmů.

Spolu s vývojem společnosti se měnil i proces výroby. Jedinečnost sake mezi alkoholickými nápoji je dána tím, že v obrovských nádobách s *moromi* probíhají současně dva procesy. Prvním z nich je přeměna škrobů na jednoduché cukry díky *kódži*, druhým je pak kvašení, při němž enzymy produkované kvasinkami přeměňují tyto jednoduché cukry na alkohol a oxid uhličitý. Toto vícenásobné paralelní kvašení umožňuje dosáhnout přirozenou cestou kvašení až 20 % alkoholu. Moderní technologie a postupy umožňují zkrátit dobu výroby, prodloužit trvanlivost i zvýraznit chuťové kvality sake.

Sake bývá často nazýváno jako rýžové víno, či méně často jako rýžové pivo. Procesy výroby obou těchto nápojů se však od výroby sake liší, především ve výše zmíněném procesu vícenásobného paralelního kvašení. Kvůli absenci tohoto kroku nemohou nikdy dosáhnout tak vysokého procenta alkoholu.

Rýže a sake jsou vnímány jako dar bohů a nejlépe tak umožňují komunikaci mezi lidmi a božstvy během rituálů. V práci jsou popsány čtyři fáze šintoistického rituálu, kde je právě předložení obětí druhou fází.

Jedna z podkapitol je věnována obřadu *Daidžósai*, svátku obětování nové úrody rýže, jako součásti nástupnického ceremoniálu. Je zde popsán sled příprav, které samotnému vykonání obřadu předcházejí, i průběh obřadu samotného. Na tento obřad je však v současnosti s ohledem na císařovo vzdání se božského původu a poválečné oddělení státu a šintoismu nahlíženo poněkud kontroverzně.

V následující podkapitole jsou analyzovány věci související se svatebním rituálem. Na začátku je popsán rozdíl mezi *ren'ai kekkon* a *miai kekkon* a funkce prostředníka *nakóda* při sjednávání svatby. Dále jsou vyjmenovány nejčastější dary a jejich



symbolické významy. Ty jsou následovány analýzou ceremonie *sansankudo* spojující nejen manžele, ale i jejich rody, nerozdělitelným poutem, její provedení se řídí pevně stanovenými pravidly.

V současné době však v Japonsku obliba sake klesá, tento fakt je způsoben zejména velkým množstvím alkoholických i nealkoholických nápojů na trhu. I přes to, sake stále zůstává neoddělitelnou součástí japonské kultury a historie.

## Seznam použité literatury

Blacker, Carmen.: The Shinza or God-Seat in the Daijōsai: Throne, Bed, or Incubation Couch? *Japanese Journal of Religious Studies*, Vol. 17, No. 2/3, The Emperor System and Religion in Japan, June-September 1990. Dostupné z <http://www.jstor.org/stable/30234017>

Bock, Felicia G.: The Enthronement Rites: The Text of Engishiki, 927. *Monumenta Nipponica*. Vol. 45, No. 3, Autumn 1990. Dostupné z <http://www.jstor.org/stable/2384906>

Bock, Felicia G.: The Great Feast of the Enthronement. *Monumenta Nipponica*. Vol. 45, No. 1, Spring 1990. Dostupné z <http://www.jstor.org/stable/2384496>

Bocking, Brian: A popular dictionary of Shinto. Rev. ed. Richmond, Surrey: Curzon, 1997.

Bunting, Chris: *Drinking Japan: a Guide to Japan's Best Drinks and Drinking Establishments*. Tokyo: Tuttle Pub, 2011.

Edwards, Walter: *Modern Japan Through Its Weddings: Gender, Person, and Society in Ritual Portrayal*. Stanford: Stanford University Press, 1989.

Faure, Bernard: *The power of denial: Buddhism, purity, and gender*. Princeton. N. J.: Princeton University Press, c2003.

Gauntner, John: *The Sake Handbook*. Boston: Tuttle Publishing, 2002.

Goldstein-Gidoni, Ofra: *Packaged Japanese-ness: Weddings, Business, and Brides*. Honolulu: University of Hawaii Press, 1997.

Hendry, Joy: *Understanding Japanese society*. 3rd ed. New York: RoutledgeCurzon, 2003.

Hendry, Joy: *Marriage in Changing Japan: Community and Society*. London: Croom Helm, 1981.

Henshall, Kenneth G.: *A History of Japan: From Stone Age to Superpower*. New York: St. Martin's Press, 1999.

Jeremy, Michael; Robinson, Michael E.: *Ceremony and Symbolism in the Japanese Home*. Manchester: Manchester University Press, 1989.

Kondo, Hiroshi: *Saké, a Drinker's Guide*. With a foreword by George Plimpton. Tokyo: Kodansha International, 1992.

Lebra, Takie S.: *Japanese Women: Constraint and Fulfillment*. Honolulu: University of Hawaii Press, 1984.

- Mayer, Adrian C.: Recent Succession Ceremonies of the Emperor of Japan. *Japan Review*. No. 2, 1991. Dostupné z <http://www.jstor.org/stable/25790896>
- Nelson, John K.: *A Year in the Life of a Shinto Shrine*. Seattle: University of Washington Press, 1996.
- Neumann, Stanislav K.: *Dějiny ženy: populárně sociologické, etnologické a kulturně historické kapitoly*. Praha: Otakar II., 1999.
- Ohnuki-Tierney, Emiko: *Rice as self: Japanese Identities through Time*. Princeton, N. J.: Princeton University Press, 1993.
- Picken, Stuart D.: *Essentials of Shinto: an analytical guide to principal teachings*. Westport, Conn.: Greenwood Press, 1994.
- Švarcová, Zdeňka: *Japonská literatura 712–1868*. Praha: Karolinum, 2005.
- The Cambridge History of Japan. Volume 1, Ancient Japan* / edited by Delmer M. Brown. Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1988.
- The Cambridge History of Japan. Volume 3, Medieval Japan* / edited by Kozo Yamamura. Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1990.
- The Cambridge History of Japan. Volume 4, Early modern Japan* / edited by John Whitney Hall. Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1990.
- Vasiljevová, Zdeňka: *Dějiny Japonska*. Praha: Svoboda, 1986.
- Bouzdine-Chameeva, Tatiana; Ninomiya, Mari: *A Japanese Sake Brewery Making Decisions. Supply Chain Practices* [online]. Vol. 10, N°1, 2009 [cit. 12. 5. 2014]. Dostupné z <http://www.supplychain-forum.com/documents/articles/SCFvol10%201%202009%20Sake%20Brewery%20Case%20study.pdf>
- Gauntner, John: *Pasteurization*. *Sake World Sake e-Newsletter* [online]. Issue #45, July 2003 [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z [http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2003/sw2003\\_6.html](http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2003/sw2003_6.html)
- Gauntner, John: *The Wonder of “Multiple Parallel Fermentation”*. *Sake World Sake e-Newsletter* [online]. Issue#57, July 2004 [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z [http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2004/sw2004\\_6.html](http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2004/sw2004_6.html)
- Gauntner, John: *Traditional Measurements of the Sake World*. *Sake World Sake e-Newsletter* [online]. Issue #59, September 2004 [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z [http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2004/sw2004\\_8.html](http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2004/sw2004_8.html)

Gauntner, John: Water and Sake Brewing. Sake World Sake e-Newsletter [online]. Issue#17, February 2001 [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z [http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2001/sw2001\\_1.html](http://www.esake.com/Knowledge/Newsletter/SW/SW2001/sw2001_1.html)

Imperial Funerals, Accession to the Throne, Weddings, and other events. The Imperial Household Agency [online]. [cit. 23. 2. 2014]. Dostupné z <http://www.kunaicho.go.jp/e-about/seido/seido10.html>

Kanauchi, Makoto: SAKE Alcoholic Beverage Production in Japanese Food Industry. Food Industry [online]. InTech, 16. 1. 2013 [cit. 12. 5. 2014]. Dostupné z <http://www.intechopen.com/books/food-industry/sake-alcoholic-beverage-production-in-japanese-food-industry>

Kouda, Hiroyuki: Japanese Sake Story. Episode 4 [online]. [cit. 12. 5. 2014]. Dostupné z [http://www.kikusui-sake.com/home/\\_\\_english/enjoying/story/episode4.html](http://www.kikusui-sake.com/home/__english/enjoying/story/episode4.html)

MACURI - japonské slavnosti. Informační Bulletin, 2011. [online]. [cit. 13. 6. 2014]. Dostupné z <http://www.cz.emb-japan.go.jp/documents/bulletin2011.pdf>

New York University: Rice's Origins Point to China, Genome Researchers Conclude [online]. ScienceNewline, 3. 5. 2011 [cit. 10. 6. 2014]. Dostupné z: <http://www.sciencenewline.com/articles/2011050313000047.html?continue=y>

Sake Brewing Process [online]. [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z: <http://sake-world.com/html/brewing-process.html>

Sake Culture&History [online]. [cit. 12. 5. 2014]. Dostupné z <http://www.hokkan-sake.com/history/>

Sake Types and Flavor Profiles. ESake [online]. [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z <http://www.esake.com/Knowledge/Types/types.html>

Sumihara, Noriya: 'Tradition' as a Solution to the Crisis of Japanese Sake Industry [online]. [cit. 10. 5. 2014]. Dostupné z: [www.tenri-u.ac.jp/icrs/dv457k0000006wek-att/2-0.pdf](http://www.tenri-u.ac.jp/icrs/dv457k0000006wek-att/2-0.pdf)

The Koji [online]. [cit. 2. 6. 2014]. Dostupné z <http://sake-world.com/html/koji.html>

Tradiční japonské svátky a oslavy. Informační Bulletin, 2011. [online]. [cit. 13. 4. 2013]. Dostupné z <http://www.cz.emb-japan.go.jp/documents/bulletin2005.pdf>

## **Anotace**

Jméno autora:	Kamila Tobková
Jméno fakulty-katedry:	Filozofická fakulta-Katedra asijských studií
Název práce:	Nihonšu - tradiční japonský nápoj Nihonshu - Traditional Japanese Beverage
Vedoucí bakalářské diplomové práce:	Mgr. Dita Nymburská, Ph.D.
Počet stran:	48
Počet znaků s mezerami:	74839
Počet titulů použitých pramenů a literatury:	41

Klíčová slova: sake, Japonsko, rýže, rituál, výroba sake

Tato bakalářská práce se zabývá problematikou tradičního japonského nápoje nihonšu. Práce se dále zaměřuje na bohatou historii tohoto alkoholického nápoje. V samostatných podkapitolách jsou popsány jednotlivé procesy výroby. Poslední část práce analyzuje obřady, v nichž sake zaujímá nezastupitelnou roli.

## **Abstract in English**

This thesis is dedicated to a Japanese traditional beverage – nihonshu. It also focuses on the history of this alcoholic beverage. Individual chapters also describe the sake production process. Furthermore, this paper is concerned with analyzing different ceremonials, in which holds sake an important place.

Key words: Sake, Japan, Rice, Ritual, Sake brewing

## **Seznam příloh**

Příloha A Schéma procesu výroby sake

## Příloha A Schéma procesu výroby sake

