

Univerzita Karlova

Filozofická fakulta

Ústav etnologie a středoevropských a balkánských studií

Bakalářská práce



Mariana Karásková

Příběhy čaje a čajová praxe v kontextu české čajové subkultury

Stories of tea and practise of tea consumption in the context of the
Czech tea subculture

Praha 2024

Vedoucí práce: PhDr. Sandra Kreisslová, Ph.D.

Poděkování

Na tomto místě bych ráda srdečně poděkovala vedoucí práce PhDr. Sandře Kreisslové, Ph.D. za její připomínky, cenné rady, pečlivost a ochotu. Můj velký dík patří především narátorům, kteří svolili k rozhovorům a sdíleli se mnou nejen šálek čaje a jejich čajový příběh, ale především drahocenný čas, čehož si velice vážím. Tyto čajové chvíle byly nejen inspirací k napsání této bakalářské práce, ale i chvilkami lidského sdílení, na které nezapomenu. V neposlední řadě bych ráda poděkovala Veronice a Janovi za korekturu a všem, kteří mi byli v průběhu psaní práce oporou.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia nebo k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze, dne 4. 8. 2024

.....

Mariana Karásková

Abstrakt

Příběhy čaje a čajová praxe v kontextu české čajové subkultury

Bakalářská práce se v obecné rovině snaží porozumět čajové subkultuře v České republice z perspektivy sociokulturní antropologie. V práci se ptám po příbězích, které se s přípravou a konzumací čaje pojí a snažím se rozkrýt významy a emoce, které se váží k čajové praxi. Teoreticky je práce zakotvena v oblasti symbolické antropologie a antropologie smyslů a emocí. Metodologicky je bakalářská práce založena na principech etnografického výzkumu, terénní výzkum probíhal v prostředí českých čajoven a čajových studií, za využití metod zúčastněného pozorování a polostrukturovaných rozhovorů. Skrze perspektivu smyslové zkušenosti se práce věnuje přístupu k pití čaje v České republice a reflexím narátorů na tento fenomén.

Klíčová slova: čaj, význam, kulturní praxe, etnografický výzkum, narativ, subkultura

Abstract

Stories of tea and practise of tea consumption in the context of the Czech tea subculture

This bachelor thesis tries to understand the tea subculture in the Czech Republic from the perspective of sociocultural anthropology. In this thesis I seek out stories and try to uncover the meanings and emotions attached to the practices of consuming and preparing tea. The theory of the work is grounded in symbolic anthropology and the anthropology of senses and emotions. Methodologically, the bachelor thesis is based on the principles of ethnographic research, the field research was conducted in the environment of Czech teahouses and tea studios using participant observation and semi-structured interviews. Through the perspective of sensory experience, the thesis examines the approach to tea drinking in the Czech Republic and the narrators' reflections on this phenomenon.

Keywords: tea, meaning, cultural practice, ethnographic research, narrative, subculture

OBSAH

1	ÚVOD	7
2	TEORETICKO-METODOLOGICKÉ ZÁZEMÍ PRÁCE	10
2.1	ČAJ	10
2.2	SUBKULTURA.....	11
2.3	ANTROPOLOGIE SMYSLŮ SE ZAMĚŘENÍM NA ČAJOVÁNÍ.....	12
2.4	ANTROPOLOGIE EMOCÍ SE ZAMĚŘENÍM NA ČAJOVÁNÍ.....	13
2.5	SYMBOLICKÁ ANTROPOLOGIE SE ZAMĚŘENÍM NA ČAJOVÁNÍ.....	14
3	VÝZKUMNÝ PROBLÉM A METODOLOGICKÝ POSTUP.....	16
3.1	POČÁTEK VÝZKUMNÉHO PŘÍBĚHU A BADATELSKÉ OTÁZKY	16
3.2	PRŮBĚH A REFLEXE ZÚČASTNĚNÉHO POZOROVÁNÍ.....	16
3.3	PRŮBĚH A REFLEXE ROZHOVORŮ	17
3.4	ZPRACOVÁNÍ ETNODAT A ETICKÉ ASPEKTY VÝZKUMU	19
4	PŘÍBĚHY ČAJE	20
4.1	PŘÍBĚH PRVNÍ – TVORBA ČESKÉ ČAJOVÉ KULTURY.....	20
4.1.1	<i>Čínský čajový obřad kung-fu čcha.....</i>	<i>21</i>
4.1.2	<i>Japonská cesta čaje</i>	<i>23</i>
4.1.3	<i>Interpretace jednotlivých symbolů.....</i>	<i>25</i>
4.2	PŘÍBĚH DRUHÝ – OD ZLATÉHO VĚKU ČAJOVEN AŽ PO JEJICH ÚPADEK.....	30
4.2.1	<i>Počátek čajoven – devadesátá léta 20. Století.....</i>	<i>30</i>
4.2.2	<i>Obrazy čajoven</i>	<i>31</i>
4.2.3	<i>Úpadek čajoven</i>	<i>32</i>
4.2.4	<i>Smyslová zkušenost jako kulturní dimenze čaje.....</i>	<i>35</i>
5	DISKUSE, LIMITY A NÁVRHY DALŠÍHO VÝZKUMU	39
6	ZÁVĚR	41
7	SEZNAM ODBORNÉ LITERATURY A ZDROJŮ	42

1 Úvod

Praxe pití čaje sahá až do doby více než tisíciletí před naším letopočtem na území dnešní Číny. Pojí se s příběhem císaře Chen-Nunga, jenž si veškerou vodu před vypitím na ohni převařil. Do jeho rendlíku s vodou údajně spadl lístek ze stromu čajovníku, čímž vznikl lahodný a povzbuzující nápoj (Valter 2001). Zde ale jde pouze o jednu z mnoha legend, která provází vysvětlení počátků pití a přípravy čajového nápoje a poukazuje na jeho společenskou důležitost.

Tato bakalářská práce se zaměřuje na příběhy čaje a čajovou praxi v kontextu české čajové subkultury. Skrze antropologickou perspektivu a terénní výzkum hledám emoce a smysly, které se s čajovou praxí v Česku pojí a snažím se rozkrýt významy klíčových symbolů čajového rituálu. Předpokladem mé práce je snaha porozumět čajové subkultuře skrze její přístup k čaji a interakce jednotlivých lidských i nelidských aktérů na případových studiích vybraných čajoven.

Domnívám se, že otázkou české čajové subkultury je důležité se věnovat ze dvou důvodů. V českém prostředí nevznikla k tématu doposud žádná odborná publikace. Za posledních dvacet let vzniklo jen několik absolventských prací. Tyto bakalářské a diplomové práce byly však většinou zaměřeny na materiální stránku subkultury a na fenomén čajoven bylo nahlíženo jako na místo setkávání (Schroedrová 2015, Vyternová 2010). Tematicky blízká je diplomová práce Kateřiny Binkové (2009) řešící charakteristické rysy čajové subkultury. V některých aspektech bych ráda navázala na poznatky Binkové, zároveň bych chtěla rozvést a prozkoumat její otázku, kterou formulovala jako možné budoucí tázání se a to, zda „určitý čajovnový boom už je za námi a my stojíme před novou fází – fází odpoutání čajového fenoménu od prostoru (čajoven) k lidem (čajařům) a jejich hlubšímu pochopení cesty čaje“ (Binková 2009: 20).

Publikací, které se obecně věnují fenoménu čaje, jeho přípravě a filozofii, je k dispozici více. Za jednu z klíčových tuzemských monografií lze považovat *Příběh čaje* (Thomová, Thoma Z., Thoma M. 2002), jejichž text se zabývá čajovou historií, filozofickým přístupem k čaji dle japonského přístupu, návody pro přípravu různých druhů čaje, mapuje čajové obřady a obsahuje osobní příběhy cestovatelů za čajem. Pro potřeby této práce byla zásadní monografie *Cesta čaje, mysl čaje* od Sóšicu Sena XV (1991), jež se zabývá především japonským čajovým obřadem, ale i hlavní filozofií spojenou se zenovým buddhismem, která se k tomuto rituálnímu pití čaje pojí. Pro můj výzkum byla nezbytná

především z toho důvodu, že patří mezi základní přeloženou literaturu o japonské přípravě čaje do českého jazyka. Napomohla tím k vytváření obrazu o tomto přístupu v českém prostředí, což dokládalo i její časté zmiňování během rozhovorů a její součást ve vybavení čajoven. K lepšímu porozumění tohoto přístupu mi následně napomohla i studie Rumiko Handa (2013) *Sen no Rikyū and the Japanese Way of Tea: Ethics and Aesthetics of the Everyday*.

O čaji, zpracování, filozofii čajových obřadů, případně čajové poezii u nás vzniklo několik dalších publikací literatury faktu či cestopisů (Okakura 2023, Thomová, Thoma Z, Thoma M. 2010, Thoma M. 2014, Šimša 2009) Čajovou přípravou a čajovými legendami se zabývá Linda Gaylardová (2017) v knize *Čajové opojení*. Mezi další popularizační a přehledové publikace se řadí *Vše o čaji pro čajomily* (Valter 2001) či *Všechny čaje Číny* (Chow, Krammer 1998). Tyto knihy jsou rovněž často součástí vybavení čajoven a pro mé účely byly využitelné pouze pro základní orientaci a osvojení si pojmosloví. Vzhledem k tomu, že nejde o vědecké texty, jsou v nich identifikovatelné různé nesrovnalosti, místy jsem narazila zejména na nejasnosti v překladech z anglického jazyka, zvláště pokud jde o termíny spojené se zpracováním čaje. I z tohoto důvodu jsem využívala i dalších zdrojů, které se nutně nevěnují čajové subkultuře, ale příbuzným tématům. Harsh V. Verma (2013: 157) se zabývá ve studii *Coffee and Tea: Socio-cultural Meaning, Context and Branding* především rozdíly psychosociální role čaje a kávy mezi spotřebiteli. Kávu zde zařazuje do kategorie slavnostní pozice a čaj do světa každodennosti – obyčejnosti. Ačkoliv tato práce není zaměřená na subkulturu milovníků kávy, tento přístup ke kávě, jakožto nápoji s hodnotou jedinečné chuti, „kterou ocení pouze znalci“ (Verma 2013: 162), byl podnětný i pro pohled na čaj. Proto se inspirativní studií stal i text *Coffee, Connoisseurship, and an Ethnomethodologically-Informed Sociology of Taste* (Manzo 2010), kde autor klade důraz na způsob vnímání chuti, jakožto hlavní odlišení milovníka kávy od ostatních jedinců. Důraz na naučení správného způsobu, jak ochutnávat a jeho podobnost v rituálních degustacích čaje a vína následně rozebírá Jinghong Zhang (2020) ve studii *Rituals, discourses, and realities: Serious wine and tea tasting in contemporary China*.

Druhý důvod, proč věřím, že má smysl se tomuto tématu věnovat, je velká rozmanitost navazujících a potenciálních výzkumů na toto téma. Zatímco se většina předešlých prací zabývala fenoménem prostoru čajoven, tato práce využívá potenciálu tematického rozšíření a soustředí se na další možný badatelský problém smyslové zkušenosti.

Práce je konvenčně členěna na teoreticko-metodologickou a analyticko-interpretaci část. První úsek se věnuje definování termínu čaj a vysvětluje, jakým způsobem rozumím subkultuře v kontextu této práce, resp. obhajují využívání pojmu čajová subkultura. Dále se soustředím na hlavní koncepty a přístupy z oblasti antropologie smyslů, emocí a symbolické antropologie, které slouží pro zakotvení teoretického rámce práce. Jako zásadní se ukázalo využití principu smyslové zkušenosti během terénního výzkumu, narativního přístupu k rozhovorům a rozkrývání symbolických významů čajové subkultury. Následující kapitola vymezuje výzkumný problém a popisuje průběh a reflexi metodologického postupu založeného na zúčastněném pozorování a vedení rozhovorů a způsob zpracování etnografických dat společně s etickými aspekty výzkumu.

Druhý úsek práce je rozdělen na dva příběhy. První se věnuje způsobu tvorby čajové kultury v České republice. Zde rozebírám čínský a japonský přístup k čaji, který následně využívám k interpretaci symbolů, které vplynuly z výsledku terénního výzkumu. Druhý příběh má diachronní i synchronní dimenzi. Vypráví o počátku čajoven až po jejich úpadek z pohledu narátorů. V návaznosti na to se práce věnuje smyslové zkušenosti jakožto kulturní dimenzi čaje.

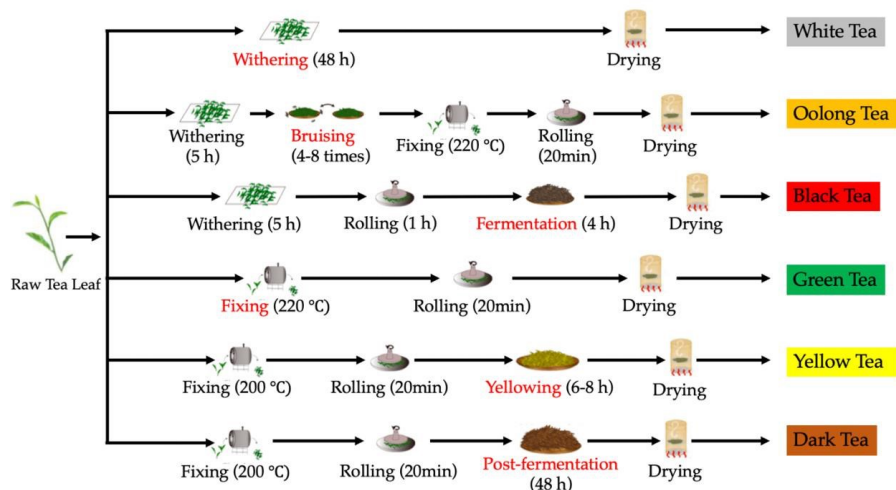
Závěrečné kapitoly bakalářské práce zhodnocují mé bádání a jsou zároveň zamyšlením nad možným navazujícím výzkumem.

2 TEORETICKO-METODOLOGICKÉ ZÁZEMÍ PRÁCE

2.1 Čaj

Pro účely této práce, pokud nebude uvedeno jinak, budu termínem čaj nazývat nápoj, který je připravován z čajovníku čínského. Nebudeme se tedy věnovat čaji z hlediska herbálních, či květinových čajů. Čajovník čínský (*Camellia sinensis*) je vytrvalý strom, jehož jedinečná biochemická složení listů odráží i specifické klimatické nároky. Původem z jižních oblastí Číny, Vietnamu, Laosu, Barmy a Indie nejlépe prosperuje v teplých, vlhkých a horských oblastech (Wu Mountain Tea 2022 Online). Čajovník se tak může vyskytovat ve velkých plantážích většinou v podobě malého keře, či stromku, ale i jako divoký strom dosahující několika metrů. Listy tohoto stromu se zasloužily o vznik jednoho z nejčastěji konzumovaných nápojů na světě, který posloužil nejen k svlažení hrdla v případě žízně, ale hrál významnou symbolickou roli nejprve ve vysokých společnostech čínské aristokracie, východních filozofiích (zen buddhismus), ale i následně v každodenním životě široké veřejnosti skrze celý svět. Tradiční čínské techniky zpracování čaje a související společenské praktiky jsou za Čínu zapsány na reprezentativním seznamu nemateriálního kulturního dědictví lidstva (Ministry of Culture and Tourism of the People's Republic of China, 2021 Online). Cílem této práce není podat biologický popis této rostliny, ani vysvětlit chemické procesy a účinky čaje. Zároveň ale považuji za zásadní zmínit především základní pojmy a vhled do zpracovávání této rostliny pro pochopení důležitosti, kterou tato procedura má už několik tisíc let.

Zpracování čaje z čajovníku v sobě nezahrnuje přidávání dalších ingrediencí, ale jedná se o důkladně načasovanou realizaci postupů jako je tzv. withering, rolling, bruising, fixing, fermentation and drying, které mění syrové čajové lístky na jeden ze základních šesti typů čaje: zelený, černý (mnohdy nazývaný červený pro barvu svého nálevu), oolong, bílý, žlutý a tmavý čaj.



Obrázek 1 Zpracování čaje (Wu Mountain Tea 2022 Online)

Všechny tyto typy čaje tedy pochází ze stejné rostliny. Zároveň se kvalita čaje liší oblastí, regionem, kultivarem, ročním obdobím sklizně a pořadím sklizně za rok, tedy i tím, jaká část rostlinky se při sběru odtrhává. Všechny tyto podmínky mají vliv na výslednou kvalitu čajových lístků, které se nadále připravují pro nápoj. Každý z typů čaje má poté své vlastní potřeby a svá pravidla pro přípravu (jako například teplota a kvalita vody, doba louhování), která v konečném výsledku přináší lahodný šálek čaje. Proto na základě těchto potřeb vzniklo i několik typů příprav a přístupů k čaji.

2.2 Subkultura

Pro potřeby této práce se nabízí definice, která subkulturu chápe jako “skupinu lidí, kteří mají něco společného (například sdílejí problém, zájem, praxi), co je specificky odlišuje od členů jiné sociální skupiny” (Gelder, Thornton 1997: 1). Zde se pohybují v kontextu české čajové subkultury a za člena čajové subkultury považují člověka, který sám sebe označuje jako *čajaře*, tedy osobu, která považuje čaj za více než nápoj (Binková 2009: 98). A to, co mají společné, je praxe pití čaje opírající se o specifickou přípravu, v českém prostředí především kung-fu čcha.

Lépe se použití této definice dá ukázat na rozdělení základních rysů subkultury dle J. Patricka Williamse (2001). Těmi jsou styl, odpor a resistance, prostor, reakce společnosti a důraz na vývoj identity. Stylem se rozumí v tomto případě především způsob přípravy čaje, kterému tato subkultura dává speciální význam. Za specifický prostor v této definici považují především české čajovny, zároveň ale jak bude v práci zmíněno se vztah k

využívání tohoto prostoru mění a není tak nutně vázán na jedno specifické místo. Čajová subkultura si svůj prostor ohraničuje především materiálním náčiním, které mění například i garáž v místo čajového setkání. Čajová subkultura se setkává s reakcí společnosti především ve formě stereotypů, jak je lépe popsáno v kapitole *Počátek čajoven – devadesátá léta 20. století*. Rozvoj identity v této čajové subkultuře je následně kladen do protikladu k mainstreamové konzumní společnosti.

Tyto definice navazují na dnes již v antropologii klasický koncept liminality a *communitas* Victora Turnera (2004). Subkulturu lze chápat jako určitý liminální prostor, kde se jednotlivci ocitají v pocitu nejednoznačnosti, v jakémisi přechodu od mainstreamové společnosti, přičemž v rámci subkultury mohou jednotlivci zažívat pocit *communitas* skrze sdílené zkušenosti či pocitu sounáležitosti.

2.3 Antropologie smyslů se zaměřením na čajování

Antropologii smyslů, zaměřující se na smyslovou zkušenost jako základ pro pochopení zkoumané subkultury, považuji za klíčový koncept pro tuto práci, neboť chuť, čich, hmat, zrak jsou zásadní pro porozumění sensorického světa čaje a jeho přípravy. Sluch byl v tomto terénním výzkumu nejméně zkoumán, ale nebyl zcela vynechán z důvodu příležitostí a prostorů, kde k pití čaje dochází – například čajovnách, které jsou často doprovázené hudebním pozadím, či čajových setkáních doprovázených hudbou.

Důležitost kladení důrazu na smyslovou zkušenost při terénním výzkumu opírám především o myšlenku, že „každá kultura si vytváří svůj vlastní sensorický model a různým smyslovým vjemům přisuzuje různé hodnoty a důrazy“ (Classen, Howes 1996: 87). Toto tvrzení následně doplňuje poznámka, že „tento smyslový model je sdělován prostřednictvím diskurzu a praxe a využívá jak aktuální, tak i metaforické smyslové konstrukty“ (Tamtéž).

Metodologickým „průvodcem“ při výzkumu analýzy a interpretace smyslových příběhů může být studie od Lisahunter a Elke Emerald (2016). Na počátku výzkumu o smyslových prožitcích autorky doporučují tzv. prvotní zcitlivění, tedy průzkum literatury a dalších možných zdrojů jako jsou filmy, poezie, videa, abychom zjistili, jaké smysly jsou již artikulovány v kontextech, které hodláme použít. Následně by měla být vysvětlena vlastní smyslová subjektivita a schopnost uvědomovat si, kterým smyslům dáváme důležitost jako výzkumník/výzkumnice a hledat tzv. sensorický řád – tedy určit jaké smysly jsou ve vypravování prezentovány jako nejsilnější a nejdůležitější (Lisahunter,

Emerald 2016: 145–146). Dále Lisahunter a Emerald doporučují promýšlet otázky analýzy textu a způsob, kterým v rámci této analýzy použít vlastní smysly. Poslední část metodologického postupu zahrnuje okamžik prezentace výzkumu, tedy otázku, jak a jakou formou výzkum prezentovat. A dokázat tak „číst výzkum jinými smysly“ (Tamtéž: 148). V této práci jsem samozřejmě omezená na psaný text a nejpřímnější autoetnografii, toto téma by si zasloužilo prezentaci například skrze sdílení čajového setkání. V ideálním případě by tedy čtenáři a čtenářky tohoto textu měli navštívit čajovnu a zakusit chvíli čajového setkání.

Klíčový pro dané bádání je koncept *sensescape* neboli smyslová krajina, se kterou pracuji dle definice Davida Howese (2005). Jedná se o „myšlenku, že zkušenost prostředí a ostatních osob a věcí, které toto prostředí obývají, je produkována zvláštním způsobem rozlišování, oceňování a spojování smyslů ve zkoumané kultuře“ (Howes 2005b: 143). Podobně jako Ma Zhen (2023: 40), která tvrdí, že „smyslová zkušenost jako kulturní dimenze čaje vytvořila nové vrstvy v setkávání lidí Bulang s moderním trhem“ zahrnuji pod toto označení celou stupnici aspektů lidského vnímání, od prostoru přes hudbu, nápoje či pokrmy, nezavrhují ani jakékoliv nemateriální prvky. Termín *sensescape* navazuje na fenomenologickou představu krajiny dle Christophera Tilley jako „vnímané a ztělesněné soubory vztahů mezi místy, struktura lidského cítění, emocí, obydlí, pohybu a praktické činnosti v rámci geografického regionu, který může, ale nemusí mít přesné topografické hranice nebo limity“ (Tilley 2004: 25). Tyto myšlenky mi posloužily k uchopení konceptu kategorického systému, který vysvětluji v kapitole *Smyslová zkušenost jako kulturní dimenze*.

2.4 Antropologie emocí se zaměřením na čajování

Svou bakalářskou práci jsem nazvala záměrně příběhy čaje. Zaprvé z důvodu koncipování stylu psaní této práce, zadruhé pro důležitost příběhu v porozumění druhým. Zastávám názor, že „narrativy jsou oknem do role kultury při utváření a udržování identity“ (Saint Arnault, Sinko 2021: 2). Proto jsem se rozhodla nejen charakter rozhovorů, ale i sdělení této práce zaměřovat především na vyprávění. Během průběhu celého výzkumu byly základním ukazatelem emoce. Emoce jako klíč k lepšímu porozumění lidským životům a významům, které jednotlivým událostem a symbolům dávají. I z tohoto důvodu kladu důraz na vyprávění, jelikož věřím, „že pouze narativní přístup může zachytit jak

specifičnost, tak časový rozměr emocí, a obnovit tak věrohodnost a věrnost prožitku“ (Andrew 2014: 545).

Rozhovory jsem tedy zahájila otázkou, jak se k čajování daný člověk dostal, přes jednotlivé detaily toho, co pro něj čajová subkultura znamená, až po čajový sen. Na základě rozhovorů jsem si následně pro přehlednější orientaci v příběhu vytvářela grafické znázornění této čajové cesty. I přes to, že osobní čajová cesta narátorů byla vždy mírně rozlišná, držela se v mnoha případech podobného modelu. První styk s čajem jako takovým přicházel buď z rodinných kruhů nebo návštěvou čajovny s přáteli. Zajímavým bodem ve vyprávění je bod zlomu, který se jako jediný liší v tom, jak probíhal. U všech narátorů byl vždy spojen s pocitem nadchnutí, tedy ať už jde o způsob přípravy, chuť čaje nebo účinky čaje. Po tomto bodu ve vyprávění většinou následovala doba, kterou nazývám *propadnutím pro čaj*, která by se dala popsat především vzděláváním v oblasti čajové přípravy a základního rozlišení. Tento bod bychom jinak mohli nazývat *stávání se čajařem* podle toho, jak tento termín definuje Kateřina Binková (2009: 98): „Čajař se z člověka stává ve chvíli, kdy jeho zájem překoná pouhé vyhledávání zajímavé atmosféry a kdy čaj přestává být pouze teplým nápojem“. V tuto chvíli se cesty narátorů většinou rozdělily dvěma směry, na ty, kteří začali pracovat v čajovnách, a na ty, kteří se začali věnovat dovážení čaje a čajovému prodeji. Příběh končil u představy čajového snu.

Perspektiva narativního vyprávění mi tak posloužila především k lepšímu soustředění se na způsob, jakým „osoby [narátoři, pozn. autora] odkazovaly na svůj pohled na svou kulturu s ohledem na svůj příběh“ (Saint Arnault, Sinko 2021: 2).

2.5 Symbolická antropologie se zaměřením na čajování

Tato práce vznikala a pracovala od počátku s myšlenkami symbolické antropologie, která chápe kulturu jako systémy symbolů a významů, které je nutné dešifrovat a interpretovat jako sémiotický text. Stejně jako Glifford Geertz (2000) i já za symbol považuji jakýkoliv předmět, akt, událost, která je veřejná a nese význam a je důležité rozkrýt, co se symbolem předává.

Clifford Geertz (1976) promýšlí možnosti toho, jak vidět umění jako kulturní systém a dochází k myšlence, že „zkoumat uměleckou formu znamená zkoumat senzibilitu a že taková senzibilita je kolektivní útvar“ (Geertz 1976: 1478). Tedy, že například schopnosti, které používali italští malíři, prodejci obrazů a další pozorovatelé na hodnocení a rozumění

italským obrazům nebyly fyziologicky vytvořené lepší citlivostí sítnice, ale zkušeností „žít quattrocento život“ tím pádem vidět věci „quattrocento způsobem“ (Tamtéž: 1482).

V tomto případě si tedy troufám tvrdit, že myšlenka Clifforda Geertze (1976) doplněná o myšlenku smyslové krajiny s důrazem na použití vlastních smyslů při zúčastněném pozorování byla v průběhu mého terénního výzkumu hlavním vodítkem pro pochopení zkoumané subkultury. Geertz přichází s tezí, že je nutné senzibilitu zkoumat jako kolektivní útvar. To potvrzuje myšlenku smyslové krajiny o tom, že je její zkušenost podmíněná kategoriemi a důležitostmi, které lidé jednotlivým smyslům dávají. Pro hranice této kategorie (kvality čaje) jsem použila zavedenou kategorii *špíny/nečistoty* od Mary Douglas (2014). *Špínu* Douglas (2014: 73) považuje za věc nemístnou, tedy věc, která není na svém místě. Martin Heřmanský (2014: 246) za stěžejní myšlenku tohoto konceptu vidí, že teorie znečištění znamená „narušení klasifikačního řádu“. Zde tedy pracuji s předpokladem, že „kde je špína, je i systém“ (Douglas 2014: 73), tudíž že pokud nalezneme poskvřnu, nalezneme také určitý kategorizační systém, který má svůj řád a může tak dojít k porušení tohoto řádu. Tento koncept následně rozvíjím v kapitole o interpretaci symbolů pod zásadou *čistota*.

3 VÝZKUMNÝ PROBLÉM A METODOLOGICKÝ POSTUP

3.1 Počátek výzkumného příběhu a badatelské otázky

Když jsem na jaře 2023 pobývala na studijním pobytu v německém Heidelbergu, při rozhovoru s ostatními zahraničními studenty a studentkami jsem zjistila, že koncept čajovny, tak jak ji znám já (jakožto speciálních prostor určených pro pití čaje se specifickou atmosférou a konceptem přípravy čaje), je jim cizí. Na základě tohoto zjištění jsem se na konci roku 2023 rozhodla vybrat si téma čajové subkultury v České republice pro svou bakalářskou práci. Na začátku stála zvědavost zjistit odpověď na otázku, jak je možné, že se něco takového rozšířilo v českém prostoru. Během mého terénního výzkumu jsem však došla ke zjištění, že než se můžeme zabývat touto otázkou, je nejprve nutné lépe porozumět čajové kultuře obecně ruku v ruce s českou čajovou subkulturou. Proto jsem se rozhodla jít v této bakalářské práci touto čajovou cestou.

Má výzkumná otázka zní: Jak porozumět čajové subkulturě skrze její přístup k čaji? Abych si mohla na tuto otázku odpověď byly konstruovány další oblasti bádání:

- 1/ Jaká je praxe přípravy čaje v českém prostředí?
- 2/ Jaká je emická reflexe čajové subkultury z perspektivy čajařů (narátoři)?

K tomu, abych našla odpovědi na výše stanovený výzkumný cíl, jsem využila etnografického výzkumu, který se vzhledem k tématu jeví jako nanejvýš relevantní, jelikož bez osobního styku s čajem a čajaři není možné nahlédnout do každodennosti, která je s čajovou praxí spjatá. Výzkumné šetření kombinovalo metody zúčastněného pozorování a polostrukturovaného rozhovoru, jejichž průběh zvláště popisují a reflektují v následujících kapitolách.

3.2 Průběh a reflexe zúčastněného pozorování

Svůj etnografický výzkum jsem oficiálně započala na konci měsíce března 2024, kdy jsem se domluvila v jedné z čajoven na možnosti zúčastněného pozorování. Stejně jako Martin Soukup (2017: 93) považují zúčastněné pozorování za „klíčovou antropologickou techniku“, která „spočívá v přímé nezprostředkované blízkosti antropologa na životě studované komunity“. Během dubna jsem každý týden navštěvovala čajovnu vždy na přibližně šest hodin. V průběhu tohoto pozorování jsem měla možnost navštívit každé zákoutí čajovny i s vysvětlením skladování, přípravy čaje a fungováním čajovny. Čajovnu

jsem celkem navštívila čtyřikrát, během tohoto pozorování jsem měla příležitost se setkat a vést rozhovory nejen s vlastníkem čajovny, ale také s čajovými *štamgasty* (opakovanými návštěvníky čajovny), kteří se pravidelně v čajovně scházeli. I s nimi jsem tedy rozebírala koncepty toho, co čajovna je a jaký je jejich vztah k čaji. Tyto rozhovory probíhaly především neformálně. O tom, že v čajovně pobývám z výzkumných důvodů, jsem všechny informovala, obzvláště jeden z „průvodců“ se postavil do pozice „vysvětlovače“ a dodával nápady na témata, kterými bych se měla zabývat, případně popisoval, jakým způsobem on sám čajovnovou a čajovou realitu vnímá. Tyto poznatky ze zúčastněného pozorování jsem si zapisovala do svého terénního deníku, který jsem využívala po celou dobu výzkumu k udržení myšlenek a osobních dojmů z výzkumu. Pokud bylo svoleno, fotografovala jsem si čajové náčiní.

Za zúčastněné pozorování však osobně považuji i pozornost na průběh rozhovorů, roli, do které jsem vstupovala a momenty, kdy byl rozhovor přerušen určitou aktivitou, či přístup při domlouvání rozhovorů. Čajové prostředí, ve kterém narátor pracuje, jsem většinou navštívila více než jednou.

Do terénu jsem vstupovala jako začátečník ve světě čaje. Od dětství čaj v kontextu čajovny znám, ale čistě jen jako zákazník, který ji vyhledával za účelem specifické klidné a exotické atmosféry. I přes mé pečlivé studování jednotlivých kroků přípravy jsem narazila především na mou nedostatečnou čajovou praxi zaměřenou na přípravu čaje a rozpoznávání chutí a vůní. Tato nezkušenost mi mohla určitě sebrat možnosti porozumět některým narážkám, či zkušenosti ochutnávání čaje. Na druhou stranu mi dala příležitost ptát se, nechat si vysvětlit a nezaujatě pozorovat. Za velmi přínosné považuji i mé aktivní zapojení do přípravy čaje. Daný výzkum mi dal příležitost se blíže seznámit s čajovým nádobím a postupy přípravy čajů. To hrálo klíčovou roli v uvědomování si vlastních hranic v porozumění skrze vlastní smysly, které byly postupně formovány radami a vhledy narátorů. Více se této problematice věnuji v závěru mé bakalářské práce v kapitole *Smyslová zkušenost jako kulturní dimenze*.

3.3 Průběh a reflexe rozhovorů

Během kontaktování narátorů a narátorek pro výzkumné šetření jsem využila několika postupů. První byla doporučení a kontakty, které mi poskytli narátoři během mého zúčastněného pozorování. Zpočátku jsem tedy využívala známou metodu sněhové

koule. V dalších případech se jednalo o místa, která jsem během posledních let navštěvovala a poslední byly náhodně vybrané čajové obchody nebo čajovny.

Rozhovory probíhaly během měsíce května roku 2024. Za tímto účelem jsem kontaktovala celkem devět lidí, díky čemuž proběhlo pět rozhovorů. Dvakrát jsem se setkala s odmítnutím, jednou bez vysvětlení, jednou s obavami, že by se do rozhovoru mnou oslovený člověk zamotal. Jednou rozhovor neproběhl kvůli nedokončené komunikaci. A jeden oslovený se právě chystal na zahraniční cestu. Všechny uskutečněné rozhovory proběhly s muži v rozmezí od 23 do 55 let. Nepodařilo se mi tedy konstruovat genderově vyvážený vzorek, a to ze dvou důvodů. Zaprvé ženy, které byly osloveny na rozhovor nepřistoupily, za druhé bylo mnohem náročnější je kontaktovat, či se s nimi potkat. Tuto skutečnost připisuji především místům mého terénního výzkumu, kde ženy patřily k menšinovému zastoupení, zejména na pozicích čajovnic, nebo mou žádost o rozhovor odmítly. Kateřina Binková (2009: 83) poukazuje především na stereotypní vysvětlení toho, proč ženy v čajovnovém prostředí nejsou natolik zastoupeny. V mém případě se domnívám, že jsem se především pohybovala v prostředí, které genderově vyvážené nebylo a v průběhu výzkumu jsem tomu nevěnovala dostatečnou pozornost.

Rozhovory většinou probíhaly v čajovém prostředí, v čajových obchodech, studiích, čajovnách a jeden v kavárně, tedy v kontextu čajového setkání, ve kterém jsem vždy zůstala v roli hosta a narátor zastával pozici hostitele. V některých případech to znamenalo, že náš rozhovor byl opakovaně přerušován. Délka rozhovoru se pohybovala v rozmezí 90–180 minut. V jednom případě mi narátor nedovolil rozhovor nahrávat, proto jsem se při kódování spoléhala na své poznámky v terénním deníku. Přestože jsem měla připravené otázky pro polostrukturovaný rozhovor, nechávala jsem rozhovoru většinou volný průběh. V rámci rozhovoru jsem se tázala na otázky zabývající se tématy jako jsou osobní čajový příběh, čajovna jako prostor, vnímání čaje skrze smysly a česká čajová subkultura. Zároveň vnímám, že při průběhu rozhovoru často převládaly dvě části. Část, kdy mi narátor prezentoval sám sebe v kontextu svého čajového byznysu, či naučeného prezentování zájmu. Druhá část byla o osobním vnímání čajové subkultury a čaje. K druhé části jsme se dostali až po uplynutí určitého času v rozhovoru, případně se k ní narátor přesunul až v momentu, kdy jsem sdílela svůj osobní čajový příběh, stejně jako na začátku této kapitoly.

3.4 Zpracování etnodat a etické aspekty výzkumu

Ke zpracování dat a tematickému rozkrytí textu jsem využila otevřené kódování (Strauss, Corbin 1999). Jednotlivé rozhovory jsem tedy doslovně přepisovala, opakovaně četla i s terénními poznámkami z terénního deníku. Při kódování jsem využívala především různé otázky, které mi napomohly k pojmenování jednotlivých kódů. Jednalo se především o otázky *Co? Kdo? Kde? Jak? Proč?* a *Kvůli čemu?* Kód jsem vytvářela číslem rozhovoru, nadepsáním stránky a očíslováním řádků. Například „R1S1Ř1“ by značilo kód pro rozhovor první na první stránce v prvním řádku. Jednotlivé kódy ze všech rozhovorů jsem posléze shromáždila v jednom dokumentu a z jednotlivých kódů, které sdílely společné vlákno jsem vytvořila jednotlivé kategorie. Jedná se o kategorie *vymezení, devadesátky, emoce, čajovna, čaj, filozofie, subkultura, esence čaje*.

Na základě těchto kategorií se ve výzkumu vyskytly dva základní příběhy čaje, jeden věnovaný samotné čajové kultuře a vnímání přístupu k čaji v českém prostředí a druhý narativ toho, jakým způsobem se čajová subkultura v České republice vyvíjí. Veškeré kategorie pak prolínal důraz na senzorycké vlastnosti čaje a důležitost smyslové zkušenosti při hodnocení jeho kvalit. Tyto příběhy budou následně prezentovány v druhé části této práce.

Jména narátorů byla během zpracování rozhovorů pro účely bakalářské práce anonymizována. Každému z narátorů jsem tak přiřadila zcela náhodné jméno, jedná se o narátory Jáchym K. (23 let, Praha) Pavel T. (42, Praha), Matěj M. (54 let, jižní Čechy), Ludvík L. (34, Praha) a Adam P. (40–50 let Praha). Pořadí jmen narátorů odpovídá časovému sledu pořízení rozhovorů, zmíněná místa označují lokalitu, kde se rozhovor uskutečnil. Všichni narátoři mi vyslovili svůj informovaný souhlas ke zpracování rozhovorů pro potřeby této práce. Ve svém terénním výzkumu jsem se řídila etickým kodexem České asociace pro sociální antropologii. Za problematiku považuji, že je subkultura čajařů stále poměrně malá a existují mezi nimi spory. Proto jsem se snažila o co největší anonymizaci výpovědí svých narátorů.

4 Příběhy čaje

Tato část práce se věnuje tématům vykrystalizovaným z provedených rozhovorů a zúčastněného pozorování. Začínám příběhem o tvorbě čajové kultury v českém prostoru, kde se věnuji především tezi, kterou vyslovila již Binková (2009: 70), a to, že „mezi českými čajaři dochází k vytváření jakéhosi „čínského“ a „japonského“ přístupu k čaji.“. Tuto tezi testuji na výsledcích z terénního výzkumu v kontextu znalostí toho, jakým způsobem se čajová kultura prezentuje skrze knihy, čajovny či čajové školy. Především se zaměřuji na mistrovskou přípravu čaje (kung-fu čcha) pocházející z Číny a filozofický přístup k pití čaje s názvem *cesta čaje* vycházející z Japonska. Následně výsledky rozdělují do čtyř základních kategorií, které nesou název po ctnostech japonského filozofického smýšlení o čaji. Tedy *klid*, kde čas hraje roli jakožto symbol relaxace, odpočinku a přístupu k životu s důrazem na přítomný moment. *Úctu* zaměřenou především na vztah hosta a hostitele. *Jednoduchost*, s ohledem na celoživotní filozofické směřování narátorů, a *čistota*, kde se věnuji především symbolice vody a její roli v celkové přípravě, která se podílí na vytváření harmonie, která reprezentuje kategorický systém.

Dále rozvíjím tezi Binkové (2009: 20), že „čajovnový boom už je za námi a my stojíme před novou fází – fází odpoutání čajového fenoménu od prostoru (čajoven) k lidem (čajařům) a jejich hlubšímu pochopení cesty čaje.“ V této části tak představuji druhý příběh, který poukazuje na vnímání čajoven a čajového světa mezi mnou oslovenými narátory, tedy z emické perspektivy. Ukazují rozdílnost mezi čajovny a čajovými obchody nebo studii, které nám podkřývají, že pro lepší porozumění celkové čajové subkultury je potřeba zapojit do analýzy všechny lidské smysly. Proto zde pracuji s konceptem smyslové krajiny. Skrze smyslovou zkušenost vytvořenou na základě kategorizačního systému, který spojuje tuto subkulturu, se nám nejen dokresluje příběh úpadku českých čajoven, ale také otevírají dveře k dalšímu možnému etnografickému výzkumu. Proto se v závěru věnuji návrhu dalšího možného směřování ve výzkumu zaměřeného na čaj v kontextu české čajové subkultury a vývoje českého přístupu k čaji.

4.1 Příběh první – tvorba české čajové kultury

Kultura pití čaje vznikala tisíce let a nebudeme se jen o zemích Asie, ze které rostlina *Camellia sinensis* pochází, ale čaj se pije po celém světě a na mnoha místech je považován za *více než nápoj*. V Maroku se jedná o čaj Touareg.¹ U tohoto čaje například

¹ Zelený čaj Gunpowder s mátou nana.

výška, ze které čaj hostitel svému hostu nalévá, vykazuje důležitost, kterou hostu dává. Čaj Rize v Turecku se připravuje ve speciální konvici *çaydanlık* a pije se z malých skleniček tulipánového tvaru. Samozřejmě zde nesmím opomenout nám nejbližší západní přípravu a tradici britského pití čaje. Do českého prostředí se dostávala tato komodita ve dvacátém století především skrze ruský dovoz. Velký čajový rozkvět vznikl v 90. letech 20. stol., kdy došlo k otevření hranic, se kterým se pojila možnost volného obchodu. V tu chvíli začala vznikat spousta čajoven a čajových obchodů. Ač se to zprvu zdá celkem jasné, vše se upíná k jednotnému cíli – připravit lahodnou misku čaje. Co ale znamená lahodná miska čaje a jaký je správný přístup, se již liší. V následující podkapitole bych chtěla podpořit tezi Binkové (2009: 70), že si česká čajová subkultura vytváří přístup k čaji pomocí čínského a japonského přístupu. K tomu následně využívám interpretace svých výsledků z terénního výzkumu.

4.1.1 Čínský čajový obřad kung-fu čcha

Čaj hrál a hraje svou roli především v čínské kultuře. Stejně jako je prezentován v celé této práci, ani v Číně není jen nápojem. Je spíše způsobem života, který se promítá do kulturních či náboženských tradic. V Číně je tak akt nabídnutí čaje symbolem pohostinnosti, respektu, zdraví a celkové osobní pohody na fyzické, duševní i emocionální úrovni. Čaj může být vnímán jako způsob ke zklidnění mysli. Z čehož vychází příprava kung-fu čcha (Gong fu Cha), která v jednom z jejich překladů z čínského jazyka nese název „pro chvíli uvolnění“ (Thomová 2002: 341). Druhý, častěji užívaný překlad kung-fu čcha, odpovídá mistrovské přípravě čaje, tedy „čaj zhotovený s neobyčejnou zručností a péčí“ (Tamtéž).

K této východní vícenálekové přípravě se většinou z materiálního hlediska využívá yixingová konvička a příslušný počet šálek podle počtu zúčastněných daného čajového setkání. K servisu ještě patří dva podnosy – jeden hlubší pro konvičku a druhý mělčí na šálky, konvice s rezervní vodou a s velkým černým táčem, který je zhotovený ze samorostu a slouží jako doplněk (Tamtéž). Případně se ještě při této přípravě používá tzv. slíváček a miska na odpadní vodu.



Obrázek 2 Příprava na kung-fu čcha, Foto Mariana Karásková

Jako první krok této přípravy je vyhřátí nejenom konvičky, ve které budeme lístky louhovat, ale také jednotlivých šálků a popřípadě slíváčku, pokud ho k přípravě využíváme. Oplachovou vodu následně vylijeme. Do vyhřáté konvičky poté nasypeme čajové lístky. Thomová (2002: 341) zmiňuje, že „konvička musí být zaplněna zhruba z třetiny“. V tuto chvíli záleží na několika faktorech, jak objemnou konvičku využíváte, o jaký čaj se jedná. Obecně by se dalo říci, že na 100 ml vody použijeme přibližně 4 g čaje (Meetea 2021 Online). Čaj zalijeme horkou vodou, která teplotou odpovídá typu čaje. „Tato voda se však okamžitě vylévá. Účelem tohoto kroku je tak prohřát a propláchnout čajové listy“ (Thomová 2002: 341). Následně se konvička opět naplňuje horkou vodou. Doba louhování je závislá na daném typu čaje, obvykle se jedná o dva až pět pomalých nádechů a výdechů (což odpovídá 30 sekundám až jedné minutě).

První nálev vždy louhujeme o trochu déle. Následně ladně zakroužíme konvičkou a čaj rozlijeme do připravených čajových šálků. Aby byl nálev ve všech šálcích stejný, nejprve nalejeme čaj do poloviny objemu šálku a při druhém nalití se tento šálek doplní (Thomová 2002: 341). Případně můžeme čaj slít do slíváčku, který zajistí, že intenzita čaje bude stejná. Druhý a třetí nálev bývá většinou nejsilnější, proto při přípravě stačí kratší doba louhování (Meetea 2021 Online). Při dalších nálevech už se zase doba prodlužuje. Po dobu louhování se konvička občas přelívá horkou vodou, aby neztratila teplotu (Thomová 2002: 341). Vše pak můžeme opakovat tolikrát, dokud čaj neztratí svou chuť.

Součástí některých souprav používaných k tomuto obřadu tak může být například i další bambusové náčiní, jako bambusová lžička na nabírání čaje nebo bambusová pinzeta, pomocí které manipulujeme s čajovými šálky. Bambus je preferovanější oproti jiným

materiálům především z důvodů snižování rizika poškození čajových lístků během manipulace. A zároveň nestahuje teplo, na rozdíl od kovového náčiní.

Tato metoda je využívána v českém čajovém prostředí velice hojně. V určitých případech sice nenaplnuje veškeré materiální náčiní, ale postup je vždy dodržován. Většinou se pro přípravu čaje používají i tzv. čajová moře, tedy podnosy, na kterých celá čajová souprava stojí, kde se například oplachová voda vylévá přímo do moře. Pro louhování se kromě yixingových konviček využívají například i tzv. gaiwany, či další nádoby, které se hodí ke zvolenému čaji. V mnoha čajovnách si buď můžete „zalévat“ čaj sami, nebo vám ho čajovník (pracovník čajovny) připraví sám stylem kung-fu čcha, ale vám většinou již přinese konvičku s čajem a s dalším možným nálevem na vyžádání.

Ačkoli většina narátorů zastávala názor, že kvalitní čaj můžete připravit v čemkoliv, toto čajové náčiní dotváří celkovou estetickou atmosféru a podílí se na čajovém momentu. Kvalita a znalost čajového náčiní tak jistě usnadňuje celkovou přípravu.

4.1.2 Japonská cesta čaje

Japonská cesta čaje je chápána jako více než jen čajový obřad zaměřený na jednotlivé kroky přípravy. Především je vnímána jako filozofická cesta, skrze kterou by měl člověk být schopný svůj vlastní život projít s čistou rezervovanou myslí, plně soustředěný na přítomný moment. Skrze tento japonský čajový obřad se uskutečňuje speciální čas pro zastavení se a chápání našich životních hodnot a přináší příležitost je plně prožít, abychom je nadále mohli využívat pro žití v každodennosti. Zakladatelem textů o cestě čaje (tedy filozofickém chápání světa skrze čajovou přípravu) je Sóšicu Sen (1991), který v knize *Cesta čaje mysl čaje* vyznačil sedm základních zásad.

Udělej lahodnou misku čaje

Jde o krok, během kterého má být „čaj připraven tak, aby měl lahodnou chuť“ (Sóšicu Sen 1991: 38), přičemž místnost, náčiní a nádoby k přípravě čaje, dostatek vody a čaje není dostačující. To hlavní se skrývá v upřímném srdci hostitele (Sóšicu Sen 1991: 39). Tato část odkazuje na jedny ze základních myšlenek zen buddhismu, tedy toho, že není hlavní, co děláme a jak to děláme, ale s jakým vědomím to děláme. Důležité je, abychom vždy mysleli na ostatní lidi a měli tak v sobě upřímnou touhu udělat něco dobrého. (Nová Akropolis Česká republika 2023 Online)

Urovnej dřevěné uhlí tak, aby se na něm ohřála voda

V této zásadě se pozornost upíná na znalost správně založeného ohně, který by při přesném urovnání měl ohřát vodu na teplotu, která nejlépe pomůže zářit chuti a vůni čaje. Důraz je kladen na provádění tohoto jednání s nadšením, láskou, dovedností a vždy s myšlenkou i na blaho dalších lidí, což nám přinese odměnu v podobě obohacení vlastního ducha (Sóšicu Sen 1991: 40).

Květiny uprav tak, jak rostou na louce

Důraz je kladen například na ocenění přirozené krásy květin. Hostitel by měl při čajovém obřadu nabídnout hostu prožitek jedinečnosti života veškerých květin, prostřednictvím jedné z nich. Proto bychom ve všem, co děláme, měli být schopni vidět přirozenou krásu s důrazem na harmonickou přírodu, která je dokonalá. (Sóšicu Sen 1991: 40-41).

V létě vyvolej zdání chladu, v zimě tepla

V této části obřadu je důležité věnovat pozornost ročnímu období. Může se zdát, že jde o vyvolání představy chladu v letních měsících a v zimě naopak tepla, ale hlavní myšlenkou je udržovat harmonii, neupadat do extrému, abychom byli v životě se vším v rovnováze. (Sóšicu Sen 1991: 42-44).

Konej vše s předstihem

V této zásadě jde především o přesné dodržování domluvené hodiny čajového setkání a během příprav brát v úvahu i neočekávané. Brát v úvahu i možné chyby, či skutečnosti, které se nedaly předpokládat je především úctou k času hosta i hostitele. Tedy respekt k času ostatních nám ukazuje respekt k času vlastnímu (Sóšicu Sen 1991: 44).

Bud' připraven na déšť

Tato zásada nám klade na srdce, že se vždy něco může stát. Proto „bychom v přípravě neměli nic opomenout a pohotově se přizpůsobovat okolnostem“ (Sóšicu Sen, 1991: 45). Hlavní myšlenka především odkazuje na pečlivé věnování se činnosti, ve které díky praxi získáme lepší sebevědomí a s touto sebedůvěrou již vykonáme vše přirozeně bez špetky nucení.

Měj ohled ke každému, v jehož společnosti se ocitneš

Hlavním tématem této zásady je zdvořilost a vztah hostitele a hosta. V čajovém obřadu se chceme přiblížit momentu, ve kterém neexistuje jakýkoliv rozdíl mezi hostem a hostitelem. Ti v takový moment „splývají v jedinou bytost, která přesahuje jejich původní role“ (Sóšicu Sen 1991: 47). Hostitel vloží celou svou bytost do přípravy čajového shromáždění a plní svou roli s úmyslem vytvořit ovzduší, v němž by host našel zklidnění (Tamtéž). Základ všech používaných pravidel čaje a základ nejvyššího ideálu se dle Sóšicu Sen skládá ze čtyř hlavních částí: *Soulad, Úcta, Čistota, Klid*.

4.1.3 Interpretace jednotlivých symbolů

Na základě poznatků z terénního výzkumu jsem rozdělila základní opakované zásady do čtyř základních část – *Klid, Úcta, Soulad a Čistota*, které se shodují s hlavními zásadami dle japonského obřadu.

Klid

Jednou ze základních ctností pití čaje je klid. Tímto ukazatelem je vztah k času, který nám slouží jako symbol rozvahy a zastavení se. Mezi narátory tak často převládala témata odpočinku, relaxace, meditace a důraz na potřebu dostatečného času a soustředění se na přítomný moment. V japonské filozofické cestě čaje je klid jednou ze zásad tvořící základ nejvyššího ideálu pití čaje. Výjimečného stavu klidu lze dle této filozofie dosáhnout tehdy, kdy „sedí někdo sám, v jednotě s rytmy přírody, odtržen od světa...plný citu k posvátné podstatě všeho kolem nás, připravuje si a popíjí v rozjímání čaj“ (Sóšicu Sen 1991: 20). Čaj je tak často prostředkem osvobození od shonu každodenního života. Což se v rozhovorech projevilo především jako možnost útěku od rychlého způsobu moderního globalizovaného světa.

Pavel například vysvětluje svůj vztah k čaji zprvu tímto způsobem: „*Pro mě čaj je takovej relaxační rituál, jo, když si připravuju a piju čaj, tak si na hodinku vypnu telefon a soustředím se na sebe, ten čaj mi pomůže odložit starosti a uzavřu se do takového svého světa, těch hezkých smyslových zážitků,*“ (Pavel T. 2024).

Matěj při rozhovoru popisuje, jak pro něj je čaj symbolem volnosti „*Čaj je pro mě svoboda... Když se pak člověk v klidu člověk ponoří do té subkultury a pak *předvádí, že drží šálek s čajem a přičichává si* aaaaa (zasněně) a ono opravdu? Není to TEN můj šálek?*“ (Matěj M. 2024).

Objevuje se i důraz na vrácení v čase, jak Pavel zmiňuje mezi řečí „*vrací ho to k něčemu dávnému, možná až minulým životům,*“ (Pavel T. 2024). Matěj popisuje podobný

zážitek „*To má něco silnýho do sebe... prostě to má stoletou, tisíciletou tradici, a tak má to něco do sebe... jo a samozřejmě je možnost nadechnout to pití čaje, prostě wow, ta příprava čaje, dokáže toho člověka do takovýho jako... (zastavení), prostě udržujou se tam furt ty starý tradice,*“ (Matěj M., 2024).

Téma uklidnění se projevuje třeba i v představách čajového snu, jak například sděluje Ludvík „*ta představa sedět někde na té čajový hoře, to nemám slova, takový uklidňující, silný,*“ (Ludvík L. 2024).

Soustředění se na přítomný okamžik a vnitřní klid ovlivňuje však i přípravu samotného čaje a nedodržení této zásady tak může ovlivnit celkový prožitek. Adam to vysvětluje na příkladu: „*když se ti lidé dokážou zastavit, to je pak na zodpovědnosti té společnosti nebo toho jedince, co ten čaj požívá, ale já prostě tu chuť si pak užiju, když se umím zastavit... když mám těžiště jinde, tak si ten čaj neužiju, když hostím nějakou společnost a je na řadě gyokuro² tak ta společnost bude vědět, že přichází středobod... ten moment se prostě budem soustředit.*“ (Adam P. 2024).

Což ostatně popisuje i Jáchym „*jako člověk může udělat i dobrej čaj, když to udělá rychle, ale když se na to člověk soustředí, tak to chutná jinak... to jsme zkoušeli x-krát... třeba že nás bylo víc a dělali jsme ten stejnej čaj. A fakt to chutná dost jinak, protože ten člověk do toho, když to hodně přenesu, vloží něco ze sebe,*“ (Jáchym K. 2024).

Z rozhovorů je tak jasné, že narátoři přebírají zásady z japonské cesty čaje z částí *udělej lahodnou misku čaje a urovnej dřevěné uhlí tak, aby se na něm ohřála voda*. Ukazují, že nedodržování těchto zásad může mít výsledný dopad na chuť čaje.

Úcta

Úcta je ctností, která čajovému shledání přidává vnitřní uspořádání. V japonském obřadu, ve kterém se připravuje a popíjí čaj matcha,³ se jedná především o pravidla etikety, základním tématem je vztah hosta a hostitele a upřímnost lidského srdce. Symbolika úcty v tomto případě má u nás jiný význam než v Japonsku, především kvůli jinému vnímání společenských rolí a statusu. I přes to se toto téma projevuje i v českém prostředí, a to nejenom ve zkušenostech práce v čajovně v roli obsluhy, ale i v okamžicích každého čajového setkání, kdy se vždy přípravě čaje věnuje jeden člověk, tudíž je okamžitě

² Typ zeleného čaje.

³ Japonský mletý zelený čaj.

rozhodnuto o roli hosta a hostitele. Úcta ale odkazuje nejenom k pravidlům etikety, ale také k „pozornosti k věcem, obklopujícím naše okolí“ (Sóšicu Sen 1991: 19).

Toto se například projevuje respektem ke světu kolem nás, jak Matěj popisuje svoji rozhořčenost slovy: *„Když to vezmu z čajovýho hlediska, s tím se někdo musel nadřít, někdo na plantážích, lísteček se sbírá... když chce člověk ochutnat něco kvalitnějšího, tak se musí dělat lidskej sběr jo... A pak jak lidi s tím někdy nakládaj a neváží si toho, to je (pauza) a částečně se to prolíná i do takový tý arogance ,Tak mi něco uvařte,‘ (předvádí některé zákazníky čajovny) *rukou předvádí zabodnutou dýku do srdce* (odmlka). Jo ale zase převažuje taková ta (ukazuje sepjaté dlaně, jako když se modlí, domnívám se, že to odkazuje spíše na japonské itadakimasu⁴) pokora jo, ale i snaží se člověk: ,Prosím posad'te se u nás, my čaj nevaříme, ten se nevaří, jen minimálně, většinou se čaj připravuje, a snažte se nasát takovou nějakou atmosféru, ‘ jo,“ (Matěj M. 2024).*

To stejné popisuje i Adam: *„Když jdete do nějaký společnosti a jsou nějaký pravidla, jak se chovat, nemusíme dodržovat pravidla etikety, ale je tady nějaký základní vztah člověka k člověku, to že je člověk obsluhou nepozbývá svého lidství,“ (Adam P. 2024).*

Téma hosta a hostitele se u nás pojí především s důrazem na sdílení. Jáchym tak popisuje vztah hosta a hostitele takto: *„Jsou dva typy lidí, co pijou čaj – ty, co rádi připravujou čaj, a hosti... Já chápu, že někoho nebaví se s tou přípravou tolik piplat, nebaví ho to připravovat, řešit kytičku, ale mě to baví, takže mě baví, když to můžu připravovat pro někoho, než když to piju sám, já mám hrozně rád tu estetiku, když je na stole těch šáleků víc.“* Dále v rozhovoru ještě zmiňuje, že i sdílení čaje zlepšuje samotnou chuť čaje: *„Mám i zkušenost že vlastně nějaký čaje pak líp chutnaj, že třeba nějaký aktivní puery, že jsem ho pil x-krát ale když jsme ho pili ve dvou, ve dvou to funguje nejlíp, tak to vždycky bylo nejlepší a nejvíc jsme si ho užili,“ (Jáchym K. 2024).* Malým doplňkem, pokud jde o téma sdílení pak mohou být malé figurky, které se pokládají na čajová moře a čajem se při obřadu polévají. Ty často zastávají funkce talismanu, osobního symbolu, společníka či odkazují na znamení z čínského horoskopu.

Soulad

V této práci koncept souladu propojují především s poukázáním na téma jednoduchosti a celkový filozofický přístup mých narátorů. Sóšicu Sen (1991: 19) podstatu

⁴ Japonský výraz s významem „přijímat s pokorou“.

souladu vnímá jako chvíle osvobození se od určité okázalosti, kdy se „nechováme podrážděně ani příliš chladně, a nikdy nezapomínáme ani na projevy pokory“. Jedna z mých otázek se zaměřovala na víru v životě narátorů. Často se tak rozpovídali na téma přístupu k životu a promýšleli schopnost vidět svět očima jiné kultury. Co mé narátory propojovalo bylo uvědomění faktu, že čaj samotný a způsob, kterým si ho každý den připravují, nepochází z našeho prostředí. Provázela je tak pokora ke kultuře, ze které přístup k čaji pochází, a často i touha po jejím hlubším poznání a porozumění.

Jáchym například zmiňuje: *„Líběj se mi nějaký ty asijský teologie, taoismus, zen buddhismus a baví mě vždycky když na to přijde řeč se o to zajímat, protože je to s tím úzce propojený... je to zase jiný uvažování nad životem, a tak se tomu snažím nejenom já, ale i ostatní, porozumět. Právě proto, že to s tím čajem souvisí, protože ty lidi, co ho vyráběj a pijou, nad tím přemýšlejí úplně jinak,“* (Jáchym K. 2024). Tuto myšlenku během rozhovoru rozvíjel i Ludvík. Popisoval svou touhu po naučení se čínskému jazyku, který by mu napomohl přínosnému porozumění nuancím, které se v každodennosti čínské kultury projevují. Toto by nakonec přineslo i lepší porozumění čaji. Z rozhovoru je nezapomenutelná věta: *„Když tomu nerozumím, tak si to neužiju,“* (Ludvík L. 2024).

I Adam se ve volném čase věnuje čínskému jazyku: *„Tak nepoznám ty věci líp, když si neodkryju zázemí jazyka... tak tím si člověk objevuje i ty čajové světy.“* V rozhovoru dává i důležitost na rozdílnost ve filozofických konceptech a pochopeních dle kulturního kontextu: *„Ta otázka, jak nebýt špatný člověk, se proměňuje podle toho, jaké etické kodexy, které přebíráte, ta definice dobra a zla to je vůbec na velkou životní úvahu o tom, když připustíte dobro a zlo, že jo existenci těchto dvou entit anebo jestli přejmete ten podvojný svět dálného východu jing a jang,“* (Adam P. 2024).

Čistota

Koncept čistoty byl jeden ze základních bodů, který mi pomohl se lépe přiblížit porozumění čajového světa. V japonské cestě čaje je očista symbolicky používána ve vztahu s cílem „pocítit ryzí a posvátnou podstatu věcí, člověka a přírody. Čistota se uskutečňuje prostým úkonem mytí“ (Sóšicu Sen 1991: 20). Za symbol očisty je povětšinou považována voda. Nečisté bylo cokoli, co narušovalo dokonalou přípravu čaje, která následně ovlivňuje chuť či aroma.

Během rozhovorů jsem se ptala, zda by něco v souvislosti s čajovou praxí pojmenovali jako čisté nebo nečisté. Odpovědi pak směřovaly na přípravu čaje, která odpovídala především přípravě kung-fu čcha. Jáchymova reakce na otázku zněla: *„Jako co,*

vždycky vyplachuju šálky horkou vodou, jednak se to vyhřeje v té přípravě, jednak je to záležitost hygieny.“ Ačkoliv zmiňuje slovo hygiena, v rozhovoru pokračuje jen s tématem přípravy: *„Když má člověk čaj, kterej je archivní, tak je dobrý to propláchnout (čajové listí) i kvůli té chuti, protože ten první nálev má v sobě nějaký částice prachu a bordelu a není to tak dobrý,*“ (Jáchym K. 2024). Tyto částice *prachu a bordelu* překáží v tomto případě především dokonalé přípravě čaje, tak aby na konci přípravy stála lahodná miska čaje s chutí, která má čaji odpovídat. Pokud by nedošlo k vyhřátí šálků či konvičky, dané nádoby by si stáhlo při zalévání čaje určitou část tepla. Důsledkem toho by se čaj nezaléval odpovídající teplotou vody, což by se následně projevilo na výsledné chuti čaje.

Stejně tak se k tomu staví i Adam, které mu za zkažené přijde především *„když jde o přípravu, když někdo nechce říct, že neví, nebo nechce říct, jak zacházet s gyokurem, prostě přelejete gyokuro příliš horkou vodou, když se ten čaj vyloženě kazí, protože mu ubíráte to, jak se má připravovat,*“ (Adam P. 2024).

Stejně tak se Pavel vyjádřil k narušování vychutnávání jedné z kvalit čaje, aromatu, v prostředí čajoven s vodními dýmkami. V kontextu nečistého tak zmínil: *„Jako jestli mi něco vadí, tak jsou to ty vodní dýmký, já si chci k tomu čaji přivonět a když tam někdo má dýmku, tak mi to tam překáží,*“ (Pavel T. 2024).

Čaj byl označován čistým v kontextu slova harmonický, kvalitní. Ludvík tak považuje za *„čistý čaj takový, když jsou všechny chutě v harmonii,*“ (Ludvík L. 2024). Toto téma tak shrnuje Matějova představa o čistém čaji: *„Čaj je čaj jo... takový to základní s rozumem k tomu přistupovat a ne vymýšlet skopičiny... prostě držet se rozumného spektra přípravy, když chci čaj, tak čaj, když chci kávu, tak kávu,*“ (Matěj M. 2024).

Věřím tedy, stejně jako Kateřina Binková (2009), že v českém čajovém prostředí se vytváří přístup k čaji na základě toho čínského a japonského. Kung-fu čcha nám sice zajišťuje mistrovskou přípravu čaje, na jehož konci stojí čaj vytvořený s naprostou precizností, ale lahodná miska čaje se z něj stává teprve, až když jsou splněné ještě další filozofické zásady. V této kapitole byl také prozkoumáván koncept Mary Douglas (2014). Za nečisté bylo vnímané cokoli, co narušovalo harmonii. Ve vypravování narátorů především cokoli, co narušilo správnou přípravu čaje, která vedla k dokonalé chuti, či vyrušení od možnosti vychutnat si i dalších kvalit, jako je například aroma.

4.2 Příběh druhý – od zlatého věku čajoven až po jejich úpadek

V tomto příběhu ukazuji, že v dnešní době sice upadá fenomén čajovny tak, jak byla známa dříve, pití čaje a jeho příběh však nikoliv. Kapitola se věnuje zejména reflexím narátorů na čajovny a fenomén pití čaje, skrze něž se snažím osvětlit, proč došlo k úpadku čajoven a jakou roli v tomto procesu hrají stereotypní obrazy o nich. Tato zjištění následně promýšlím v kontextu smyslové krajiny.

4.2.1 Počátek čajoven – devadesátá léta 20. Století

Historie první čajovny na českém území sahá do počátku dvacátého století, kdy na pražském Výstavišti Joe Hloucha se svým bratrem, při příležitosti Jubilejní výstavy obchodní komory, postavili první japonskou čajovnu. Ta se posléze přesunula do paláce Lucerna, kde vydržela jen do počátku první světové války (Thomová 2002: 275). Podoba tzv. české čajovny se ale formuje až s pádem socialismu a otevřenými hranicemi. Je nezpochybnitelně spjatá se založením Dobré čajovny na Václavském náměstí, která tak dala vzniku nejrozšířenější síti čajoven v České republice. České čajovny svou podobu často nalézají v napodobování *exotického prostředí*, a tak míchají prvky čínské, japonské, arabské a pseudoorientální (Thomová 2002: 280).

Téma devadesátých let jakožto počátku čajoven se vyskytovalo v příbězích narátorů hojně. Jáchym líčí svůj vztah k podobě českých čajoven takto: „*Mně vlastně ani jako nevadí, co tady je ten, že to vypadá, že tam nikdo od devadesátek neutíral prach, že jsou tam perský koberce na zdech, to mi nevadí,*“ (Jáchym K. 2024).

Adam předkládá obraz tohoto pionýrského období jako dobu hledání konceptu: „*Devadesátky samy o sobě jsou... ty lidi začali sahat po čemkoliv, neznali pořádně Orient, ta česká, evropská ezoterika skrze new age a pokřivenej new age... ale čajovna nemusí být jen nějaké pseudomeditační centrum, to je pak ten naivní orientalismus, exotismus, ezoterika, co v těch devadesátkách tady z neznalosti vykryštovala,*“ (Adam P. 2024). I Ludvík čajovny v devadesátých letech popisuje jako „*místo, kde se lidi seznámili, takovej mix exotična, kam si dali prostě, co se lidem líbilo,*“ (Ludvík L. 2024).

Devadesátá léta hrají v příbězích narátorů především roli počátku čajoven v České republice, který ale často spojují s neznalostí ohledně zpracování čaje. To také potvrzují především protikladné informace v knihách o čaji, z překladu knih vycházejících v devadesátých letech dvacátého století, na které jsem narazila i sama během počáteční rešerše k výzkumu. Jáchym to popisuje například pojmem čajový blud: „*Hrozně často si*

lidi pletou fermentaci a oxidaci a já to prostě nezvládám... a mě to neštvě z nějakých obchodních důvodů, ale když pak člověk s tím čajem začíná a je nověj, tak v tom má guláš, přijde do jedné čajovny a řekaj mu ‚jo tohle je fermentovaný černý čaj‘ a pak přijde a říkáme ‚tohle je černej čaj oxidovanej‘ a on říká ‚aha a mně říkali, že je fermentovanej‘ a neví prostě a přitom je to věc, co se dá během 10 vteřin vygooglit, ale někdo to jede furt, nechápu prostě, tak to je velkej blud,“ (Jáchym K. 2024).

4.2.2 Obrazy čajoven

Obrazy čajoven v českém prostoru úzce souvisí s autostereotypy a heterostereotypy, které o tomto místě panují. Narátoři se často setkávali s názory, které reflektovaly pití čaje a čajovny jako místa tajemná s negativním kontextem, či naprosto nepochopená. Matěj popisuje, že i v dřívějších dobách, před čajovnovým *boomem* devadesátých let, se s čajem spojovala představa, že jej pijí lidé odlišní od většinové společnosti: *„fenomén toho čaje vznikl už nepatrně už i někde v těch 70. a 80. letech, nebylo to takhle nějak rozšířený, ten čaj pili takový, no já nevím, jo za Havla takový ty tyhle, takový malíři, takový ty, co byli té společnosti vystraněný, nechá se říct,“* (Matěj M. 2024).

Čajovna je vnímaná jako místo strašidelné, často s negativní konotací, spojené například s užíváním omamných látek. To mi Matěj vysvětloval v rámci návštěv čajovny: *„Nebo to jsem jednou takhle slyšel, jak šli kolem lidí a viděli z ulice tady tohle (ukazuje na váhu) a říkali ‚tyjo, to by mě zajímalo, kolik tam stojí gram.‘“*

Jak popisuje dál Matěj: *„Když to kolikrát, když mám čajovnu, kde v létě chodí turisti, a když to člověk potom slyší ‚čajovna, to je nějaký doupě?‘ ... nebo takovýhle jo, hele tam choděj takový ty havlisti, nebo takový ty divný, tam choděj nějaký, co jsou posunutý někde jinde,“* (Matěj M, 2024). Stejně označení pro čajovnu znal i Adam, vysvětluje znalost čajovny z doslechu: *„Tak věděl jsem o čajovně, čajovny obestřené legendami na malých městech ‚doupata‘ a podobné nesmysly,“* (Adam P. 2024).

Na druhé straně právě atmosféra čajoven s temným zákoutím, bublajícími dýmkami a specifickým prostředím sloužila, a dodnes pravděpodobně slouží, jako lákadlo pro potenciální zákazníky. V devadesátých letech, v čajových začátcích, se k pití čaje přidaly i další možné výklady světa. Pro svou blízkost k přírodě a zen buddhismu se kolem čajové subkultury vytvořila především představa, že jejím hlavním spojujícím prvkem je vedle čaje i ezoterika.

Adam popisuje zkušenost s tímto heterostereotypem: „*Jakože to, že je někdo v čajovně, tak je omezenej, jako je tam pak to překvapení, jako lidé si myslí, že lidé, co pracují v čajovně, jsou takové zavřené do téhleté ezoterní čajové bubliny... tak takových lidí výrazně ubývá, někteří jsou, že takovej stereotyp přejali, aniž by se nad nim zamysleli,*“ (Adam P. 2024).

Ezoterika rozhodně k tématu čajové subkultury patří a toto téma by si zasloužilo většího prozkoumání. Během mého terénního výzkumu jsem se do kruhů *ezoterní čajové bubliny* nedostala. Naopak přítomné bylo silné vymezování se vůči představě čajové subkultury jako čistě ezoterickému společenství a důraz na posun k senzorickým zážitkům a účinkům čaje.

4.2.3 Úpadek čajoven

V době, kdy byly psány poslední práce o české čajové subkultuře se jednalo u nás v Česku o jeden z největších čajových boomů. Kateřina Binková (2009: 19) zmiňuje konání čajových slavností a uvádí, že v celé republice bylo nalezeno kolem tří set čajoven. Stejný údaj je použit i v pozdějších pracích z roku 2015 (Schröderová 2015: 7). Poslední údaj z roku 2020 však čajoven zmiňuje 199, což stále tvoří koncentraci 1,89 čajoven na 100 tisíc obyvatel (Michaela Vojtěchovská 2020 Online). V kontextu několika let je určitý úpadek čajoven zřejmý, co ale roste je počet čajových obchodů, kterých je přibližně kolem šedesáti, dle aktualizovaného seznamu vytvořeným čajovou facebookovou komunitou, což by vysvětlovalo Jáchymovu prvotní reakci, která sice určitý úpadek zaznamenává, ale dává větší důraz na narůstající zájem o čaj a stále platný vysoký status vysoké koncentrace čajoven na světě. Říká: „*My vždycky s kolegou říkáme, že Praha je takovým hlavním městem čaje mimo Asii, protože tady máme teď už dva čajový festivaly přes rok, teď byl festival v únoru a sjela se sem na něj celá Evropa, bomba,*“ (Jáchym K. 2024).

Matěj připisuje tento úpadek čistě byznysové stránce čajovnového světa: „*Ale kávová subkultura teď kom vyskočila hodně jo, pro ty čajovny je trošičku vyloženě problém, je to přímá konkurence pro ty čajovny. Takže samozřejmě čajovny bojujou,*“ (Matěj M. 2024). Pavel toto popisuje zase z jiné stránky „*Viš co, to je prostě prodělečný ty čajovny, tam máš konvičku ve dvou, ty lidi ti tam seděj 4 hodiny, tak bylo potřeba najít jinej způsob, jak to dostat k těm, co si za ten kvalitní čaj rádi zaplatí,*“ (Pavel T. 2024).

Adam otevírá další téma, které spojuje s čajovnovým úpadkem, především způsob přípravy, či přidávání sortimentu do nabídky, který k přípravě čaje nepatří. „*Tak jednak*

jich bylo hodně (čajoven, pozn. autora), spousta z nich byly opravdu špelunky, kde ta kvalita čaje nebo šíře čaje tak jako kolísala, že sice se to nazývalo čajovna a čaj tam sice byl zastoupen, ale způsob jeho podávání... (odmlka). Ale pak tam byl ten další sortiment, který to zatěžoval nebo zabíral tu větší část, co se podávala na stůl, a pak to samozřejmě bylo zaštitěno vodními dýmkami a kuřivem obecně,“ (Adam P. 2024).

Jáchym zmiňuje podobný problém, proč do čajoven už teď nezavítá: *„Já nemám moc rád ty vodní dýmký, jenom protože jsem měl pocit, že to k tomu patří. Ted', když jsem v čajovně a v tý místnosti jeden člověk má vodní dýmku, to vychutnávání čaje je tím zkomplikovaný, zároveň já prostě nejsem na dýmký, ale zároveň chápu, že byl to pro mě zlom, protože jsem to měl rád pro tu atmosféru, že tam bublaj ty dýmký, je tam ten dým, ten čaj, dneska už do takový čajovny jít nemůžu, protože mi to tam pak vadí, takže bez dýmek,*“ (Jáchym K., 2024).

Čajovny svým principem a vnitřním fungováním bojují s trhem a hledají způsoby, jak se na gastronomické scéně udržet. Často tak dochází k přeměně čajoven na restaurace, kavárny nebo shisha bary. Některé čajovny zavádějí do své nabídky například alkoholické nápoje, čímž se snaží přilákat další zákazníky. Tato skutečnost však může narušit vychutnávání čaje všemi smysly, což odrazuje potenciální dlouhodobé čajaře, kteří si na této citlivosti zakládají. Čajovna tak přestává být hlavním prostorem pro pití čaje, zůstává však nadále jako místo setkání vyhledávané pro svou specifickou atmosféru, to například popisuje Jáchym do čajoven ho už jen láká samotná atmosféra: *„Jdu do čajovny, abych šel do čajovny a tam si něco dám, abych tam mohl bejt a né, že bych tam šel na ten čaj, občas jdu na japonskej čaj, když maj dobrej, ale spíš tam chodím kvůli čajovně,*“ (Jáchym K. 2024). Atmosféru ale převyšují v mnoha případech nároky na kvalitu čaje a kvalitní přípravu. Ludvík líčí, že *„Češi jsou všichni nadšenci, amatéři, je tam ten zásadní aspekt a to absence vědomostí. Nikdo z nich nestudoval tu čajovou školu a jak máte pak předávat nějaké vzdělání o čaji, když k tomu nemáte ani dobré podmínky. Řekněte mi, kolik čajoven Vám přinese na zalejvání vařící vodu, kolik z nich má na stolech varné konvice? To pak tím ten čaj tratí, když nezalejvate třeba puer vařící vodou,*“ (Ludvík L. 2024). Z tohoto důvodu tak dochází k upřednostnění průběhu čajování v jiných prostorách než v čajovně, jedná se například o místa v přírodě, na svých zahradách, či v pohodlí vlastního domova, kde dochází často i k vytváření svého vlastního čajovacího zákoutí, či místnosti s veškerým vybavením.

Tato skutečnost tak popisuje predikci, že přichází „fáze odpoutání čajového fenoménu od prostoru (čajoven) k lidem (čajařům) a jejich hlubšímu pochopení cesty čaje“

(Binková 2009: 19), kdy čajovny dnes již nejsou jediným zdrojem informací, jak k čaji přistupovat. Tato fáze však vyvolává rozpory, které byly znatelné i mezi narátory, především tedy mezi pracovníky čajoven a dodavateli čaje.

Adam se v průběhu rozhovoru rozčílil: „Zase téma jiné, *ofrňování se zase čajovníků nad čajovny, lidé, kteří nemají rádi třeba dobré čajovny, protože je to pro ně nějaké čajové McDonald, ať je ta jejich filozofie, jakkoliv pochybná, ale tak ať si to takhle vykládají.... Nebo ti, co nerozumí té čajové přípravě jsou ta čajová mystéria, tak se ofrňují nad tou věcností a né úplně adekvátností, zase se přiznáme, že (jméno čajovny) není úplně stoprocentně vybaveno... investovat do keramiky je poměrně, nebo do nádobí obecně, je velmi náročné... ale část zaměstnanců je velmi vzdělaná, a umí ten vztah k čaji předat dál,*“ (Adam P. 2024).

Jáchym popisuje poslední zážitky s čajovnou takto: „*Tak to, že má člověk doma fakt hezkej čaj a nemusí do čajovny, to není zas tak těžký, to se člověku může stát dost snadno, ale mně se potom stane, že jdu do čajovny a vlastně si fakt nemůžu vybrat, protože nejvíc piju shengy a ty tam prostě nemaj, anebo maj fakt nějaké hnusnej, ale většinou je čajovny nemaj, protože to není tak známá disciplína těm lidem a tak. Když tak maj shu puer to je ten plně fermentovanéj, ale většinou je zemitej s rybinou, a to já nemám rád, to tam nemá v tom čaji co dělat... ale já to mám tak, že přede mě dá člověk všechno a já to ochutnám, jako jasně, když to bude z Keni, tak to nebude úplně nutný, ale ochutnám to,*“ (Jáchym K. 2024).

Matěj to vidí trochu jinak a zdůrazňuje, že „*v čajovně můžeš ochutnat celý svět!*“ (Matěj M. 2024), jako hlavní funkci čajovny, která uvnitř skrývá možnosti ochutnat nejenom čaje z Číny či Japonska, ale i čaje a způsob přípravy z jiných zemí, jako například turecký čaj Rize, jihoamerické maté, či indickou masalu. Dodává: „*Jo tady je těch druhů čajoven několik a pak tam vznikaj ty spory, mně tady do čajovny nepřijdou třeba takový dodavatelé čaje, tenhle můj kamarád, ten do čajoven vůbec nechodí,*“ zmiňuje Matěj mezi řečí během mého pozorování (Matěj M. 2024).

Adam se tak ještě rozhořčuje nad pohrdáním jiných nad různorodou nabídkou čaje, ale zároveň i v rozdělení dělá výjimku pro čaje, kterým dává větší důležitost. „*Nejsem puritán, který by pil jen tyhle typy čajů s noseš nahoru, že budu pít jen to nejlepší... Já mám čaj rád jakékoli, obyčejnej, výběrovej a i se nebráním různěm aditivům do čaje, to samozřejmě záleží do čeho, do železné bohyně⁵ si nic dávat nebudu,*“ (Adam P. 2024).

⁵ Oolong TIE KUAN YIN.

Adam následně pokračuje: „*Já se se spoustou lidí z těch čajoven nesnáším, mě nebaví nějaká ta pseudoesoterika a nějaký to okecávání čaje, i ty různé nové trendy jsou protivný*“ Zeptala jsem se, co tím myslí. Odpověděl: „*Jak se nějak ty lidé potřebují vyprofilovat, protože se cítí být nějak nedocenění, že jsou pouze obsluha, tak se najednou stávají čajovými barmany, teajayi, začínají to různě pojmenovávat... začínají se k čaji chovat, natahovat do té vysoké gastronomie,*“ (Adam P. 2024). V tuto chvíli je jisté, že mezi čajaři vzniká napětí nejen z hlediska obchodu a konkurence, ale z důvodu způsobů rozlišování kvality čaje.

4.2.4 Smyslová zkušenost jako kulturní dimenze čaje

Na základě dat z terénního výzkumu tvrdím, že čajová subkultura si vytváří kategorizační systém, jehož prostřednictvím specificky rozlišuje smysly, dodává jim důležitosti a pracuje se s nimi. Především s chutí, čichem, hmatem a zrakem. Zlomovým bodem pro mou snahu porozumět české čajové subkultuře byla myšlenka smyslové krajiny Davida Howese (2005: 143), kterou chápu jako „zkušenost prostředí a ostatních osob a věcí, které toto prostředí obývají, je produkována zvláštním způsobem rozlišování, oceňování a spojování smyslů ve zkoumané kultuře.“ Také zkoumaná subkultura si vytváří pojmy a přístupy, kterými kvalitu čaje zjišťuje a následně o ní tímto jazykem spolu mluví. Tento systém se utvrzuje každodenní praxí pití čaje, která se sdílí a předává v kontextu subkultury a rozšiřuje se nadále dalším společným sdílením. Jedná se o kultivaci smyslů, která se ale neděje tím, že by čajaři disponovali například větší citlivostí chuťových pohárků než kdokoliv jiný, ale získáváním znalostí a zvyšováním citlivosti svých smyslů skrze každodenní praxí pití čaje a žití v kontextu čajové subkultury, díky čemuž si osvojují kategorizační systém. Tvrdím, že tento kategorizační systém je v českém prostředí silně spjat s čajovou kulturou z Číny, kde hraje roli například v obchodování s čajem a určování kvality, jak například ve své práci rozebírá Ma Zhen (2023). Tento kategorizační systém je českou čajovou subkulturou přijat společně s přístupem japonského filozofického směru *cesty čaje* a produkuje hodnoty a životní styl, kterými se následně tato subkultura řídí ve svém životě.

Skutečnost, že k tématu mé bakalářské práce bude zapotřebí využívat své smysly, jsem považovala za samozřejmou od momentu zjištění zmínky o degustacích čaje. Pro posuzování kvality čaje se užívají například tyto kategorie: barva nálevu, tvar a barva listu, aroma listí a nálevu, chuť (Wu mountain tea 2022 Online). Přestože jsou degustace striktně rozlišené akce od každodenního pití čaje, v každém šálku čaje však chceme dosahovat

kvalit, který by daný čaj měl mít. Stejně jako u sommelierství, při znalostech kvality vína, či posuzování chuti kávy, se dostáváme k momentu, kdy pro hlubší porozumění je zcela zásadní zapojování smyslů způsobem, který se pro posuzování využívá, a znalost tohoto způsobu je kulturně tvořena a sdílena danou subkulturou a praxí.

Proto je kladen vysoký důraz na správný postup při přípravě čaje, každý nesprávný krok by mohl naprosto změnit třeba finální chuť, jak zmiňuje Adam P.: *„Mám rád tu aktivní přípravu, že musíte přemýšlet nad všemi proměnnými, musíte mít tu paměť, jinak se Vám něco louhuje za parného léta, jinak se vám to louhuje v zimě, tak ta tepelná výměna je velká, když máte tlustostěnný nádobí vyhříváte, když máte nevyhřátý masivní hrnek, konvičku a budete v ní louhovat assam, tak když bude nevyhřátá, tak ona si stáhne obrovské množství tepla, tak ten čaj nebude dobřej,“* (Adam P. 2024)

Během terénního výzkumu jsem se aktivně snažila své smysly kultivovat, připravovala jsem si každý den čaj prostřednictvím kung-fu čcha a soustředila se na pití čaje a pobyt v čajovně prostřednictvím rad, které se mi dostávaly během výzkumu. Po určité chvíli jsem ale narazila. I přes to, že jsem si čaj Jin Song Zheng (golden pine needle) připravovala po dobu pár měsíců téměř každý den, nikdy jsem vyloženě nedošla oněm medovým a čokoládovým tónům, o kterých se psalo na obalu mnou zakoupeného čaje. Čaj mi chutnal, byl příjemný, užila jsem jeho přípravu, ale nedokázala jsem popsat, jak mi chutná a dodnes nedokážu pojmenovat chuť ani vůni tohoto čaje. Nevěděla jsem, jakým způsobem k tomu přistoupit, co znamená plná a vyvážená chuť? Na tyto otázky jsem se ptala i v rámci rozhovoru narátorů. Jak poznají, zda je čaj kvalitní? Jak chutná? Jak popisují jednotlivé vlastnosti čaje? Kde nalézají pro tato označení slova? Jasně se mi na tuto otázku dostávalo jednohlasné odpovědi: *„K tomu se musíš propít.“*

Jáchym například zmiňuje: *„Hele, chuť se naučíš tím, že jo, že to budeš sdílet s ostatními lidma. Citlivost určitě, čím víc piju čaje, tím citlivější na to mužů bejt, je hrozně zajímavý si nějakej čaj dávat často a pravidelně, třeba každé den, a pak člověk začne cítit opravdu jemný nuance, když udělám ten nálev o pár vteřin jinak třeba, když použiju víc listí nebo něco, tak už to tam člověk potom cejtí... A co se týče ty vůně a tak, tak soustředění se na tu hmatovou stránku, tak to mi trvalo, než mě vůbec napadlo, ale ono je to součástí toho zážitku už od začátku, když si dám čaj, kterej mě bude drhnout v puse a budu z něj mít něco hrubýho na patře, tak mi to nebude chutnat, ale nebudu říkat, že je to tímhle, když nad tím nebudu takhle přemejšlet, ale budu říkat, že to je hořký nebo něco jo... Ale když si ten čaj rozdělíš na jednotlivé komponenty, tak mužů říct jo tenhle čaj, mám*

z něj podrážděný patro, nebaví mě to, tak to určitě přišlo s časem... ten čaj utváří všechno dohromady, aromatika, chuť, haptickéj projev,“ (Jáchym K. 2024).

Jáchym líčí, jak si postupně přicházel na způsob, kterým se učil lépe používat své smysly při posuzování čaje. Po tomto rozhovoru jsem se vždy při pití čaje začala soustředit na to, jak chuť není tvořena jen tím, co se mi děje na jazyku, ale jak reagují celá ústa jako haptický orgán. To naprosto změnilo mé vnímání chutě čaje. Jáchym také během svého výzkumu zmiňoval senzorické workshopy, které někteří čajovníci pořádají. I Ludvik L. mluví o pití čaje jako o řemesle a zmiňuje, že *„jsou prostě určitý senzoričtí vlastnosti čaje, a to je na jedné straně fakt řemeslo, kterému se učíte, a na druhé straně je to právě ta práce sama se sebou, která nejde vyčíst, jo máte určitý kvalitativní parametry, jako je třeba počet nálevů, který z toho čaje uděláte, zda je ta chuť plná a tak dále, to se dá pozorovat napříč druhama, a pak je tam ten subjektivní charakter, a to, zda vám ta chuť přijde taková nebo taková.“* Neupozaďovala bych zde ani důležitost zásad japonské filozofické cesty čaje. Čaj mi chutnal nejlépe, když jsem se na přípravu plně soustředila, s čistou myslí, či v momentech sdílení. Ačkoliv citlivost k jednotlivým kvalitám čaje následně využívají někteří mí narátoři i v oblasti obchodu, v každodenním životě se spíše obrací většina k hodnotám čajové filozofie, zklidnění či meditace.

Pavel T. v čajovém podcastu zmiňuje vztah k používání smyslů při pití čaje: *„Samozřejmě chutě vůně a všechny ty technické věci kolem čaje taky, akorát jsem to teď nezmiňoval, protože to bylo mnoho let moje obrovské téma to zboží znalství, to sommeliérství, rejpaní se v těch technických detailech, proto jsem taky jezdil do té Číny hodně, a to mám pocit, že se teď naplnilo tahle zkušenost, pořád ji používám pro svoji práci, ale kladu si otázku, čím mi čaj zlepšuje život a co na něm mám vlastně tak rád,*“ (Pavel T. 2024).

Po přečtení těchto tezí by se dalo předpokládat, že se kultivaci citlivosti musí členové čajové subkultury vědomě aktivně věnovat. Pojítkem české čajové subkultury je však způsob, jakým si každý den čaj připravují s cílem *připravit lahodnou misku čaje*, tím se v každodenní praxi v daném kategorickém systému pohybují. Proto, i když třeba nevědomě, mění způsob, jakým nahlízejí a přemýšlí o čaji, jeho přípravě a konzumaci. Proto Adam P. sice preferuje obyčejný čaj a odmítá vyšší kulturu sommeliérství při posuzování hodnot čaje. K určitým typům čaje ovšem přistupuje tak, aby se *„čaji neubíralo, aby se čaj nekazil“*, tedy aby čaj připravil podle pravidel a na konci procesu stála lahodná miska čaje. Lahodnost, která se od čaje očekává, zná narátor ovšem jen díky

tomu, že rozumí způsobu, jak tuto kvalitu ohodnotit v kontextu celkového kategorizačního systému předávaného v české čajové subkultuře.

5 Diskuse, limity a návrhy dalšího výzkumu

Na rozdíl od Harsh V. Verma (2013) k čaji nepřistupuji jako k prostému nápoji. To, co *dělá čajaře čajařem*, je právě specifický postoj, který k čaji zaujímá. V práci tak stejně jako Binková (2009) tvrdím a dokazuji, že subkultura čajařů si v českém prostředí vytváří pojetí spojené z japonského a čínského přístupu k čaji. Odpovědí na mou výzkumnou otázku „jak porozumět české čajové subkultuře skrze její přístup k čaji?“ je, že skrze porozumění jejího kategorizačního řádu vycházející z každodenní čajové praxe. Ten v sobě zahrnuje postupy, jakými kultivovat smysly pro porozumění čaji a jeho kvalitě, či jazyk, kterým tato subkultura popisuje chutě a vůně. Tomu se lze přiblížit kultivací smyslů skrze sdílení čajových setkání s příslušníky čajové subkultury. Tento postup následně napomůže k rozklíčování významů, které tato subkultura jednotlivým symbolům nebo symbolickému jednání dává. Například, jak jednotlivé kroky dle čínské přípravy kung-fu čcha a použití čajového náčiní napomáhají dosažení momentu, kdy je čaj připraven s přesností, která vyzdvihuje všech jeho kvalit. Pozornost jsem věnovala i zásadám, které se k čaji pojí, vycházejících z japonské filozofické cesty čaje, jak je popisuje Sóšicu Sen (1991). Tedy *klid*, kde poukazují na vztah k času, jakožto symbol důrazu na život v přítomném okamžiku, *úcta*, kde věnuji pozornost především tématu hosta a hostitele, *soulad* poukazující na filozofické směřování narátorů a *zásada čistoty*, která nám podkřívá hranice kategorického systému. Cílem je připravit lahodnou misku čaje, která splňuje veškeré kvality. Výzkum odhalil, jak čaj slouží nejen jako nápoj, ale také jako prostředek sociálního propojení, osobního uklidnění a meditace. Právě důraz na jeho kvalitu může hrát roli v navštěvování čajoven.

Čajovny, jakožto důležitá setkávací místa, představovaly klíčové prostory, kde se subkultura formovala a udržovala. Tyto prostory nebyly pouze místy konzumace, ale stávaly se centry kulturního přenosu v oblasti přípravy a požívání čaje. Ukazuje se, že úpadek čajoven je spjat především s ekonomickými podmínkami, jako je například velká konkurence kaváren. To čajovny staví do pozice, kdy své zákazníky lákají i na jiný sortiment. Proto se z čajoven stávají restaurace, shisha bary a v nabídce vedle čaje tak často převládá i alkohol. Tímto krokem je čajová subkultura nucena přizpůsobit se mainstreamové společnosti, což vede ke sporům v této subkultuře. Na základě J. Patricka Williamse (2001) předpokládám, že se tak děje proto, že se otevírají otázky identity subkultury, která je právě kladena do protikladu k mainstreamové konzumní společnosti. Právě narušení prostoru pro vychutnávání si čaje způsobem, který si dlouhodobí čajaři

nárokují, je jedním z hlavních důvodů, proč již čajovny nenavštěvují. Tím dokazují druhou tezi Binkové (2009) a tvrdím tak, že i přes to, že dochází k úpadku čajoven, zájem o čaj a jeho porozumění naopak stále trvá. V dnešní době čajovny nadále zastávají role míst setkávání a styku s čajem, ale nejsou jedinými centry, kde se se znalostmi ohledně čajové přípravy a čaje samotného setkat. Lidé často cestují do významných čajových oblastí, existují nabídky čajových škol, festivalů a požadavek na kvalitu čaje a jeho přípravy si tak často dokáží připravit sami. Prostor pro pití čaje se tak přesouvá především do domácího prostředí.

V této kapitole bych ráda navrhla i další možné oblasti bádání v kontextu čajové subkultury v českém prostoru. Věřím, že za pozornost stojí téma rozmachu čajové subkultury v komparaci s jinými státy, neboť otázka příčiny toho, proč je v České republice vysoká koncentrace čajoven a čajových obchodů v kontrastu s okolními státy Evropy, nebyla doposud zodpovězena. Budoucí výzkum by také měl zahrnovat reflexi proměn sledované subkultury.

V rámci svého výzkumného šetření jsem provedla pět rozhovorů s čajovnicí či pracovníky čajových obchodů a studií. Uvědomuji si, že pro hlubší pochopení a širší kontextualizaci by bylo příhodné vzorek zvýšit, a především i generačně a genderově vyvážit. Čajová subkultura se navíc nevztahuje jen ke dvěma skupinám osob, mezi kterými jsem se pohybovala a dotazovala se. Bylo by příhodné rozšířit vzorek na návštěvníky a návštěvnice čajovny i bez nutného zaměstnání v čajovém prostředí, na skupinu, která se považuje se za čajaře, ovšem čajovny nenavštěvuje a čaje jen v domácím prostředí. Pro lepší pochopení by bylo vhodné se účastnit čajových festivalů, akcí či workshopů, letních škol či sympozií, která se v České republice uskutečňují. Poznat se s lidmi, kteří se věnují čaji skrze svůj život. A to nejen čajové přípravě, ale i vytváření dalších materiálních věcí s čajem spojených – keramiku, dřevěné tácy, kaligrafii.

A konečně pro širší porozumění čaji jako takovému, je potřeba čaj více pít, vzdělávat se v přípravě a filozofiích s ním spojených, kultivovat smysly a poznat kategorizační systém této subkultury. Kultivování smyslové zkušenosti nám může otevřít bránu k exaktnějšímu porozumění čajové subkultury a příběhu čaje. Za zásadní pro daný výzkum považuji účast na čajových setkáních a návštěvu čajových institucí v České republice jako např. Konfuciov ústav či japonská škola Urasenke.

6 Závěr

Tato bakalářská práce se věnovala příběhům čaje a čajové praxi v kontextu české čajové subkultury. Představuje syntézu poznatků získaných z odborné literatury a z etnografického terénního výzkumu, který se zaměřoval na praxi a významové a smyslové aspekty čajové kultury v České republice. Ve vztahu k předpokladům mé práce, kterými byla snaha porozumět čajové subkultuře skrze její přístup k čaji, práce poukázala na kulturní a emocionální vazby spojené s pitím čaje a jeho přípravou v rámci specifické čajové subkultury v českém prostředí. Na základě provedených rozhovorů se pak rozkrývá, že čajová subkultura skrze každodenní praxi pití čaje a používáním japonsko-čínského přístupu k čaji vytváří kategorizační systém, který je následně kulturně předáván.

Hlavní přínos této bakalářské práce spočívá v několika klíčových oblastech. Prvním zjištěním je, že čajová subkultura si formuje svůj vlastní přístup k čaji, inspirovaný tradičními japonskými a čínskými praktikami. Dále práce reflektuje názory a postoje narátorů na prostor čajoven v českém prostředí, přičemž ukazuje, že přes jistý úpadek popularity těchto míst zájem o čaj a jeho kulturu neustále přetrvává. Konečně, zjištění, že česká čajová subkultura vytváří vlastní kategorizační systém, který je aplikován v každodenní praxi přípravy čaje, ukazuje na hlubokou zakořeněnost této subkultury v každodenním životě jejích příznivců.

Práce položila rovněž základy pro další studie v této oblasti. Tyto budoucí výzkumy by se mohly soustředit na odhalení příčin vysokého počtu čajoven a čajových obchodů v České republice ve srovnání s ostatními evropskými státy, prozkoumat generační proměny čajové subkultury nebo přispět k lepšímu pochopení materiálních aspektů čajové kultury, jako je například čajová keramika.

Na závěr bych ráda ještě jednou vyzvala čtenáře a čtenářky této práce, aby navštívili čajový obchod, studio nebo čajovnu, zakusili tak chvíli čajového setkání, či jen vyzkoušeli čaj připravovaný bez čajového pytlíku.

7 SEZNAM ODBORNÉ LITERATURY A ZDROJŮ

BEATTY, Andrew. Anthropology and emotion. In: *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, roč. 20, č. 3, 2014 s. 545-563. <https://doi.org/10.1111/1467-9655.12114>.

BINKOVÁ, Kateřina. *Život jako čajový obřad aneb o subkultuře čajařů v ČR*. Diplomová práce. Praha: Univerzita Karlova, Fakulta humanitních studií, 2009.

CLASSEN, Constance a HOWES, David. Making Sense of Culture: Anthropology as a Sensual Experience. Online. In: *Etnofoor*, roč. 9, č. 2, 1996, s. 86-96. <https://www-jstor-org.ezproxy.is.cuni.cz/stable/25757895?sid=primo>.

DOUGLAS, Mary. *Čistota a nebezpečí: analýza konceptu znečištění a tabu*. Praha: Malvern, 2014.

GAYLARDOVÁ, Linda. *Čajové opojení*. Praha: Euromedia Group, 2017.

HEŘMANSKÝ, Martin. Za hranice čistoty a nebezpečí Mary Douglasové. In: *Čistota a nebezpečí: analýza konceptu znečištění a tabu*. Praha: Malvern, 2014, s. 243-257.

LISAHUNTER a EMERALD, elke. Sensual, Sensory and Sensational. In: *Narrative Research in Practice: Stories from the Field*. Singapore: Springer Singapore Pte. Limited, 2016. <https://doi.org/10.1007/978-981-10-1579-3>.

GEERTZ, Clifford. *Interpretace kultur: vybrané eseje*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2000.

GEERTZ, Clifford. Art as a Cultural System. In: *MLN*, roč. 91, č. 6, 1976, s. 1473-1499. <https://doi.org/10.2307/2907147>.

GELDER, Ken, ed. a THORNTON, Sarah, ed. *The subcultures reader*. 1st publ. London: Routledge, 1997.

HANDA, Rumiko. Sen no Rikyū and the Japanese Way of Tea: Ethics and Aesthetics of the Everyday. In: *Interiors: design, architecture, culture*, roč. 4, č. 3, 2013, s. 229-247. <https://doi.org/10.2752/204191213X13817427789190>.

HOWES, David. Sensation in Cultural Context. In: *Empire of the senses: the sensual culture reader*. Oxford: Berg, 2005. s. 143–146.

CHOW Kit a KRAMMER Ione. *Všechny čaje Číny*. Praha: DharmaGaia, 1998.

MA, Zhen. Making “Senses”: The qualia of Pu’er tea and sensorial encounters between tea producers and traders in southwest China. In: *Journal of material culture*, roč. 28, č. 1, 2023 s. 40-62. <https://doi.org/10.1177/13591835211066811>.

MEETEA. [@meetea7559]. *3 základní přípravy čaje s Meetea úvodem*. Online, video. 2021-19-04. <https://www.youtube.com/watch?v=LKfQfv45qv4>.

Ministry of Culture and Tourism of the People’s Republic of China. *Traditional tea processing techniques and associated social practices in China*. Online. 2023. <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-tea-processing-techniques-and-associated-social-practices-in-china-01884>.

Nová Akropolis Česká republika. [@NovaAkropolis]. *Cesta čaje – přednáška, 13.6. 2023, Nová Akropolis*. Online, video. 2023-13-06. https://www.youtube.com/watch?v=0YtgLI_aQIU&t=7s.

OKAKURA, Kakuzó. *Kniha o čaji – Čajové obřady a kultura Japonska*. Praha: Universum, 2023.

SAINT ARNAULT, Denise a SINKO, Laura. Comparative Ethnographic Narrative Analysis Method: Comparing Culture in Narratives. In: *Global qualitative nursing research*, roč. 8, 2021 s. 1-8. <https://doi.org/10.1177/23333936211020722>.

SCHRÖDEROVÁ, Karolína. *Čajovnictví po česku aneb fenomén čajoven*. Bakalářská práce. Praha: Univerzita Karlova, Fakulta sociálních věd, 2015.

SÓŠICU, Sen XV. *Cesta čaje, mysl čaje*. Praha: Pragma, 1991.

SOUKUP, Martin. *Terénní výzkum v sociální a kulturní antropologii*. Praha: Karolinum, 2017.

STRAUSS, Anselm L a CORBIN, Juliet M. *Základy kvalitativního výzkumu: postupy a techniky metody zakotvené teorie*. Boskovice: Albert, 1999.

ŠIMSA, Jiří. *Milec Čaje*. Praha: DharmaGaia, 2009.

THOMA, Michal. *77 čajů – pro čajové laiky i labužníky*. Praha: Slovart, 2014.

THOMOVÁ, Soňa; THOMA, Michal a THOMA, Zdeněk. *Ostrov čaje*. Praha: Argo, 2010.

THOMOVÁ, Soňa; THOMA, Zdeněk a THOMA, Michal. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002.

TILLEY, Christopher. *The Materiality of Stone. Explorations in Landscape Phenomenology: 1*, Berg Publishers, 2004.

TURNER, Victor. *Průběh rituálu*. Brno: Computer Press, 2004.

VALTER, Karel. *Vše o čaji pro čajomily*. Praha: Granit, 2001.

VERMA, Harsh V. Coffee and Tea: Socio-cultural Meaning, Context and Branding. In: *Asia-Pacific Journal of Management Research and Innovation*, roč. 9, č. 2, 2013, s. 157-170. <https://doi.org/10.1177/2319510X13504283>.

VOJTĚCHOVSKÁ, Michaela. *Čajovnová velmoc Česko? Počet čajoven v ČR a krajích*. [online]. 2020. <https://zemepisec.cz/pocet-cajoven-v-cr-a-krajich/>.

VYTERNOVÁ, Lenka. *Přitažlivost čajoven, Výzkum provedený mezi návštěvníky čajoven v jižních Čechách*. Bakalářská práce. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Teologická fakulta, 2010.

WILLIAMS, J. Patrick. *Subcultural theory: traditions and concepts*. Cambridge: Polity Press. 2011.

WU MOUNTAIN TEA. *A Masterclass on Tea*. Online. 2022.
<https://wumountaintea.com/a-masterclass-on-tea/>.

ZHANG, Jinghong. Rituals, discourses, and realities: Serious wine and tea tasting in contemporary China. In: *Journal of consumer culture*, roč. 20, č. 4, s. 637-655, 2020
<https://doi.org/10.1177/1469540518773812>.