

PŘEDNÁŠKY
spolku „Domácnost“.
(Česká škola kuchařská).
Čís. 5.

Z ČÍNSKÉ DOMÁCNOSTI.

Obraz z kulturní historie čínské

PODÁVÁ

R. DVOŘÁK.

Cnost nedává vloh,
ale nahraňuje jich nedostatek,
vlohy nerodí cnost,
ani nemohou ji nahraditi.

Čínské přísloví

V PRAZE 1891,

Nákladem spolku „Domácnost“. — Tiskem F. Šimáčka.

VELEVÁŽENÉ PANÍ

J. NÁPRSTKOVÉ

PŘIPSÁNO.

光緒十七年

朝人

漢人之家

百樓壩

波希米
廚婢館

I

Jedním z nejstarších názvů, jež národ čínský si přikládá, jest název pek-sing, t. j. sto rodin. Název tento svědčí nad jiné zřetelně o vážnosti, jaké těšilo se a těší se zřízení rodinné v Číně od dob nejstarších až na doby naše. On jest nejen v souhlasu s názory čínských mudrců, již vyhlásily rodinu za základ státu a stát jako souhrn rodin za velkou rodinu, on souhlasí i se skutečnými poměry, v nichž jest rodina posud počátkem a koncem veškerého života společenského i politického.

Čínská rodina liší se ovšem ve mnohém od rodiny naší. Naproti decentralisaci společnosti naší jest základní její známkou důsledná centralisace.

Nejen synové, nýbrž i vnukové trvají ženice se v rodinách svých otců a dědů, takže podobá se taková rodina čínská, dle slov známého generála čínského Čeng-ki-tunga, spíše nějakému řádu náboženskému než rodině ve smyslu našem. To platilo již v době prastaré, kdy tvořilo se písmo, jak můžeme souditi ze znaku pro rodinu: 家 kia. Znak ten složen jest totiž ze dvou částí, z nichž hořejší jest obrazem střechy, dolejší původně trojnásobně položeným znakem pro muže 人 žin, i značí tudíž „tři muže pod jednou střechou“. To bylo zvykem i v dobách historických a stará čínská historie vypravuje mimo jiné o starém ministru Čengovi, který soustředil tímto způsobem pod svojí střechou devět generací. To jest pravidlem i v Číně moderní, kde dostává se císařského vyznamenání rodinám, jež pět generací pod střechou svojí soustředily. Je-li povinností rodiny takové soulad vnitř, jest hlavním právem jejím bratrství a úplná rovnost

všech členů mužských na venek. Veškeré jmění nemovité jest společným majetkem členů mužských, o který dělí se stejnou měrou, je-li shoda nemožnou. Právě tak společným majetkem jsou však příjmy jednotlivých členů rodiny, jež plynou do společné pokladny a z nichž dostává se pak každému toho, čeho potřebuje, i tenkrát když sám z jakékoliv příčiny práce a výdělků jest neschopným.

V ohledu tom má každá rodina svůj statut, v němž nejen všecek majetek jest zanesen, ale i jeho určení. Příjmy z jednotlivých pozemků vykázány jsou podpoře a výživě starců, jiné na odměny mladíků zkoušek se podjavišich, jiné na výchovu dětí, jiné na výbavu dcer a p. Správcem rodiny a jmění jest nejstarší mužský člen její, který nejen řídí autoritou svou vnitřní poměry rodiny, ale zastupuje rodinu i na venek. Jmění samo však nemá jméno jeho, nýbrž jméno rodiny. Přísluví čínské praví ovšem, že strašno býti tchánem (tedy rodina o dvou generacích), není-li člověk hluchým nebo blbým. Má-li pak mimo ženy a snachy též sestry a švekrůše, dcery a neteře, musí si dovésti zjednatí hrůzu a strach, by obstál v domě. Přes to poučuje nás skutečnost, že jsou poměry čínské rodiny i při těžkopádném jejím složení daleko urovnanější, než poměry tak mnohé malé rodiny evropské.

Nejen však poměry vnější jsou stanoveny, nýbrž i poměry vnitřní. A hlavně této vnitřní organisaci společnosti čínské, založené na tisícileté tradici a tím přímo srostlé s existencí národa dlužno děkovati vzorný pořádek těžkopádného na pohled tělesa rodiny čínské, jenž zdá se nám přímo nepochopitelným. Číňan uznává od dob prastarých pět poměrů (ngü-lün), jež vázou k sobě členy společnosti lidské, současně pět ctností, jež poměrům těmto odpovídají, totiž: poměr otce a syna, jehož výrazem jest pieta, knížete a poddaného, jehož výrazem jest loyálnost, muže a ženy, jehož výrazem jest svornost, staršího a mladšího, jehož výrazem jest shoda, druhů a přátel, jehož výrazem jest věrnost. Za hlavní z těchto pěti poměrů pokládá tři, totiž: poměr mezi mužem a ženou, rodiči a dětmi, vládcem a poddaným, tedy dva poměry rodinné, jeden mimo rodinu.

Objasňování těchto poměrů za účelem jich přesného plnění jest prvním a stálým předmětem praktické školy života čínského, k němuž veden jest Číňan nejen v rodině, ale i mimo rodinu, ve škole i v životě, podléhaje pro zanedbání jich i trestní moci veřejné tam, kde v poměrech našich veškerá právomoc domácnosti jest vyhrazena.

Pokud muže se dotýče, jest on se stanoviska čínského vlastním pánem rodiny. Čínský jazyk má sice své znamení pro manželství totiž yin 姻, jež snad složeno jest ze znaků „velkého“, t. j. dospělého člověka (大) uzavřeného v ohradě, před níž jakoby na stráž stojí znamení ženy. Znak tento charakterisoval by manželství jako vězení mužovo, i odpovídal by názoru moderní anthropologie, dle něhož jeví se nejstarší poměr mezi mužem a ženou jako nadvláda ženy nad mužem. V Číně samé však nenasvědčuje nic názoru tomuto.

Číňan nedovedl si naopak mysliti ani ideální rovnost, již vykazuje křesťanství muži a ženě v manželství, a pozorování přirozeného běhu věcí vedlo jej k názoru méně ideálnímu sice, však tím praktičtějšímu. Shledávaje totiž podobenství muže a ženy v jich vzájemném poměru v poměru slunce a měsíce, pozoroval, že není na nebi dvou slunců právě tak, jako není v jedné říši dvou vládců. Z toho odvodil si logicky, že není možná ani v rodině vláda dvou pánů; jeden může býti pánem, druhý musí poslouchati.

Mudrcové čínští pak stanovili zásady této poslušnosti, z nichž dovidáme se přímo, že musí žena stále býti muži podřízena, nejsouc nikdy svépravnou a ničím nevládnouc. Nevdaná totiž podřízena jest otci, nebo je-li mrtev, nejstaršímu bratrovi, vdaná mužovi, jako vdova svému nejstaršímu synovi. Na pohled jsou to ovšem příkré zásady, příkrošť jich mizí však ve skutečnosti. Přispíváť tu ženě čínské druhý základní rys v poměru muže a ženy, totiž odloučenost dle pohlaví. Zásada tato obmezovala styky obou pohlaví na míru nejnemnější, počínajíc věkem dětským a končíc stářím. Dle ní nesměli hoši sedati s děvčaty na společné rohožce počínaje rokem sedmým, ani společně jísti, od roku desátého pak nebylo děvčatům vůbec dovoleno z domu vycházeti. To platilo i tenkrát, když děvče se vdalo. V ohledu tom nalézáme v knize „Zvyků a obřadů“ (Li-ki) předpisy, jež ovšem zůstaly asi vždy theorií, ale jež právě proto nejsou snad beze vší zajímavosti.

Staví-li se dům, praví se, rozdělí se ve dvě části, vnitřní a vnější. Muž bydlí ve vnější, žena ve vnitřní. Dvěře uprostřed dlužno pečlivě uzavřítí, ježto, jak jinde čteme, zamezuje se tím způsobem mnohá lítost, a vrátný hlídá je. Muž nevchází bez nutnosti dovnitř, v tom případě však chová se jako v cizím bytě: nesmí si pohvizdovati, na nic ukazovati, v noci musí míti světlo; žena nevychází ven, vyjma je-li nutno, tenkrát s tváří zahalenou

a v noci rovněž se světlem. Muž a žena nemají míti ani společnou tyč na věšení šatů, žena nemá věseti nic na hák nebo tyč mužovu, ukládati nic do jeho skříně; nemají míti společné lázně, studny, rohožky. Jeden nemá si nic vypůjčovati od druhého. Ženy a muži nemají společného šatu. Ba nemají ani jeden druhému nic přímo podávati, nýbrž mají-li si něco podati, vezme to žena z koše, a není-li koš po ruce, položí oba své věci na zemi a teprve odtud je zvednou. Jedinou výjimku činí tu oběti předkům a pohřeb, jež týkají se obou. Slova z vnitř nevycházejí ven, z venku nevcházejí dovnitř. Muž nemluví o vnitřních záležitostech, žena o vnějších (o úředních věcech, válce a p.). Mluví-li spolu, děje se to se vzájemnou úklonou. Rozdíl takový trvá do smrti. I zde dovidáme se, že muži a ženy vezmou nový hedvábný šat, by čekali konce života (slovně: odříznutí ducha); muž neumírá v rukou ženy, žena neumírá v rukou muže, každému vykázána zvláštní komnata.

Platila-li slova ta o manželech a i příbuzných (muž neměl seděti ani s tchyní ani švakrovou svojí ani starší ani mladší na téže rohožce) rozumí se, že platila tím více o cizích. Do příbytku cizí ženy a vůbec do cizího příbytku v nepřítomnosti pánově nesmí vstoupiti muž, ani ne přítel, bez naléhavé příčiny.

Ze životopisu Konfuciova víme na př., že bráno mu žáky jeho ve zlé, že viděl vedlejší ženu krále Wejského, ač stalo se zcela proti jeho vůli. Skládaltě povinnou poklonu králi, když ona chtěla ho spatřiti, z opony vystoupila.

Ještě přísnější, možno-li, byla pravidla pro styky mužů a žen na veřejnosti.

Zde bylo předpisem, že má muž, potkávaje ženu, jíti po pravé straně, žena po levé. A opět dovidáme se ze životopisu Konfuciova, že jako ministr veřejných prací učinil přesné dbaní oddělenosti dle pohlaví jedním z hlavních bodů svého programu. i bylo to pokládáno za velký úspěch jeho činnosti, když, jak se praví, po třileté činnosti jeho v úřadu skutečně lidé toho se drželi. Konfucius sám odůvodňoval váhu, již tomu přikládal, tím, že má toto rozdělení na venek býti pobídkou k tím těsnějšímu vnitřnímu spojení manželů. Porůznu dovidáme se také příkladů, že šetřeno pedanticky odloučení tohoto. Tak vypravuje se, že nepustil na př. jistý starý mládenec k sobě sousedku, již přival strhl střechu nad hlavou, ale přes její volání o pomoc před ní dvěře uzavřel, odůvodňuje svou necitelností tím, že jako muž nejsoucí 60 let nesmí vpustiti žádnou ženu do svého příbytku. Rovněž vypravuje se o vysokém úředníku, který věren předpisu

nevpustil k sobě vlastní babičku, a'e rozmlouval s ní ve dveřích, takže nikdo nepřekročil prahu domu a jiné. Připouštěli-li však sami moralisté čínští i výjimky (Mengtsi uznává podobnou odchylku od pravidla z vyšších ohledů, jde li na př. o to, zachrániti švakrovou před utonutím), tož poučuje nás veškerý život čínský, že zůstala tato pravidla moralistů čínských pouhou teorií, vedle níž vyvíjel se skutečný život způsobem, který málo lišil se od způsobu života u národů jiných. A z knihy písni (Ši-kingu), jež líčí nám život čínský, jakým skutečně byl, dovidáme se, že byly styky obou pohlaví dosti volné. Ženy obstarávaly bez zá- vady nejen veškeré práce v domácnosti, nýbrž vycházely i za svými muži a dětmi do polí, a to nejen potravu jim přinášejíce, ale i prací polních se účastníce. To mohli bychom ovšem považovati za výsledek rutnosti aneb potřeby, ale i jinak dovidáme se, že zvláště mládež nedala se ve své volnosti obmezovati zásadami a pravidly svých mravokárců, zvláště ne ve svých poměrech mi- lostných a dávala mravokárcům čínským hojně příležitosti stěžovati si do „dělání děr do zdi“ neb lezení přes zeď, by mohli se aspoň viděti.

Objevily se tedy i u Číňana přirozené zákony mocnějšími nežli nejpřísnější theorie.

Přes to však, že nebyla žena z veřejnosti tak neúprosně vy- lučována, jak byli by si toho přáli někteří moralisté čínští, shle- dáme se u Číňanů se všeobecným názorem, dle kterého vytýká se domácnost jako hlavní obor působnosti ženiny a činnost její tam jako v pořádku jsoucí a chvály hodná. To možno sledovati již v dobách nejstarších, v době, kdy písmo čínské se tvořilo a znak pro hospodyně čínskou (fu) skládá se ze znaku ženy (v levo) s koštětem (dolejší část pravého znaku) v ruce (hořejší část téhož znaku) 婦. Jiný znak čínský, složený ze „ženy pod stře- chou“ 安 značí „pokoj“, klid, svědče, že považováno to za známku pořádku a pokoje, když žena nestarajíc se o veřejnost trvala ve své domácnosti.

A opět jiný znak 好 složený ze ženy a dítěte (子), značí ve svém významu „dobrý“, že považována jiná část působnosti ženy v domácnosti, totiž péče o výchovu dětí za něco, co dobře odpovídalo úkolu ženinu. *)

*) Mr John Russell Young, někdejší vyslanec Spojených států v Číně, tvrdí také skutečně, že nespátřil za svého čtyřletého pobytu v Pe- kingu jedinou urozenou dámu čínskou. Dle téhož neurazí nic Či-

S těmito názory z dob prastarých jsou v úplné shodě i názory Číny moderní. I Číňan moderní shledává hlavní, vlastně jediné určení ženy v životě rodinném a shoduje se v tom úplně s názory národního hospodářství evropského. Pro život tento, praví Číňan, jest předurčena žena přírodou, která obdařila ji vším, čeho potřebuje pro život rodinný, přirozeným půvabem a dobrotou srdce, vlastnostmi, jež žádné vzdělání nemůže nahraditi. Se stanoviska toho také Číňan posuzuje úkol ženy, prohlásil hlubší obírání se naukami a vědou za břímě neužitečné, jímž žena jen svému úkolu životnímu se odcizuje. Proto jest také prvou starostí čínských rodičů vychovati dceru tak, aby, jakmile dospěje, mohli ji provdati, což považují za svou hlavní povinnost. Podporování jsou v tom ovšem poměry čínskými, kde na základě zmíněné již centralisace rodiny čínské odpadá pro mladíky čínské starost o existenci a vstupování ve sňatek ve věku poměrně mladém (u děvčat od 15—20 let, u mladíků od 20—30 let, jako nejzazší hranice starými řády a zvykem stanovená) jest možným, dále že ženění se nepovažuje za rozmar, nýbrž přímo za povinnost. Již ze staré Číny dovidáme se o zvláštním úředníku, jemuž svěřeno starati se o sňatky. Ten vedl seznamy, do nichž zanášel každé dítě mužské i ženské při jeho pojmenování (obřad odpovídající našemu křtu), jež dalo se ve 3. měsíci po narození. Když pak dospívala dívka 20 let, mladík 30 let, vypisoval je, jako je to u nás při odvodech, a shromáždív vypsané ve druhém jarním měsíci, poroučel jim se oženiti a provdati. Proti těm, již by nebyli uposlechli, náleželo mu i právo trestati.

Z nařízení toho nebyl nikdo vyjat, a posud platí dle zmíněného již Čeng-ki-tunga v Číně zásada, že každý manželství schopný musí se oženiti, jako platí u nás, že každý služby schopný musí býti vojákem. Dle téhož jest podnes starý mládenec neb stará panna v Číně zjevem neobyčejným a pokud snad se vyskytuje, považuje se za neřeš.

Z toho vyplývá přirozeně, že mohou se skutečně rodičové čínští obmeziti ve svém vychování na to, co bude dcera jich potřebovati jako budoucí hospodyně, i jest pochopitelný rozdíl mezi vychováním děvčat a hochů. Hoch, který musí v budoucím životě svém spatřovati chloubu svou v tom státi se úředníkem

ňana tak, jako ptáti se ho po jeho ženě a rodině; nebo jich existence má dle názoru jeho býti tajemstvím celému světu mimo něj samého. Cizí vyslanci sami přizpůsobují se tomuto názoru, že přijímajíce vznešené Číňany, vzdalují okamžitě své dámy, jichž přítomnost byla by Číňanu nepochopitelnou. (Ausland 1885, 1019).

státním, musí se věnovati studiím literárním, žena jako budoucí hospodyně osvojuje si praktickou školu života a správy rodinné. Rozdíl ten trvá od nejútlejšího mládí, i shledáváme se s ním dnes právě tak jako za starodávna.

Z Šikingu dovídáme se o podobné různosti při narození hochů a děvčat. Starému jednomu vladaři narodí se hoch, položí ho na postel, dají mu krásné šatičky a hračkou jest mu žezlo. Hoch křičí silně, oděn šatem červeným — neboť narodil se vladař. Naproti tomu, narodí-li se děvče, položí se na zemi, zavine do hadrův a jako hračku dostane cihlu, již používáno k lisování látek. Rozdílem naznačena zde různost v budoucím povolání obou. Ve věku 6 let učí se hoši prvním počátkům písma, děvčatům ukazují se drobnější práce ženské. I v dalším životě jeví se tento rozdíl. Děvčata nabádají se odpovídati pomalu slovem yü (ano), hoši rychle slovem wei (= ano). Děvčata mají vůbec mluvit jemně, dělají přívětivou tvář a poslouchati rozkazů. Pokud zaměstnání jich se dotýče, náleží jim obstarávati domácícnost a vše, co k tomu náleží: plésti hedvábi, šítí, tkáti a jiné ruční práce obstarávati, při obětech přisluhovati, víno, rýžovou polévku, sekaninu připravovati, ovoce zadělávati a zvykům obětním se učiti.

I to platilo za starodávna bez výjimky i pro rodiny nejvznešenější. A když navštívil kdysi ministr státu Lu svou matku a naleznuv ji šijící pravil jí: „Jak, matko, ty šiješ ve váženém domě?“ zavzdychla matka z hluboka a odpověděla mu: „Což nemá stát Lu lidí rozumných? Kdyby bylo, hochu, více takových úředníků, jako jsi ty, bylo by brzo po vši činnosti. Zůstaň, počuť tě; pracuje-li lid, neoddává se rozkoši. Proč nalézáme na úrodném poli nejvíce hloupých lidí? Protože jsou leniví. A proč na neúrodné půdě pořádné lidi? že jsou pracovití.“ Po té vypravuje, kterak obstarávaly druhdy ženy od císařovny až ku ženě z lidu práce ženské; ženy urozené tkaly roucha obřadní a čestná, ženy z lidu předly přízi a tkaly látky na oděv svých mužů, obětující při obětech bohu země a polních plodů z jara své tkaniny hedvábné a konopné, při obětech předkům na podzim svá roucha konopná. Ženy tkaly a mužové vzdělávali pole. —

Nesmíme ovšem z toho souditi, že by ženy vůbec zůstávali beze všeho vzdělání literárního, nejméně z důvodu uváděného, že děvče vdávajíc se přechází do cizí rodiny a tudíž, jak bychom prстонárodně řekli, škoda peněz pro jiného. Naopak předpisují pravidla života domácího, že učí se děvčata v sedmém roce věku

svého knihám o pietě (lásce k rodičům) a knize hovorů (lün-iü), totiž Konfuciových. Ovšem rozhodují zde spíše ohledy praktické a proto také přestává literární vzdělání děvčat na nich. A v době, kdy osmiletí hoši seznamují se s knihou dějin (Šu-kingem), učí se děvčata — nevycházejí z vnitřku domu. Ku vzdělání jich přistupuje vedle knih již zmíněných nejvýš ještě některá kniha o vynikajících ženách, jež aspoň dle celkového smyslu se jim vykládá. Když desátým rokem přicházejí hoši z domu k učiteli, kde studují všeho druhu knihy i heterodoxní, při nichž ovšem opravuje učitel omyly autorů, učí se děvčata býti příjemnými, poslouchati a vykonávati nejdůležitější práce v domácnosti.*)

A tak třeba se i literární vzdělání nezanedbává, vychovává se děvče čínské hlavně, skörem výhradně, pro domácnost. Za starodávna bylo to všeobecné, posud udrželo se to v Číně, pokud nezkažena vlivem Evropy, jako je tomu v městech. Posud stará se rolník o vzdělání svých polí se svými dospělými syny, zatím co ženy hotoví šaty, vychovávají děti, chovají vepřový dobytek a drůbež a starají se o domácnost, jejíž hlavní část připadá zaměstnání kuchyňskému.

II.

Výživa každého národa závisí jednak na povaze jeho země, jednak na povaze jeho vlastní, konečně i na stycích jeho s cizinou. Jinak žije severan a jinak obyvatel jihu, jinak horal, jinak obyvatel roviny; jinak obyvatel pobřeží, jinak vnitrozemec; jinak živí se národ kočovnický a jinak národ usedlý, jinak konečně národ na sebe odkázaný a národ mající rozsáhlé styky s cizinou bližší i vzdálenou.

Pokud Číňana se dotýče, jest známo, že od dob nejstarších, kam historii jeho můžeme sledovati, až do dob nejnovějších zůstal převahou národem rolnickým a posud asi $\frac{9}{10}$ jeho obyvatelstva rolnictvím (ovšem en miniature) se živí. Rolnictví požívalo v Číně od dob nejstarších úcty nejvyšší. Mezi čtyřmi třídami, na něž rozpadá se moderní společnost čínská, zaujímají rolníci místo vynikající přímo po literátech a před řemeslníky a obchodníky,**) právě tak jako i ve staré Číně, kde znak pro rolníka totiž *nám'*,

*) Harlez, Kia-li, livre de rites domestiques de Tchou-bi, Paris 1889, str. 40 a n.

**) Tcheng-ki-tong, Les Chinois peints par eux-mêmes, Par. 1884, 80.

složený z pole + síly, tedy člověka silou svou pole spracujícího, tvořil nejmenší z pěti titulů šlechtických.*) Odůvodnění pro to nalézal a nalézá posud Číňan v tom, že jest rolník repraesentantem třídy, která živí a která tudíž jest nejdůležitější až na třídu prvou, totiž třídu myslící, třídu, jež jediné jest schopna vlásti a z níž rekrutuje se úřadnictvo.

K průmyslu a obchodu má se pak po názoru čínském rolnictví jako kořen ku větvím.***) Posud jako za starodávna existuje v Číně a každoročně se odbývá slavnost vítání jara v čas, kdy slunce dosáhne 15° Vodníka.***) Guvernéři jednotlivých hlavních měst vycházejí tu v parádě směrem k východní bráně vstříc jaru, jež jest representováno průvodem nesoucím ohromného hliněného bůvola, jehož užívá se v Číně ku tažení pluhů po zaplavených polích rýžových. V průvodu nalézají se nosítka, na nichž neseny jsou děti fantasticky oblečené a květinami ozdobené, představující mytické osobnosti. Celek provázen jest hudbou. Když octne se průvod u domu guvernérova, promlouvá k němu guvernér jako „kněz jara“, doporučuje lidu péči o rolnictví, načež šlehne hliněného býka třikráte bičíkem. To jest znamením pro lid, jenž vrhne se pak kameny na obraz býka a rozbije jej, načež objeví se v břiše jeho množství menších hliněných obrazů, o něž se derou. A v téže době prokazuje po starodávném zvyku i císař sám, oděn v rolnický šat, žlutý jako kanárek, se selským kloboukem, počtu rolnictví, ubíraje se v průvodu několika knížat a předních ministrů na zvláštní účelu tomu vyhrazené pole kol chrámu Země, kde obětovav zrní na témže poli vypěstované vyorá zlaceným pluhem několik brázd, což činí po něm knížata a ministři po řadě. Po té zaseje se 5 druhů obilí, načež dokonají přítomní hospodáři, čeho třeba, a pole přikáže se dozoru vlastního úředníka, jemuž jest starati se o sklizeň.†) Vše to děje se za tím účelem, by budila se vážnost ku zaměstnání rolnickému a horlivost v něm. V Pekingu ukazuje se také ve zvláštním chrámě zlacený pluh, a klobouk vedle urn ze železného drátu, v nichž spaluje císař každého půl roku rozsudky smrti z předešlého pololetí.

Vážnost tato ku zaměstnání rolnickému vysvětluje se ovšem přirozeně potřebou Číňana, jenž v prvé řadě na plodiny své země, ovšem v každém ohledu požehnané a mezi nejúrodnější

*) Morrison, Chinese dictionary II., 650.

**) Tcheng-ki-tong m. u. 82.

***) Davis, China I., 351 a n.

†) Davis, China I., 351 a 352.

kraje světa náležející, jest odkázán. Od nich závisí to v první řadě, bude-li mít co jísti neb bude-li mu trpěti hlad. Odtud poznáváme i tu neobyčejnou péči, jež vzdělání půdy se věnuje. Vzdělání půdy podrobena jest přímo doзору státnímu a zaviněné zanedbání půdy tresce se tělesnými tresty. A nejen každý jednotlivec je zodpovědným za vzdělání svého pozemku, ale trestu podléhá i úředník dohlízející, jestliže pole doзору jeho svěřená nejsou náležitě spracována. V takových poměrech nepřekvapuje, shledáváme-li, že dle dat, jež ovšem nelze kontrolovati, $\frac{7}{8}$ celé této země rovnající se asi $\frac{2}{3}$ Evropy, jest vzděláno, a sice $\frac{1}{8}$ rýží a $\frac{6}{8}$ ostatními plodinami, zahradami, pastvinami a p. Toliko $\frac{1}{8}$ jest pustá a nevzdělaná.*) Číňan však nespokojil se pouze se vzděláváním země, jež se mu skytala, on tvoří si i uměle zemi vzdělavatelnou. Nejenom že nalézáme terassovitě založená pole na pahorcích a méně srázných horách (třeba ne v tom poměru, jaký by vyplýval ze zpráv missionářů) i ve větších výších, kde již nic se nedaří, aspoň za účelem pěstění moruší, mýdlového stromu a p. aneb pro palivo — ale použito se zdarem i plochy vodní. A na všech velkých jezerech a i na řekách nalézají se plovoucí ostrovy, t. j. ohromné vory z tlustého bambusu zemí pokryté, na nichž nejenom plodiny polní (hlavně rýže) se pěstují, ale i zahrady se zakládají a domy lehké staví a s nimiž plaví se jich obyvatelé, majíce kdy, i dále, by rybolovu sobě hleděli. To děje se takou měrou, že dle úsudku cestovatele Hedde v jednotlivých provinciích až $\frac{1}{3}$ obyvatelstva žije na vodě, (na př. Čekiang, Kiang-nam).

Jinde shledali cestovatelé zemí vyvýšená řečiště, patrně za stejným účelem. Plath, Landw. 62. V jediném Kantoně žije prý takovým způsobem asi 300.000 lidí na umělých ostrovech (v 80.000 člunech), v Hong-kongu stále 30.000 lidí, již buď jsou rybáři, nebo pronajímají se větším lodem v přístavu, muži pro náklad, ženy pro prádlo, požívající při tom pověsti poctivců. Jiní žijí po celý svůj život v lodích a i těch je počet nesmírný; zde se rodí, zde vyrůstají, zde se žení, vychovávají svou rodinu a i umírají.

V takovýchto poměrech, kdy odnímá se orná půda takřka násilím horám a řekám, nemůže býti s podivením, obmezují-li se lesy a pastviny na minimum, jež téměř mizí. Kdežto v Evropě a i jinde nikoliv nepatrnou část toho, co země skytá, stravuje

*) Plath, Landwirthschaft der Chinesen und Japanesen, Mnichov 1874, 52.

dobytek a rovněž rozsáhlá prostranství, jež mohla by jinak skýtati hojně výživy, zaujímají rozsáhlé prostory domů, dvorů a statků, uskrovnuje se Číňan sám co nejvíce, by mohl využítkovati země co nejlépe. Jen tak jest ovšem možným, že může snést země tato, čítající rozsah asi $\frac{2}{5}$ Evropy, obyvatelstvo, daleko četnější než má celá Evropa.

Z nedostatku pastvin vyplývá ovšem i nedostatek dobytka, a pro potravu, nedostatek masa. Ze staré Číny dovídáme se sice o 6 krotkých zvířatech, jichž maso jedeno, totiž: hovězí dobytek, ovce, vepřový dobytek, kůň, pes a kuře. Ona tvořila i hlavní podstatu obětí dle zásady, že obětuje se bohům, co jedí lidé. I nyní nalézáme sice chov dobytka ve velkém, kde shledávají se i velká stáda ovcí a hovězího dobytka. ale toliko v Číně severozápadní, stáda ovcí výminečně i na jihu. V ostatní Číně shledáváme sice zvířata domácí, ale i těch je málo a ta jsou určena nikoli výživě, nýbrž výhradně účelům hospodářským. Jest to na severu dvojhrbý velbloud a malý stepní koník mongolský, v hornatých krajinách osli a mezci, bůvoly a voli. Toliko známý vepřový dobytek čínský, malý, krátkých nohou, kulatý s prohnutým hřbetem a sporými černými štetinami jest všeobecným a chován v rodinách od dob nejstarších až na doby nejnovější. Ten tvoří i všeobecnou, u chudých aspoň sváteční část výživy. Pokud dobytka hovězího se dotýče, byly to vedle zmíněné vzácnosti jeho i ohledy humánní, náboženské a i vděčnosti, jež působily, že užíváno ho poskrovnu, jako posud, a to hlavně jen při obětech. V ustanoveních jednoho ze starých císařů čínských dočítáme se zajisté:

„Vůl jest původu nebeského a nemá se obětovati, leda nebi a duchům nebeským. Člověk živí se všeho druhu potravou, může se tedy zdržeti aspoň masa hovězího a psiho“,*) tedy ohled náboženský. Lid čínský však říká: vůl jest zvíře práce (dobytek tažný), on jest to, jenž vyorává brázdu a připravuje žně, dlužno proto míti ho v úctě. Filosof čínský Meng-tsi prohlašuje pak zabíjení dobytka za něco odporného: „Co viděl člověk živého, nemůže (nesnese) viděti to umírat; čeho hlas slyšel za živa, toho masa nemůže jísti. Proto vzdaluje se kuchyně.“**) Z toho ovšem nenásleduje,

*) Dr. Martin, L'alimentation en Chine, Bulletin de la Société d'acclimatation 1872, 610.

**) Legge, Chinese Classics II. 17. Skutečně dovídáme se také, že řeznictví neprovozují Číňané, nýbrž obyčejně muslimové (Martin, m. n. 612), a sice veřejně před vraty (veřejných jatek není), tak že přes to, že není dozoru zdravotního, jen málo kdy stane se něco, co by ohrožovalo zdraví obyvatelstva.

že by masa dobytku vůbec se nebylo užívalo, ale nikoli nepodmíněně. Celkem možno za to míti, že nejedl lid velký dobytek vůbec, malý pak jen málo a i to hlavně lidé staří, požívající v Číně od pradávna nejen velké úcty, nýbrž i skutečných výhod. Zmíněný již Mengtsi praví zde opět: „Chovají-li se kuřata, podsvinčata, psi a svině, a nezmešká-li se jich čas, pak mohou jísti sedmdesátníci maso a černohlavý lid nehladoví a je dobře spravován.“ *)

Vedle stáří činili výjimku i hosti, jak dovidáme se na př. z výroků Konfuciových o rolníku, který pohostuje žáka Konfuciova předložil mu kuře s prosem, konečně oběti, při nichž takový luxus byl dovolen. Ale právě zde poznáváme vlastně, že byl to nejspíše jen nedostatek dobytka, jenž určoval i jeho cenu, dovidáme-li se, že bez zmíněných příležitostí nezabíjí kníže vola, vyšší úředník ovci, nižší úředník psa neb svini, každý totiž to, nač stačily jeho prostředky. Lid obyčejný nejlí delikates (kterými rozumí se zde pokrmy masové), pokračuje výrok uvedený. Čína má ovšem i svou ovci čínskou, velkou a silnou, krátkých nohou, krátkého krku a malé hlavy, prodlouženého nosu a svislých uší, s krátkým plným rounem, lesklým a dobře se hodícím pro hrubé vlněné látky. Maso její je velmi šťavnaté a chutné, takže dávají mu cizinci po krátkém pobytu v Číně přednost před každým jiným masem. Ovce tato vyniká neobyčejnou plodností, rodí dvakrát do roka vždy po třech mláďatech, i byla pro tuto vlastnost svoji r. 1855 zavedena v Pensylvanii; **) v Číně samé nalézáme ji však, jak řečeno, jen v Číně severozápadní a porůznu v jižní. Ona jest také jediným předmětem živnosti řeznické v Číně, ježto vepřový dobytek, jehož maso v Číně jest obyčejným a v pravdě národním, dle Martina, s nímž všude se setkáváme, chová si skoro každá rodina pro svou spotřebu ve svém domě. Obydlí jeho jsou skoro vždy schody domu, obyčejná potrava otruby rýže, jež v domě se spotřebuje, hlava zvířete jest oby-

*) Týž žádá jinde, by chovala každá rodina pět kvočen a 2 prasnice, to stačí dle něho, by mohli staří jísti maso. Stáří, požívající jiných výhod, mělo i výhody, pokud stravy se dotýče. Padesátník, čteme, jí čistou rýži, šedesátník maso, sedmdesátník dvě dobrá jídla, osmdesátník vždy něco zvláštního. A odjinud dovidáme se, že dostával šedesátník tři misky jídla, sedmdesátník 4, osmdesátník 5, devadesátník 6, dle názoru: čím více sil ubývá, tím více potravy dlužno požití, by se to vyrovnávalo. Vedle stáří rozumí se, že rozhodoval i stav. Chudí musili se spokojiti sušenou rybou a zeleninou k rýži.

**) Ausland 1864, 816.

čejnou obětí předkům a bohům domácím, maso hlavní podstata svátečních hostin (Ausland 1889, 986). Sádlo jeho slouží ku maštění pokrmů. Libra masa = 5 kr. Spotřeba masa toho v Číně jest ohromná a jak možno souditi i ze starých knih, v nichž mírné užívání jeho se doporučuje, i z potřeby moderní snad i nemírná. To vysvětluje se tím, že považuje je Číňan za nejlepší a nejchutnější všech mas. (Du Halde II. 163 a n.) Skutečně doznávají i cestovatelé, že má vepřové maso čínské daleko lepší chuť než u nás v Evropě, je zdravé a nemá nic nezdravého na sobě. Čínské šunce nevyrovná se dle nich nic jiného.

Bohatí mají je denně a ono tvoří hlavní podklad jich hostin. Ale i chudší třídy jedí je hojněji nežli masa ostatní a mají je aspoň dvakrát v měsíci, totiž ve sváteční dny 1. a 15. každého měsíce. V ohledu tom máme zprávy o výživě jednotlivých tříd v Číně, i dovídáme se, že dostává na př. zedník vedle piau 25—30 kr. denně i stravu asi 2krát v horkých měsících 3krát denně, representující pro jednu osobu asi 6 zl. našich peněz za měsíc, a sice dostává:

2krát v měsíci (1. a 15.) po	$\frac{1}{2}$ lib.	vepřového masa
6 " " " (každých 5 dnů)	$\frac{1}{2}$ "	ryb
denně	1 "	čerstvé zeleniny
a denně	$1\frac{1}{2}$ "	rýže,

při čemž pracuje od 6—6 hodin, s půlhodinovou přestávkou v 8 hod. o snídani a ve 3 hod. o obědě a vykoná dle úsudku Evropanů v téže době tutéž práci jako zedník evropský. I vojáci v Šang-haji dostávají měsíčně libru masa. Toliko lépe placení dělníci, zaměstnaní při chovu bourců, dostávají vepřové maso jednou v týdně, tedy dvakrát tolik co ostatní. *) Jest to tedy snad jen nejchudší třída lidu, jež nemůže si dopřáti aspoň vepřového masa, právě tak asi jako je tomu i u nás.

Maso vepřové jest však nejen nejobyčejnějším, ale současně i nejvzácnějším a Číňan užívá ho, chce-li někoho zvláště vyznamenati. Pečená prasata obětují se vedle čaje, rýže, koláčů a cukroví bohům; bakalář čínský, který s úspěchem odbyl své zkoušky, dává je svému učiteli presentem vedle koláčů, ovoce a květín. Ano líbí-li se obecenstvu některý herec zvláště, pošlou mu jeho obdivovatelé po sluhovi vepřovou pečení na jeviště. **)

*) Data pocházejí z Hu-pe. Srv. Ausland 1871, str. 81 a n.

**) Číňané mají i svou pověst, dle které bylo vepřové maso prvé maso, jež člověk jedl pečené. Byla prý doba, kdy neznali Číňané vaření; maso jedlo se tenkrát syrové. Kdysi stalo se, že jeden zámožný, při tom zbožný Číňan sestárl a nebyl s to, aby požíval

Vedle vepřového masa jsou to kuřata, jež rovněž dle možnosti téměř v každé domácnosti se chovají, ale nicméně jako pokrm u tříd chudších jsou vzácná. Z dělnictva dovídáme se opět, že jest to jediné dělnictvo zaměstnané výchovou bourců, jež o svátcích (1. a 15. každého měsíce), kdy ostatní dělnictvo

masa syrového. Tu slitovalo se nad ním nebe a přihlízejc k jeho zbožnosti, seslalo mu maso v podobě stravitelné. Stalo se totiž jednoho dne, když zbožný náš Číňan trávil čas na modlitbách v osamělém domku, že veběhl vepř do jeho domu a vyrušil Číňana z modlitby. Ten se dopálil, vzal hořící louč z krbu a mrštil ji po vepři. V okamžiku vzňal se dřevěný domek a lehl popelem. Když prohraboval se potom druhého dne Číňan ve vychladlých ssutinách, přišel na vepře, jenž se byl v horkém popelu skvostně upekl. Propíchl kůru i byl vůní masa z pod kůry vycházející tak mile omámen, že dal se do jídla a neustal dřív, až usušl navždy. Syn jeho nalezl zbytky pečené, jež snědl, i zachutnaly i jemu, tak že pomýšlel, jak mohl by si stejnou pečení opatřiti. Věhnal tedy vepře do pěkného svého domku, uzavřel jej tam a domek zapálil. Dum shořel a ve ssutinách nalezena pečené, ale spálená na uhel. Zlostí nad nezdarem ranila ho mrtvice. Syn jeho poznal ihned pravou příčinu, že dům byl příliš velký a že pro řádné upečení vepře stačí jednoduchý domek ze slámy a prken. Učinil tak, i dostal skvostnou pečení, nad níž zapomněl, že shořely mu při té příležitosti se slaměnou boudou i tři jeho stavení. Každoročně opatroval si potom vždy jednou stejnou pečení. Syn a dědic jeho měl již takovou zálibu v pečení té, že pekl ji každý měsíc a sezval k hostině své sousedy. I těm chutnala neobyčejně, i byli žádostivi zvědět způsob přípravy. Hostitel sdělil jim recept a od té doby vypadalo to v zemi, jako by hordy tatarské byly tam vtrhly pleníce a pálíce. Každý připravoval si pečení a pálil si raději dům nad hlavou. Množství požárů vzbudilo konečně pozornost vlády, jež uložila hlavnímu vinníku doživotní žalář, ostatním pohrozila konfiskací jmění, jestliže by i nadále k vůli pečení spalovali své domy. Leč vyšetřující soudce nemohl odolati pokušení, aby neokusil kousku corpus delicti a ten mu zachutnal tak, že našli jej druhého dne ráno pochutnávajícího si ve ssutinách svého domu na pečení vepřové. Příklad ten působil i dále, i byla v brzkou obavu, že nebude v celé Číně jen ssutiny domů a vepřové pečené. Tu zjevil se synu uvězněného otce jeho praotec, onen zbožný Číňan, jemuž nebe poprvé zjevilo užívání vepřové pečené, a poučil jej, kterak by možno bylo uchovati zemi požárů, neodnímati jí však její skvostné pochoutky. Poučení záleželo v tom, že netřeba k vůli upečení vepře spalovati svůj dům, nýbrž jen kol vepře dřív narovnatí aneb ještě lépe vložiti vepře do vyzděné pece, jež by se rozžhavila a vepř v ní upekl. Recept oznámen vládaři, který dal jej rozhlásiti po celé zemi a hle — recept osvědčil se skvěle. Z vděčnosti dána uvězněnému amnestie. Číňané pak mohli jísti vepřovou pečení a nepotřebovali spalovati si domy nad hlavami.

jako něco zvláštního dostává $\frac{1}{2}$ lib. masa vepřového, dostává kuřata. *) Kuře má svůj zvláštní význam při přísaze Číňana. Přísa-
há totiž slovy: „Lžu-li, ať stane se mi jako tomuto kuřeti,“
při čemž u přítomnosti soudu vlastnoručně uřízne hlavu kuřeti.
Jiný druh přísahy jest dle čínských kněží neplaten i přidržují
se ho i soudové cizí pro Číňany. Tribunál v San-Francisku na
příklad má za příčinou přísahy vedle kříže pro křesťany a Tory
pro Židy i ostře broušený nůž pohotově pro Číňany, jimž do-
stává se za tím účelem na útraty soudu i potřebného kuřete.

Pokud zvěřiny se týče, dovídáme se ze staré doby, že bylo
to 6 kusů divoké zvěře, jež upravoval císařský kuchař pro ta-
buli císařskou: 2 druhy jelenů (mi a lu), medvěd, divoký kanec,
antilopa a zajíc (králík). Jedený však i vlci a snad lišky, ježto
aspoň o užívání jich sádlá se dovídáme.

Jednotlivá zvířata snad ani nejedena celá, nýbrž toliko
jednotlivé části, jež za zvláště chutné považovány, u medvěda
na př. jako posud tlapy, o nichž ve staré čínské historii opětně
čteme. Vladaři Tsinskému Ling-Kungovi (620—606 př. Kr.) ne-
uvaril je kuchař dosti křehké, což dopálilo vladaře, že kuchaře
na místě usmrtil. Jiný vladař Čing z Ču (626 př. kr.) nalézáje
se v tísní a smrtí ohrožen prosil, by směl pojísti tlap medvědích,
pak že umře. Doufaltě, že než se uvarí, ježto dlouho k vaření
potřebují, přijde mu pomoc.

Čína má svého jedlého psa, jenž chová se za tím účelem
od dob nepamětných a jehož maso cení se jako lahůdka. Jest
to malý pes, podoby chřta s hlavou poněkud na jezevčíka upo-
mínající. Jest hbitý a čilý, tichý a přítulný. Kůže jeho jest téměř
bez srsti, jest však i druh s dlouhým chocholem vlasů na hlavě
a hustým chumáčem srsti na konci tenkého a jinak holého ohonu.**)
Tento pes živí se zvláště za tím účelem, by sloužil za pochoutku
lidem, již mohou si ho opatřit, i jest výživa jeho přesnými pra-
vidly určena. Maso psa tohoto jest velmi chutné, i prodává
se ve velkých městech, zvláště v Kantoně, u obchodníků jako
maso psí. Ale cena jeho jest tak veliká, že možno naléztí je
jen na stole boháčů (1 pes 5 dolarů). Lid chudší, spokojující
se z hladu vším, jí ovšem i maso obyčejných psů, jež schytá si
dovoleně i nedovoleně po ulicích, ale snad o nic více, než na
příklad u nás. ***)

*) Ausland 1871, 81.

**) Vyobr. na př. v Chamber's Encyclopaedia, Londýn 1886 X., str. 467.

***) Martin m. u. 611. Ausland (1888, 896). U praobyvatelstva jihozáp.
Číny (Kuang-si) tvoří psi a koně hlavní potravu.

Generalisuje-li se to pak a mluví se o Číňanech, že jedí psy, jest to právě tak nesprávně dle Martina, jakoby tvrdil kdo o Francouzích, poněvadž nuceni byli jísti pašтики z krys neb maso krysí v posledním svém obležení, že jsou „myšožrouti“. Hladem přinuceni, jedli Číňané, jak o tom z jich knih historických se dovídáme, r. 599, 458 př. Kr. a snad i jindy, podobně i v době obléhání, i maso lidské, přes to bylo by nespravedливо, zváti je lidožrouty.*)

Drůbeží oplývá Čína, jako od dob starých. Již v staré době, kdy husa a kachna nebyly ještě domácí drůbeží, dovídáme se o 6 druzích divokého ptactva, jež jedno, totiž divoká husa, již rozeznávány dva druhy, velká a malá, později (na př. u Meng-tsiho mluví se již i o domácí huse), křepelka, bažant, 2 druhy holubů a vodní slípka. Vedle toho dočítáme se však, že jedeny i labutě a sovy, ano z r. 296 př. Kr. dovídáme se i o jedení vrabců, ovšem z testu: Král Wu-ling z Čaa musil totiž živiti se jen vrabci, až hladý zahynul.**)

Kuřata choval tenkrát jako posud každý dům, i počítána ke krotkým zvířatům domácím; bylo jich tím více, ježto nedovídáme se z těchto starých dob, že by vajec slepičích bylo se užívalo jako pokrmu, ač dovídáme se o jedení vajec snad ptačích, jichž vybírání na jaře se zakazuje. I z moderní Číny dovídáme se, že nalézají se tam všeho druhu ptactvo, vyjma krocana, který, díky Evropanům, brzy snad i zde bude akklimatisován. Na řekách a jezerech zdržuje se množství ptactva, zvláště divokých kachen, jež chytají Číňané

*) Kůží psích užívá střední třída na pláště do deště. Zbotovování plášťů těch tvoří důležitý předmět průmyslu a obchodu mandžuskeho, kde chovají se za tím účelem veliká stáda psů. Určitý počet psů dostávají tam dívky věnem. Na velký plášť potřebí 8 kůží psích a cena jeho jest asi 8 zl. 50 kr. Psi musejí býti aspoň 8 měsíců staří, když se uškrcují. To děje se v prostřed zimy. Maso se sní. Roku 1887 bylo v oběhu psích plášťů za 4,800.000 zl. Ausland 1889, 337.

**) V moderní Číně jsou vrabci aspoň v některých krajinách tak oblíbeným pokrmem (vrabčí hlavičky považují se za vybranou lahůdku), že nutno je zákazy chrániti před jich pronásledovateli. Výnos guvernéra Ning-poského z r. 1889, zakazující prodávání a kupování žab a vrabců, praví o posledních: Jsou to dále vrabci, kteří ve svém čase ročním tak sladce na stromech zpívají. To nejsou vlci, tygrové a leopardi, kteří, když vyrostli, osvojují si zvyk ubližovati lidem. Proč chodíte tedy se sítěmi do hor a lesů je chytati? Vězte, že jest to zvířecké, menší tvory usmrcovati a pojídati. Odolávejte choutkám svých úst a svého břicha pro chutné pokrmy masité. Jednejte v souladě s nebem, které miluje udržovati život atd.

zvláštním způsobem. Strčí totiž hlavu do velkých vydlabaných a vysušených tykví, v nichž jsou otvory, by viděli a mohli dýchat. Tak jdou Číňané do vody a plovou tam skryti úplně ve vodě až na hlavu v tykev vstrčenou. Kachny divoké jsou zvyklé na plovoucí po vodě tykve, s nimiž si i pohrávají, a proto blíží se beze strachu. V tom okamžiku chytne je lovec za nohy, zakrouží jim krk, aby nemohly křičeti a vyplašiti ostatní a pověsí si je kol pasu. Tak pokračuje, až je spokojen s výsledkem svého lovu. Kachní nohy jsou i jednou z největších lahůdek čínských. *) Příprava jich, jak popisuje se, jest ovšem surová. Kachny postaví se na horkou, železnou plotnu na oheň, čímž vžene se jim pomalu všechna krev z těla do nohou. Nohy naběhnou a v tomto stavu tvoří velikou pochoutku pro Číňana. Cestovatelé, již je jedli, jako Thorburn, připouštějí, že vařeny asi tímto způsobem. **) I ostatní drůbež jest hojná, a dle du Halda II. 164 možno viděti v zimě hromady různých zvířat, zvláště ptáků, zemských i vodních, na všech trzích. Jsou sice zmrzlí, ale beze vši pohromy. Viděti zde husy, kachny, koroptve, bažanty, křepelky a pod. Zasobovateli trhů ptactvem a zvěřinou jsou však Mongolové. Pro Číňana obyčejného prodávají se snad dosti drahé, ale poměrně přece jen velmi levně. Krásný bažant stojí dle Martina m. u. 613 na trhu pekingském 50 cm. = 25 kr.

Naproti starým dobám jsou nyní vejce oblíbeným pokrmem Číňanů, již znají ode dávných dob, jako tomu bylo i ve starém Egyptě, nejen umělé líhnutí vajec, ***) nýbrž i dovedné jich kon-

*) Du Halde II., 164.

**) Ausland, 1865, 1199.

***) Pokud umělého líhnutí vajec se dotýče, podáváme jeho popis dle Auslandu 1858, 138 a n. Děje se v 5. měsíci čínském (koncem března) každého roku. V temné komoře nalézá se pec z bláta se slamou smíšeného, pokrytá hustou slaměnou rohožkou. Pec vytopí se jemným dřevěným uhlím na 100° F., při čemž zamezuje se tah uzávřením peci hned po zatopení. Nahoru na pec postaví velký, tlustý, pokrytý koš, na jehož dně vejce jsou rozložena; aby se stejnoměrně ohřívala, obracejí se pětkrát za den. Na peci zůstanou husí vejce 6 dnů, slepičí 4, kachní 2 dny, aby se zkusilo, nejsou-li prázdná. To zkouší se jako u nás proti světlu, kladením vajec do otvoru pro vejce za tím účelem v komnatě, jež, jak řečeno, jest temná, ve zdi udělaného. Vejce neukazující žádné skvrny uvnitř, jsou neplodná a vracejí se majitelům, jichž jména na vejcích jsou napsána. Z 10 slepičích vajec vydarí se průměrně 4, a přece „vysedí“ ústav, z něhož popis náš vzat, do roka 700.000 kuřat. Vejce dobrá dají se potom zase do koše na kamna a po určitém počtu dnů na prkna pokrytá slamou, bavlnou a pod., a přikryjí se bavlněnými matracemi. Oheň se pod ně již

servování. Konservování vajec děje se ve směsi hlíny a vody, do níž vejce se namočí, načež nechají se oschnouti na slunci. Hlína utvoří kolem nich tvrdou kůru, jež chrání vejce před vlivy zevnějšími. Vedle tohoto obyčejného uschovávání vajec existuje však i konservování vajec za účely labužnickými. Každé vejce pro sebe natře se mastičkou z čaje, nehaseného vápna, mořské soli a dubového popela, načež položí se do popela z rýžové slámy a uzavře do beden s rýží, by chráněna byla před nárazem.

Tak zůstanou po tři měsíce, načež prodávají se asi po 6 kr. Vejce ta jsou pak zcela změněna: žloutek jich jest zelený a bílek jest sražen; vejce mají silný zápach sírový. Číňané však považují je za skvostnou pochoutku. (Ausland 1870, 309.)*)

Jiný způsob konservování vajec uvádí Martin m. u. 612. Vejce položí se určitě hluboko do země a nechají tam 10, 12 až 15 měsíců; zde hnijí pomalounku, plyny sírové se vybavují, prorazí konečně skořápku a uniknou, i zůstane po určité době jen jakási naředivělá konzerva bílková, však svěží a nijak nepříjemná, jak zkusil referent sám. Z vajec takto konservovaných vydaří se z 10 asi 3—4 i jsou proto pokrmem hledaným.

Všeobecnou potravou v Číně jsou ryby, jimiž Čína oplývá, vykazujíc nejen všechny druhy naše (vyjma sardinky a sledi), nýbrž i řadu jiných nám neznámých, namnoze velmi chutných ryb. Ryb sní se vedle masa vepřového nejvíce, třeba jsou zvláště ve vnitřku říše některé provincie, v nichž se ryb buď vůbec neužívá neb jen velmi málo. Hojností ryb napomáhá nejen rozsáhlé pobřeží, obrovské řeky a jezera, nýbrž i rozsáhlá soustava

neklade, toliko světnice udržuje se stále v rovnoměrné teplotě. Husí vejce lhnou se po 32 $\frac{1}{2}$ dnů (16 dní na kamnech, 16 $\frac{1}{2}$ na prkně), kachní za 28 dní (14 + 14), slepičí za 22 (12 + 10). Když vylezou mláďata ze skořápek, vezme si je buď majitel nebo prodá je drůbežníkům. Mláďata taková nesmí pít žádnou studenou vodu, jinak zajdou ihned. V Kantonské provincii je mnoho takových ústavů nejen pro kachny (kachní čluny), nýbrž i pro holuby a koroptve. Jsou to právě „fabriky na kuřata“, jak zmiňuje se o nich Plinius u Egyptanů. Milne líčí ve svém Life in China 1857, 381, žertovný pohled, slyšeti ty malé tvory pípáti ve slupkách nebo viděti je naklovávati skořápku, vystrkovati udiveně hlavičku a díváti se na nový svět, neb jiné polooperence vesele kolem pobíhati a jiné pojídati svou vlastní skořápku, aby utišili hlad.

*) Referent Auslandu podotýká k tomu: Kdo má právo smáti se Číňanům? Snad ten, kdo jí syrové ústřice, plže, zvěřinu neb poloshnilý sýr?

kanálová, jimiž celá Čína jest prostoupena, konečně rybníky a příkopy vodní (pro vzdělávání polí, zvláště pěstování rýže), s nimiž všude se setkáváme a jež vesměs rybami oplývají. Již ve starých knihách uvádí se asi 57 druhů ryb, jež většinou sloužily za pokrm. Živnost rybářská kvetla již tenkrát, jak můžeme souditi ze zachovaných nám z té doby policejních nařízení, týkajících se lovu, chytání a prodeje ryb (jakož i zvíře). Lov ryb byl však vždy a jest posud v Číně věcí zcela svobodnou. Poměrně možno říci, že asi $\frac{1}{10}$ všeho obyvatelstva čínského živí se hlavně rybami, kdežto u ostatních tvoří hlavní výživu vedle rýže. Číňané jsou v tom ohledu zvláště dovednými rybaři, jimž neunikne nic, co žije ve vodě, ovšem také nepřijde na zmar, když bylo chyceno (Wilson, China, New-York 1888, str. 72). Číňan užívá veškerých ryb, a sice hlavně za čerstva, jinak suší neb solí je a rozvází do vnitrozemí. Za nejchutnější rybu považuje se dle Wilsona (m. u.) Sam-lai,* již cení si mandarini a velmoži Pekingští velice.** Ze způsobu lovení ryb, jichž zná Číňan několik, zajímavý jest ten, jež popisuje Du Halde II. 168. V různých provinciích chovají totiž Číňané ptáky kormorány (podobné havranu), jež za tím účelem dressují, jak se u nás dressují psi na chytání zajíců. Z rána při východu slunce viděti dle popisu toho velký počet člunů a více ptáků těch. Rybaři pustí se se čluny na vodu a na dané znamení (úder vesla do vody) vyletí kormoráni a rozlétnou se po řece. Potopíce se hledají ryby na dně vody, uchopí je zobákem v půli těla, vynoří se a odnášejí je k svým člunům. Zde přijme rybář od nich rybu, zároveň však chytí ptáka, obrátí jej hlavou dolů a rukou vytlačí mu ze chřtánu malé rybičky, jež byl pozřel, nemohl však spolknouti pro prsten, kterým za tím účelem krk jeho na dolní části jest sevřen. Tento prsten sejme se jim teprve po lovu, načež dostávají i jísti. Je-li ryba příliš veliká, pomáhají si kormoráni společně tak, že jeden uchopí rybu za ocas a druhý za hlavu a tak nesou ji společně ke člunu svého pána.

Jiný způsob rybolovu vypočten jest na oklamání ryb a jest úplně bez práce. K okraji dlouhých, úzkých člunů přibíjí se od jednoho konce ke druhému desky 2' široké a silné leskle bílým lakem natřené, jež mírně se kloní až k povrchu vody. Člunů těch užívá se za noci, kdy obrátí se směrem k měsíci, by svit jeho na ně dopadající ještě zvyšoval lesk zmíněných desek. Ryby

*) Shad, placka.

**) Vedle ryb jedený již za starých dob i jikry.

zamění si tím způsobem snadno barvu desky nalakované s povrchem vody a vymršťující se padají často na desku nebo přímo do člunu.

Na jednotlivých místech střílejí i vojáci ryby velmi dovedně z luku, při čemž střela k luku jest připevněna, by bylo lze vytáhnouti rybu, když jest prostřelena. Jinde, kde jest jich zvláště mnoho, nabodávají je lidé po pás ve vodě stojící trojzubem (vidlicemi).

Avšak nejenom dovedně chytati a usmrcovati, Číňané umějí velmi pěkně i ryby chovati a rozmnožovati. Číňané sbírají vajíčka ryb, jak nacházejí se z jara na povrchu vod říčních. Vajíčka ta dají do skořápky čerstvého vejce, jež se před tím vyprázdnilo. Tato skořápka se uzavře zase a podloží kvočně s ostatními vejci. Když se začnou kuřátka klovati, vylejí se vejce, v nichž jsou zárodky rybí, do vody ohřáté sluncem a rybky se v brzku vylihnou.*) Za tím účelem jsou řeky čínské v určitých mezerách zahrazeny ploty, jež zadržují rybí semena. Voda s vajíčky ryb nabírá se i do nádob, jež pak se rozvázejí do krajín dalekých a tak ryby v rybnících se nasazují. Druhdy dalo se to velmi svědomitě, nyní zvláště na severu dosti nedbale.**)

*) Martin m. u. 615.

**) Jest asi známo, že pocházejí naše zlaté rybky z Číny, odkud v XVII. stol. do Evropy přivezeny. Číňané zovou je zlatými neb i stříbrnými rybky. Jako u nás, chovají se i v Číně ode dávných dob na dvorech neb v zahradách velmožů čínských jako zvláštní ozdoba jich paláců. Sameček jest krásně červený od hlavy do prostřed těla, odtud dále ni ocas nevyjímaje jakoby nejkrásněji pozlacen; samička je bílá, ocas, z části i tělo, jakoby postříbřené. Zajímavé je poučení, jakého dovídáme se o jich chovu, na základě zpráv missionářů, a sice z dob, kdy rybičky ty u nás ještě neexistovaly. Autor, z něhož zprávy tyto берeme, podotýká výslovně, že pozorování, jež sděluje, nebudou snad bez prospěchu, kdyby napadlo jednoho dne přenést tyto malé rybky do Evropy, jako je přenesli Holanďané do Batavie. — Zprávy jeho zní stručně: Rybky jsou neobyčejně choulostivé i vyžadují největší péče. Nádobu, v níž se chovají, má býti hodně hluboká a široká, na dně umístěn je obyčejně převrácený hrnec hliněný, s otvory na stranách, by mohly se tam uchýliti za velkého horka aneb skryti i před sluncem. Na vodu hodí se určité rostliny, jež tam zachovávají zeleň svoji a udržují vodu čerstvou. Voda mění se 2 neb 3krát v týdně, a sice tak, že se přidává voda čerstvá v tom poměru, jak se vypouští stará, ježto nádoba nesmí nikdy zůstatí bez vody. Je-li třeba přenést rybky z jedné nádoby do jiné, nesmí se rybky bráti rukou, ježto jinak ihned pocházejí aneb aspoň ztrácejí svou barvu a začnou chabnouti. Použije se k tomu jakési rourky, do níž se vženou nepozorované; tam musí se dáti pozor, aby se

Vedle ryb sbledáváme se u Číňanů i se želvami v kuchyni boháčů. Čínští labužníci mají i svůj zvláštní způsob upravování želvy, by byla co nejchutnější. Želva postaví se v hrnci s vodou na oheň a sice živá. Hrnec přikryje se pokličkou, v níž nalézá se otvor, tak zařízený, by mohla jím želva prostrčiti hlavu a dosáhnouti silně kořeněného vína, jež vedle hrnce je postaveno. Stoupáním teploty vody stoupá i žížen želvy, jež jest puzena píti z okouřeného tekutiny. Žár se stupňuje, až je jím želva usmrcena. Zatím ovšem nasáklo již celé tělo vinnou vůní tekut-

jim neublížilo, při tom mají se držeti stále ve staré vodě, jež povoleným odtokem připravuje je na přenesení do přitékající vody nové. Velký hřmot (dělostřelectva, hromu) neb příliš silná vůně, prudký pohyb jim škodí a časem je i usmrcuje. Jinak žijí téměř od ničeho. Neviditelní červíci, kteří tvoří se ve vodě, neb částky země, jež jsou vodě přimíseny, stačí, by udržely je na živu. Nicméně hází se im čas od času malé kuličky z těsta; nic však není lepšího jako oplatky, rozdělané, z nichž utvořila se jakási kašička. Tu přímo hltají, ježto odpovídá velice jich přirozené jemnosti. I malí červenaví červíci, již nalézají se ve vodě některých reservoirů, jsou pro ně pochoutkou. V teplejších krajinách rozmnožují se velice, dlužno však sbírat i za tím účelem vajíčka, jež plovou na vodě, a jež ony skoro všechna pojídají. Vajíčka dají se do zvláštní nádoby a vysadí na slunce a nechají tam tak dlouho, až je teplo vylišíne. Rybky vylezou z vajíček černé; některé podrží tuto barvu pro vždy, kdežto ostatní mění ji pomaloumku v červenou, bílou, zlatou a stříbrnou, a sice počíná se zlatá a stříbrná tvořiti na konci ocásku. Rybky tyto jsou v Číně i předmětem obchodu lidí, jež živí se jich chovem a prodejem. Ti vychovávají někdy i rybky tak veliké, jako jsou největší sledi. Dle těchto rybářů však nerozeznává se samička od samečka bílou barvou, nýbrž poznává se po různých bílých bodech směrem k uším a na ploutvích u hlavy. Samečkové mají tato místa zářící a skvělá. Rybáři tito živí je mimo potravu uvedenou žlutkem vejce na tvrdo uvařeného, libovým masem vepřovým, sušeným na slunci a roztloučeným na jemný prášek. Někdy házejí do nádoby i plže a nechávají je tam; šlem, kterým se tito připevňují ku stěnám nádoby, jest vybraným ragóut pro tyto malé rybičky, jež ssají ho jedna přes druhou. Uzavřeny v nádobách rozplemeňují se zřídka, poněvadž jsou stísnueny. Mají-li se rozmnožovati, třeba dáti je do nádržek, kde proudí voda a jež aspoň na některých místech jsou hluboky. Voda studničná k naplnění nádoby s rybami musí se nechat ustáti 5—6 hodin; jinak jest jim příliš těžká a škodí jim. V době tření (počátkem května) dlužno pokryti povrch vody rostlinami; vajíčka zachycují se na nich. Odstraní-li se pak ryby do jiné nádoby, vysadí se nádoba s vajíčky 3—4 dny velkému slunci, načež voda po 40—50 dnech se vymění, nebo teprve tenkrát jsou malé rybky znatelný. Du Halde, Description de l'empire chin., II. 168.

tiny i dodalo masu chuti, jež líčí se jako něco skvostného.*) Jest to zajisté krutý způsob přípravy, jaký jen nejrafinovanější labužnictví mohlo vymysleti. Skutečně jest požívání želv toliko lahůdkou labužnickou. Lid nejen že želvy nejí, on má naopak želvu v úctě jako tvora, jemuž nemá se ubližovati, ježto každé ublížení mu mstí se na pachateli i nevinném okolí. Proto nejen sám mu neubližuje, ale dbá, by ani cizinci tak nečinili. To platilo již za starodávna, kdy želvy sice chytány, ale užíváno jich hlavně ku věštění, výminečně i pečený a jedeny, jako pochoutka zvláště u dvora, kde vedle zvláštního rybáře dovídáme se i o zvláštních mužích, již chytali želvy a lovili ústřice. To platí i nyní. Jistý evropský lékař, jenž v Číně praxi svou provozoval, vypravuje, že dostal kdysi darem obrovskou želvu. Již těšil se na chutnou polévku z ní, když blížilo se k jeho příbytku velké procesí Číňanů ze sousední vesnice čínské, vedené svým starším. Procesí padlo před doktorem na kolena a čelem dotýkalo se země, nejhlubší poklona, jakou Číňan jen Číňanu může prokázati. Doktor nemyslel jinak, než že jedná se o půjčení peněz, slyšel však k svému úžasu, že přišlo ho procesí prosit, by nenechal ublížiti želvě, ježto dle víry čínské, kdyby potkalo želvu něco zlého, stihly by nejhorší pohromy nejen jejich dědinu, ale i osadu cizinců. Když pak daroval jim želvu, propukl zástup v nejsrdečnější jásot a u vítězoslávě odnášel si želvu domů. Druhého dne na to obdržel doktor pozvání, by účastnil se o 3. hod. odp. slavnostního pouštění želvy do vody („odchodu její nejjasnější Výsosti želvy“). Želva přinesena na nosítkách, jež pokryta byla červeným sukem. Na jedné ploutvi měla stříbrný prsten se jménem moudrého doktora, na druhém podobný prsten se jménem vesnice. Příchod želvy uvítán zvuky vesnické kapely, načež zamávali nosiči několikrátě želvou a vhodili ji do vody. Když želva vesele plula dále, vypáleny ještě tři rány z hmoždířů za tím účelem, by se želva lekla a třikrátě ve vodě se obrátila. Toho prý třeba k úplnému zabezpečení zdaru.

Naproti tomu obyčejným zjevem jest pojídání žab. Všeobecným asi rovněž ne. Dovídámeť se, že chovají rolníci čínští hojně i kachny, jež berou pak na pole, by požíraly plže a mladé žáby, jež daří se tam v době setby. (Ausland 1889, 986.) Mladí pulci tvoří oblíbenou lahůdku na stolech boháčů vedle dušených plžů mořských; s velikou chutí pojídá Číňan i pečené bource se žabím závarem. Lid obyčejný jí žáby bez rozdílu. V jakých

*) Rennie (Ausland 1865, 1199).

rozměrech se to děje, možno posouditi z úředních vyhlášek, jež na ochranu žab ob čas se vydávají, jako r. 1889 vyhláška guvernéra v Ning-po, jež zněla přibližně: Žaby vyskytují se na vašich polích; ač jsou malé, jsou přece dle svého tvaru lidské bytosti. Chovají doživotní lásku k svému místu narození,*) za noci zpívají jasnými hlasy melodické koncerty, nad to chrání vám vaše žně hubíce kobyly, i zaslouží vašeho vděku. Proč vycházíte tedy za noci s lampami, byste chytali nevinné užitečné tvory? Snad chutnají vám dobře s vaší rýží, ale je to bez srdce je dříti. Ode dneška zakazují je kupovati a prodávati. Kdo neuposlechnou, budou přísně trestáni

Že i hadi se pojídají, vysvitne z popisu čínské kuchyně v San Francisku, jež uvedeme. Jest to lahůdka chudiny, ač možno za to míti, že z ohledů pověrečných časem i u tříd vznešenějších se vyskytá. Tak vypravuje jistá anglická cestovatelka (China Review), že plavila se po vodě, když spatřili z lodě velkého vodního hada. Holemi a deštníky vylovili ho a přítomný lékař jal se ho pitvati. Když přišel na játra a od těla hadího je oddělil, přistoupil k němu velitel poboční lodi a prosil, by mu je dali, což se stalo. On vyňal po té kousek cukru, posypal jím játra ještě teplá a tak pozřel je s největší chutí zároveň k největšímu podivení společnosti, jíž vykládal, že požitím teplých jater hadích stává se člověk neohroženým proti uškntutí hadím. V ohledu tom hrají hadi, štíři, stonožky, rejnoci a p. vedle krve lidské v čínském lékařství velikou úlohu, látky to, před kterýmiž by evropští pacienti snad hrůzou umírali.**)

Za starodávna, jako posud, jedeni plži, mladí mravenci a jich vajíčka, kobyly, včely a vosy.

V některých krajinách jedí se i kukly hedvábníkův, a missionáři, již je jedli, tvrdí, že jsou nejen velmi výživné ale

*) Je zajímavé, kterak Číňan připisuje i žabám to, co pokládá za přední svou zdobu i povinnost, lásku k vlasti, nejen širší, nýbrž i užší, kraji rodnému. Čínské přísloví praví v ohledu tom: „Dosaáhne-li kdo hodností nebo bohatství a nevrátí se nikdy do svého rodného místa, podobá se pěkně oblečenému, který prochází se ve tmě.“ Známo jest, kterak ti, jimž nepřáno za živa dlíti ve své vlasti, aspoň po smrti tam i z nejvzdálenějších končin dávají se dopravovati.

**) Anglická cestovatelka vypravuje v China Review o užívání chleba namočeného v krvi popravených zločinců jako léku. Možno prý viděti často, kterak, jakmile oddělí se hlava popraveného od těla, derou se lidé v před s košíky plnými drobtů chleba a chytají do nich teplou proudící krev.

i chutné. Příprava jich záleží v tom, že se usmaží na másle, sádle nebo oleji, načež naleje se na ně polévka z kuřete a nechá několik minut vařiti. Po té rozetrou se larvy dřevěnou lžicí, bedlivě promíchají a smísí s několika žloutky. Celek dává jakousi polévku příjemné vůně a výborné chuti. Jest však i jednodušší způsob přípravy. Pojídají se však a sice dle Huc a Gabeta (417) s velikou chutí i pečení bourci se žabím závarem.

Vlaštovčí hnízda jsou ovšem pochoutkou, a to velmi drahou, jednak pro vzácnost svoji vůbec, jednak proto, že do Číny z ciziny se dovážejí. Vyskytují se pouze na některých ostrovech pobřeží annamského a Annam jest vůbec jedinou zemí, kde vlaštovky hnízda tato tvořící se zdržují a jež z těchto hnízd učinila předmět výnosného obchodu. Hnízda tato povstávají sliznatým odměšováním zvláštního druhu vlaštovek (salangany, a sice Collocalia nidifica a Collocalia fuciphaga), a sice považují se za nejlepší ta, jež pocházejí od ptáků stížených chorobou úbyťovou (souchotiny) s častým chrlením krve, čímž krev i do hnízd se dostává. Jaksi cestou homoeopathickou doporučují proto i lékaři čínští užívání vlaštovčích hnízd proti neduhům plicním, asthmě, ač i při porušené činnosti žaludkové. Hnízda tato mají tvar polovičního ellipsoidu, jsou 2—3 cm. vysoká, 5—7 cm. široká a váží asi 10 gr. (100 kusů počítá se na 1 kg.) Jsou z látky průhledné, bílé nebo nahnědlé, podobné bílému vyzímu klišu (Hausenblase), tvrdá ale křehká, a rozpouštějí se vařením v tálnoucí se rosol chuti jednotvárné, nejvýš trochu slané, jež toliko kořením poněkud chutnou se stává. Proto požívají se vařené s velmi silně kořeněnou masitou polévkou. Tvoří se z lepkavých výměšků, jež vylučují se z četných žláz v ústech a hrtanu ptákově. Hlavní tržnice, odkud dále se rozvážejí, jest Kanton. Sbírají se pouze na jaře a jsou asi hlavně proto tak vzácnými naproti hnízdům bez krve, jež třikráte do roka se sbírají. Čtvrtá hnízda nechávají se státi, aby nevyhynula. Hnízda nalézají se v hustých řadách hlavně na příkrých skalách a sbírají se tak, že zarážejí se do otvorů ve skále hole bambusové od paty až na vrchol, a utvoří se jakýsi obrovský žebřík, neb i spuštěním se k nim po provaze. Po tom vystupuje dělník a ostrým nožem opatrně odlupuje hnízda po celé cestě za dozoru majitelů. Jestli sbírání hnízd těch monopolem jediné rodiny, nyní ovšem asi 40—50 hlav čítající a bydlící pod voleným přednostou ve zvláštní vesnici, zvané Yeu-za, „vesnice vlaštovčích hnízd“. Jest to rodina, jejíž jeden příslušník před několika sty let lahůdku tuto na ostrově Nam-ngai objevil, a jemuž na žádost jeho od vděčného

vladaře uděleno pro něho a jeho potomky výhradně sbírání jich s jedinou povinností odváděti ročně 80 liber hnízd dvoru vládařskému. Za to osvobozena ovšem rodina ode všech povinností státních, daní i služby vojenské. V poslední době hrozí tomuto monopolu ovšem veliké nebezpečí od společnosti, jež vládě, potřebující peněz, nabízí zaň veliké výkupné. Roční dovoz do Číny páčí se na 1200 pikulů à 7000 kusů = asi 85000 kg. = asi 8½ mil. hnízd. Nejlepší druhy, pouze pro císařský dvůr v Pekingu, platí se pikul 3—4000 dolarů, levnější 1600—2800 dolarů, nejšpatnější 200 dolarů. Jsou tedy nejlepší hnízda vlaštovčí vlastně dvojnásobně vyvážena stříbrem.

U žádné hostiny nesmí chyběti malajský tripang či trepang; jsou to sušená těla některých specií holothurií (sumýšů, *Holothuria edulis*), jež se vyskytují ve velkém množství na jv. pobřeží asijském.

Malajci chytají tato zvířata, jichž chytí dobrý potápěč najednou 8—10, a upravují je ve velkém množství pro čínský trh. Zvířata tato se totiž hned, jak chycena, rozstřípí po jedné straně, dusí se opětovně, pak se vaří nejprve v mořské, potom ve sladké vodě, načež lisují se na plosko kameny a suší na slunci neb na ohni, na to se udí. Trepang takový má pak nejvýš nechutné vzezření černavých, scvrklých jaterniček. V pytlích zabalené kupují je pak Číňané a dovážejí na džunkách do Číny. Z Makasaru, hlavního tržiště, vyváží se ročně více než 8000 centů do Číny, jež platí je dle kvality a druhu. Číňané rozeznávají asi 30 druhů, jež platí se 1 kg. za 35 kr. až 1 zl. Celkový dovoz do Číny r. 1872 byl 18000 pikulů. Jsou nad míru rosolovité i užívají jich proto Číňané hojně jako přísady do polévek a koření do jídel. Působí jako afrodisiaka a tvoří pro labužnického Číňana vedle ploutví žralocích a vlaštovčích hnízd nejvybranější pochoutku.

Je přirozené, že není vegetarianismus v celém světě nikde tak rozšířen jako v Číně, třeba pohnutky k němu jsou v Číně daleko jinačí než jinde na světě. Pokud jest Číňan buddhistou, jest ovšem i jeho úmysl zabrániti zabíjení zvířat a získati si i přízeň bohů, již mají po jeho názoru velkou ošklivost nejen před zápachem vařeného masa vepřového, hovězího, skopového, drůbeže a ryb, ale i vajec, cibule a česneku. Vede jej k tomu i nauka jeho o stěhování se duší, jež tuší v různých zvířatech někdejší bytosti lidské, a zabíjení a pojídání zvířat pokládá proto vlastně za zabíjení a pojídání lidí, tedy kanibalismus, od něhož odvrací se s ošklivostí. Konečně odstrašuje jej i trest za požívání masa

na tomto světě: budeť prý mu nahraditi každou půl libry masa, jíž na světě požil, na onom světě librou masa vlastního. Opačně slibuje se mu odpuštění hříchů za každé sousto masa, jehož se na tomto světě zdržel, a vzácná odměna za důsledné zdržování se stravy masité. Budeť pouť jeho duše z těla lidského opět do těla lidského, dále do geniů a konečně i bohů.

Ale větší nežli náboženský vliv má zde v Číně nutnost zákona, dle kterého může jísti maso jen ten, kdo je anebo na ně má.*)

Z toho, co již dříve řečeno, vysvítá, že užívá Číňan svého dobytka, jehož ostatně jen tak nepatrně chová, výhradně k účelům hospodářským a nikoli pro sebe. On není tu zásadným nepřitelem hovězího masa, jež jí beze všeho, je-li pozván u Evropana, a jež, může-li, i Evropanu předkládá, ale sám svůj dobytek nezabíjí a nepojídá. Z okolnosti, že nechce Číňan z dobytka svého těžiti leda pro účely rolnické, vyplývá, že nejenom masa neužívá, nýbrž ani mléka a másla, třeba je jinak o něm známo, jak dovede využítkovati praktický jeho duch všeho do nejmenších podrobností.

Mléka neužívali Číňané nikdy a neužívají ho posud, pro dospělé ani pro malé děti. Kojení dětí děje se v Číně 3—4 léta, a sice ne dříve než 2 neb 3 dny po narození. Nemožno-li zde užiti prsu mateřského, nahradí se prsem kojné a není-li možno to, mlékem prsu ženského, které se kupuje na trhu, právě tak jako u nás mléko zvířecí, nikdy však nenahrazuje se mlékem zvířat. Jestliť přesvědčením Číňanů, že dítě, jež by užilo toho mléka, stane se nutně slabounkým a neduživým, a to nedá si Číňan vymluviti. Proto jest jedinou náhradou za mléko kašička jakási z mouky rýžové a cukru.***) Rovněž tak je tomu s máslem a sýrem a p. Místo nich užívá se jako druhdy tuků (hlavně sádla vepřového) neb olejů, třeba dle Medhursta v moderní Číně i jakési máslo z mléka kravího neb kozího se vyrábí.***)

*) V ohledu tom jest bohužel i v Číně, jako všude, velmi mnoho těch, již nemohou si popřáti masa ani tenkrát, kdy nejvíce by ho potřebovali; zde dočítáme se pak zpráv, znějících přímo neuvěřitelně, ale charakterisujících co nejskvěleji pietu dětí čínských k rodičům, jež nemá sobě rovné ve světě, a jež jest co nejopravdivější, třeba my nazvali bychom ji výstřední. Staly se dle zpráv opětovné příklady, kde chudý syn, nemoha svému churavému otci poskytnouti silné polévky, vyřízl si sám kus masa z těla, by uvařil z něho polévku.

**) Martin, m. u. 609.

***) Dle Medhursta vaří se mléko, načež se vlije do pánvičky. Po vychladnutí utvoří se tuhá vrstva na povrchu, jež se opět vaří,

Co tedy nedostává se potravy masité, nahrazuje se potravou z říše rostlin, jež tvoří hlavní pramen výživy největší části stamilionového národa čínského. Je to hlavně obilí, zelenina, jež sází se v době mezi první a druhou sklizní rýžovou, a ovoce, jež pojídá se se zvláštní náruživostí většinou nezralé, stávajíc se ovšem častou příčinou nemoci. A ku podivu. Tento národ, živící se velkou většinou jen rostlinnou potravou, není nijak zakrnělý, naopak, statný a vytrvalý, tak vytrvalý, že nepotřebuje ani nedělního odpočinku. (Ausland 1879, 939.) Prvé místo v této výživě náleží rýži.

Rýže pěstována od nejstarších dob v jižní Asii, kde snad před tím i divoce se vyskytovala a kde snad i prvotní vlast její dlužno hledati. Patří mezi nejživnější látky obsahujíc, jak známo, 83—96% škroboviny, i jest současně rostlinou, jež živí snad největší část lidstva (asi polovici), jsouc v jednotlivých zemích a speciálně i v Číně nejdůležitější potravou. By dařila se, potřebuje vlhka*) a letní teploty aspoň 23° R. Odtud pěstuje se jako hlavní plodina ve střední a jižní Číně, a zvláště v okolí Kantonu se dovidáme, že jest, s výjimkou řady pahorků, celá jeho nepřehledná rovina plna polí rýžových, prostoupených poli bavlníku neb cukrové třtiny, jež ploty pisangu, oranží, granátových jablek, jasmínu a myrty jsou lemována.

Rýže jest ovšem velmi vděčným předmětem rolnictví. Vyžaduje málo hnoje a přece totéž pole rok co rok skytá 1—2 sklizně. Z 1 hektaru možno dle dat dosíci 120000—140000 kg. rýže ročně v ceně 10—18 tisíc zl.**) Takovým rozsahem nemůže se ovšem mnoho Číňanů vykáhati, ježto jest zásadou v Číně dávat rolníku tolik pozemku, co potřebuje pro sebe a svou rodinu jakož i na zaplacení daní***) a ne tolik, co by se svou rodinou mohl spracovati. Tak tedy sází si každý jen to, co sám

načež oddělí se usazenina dolní od části olejovité, a máslo jest hotovo. Název jeho jest su-yeu (olej), v sev. ma-ssí-ko. Něco podobného bylo asi i ve staré době (lo).

*) Rýžová pole musejí státi několik centimetrů pod vodou, odtud daří se jen v rovinách, přílišnou vlahou činí však krajinu nezdravou.

**) Vypočetl totiž Angličan Barrow, že úroda z jednoho zrna zasetého dá 20—25 zrn sklizně, to jest tolik, že může žíti z 1 jitra rýže 5 osob po celý rok, počítají-li se 2 libry rýže denně na jednu osobu, a v krajích jižních, kde jest dvojitá žně, dokonce 10 osob.

***) Daně jsou ovšem nepatrné. Veškeré daně stánu odváděné nečiní totiž dle statistiky ani tolik, aby přišlo na jednoho obyvatele ročně 2—3 zl., v krajinách méně úrodných činí průměrná daň

potřebuje pro sebe: třtinu cukrovou, rýži, tabák, bavlnu,*) žito, čaj a jen, má-li komu co prodat, trochu více. V poslednějším případě tvrdí se a po soudu znalců nezdá se býti přehnaným, že i menší hospodářství vynáší tolik, že nejen stačí k uhrazení potřeb nevyhnutelných, ale i vynáší čistých 500, při větším hospodářství až 2000 zl. ročně. A tu nesmí se zapomínati, že děje se vzdělávání polí ve velké části Číny jen lopatou a motykou,**) takže je čínský rolník spíše zahrádníkem než rolníkem v našem smyslu. Ale vše děje se s největší pozorností a důkladností. Rýže se nejprve seje a po té teprve jednotlivě rozsazuje, při čemž všickni členové rodiny pomáhají a pozoruje se úplná dělba práce; jedni vytahují kořínky, jiní je čistí, jiní přesazují a p.

Rýže jest obyčejnou potravou všech bez výjimky, i vysvětluje se z toho, že ač hojně jest pěstována, nestačí přece a musí se do Číny dovážeti z Indie. Ovšem že jinak ji pojídá chudák a jinak boháč. Kdežto musí se venkovské obyvatelstvo, jehož jediným majetkem bývá slamou krytý barák beze stropu, s hrubým stolem a židlí jako jediným nábytkem. jediný bavlněný oblek a bambusový klobouk, většinou spokojiti hrstí vařené rýže a šálkem čaje, k němuž přikuřuje si nevyhnutelnou dýmku tabáku neb i opia, jak odpovídá to jeho chudobě, (jedení rýže jest obyčejný termin pro každou čínskou hostinu),***) požívá jí Číňan zámožný jako pokrmu vedlejšího, který jí se všemi jídly právě tak jako my chléb. Čínská rýže vařena bývá ovšem způsobem takovým, že chutí svou přímo unáší i labužníky evropské, již jednohlasně prohlašují, že takové rýže ve svém životě posud nejedli. (Ausland 1870, 308.) A přece je způsob vaření snad i jednodušší nežli u nás. Rýže vypere se pečlivě v několikeré vodě, dá do bambusových košíkův a zavěsí se do páry. Jiný způsob vaření jest: Rýže vaří se půl hodiny, dá do bambusového košíku a nechá tam, až všecka voda s ní steče, tenkrát nese se na stůl. Vždycky však jest rýže tak vařena, že zůstávají jednotlivá zrnka oddělena. Vedle pokrmu skytá rýže čínským

1 zl. Ovšem má také celá ta obrovská Čína jen asi 30.000 veřejných úředníkův a asi 100.000 tatarských žoldnéřů bez stálého vojska, k tomu monopol soli a cla.

*) Jitro oseté bavlnou stačí dle téhož Barrowa ošatiti 200—300 lidí.

**) Ukradení náčiní rolnického trestá se v Číně jako lupičství; opět důkaz vážnosti k rolnictvu.

***) Ši; fan, yung fan, právě tak čínské snídání zove se tsao-fan = ranní rýže, čínská večeře wan fan = večerní rýže, polévka = rýžová voda a pod.

dámám i líčidlo, které má tu velkou výhodu před mnohými evropskými, že jest zcela neškodné,*) dále užívá se jí k destilaci čínského vína. I cukr připravuje se (vedle obyčejného cukru) z vyklíčivší pšenice a rýže. Cukr ten má vzezření many a užívá se ho nejen k lékárnickým účelům, ale i k napodobování medu, v němž Číňané jsou mistry, jakož i pro různé cukroví. (Ausland 1870, 309.) Nejobyčejnější chléb čínský jest ovšem rovněž z mouky rýžové, ač namnoze i pšeničný se vyskytuje a hojně i mouky kukuřicové se užívá. Smícháním s vodou uválí se těsto podoby kuželovité (jakýsi knedlík), jež položí se do jakýchsi necek z rozštípeného bambusu a vaří se v páře, jež vystupuje z litinového kotle. Chléb má proto spíše podobu tvrdého puddingu v páře uvařeného (Ausland 1870, 308).** Kdežto daří se rýže hlavně na jihu a východu (celkem v 9 provinciích), pěstuje se a užívá pšenice hojně v území Hoang ho (žne se před letní povodní). V ostatních krajích užívá se prosa, jež dělí se skorem rovnoměrně s rýží o výživu obyvatelstva. Klasy jeho mají hojně velkých zrn, jichž požívá chudina místo rýže, pálic z nich i kořalku. Celkem jedí Číňané málo chleba při svém jídle, místo jeho zastupují většinou nudle. Těsto chlebové, jak z prvu popsáno, z různé mouky, rozmočí se v kotli s vodou, kdežto vaří se současně voda v kotli druhém. Rozmočené těsto propouští se pak do vařící se vody rourkovitě upravenou tykví, obyčejně s desíti otvory. Čím výše se drží tykev od kotle, tím jsou nudle delší a jemnější. Jak se vyndají z vroucí vody, usuší se. Nejvíce cení se nudle z mouky ze zeleného hrachu, méně z bílých bobů neb z prosa kao-liang (Barbadoshirse); z poslednějších je mouka načervenalá a taktéž i nudle. Nudle jsou i rozsáhlým předmětem obchodu, jehož středíši jsou Swatow, Amoy, Kanton, Shaw-čeu,

*) Z rýže upravují si čínské dámy svou bílou šminku (Ausland 1858, 839). Roztlučená bílá rýže, úplně vypraná, dá se do čerstvé vody na tak dlouho, až objeví se na ní první úkazy hnílo y (za horka po 20 dnech, jindy po 2 měsících), jakýsi shnilý čich. Tenkrát slijí se voda a přilévá čerstvá tak dlouho, až shnilý čich zmizí. Potom roztluče se rýže mezi dvěma mlýnskými kameny, proseje a zbytek na novo roztluče. Tím obdrží se bílá tekutina, která se sráží v nádobách a která proto čas od času trochu se promíchá, aby se pevné částky neusadily na stěnách nádoby, ale padaly ke dnu, načež suší se na slunci. Má-li dostati příjemnou vůni, přidá se buď skořice neb se pokropí voňavkou.

**) Číňané mají i svůj velmi uměle zhotovený chléb, který se může uchovati po celý rok a déle a jehož užívá se zvláště pro cesty. Chléb se rozmočí a vysadí na několik minut suchému teplu.

Fu-čeu, Šang-hai a Ning-po. Makkarony z rýžové mouky spařené ve vařící vodě a smíchány s kousky šunky, vepřového masa, mořských raků a ryb, jakož i s různým kořením, tvoří zamilované jídlo čínské, zvané bami. Jídlo to jest dobře upravené, velmi chutné a výživné, a i Evropané navštěvují veřejné kuchyně čínské, by zkusili bami, třeba pro ně se nedoporučuje. Pravý čínský labužník koření svůj bami kousky masa krysího a psího (Ausland 1889, 429).

Kukuřici nevěnuje se zvláštní péče i není valná. Plody trhají se dříve než uzrály (dokud jsou mléčné) a na polo upražené se pojídají (Huc a Gabet 419).

V Číně jsou i květy pokrmem, jako u nás salát, a v jediném r. 1886 zaveženo dle dat určitých do Číny 3,500.000 kg. květu liliovité rostliny *Hemerocallis graminea*. Vedle něho právě tak i v Japonsku cibule lilia jest důležitým článkem jídelního lístku, užívá se v Číně hojně květu Lilia. Ze zeleniny, již rovněž hojně se užívá, vytýkáme užívání bambusu na způsob našeho chřestu. Malé výhonky bambusové, sotva ze země vyrazivší, rozmočí se ve vodě, rozkrájí na jemné kousky a dají se vařit. Evropané, již jedli je, ujišťují, že jest to jídlo velmi delikátní a podstatou svou i mnohem výživnější, než naše zelenina. Rovněž rosoly své dělají Číňané z rostliny, a sice z jakési mořské trávy, již nazývají vědci *Grateloupia filicina*. Rostlina se mnohokrátě vypere ve vodě, načež vybělí se na slunci a rose, znovu vypere a znovu vybělí, což se opakuje, až nabude barvy, jaká se právě žádá. Potom se rozkrájí na kusy, vaří nějakou dobu, načež procedí se lněnou látkou. Tekutina vylisovaná nalije se do forem a nechá se na slunci vypařovati, až uschne. Užívá se jí pak nejen ke zhutnění pokrmů, ku přípravě různých ledů, ale i rozsekané na malé kousky do polévky (jako u nás smažený chléb), a sice přímo před tím, než se nese na stůl.*) Rostlina tato vyskytovala se druhdy ve velikém množství všude na pobřeží čínském. Nyní jest však tak vzácná, že musí jí džonky čínské choditi hledat až na pobřeží japonské. V obchodě známa je angl. termínem seaweed. Užívá se jí v lékařství proti nádorům a voleti. Obsahuje mnoho jodu.**)

Říší rostlinné náleží i neobyčejnější sýr čínský (jenž, jak řečeno, z mléka se nepřipravuje), totiž sýr hrachový, obyčejný to pokrm od dávných dob, chutný a výdatný, při tom levný,

*) Ausland (1870, 309).

**) Martin, m. u. 618.

dle Auslandu (1871, str. 80) snad předchůdce známé berlínské Erbswurst. Připravuje se z olejovitého hrachu, který požívá se v Číně i pro sebe jako zelenina a z něhož lisuje se i drahý olej hrachový. Hrách močí se 24 hodiny ve vodě, načež se usuší a v ručním mlýnku (mezi dvěma tvrdými kameny, z nichž hořejší opatřen jest otvorem, jímž hrách se přisypává) rozeemele. Mouka hrachová rozdělá se pak vodou, z které hrách byl vzat, i utvoří se řídké těsto, jež látkou se procezuje. Tekutina procezená promíchá se, načež ohřívá se pomalu v železné nádobě, až dostoupí bodu varu a pěna hustá se utvoří. Asi 10 minut potrvá tak při 100° C., načež nechá se ochladiti v dřevěné nádobě a silně se míchá. Škraloup, který se při tom utvoří, sejme se pečlivě, aby se neroztrhl, dřevěnou sběračkou a na zeď připevní, by se usušil. Brzy utvoří se škraloup nový, s nímž stejně se naloží. Hmota takto získaná má chuť nového sýra, i jí se buď čerstvá nebo sušená. Vlastní sýr hrachový dělá se však z ostatního obsahu nádoby přidáním trochu sádrové vody, jež se dříve vařila, a několika kapek koncentrovaného roztoku soli získané ze solných bařin (dle Championa = magnesium chlorur). Sádrou sráží se sýrová hmota hrachu a přechází pomalým mícháním v pevnou hmotu, jež lije se do připravených rámců dřevěných, v nichž nechá se sýr schnouti. Sýr poněkud usušený stlačí se pak na polovici svého objemu a v bednách se rozesílá. V horku vydrží jen den. Aby se udržel déle, solí se a i jinak upravuje. Tak vydrží i léta. Kus jako pěst stojí $\frac{1}{4}$ kr. Jest velmi živný (suchý obsahuje 24% tuku a 8% dusíku). Hlavně prodává se doma a krámy hokynářů čínských jsou stále obleženy kupci, ale i ven se vyváží. Usmažen v oleji neb tuku jako brambory dává výborný pokrm. Chudí Číňané pijí i tekutinu, z níž sýr teprve má se srážeti. *)

Z ovoce jsou oblíbenou pochoutkou čínskou dýně, jež daří se zvláště výborně v okolí Tien-menu. Tamější tykve vynikají nejen velikostí, ale i šťavnatostí svojí. V době, kdy jsou uzralé, možno spatřiti je všude vyložené na prodej, rozřezané na půlky, čtvrtky nebo kousky, a daleko libou vůni šířící. Za nejlepší považují se ty, jichž maso jest žluté, jsou však i červené a bílé. Více však nežli masa dýní, jež přes svoji chutnost nepovažuje se za nic zvláštního, poněvadž daří se v množství nadbytečném, váží si Číňan jader z dýně, jež jsou velice oblíbenou pochoutkou, která nesmí Číňanu nikdy a nikde chyběti, bohatému ni chudákovi,

*) Srv. Ausland 1870 str. 309, 1871 str. 80.

dospělému ni dětem. U boháče tvoří nevyhnutelnou trojici s čajem a vínem rýžovým, zatím co chudšas obětuje poslední sapeku, by si jich koupil. Každý hryze a loupá je, ustavičně svými dlouhými špičatými nehty jádra vybíraje. Jádra dýní jsou předmětem rozsáhlého obchodu, jako odpovídá to obrovské spotřebě jich, i možno koupiti je všude, i tam, kde hledal by člověk marně jiné potraviny. Na řekách¹ možno často viděti množství lodí čínských, jejichž jediným nákladem jsou jádra dýní, nezřídka pak stává se dle zpráv cestovatelů, že vyvezou se celé vozy dýní do lidnatých ulic a rozdají kolemjdoucím, s podmínkou, by odevzdali jádra. A při vši spotřebě není cena jich veliká. za sapeku (méně našeho trojníku) možno koupiti jich miskou.*)

Ku slazení jídel užíváno za starých dob medu. Nyní má Čína hojnost cukru, který jest velmi levný. Je to cukr ze třtiny cukrové, jež sází se hojně hlavně v jižních provinciích. Užívá se ho buď jako třtiny cukrové neb jako moučky, nejvýš jest prostě hlazen. Bělostí a leskem nevyrovná se cukru evropskému, ježto při neznalosti raffinerie se nepřečištuje. (Huc a Gabet, 419.)

Z koření užíváno jako posud čínského pepře, ježto vlastní pepř v Číně se nedaří a musí se dovážeti, dále hořčice, zázvoru a skořice. Mimo to užíváno při úpravě jídel i soli, jež již za starodávných časů jako tribut se uvádí, a sice sbírána buď na břehu mořském a odtud (jako posud z Kantonu a Tonkinu) dovnitř země dovážena, nebo odpařováním vyráběna. Poslednější sůl vyrábí se hlavně v Sečuenu z tak zvaných solných studní. Na prostranství asi 6 zeměpisných mílí zdělí a 3 mílí zšíří jest více než 10.000 solných studní primitivními nástroji s báječnou pílí ve skalách vyvrtných hloubky 1500—1800', ale průměru jen 5—6 palců. Studny tyto kopají si zámožnější buď sami nebo ve společnosti. Voda jich jest neobyčejně slaná, tak že zůstává po odpaření $\frac{1}{5}$ až $\frac{1}{4}$ soli. Sůl ta jest časem nadmíru ostrá a obsahujíc mnoho sanytru, působí záněty krční (Huc a Gabet, 461). Pokud odpařování se týče, jímž zaměstnáno množství dělníků, děje se v lité pánvi asi 5' v průměru a 4" hloubky, do níž použít se slaná voda z hlubších kotlů vedle stojících. Usazená sůl podoby pánve ztverdne jako kámen a váží několik centnů. Roztlučena na 3 neb 4 kusy přichází pak do obchodu. Pánev podtápí se buď plynem z některých studen, z nichž nevystupuje voda, ale za to hořlavý plyn, neb kamenným uhlím (t. 462).

*) Huc a Gabet 518 a n.

Octy naše jsou Číňanům neznámy. Čínské octy vyrábějí se vesměs z rozmočených rostlin aromatických. Zvláštností jest ocet čínský z jisté velké medusy, jež loví se na pobřeží čínském, ocet tak výtečný, že i dle úsudku Evropanů není nad něj lepšího. Medusa tato loví se hlavně v chobotu Liao-tungském, ač jest i zde dosti vzácná. Jest to dle popisu missionářů Huc a Gabeta ohyzdný polyp, potvorná směs masitých koží a rosolovitých látek s mnohými trubicemi a přívěsky. Na první pohled ztuhlá, nehybná hmota, stahuje a roztahuje se měnic podobu, jakmile se jí kdo dotekl. Zvíře dá se do velké hliněné nádoby se sladkou vodou (k níž přileje se několik sklenic pálenky). Zde vyměšuje z těla jakousi octovou tekutinu, jež smíšena s vodou, již nádoba jest naplněna, dává asi po měsíci nejvýbornější vinný ocet, čistý jako křišťál, velmi ostrý, při tom příjemné chuti. Ocet takový udrží se po více měsíců.

Pro majitele jest medusa nevyčerpatelným zdrojem výroby octa. Stačíť jen dolévatí nádobu vodou, beze vší jiné přísady. Nad to dá se medusa snadno rozmnožiti, ježto jednotlivé členy odtržené rychle rostou a tentýž silný a chutný ocet dávají. Ocet tento vyskytuje se hlavně na pobřeží, ale i uvnitř země, dle toho, jak podaří se komu medusu tuto si získati. Čínský název její zní Tsu-no-dze. Zmínění missionáři podávají líčení dle vlastní zkušenosti, měliť, jak praví, sami tuto medusu asi po celý rok a ocet z ní byl dle jich doznání po celou tu dobu nejlepším jich nápojem.

Ze starých dob dovídáme se o užívání sádla koňského, liščího a psiho k úpravě jídel. Nyní jest obyčejným olejem čínským pro nápoje čistěný olej ricinový, ač lisují i olej z bobů, jež dávají $\frac{1}{8}$ oleje, čočky a pod.*) Ricinus seje se zvláště hojně v sev. provinciích čínských a oleje, který z něho se vyrábí, užívá se jako svítiva. Takovým mastiti krmě nenapadne nikomu, považujíť aspoň, dle Huc a Gabeta, Číňané olej ten za jedovatý.

Kouření jest v Číně rozšířeno jako málo kde ve světě. Kouří kde kdo, muži, ženy i děti, a stále, při práci, mezi jídlem, v odpočinku, ano i v noci, když se na okamžik probudí, vykouří si dýmku tabáku a spí dále. I místo naší procházky zastupuje dýmka Číňanu, který se táže, nesvědčí-li to spíše zdraví a dobrému vychování, pije-li se v prázdných chvílích čaj neb kouří dýmka neb se spí (Huc a Gabet 548). To platí o lidu, ale i o vznešených třídách. Dýmka jest to prvé, co bere čínská dáma

*) Martin, 614.

do úst, sotva že procitla, ještě nevstavši. Dělník najímající se pro práci polní vymínuje si vedle platu (8—14 dolarů ročně) stravu, šaty, holení hlavy a tabák. „On nekouří“ jest proto v Číně obrazný způsob mluvy rovnající se asi našemu: „on umřel.“

Tabák sám přišel do Číny snad z Mandžurska a to poměrně pozdě, za doby podmanění Číny Mandžui. Posud dováží se nejlepší tabák z Mandžuska. Číňané první žásli vidouce, kterak Mandžuoové vtahují ústy oheň z dlouhých troubelí a hltají dým. Brzy přiučili se tomu ale sami a v krátkce staly se dýmožrouty, jak zní jich název pro kuřáka. Sloveť jim tabák kuřlavý jako v celém orientu pouze dýmem (yen) a jako rostlina zove se listem dýmovým. Kouřiti rovná se jim jísti dým. Tabák svůj pěstuje si z pravidla každý sám, na poli nebo v zahrádce, každý má však i právo prodávati jej ve velkém i malém. Tabák kuřlavý jsou většinou jen usušené listy tabákové, jež cpou se rozetřeny do dýmky. Na jihu řezou se nejprve na drobné, tenké kousky.*)

U mandarinů a učenců, jichž povinností jest to po názoru čínském vystupovati co nejvážněji a způsobem, který budí úctu, užívá se i dýmu pro nos, šňupavého tabáku. Se šňupáním, zdá se, seznámili se však Číňané teprve prostřednictvím a příkladem missonářů, třeba jsou Mongolové sami náruživými šňupáky. Šňupavý tabák dovážen z Evropy. Nyní připravují si ho Číňané sami, ale nenechávají ho kvasiti, spokojující se pouhým rozetřením ho na prášek, který prosívajíce zjemňují na moučku, do které přimíchávají různé vonné přísady. Příkladu mandarinů následoval potom každý, kdo chtěl býti považován za člověka vytříbeného vkusu. Tím zobecnělo šňupání, ač není daleko tak obyčejným jako kouření. Tabák nabírá se lžičkou, stříbrnou neb ze slonové kosti, jež upevněna jest u zátky tabatěrky. Tabatěrky samy považují se za zvláštní předmět luxu a platí velmi draze. Jsou to malé, vkusné láhvičky křišťálové neb porcelánové, u zámožných i drahokamové. (Huc a Gabet 410.)

Opium připravuje se z máku (*Papaver somniferum*), jenž pěstuje se hlavně výdatně v hindustánských distriktech Benaresu, Patně a Malvě. Rostlina sama vyžaduje velké péče (opětovně

*) Huc a Gabet (420). Hlavička dýmky čínské je daleko menší náprstku. Množství tabáku, jež vejde se tam, stačí na 2—3 tahy, tak že nutno každých 20 sekund dýmku cpát a znova zapalovati. (Ausl. 1885, 1039.)

kypření a čištění půdy, opětovné svlažování, ochrana před hmyzem) nehledě ani k zhoubě, jež hrozí jí větry, krupobitím a nevčasnými dešti, i není v žádném poměru k výnosu, jaký by skytal nepoměrně snazší sázení tabáku neb třtiny cukrové. Kvete v únoru a uzrává v květnu. Dvě neb tři neděle před uzráním, jakmile se totiž pozoruje jemná bílá moučka na makovicích, nařezávají se makovice zvláštním přístrojem o třech ostruhách s jemnými hroty, jež ovinují se bavlnou, aby nevnikly příliš hluboko, ježto by pak šťáva místo na venek do vnitř tekla. Naříznutí opakuje se u každé rostliny třikráte ve třech po sobě jdoucích dnech, a sice za teplého ranního slunce, načež se následujícího rána ještě za chladu sbírá shustlá šťáva maková. Čtvrtého rána zkouší se ještě každá rostlina znova, dává-li ještě nějakou šťávu, což jen zřídka se děje. Zhustlá šťáva dává se pak do nádoby s olejem ze lněného semena, by nevyschla, načež utvářejí se z ní v ruce kulaté, hladké knedlíky (průměru 10—12 cm. a váhy až 2 kg.). Ty ovinují se listím makovým neb tabákovým, načež nechávají se sušiti na hliněných miskách tak dlouho, až hodí se k prodeji 10 koulí = 20 kg. tvoří pak obsah beden, jež vyplní se plevami mákovými a v nichž opium do obchodu přichází. Obchod, jenž nalézá se v rukou pársiů, hindů a jiných kupců indických, soustředí se hlavně v Bombáji a Kalkutě, odkud dále do Číny se dopravuje.*)

Studené vody neužívá Číňan za žádných okolností, ani k mytí ani k pití. Nemá-li Číňan jiné vody než studené, raději se nemyje. Jediný jeho způsob umývání záleží v tom, že namočí kus šatu do vařící vody, vyždímá jej a drhne se jím. To možno dle zpráv cestovatelů často pozorovati u mužů vracejících se z práce, ježto děje se většinou venku, přede dveřmi. Tento způsob stačí i třídám vyšším, a starý Číňan, zaměstnaný u francouzského vyslanectva v Peking, divil se velice, jak mohou Evropané býti tak špinaví, že se musí každodenně koupati v lázni, kdežto on nepoužil koupele za celých 30 let a cítí se tak dobře, že by jí nepotřeboval ani dalších 30 let. Přes to souhlasí zprávy Evropanů v tom, že jsou Číňané slušnou měrou čisti a kdykoli mají horkou vodu, ochotně se myjí, i v nižších třídách častěji než u nás. Jsou to názory čínské zdravotvědy, které se již dětem pečlivě vštěpují a jež tak stávají se zvykem druhou přirozeností. Pokud pití vody se týče, jest to asi v prvé řadě nezdravá voda, jež přiměla většinu národů orientu (i Turci

*) Illustrirte Chronik der Zeit 1884, str. 278.

evropští) nepiti vody studené, nýbrž vařené. I v Číně platí táž zásada a dovídáme se, že rozvinují čínské chůvy veškeré své diplomatické umění, by odvrátily děti jich dozoru svěřené od pití vody za nejparnějšího počasí. Pro Číňana jest to také nepochopitelným, jak může Evropan pít své nápoje studené. Odpor pítí studenou vodu zavdal asi prvý podnět ku všeobecnému pití čaje,*) s nímž nyní po celé Číně se setkáváme, a i ten pije Číňan tím vřelejší, čím více je teplo. Jemu předcházelo pití vody, ale nikoliv studené. Pokud čaje samého se dotýče, dlužno ovšem vyznati, že je obyčejný čínský čaj nepoměrně lepší než nejlepší druhy vyskytující se u nás. Ovšem jest i v Číně dobrý čaj nepoměrně drahý a cena jeho za libru mezi 50 cm. až 5 franky. Lid nejchudší asi tak jako i u nás sbírá listy jahodové a p., z nichž upravuje si odvar podobný čaji. Pokud přípravy čínského čaje se dotýče, nalézáme popis, dle něhož dá se čaj do malých šálků s pokličkami a vřelá voda vlije se naň; tak nechá se státi několik minut, načež se pije. Čaj takto upravený poskytuje plnou svoji chuť, jest silný, daleko vonící a nejen že chutná skvostně, ale má ovšem také své účinky, a cestovatelé líčí nám, kterak často zasedli ke stolu přemožení únavou a bolením hlavy a požívše čaje povstali osvěženi jakoby nějakou silou magickou. Referent (angl. korrespondent v San Francisku) podotýká: I shall always think in future than teapots are a mistake. V ohledu tom jest ovšem známo, že užíváno před 200 lety čaje i v Evropě jako léku proti bolení hlavy, těžkému dýchání, bolestem žaludečním a špatnému trávení, bolení břicha, nemocem ledvin i po opici. Považován nad to za prostředek k zapuzení spánku a silení rozumu a paměti. Užíváno ho s odvarem, za kterýmž účelem čaj jemně rozsekáván nebo roztírán. Suché listy čajové kouřeny; z listů spařených připravován s octem a olejem salát. Cena čaje byla tenkrát 100—500 fr. za libru. Čaj pije Číňan vždycky a všude srkaje ho z ozdobně malovaných porcelánových šálečků a příkuřuje si k tomu z dýmky opiové. On považuje se za nevyhnutelný. Vejdete do některého z lepších závodů obchodních a chcete něco koupiti. Jste uvítáni co nejzdvořileji a předloží se vám velký výběr zboží, jež co nejvíce se vám vychvaluje.

*) Užívání čaje datuje se ovšem v Číně teprve z dob pozdějších, zavedeno byvši teprve buddhistickými mnichy, již chránili se jím před usnutím. (Plath v pojednáních mnichovské akademie věd 1868, 3. odd., str. 206.) V starých dobách musilo býti neznámým, ježto daří se čaj takto v jižní Číně, jež tenkrát ještě k Číně ne náležela.

Současně prohlíží si ovšem i Číňan látky vašich šatů a sděluje s vámi výsledek svého pozorování. Zatím co vy si prohlížíte látky, přinese sluha domu nádobu s čajem s několika šálečky z nejčistšího čínského porcelánu a ihned byla by ta tam dětinská důvěřivost obyvatelstva, kdybyste odmítli nabídnutý vám šálek čaje (Gartenlaube 1876, str. 68). Věřitel čínský, jenž obávaje se velkých výloh, považuje za nejlepší, dluh osobně si vymáhati, odebere se se svým samovarem čajovým a svojí dýmku ku svému dlužníkovi a nehne se odtud, dokud nezaplatí. (Hellwald, Asie str. 207.) Čaj podává se při návštěvách, jím počínají a končí hostiny, jeho užívá lid pracující na poli atd.

Cím jest pro stálou potřebu čaj, tím jest pro čínské hostince víno, ovšem čínské víno. Vinná réva daří se sice posud v Číně, z části i vzácné druhy. Číňané požívají však toliko hroznů čerstvých nebo sušených, víno z hroznů lisované jest jim nyní neznámé právě tak jako pivo. Tomu ovšem nebývalo tak vždy. Naopak můžeme dle zpráv starých souditi, že bylo lisování vína z hroznů v obyčeji u Číňanů již daleko před naším letopočtem. Dle učenců čínských mluví se o révě vinné při popisu císařských zahrad v Čeu-li, knize pochodící dle podání od vladaře Čeukunga (vládl v XII. st. př. Kr.). Z pozdějších zpráv pak dovídáme se, že sázena réva v jednotlivých provinciích tou měrou, že vypravuje čínský letopisec Ssi-ma-tsien o soukromníku, který vylišoval ze své révy ročně 10000 měric vína. A že i pití vína bylo oblíbeno, můžeme souditi z nadšeného způsobu, jakým víno pěvci čínskými dynastie Yuen a Han, mezi těmito zvláště vynikajícím způsobem čínským císařem Iuen-ti bylo opěváno. Potřeba, která kázala Číňanu využítkovati půdy své země k účelům hospodářským, a přivodila tím způsobem mýtní lesů a kácení stromů, byla příčinou i rozkazů směřujících k ničení vinné révy, o němž v jednotlivých výnosech výslovně se mluví. Tím způsobem stalo se, že vymizela vinná réva z jednotlivých krajů na dobro a když později na novo zaváděna (zvláště za prvních císařů dynastie mandžuské), vzpomínají jí letopisy jako něčeho nového.*) Nedostatek vína v našem smyslu nahrazují však Číňané úplné víny svými, vyrobenými z rozličných druhů obilí, hlavně rýže. „Rýžové víno“, toť obyčejné víno čínské, vedle čaje nejrozšířenější nápoj čínský. Původ jeho sáhá do dob pradávných.**)

*) Huc a Gabet, 640 a n

**) Dle pověsti stalo se tak za císaře Jua (2198 př. Kr.). Vynálezce byl jakýsi I-če.

po čínsku tsieu a znak jeho složen ze znamení „vody + nádoby“. V nejstarší době vyskytuje se znak ten skutečně také i pro vodu (Ši-king, I, 15, 3.), z čehož můžeme souditi, že byla to asi původně skutečně jen voda, leda že nějak připravená. V téže sbírce Ši-kingu vyskytuje se však znak tento již o kvašeném nápoji z rýže, ač, jak odjinud se dovídáme, užíváno k tomu, jako posud, i dvou druhů prosa (šu a liang). Původně připravováno, jak zdá se, pouze k účelům obětním (v ohledu tom mluví se u dvora o pěti svatých vínech), mimo to, jak I. 15. 1. se dovídáme, k posile starých (v ohledu tom dáváno mu i prvé místo mezi léky), ale zajisté brzy i při hostinách (III., I., 5.), konečně i mimo hostiny, zvláště v zimě, pro zahřátí i občerstvení (dle Ši-kingu pije je na př. muž se ženou po návratu z lovu), pročež pilo se vřelé. Pokud přípravy se dotýče, uvařena rýže na polo v páře vařící se vody říčné, jež přelila se prve z jedné nádoby do druhé, načež ochladila se, přimíchala se do ní určitá rostlina, mající účel přivoditi kysání, a nechala přes zimu kvasiti. Z jara připravováno potom víno tím způsobem, že procezením odděleno od kvasnic. By nabylo víno příjemné vůně, přidáváno k němu různé koření, a již kniha písní mluví v tom ohledu o různých druzích vína nejen vzhledem k obilí, z něhož vyráběno, ale i s ohledem na přísady, jichž používáno (v Khiu, víno z černého prosa, čang, vonné víno a p.). Pilo se i víno sladké, nekvašené (li neb i). Vedle vlastního vína z rýže nebo prosa vyskytuje se však i hustá šťáva ze sliv (i neb ji). Víno toto chováno v nádobách z pálené hlíny, u hostin přisluhováno z velikých nádob. K pití užíváno rohů i tykví, knížata pili z misek drahokamových. Víno samo bylo zajisté chutné a pilo se ho mnoho, jak možno souditi nejen ze zprávy, dle které císař Jü, tuše následky, nad vynálezem vína zaplakal a prvního vyrabitele ze země vypověděl, nýbrž i z horlení, jež ozývá se v poesii a historii staročínské proti nemírnému pití a opilství. Mluva sama zná výrazy pro různé stupně opilství: býti pln sladkého vína, dokonale se opiti, upiti se a p. Výslovně připomíná se na příklad, že úpadek a zkáza druhé dynastie čínské zaviněny neřestmi z pití vína vyplývajícími. Někteří císařové zakazovali je proto svým úředníkům, připouštějíce jeho užívání toliko při obětech, v souhlase s rozkazem nebes, dále někdy doma upracovaným rolníkům jakož i velmožům, pokud plnili jinak své povinnosti. Aby pak ani při těchto příležitostech nebylo možno se opiti, zavedeny již za starých dob nepatrné kalíšky na víno a sta poklon mezi hostem a hostitelem, takže bylo možno celý den

pítí a člověk se neopil. Pítí do noci pak vůbec odsuzováno, a když roku 672 př. Kr. princ státu Činu přinucen utéci do státu Tshi, kde i úřad nalezl, pozval si svého nového vladaře na víno a tento přál si, by pokračovalo se v pítí i při světle ohně, tedy v noci, odmítl to tento co nejrozhodněji se slovy: „Já pozval jsem tě na den, ne na noc.“ Moudří praví: Víno jest zde, aby se dokonávaly obřady. správným jest tedy nepiti nemírně; dostáti povinností ke knížeti, ale nepodávati ho nad míru, jest humanností.*)

V Číně moderní zůstaly poměry skorem tytéž a i příprava neliší se aspoň podstatně. Hlavní váha přikládá se náležitému skysání, od něhož jakost nápoje závisí a jež dociluje se pečlivě připraveným kvasem z dobré pšeničné mouky (v sev. Číně prosné, ječné, ovesné, žitné), v níž ponecháno klí. Mouka se rozředí vodou a uhněte se z ní těsto tužší než na chléb, jež klade se do dřevěných necek a udělají se z něho cihly (každá váhy 4—5 liber), jež se pak suší na deskách v komnatě úplně uzavřené, aby vzduch z venčí nemohl do vnitř vnikati. Rudá barva tohoto suchého těsta jest známkou, že náležitě prokysalo, načež na vzduchu dosušené se prodává. Čím starší, tím jest lepší; aby se v něm nezalíhli červi, obkládají je Číňané silné páchnoucím kořením.**)) Těstu přidává se někde i mouka hrachová nebo z bobů, roztlučené sušené koření, mandle a rozličné ovoce. Obyčejné čerstvé rýžové víno nechutná dle úsudku cestovatelů valně a brzy opíjí. Destillací s různými látkami nabývá však lahodnosti, vůně a chuti velmi podobné různým i vzácným vínům našim. Vína tato mají pak svá jména, pod nimiž setkáváme se s nimi u hostin, na př. Yin-čen-lu, bílé víno destillované s artemisíí. wei-kuei-lu, bílé víno silně po rážích vonící, Tu-cia-pi, víno hnědé, pětkrát destillované korou oranžovou a p. Za zvláště lahodné považuje se víno Šaochingské v Če-kiangu a j.

Destillaci znali Číňané dříve než v západní Evropě, třeba jest sama mnohem pozdější než příprava vína (konec 13. stol. po Kr.). Náhoda byla zde původcem nálezu. Kdosi chtěje zlepšiti své staré víno, byl překvapen, když přeháněje je, dostal kořalku. V prvních dobách užíváno za tím účelem také výhradně vína. Jen náhodou přiveden byl rolník, jemuž proso málo vymísené splesnivélo, místo aby se vykvasilo, takže k výrobě vína stalo

*) Srv. Plath v pojednáních mnichovské akademie věd 1868, 3. odd., str. 206 a n.

**) Huc a Gabet (překlad P. Jindřicha, 640).

se nezpůsobilým, užití ho k výrobě jiné a to se mu podařilo. Posud zakázáno jest také užívati v Číně k pálení lihovin jiného obilí než toho — ježto zdravého možno lépe k výživě použiti — jehož jinak nelze upotřebiti, a aby v tom ohledu byla možná kontrola, potřebí je k zařízení vinopalny zvláštního povolení úředního. Přes to jest vinopalen zvláště na severu hojně.*) Pokud materialu se dotýče, pálí se hlavně sorgho (*holcus sorghum*), vedle toho i rýže.

Mouka rýžová, od níž otruby nebyly odděleny, navlaží se v kádi vodou a nechá se v klidu 6—7 dnů, až počne kysati. Cihel z ní uhnětených a usušených užívá se jako kvasnic. Sorghové zrno vaří se v páře, rozeleme na prášek, načež přidají se 2% kvasnic, s nimiž se vodou promíchá. V nádobách 1 m. výšky a 80 cm. průměru zahrabe se pak až po kraj ve vinopalně do země a otvor nádoby pečlivě směsí hlíny a rýžového klišu uzavře. Když je po několika dnech kvašení hotovo, dá se hmota do litinových kotlů, vytápěných kamenným uhlím. Kotly uzavrou se dřevěnou pokličkou s kulatým otvorem, vedoucím do zakřivené roury, jež kropí se stále studenou vodou, jíž vystupují páry ochlazeny zkapalní a rourou mosaznou stékají do kamenné nádoby. Po skončení destillace odstraní se sorgho z kotle a lžicemi rozloží, aby rychle vychladlo, načež destilluje se na novo. Kvalita druhé destillace je ovšem horší. Ze sorgha zbylého dělají se koláče pro krmení vepřového dobytka (60 kg. za 1 F. 50 cm.). Kořalka jest silná a chuti odporne, jež jako u vína zpříjemňuje se přimísením ovoce a koření. I ona pije se vřelá. Za tím účelem nalézá se v hostincích vedle nádoby s kořalkou třínožka s porcelánovou miskou, do níž trochu kořalky se vlije, zapálí a ostatní kořalka na ní obřívá.**)

Číňané vynikají posud neobyčejnou střídmostí a to ve všech vrstvách společnosti a ve všech poměrech. V tom shodují se úsudky cestovatelů evropských, snad na jedinou výjimku cestovatelů Huc a Gabeta, kteří by rádi udělali z Číňanů velké opilce. Opilce možno snad tu a tam shledati v přístavech jako vliv civilisace evropské, ale jen zřídka v Číně samé. V ohledu tom zajímavě je vypravování misionářů Le Gentila a Laureatého o tom, kterak umínil si slavný císař čínský Kang-hi, zkusiti jednou rozkoš, která spočívá v tom, opiti se. Vybral si tedy svého miláčka ministra za společníka a pili spolu. Ministr dovedl

*) Huc a Gabet 640 a n.

**) Huc a Gabet 641.

zůstati střízlivým, zatím co císař se opil tak, že nemohl státi. Té okolnosti použil ministr a poučiv vrchního eunucha o situaci vladařově, poukázal mu na to, kterak nebude nikdo z nich ani pro okamžik jist životem, nepodaří-li se jim vyléčiti vladaře z jeho praktiky. Proto kázal mu, by dal mu okovy a uvrhl jej do vězení. Když probudil se Kang-hi ze své opilosti, tázal se po svém ministru. Eunuch pravil, že upadl v nepřízeň vladařovu a k jeho rozkazu uvržen do vězení. Vladař pochyboval o jeho zdravém rozumu, když však rozkázal přivésti svého ministra, byl tak pobouřen svým domnělým jednáním, že neodvážil se po druhé pokus svůj opětovatí.*) Je sice pravda, že pijí Číňané mnoho, ale šálečky jich jsou tak malinké a zdvořilostí rozličných tolik, že není možno mnoho vypít. To platí o každém nápoji. Při návštěvě je na příklad zvykem podávati čaj. Je-li, což bývá obyčejně, návštěv více najednou, nabídne se čaj nejvyššímu, ten však podá jej druhému, druhý třetímu atd., až když se všichni vystřídají, dostane čaj zase první, který teprve nyní počne pít. A to vše děje se s takými úklonami a tak vážně, že evropští sluhové nemohou se smíchu zdržeti při pohledu na to.**)

Kuchařství považuje se v Číně za umění a cení skorem jako věda; není také divu. Čínská kuchyně považuje celou říši živočišnou za svoji doménu, od červíčka až po koně; jí není nic dost nepatrné, aby nedovedla z toho upravit chutný pokrm, z krysy i psa dovede udělati skvostné ragoût, právě tak jako z vínem opilých krabů. Dle Huc a Gabeta (418) jest každý obyvatel říše nebes takřka rozeným kuchařem, který v krátké době vyučí se dokonale umění kuchařskému a nejjednoduššími prostředky, třeba vládl jen jediným železným hrncem na obniti, jako pravý mistr dokazuje věci velké. V takových poměrech, přičteme-li k tomu i okolnost, že Číňan, jehož prostředky na to stačí,***) jest téměř bez výjimky labužníkem, není s podivením, že má Čína netoliko své slavné historické kuchaře, ale i své vynikající knihy kuchařské, jako je na př. kuchařská kniha filosofa, učence a básníka Yuen-tsu-tsaie z minulého století, již vě-

*) Encyclopaedia britannica s. v. China.

**) Ausland 1870, 972.

***) Filozofové jich sice v theorii leckdy proti labužnictví se obracejí, a jeden z nich, Meng-tsi, praví výslovně, že zaslouží labužník, aby se jím pohrdalo: Jídla a pití muž — lidé povrhují jím, myslím, nebo cpouce malé ztrácejí co jest velké. Naproti tomu doznává přísloví lidové: Jde-li kůň pomalu, je to tím, že je slabý; není-li člověk luxusním, je to proto, že jest chudý.

novaly anglické Times r. 1885 článek úvodní.*) Arabové, jak známo, počítají mimo naše smysly a za nutnou známku vzdělanosti pokládají smysl pro vůni, u Číňanů bychom mohli mluvit o podobném smyslu pro kuchařství, a sice nejen se stanoviska zdravotnického nýbrž i labužnického. S prvějšího dovídáme se, že již ve staré Číně vytvořila se jakási filosofie jídla, dle níž chuť jídla musí se shodovati s časy ročními tak sice, že chuti kyselé odpovídá jaro a obráceně, hořké léto, sladké střed ročních počasí mezi létem a podzimkem, pikantní chuti podzim a slané zima. Pro jaro hodí se dle toho na př. jehňátko neb podsvinče zadělávané tukem hovčím, pro léto divoké ptactvo a sušené ryby se sádlem psím a p. Dle zásad těchto dlužno řídit se po názoru čínském při úpravě jídel. Podobná filosofie provedena jest i v pořadí jednotlivých jídel, jež mají býti podávána v určitém pořadí, zásada to, již ovšem dbá i kuchyně evropská. Slaná jídla mají dle čínských názorů na př. býti podávána před jídly jemnějšími, mastná jídla před jídly nemastnými, jídla bez omáček před jídly s omáčkami. Pět slaných jídel nesmí kuchař nikdy za sebou předložit, by nebyl žaludek jimi přetížen a unaven. Z pěti jídel mají vždy tři obsahovati pepř nebo hořčici, aby spravila chuť, ocet a sladké věci mají býti míchány s vínem, by chuť od přílišného pití vína nebyla otupena a pod, celkem zásada při jídle začínati od těžkého k lehčímu, při pití obráceně. S touž kuchyňskou filosofií souvisí i kombinace jídel, dle které hodí se na př. hovčízí maso k lepkavé rýži, naproti tomu však k masu skopovému, vepřovému a psímu proso, a to ke každému zvláštní druh (šu, tsi, liang). Kombinace takové znáti jest povinností každého kuchaře, právě tak ostatní podrobnosti (dobu vaření jednotlivých jídel, co jaká saisona s sebou přináší a p.).**) Čínská kuchyně vyznamenává se v tom ohledu velkou přesností. A třeba autor právě zmíněné knihy vystavil zásadou, že jako člověk, jenž je od přírody bláznem, nestane se filosofií Konfuciovou neb Meng-tsiovou filosofem, tak i strava, není-li sama o sobě dobrou, cvikem a umělostí nejvýtečnějšího kuchaře nestane se chutnou, ježto, jak praví, kuchaři připadá asi 60% a dodavateli 40%, tož poučuje nás právě čínské kuchařství o opaku toho. Neboť při zásadě své, zakryti co nejvíce vlastní podstatu jídla, dosahuje

*) Čínská literatura má mimo jiné „Příruční knihu dokonalého kuchaře“ o 320 dílech, pochodící od „božského“ kuchaře Leu-Makiho (Hellwald Ethnogr. Rosselsprünge 1891, str. 362).

**) Times 1885.

z nejpodivnějšího materialu jídel nejchutnějších, odnímajíc krmím jich přirozenou chuť a dodávajíc jim zvláštní, asi jako onen slavný pařížský kuchař, jenž vsadil se se svým kolegou, že ze starého podešve udělá přidáním různých ingrediencí nejchutnější dort, a sázku vyhrál. A tvrdí-li uvedené již Times, že zůstane čínská kuchyně asi pro vždy podivnou a snad nikdy v Evropě nezdomácní, možno snad věriti tomu o jednotlivých jídlech, ale stěží o čínské kuchyni vůbec. Nebo obyčejný úsudek o čínské kuchyni zní právě opáčně, že zaujímá totiž střední místo mezi kuchyní francouzskou a anglickou, jsouc horší první, lepší druhé.*) A francouzský cestovatel po Číně, d'Escayrac de Lauture,**) který praví o sobě, že bez předsudku a zvyku jí všude to, co se mu zdá dobrým, že miluje kuchyni francouzskou a váží si velice jídel vlašských a tureckých, vybírá si v Anglii a se strachem jí v některých jiných zemích Evropy, musí říci, že našel v Číně velkou řadu skvostných jídel, neviděl pak psů a žab. A k tomu výslovně podotýká, že ač snažil se měniti svou stravu, aby poznal to, co jí lid čínský, nepředložili mu nikde masa a jídla jiná, než ta, jež jsou známa v Evropě a jichž užívá se v Indii, t. j. jídla aspoň vždy přijatelná pro člověka civilisovaného a snad i delikátního.

Při zásadním rozdílu, jaký ovládá ovšem všechny poměry Číny, srovnáme-li je s poměry našimi, nemůže býti pochyby, že jest i kuchyně čínská, třeba jinak dobrá, podstatně rozdílná od kuchyně evropské.

V celku možno tvrditi, že jest to hlavně rozdíl kuchyně obyčejné a kuchyně vegetariánské. Čína oplývala druhdy všeho druhu zvěří, jež nalézala svého útulku v hojných lesích, i příbytky a životy Číňanů ohrožujíc. Ochrana proti zvěři, hlavně však stále stoupající potřeba přiměla obyvatelstvo čínské, využítkovati co nejsvědomitěji každé píď země, jež dala se vůbec potřebovati, pro účely hospodářské. Tím stalo se, že nezbylo místa pro lesy ni pastviny, a že nejen zvěř ztenčena nýbrž i hlavně dobytek domácí obmezen na míru nejnutnější a to pro potřebu rolnickou a nikoliv pro řezníka. To považuje Číňan za pokrok civilisace i shledává přirozený vztah této civilisace ku své kuchyni převahou vegetariánské. Obráceně soudí on dle Cookea (m. u.), že jsou Angličané vlastně na velmi nízkém stupni intelektu a musí si udržovati svůj vysoký stupeň jen násilím.

*) Srov. Cooke, China I., 235.

**) La Chine et les Chinois, Vie privée str. 46.

Rozumí se, že náleží kuchyně čínská, jak vyličená, toliko třídám zámožným. Třídy chudší musejí spokojiti se vlastně vším, ale vše jest dobře upraveno. Kuchařství náleží vůbec k oblíbeným zaměstnáním čínským a čínský kuli, který uspořil si maličkou sumu peněz, stane se podomním obchodníkem a zde něco vydělav usadí se jako kramář neb jako lidový kuchař. Na četně navštěvovaném místě upraví si primitivní kuchyni a v ní prodává za nepatrný peníz jednoduchou stravu čínskou. Živnost kuchařská jest také velmi výnosná a za málo let otevře si čínský kuchař lidový větší obchod.*)

Hlad jest ovšem ten nejlepší kuchař a jako donutil Francouze za obležení k požívání krys, donucuje i Číňany k tomu, od čeho odviaceli by se v jiných poměrech zajisté se stejnou nevolí a nechutí, jako my. V Číně padá to tím více na váhu, že živelní pohromy nestihají počet poměrně nepatrný, jako je tomu v krajinách našich, ale sumy úžasné. Stát má sice pro takovéto případy zásobená veřejná skladiště, z nichž v nouzi pomáhá, právě tak jako i sousední provincie, ale vše to jest málo. Ze zprávy komitétu, který se utvořil v sev. Číně za účelem úlevy bídě, dovídáme se o jeho působnosti z r. 1888—1889, že sebral a rozdal pohromou stíženým asi 840.000 zl. Ale kraj pohromou stížený byl 90000 angl. čtver. mil. a obyvatelstva 30 milionů. Je s podivením, když dostoupí tu ceny obilí a jiných potravin výše pro chudý lid nedostupné, že kupuje lid plevy obilné a i za ty musí platiti, co v normálních poměrech platí za obilí? a že ti, již ani toho si nemohou dopřáti živí se plevelem, kořínky, korou stromů, zvl. jilmů, jež prý v době hladu oloupávány 10—15 stop od země, rozmělněnou slámou, semenem bavlníku a p. Že jiní prodávají ženy a děti tajně, jinde však i veřejně (děvče za 1 1/2 dolaru, ženy starší za najedení?) A ti, kterým nic podobného

*) Dle zpráv v Auslandu (1889, 986) stojí strava člena rolnické rodiny v měsíci něco málo více než 1 dolar (průměrně). Kdo si sám nakupuje, vaří a jí, spotřebuje sotva více než 1 1/2—2 dolary měsíčně na stravu i s topivem. 2 libry rýže v ceně 3 1/2 centů s nasolenou rybou, zadělanou kapustou, levnou zeleninou a ovocem, v ceně 1 1/2 centu jest denní porce těch, již pracují na poli. Jeden akr pole ve vlastní režii vyživí 6 osob, totiž poskytne tolik rýže, co se spotřebuje doma, a mezi žněmi rýžovými tolik zeleniny, co stačí pro dům. Sláma a strniště jest topivem, vepřový dobytek a drůbež poskytuje maso. Šaty utká a zhotoví žena, zatím co dědeček a babička starají se o děti. Zbývá-li něco půdy, osází se třtinou cukrovou. — Rýže, kapusta, šunka a kachní pečené tvoří menu (1888, 895).

nezbývá, zmírají hladu. Dle údajů statistických musila živiti vláda v témže roce 1888 následkem vyustoupení řeky Žluté (Hoang-ho) 65000 rodin, jež přišly o všechno. Celkem zahynulo v roce tom povodněmi více než $1\frac{1}{2}$ milionu lidí a 5 milionů odkázáno bylo na všeobecnou dobročinnost. Zároveň jest ovšem i pochopitelno, že donutí takováto nouze skutečně i k požívání krys, myší, hadů *) a p. a jest i pochopitelno, jestliže opakující se nouze přivodí i jakýsi zvyk v těchto chudších třídách lidu, zvláště, když podobá se, že mu i tyto jinak nedelikátní věci upravené kuchyní čínskou mohou státi se i dosti chutnými. Zvláště pozoruje se to u vystěhovalců čínských v Kalifornii, většinou chudáků, již patrně opětovně nouzí přinuceni konečně i zvykají, ano v jídlech těch i lahůdku shledávají. Jedení krys, myší, ještěrek uváděno bylo r. 1853 v Kalifornii i za důvod pro pronásledování Číňanů. Tenkrát odpověděl prý jistý Číňan, že něco takového není u nich zvykem. Sluší ovšem podotknouti, že Číňan, jemuž nemůže Evropan odpustiti jeho podivná jídla, diví se a právě tak nemůže pochopiti, kterak mohou jísti evropští labužníci zavánějící bažanty nebo červivý sýr. A čínský kuchař, který upravuje Evropanu sluky, dopustil se hrozného barbarství a vyňal a zahodil vnitřnosti, jistě divil se proč je plísněn za to a proč byl ze služby propuštěn, když při nejbližší příležitosti přinesl na stůl jiné ptáky nevykuchané (Huc a Gabet 418). Naproti tomu zůstává ovšem pravdou, že nalézáme dle popisů svědků v nejelegantnějším obchodě čínském v S. Francisku vedle pečených podsvinčat, právě stažených jelenů, zajíců, králíků, veverek, a drůbeže všeho druhu, tedy potravin, jež i nejelegantnější Evropan může koupiti, i na rošti pečené krysy, tak zvaný žluté psí maso, smažené myši, mladé hady, pečené ploutve velrybí a p., lahůdky určené vesměs jen pro zasvěcený žaludek čínský. A v zadní části, kuchyni, možno viděti stále asi tucet kuchařů, již snaží se vyhověti požadavkům obecnstva, u velkého krbu zaměstnaných. Jeden smaží holubí játra na psím sádle, druhý dělá paštiku z něžných zadních tlapek polní krysy s mlékem a česnekem, třetí připravuje uměle ragoût z rozsekaných vepřových nožiček a zaječích uší s arrakovou omáčkou, čtvrtý kočičí ragoût s červeným pepřem, pátý smažené ploutve žraločí se zadělávanou řepou, opět jiný ragoût

*) Ze starých dob (na př. 595 př. Kr.) dovídáme se, že v době obléžení hlavního města státu Sungu, kdy nebylo žádných pokrmů, vyměňovali rodičové své děti a pojídali je, kostmi pak topili, podobně z 458 př. Kr. a j.

z mladých krys a kozích jater, jiný skopové oči, vykládané česnekem a p. *) V jednotlivostech možno zajisté spatřovati i zde labužnického ducha čínského, který nemoha dopřáti si lahůdek jiných, jež pro svou cenu jsou výhradním majetkem tříd zámožných, upravuje vlastní lahůdky laciné a snad i neméně chutné, než jsou lahůdky boháčovy.

III.

K hostině čínské děje se trojí pozvání, den před tím, ráno a konečně před samou hostinou, toto poslední s výrazem touhy, že host jest očekáván.**) Hostům dají se nejlepší místa a to prvé tomu, kdo přišel z největší dálky, mezi domácími dle hodnosti a dle stáří. Hostitel sám má nejposlednější. Při uvádění hostů do sálu pozdravuje hostitel po řadě každého zvlášť, načež dá naliti vína do porcelánového šálku a s úklonami postaví je před nejváženějším hostem; ten děkuje zdvořilými pohyby, udělá několik kroků k hostiteli a postaví šálek před něho, což tento zdvořile odmítá. Před vlastním počátkem hostiny poklekne správce domu na jedno koleno a pozdravuje hlasitě každého hosta zvlášť. Ti pozdvihnou šálek s vínem oběma rukama k čelu, skloní jej pod stůl a teprve potom přiloží k ústům a pijí pomalu třikrát, čtyřikrát po doušku. Hostitel prosí, by se dopilo, což učiní prvý host a koflík obrátí, ostatní následují.***) Nyní možno nalézt i v Číně i podlouhlé stoly, vlastní způsob čínský jsou však malé sto-

*) Illustrierte Welt 1883, 569.

**) Jen takové pozvání platí u Číňana. Číňan je i jinak neobyčejně zdvořilý a zve na setkání, ale zdvořilost žádá, aby pozvaný nepřijímal nabízené, nemá-li slouiti člověkem hrubým a neotesaným. Cestovatelé Huc a Gabet vypravují (457 a n.), že sloužili mši u jistého starosty, v jehož domě byla prostranná kaple. Po pobožnosti postavil se hospodář doprostřed dvora a volal: „Ať mi nikdo neodchází, zvu vás všechny na trochu rýže,“ a i jednotlivě každého prosil, i byl velmi zarmoucen, když všickni odešli až na jednoho příbuzného, do kterého mluvil tak, až zůstal na několik skleniček vína. Když už dlouho se čekalo, tážal se host, kde je víno? „Nemám žádného, nepiju ho.“ — „Proč jsi mne tedy nenechal jíti?“ — Na to hostitel: „Rád bych věděl, odkud jsi. Jsem tak zdvořilý, že tě zvu na víno, tys ale tak nezdvorný, že nabídnutí přijímáš. Kde pak jsi se učil způsobům a slušnosti? Zajisté u Mongolů!“

***) Ausland 1870, 971.

lečky pro dvě osoby, jež sestaví se v řadu. Sedí se s kloboukem na hlavě. Čínská kuchyně bohatých vyznačuje se svou raffinovaností, jež Číňana v nadšení uvádí, našemu hrdlu ovšem ne vždy lahodí. Hostiny boháčů vyznamenávají se vesměs vedle nákladnosti nekonečnou rozmanitostí. Je-li Číňan vůbec dbalým rozdílu stavu, musí se rozdílu tento jevit i v jídle, aspoň při hostinách. Čím vyšší je něčí hodnost, tím více a lepších jídel se mu musí dostat, tím nákladnější jest i jeho hostina. Čínské veselohry narážejí na to častěji i vidíme z nich, že není to nejposlednější pohnutkou Číňana toužiti po hodnosti mandarinské, aby mohl i jísti jako mandarin a dojít prostředků ku zjednání si lahůdek, jež jinak obyčejnému smrtelníku čínskému jsou nedosažitelný. I považuje se naopak za jeden z nejvzácnějších morálních kusů čínských, v němž láska otcovská překonává tuto ctižádostivost a otec obětuje vyhlídce získati literárními úspěchy bohatý stůl s chutnými jídly masitými za štěstí míti svého syna u sebe (Pí-paki). Gartenlaube-Kalender 1888, 94. V ohledu tom jde ovšem i zde císař v čele svého národa i jest pochopitelné, že to nejskvostnější, co zná čínská chuť, považuje se v prvé řadě, z části i výhradně, za oprávněné pro hrdlo císařské. Jest to celkem 8 divů kuchyně čínské, a sice: tlapy medvědí, ocasy daňčí, jazyky kachní, vajíčka ouboří (Zitteraal), velbloudí hrb, opičí pysky, kapři ocasy a volský morek. Tím ovšem není řečeno, že by jiný nesměl jich jísti, ovšem jen ten, komu stačí na ně prostředky. Naopak ten, jehož jídelní lístek může denně vykazovati velblouda, opici a medvěda, uvádí Číňany v nadšení, ježto jí skutečně jako císař. Jako čínské lahůdky nalézáme i žraločí ploutve, zvláště oblíbené, vrabčí hlavičky, husí tlapky, rybí vnitřnosti a hřebeny pávů.*) Poslednější zní ovšem při vzácnosti páva v Číně dosti podivné. Zásadou Číňana jest tu co nejvíce pokrmů, ale od každého málo. Mnohá jídla skládají se z nejpodivnějších součástí, součástky ty jsou však, jak odpovídá to základům čínské kuchyně, co nejpečlivěji a nejuněleji zakryty a celek vždy dobře připraven a chutný. Každá hostina čínská počíná a končí nevyhnutelně čajem.***) Po názoru čínském má čaj před jídlem svažití hrdlo a žaludek a učiniti jej způsobilým k snažšímu trávení, po jídle vyplachuje ústa a splachuje pokrmy zažité. Po té následuje

*) Srov. naproti tomu Huc a Gabet 416.

**) Před hostinou zasedne se za tím účelem k malému postrannímu stolku a vysrkne šálek čaje. Dle názoru Číňanů děje se to, by dostala se chuť, jako pije se u nás Sherry (Ausl. 1878, 760).

množství jídel, v každé slušnější jídelně aspoň 40—50 různých jídel při obědě, ovšem na malých miskách, obsahujících nejvýš 2—3 sousta každého. Všecka potrava jest drobně rozsekána, by mohla se jísti známým čínským náčiním stolním, dvěma hůlčičkami (ču).*) Znak čínský pro tyto hůlčičky složen jest ze znamení bambus + pomoc, i označuje je jako pomoc bambusovou. Znak sám ovšem složením svým poukazuje asi na pozdější původ i možno shledávati v něm již pokrok od stavu původního, který posud u jiných národů nalézáme — na př. u beduinů — kde jí se strava podobně drobně rozsekána pouhými prsty. Hůlčičky ty drží se uprostřed mezi palcem a dvěma druhými prsty i tvoří pak jaksi kleštičky, jimiž potrava se nabírá. Původně a ovšem i posud zhotovovány z bambusu nebo jiného dřeva; lepší zhotovují se ze stříbra nebo slonoviny. Nahoře jsou čtyřhranné, dole kulaté. Číňan drží misku s rýží nebo pod. přímo před ústy, hůlčičkami strká pak potravu do úst plně otevřených. Číňané nazývají hůlčičky své kuei-tsi, t. j. hbití chlapci, i jest opravdu úžasna jich obratnost, se kterou umějí se svými hůlčičkami zacházeti. Pro Evropana jest ovšem užívání jich spojeno s neobyčejnými obtížemi a zápolení s nimi přímo zoufalé. Nůž bývá zároveň v pouzdru s hůlčičkami, neužívá se ho však nikdy, ježto není ho třeba. Dopisovatele Timesů, který strávil v Číně roku 1857—58, Cookea, poučil kdysi zdvořilý Číňan následovně: V dávnych dobách, před tím než stali jsme se civilisovanými, užívali jsme také nožů a vidliček, jako to děláte vy, a neměli jsme žádných hůlčiček. Posud nosíme nůž ve svém pouzdru na hůlčičky; ale to je zbytek barbarství. My zasedáme ke stolu, abychom jedli, ne abychom krájeli mrchy.***) Ve shodě s tím dovídáme se, že nejenom, jak již řečeno, masa, ale i ovoce (i ořechy a mandle) přichází na stůl nejen oloupané ale i rozkrájené — jestliž to po názoru čínském věci sluhů, již my jim ušetřujeme. Nicméně shledávají se aspoň u bohatých Číňanů i jakési lžíce porcelánové, zřídka stříbrné.

Hostina počíná o 6. hod. a protahuje se obvykle dlouho do večera. Jídlo následuje na jídlo, takže se zdá, že řada mis nemá

*) Evropský způsob výživy, totiž přinášeti na stůl masa nerozkrájená, zdá se dle Cookea (448) Číňanovi nejvíce blízkým způsobu divochů Formosských. To, co dělá Evropan na stole, má se dělati v jatkách, a co musí u Evropana spracovati žaludek, má udělati kuchyně.

**) Cooke, China 236.

konce. Ovšem jí se ze všeho málo — miska sama neobsahuje, jak řečeno, ani více, než dvě až tři sousta každého jídla — takže možno takovouto hostinu zváti spíše okoušením, než vlastním jedením. Pořad jídel není celkem ustanoven. Po polévce z ptačích hnízd, jež není ve skutečnosti nic jiného než silná polévka z kuřete, v níž táhnou se rozpuštěná hnízda ptačí na způsob dlouhých nudlí, následují bez rozdílu různé pochoutky čínské s masem skopovým, rybami, zvěř a drůbež. Při druhém jídle dají si hosté přinéstí svými sluhy více malých sáčků z červeného papíru, v nichž je něco peněz, a to pro kuchaře, správce domu, herce a posluhu. Obnos řídí se dle osoby hostitelovy. (Ausland 1870, 971.) Konec hostiny oblašuje objevení se misky s rýží pro každou osobu, na niž následuje krátce čaj místo vína. Celek je korunován na způsob našich desertů, ovocem a cukrovinkami. (Davis I. 563.) Vlastní ukončení hostiny oznamuje se vyzdvižením jídelních hůlčiček v stejné výšce s čelem, načež se položí vodorovně na misku čajovou. Mezi jednotlivými jídly jest zvykem vstávatí od stolů a vykouriti si nevyhnutelnou dýmku nebo jináče se baviti. Poroučuje se hostitel svým hostům, neopomene připomenouti, že byli u něho špatně obslouženi.*)

Jídla přísluhují se v kalíšcích, šálcích, a p., nikdy na plochých mísách, jež jsou v Číně neznámy. Vše jest z jemného porcelánu čínského, ač v nové době výminečně i stříbro se vyskytuje pro některá zvláštní jídla, jež po způsobu evropském udržují se horkými i líhovými lampičkami, jež pod nimi jsou umístěny. To jest ovšem již vliv Evropy na Čínu.

Čínský způsob jest užívati mis s dvojatými zahřívacími dny, jichž účelem jest udržovati jídla teplými. Čínští labužníci však nedoporučují užívání takovýchto mis, ježto ničí se jimi prý chuť každého delikátnějšího jídla.

To platí i o zlacených, stříbrných náprstcích na víno — nebo jiného slova nezasluhují tyto malé kalíšky na víno — elegantního tvaru vas, jak s nimi porůznu rovněž se setkáváme. Jsou tak malé, že při sebe větším množství nemožuo se opiti. Pouze výminečně vyskytují se při zvláštních příležitostech na konci hostiny velké šálky, do nichž nabírá se nápoj z rohů nosorožce, který prý se zdržuje v lesích Yun-nanu a Kuang-si. O rozích těchto vypravuje se, že spotí se, jakmile přiblíží se jim jed, pročež shledáváme je i jinde, zvláště na dvorech asijských vládařů starších dob. (Davis I. 363.)

*) Huc a Gabet 417.

U každého příboru stojí malá, vkusně zdobená, porcelánová konvice na čaj se sam-šu, vínem z vykvasené rýže, a vedle zmíněný malý šáleček, sotva větší náprstku, k nalévání tohoto neobyčejně silného nápoje. Jako ubrousků užívá se známých nyní i u nás čtyřhranných lístků pestrého hedvábného papíru, jehož dostane každý host celý balíček. Co spotřebováno, odstraní sluha ihned (Huc a Gabet 417).

IV.

Číňané mají i své makrobiotiky, jsouce i v tom ohledu předchůdci Evropy. Titul jich zní čang-seng (dlouhý život). Jest to obyčejný titul knih, jimiž čínští šarlatáni,*) z hlouposti lidské kořistíce, za peníze slibují udati prostředky, jimiž možno dosíci nesmrtelnosti. Týž název mají však i knihy vážné, udávající způsob života, jehož člověk následuje, bez lékařů a léků mohl by dosíci života nejdelšího.

Du Halde, *Description géographique & del' Empire de la Chine*, Haag, 1736, III. 629—652, podává výtah ze zajímavého spisku podobného, vyšlého roku 36. vlády císaře Kang-hia (1662—1723) t. j. r. 1697, jehož základní myšlenky uvádíme. Spisovatel jeho, vycházeje od nezbytné nutnosti smrti, pokusil se nalézt na snadě ležící, přirozené prostředky, jimiž bylo by lze alespoň zabrániti vlastní vinou urychlenému dostavení se smrti, aneb aspoň chorobnému životu, jež možno dle něho zváti denní smrtí. Prostředků, jež uvádí, dodělal se rozsáhlou četbou čínské literatury lékařské, vlastním přemýšlením, konečně a hlavně vlastní zkušeností.

Zaslepená něžnost matky, jež neodvážila se mu odríci něco za jeho dětství a hověla všem jeho choutkám, zničila, jak spisovatel doznává, zhoła jeho soustavu tělesnou a shrnula na něho všechny možné neduhy. Otec pokročilých let, jemůž dříve již ze-

*) Jsou to hlavně přívrženci sekty Taoistů. O jich působení v tom směru dovidáme se i příkladů z historie čínské. Roku 362 po Kr. zemřel čínský císař dynastie Tsin (východní) a zvolen na jeho místo Čen-ti, jenž přijal jméno vladařské Ngai-ti. Kníže tento oddal se, vypravuje historie, zúplna snáštvi sekty Tao. Neužíval vůbec obyčejné stravy a nepil leda nápoje lékařské, by dosáhl nesmrtelnosti, jež mu slibována. Léků těch nadužíval tak, že zemřel jimi po 4leté vládě, 25 roků stár, r. 366. — Paul Perny, *Appendice du dict. fr. latin. chin*, Paříž 1872, str. 57.

mřeli dva starší synové a jenž měl nyní pouze jeho jako jediné dítě, byl zoufalý. Bral útočiště k nejdovednějším lékařům, ale nemoc se jen horšila. Nevěda si jiné pomoci rozhodl se konáním dobrých skutků nakloniti si Nebe: Stavěl mosty, opravoval cesty, šatil chudé, rozdával čaj pocestným, posýlal pokrmy vězňům, takže vydal do roka velké sumy. To nebylo, dle slov spisovatelových, bez užitku. Beze všech jiných léků počal se uzdravovati, chuť k jídlu se dostavila a sil tělesných přibýlo tou měrou, že mohl pod vedením schopného, laskavého a ohledu plného učitele oddati se studiu. Leč studium poznovu uvrhlo jej v chorobu vážnou, z níž jen stěží vyvázl. Otec vybral mu tedy knihovnu čínských spisů o lékařství více 100 svazků i poručil mu obmeziti se na toto studium, jímž po jeho názoru měl posloužiti nejen sobě ale i jiným.

Leč ani tak nevracely se mu jeho síly, naopak slábly den ode dne.

Nechal tedy i mediciny a počal mysliti opravdově na cnost.*) Bral radu u schopných lidí, probral některé knihy, jež hodily se mu pro jeho úmysl a připojil své úvahy o tom, čemu tak se přiučil. Tak udělal si pořádek životní, který osvědčil se mu úplně. Posud nad míru slaboučké a hubené tělo sesílilo v málo letech a v době, kdy psal autor svůj spis — téměř na sklonku života — byla, jak sám praví, pleť jeho na věk jeho svěží, tělo statné a prosto všech obtíží a on zřel se náčelníkem četné rodiny, těšícím se dokonalému zdraví. Traktát svůj rozdělil autor na 4 kapitoly, a sice:

1. spořádání srdce a jeho náklonností;
2. spořádání výživy;
3. spořádání činnosti denní;
4. spořádání noci.

Pokud prvého se dotýče, prohlašuje autor: Srdce ve člověku jest to, co jsou kořeny pro strom a pramen pro potok. Ono vévodí všemu, proto jak ono jest spořádáno, jsou v pořádku i schopnosti duše a 5 smyslů. Proto jest žádoucím zdokonalování sebe stálým myšlením na cnost (dle výkladu autorova zde skorem tolik co plnění svých povinností), při tom stálý zřetel, by i jiní z našeho zdokonalování se měli užitek. Bdíti nad srdcem, by

*) Cnost má zde ovšem širší význam, než jaký my pojmu tomu přikládáme. Čínský znak složen je ze znaků jiti + přímé srdce = chůze s přímým srdcem, t. j. v každém ohledu správný způsob života.

neupadalo v chyby ani neočekávaně, z druhé strany neodpustiti si žádné chyby. Zachovati si vnitřní klid duševní, jenž působí i zevnější spokojenost a veselost.

Vášně prudké, jako hněv, prchlivost, smutek rozrušují srdce a mají zhoubné následky na tělo — proto třeba se míti před nimi na pozoru. Jednati dle svého nejlepšího rozumu a ostatní ponechati úradkům Nebes — a nic nemůže nám zkaliti radost srdce. Člověk je šťastným, dovede-li poznati své štěstí a vida šťastnější sebe, srovnává svůj stav s těmi, již jsou mnohem hůře na tom. Sedím-li na oslu a vidím-li před sebou jezdce na pěkném koni, myslím si, jak různý je osud můj a jeho. Ohlédnu-li se však za sebe a vidím venkovana tlačícího káru těžkou a při tom spokojeně se tvářícího, zvolám: Nevyrovnám-li se prvému, jsem na tom mnohem lépe než ten, jenž je za mnou. Zakusiti hodně jest dobrou školou — nebo přijde-li něco, může si člověk říci, zkusil jsem horší. Poněvadž jsou síly naše obmezené, třeba obmezovati i své žádosti; berme věci, jak jsou, a neznepokojujme se dnem i nocí tím, jak bychom si je přáli. Statky světa mohou nám býti odňaty, ale klid duše, nejlepší všech statků, nikoli. Tak jsme i v chudobě bohatšími, než se nám samým zdá. Nemoce a strádání jsou údělem člověka; proto je-li zdrav, má si toho vážiti a zachovati si zdraví, ne-li, má i zde mysliti na ty, již zakoušejí mnohem více. Užívání smyslných radostí má míti svou míru i tam, kde jsou dovoleny, život náš jest tak krátký, nezkracujeme si ho sami ještě více. „Lampa,“ praví přísloví, „uhasne, je-li olej ztráven.“ Zde možno však oleje přidati. Jestliže však základní šťávy těla jsou jednou ty tam, čím nahraditi ztrátu?

Kapitola druhá, jež při předmětu našem zvláště nás zajímá, věnována jest spořádání výživy.

Jest nutnost pro člověka jísti a píti, by zachoval své tělo. Jídlo i pití musí však býti spořádáno, by žaludek, jenž potravu zažívá a tím stává se prvním zdrojem krve, síly životní a šťav a vlhkostí, jež do různých údů se rozlévají, udržel se ve stavu, jaký mu náleží. Dlužno tedy:

Jísti a píti jen když a pokud má člověk hlad a žízeň, a sice:

1. Časné z rána posnídati a nevycházeti nikdy z domu s lačným žaludkem, zvláště ne v době nemoci nebo jde-li se k nemocnému. Jeden anebo dva kalíšky vína jsou výtečným prostředkem proti vlivům vzduchu (k tomu něco málo potravy pro posílení žaludku), v létě proti zkaženému vzduchu, v zimě proti zimě a mlhám, z jara proti větrům a rose.

Autor sám učinil svým zvykem vstávati velmi časně, a jak se umyl nebo i před tím, než si umyl tvář a vypláchl ústa, vypil jeden šálek odvaru rýžového a pojísti trochu rýže pevné. V nedostatku odvaru rýžového používal horké vody, v níž rozpustil trochu cukru. Účelem rýžového odvaru jest svlažiti a rozpustiti to, co v žaludku se usadilo.

2. Dobře pojísti v prostřed dne (poledne) a sice nejprostší masa, jež jsou nejzdravější a nejvýživnější, nikdy různá ragoût, jež vynalezena jen, aby dráždila chuť.

Jest patero omáček skvostné chuti, z nichž každá však má vlastnosti, jež zdraví škodí, jest-li jich často se užívá. Pokrmy příliš slané obtěžují srdce; příliš kyselé protiví se žaludku; příliš horké poškozují plíce; příliš ostré (pikantní) játra, příliš sladké škodí slabinám.

Čeho však dlužno se hlavně střežiti při připravování pokrmů, jest příliš soli. Neboť sůl činí pohyb krve zdlouhavějším a stěžuje dýchání. Voda slaná vlitá do krve zvířete právě zabitého sraňuje ji v okamžiku. Rovněž jest viděti, že ti, již živí se pravidelně masem soleným, mají bledou pleť, nepořádný puls, a jsou plni vlhkostí nečistých a závadných.

Zvykejte si proto, praví autor, na nejjednodušší pokrmy, ty uchovají vás nekonečné řady nemocí a zachovají vás při úplném zdraví. Leč dbejte toho, by byly ty pokrmy teplé, když je berete. Nejezte nikdy studených mas, zvláště ne tenkrát, když jsou smíšena s tukem. Neboť tato strava, jsouc v žaludku působí hojně obtíží.

Jezte pomalu a dobře kousejte. Neboť zdlouhavé kousání drobí pokrmy a napojujíc je slinami připravuje je pro ztrávení v žaludku, zamezujíc kašel, škytání a dávení se.

Pohled na člověka, který jako tigr na kořist vrhá se na jídlo a pospíchá s jídlem, stále si plně ústa novými sousty pravou i levou rukou, jest nad míru nechutný a směšný. Vypadá to, jako by mu někdo bránil v jídle a on se bál, že mu je odnesou.

Člověk nemá se nikdy najísti do úplného syta; neboť přílišnost jídla obtěžuje žaludek a škodí trávení, i když žaludek je dosti silný a dobře tráví. Člověk může na př. unést 100 liber; dáte-li mu 80, není unaven; dejte mu však více než 100 liber a on klesne vám po několika krocích. Střídmé užívání pokrmu jest mnohem prospěšnější, zvláště po dlouhém hladu a žízni. Úplné ukojení hladu a žízne vydává člověka nemocí, ježto síly životní nemohou dostáti svým úkonům.

I večereťi má se záhy a střídě. V ohledu tom doporučuje se rozmnožiti dobu jídla, je-li třeba. Proto je zvykem v létě, v 5. a 6. měsíci, kdy jsou dny nejdelší, jísti 4krátě za den, t. j. časně z rána při vstání, druhé o 11. hod., třetí o západu slunce, čtvrté před spaním. V jiné době stačí jísti třikrátě za den.

Autor by si přál, kdyby se ustanovilo přibližné kvantum rýže a ostatních pokrmů, jaké má člověk bráti při každém jídle, vzhledem k jeho povaze a způsobu života a to se nikdy nepřekračovalo ani tam, kde lahodí jídla nad potřebu chuti a budí touhu vzít si více. Kde je však zvláště potřebí střídmosti, jest večere, jež má býti velmi lehká. Neradno bráti tu jídla těžko ztrávitelná: polovařená masa nebo tučná, silně kořeněná ragoút, nové obilí, jež je jen tenkrátě zdrávo, je-li úplně dozralé. To platí zvláště pro starce a lidi slabého žaludku.

Jídla mají býti měkká a přiměřeně vařená, neboť tvrdá jsou žaludku těžko ztrávitelná. Člověku silnému to ovšem tak nevadí, ale člověk starý nebo slabého žaludku jistě to odstúne.

Autor podotýká, že sám nakazuje, by byla rýže, maso, ryby, luštěniny a zelenina a vůbec vše, co se mu předkládá, dobře vařené a hodně měkké, jinak se toho netkne.

Na lůžko nemá se jíti dříve než dvě hodiny po večeri, aby žaludek měl času potravu přijatou spracovati. Proto doporučuje autor po jídle procházku malou; neboť mírný pohyb usnadňuje trávení.

Podobně zrazuje autor jídlo přímo po návalu zlosti.

Před jídlem má se pít trochu čaje, právě tak jako i po jídle. Před jídlem svlažuje hrdlo a žaludek, po jídle vyplachuje ústa a zuby. To je prostředek zesílit zuby a zachovati si je do stáří. Mnoho čaje ani jiné tekutiny se nedoporučuje, ježto žaludek nechce býti příliš svlažen. Spisovatel sám prohlašuje, že mu čaj není po chuti a že musí-li ho pít, cítí, že jeho srdce se zvedá. Vysvětluje to snad jako následek své slabosti v mládí. Rovněž nedovede rozeznati nejlepší čaj od sprostého. Dle přísloví: kdo nemiluje čaje, není lhostejným pro víno, pije on víno (rýžové), ale nejvýš 4—5 malých šálečků. Jinak vadí mu to v dýchání, zavrať ho pojímá a žaludek je v nepořádku a druhý den cítí se jako člověk, jemuž hrozí v brzkou nemoc. Víno, mírně-li jeho se požije, sílí a oživuje, jinak škodí. Spisovateli nezdá se nic hanebnějšího a rozumného člověka nedůstojnějšího, než sázeti se při hostině, kdo vypije nejvíc. Hostí-li on své přátele, vybízí je vypít 2—3 číše, by přivedl je do dobrého rozmaru, dále jich nenutí. To jsou mé zásady pro dobu jídla; jsou snadné a drží-li

se jich kdo, jsem jist, že se mu bude při tom dobře dařiti, dokládá autor.

Pokud zaměstnání denního se týče, konstatuje autor, že závisí zdraví člověka mnohdy i od nepatrných okolností, jimž obyčejně se nevěnuje pozornosti. Síly člověka jsou životní, animální*) a duševní, jedny podmiňují druhé, takže na-tane-li úbytek prvých, hynou nutně i poslední. Proto záleží na tom, zachovati si tyto síly a nerozptylovati jich nadarmo neb neničiti nemírným užíváním rozkoší ni vášnivostí ni přílišným namáháním. Mírnost ve všem jest heslem spisovatelovým, čeho moc, škodí, tím možno mnohému předejiti. Jak vstane se, doporučuje autor tření prsou a kol srdce, vzhledem ku změně teploty. Při mytí tváře doporučuje zavření očí. Před větrem dlužno dle přísloví chrániti se jako před střelou I v létě doporučuje autor nositi bavlněnou pásku širokou na břiše. V době dešťů dlužno chrániti se vlhkostí vysušováním bytů, za horka prospívá změna prádla, jež však usušeno právě na slunci. Oku škodí oheň třtiny cukrové právě tak jako užívání tuku rybího místo oleje do lampy. Při čichání pižma a květů oranžových dlužno býti opatrným, by nevníkl do nás a až do mozku se neprodrál různý hmyz tam skrytý. Z jara dlužno se pohybovati, teplu jen poněmhu přivykati, v létě doporučuje se poněkud teplá potrava, potu má se nechati volný průchod, v zimě je nejlépe nevycházeti z domu bez potřeby, doma míti teplo, nevstávati příliš časně, teple se odívati, ač ne přílišně, neseděti u ohně, nositi kol slabin dvojité pas 4—5"; teplo, jež udržuje se slabinám, otepluje celé tělo.

Před cestou po vodě doporučuje z rána, nemá-li kdo rýži připravenou, pilulky Ti-hoangové, při cestě po zemi a za vedra zrazuje píti vodu pramenů a řek, na něž slunce vrhá své paprsky, zebou-li nohy v zimě, doporučuje vodu trochu vlažnou; noha umyje se rukou a tře jemně, by zjednalo se žilám přirozené teplo. Teprve potom možno užiti teplé vody. Přijde-li se ze zimy domů, není dobře píti hned něco horkého; dlužno čekati alespoň půl hodiny.

Čtvrtá stať týká se konečně odpočinku nočního. Vývody autorovy možno shrnouti ve věty:

1. vypláchnouti ústa a očistiti zuby;

*) Dle následujícího výkladu náleží silám životním vzrůst, výživa a pod.; silám animálním: smysly vnější i vnitřní, silám duševním činnost duševní.

2. střed chodidla nohou jest východištěm a otvorem pro nadbytečné prameny duchů životních, rozšířených po celém těle. Doporučuje se proto třít chodidlo silně a co nejdéle, na každý způsob, až se pociťuje velké teplo;

3. před ulehnutím chrániti se všeho, co by mohlo vzrušiti obrazotvornost a rušiti spánek;

4. uspati srdce, to jest chrániti se všeho, co překáží usnutí. Člověk položí se ať na pravo nebo na levo, stiskne trochu kolena a usne v té poloze. Při každém probuzení se doporučuje protáhnouti se a tak uvolniti oběh krve. Na zádech ležeti a ruce na prsa skřížiti (jako mrtvola) vzbuzuje tlak a tísnivé sny;

5. v posteli nemluvit z ohledu na plíce, jež, jako zvon musí býti zavěšen, by jasně zněl, vyžadují své polohy při mluvení;

6. hlavy nepřikrývati, by nebránilo se dýchání, a ústa míti zavřena, což při nejmenším aspoň brání časné ztrátě zubů, ač i zhoubnější vlivům;

7. nespati na kůžích tigrů neb leopardů, jichž srst vnikši do kůže působí jedovatě;

8. nespati na vzduchu, za rosy, na studených kamenech (právě tak jako na vyhřátých sluncem), na vlhkém místě ani ne na natřených postelích a židlích.

V.

Několik jídelních lístků čínských, z části s úsudky Evropanů o jednotlivých jídlech.

Jídelní lístek pravidelného mandarinského souper (v Hongkongu 1867):

Zadělávané ovoce;
rybí jikry v sladké omáčce karamelové;
mandle a brozinky;
ploutve žraločí v rosolovité omáčce;
koláčky ze sražené krve;
sekané psí maso s lotusovou omáčkou;
polévka z ptačích hnízd;
polévka z lilijových semen;
velrybí šlachy se sladkou omáčkou;

kachny kuai-po-hingské;
jesetři žábra v kompotu;
na loji pečené ryby a krysy;
polévka ze žraločího tuku;
dušení plži mořští s pulci;
sladký pokrm z rybích ploutví;
ovoce;
šunka;
mandle a essence.

Desert: lotusová a mandlová polévka s vínem a teplým arakem.*)

Menu hostiny pořádané 6. března 1891 při příležitosti novoročního přijetí cizích vyslanců čínským císařem v Čung-li-ja-menu.

Stoly byly pokryty velkým množstvím malých misek, na nichž v jehlance sestaveno ovoce zadělávané, sušené a čerstvé, jakož i cukroví a pečivo (mezi jiným zvláštní koláčky, tvarem i barvou náramně broskvím podobné). U každého příboru ubrousek po způsobu evropském a něžné, pěkně malované porcelánové kořálky na víno.

Pořad jídel :

Vlaštovčí hnízda;
šunka v medové omáčce;
stříkané koláčky;
stříbrný mech;
zelené okurky s octovou omáčkou;
smažená jablka s crêmem z kuřat;
knedlíčky z malých ráčků (garnel);
masové paštičky;
jedlé mušle;
zelený hrách;
kyselé mléko;
pečená kachna;
nadívané vodní tykve (benincasa cerifera);
koláčky ze sladkých bramborů;
na hnědo pečený kapr;
zelené boby;
smažené hrušky;
na hnědo pečené rybí pysky;

*) Ausland 1870, 309.

pečené ústřice;
paštika ze šunky;
výhonky bambusové s malými ráčky;
gelée z „červeného ovoce“ (podobné šípku).

Vína (likéry):

Šao-sing-čiu (z Šao-sing-fu v Čekiangu);

Mei-kuei-lu, růžová rosa;

Čuang-yuen-hung, „červený likér pro nejlepšího při poslední zkoušce“;

Wu-čia-pi, likér destilovaný korou Wu-čia, t. j. zábělník bahenní;

Yin-čen-lu, likér destilovaný artemisíí (*artemisia abrotanum*).

Zákusek:

Zaděláné ovoce. Švestky Tiaoské;

ovoce Pi-bo (*Etiobotrya japonica*):

švestky Sin-čiuské, třešně;

Fo-šeu-pien (Buddhova ruka).

Čerstvé ovoce: jablka, jarní pomeranče, hrušky Pai-li, vodní kaštiny (*Eleocharis tuberosus*).

Díner, jež dával hrabě Lauture důstojníkům a jež připraveno bylo dle nejobyčejnějších pravidel čínských, ježto jak Lauture podotýká, jako ve Francii i v Číně existují různé variace.

První chod: 16 talířků s nasolenými jídly a ovocem, a sice obsahoval každý talířek dvě sobě odpovídající věci. Čtyři talířky obsahovaly špek a studenou šunku, čtyři sušené ovoce, mandle a p., čtyři čerstvé ovoce: oranže rozkrájené, hrozny, bílé hrušky, vodní kaštiny rozkrájené, čtyři konečně zavařené ovoce, mimo jiné různé oranže tvaru a velikosti oliv, jichž jí se toliko kůra.

Dále 12 mis a to:

Výhonky bambusové, chuti podobné artišokám, ač jemnější s manžurskými žampiony;

mořská ráčata se silně kořeněnou omáčkou;

mušle a plži (měkkýši), dosti nechutné;

holubí vejce vařená v tuku, měkká a pružná s omáčkou z výhonků bambusových;

ploutve žraločí v rosolu, poněkud chrupavé, drahé jídlo ač prostřední jakosti; lepší bylo

žaludky rybí nafouknuté a trochu smáčkuté, vařené na tuku; holubí ragoût;

kuře na kousky rozsekané se šunkovým filetem;

kuličky bílé a chrupavé z kostí a klišu rybiho (Hausenblase) s dobrou omáčkou;

haché z polních rostlin a bambusu;
Nostoch edule, malý zakulacený kryptogam, jehož libra stojí 5 fr., neurčité chuti, ač dosti delikátní;
12. jídlo zapomněl.

Po druhé dáváno: 4 talířky malých chlebů, dva s chlebem rýžovým a to: chleby cukrované, kostkové, měkké a parfumované fialkovitě, druhé slané, kulaté, měkké a obsahující vepřové maso; dvě misky chleba pšeničného, opět cukrované a druhé slané na způsob rybích řízků; čaj žlutý (dva druhy) bez cukru, lehké a delikátní (ll. za 5 fr.), neznající srovnání s naším čajem.

8 mis:

Hnízda vlaštovčí jemně vláknitá v polévce z holubích vajec průhledných rychlým a pak pozvolným vařením. Jest to jídlo drahé, pro 12 osob za 40 fr., jsou-li dobrá; málo chutná, afrodiziacká;

kachny s omáčkou;
Pao-yu, substance nechutná, tuhá z ryby nějaké;
velké mušle vařené;
žaludek jakési veliké ryby v kouscích bílých, neprůhledných;
ryba s červenou omáčkou, jídlo velmi dobré;
kuře se žampiony manžurskými;
malá šunka velmi skvostně uvařená.

Pečeně: 4 misky pečení rozkrájených, dvě z masa bílého, t. j. čtyřnožec a pták, skopec a kuře, dvě z červeného, t. j. jeden čtyřnožec a jeden pták, prase a kachna.

Během hostiny obnovují se často jídla předešlá. Se všemi jídly jí se rýže vařená, chléb měkký nebo sušený. Pije se „voda života“, jež podává se horká v malých kalíšcích, jež se udržují stále plné sluhou z velké konve stříbrné. Voda nepije se nikdy, při jídle ni mimo jídla. Voda života jest buď z rýže, žita nebo sorgha.

Člen bremského domu obchodního, meškající za účely obchodními, pozván byl v Pekingu jedním z čínských hodnostářů k diner.

Na stole ozářeném 10 velikými lucernami s pestře malovaným sklem bylo od počátku 22 talířků s dessertem. Jídla sama, předkládaná hostům dle hodnoty nebo stáří byla:

Holubi vaření se žampiony a rozkrájenými výhonky bambusovými (delikátní);

vepřové sádlo zavinuté do těsta a na způsob omelet pečené (výtečné);

holubí vejce v masové polévce, bílek vajec byl ztuhlý ale průhledný (velmi dobré);

vlaštovčí hnízda s řízky šunky a výhonky bambusovými (šlemovitá hmota) — výborné;

různá drůbež vařená se žampiony a na kolečka rozkrájeným bambusem — velmi chutné;

kachna s bambusem a plody nenufarovými, podobnými tvarem i chutí žaludu bez skořápky — dosti dobré;

vepřová játra pečená v oleji ricinovém (špatné);

mušle s páchnoucím hňupem se škvarky vepřovými (odporné);

ocasy mořských krabů s řízky bambusovými a šunkou, připravené v oleji ricinovém (až na ricinový olej delikátní);

pestrá hvězda z kousků drůbeže, šunky a holuba, politá průhledným sraženým bílkem (velmi šťavnaté);

kousky mořských ryb a ploutve žraločí s bambusem a žampiony (nebylo znáti dobře, co se jí, chuť spíše horší než dobrá);

vnitřnosti drůbeže se smrži (se smrži bylo možno to aspoň spolknouti);

šunka se žebry kapustovými (nic zvláštního);

šunky z podsvinčat vařené ve vlastní šťávě.

Zde nastala přestávka, v níž podávány dýmky a prováděny hry prstové. —

Zemní želva s vajíčky v oleji ricinovém, chutná děsně;

jakési halušky — dobré;

prsíčka drůbeže s kyselým zelím (nic delikátního);

shnilá vejce, chovaná 1 měsíc v soli a 2 měsíce ve vlhké zemi; bílek vypadá jako pálený cukr, je průhledný a zdá se jako sladké dřevo, žloutek má nazelenalou barvu, zárodek je temnější, svinutý a zcela znatelný (hrozné jídlo);

zavařenina plodů zvaných si-tsu, chuti rybízové (dobré);

zavařená slívy v kořalce (dobré);

račí ocásky pečené v ricinovém oleji;

plod podobný zelené olivě, ostrý a kyselý, pro Evropana nestravitelný;

lehké koláčky — výtečné;

orechy, mandle a jádra ricinová smažená a cukrem posypaná (dobré);

makarony sě zrny sezamovými a tříhranné koláčky s jádřím ricinovými (ucházející);

bonbony různých druhů (nikoli nejlepší);

v peci sušené liči, nejskvostnější ovoce čínské, jehož vráskovitá slupka rovná se vodnímu melounu; chuť bílého masa upomíná na Gutedelské hrozny — výborné;

veliké oranže, jejichž slupky jako krajky byly vyřezány — dobré;

malé oranže mandarinské (dobré).

Během celé hostiny pil se čaj, slabý a bez cukru, a vřelé víno rýžové, nápoj odporný.*)

Na oslavu nastoupení svého syna dávala čínská ovdovělá císařovna hostinu zástupcům cizích mocí v Pekingu (7/3 1839). Každý host obdržel darem od císaře uměle vyřezávané žezlo z tvrdého dřeva s velkým jaspisem, 4 závitky těžkého brokátu a náčiní kuřácké z vyšívaného hedvábí. Hostina repraesentující menu**) upravené nejslavnějšími kuchaři pekingskými vykazovala následující jídla:

Polévka z ptačích hníz;
po evropsku pečený chléb;
pečené kachny;
zelený hrách na octě;
smažená jablka;
omáčka z kuřat s ploutvemi žra'očími;
větroplaši;
skopová pečeně;
čerstvé okurky;
dušené brušky;
malé žluté koláčky;
ryby v rosolu;
šunka smažená na medu;
řeřicha potoční naložená v octě;
rosol z planých jablek;
výhonky bambusové;
bataty;
na rošti pečené podsvinče;
zelené boby na octě;
vejcová smetana s mandlemi;

*) Ausland 1884, 1039.

**) Dle Auslandu (1889, 720) menu „z části již silně olízané kulturou“.

sušené ovoce;
cukroví;
mongolský sýr z ovčího mléka.

K tomu vína:

Šar-hing-fu;

Čuang-yuen-hung;

Yin-čen-lu (bílé víno destilované artemisí);

Wei-kuei-lu (bílé víno s vůní růžovou);

Fu-čia-pi (hnědé víno, pětkrát destilované korou oranžovou).

