2.1.4 Bailin jako oblast kvalitního čaje v 18. století

První mimořádně významný doklad přímo spojující Bailin s kvalitním čajem poskytuje qianlongské „Funing Fuzhi“[3]. V oddílu věnovaném místním produktům místopis uvádí, že čaj se pěstuje v celé oblasti, a mezi místy kvalitní produkce výslovně jmenuje Fuding Bailin, Fu'an Songluo a Ningde Zhiti[4].

2.1.5 Bian Baodiho Minqiao Youxuan Lu

Mimořádně významný dobový doklad o postavení Bailinu poskytuje Bian Baodiho „Minqiao Youxuan Lu“ z roku 1869[5]. Při popisu situace ve Fudingu uvádí autor čaj mezi místními produkty a následně charakterizuje Bailin jako místo, kde se soustřeďují čajoví obchodníci: „V okrese Fuding patří k místním produktům čaj, Bailin je místem, kde se soustřeďují obchodníci s čajem“. Význam pramene spočívá především v jeho časové blízkosti popisovaným událostem. Autor popisuje situaci ve městě pohledem vysokého úředníka tak, jak ji sám viděl a zažil již v roce 1869.

Tato krátká poznámka má pro rekonstrukci počátků Bailin gongfu mimořádnou hodnotu. O více než století starší text „Funing Fuzhi“ z roku 1762 uváděl Bailin mezi místy proslulými kvalitním čajem. Záznam z roku 1762 tedy dokládá, že v okolí města bylo poměrně mnoho čajových zahrad a že se čaj pěstovaný v oblasti kolem města Bailin těšil velmi dobré pověsti. Bian Baodiho zpráva z roku 1869 popisuje situaci ve městě samotném o 100 let později, kdy se město stalo rušným a významným zpracovatelským a obchodním centrem s neobvykle velkou „koncentrací obchodníků s čajem“. Tato změna je velmi podstatná a souvisí takřka výhradně s rozvojem produkce červeného čaje.

Moderní prameny datují vzestup produkce Bailin gongfu přibližně do 50. let 19. století a uvádějí, že obchodníci z Fujianu a Guangdongu soustřeďovali v Bailinu červený čaj pocházející nejen ze zahrad v blízkém okolí města, ale také z Cuijiao, Panxi, Huanggang, Hulin a dalších fudingských oblastí a rovněž z Pingyangu a Taishunu v sousedním Zhejiangu. Bian Baodiho záznam představuje pro tuto pozdější rekonstrukci důležitou a časově blízkou oporu. Nejpozději v roce 1869 skutečně působilo v Bailinu natolik velké množství čajových obchodníků a čajových obchodních podniků, že se obchod s čajem a s ním související činnosti staly charakteristickým znakem městečka.

---

[3] Funing Fuzhi, „Místopis prefektury Funing“ je úřední regionální místopis prefektury Funing ve Fujianu, zahrnující mimo jiné území dnešního Fudingu. Qianlongská verze byla sestavena pod vedením bývalého prefekta Li Ba a vytištěna roku 1762, ve 27. roce vlády císaře Qianlonga. Dílo o 44 svazcích zachycuje geografii, správu, obyvatelstvo, hospodářství, místní produkty, osobnosti a další poměry tehdejší prefektury Funing.

[4] Funing Fuzhi, qianlongské vydání, oddíl o místních produktech: „Čaj se vyskytuje v celé prefektuře, mezi kvalitní patří Fuding Bailin, Fu'an Songluo a za nejlepší je považován Ningde Zhiti“. Záznam je pro dějiny Bailinu významný jako přímé svědectví o jeho reputaci coby čajové produkční oblasti v 18. století.

[5] Bian Baodiho (1824–1892) spis „Minqiao Qiuxuan Lu“ (Záznamy z úřední cesty po Fujianu) bývá datován do roku 1869 (Tongzhi 8), kdy Bian působil jako guvernér provincie Fujian. Dochované tištěné vydání pochází až z období Guangxu (1875–1908) a text obsahuje také některé pozdější dodatky z období Guangxu.

Význam Bailinu umocňovala jeho výhodná poloha. Městečkem procházela stará obchodní cesta a nedaleko se nacházel přístav Houqi. Houqi, vzdálené od městečka Bailin přibližně 2,5 km, představovalo nejbližší vodní překladiště spojující Bailin s pobřežní lodní dopravou. Šlo o menší obchodní přístaviště, jehož význam spočíval především v překládce zboží mezi pozemní a lodní dopravou. Čaj byl z Bailinu nejprve dopravován do Houqi, kde se nakládal na menší nákladní lodě, které jej dále přepravovaly do Shachengu. Shacheng následně fungoval jako hlavní pobřežní přístav, z něhož bylo možné čaj přepravovat ve větších objemech především do Fuzhou. Houqi bylo důležitým článkem řetězce propojujícího čajové zahrady a čajové podniky fudingského vnitrozemí s námořní obchodní sítí. Bailin fungoval jako spojnice mezi horskými čajovými zahradami a místními manufakturami a nákupčími zahraničních obchodních domů působícími ve smluvních přístavech, v tomto konkrétním případě zejména ve Fuzhou[6].

2.1.6 Místopis Fuding Xiangtu Zhi

Místopis „Fuding Xiangtu Zhi“[7] z roku 1906 uvádí, že „před dvaceti lety se obchodníci s čajem houfně shromažďovali v Bailinu. Lidé se tísnili rameno na rameni a vozy náboj na náboj, bylo to vskutku velké tržní městečko“[8]. Tentýž pramen zároveň zachycuje následný úpadek. V době sepsání cestopisu již řada obchodníků kvůli velkým ztrátám z předchozích let své podniky zcela uzavřela a počet podniků, které stále fungovaly a vykupovaly čaj, se výrazně snížil. Text konkrétně uvádí pouze desítky podniků, které přetrvaly. Bian Baodiho údaj z roku 1869 a místopis z roku 1906 tak zachycují zajímavý vývoj čajového obchodu a čajových podniků v Bailinu, který se odehrál během pouhých padesáti let. Baodiho text bezpečně dokládá centralizaci čajového obchodu v Bailinu již v 60. letech 19. století, Fuding Xiangtu Zhi ukazuje jeho následný rozmach do podoby velkého regionálního čajového trhu, ale také pozdější úpadek a krizi.

---

[6] Fuzhou bylo místem, kde sídlily pobočky nejdůležitějších a největších čínských i zahraničních obchodních domů, profesionální hodnotitelé a exportní společnosti. Místní nákupčí znali detailně požadavky trhu a na základě nich určovali výkupní ceny čaje. Dosažené výkupní ceny pak byly zpětnou vazbou pro pěstitele a zpracovatele, kteří podle nich následně přizpůsobovali svou produkci. Pokud zahraniční kupující preferovali například jasnější nálev, jiný vzhled listu nebo určitý aromatický charakter, fuzhouský exportér mohl tyto požadavky poměrně rychle zprostředkovat až do bailinských čajových podniků. Bailinský podnik následně upravil třídění a sekundární zpracování maocha a pěstitel byl nucen reagovat změnou sklizně či primárního zpracování. Vývoj zpracování a senzorického charakteru Bailin gongfu byl tedy výsledkem soustavného vzájemného působení výroby a trhu prostřednictvím zpětné vazby.

[7] Fuding Xian Xiangtu Zhi („Místopis okresu Fuding“) je místní vlastivědný spis, sestavený Huang Dinghanem a vytištěný roku 1906, tedy ve 32. roce vlády císaře Guangxu. Dílo o čtyřech svazcích obsahuje poměrně rozsáhlá pojednání o geografii, obyvatelstvu, hospodářství, zemědělství, řemeslech a obchodu v okresu Fuding. Pro studium dějin místního čajového hospodářství jde o zvláště významný pramen, který obsahuje údaje o pěstování a zpracování čaje, postavení Bailinu jako obchodního centra i o objemu výroby a odbytu bílého, červeného a zeleného čaje na počátku 20. století.

[8] Čínský text používá formulaci „ershi nian qian, chashang qunji Bailin, jianmo guji, juran yi da shizhen“. Výraz „jianmo guji“ je tradiční idiom označující mimořádně hustý provoz.

Bailin v období krize čínského exportu čaje

Místopis příčiny ztrát jednotlivých obchodníků v citované pasáži podrobně nerozebírá. Bezpečně ale dokládá ztráty obchodníků a pokles počtu aktivních výkupních a zpracovatelských podniků. Tento vývoj plně odpovídá počínající a prohlubující se krizi exportu čínského čaje.

Od posledních desetiletí 19. století čelil čínský čaj na zahraničních trzích stále silnější konkurenci plantážní produkce z Britské Indie a následně Cejlonu. Její rychlý růst změnil strukturu mezinárodního trhu s červeným čajem. Plantážní podniky těžily z centrálně organizované, silně mechanizované a velmi efektivní výroby, produkující velké objemy poměrně jednotných obchodních tříd čaje, zatímco značná část čínského exportu byla závislá na rozptýlené produkci malých pěstitelů, nepřehledné síti prostředníků a pracném ručním zpracování.

Výrobci čaje v okrese Fuding byli konkurencí indických a cejlonských čajů velmi silně zasaženi právě proto, že značná část místního červeného čaje směřovala přes Fuzhou do ciziny. Pokles konkurenceschopnosti čínského čaje na exportních trzích se tak promítl do výrazného snížení výkupních cen a úbytku objednávek. Krize exportu se rychle přenesla až do regionálních výkupních a obchodních center, jakým byl i Bailin. Přímé tvrzení místopisu o ztrátách obchodníků proto chronologicky i ekonomicky zapadá do širší krize čínského čajového exportu, třebaže samotný místopis příčiny krize výslovně nezmiňuje.

Rozsah fudingského obchodu s čajem kolem roku 1906

Ještě konkrétnější údaje poskytuje „Shangwu biao“ („obchodní tabulka“), tabulkově uspořádaná část místopisu věnovaná místnímu obchodu, která zaznamenává nejdůležitější obchodované druhy zboží, jejich množství, způsob dopravy a hlavní odbytiště. Část věnovaná obchodu s čajem rozlišuje bílý, červený a zelený čaj a uvádí jejich roční obchodované objemy i směry odbytu do Fuzhou a Šanghaje.

Roční obchod s bílým čajem přesahoval 2 000 beden, zatímco u červeného čaje přesahoval 20 000 beden[9]. Obě kategorie byly přepravovány loděmi do Fuzhou, kde byly dále obchodovány. Zeleného čaje se obchodovalo více než 3 000 danů[10], přepravoval se po vodě i po souši, přičemž přibližně jedna třetina směřovala do Fuzhou a dvě třetiny do Šanghaje. Text místopisu navíc výslovně uvádí, že hrubší červený čaj („hongcha cu zhe“) byl rovněž exportován do Šanghaje. Tato zmínka je velmi zajímavá, protože prokazuje produkci velmi odlišných jakostních tříd červeného čaje, které směřovaly na odlišné trhy.

---

[9] Výraz „bedna“ je poněkud nejasný. Celní dokumenty z přístavu Fuzhou v tomto období uvádějí tři různé velikosti obchodních beden. „Chest“ neboli velká bedna měla standardizovanou hmotnost 90 liber, tj. 40,8 kg, „half-chest“ neboli poloviční bedna měla standardizovanou hmotnost 18,1–20,4 kg a „box“ neboli malá bedna měla standardně hmotnost 9,5 kg. Některé moderní prameny používají pro převod údajů z Shangwu biao hmotnost jedné bedny 20 kg. Tento postup však nemá oporu v žádných dobových pramenech. S jistotou lze tvrdit, že obchodované množství červeného čaje za rok bylo o celý řád vyšší než obchodované množství čaje bílého.

[10] Dan byla tradiční čínská jednotka hmotnosti odpovídající 100 jin. Její absolutní hmotnost se historicky měnila podle období a používaného systému měr. Údaje z roku 1906 lze převést následovně: 1 *dan* (picul) = 133,3 lb $\simeq$ 60,46 kg.

Bailin mezi produkční oblastí a obchodním centrem

V kapitole věnované čtrnáctému „du“[11] je oblast Juzhou popsána tak, že „se zde všude pěstuje mnoho čaje a že po období guyu člověka při chůzi krajinou obklopovala vůně čaje“[12]. Čtrnácté a patnácté „du“ zahrnovaly části území odpovídající dnešnímu Bailinu a Diantou, konkrétně například Daping, Houkeng, Cuijiao, Yeju, Niuchengxia, Tangyuan, Xinyang, Shichuang, Meishan a Taozhikeng.

Bailin nebyl jen mimořádně živým čajovým trhem s množstvím čajových podniků, které vykupovaly, zpracovávaly a prodávaly čaje ze vzdálených čajových zahrad a oblastí. Byl také srdcem tradiční a ceněné produkční oblasti. V kapitole „Wuchan“, věnované místnímu zemědělství a řemeslu, je čaj výslovně uveden jako hlavní fudingský zemědělský produkt. Jsou zde zmíněny i některé konkrétní čaje, v souvislosti s Bailinem konkrétně „Baihao cha, čaj s bílými chloupky, jehož výroba vyžaduje mimořádnou pečlivost“. Tato zmínka dobře ukazuje, že čajové hospodářství Bailinu bylo založeno na produkci červených, bílých i zelených čajů a všechny tyto kategorie čaje sdílely určitou část pěstitelské, zpracovatelské, obchodní i dopravní infrastruktury.

2.2 Republikánské období

2.2.1 Čajové podniky, sezonní kapitál a soukromé peněžní poukázky

Vznik republiky nepřinesl bezprostředně čajovému obchodu v Bailinu žádnou zásadní změnu. Výkup maocha, sekundární zpracování, obchod ale i finanční uspořádání místního čajového hospodářství probíhaly i nadále v soukromých čajových podnicích označovaných jako „chaguan“. Při čtení starých cestopisů popisujících Bailin jako rušné čajové tržiště a jeho ulice jako řadu čajových podniků může vzniknout dojem, že čajový podnik byl pouhým obchodem či čajovnou v dnešním smyslu.

Čajové podniky však ve skutečnosti byly velké výkupní, zpracovatelské a obchodní firmy. Těmi největšími byly Hemaozhi, Shuangchunlong, Guangtai a Hengfengtai. Velikost těchto podniků a roli, kterou čajový obchod v Bailinu během republikánského období zaujímal, dokládá mimo jiné způsob, jakým největší obchodní podniky řešily sezonní potřebu oběživa. „Fuding Xianzhi“[13] v oddílu věnovaném papírovým platidlům uvádí, že na počátku republikánského období vy-

[11] Du je územní jednotka místní správy a daňové organizace čínského venkova.

[12] Guyu je jeden z 24 tradičních čínských solárních termínů. Připadá přibližně na 20. dubna. V čínské čajové terminologii představuje významné období jarní sklizně.

[13] Fuding Xianzhi („Místopis okresu Fuding“) je moderní oficiální místopis Fudingu sestavený Komisí pro sestavení místních kronik okresu Fuding. Systematicky zachycuje přírodní podmínky, správní vývoj, obyvatelstvo, hospodářství, zemědělství, obchod, dopravu, kulturu a další oblasti dějin okresu. První moderní vydání, jehož hlavním editorem byl Lu Yizhong, vyšlo v roce 1995. Pro studium dějin čaje představuje důležitý regionální pramen zejména k vývoji čajového hospodářství, čajových podniků a jednotlivých produkčních oblastí Fudingu ve 20. století.

dávali zámožní fudingští obchodníci s čajem, mezi nimi Shuangchunlong, Tonghechun a Hengfengtai, vlastní „qianpiao“[14].

Poukázky byly vydávány každoročně v době, kdy přicházel čaj na trh. Vedle běžně používaných stříbrných a měděných mincí sloužily především k výkupu čaje a k vyplácení mezd pracovníkům zaměstnaným při ručním třídění a přebírání maocha. Po skončení čajové sezony je vydávající obchodní domy postupně stahovaly z oběhu a rušily. Tyto poukázky byly důkazem velikosti, ekonomické síly a důvěryhodnosti velkých čajových podniků a řešením obtíží s peněžními toky během čajové sezony. V krátkém období sklizní bylo nutné rychle nakoupit velké množství maocha od pěstitelů a menších výrobců a současně financovat na pracovní sílu mimořádně náročné třídění a další zpracování. Tržby z prodeje hotového čaje však přicházely s velkým časovým odstupem. Velký čajový podnik proto potřeboval během několika týdnů sklizně a výroby čaje značný provozní kapitál a dostatečné množství platebních prostředků, které se však vracely často až po několika měsících.

2.2.2 Čajový podnik Shuangchunlong

Shuangchunlong, jehož majitelem byl Wu Shihe[15], byl s registrovaným kapitálem 6 000 stříbrných dolarů[16] největším čajovým podnikem v Bailinu. Shuangchunlong byl spolu s dalším z velkých místních čajových podniků Hemaozhi napojen na fuzhouský obchodní dům Huadalianhao. Tento vztah ukazuje, že bailinské čajové domy na lokální úrovni fungovaly jako místní zpracovatelé a výkupci, ale současně byly začleněny do obchodních sítí propojujících venkovské produkční oblasti okresu Fuding s Fuzhou, které bylo velkým a významným centrem zahraničního obchodu.

Shuangchunlong na začátku čajové sezony vydával vlastní „stříbrné poukázky“ (yinpiao). Tyto poukázky byly používány jako řádné platidlo při výkupu maocha od pěstitelů a místních výrobců a při vyplácení pracovníků provádějících ruční vybírání a třídění čaje v kritickém období, kdy sezonní výkup vytvářel mimořádně vysokou krátkodobou potřebu hotovosti.

Existence podnikových platebních poukázek svědčí o důvěře, kterou musely největší čajové domy v místní ekonomice požívat. Poukázka měla reálnou finanční hodnotu pouze tehdy, pokud ji pěstitel, pracovník nebo další obchodník přijímal s předpokladem, že ji bude možné následně použít nebo předložit vydavateli. Emise „qianpiao“ proto představovala nejen technické řešení nedostatku drobného oběživa, ale také projev ekonomické síly a úvěrové důvěryhodnosti čajového domu.

---

[14] Qianpiao lze v tomto kontextu přeložit jako peněžní poukázka či soukromá platební poukázka. Fudingský místopis ji charakterizuje jako určitou formu pomocného platidla. Šlo o soukromý platební instrument vydaný obchodním podnikem a přijímaný na základě důvěry v jeho schopnost poukázku později vyplatit nebo přijmout zpět.

[15] Wu Shike je v literatuře uváděn také pod jménem Wu Guankai.

[16] Údaj pochází z obchodních záznamů pro rok 1941, Shuangchunlong navíc fakticky ovládal další podnik Diyichun s registrovaným kapitálem 5 000 stříbrných dolarů.

V případě Shuangchunlong se navíc v pozdější literatuře objevuje tvrzení, že jeho poukázky byly přijímány nejen ve Fudingu, ale také v sousedním Xiapu. Pokud skutečně poukázky Shuangchunlongu obíhaly i mimo nejužší ekonomické prostředí Bailinu, svědčilo by to o rozsahu obchodních vazeb podniku a o důvěře v jeho ekonomickou sílu a schopnost plnit své závazky.

Shuangchunlong bylo jménem obchodní firmy, ale dobrá pověst firmy mu dodávala také význam obchodní značky a určité záruky jakosti. Zejména na maloobchodním trhu firma své čaje nabízela obvykle v plechových dózách označených etiketami nesoucími firemní značku. Obdobně působily i další bailinské podniky. Zejména název Hengfengtai sloužil jako značka čaje a známka jakosti přijímaná v čajovém obchodě ve Fudingu i mimo něj. Doložené jsou prodeje tohoto čaje ve Fuzhou, Hangzhou a Jinanu.

2.2.3 Yuan Ziqing a přechod od Caicha k Dabaicha

Příběh, který popisuje jednu z nejdůležitějších změn v historii produkce Bailin gongfu, známe jen z pozdějších historických publikací[17]. Yuan Ziqing byl poměrně významným bailinským obchodníkem a zakladatelem a majitelem čajového podniku Hemaozhi. V roce 1930 se Yuan při prodeji Bailin gongfu ve Fuzhou setkal s Wu Shaoqingem z firmy Gaofeng. Při tomto setkání se naskytla příležitost porovnat Bailin gongfu, který prodával Yuan, s Qimen gongfu, který vykoupil Wu. Qimen gongfu byl mezi nákupčími ve Fuzhou obecně považován za kvalitnější červený čaj a dosahoval zde také vyšších nákupních cen. Ke stejnému názoru dospěl při degustaci také Yuan.

Po návratu do Fudingu se jednoho dne během sklizně Yuan náhodně setkal s pěstitelem Wu Dekangem z Cuijiao, který se snažil již druhý den prodat čerstvě sklizené lístky ze zahrady pěstující kultivar Dabaicha. Listy navrstvené v hromadě se začaly zahřívat a také kvůli drobným poškozením při manipulaci začaly samovolně červenat. Yuan rozpoznal možnost využít Dabaicha pro výrobu červeného čaje, listy vykoupil a zahájil pokusy.

Následně měl Yuan zakoupit další sklizně Dabaicha a vyrobit z nich několik pokusných šarží červeného čaje. Dabaicha má oproti Caicha větší tipsy i mladé výhony, bohaté ochmýření a odlišné vlastnosti listu. Při časné sklizni mladých křehkých výhonků tak mohl vznikat červený čaj s nápadnějšími zlatavými chloupky a atraktivnějším vzhledem. Změna kultivaru současně znamenala změnu konkrétních parametrů jednotlivých kroků zpracování a poměrně odlišný senzorický profil hotového čaje.

V roce 1934 byla vyrobena první obchodní šarže tohoto čaje o objemu 52 beden. Čaj byl ve Fuzhou prodán firmě Gaofeng za dvojnásobnou cenu oproti běžnému Bailin gongfu. Technologický experiment se stává historicky významnou inovací teprve tehdy, když lze výsledek opakovat a trh je ochoten za vylepšený produkt zaplatit vyšší cenu. Vyšší cena poskytla motivaci k další výrobě a nový čaj byl přijat jako nový typ či styl vysoce kvalitního Bailin gongfu.

[17] Fuding Wenshi Ziliao, č. 23.