

# GSR management ochrany kulturního dědictví v Číně: umělecké zpracování cukru

GSR MANAGEMENT IN PROTECTION OF CULTURAL HERITAGE IN CHINA: ARTISTIC PROCESSING OF SUGAR

Renata Čuhlová<sup>1</sup>, Jiří Nesiba<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Masarykova univerzita, Ekonomicko-správní fakulta

<sup>2</sup> Mendelova univerzita v Brně, Fakulta regionálního rozvoje a mezinárodních studií

Koncept ochrany nehmotného kulturního dědictví se v posledních letech dostává do zájmu veřejné i odborné společnosti. Jedná se o široký koncept ochrany nejrůznějších regionálních tradic a zvyků. Nejčastěji je přístup ochrany kulturního dědictví spojován s tzv. vládní sociální odpovědností (angl. *Governmental Social Responsibility, GSR Management*). GSR management je poměrně nový termín vycházející z již užívaného řízení společenské odpovědnosti firem (angl. *Corporate Social Responsibility, CSR Management*), které je uplatňováno většinou v privátním sektoru (1). GSR management je přístup veřejných institucí k problematice ochrany nejen ekonomických zájmů, ale i environmentálních a hlavně sociálních. Mezi tyto zájmy patří i ochrana kulturního dědictví, jak hmotného, tak především nehmotného, které jsou posuzovány pomocí kritérií UNESCO, kde v bodu č. VII lze za památku posoudit i kulturní zvyky „přímého spojení s živými tradicemi mimořádného významu“ (2). Vznikl tak stále se rozšiřující se seznam Mistrovských děl ústního a nehmotného dědictví lidstva (angl. *List of Intangible Cultural Heritage*). V současnosti seznam obsahuje 549 záznamů z celkem 127 zemí. Například Česko je zde zastoupeno tradicemi, jako jsou slovácký tanec (2005), masopustní průvod v Hlinsku (2010), jízdy králů ve Vlčnově a Kunovicích (2011) či modrotisk v Olešnici a Strážnici na Moravě společně s dalšími dílnami v Německu, Slovensku, Rakousku a Maďarsku (2018) (3).

Ochrana kulturního dědictví probíhá na několika úrovních. Úmluva o zachování nemateriálního kulturního dědictví zakládá nyní dva seznamy; jedná se o Reprezentativní seznam nemateriálního kulturního dědictví lidstva (angl. *Human intangible cultural heritage representative work list*) a Seznam nemateriálního kulturního dědictví vyžadujícího naléhavou ochranu (angl. *Urgently needs to protect the intangible cultural heritage list*) (3). Zápis na list nehmotného dědictví je proces, kterému předchází forma národní ochrany vybrané tradice. Proto i v případě jednotlivých států je potřeba, aby byla tradice nejdříve nominována pro zápis do seznamu (4).

V případě Číny se jedná o specifický přístup, který spojuje politický zájem na ochranu čínských historických tradic, ekonomického zisku z podpory turistického ruchu a zároveň zájem na čínském zapojení do mezinárodní sítě ochrany památek světového dědictví spravovaného organizací UNESCO (5, 6). Čína k Úmluvě o ochraně světového kulturního a přírodního dědictví (angl. *The Convention concerning the Protection of World Cultural and Natural Heritage*) z roku 1972 přistoupila až v roce 1985 (3), ale o to usilovněji v současnosti pracuje na ochraně hmotných i nehmotných kulturních památek. A tak měla Čína

v roce 2020 nejvíce památek světového dědictví (tedy 55 památek zapsaných na seznamu Světového dědictví) (3).

Politika správy nehmotného kulturního dědictví se projevuje i ve snaze o ochranu tzv. čínského uměleckého zpracování cukru. Jedná se především o tři řemeslné techniky: **malování cukrem** (čínsky 糖画, *táng huà*) (obr. 1.), technika **tabání cukru** (čínsky 拉糖, *lā táng*) a technika **foukání cukru** (čínsky 糖人, *táng rén*) do podoby figurek. Přestože tato tradice zatím není zapsaná na seznamu mezinárodních nehmotných památek UNESCO, současná čínská politika, která reflektuje renesanci zájmu o tradiční řemeslné techniky, má zájem i z tohoto tradičního řemesla vytvořit mezinárodní ochrannou specifickou známku. Jedná se o unikátní umělecká řemesla, která vznikla pouze v oblasti Číny a Japonska. Umělecké zpracování cukru je takřka zapomenutou technikou, která unikátně spojuje zpracování cukru s uměním. Z tohoto důvodu vzniká v Číně snaha po ochraně tohoto uměleckého řemesla před zánikem. Toto umění se vyučovalo jen v několika čínských provinciích a v době průmyslového zpracování cukru pak téměř vymizelo z regionálních řemeslných čínských škol.

Příspěvek pojednává o GSR managementu ochrany na území Číny, která má nejen nejvíce všech památek zapsaných na seznamu Světového dědictví UNESCO, ale také nejpočetnější seznam nehmotných památek. V další části se příspěvek věnuje

Obr. 1. Čínské kulturní dědictví – malování cukrem



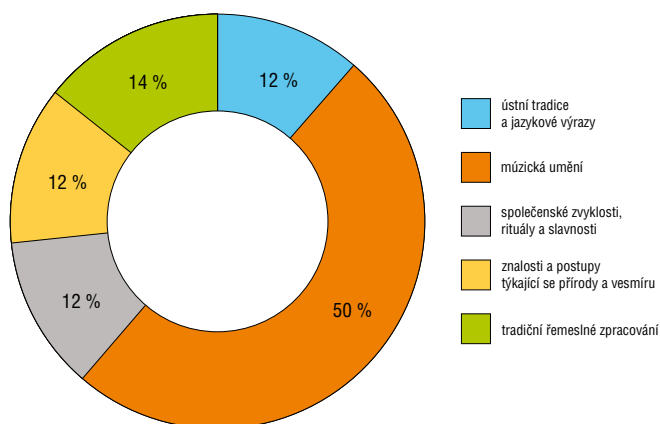
uměleckému zpracování cukru a konkrétně popisuje jednotlivé techniky a jejich význam v čínské kultuře. Vedle toho text přibližuje také historickou souvislost těchto historických technik se současnou čínskou snahou po ochraně tradiční kultury. Autoři vyzdvihují unikátnost tohoto umění v celém cukrovarnickém odvětví, na jehož základě je vhodné zanést ochranu zmiňovaného řemesla po splnění kritérií do Seznamu památek nehmotného dědictví UNESCO.

### Nehmotné kulturní dědictví v Číně

Většina památek nehmotného kulturního dědictví Číny se nachází zejména ve východních regionech a ve střední Číně. Větší hustota těchto památek je v jižní Číně nežli severní a v okolí velkých řek, u nichž se historicky usazovalo obyvatelstvo a které jsou tedy bohaté na kulturu (7). Začátky ochrany nehmotného dědictví lze datovat do počátku 50. let, kdy na základě průzkumu kulturního dědictví menšin organizovaného čínskou vládou bylo jmenováno 200 umělců, jakožto nositelé národního umění a mistrů tradičních řemesel. Přestože postupně byla přidána celá řada kulturních nehmotných děl, až v roce 2004 byl Ministerstvem kultury a Ministerstvem financí společně vypracován první plán k vytvoření národního seznamu ochrany lidové kultury. V roce 2007 pak Čína provedla první systematické a komplexní sčítání památek nehmotné kultury v zemi (8).

O progresivní podpoře čínského nehmotného dědictví svědčí i skutečnost, že vznikl speciální zákon o nehmotném kulturním dědictví Čínské lidové republiky, který byl přijat roku 2011 během zasedání 11. národního kongresu. Tento kongres stanovil normativní požadavky na ochranu nehmotného kulturního dědictví v zemi a položil základy pro dlouhodobou implementaci a účinné fungování relevantních politik (9). Na seznamu nehmotného kulturního dědictví UNESCO je dnes na území Číny 40 nehmotných památek, tedy nejvíce na světě, z toho 6 je označeno jako památky vyžadující naléhavé zachování (angl. *Urgent Safeguarding List*) (3, 5). Podle Úmluvy o ochraně nehmotného kulturního dědictví, přijaté UNESCO, se nehmotné kulturní památky člení do pěti kategorií: ústní tradice a jazykové výrazy; múzická umění; společenské zvyklosti, rituály a slavnosti; znalosti a postupy týkající se přírody či vesmíru a tradiční

Obr. 2. Podíl jednotlivých kategorií nehmotného kulturního dědictví v Číně



Pramen: vlastní zpracování dle (3)

řemeslné zpracování. Podíl čínských památek ve zmiňovaných kategoriích uvádí obr. 2.

Kategorie Tradiční řemeslné zpracování čítá řemesla jako např. řezba pečeti, psaligrafie (vystřihovánky z papíru), techniky zpracování textilu aj., která tvoří 14 % všech památek zapsaných na seznamu UNESCO nehmotného kulturního dědictví na území Číny. Umělecké zpracování cukru patří potenciálně rovněž do této kategorie. Památky byly na seznam UNESCO zařazovány od roku 2008, nejpočetnější skupina (22 památek) byla zařazena roku 2009, z toho 12 památek Tradiční řemeslné zpracování. Zajímavé je, že od roku 2013 byly na seznam připsány pouze památky spadající do kategorie Znalosti a postupy týkající se přírody a vesmíru, památka Tradiční řemeslné zpracování byla naposledy uznána UNESCO v roce 2011 (3).

Zároveň platí, že památky, které jsou na seznamu UNESCO, jsou v Číně běžně vnímány jako způsob generování příjmu skrze rozvoj cestovního ruchu (10). Další mezinárodní organizací, která usiluje o ochranu nejen čínských památek, je Institut světového dědictví World Heritage Institute of Training and Research for the Asia and the Pacific Region.

Vedle toho byla samozřejmě zřízena ochrana památek i na národní úrovni, kde je aktuálně 1372 reprezentativních nehmotných programů kulturního dědictví pod státní ochranou. V Číně se jí zabývá Protection Center of China Intangible Cultural Heritage, výbor Expert Committee of China National Intangible Cultural Heritage a národní agentura National Administration of Cultural Heritage, která funguje pod tamějším Ministerstvem kultury a cestovního ruchu. Národní rada vytvořila čtyřúrovňový systém ochrany nehmotných památek, fungující na principu administrativních jednotek (11):

- nejvyšší úroveň tvoří Národní seznam nehmotného kulturního dědictví,
- dále existuje 31 provinčních seznamů,
- 334 seznamů existuje na municipální úrovni,
- 2 853 seznamů je ve správě městských obvodů.

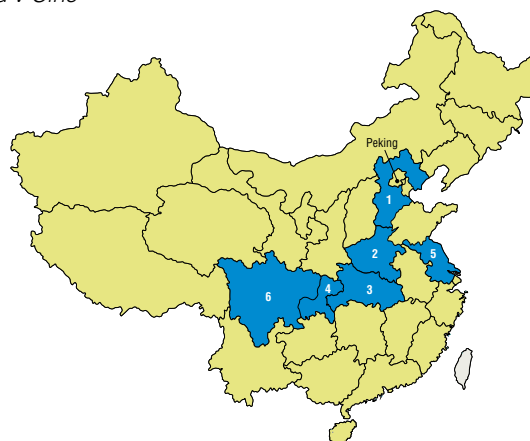
Celkově má Čína 1 372 programů nehmotného kulturního dědictví pod národní ochranou. Čtyřicet programů pak zahrnuje výše zmíněný seznam nehmotného dědictví UNESCO. O rostoucím významu nehmotného dědictví a jeho nositelů v Číně svědčí i skutečnost, že jen v roce 2018 bylo 1 082 jedinců uznáno za umělce s oficiální odpovědností nositelů národního nehmotného dědictví. Daný seznam tedy celkově čítá více než 3 000 těchto „dědiců“ (12).

Nehmotné kulturní dědictví lze v Číně rozčlenit podle typu památky do tří skupin. Dominantní skupinu nehmotných památek v Číně tvoří tradiční řemesla a tradiční opera. Druhou skupinu tvoří tradiční hudba, zvyky, tanec, umění a literatura (9). Nejméně početná skupina pak zahrnuje tradiční medicínu a divadlo. Umělecké zpracování cukru (do tvaru figurek) patří spolu s vyřezáváním skořápek, měděnými výrobky, kantonskými operními kostýmy a ručně vyráběnými formami na dorty mezi pět hlavních řemesel, které se předávalo po staletí a určovalo čínskou kulturu a společnost.

S postupující globalizací a neustálým sociálně-ekonomickým vývojem čelí nehmotné kulturní dědictví všech etnických skupin v Číně, stejně jako v ostatních rychle se rozvíjejících ekonomikách, ohrožení běžnou kulturou. V letech 2006–2018 činily výdaje centrální vlády na ochranu nehmotného kulturního dědictví 195 mil. čínských juanů (tj. cca 625 mil. Kč dle kurzu z 26. 7. 2020). Ke konci roku 2018 byla v Číně zřízena celostátní síť na ochranu

Obr. 3. Památky nehmotného dědictví týkající se uměleckého zpracování cukru v Číně

Číslo	Místo	Typ řemesla	Garantující instituce
1	Hebei provincie	figurativní foukání cukru	město Shijiazhuang, městský obvod Gaocheng
2	Henan provincie	tradiční foukání cukru	město Kaifeng, městský okres Hua
3	Hubei provincie	technika výroby křupavého cukru Tianmen cukrářský plast	město Wuxue Tianmen, muzeum umění město Tianmen
4	Chongqing Municipality	malování cukrem v Chongqing	Městský institut kultury a umění v Chongqing
5	Jiangsu provincie	Fengxian foukání cukru	Fengxian kulturní centrum
6	Sichuan provincie	malování cukrem	Chengdu Jinjiang District kulturní centrum



Pramen: vlastní zpracování dle (19)

nehmotného kulturního dědictví zahrnující 2 467 institucí a 17 308 pracovníků. Tyto instituce sponzorovaly v roce 2018 přibližně 65 500 představení a více než 16 800 aktivit v oblasti lidové kultury (13). Vedle toho jsou památky nehmotného dědictví a jejich ochrana i zájem z hlediska trhu práce, pracovních příležitostí a boji proti chudobě. Pod záštitou Ministerstva kultury a cestovního ruchu bylo v roce 2019 v Číně organizováno více než 2 000 seminářů o nehmotném kulturním dědictví, které vyškolily téměř 180 000 lidí a pomohly poskytnout pracovní příležitosti asi 500 000 lidí (14).

### Umělecké zpracování cukru v Číně

Umělecké zpracování cukru v Číně přetrvalo dodnes, ať už ve výtvarném smyslu nebo „pouze“ jako cukrářské zdobení. Centra výuky uměleckého zpracování cukru nebyla vázána na regiony, kde se pěstuje cukrová třtina či cukrová řepa, ale spíše na místa spojená s bohatými centry, kde žila čínská aristokracie, která si tyto výrobky mohla pořídit.

Techniky zpracování cukru jsou tradičně spojeny s regiony, kde se pěstovala cukrová třtina. Jedná se v podstatě o postupy, kdy se hotový cukr pomocí vody opět rozeheřívá a karamelizuje do tekuté podoby. Čínská kuchyně historicky používá takto zpracovaný karamelizovaný cukr pro výrobu sladkokyselých omáček. Postupem doby se však samotný meziproduct – karamelizovaný cukr – začal zpracovávat umělecky jako samostatný cukrářský výrobek. Z této suroviny pak postupně čínští cukráři začali „odlévat“ umělecké cukrářské výrobky, které byly určeny samostatně ke konzumaci jako cukrovinka. Později do směsi karamelizovaného cukru začali přidávat další ingredience pro jeho lepší zpracování (např. ocet či kyselý činidlo pro zabránění další krystalizace). Hotový cukrový výrobek po vytvoření pak nechají ztuhnout na dřívku. Karamelizovaný cukr je dnes možné také vyrobit z isomaltu, který je náhražkou cukru, zejména pro diabetiky. Ozdoby vyráběné z isomaltu mají delší trvání, navíc je lze rozpustit a hmotu znovu použít.

Nejpodstatnější na celé výrobě cukrovinky je umění cukráře, který z tekuté karamelizované cukrové hmoty vyrábí realistické zmenšené objekty. Umělecké zpracování cukru staví na umění jednotlivého cukráře, které se blíží práci sochaře, skláře či malíře. Zručnost cukráře se rovná zručnosti umělce. Toto umění se lze naučit jen v praktickém předání znalostí z generace na generaci.

Umělec musí vytvořit správnou konzistenci karamelizovaného cukru, mít trpělivé ruce, ale také představivost a schopnost umělecké tvorby. Hodnotné umělecké výtvořby byly ozdobou při slavnostních událostech (svatby, výročí), ale umělecké výrobky byly i součástí každodenního života v některých provinciích. Každý výrobek je originálem. Samotná práce s cukrovou hmotou se blíží více umění než řemeslné práci. Může se také hovořit o cukrovém sochařství spojeném s meditací a koncentrací, které povyšuje zpracování cukru na vyšší uměleckou úroveň (15). Proto se v souvislosti se snahou po zapsání na list nehmotného dědictví UNESCO spojuje toto umění s podporou tzv. udržitelného řemesla, které je ekologicky šetrné k životnímu prostředí (16). Podpora udržitelných řemesel a kulturního dědictví v Číně vyplývá z dlouhodobějšího strategie regionální i celostátní čínské politiky vyrovnat jednostranný ekonomický rozvoj země, který s sebou nese rizika diskontinuity kultury a odtržení od čínských tradic a řemesel (17). V širších souvislostech tato snaha po ochraně tradičního řemesla dokládá fakt o moderních neokonfuciánských tendencích v současné čínské politice, která se orientuje na dlouhodobé strategické cíle vycházející z čínské historie, ovšem za uplatnění současných ekonomických a společenských strategických nástrojů privátních korporací (18).

Přehled památek nehmotného kulturního dědictví v Číně, týkajících se uměleckého zpracování cukru, spolu s nominačními jednotkami, jež garantují jejich zachování a ochranu, uvádí obr. 3. Jedná se o památky zapsané na regionálních seznamech. Celkem šest čínských provincií, které jsou v mapě na obr. 3. zvýrazněny, registruje tradici uměleckého zpracování cukru.

### Malování cukrem

Malování cukrem (někdy též cukrová malba, čínsky 糖画, *táng-hua*) je starobylá umělecká cukrářská technika spadající do čínského lidového umění, které má v zemi několikasetletou tradici. Nejstarší zmínky o malování cukrem spadají do oblastí výroby cukru z cukrové třtiny za čínské vládnoucí dynastie Ming (14. až 17. století). Tehdy bohaté aristokratické či úřednické rodiny nechávaly malovat cukrové mytologické obrazce k rituálním náboženským účelům. Postupně se toto umění rozšířilo i mezi chudší společenské vrstvy. Umělci se v malování cukrem zdokonalovali, zároveň se tato znalost pojila s dalším lidovým řemeslem – uměním tvorby specifických loutek pro čínské

Obr. 4. Tradiční přírodní motivy malování cukrem



stínové divadlo, či s tzv. psaligrafii (umění vystřihovat z papíru různé motivy, nejčastěji siluety postav).

Specifikum malování cukrem je v tom, že konečný výrobek je vyroben z čistého cukru bez příchutí a vzhled je stejně důležitý jako samotná sladká chuť. Výroba se podobá více kaligrafii než cukrářství a odkazuje na šikovnost cukráře.

Obecně se jedná o čistý karamel na dřívku vyrobený z roz-taveného cukru. Technologie výroby je poměrně jednoduchá. Nejdříve se cukrová hmota roztaví až postupně karamelizuje na určitou teplotu v připravené nádobě, poté se karamel kaligraficky rozlívá malou naběračkou (vyrobenou z bronzu či mědi) na připravenou rovnou desku, kde se obrazec ochladí a ztuhne. Právě kaligrafickým malováním z naběračky na desku se vytváří požadované umělecké obrazce. Často se jedná o vyobrazení masek z čínské opery, obrazce z čínského zvěrokruhu, čínské znaky, přírodní a mytické motivy, které jsou obvykle voleny v souvislosti se symboly štěstí. Dnes se maluje v podstatě cokoliv, co cukráře napadne a bude držet po zchladnutí pohromadě. Do vylitého výrobku je „zatepla“ vložena dlouhá úzká bambusová špejle. Poté co se cukrovinka ochladí, je pomocí špachtlíčky odloupena z desky a pochoutka je hotová. Důraz je kladen nejen na kvalitu a sladkost cukru, ale převážně na uměleckou hodnotu obrázků. Tato cukrářská technika se díky rozvoji turistického ruchu stává novou atrakcí a znovu praktikovaným cukrářským uměním. Čínská vláda v provincii Sečuán nechala umění cukrové malby zapsat jako provinční nehmotné kulturní dědictví, nicméně podobné iniciativy probíhají také v dalších čínských provinciích (20).

Jednu z hrozeb pro uchování této tradiční lidové techniky představuje možnost průmyslové výroby cukrových obrazců. V roce 2012 se na trhu objevil automatický stroj určený k malování cukrem. Jednoduchý na obsluhu a zároveň nepotřebující k produkci umělecké cukrové malby žádné umělecké dovednosti znamená pro odvětví revoluční změnu. Jeho předností jsou tisíce možných designů, které lze vyobrazit. Na obr. 4. je ukázka přírodních motivů malovaných tradiční technikou.

Obr. 5. Figurka zhotovená technikou foukání cukru



#### Foukání cukru a technika tahání cukru

Další metodou uměleckého zpracování cukru je tzv. *Sugar people* (čínsky 糖人, *táng rén*), kdy se jedná o vytváření 3D figurek foukáním cukru. Výroba cukrových figurek má více než 300 let dlouhou historii. Výrobky jsou oblíbené zejména pro dekorativní účely, jelikož pro konzumaci nesplňují hygienické předpisy. Nejčastěji se jedná o klasické motivy spojené s čínským zvěrokruhem a legendami, zbarvené do žluto-hnědého odstínu (obr. 5.).

S podobnou uměleckou metodu se dnes lze setkat také v Japonsku, kam byla importována z Číny v období let 794–1185 a kde se ujala pod názvem *Amezaiku*. Počet umělců, kteří dnes tuto techniku v Japonsku ovládají, se odhaduje na 50 lidí (21, 22).

Tahání cukru (čínsky 拉糖, *lā táng*) je pokročilou metodou založenou na podobném principu jako tvarování cukrových figurek. Nejdříve se cukr rozehtřeje v kovové nádobě a po dosažení vhodné teploty se extrahuje část hmoty, kterou umělec následně ručně hneté a zpracovává. Tenkou slámkou, která se vloží do hmoty, se pomalu fouká vzduch. Současně umělec táhne, ručně či za pomoci nástrojů jako jsou pinzeta či nůžky, části hmoty tak, aby zpracoval do požadovaného tvaru. Před úplným ochlazením výtvaru se na povrch přidávají barvy, a na spodní stranu se vloží dřevěná tyčinka. Slámka se poté extrahuje a figurka je určena k prodeji.

#### Závěr

Tento příspěvek se zabývá GSR managementem, tedy „vládní sociální odpovědností“ při uměleckém zpracování cukru v Číně. Uměleckému zpracování cukru se začíná věnovat pozornost v souvislosti s oficiální snahou čínské vlády po zapsání tohoto umění do listu památek nehmotného dědictví UNESCO. Umělecké zpracování cukru je ojedinělé a netypické čínské umění se staletou historií. Jedná se o cukrářskou technikou využívající zkaramelizovaný cukr jako látku, z které se vytváří unikátní

cukrářské výrobky s vysokou přidanou uměleckou hodnotou. Tyto umělecké techniky byly zformovány jen v určitých čínských regionech, kde se vyučovalo umění v tzv. malování, foukání a tahání cukru. Jelikož nebyla tomuto tradičnímu čínskému řemeslu věnována taková pozornost, jako například v případě kaligrafie, bylo takřka zapomenuto. V posledních letech v Číně nastává renesance ochrany tradic a zvyků, a umělecké zpracování cukru tak získává větší podporu regionálních vlád. Snahou je vytvořit takovou platformu podpory, která by vedla k budoucímu zápisu na světový list památek nehmotného dědictví UNESCO.

Autoři představili historické pozadí a souvislosti tohoto umění, soustředili se na současný stav připravenosti tohoto řemesla na seznam čekatelů na zápis do UNESCO. Protože se jedná o unikátní formu uměleckého zpracování cukru, tak dle závěru autorů by si tato tradice zápis do seznamu nehmotného kulturního dědictví UNESCO zasloužila. Na žádném jiném kontinentu, kde se až třetinový či řepný cukr vyrábí, podobné umělecké řemeslo nevzniklo. Zatím je toto umění zapsáno na regionálních seznamech ochrany nehmotného dědictví v Číně, tedy tam, kde toto umění má tradici. Tento krok je logickým předstupněm pro zápis do nomináční listiny kulturního nehmotného dědictví UNESCO.

### Souhrn

Príspevek sa venuje GSR managementu pri ochrane nehmotného kulturného dedičtva v súčasnej Číne. Hlavným tématom je tzv. umělecké zpracování cukru, což je řemeslná technika vyučovaná jen v určitých oblastech Číny. Konkrétně se jedná o techniky: malování, tahání a foukání cukru. Autoři postupují metodou analýzy oficiálních mezinárodních a národních čínských dokumentů či reportů. Řemeslné techniky zpracování cukru jsou v současnosti zapsány na šesti čínských regionálních seznamech ochrany. Unikátnost těchto uměleckých technik má význam nejen pro čínskou kulturu, kvůli čemuž usiluje o zařazení na seznam UNESCO, ale projevuje se také v dalších socio-ekonomických souvislostech. Protože se jedná o jedinečné řemeslo spojující cukrovárnictví s uměním, autoři na základě vlastního výzkumu doporučují zařadit ochranu uměleckého zpracování cukru na seznam UNESCO.

**Klíčová slova:** nehmotné kulturní dědictví, Čína, umělecké zpracování cukru, UNESCO, GSR management.

### Literatura

1. STARR, F.: *Corporate responsibility for cultural heritage: conservation, sustainable development, and corporate reputation*. Routledge, 1<sup>st</sup> ed., 2012, 248 s., ISBN: 978-0415656191.
2. STEFANO, M. L.; DAVIS, P. (EDS.): *The Routledge Companion to Intangible Cultural Heritage*. Taylor & Francis, 2016. ISBN 9781315716404.
3. *Intangible cultural heritage*. UNESCO, 2020, [online] <https://ich.unesco.org/en/home>.
4. LENZERINI, F.: Intangible Cultural Heritage: The Living Culture of Peoples. *European J. Int. Law*, 22, 2011 (1), s. 101–120.
5. *Conventions*. UNESCO, 2020, [online] <https://en.unesco.org/countries/china/conventions>.
6. FUAN, L.; XINGYUAN, W.; RAJIV, K.: Socially Responsible Practice and CSR Orientation of Chinese Managers: The Role of Confucian Ethics and Confucian Dynamism. *Sustainability*, 11, 2019 (23), s. 6562.
7. CHENG, Q.; LING, S. P.: Geographical distribution and affecting factors of the intangible cultural heritage in China. *Sci. Geogr. Sin.*, 33, 2013, s. 1166–1172.
8. YE, P.; ZHOU, Y.: The Development and Trends Of China's Intangible Cultural Heritage Representative List. In *2<sup>nd</sup> Int. Conf. on Sci. and Social Res. (ICSSR 2013)*, Atlantis Press, 2013.

9. SILVERMAN, H.; BLUMENFIELD, T.: Cultural heritage politics in China: An introduction. In *Cultural heritage politics in China*. New York: Springer, 2013, s. 3–22.
10. RYAN, CH.; CHAOZHI, Z.; ZENG, D.: The impacts of tourism at a UNESCO heritage site in China—a need for a meta-narrative? The case of the Kaiping Diaolou. *Journal of Sustainable Tourism*, 19, 2011 (6), s. 747–765.
11. *Intangible Cultural Heritage*. China Dragon Tours, 2020, [online] <https://www.chinadragontours.com/category/china-guide/china-intangible-cultural-heritage>.
12. *China forms intangible cultural heritage protection network*. Xinhuanet, 2019, [online] [http://www.xinhuanet.com/english/2019-05/31/c\\_138105950.htm](http://www.xinhuanet.com/english/2019-05/31/c_138105950.htm).
13. *China Focus: China builds intangible cultural heritage protection network*. Xinhuanet, 2019, [online] [http://www.xinhuanet.com/english/2019-06/08/c\\_138127380.htm](http://www.xinhuanet.com/english/2019-06/08/c_138127380.htm).
14. *Intangible cultural heritage, tourism key to poverty reduction*. China Culture, 2020, [online] <https://global.chinadaily.com.cn/a/202005/13/WS5ebba46da310a8b2411556e0.html>.
15. BROWN, S.: *The Sustainable Development Of Sugar*. Sustainability in the Curriculum, 2018, [online] <https://www.sustainabilitycurriculum.co.uk/the-sustainable-development-of-sugar/>.
16. BROWN, S.: *Sugar Sculpture: A Form of Sustainable Handicraft*. Sustainability in the Curriculum, 2018, [online] <https://www.sustainability-curriculum.co.uk/sugar-sculpture-a-form-of-sustainable-handicraft/>.
17. CHAN, W. Y.; MA, S. Y.: Heritage Preservation and Sustainability of China's Development. *Sustainable Develop.*, 12, 2004, s. 15–31.
18. SVATOŠOVÁ, V.: Importance of Strategy and Aspects of Strategic Development in Small and Medium-Sized Entrepreneurship. *Ekonomický časopis: časopis pre ekonomickú teóriu, hospodársku politiku, spoločensko-ekonomické prognózovanie*, 66, 2018 (4), s. 329–349.
19. *Intangible Cultural Heritage in China*. Chinese Cultural Studies Centre, 2020, [online] <https://www.culturalheritagechina.org/>.
20. TINGTING, L.; SHIJIAN, C.; GUIFANG, J.: 天津民俗文化的传承和发展—以糖画艺术为例 Heritage and Development of the Folk Culture in Tianjin. Taking Sugar Painting as an Example. *Art Research Letters*, 2014.
21. HUANG, T.; ANDERSON, E.: Designing for Revitalization of Communities through New Business Models for Traditional Arts and Crafts. *Art and Design Review*, 7, 2019 (4), s. 225.
22. KIRITANI, E.: *Vanishing Japan: Traditions, Crafts & Culture*. Tuttle Publishing, 2012



**Čuhlová R., Nesiba J.: GSR Management in Protection of Cultural Heritage in China: Artistic Processing of Sugar**

The paper deals with GSR Management in the protection of intangible cultural heritage in contemporary China. The main topic is the so-called artistic processing of sugar, a craft technique taught only in certain areas of China. Specifically, the techniques are: painting, pulling and blowing sugar. In their paper, the authors analyze official international and national Chinese documents and reports. Craft sugar processing techniques are currently listed on six Chinese provincial conservation lists. The uniqueness of these artistic techniques is important not only for preserving Chinese culture, which is why it seeks inclusion on the UNESCO list, but is also reflected in other socio-economic contexts. As this is a unique

craft combining sugar industry with art, the authors recommend, based on their own research, to include the protection of sugar art processing on the UNESCO list.

**Key words:** Intangible Cultural Heritage, China, GSR Management, Sugar Art, UNESCO.

---

**Kontaktní adresa – Contact address:**

PhDr. Jiří Nesiba, PhD., Mendelova univerzita, Fakulta regionálního rozvoje a mezinárodních studií, Ústav sociálních studií, třída Generála Píky 2005/7, 613 00 Brno – Černá Pole, Česká republika, e-mail: jiri.nesiba@mendelu.cz