

MASARYKOVA UNIVERZITA

Filozofická fakulta

Ústav českého jazyka

Staročeské reálie

Některé staročeské názvy jídel přejaté z němčiny

Magisterská diplomová práce

Vypracovala: Adéla Procházková

Vedoucí práce: PhDr. Pavla Valčáková, CSc.
prof. PhDr. Jana Pleskalová, CSc.

Brno 2007

Prohlašuji, že jsem pracovala samostatně a veškerou literaturu, kterou cituji a ze které jsem čerpala, uvádím v závěru práce v seznamu literatury.

Ve Znojmě 20. 11. 2007

Děkuji PhDr. Pavle Valčákové, CSc., za její ochotu, pomoc, četné rady a podněty, které mi při vedení této magisterské práce poskytla. Děkuji také prof. PhDr. Janě Pleskalové, CSc., za vedení práce.

Obsah

I. Úvod	6
II. Stravovací zvyklosti Slovanů	10
III. Staročeská kuchyně	16
1. Materiály o staročeské kuchyni	16
2. Materiály o německé středověké kuchyni	19

3. Ráz staročeské kuchyně	21
IV. Vybrané názvy jídel staročeské kuchyně	23
1. CALTA	24
1.1. Etymologie	25
1.2. Stav v současném jazyce	27
1.2.1. Nářeční a významové varianty	28
2. KRAPLE	29
2.1. Etymologie	31
2.2. Stav v současném jazyce	31
2.2.1. Nářeční a významové varianty	32
2.3. Další významy	33
3. PRECLÍK	34
3.1. Etymologie	36
3.2. Stav v současném jazyce	36
3.2.1. Nářeční a významové varianty	37
3.3. Další významy	37
4. KNEDLÍK	39
4.1. Etymologie	41
4.2. Stav v současném jazyce	41
4.2.1. Nářeční a významové varianty	42
4.3. Další významy	43
5. MARCIPÁN	44
5.1. Etymologie	47
5.2. Stav v současném jazyce	47
6. PIŠKOT	49
6.1. Etymologie	50
6.2. Stav v současném jazyce	51
7. SLÍŽ/SLEJŠKA	53
7.1. Etymologie	53
7.2. Stav v současném jazyce	54
7.2.1. Nářeční a významové varianty	55
7.3. Další významy	56
V. Závěr	58
Seznam literatury	61

Rejstřík názvů	66
Zkratky jazyků a dialektů	76
Ostatní zkratky	77
Přílohy	78

I. Úvod

Zamyslíme-li se nad otázkou, jakou roli hraje v našem životě jídlo, shodneme se na skutečnosti, že jídlo hraje roli významnou, ať už nás k tomuto závěru zavede pohled člověka spíše asketického, pro kterého plní jídlo pouze funkci prostředku k přežití, nebo člověka hédonistického, pro kterého je jídlo rozkoší.

Přežití nebo potěšení jsou dvě alternativy stravování, které se promítají do života lidí po celý středověk. Je nutné říct, že tento dvojitý přístup se projevuje nejen ve stravování, ale i v oblastech jiných středověkých reálií. Základní suroviny jako drcené či mleté obilné zrna a jeho druhy, druhy masa nebo jejich následné sekundární produkty existovaly jako reálie ještě dávno před konečným usídlením jak slovanského, tak germánského národa. Většina názvů

jídel je původu praslovanského se starým indoevropským základem a tedy i s podobnými paralelami v jiných evropských jazycích (Rivolová 2006: 14).

Starý protiklad mezi kulturou masa a kulturou chleba, symbolizující dvě odlišné kultury (řecko-římskou a keltsko-germánskou), získal ve středověku sociální pozadí. S vývojem člověka a společenství, ve kterém žije, se způsob stravování mění. Jídlo tedy můžeme považovat za jedno z měřítek vyspělosti jakékoliv společnosti.

V této práci nebudu poměřovat vyspělost našeho národa v dřívější či v dnešní době, co se týče užití a přípravy pokrmů, ale vrátím se o několik století zpět a nahlédnu do tajů staročeské kuchyně pohledem lingvisty. Předmět zájmu si ještě více zúžím a zaměřím se na názvy jídel staročeské kuchyně, které byly do českého jazyka přežaty z jazyka německého.

Vzájemné vztahy nejen obou jazyků, ale i českého a německého národa se už od poloviny prvního tisíciletí vyvíjely velmi dialekticky. Němčina a německý národ celá staletí ovlivňovaly český národ a jeho jazyk, což je především dáno polohou na mapě, ale i rozdílem ve velikosti území a v počtu obyvatel. Stejně jako jedince nelze izolovat od společnosti, nelze izolovat národy, které spolu sousedí. Až do dvacátého století se český národ potýká s problémem, do jaké míry akceptovat působení germánských vlivů. Některé českému národu prospěly a posunuly jej ve vývoji dále, jiné tak kladný dopad neměly. V menší míře, především v oblasti jazyka, se projevuje také vliv češtiny na němčinu.

Jazyk, který určitá společnost používá ke vzájemné komunikaci, se označuje jako jazyk živý. Nejedná se sice o živý organismus, jak jej známe z biologie, ale jde o prostředek, který se pod vlivem vnějších i vnitřních příčin mění. Největší proměnlivost je viditelná ve slovní zásobě, protože jde o část jazyka, která tvoří most mezi mimojazykovou a jazykovou realitou. Formální i významová stránka slova se postupem času mění nebo se úplně vytratí nejprve z mimojazykové reality a následně i z jazyka.

Staročeské názvy jídel jsem zvolila pro možnost jistým způsobem poznat tehdejší ráz kuchyně a zároveň poodhalit jejich postavení v historickém vývoji jazyka. Je zajímavé sledovat vývoj názvu v jazyce, který v první řadě koresponduje s daným jídlem, s jeho vznikem, oblibou, četností receptů v kuchařských knihách, tedy s rovinou mimojazykovou, a pak i s rovinou jazykovou, která vychází z vnitřních zákonitostí a změn jazyka v místě, kde slovo žije.

Mluvíme o období staré češtiny, proto by bylo dobré si právě v úvodu pojem *stará čeština* upřesnit. Ten může být chápán dvojím způsobem. V užším slova smyslu jde o jazyk 14. století, v širším slova smyslu lze toto slovní spojení chápat jako označení jazyka

užívaného ve 13.-18. století (Pleskalová 2001: 9). Pro tuto práci bude výchozí širší pojetí staré češtiny, jelikož názvy jídel byly přejímány nepravidelně. Někdy se s prvními záznamy setkáme již v Klaretově slovníku, v jiném případě nalezneme první doklad až v kuchařské knize ze sedmnáctého století (Zíbrt 1927: 72-612).

Jak jsem se již zmínila výše, měla čeština s němčinou k sobě velice blízký vztah. Výsledkem tohoto vztahu je mnoho přejímek z němčiny. V oblasti stravování se nejvíce přejatých slov vyskytuje mezi moučnými jídly. Tuto skutečnost lze přičíst existenci nepřeborného množství různých druhů pečiva.

Proto bude i má práce založená na názvech moučných, vesměs sladkých jídel. Konkrétně půjde o následující názvy: *calta*, *knedle/knedlík*, *kraple*, *marcipán*, *piškot*, *preclík*, *slíž/slejška*. Zde jsem je seřadila podle abecedy, v další části práce pak budou názvy řazeny podle doby přejetí.¹ Jedná se o názvy, které v dnešním jazyce stále existují, i když některé už velmi okrajově, v dialektech.

Práce je rozdělena na dvě nestejně velké části. První část pojednává o skladbě stravy a charakteru stravovacích zvyklostí starých Slovanů, které jsou východiskem pro nástin charakteru kuchyně staročeské, a to nejčastěji používaných ingrediencí, způsobu stravování a dalších aspektů, které se stravováním souvisí. Zmíním také kuchařské knihy; vedle těch českých budou v okruhu mého zájmu některé kuchařské knihy německé.

Další část práce tvoří jednotlivá hesla zabývající se vybranými názvy jídel, dobou a způsobem přejetí, následným zdomácněním a vývojem názvu v českém jazyce až do současného stavu jazyka, změnou významu názvu i oblíbenosti pojmenovaného pokrmu, což může dosvědčovat množství receptů v kuchařských knihách. Pro ilustraci jsou uvedeny nejtypičtější návody na přípravu.

„Kuchařské umění ... jest nejvzácnější květ lidské kultury“ (Zíbrt 1927: 13). Tento a mnoho dalších podobných výroků, které dokládají velký význam jídla v lidském životě, uvádí Čeněk Zíbrt ve své knize *Staročeské umění kuchařské*. Nalezneme zde i poznámku, že se nikdy nepoužívalo spojení „kuchařské řemeslo“, ale vždy jen „kuchařské umění“. To svědčí o přístupu k jídlu a stravování v minulosti i dnes.

Dnešní knižní trh nabízí velké množství kuchařských knih a studií, které se jídlu věnují z hlediska gastronomického, ale chybí tu větší zájem historicko-lingvistický, který by shrnoval poznatky o vzniku a vývoji názvů jídel. Českými názvy jídel se ve své kandidátské

¹ Přejetí cizího slova ovšem nevyklučuje, že daná věc existovala sama o sobě již před přejetím slova do české nebo slovanské stravovací kultury (Niederle 1911: 169).

disertační práci *České a slovenské názvy jídel* zabývala Pavla Valčáková, Brno 1986. Nověji zpracovávají část staročeských názvů jídel diplomová práce Kateřiny Rivořové *Staročeské názvy jídel*, Brno 2006, a bakalářská práce Evy Juklové *Některé názvy jídel ve staré češtině. Původ a vývoj*, Brno 2006.

Tato má práce se zabývá také staročeskými názvy jídel, ovšem z jiného úhlu pohledu. Práce přispívá k doplnění poznatků o názvech sedmi vybraných jídel, které byly do staré češtiny přejaté z jazyka německého.

II. Stravovací zvyklosti Slovanů

Pro představu o stravovacích zvyklostech Slovanů je cenná práce profesora Lubora Niederleho *Slovanské starožitnosti*, v níž se autor snaží podat „obraz slovanské kultury z druhé poloviny I. tisíciletí po Kristu, ..., z poslední doby pohanské“ (Niederle 1911: 8). Jelikož z doby kolem desátého století existuje málo domácích pramenů, slouží jako důležité zdroje informací vedle archeologických nálezů prameny arabské. Tím nejdůležitějším je záznam Ibráhím ibn Ja'kúba, židovského obchodníka, který v letech 962-973 cestoval jako vyslanec cordóbského chalátu po krajích střední Evropy.

Skladbu stravy určovala Slovanům, stejně jako jiným národům, okolní příroda. To, co nabízela, dokázali Slované v plné míře využít. Slovanská kuchyně zahrnuje stravu masitou i vegetativní, přičemž vegetativní strava představovala primární a hlavní část potravy. Šlo především o různé druhy obilnin a luštěniny.

OBILNINY

Pěstování obilí je spjato s přechodem k zemědělství jako hlavnímu způsobu obživy a s trvalým hospodařením s půdou. Ve střední a severní Evropě je pěstování obilí doloženo z doby neolitu, která je ve většině světa spojena s počátky zemědělství (Beranová 2005: 18).

U starých Slovanů lze předpokládat pěstování pšenice (stsl. *pššenica* < psl. *pššeno* 'mouka, drcené obilí'), ječmene (psl. *ječьmy*), žita (psl. *žito*) nebo rže (< psl. **rьžь*), ovsu (psl. *овьсь*), prosa (psl. *proso*) a béru (psl. *брьь* - druh prosa), protože tyto pojmy se dochovaly z doby všeslovanské jednoty. Otázkou zůstává, zda Slované všechny druhy seli, stejně tak existuje málo dokladů o tom, jakými způsoby obilí připravovali a jedli. Neexistuje sice mnoho dokladů, jakým způsobem Slované obilniny požívali, ale podle nejzákladnějšího užití rozděluje Niederle obilniny na dvě skupiny. Na jedné straně se jedná o obilniny, které stačí zbavit slupek, navlhčit nebo upražit a vznikne docela chutná potrava; na druhé straně jde o obilniny, které je třeba nejprve rozmělnit a teprve z mouky se připravuje pokrm. S tímto rozdělením obilnin souvisí staroslověnské *brašьno* 'pokrm' (z psl. **borььno* 'mouka'), termín pro rozmělněné obilí na delší dobu namočené v tekutině pro přípravu kaše a církevněslovanské *pražьmo*, stč. *pražьma* (z psl. **prьžiti*, **pražiti* 'pražit') termín pro upražená zrna nedozrálých pšeničných nebo ječných klasů.

Důležitou přední kulturní plodinou bylo u Slovanů *proso*. „Jídla prosná byla hlavní a nejoblíbenější částí slovanské kuchyně, ať už ve způsobu prosného pečiva nebo prosné kaše“ (Niederle 1911: 178). Pěstovaly se dva druhy: proso obecné a bér, vyšlý z divokého druhu prosa. Proso vyžaduje náročnější podmínky na pěstování než jiné druhy obilnin, proto to byla ve středověku velmi drahá obilnina. Náročné bylo i ruční mletí, a tak se často ve středověké slovanské kuchyni užívala celá zrna loupaného prosa, *jáhly*. Připravovala se z nich především kaše, která byla dosti často jídlem slavnostním nebo prestižním (Beranová 2005: 31).

Kaše byla jedním z nezákladnějších a nejjednodušších jídel veškerých lidských společností. Připravovala se z rozemlněných i celých obilnin. Kaše (stsl. *kaša*) představuje velmi starý pokrm, který nabýval až rituálního významu, jelikož se hojně užíval jako speciální jídlo liturgické, obětní a odtud začal nabývat ráz jídla slavnostního.

Vedle již zmíněné kaše připravovali Slované z rozemleté obilné mouky primitivní těsto, ze kterého pekli na ohništi či na rozpálených kamenech více druhů pečiva. Nejstarší formou byly placky. Později se můžeme setkat i s lepšími druhy pečiva, s pirohy a koláči, které se často potíraly medem nebo mákem. Nejdůležitějším výrobkem z obilné mouky byl chléb (psl. *chlěbъ*)². Chléb starých Slovanů vypadal jinak než ten dnešní. „Starobylé jídlo z obilí vzniklo velmi jednoduše: hrubě nadrcené obilí se smíchalo s vodou, udělaly se malé placičky a ty se opekly na ohništi nebo na rozpáleném kameni“ (Beranová 2005: 39). Šlo o chléb nekvašený. Niederle uvádí, že neexistuje přesné datování užití kvasu v Evropě, avšak novější literatura už nám přesnější informaci podává. Nejstarší dochovaný kvašený chléb pochází ze švýcarského naleziště Twann, datuje se obdobím 3 500 př. n. l. a nalezen byl roku 1976 (Beranová 2005: 41). Pro Slováky byl významný archeologický nález u Bratislavy, kde byl v 5. století n. l. nalezen větší bochníček chleba, srovnatelný s dnešními menšími chleby. Od druhé poloviny 1. tisíciletí byl chléb pro staré Slováky nejběžnějším pokrmem (Beranová 2005: 43).

LUŠTĚNINY

Nejstaršími luštěninami jsou hrách a čočka, které se ve střední Evropě začaly pěstovat zhruba ve stejné době jako obilí. Častěji patrně pěstovali hrách, protože čočka byla a je

² Označení „chléb“ se stalo ve středověku téměř symbolické. Tímto slovem se označovalo vše, co se získalo z polních prací (Le Goff-Schmitt 1999: 725).

náročnější plodinou než hrách.³ Ve staročeské kuchyni byl hrách připravován velmi často, někdy byl nazýván jídlem národním (Winter 1892: 12).

ZELENINA A OVOCE

Součástí slovanské potravy byla nepochybně také zelenina a ovoce, i když existuje pouze málo dokladů, ať už archeologických nebo písemných, které by nás informovaly o hojnosti jednotlivých druhů a způsobu konzumace. První písemné doklady o konzumaci zeleniny a ovoce pochází až z 10. století, přesto však Lubor Niederle nepochybuje, že je Slované znali již dříve.

Z jednotlivých druhů zeleniny Slované určitě znali a pěstovali česnek. Tento název je už praslovanský (*česnykъ*). Názvy jiných druhů zeleniny byly přejímány v době všeslovanské z různých jazyků, např. české mrkev, cibule, ředkev byly přejaty z němčiny; okurka byla přejata z řečtiny (Niederle 1911: 187/188). Způsob využití jednotlivých druhů zelenin se také někdy lišil od toho dnešního, například zelenina v dnešní době především kořenová se ve starých dobách pěstovala hlavně pro nať a listy (např. petržel, řepa).

Hojnost ovocných stromů u Slovanů, především jabloní, hrušek a sliv, potvrzuje již záznam Ibráhíma ibn Ja'kuba. Niederle přidává ještě další druhy jako třešně a višně. Znalosti a nároky na pěstitelství ovocných stromů ovšem nebyly velké a tak vypěstované ovoce nemělo příliš dobrou jakost a nijak zvlášť se nelišilo od toho planého. Jistou lahůdkou a předmětem obchodu zůstávalo ovoce z jihu, protože zde se dochovaly pozůstatky z římské doby, která „je někdy označována jako fenomén v evropském ovocnářství“ (Beranová 2005, 169). Země římské provincie tak disponovaly nejen širokým sortimentem ovoce, ale i jeho vyšší kvalitou.

MASO

Niederle ve své studii odmítá názor, že by Slované byli vegetariáni. Naopak uvádí mnoho argumentů, které maso v tehdejší stravě potvrzují, i když ne v takové míře jako stravu vegetativní. Chov dobytka u Slovanů dokazují archeologické nálezy: zbytky domácích zvířat přímo v hrobech nebo v popelu u hrobů, písemné záznamy z 6.-11. století a názvy dochované

³ Další luštěniny: Bob, zvaný koňský, se rozšířil ve střední Evropě již v době bronzové, ale představuje plodinu náročnou na klima a tak se v raném středověku u nás už téměř nepěstoval. Fazole má svůj původ v Jižní Americe a do Evropy byla přivezena až v 16. století (Beranová 2005: 137, 140).

z všeslovanské jednoty, které se vztahují k chovu dobytka a mléčnému hospodářství – psl. *goveđo, korva, tele, turь, ovьca, porse, borvь, melko, tvarogь, syrь*.

Slované nechovali domácí dobytek ve velkých stádech pro denní potřebu, naopak poráželi jej jen při zvláštních příležitostech, k uctívání bohů a při slavnostech. Hovězí dobytek byl chován přednostně pro produkci mléka (méně pak ovce a kozy), sladké mléko představovalo zdroj smetany a másla, z mléka kyselého se vyráběl tvaroh a sýr, které tak zajišťovaly dlouhodobější konzervaci mléčné potravy. Pro maso se choval dobytek vepřový a ovce. Nezanedbatelným prvkem byl také chov koní. Ti byli dlouhou dobu lovnou zvěří. U západních Slovanů se konzumace koňského masa nepředpokládá, případně pouze jako potrava velmi nouzová, v době neúrody a hladomorů. Proto se ani recepty na jejich přípravu nevyskytují v pozdějších kuchařkách. Kůň sloužil především k jízdě a přepravě nákladů a cenil se velmi draho, „měl stejnou, někdy dokonce větší cenu než otrok“ (Beranová 2005: 74). Domestikovaná zvířata neměla v prvním tisíciletí podobu dnešních zvířat, byla ještě stále polodivoká, menší a hubenější, jelikož nebylo v okolí dostatek obživy pro všechny. Častěji se zabíjela zvířata nedospělá kvůli křehkému mladému masu.

Další zdroje masa představovala divoká zvířata. Jejich lov vedle získání masa k obživě představoval i příjemnou zábavu a zaměstnání. Maso divokých zvířat začínalo pomalu ustupovat. Později se lov stával více potěšením, divočina přestávala sloužit k denní obživě a začala se podávat spíše na panských stolech.

Ve výčtu druhů mas bychom neměli zapomenout ani na ptáky, kteří poskytovali maso i vejce. Podle zpráv Ibráhíma ibn Ja'kúba Slovanům hodně chutnaly husy a maso tetřeva, naopak se vyhýbali masu kuřecímu, které jim prý způsobovalo onemocnění - rúži. Niederle uvádí, že toto tvrzení se nejspíše vztahuje pouze na kuřata, tedy jedince nedospělé, neboť kur domácí byl jeden z hlavních ptáků, kterých se na konci pohanské doby užívalo ke konzumaci. Často jejich maso fungovalo jako typické jídlo při pohanských slavnostech, zvláště maso kohoutí (Niederle 1911: 174).

Velmi snadný a hojný zdroj masa představovaly také ryby. Z ryb byli loveni hlavně lososi, pstruzi, štiky, piskoři, ve starých písemných záznamech lze narazit i na zmínky o jikrách. Chov ryb a rybolov se postupně stával velmi oblíbenou činností i pro šlechtu. Velký rozmach užití ryb jako pokrmu lze zaznamenat až později v kuchyni staročeské, což dosvědčuje nejen velký počet receptů v kuchařkách, ale například i tradice rybníkářství.

PŘÍPRAVA A DOCHUCOVÁNÍ JÍDEL

Příprava jídel u starých Slovanů byla ve srovnání s obdobím řecko-římské kultury mnohem jednodušší. Nejjednodušší přípravou masa bylo pečení na rožni. Slované znali ovšem ještě další způsob jak připravit maso, a to vařením v koženém měchu, nejlépe v žaludku nebo v kůži zabitých zvířat, nad ohněm nebo pomocí rozžhavených kamenů vložených do vody (Niederle 1911: 197)⁴. Dále Slované vařili v jednoduchých hliněných nebo kovových nádobách nad ohněm.

Důležitým prvkem při přípravě jídla byl omastek. Máslo (*maslo*) představuje starý všeslovanský výraz, který svou etymologií (< **maztlo* < **mazb*) odkazuje k původnímu významu „mastnota na potírání těla“ (Niederle 1911: 198). K maštění se používaly i jiné omastky, například zvířecí tuky (sádlo, lůj) nebo oleje získané z olejnatých semen.

Nejstarším a nejdůležitějším ochucovadlem byla sůl, vedle níž Slované znali řadu bylin, které vynikaly svou vůní a příchutí, například bedrník, hořčice, čemeřice, pelyněk... K vylepšení a zvýraznění chuti se používala také zelenina – česnek, cibule, křen. S dalšími, dodnes užívanými druhy koření, se Slované seznamovali na základě styku s byzantskou, římskou nebo později germánskou kulturou, kam se dováželo koření z Indie.

Ke slazení se užíval pouze med, ze kterého Slované připravovali svůj nejoblíbenější nápoj: víno z medu čili medovinu (Niederle 1911: 208). Cukr se do střední Evropy dostal až v 15. století, k jeho rozšíření (rozkvět cukrářství) došlo až v 16. a 17. století, do té doby byl cukr užíván spíše jako koření (Beranová 2005: 196). Výraznější změnu v užívání cukru přineslo až 18. století, kdy byl podán důkaz o obsahu cukru v řepě. Kromě medu se mohlo sladit sladkou mízou ze stromů nebo šťávou z ovoce.

Stejně jako se liší příprava jídel, liší se také způsob stravování starých Slovanů. Jedlo se na zemi kolem ohně u velkých mis nebo kolem nízkých desek. Z příboru používali pouze nože a lžice, které se v podstatě podobají těm dnes užívaným. Vidlička se k lidem v severnějších částech Evropy dostala až později ve středověku. V Čechách se vidlička poprvé objevuje v polovině 16. století.

Přípravě jídel věnovali lidé větší pozornost až u příležitosti nějaké hostiny, důležitější však byla hojnost jídla a pití než rozmanitost a zvláštnost úpravy, jako je tomu dnes. Slované nazývali hostinu spojenou s pitím, především hostinu světskou (např. svatební), *pirь*.

⁴ Způsob patřil zjevně ke kočovnému způsobu života, Slované jej tedy pravděpodobně převzali od nějakého nomádského kmene (Niederle 1911: 198).

III. Staročeská kuchyně

1. Materiály o staročeské kuchyni

Než se dostaneme k rozboru jednotlivých názvů jídel a k tomu, co určovalo ráz staročeské kuchyně, je potřeba si představit materiály, na jejichž základě lze podat charakteristiku staročeské kuchyně. Stěžejním dílem v tomto ohledu je kniha profesora Čenka Zíbrta *Staročeské umění kuchařské*, kterou napsal roku 1927 na žádost sdružení mistrů kuchařů, aby vzniklo dílo, které by osvětlilo „minulost kuchařství českého v souvislosti s vývojem kuchařství vůbec“ (Zíbrt 1927: 18). Kniha je tedy sbírkou starých českých kuchařských návodů a prací, zmiňujících se o jídle či stravování, které pomáhají dokreslit podobu tehdejší kuchyně, a zároveň soupisem cizích knih kuchařských, které se vedle těch českých v našich zemích, především na zámcích a ve šlechtických kuchyních, vyskytovaly a také užívaly pro inspiraci, ale i pro chloubu mistrů kuchařů.

Veškeré materiály, které nějakým způsobem přispívají k popisu staročeské kuchyně, lze pro přehlednost rozdělit na dvě skupiny:

- A) První skupina představuje texty, které jsou psány přímo s úmyslem popsat stravu a její zvyklosti. Sem tedy patří kuchařské knihy, záznamy receptů a kuchařských návodů.

Nejstarší památkou české kuchařské literatury je rukopis kuchařských návodů připojený ke knížkám o moru z roku 1529, které tvoří jeden svazek. Tento materiál je uchovávan v knihovně Národního muzea a datuje se do 15. století. Zíbrt jej celý otiskuje ve své práci (s. 113-138). Tento starý rukopis se stal zdrojem a inspirací pro další české kuchařské knihy, které pocházejí z 16. století, jsou již tištěné a známe jejich autory.

Prvním takovým počinem je kuchařská kniha od Jana Severina Mladšího, bez názvu i přesného data vydání. Víme pouze, že ve své pražské knihtiskařské dílně tiskl knihy ve dvacátých a třicátých letech 16. století.

XIII

gey vrodie přizafole / a takto naň Gichu vs
dielag. Wezmi Topentku neb dwie zbýlého
chleba / a Rzecké Wýjno / a zluč to spolu w
Moždýřy / a rozpust dobrym Wýjnem a ps
tiehni a volj do Kotlika / a dag tam Ocás
a okoreň Peprém / Zazworē / Šřebičky / kwies
tem / a Ssafranem / a oslad Gichu troštku
Medem: Pakli chceš ozdobniegý vdiela
ti / dag Rzeckeho Wýjna / a Mandluow rzes
zanych.

Pašnehty Medwiedý

Takto máš dielati.

¶ Opal ge čisté wystruž w čisté wlaže / a
všetag pazúry / a zastaw ge vrodie / ač wru
až na mýsto / takto nanie Gichu vdielag do
brym Wýjnem rozetra Mandly / rozpust tu
taženú horčicy s wýjnem neb s Octem / a přy
slad tomu Cukrem neb Medem / dag gedno
šřebičkůw a Zazworu / chcešli ge mýti stu
dené neb teplé.

¶ Zadušsenina zwieriny Gelený / neb z masa

Ukázka z Kuchařství Severina mladšího, nejstarší tištěné kuchařské knihy
z počátku 16. století.

Druhou tištěnou kuchařskou knihu vydal roku 1535 Pavel Severin z Kapí hory (titulní list viz Příloha 1) pod názvem *Kuchařství, o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby, a jiné mnohé krmě všelijakému kuchaři aneb hospodáři. Knižka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, také radu najdeš*. Opakují se v ní návody známé z předchozích uvedených textů, místy doslova otiskuje recepty z knihy Severina Mladšího.

Třetí kuchařskou knihou vytiskl Jan Kantor ve svém nakladatelství zhruba v polovině 16. století. Jde o syntézu obou předchozích knih, v podstatě je to přetisk knihy Severina Mladšího s doplňky z kuchařské knihy od Pavla Severina z Kapí hory, podle níž je také nazvána. Kniha kromě návodu na jednotlivá jídla obsahuje také úvod, předmluvu a zbožnou píseň, zpívanou před jídlem.

Velmi oblíbenou a často přetiskovanou kuchařskou knihou se stala kniha Bavora mladšího Radovského z Hustiřan z roku 1591 *Kuchařství, to jest: Knižka o rozličných krmích, kterak se užitečně strojiti mají:...* Už název napovídá, že autor také vycházel z knih výše uvedených.

Další české kuchařské knihy či sborníky receptů lze označit přívlastkem *šlechtické*. Toto označení vychází ze skutečnosti, že u jednotlivých receptů se nachází jména kuchařek ve šlechtických rodinách nebo názvy šlechtičen, z jejichž kuchyně daný recept pochází. V historii českého kuchařství se lze ovšem setkat i s kuchařskými knihami, které (alespoň zčásti) psaly přímo autorky šlechtického původu, např. *Kuchařská kniha Polyxeny z Lobkovic* (konec 16. století), *Kuchařská kniha Alžběty Lidmily z Lisova* (1661). Šlechtické kuchařky znamenají výraznou změnu v historii kuchařského umění. Po kláštorech, jež byly kulturními centry v raném středověku (o jejich významu na vývoj stravování viz níže), se kultura a vzdělanost přesouvá na hrady a zámky. Tam, kde je majetek a dostatek finančních prostředků, nalézáme pestřejší skladbu stravy, nápaditost v přípravě pokrmů i možnosti a potřebu poznat kuchařské umění i z druhé stránky. Kuchařské knihy sepsané do 19. století proto reflektují spíše panský jídelníček. Proti němu lze odlišovat lidovou, selskou stravu.

B) Druhou skupinu tvoří texty psané za jiným účelem, ve kterých ale přesto lze najít záznamy, jenž přispívají k rozšíření poznatků o tehdejších jídlech, o způsobu stravování i o podobě kuchyně.

Druhů takových textů je celá řada – kroniky, letopisy, účty ze staročeských kuchyní, umělecká beletristická tvorba, lidové písně, slovníky zachycující dobovou slovní zásobu.

Nejvýznamnější postavení mezi těmito texty mají ovšem lékařské studie, ve středověku spíše spisy v podobě lékařských rad, které učení mistři či přímo osobní lékaři dávali svým pánům ohledně jejich životosprávy – například mistr Havel sepsal příručku „jak má Karel IV. žít, jíst, pít, spát, pohybovat se atd., aby nestonal a zdraví trvale si uchoval“ (Zíbrt 1924: 14), mistr Zikmund Albík sepsal podobnou příručku pro krále Václava IV. (Zíbrt 1924: 14).

O vzájemném vztahu mezi jídlom a zdravím věděli lidé už ve středověku. I nejstarší rukopis kuchařských návodů byl svázán se svazkem pojednávajícím o moru. Na rubu titulního listu Kantorovy kuchařské knihy stojí, že „dobrá kuchařka lidem jest půl zdraví“ (Zíbrt 1927: 250).

Vedle rad a poučení pro panovníky ze 14. a 15. století ohledně zachování dlouhého a správného života se v pozdějších obdobích objevují regimenty zdraví, apatyky a herbáře. Rady v uvedených spisech působí v dnešní době mnohdy velmi komicky: „Ti, kteří mnoho slepic a kuřat jedí, rozumnější a modřejší sú... nežli ti, kteříž se sviňským a hovězím masem, zelím, řepou, mrkví, hrachem a krupami živí“ (Winter 1892: 71). Ale i mezi nimi se najdou užitečné rady dodnes dochované například v lidovém léčitelství. Po bližším prostudování lze dojít k závěru, že autorům těchto lékařských poučení se z jídel málo co líbí a na všem nachází nějakou chybu. Na druhou stranu představují tyto rady a návody vzácný materiál, který zaznamenává, co vše se tehdy jedlo.

2. Materiály o německé středověké kuchyni

Tematicky se tato podkapitola trochu vymyká pojednání o staročeské kuchyni, ovšem s ohledem na název a zaměření mé práce představují dané materiály nezanedbatelnou část. Již v úvodu jsem zmínila vzájemné silné působení mezi českým a německým národem, proto ani nepřekvapí, že mezi kapitolami o cizokrajných kuchařkách v Zíbrtově práci zaujímají německé kuchařské knihy největší část (s. 47-68).

Velkým vzorem německé kuchyni byla kuchyně francouzská, proto i německé kuchařské knihy vznikaly na základě předloh francouzských, neboť „středověké umění kuchařské mělo svou kolébkou ve Francii“ a „již ve středověku i potom až do doby dnešní kuchyně francouzská proslula jako vzor pro kuchařské umění vůbec“ (Zíbrt 1927: 7). Změnu tohoto rázu přinesla až kniha Josepha Königa *Geist der Kochkunst* z roku 1822, později přepracovaná a vydaná Carlem Friedrichem von Rumohr. Nejnověji vyšly tisky C. F. von

Rumohr roku 2005, *Gesit der Kochkunst* svazek 8. Kniha neobsahuje žádné recepty, pouze teoretické pojednání o vlastním rázu německé kuchyně, členěné na prvky kuchařského umění zvířecí a rostlinné stravy.

Vedle jídel v české kuchyni přejatých z německého jazyka existuje celá řada jídel přejatých opačným způsobem – *koláč, mazanec, odvářka, kyselice...*, v německých receptech často už zkomolených – *Gollatsch, Mosanczer, Wowarzko, Giselitze*. „Kolatschen mit Powidl“ (Kudriaffsky 1880: 205) jsou uvedeny jako národní jídlo na Moravě a v Čechách. Jiná jídla, jejichž původ sahá do české kuchyně, bývají v německých kuchařských knihách označena přívlastkem *böhmisch* – „Böhmische Kuchlein, Einen böhmischen Haasen zuzurichten, Kalbskopf mit Böhmischen Gebäck, Die guten böhmischen Gollatschen, Die böhmischen Busserl zu machen, Böhmischen Suppen, Ein Böhmisches Lungelbratel“ (Zíbrt 1927: 57-60).

Nejstarší rukopisná německá kuchařská kniha je ze 14. století. Její nové vydání z 19. století má název *Ein Buch von guter Speise* (pův. *Daz bûch von gûter spise*) a vyšlo ve sbírce *Bibliothek des literarischen Vereins* roku 1844.

Nejstarší tištěná kuchařská kniha se objevuje ke konci 15. století pod názvem *Kuchemaistry*, byla vydávaná několikrát za sebou, poprvé v roce 1485 v Nürnbergu (Seifert-Sametschek B.d.:53), a brzy došlo ke změně názvu na *Küchenmeisterey*.

Zhruba od 15. století je v kuchařských knihách viditelná snaha o uspořádání receptů podle různých hledisek. V těch nejstarších se jedná o rozlišování jídel postních a nepostních. Např. *Küchenmeisterey* je členěna do pěti částí: 1. jídla postní, 2. jídla masitá, 3. jídla z vajec, 4. příprava šalší a hořčice, 5. jak připravit ocet a víno z různých koření, také jak napravit pokažený žaludek.

3. Ráz staročeské kuchyně

V odborné literatuře narazíme na tvrzení, že „staročeská kuchyně nebyla kuchyní provinční, nýbrž že představovala nejvyšší úroveň tehdejší kuchyně středoevropské“ (Beranová 2005: 13). Jak už bylo řečeno v úvodu práce, jídlo hrálo významnou roli v jakékoliv epoše lidské společnosti a lze je považovat za jisté měřítko dané společnosti. Český národ měl významné postavení, dané mezinárodními styky, a vysokou životní úroveň, podmíněnou bohatstvím a vážností knížecího nebo císařského dvora.

Tuto skutečnost nelze samozřejmě vztáhnout na celé staročeské období, ale nejlépe charakterizuje 16. století, dobu bohatou na kuchařské knihy, ať už zahraniční nebo české. Česká kuchyně tohoto období se nechává inspirovat zahraniční kuchyní za západu i z východu, ale stále lze v jejím bohatství najít typické ryze české prvky.

K nejtypičtějším poživatinám staročeské kuchyně patří chléb, sýr, maso, hrách, kaše a ovoce. A mohli bychom uvést ještě další jídla, která se hojně požívala – koláče, knedlíky, šišky, houby... Češi se tedy ve skladbě své stravy nijak výrazně neodlišili od svých prapředků; měnila se především četnost a oblíbenost jednotlivých jídel. „Rozvoj a pokrok kuchařství západoevropského postupoval drahou kulturního rozvoje a pokroku od Římanů k národům románským (Itálie, Francie), od nich do Anglie a k národům germánským i západoslovanským“ (Zibrt 1927: 6). Jídelníček starých Čechů se začal rozšiřovat o nová jídla, nové ingredience, ale i nové postupy při přípravě jídla. Rafinovanost a nápaditost při vaření nabývaly na významu. Kuchyně se stávaly samostatnou místností oddělenou od zbytku obydlí, nejprve samozřejmě ve městech, na hradech či v kláštrech (příklad středověkých kuchyní viz Přílohy 2 a 3).

Kláštery vůbec se staly důležitým místem nejen pro rozvoj literatury a vzdělanosti, ale i pro rozkvět kuchařského umění. V těchto kulturních centrech se konala setkání duchovních i světských, domácích i cizích návštěvníků, čímž se kladl větší důraz na klášterní kuchyni. Už tehdy plnilo jídlo při příležitosti slavnostní události, jakou byla třeba návštěva, funkci prostředku ke vzájemné komunikaci, ke sblížení a snazšímu dosažení cíle návštěvy. Na kláštery se obracel také chudý a prostý lid. Tomu kláštery podávaly almužnu nebo podporu právě v podobě jídla. Byly to právě kláštery, ke kterým se v raném středověku dostaly novinky z oblasti kuchařství a které svým bohatstvím měly možnost nakupovat potraviny z cizích krajů, u nás dosud neznámé.

Svůj vliv na změnu vnímání jídla a jeho konzumaci hrály také pusty, spojené s významnými církevními dny a svátky. Vedle modliteb a návštěv kostelů byla požadována také střídmost, která zvláště postupem doby nabývala na významu. Ve středověké společnosti rostla obliba jídla, kuchaři nabývali na společenském žebříčku na významnosti, každý jedl tolik, na kolik měl a u zámožnějších lidí se strava stala spíše požitkem než prostředkem k zasyčení.

Půst⁵ se vyžadoval nejen při příležitosti důležitých církevních svátků spojených s životem a umučením Ježíše Krista, ale také každý pátek (den úmrtí Ježíše Krista). Z omastků se mohly v době půstu používat pouze rostlinné oleje a ze všech druhů masa pouze maso vodních živočichů. Rovněž vajec a mléčných výrobků se v době postní bylo potřeba vyvarovat. Vedle těchto přísnějších půstů byly ve středu a sobotu (den Jidášovy zrady a den, kdy Ježíš přebýval v hrobě) nařízeny půsty mírnější, mohlo se do jídelníčku zařadit sádlo a mléčné výrobky.

S půsty také úzce souvisí denní počet jídel. Literatura uvádí, že se jedlo dvakrát denně, pozdě dopoledne a navečer. Říkávalo se: „Vstávat v šest, obědvat v deset, večeřet v šest, uléhat v deset, budeš žít desetkrát deset (let)“ (Beranová 2001: 14). Během 16. století se začínalo jíst třikrát denně, zvláště v hospodářství při těžké práci, v 17. století se tento způsob stravování stal téměř pravidlem.

IV. Vybrané názvy jídel staročeské kuchyně

V této kapitole následuje podrobnější výklad jednotlivých názvů jídel staročeské kuchyně, které již byly jmenovány v úvodu. Zde jsou řazeny podle doby přejetí, tedy podle stáří nejstaršího dochovaného záznamu o výskytu daného jídla ve staré češtině. Jsou uvedeny všechny záznamy, které přispívají k objasnění vývoje názvu jídla ve staré češtině a k proměně významu a funkce samotného jídla ve staročeské kuchyni. Pokud to materiál umožňoval, jsou v rámci těchto záznamů uvedeny také recepty v českém i německém jazyce. Dále následuje etymologický výklad názvu jídla s ohledem na dostupný etymologický materiál v českém i německém jazyce. Vybrané názvy jídel jsou také zachyceny z pohledu současného českého i německého jazyka, včetně dochovaných nářečních variant, které jdou mnohdy ruku v ruce i s variantou významovou. Nakonec jsou zaznamenány další významy, ve kterých se daný název může vyskytovat.

⁵ Postní doby byly ve středověku daleko více rozšířeny než dnes, patřily sem: 40 dní před Velikonocemi, tři prosebné dny před Nanebevstoupením Krista, čtyři Quatembery (každá středa, pátek, sobota na začátku čtvrtku: po 3. adventu, po postní neděli, po Letnicích a po 14. září), předvečery nejdůležitějších svátků svatých, jakož i každý pátek a sobota. Postních dnů bylo tolik, že se za celý rok napočítalo sotva 230 dnů, kdy se mohlo jíst maso. V půstu byla povolena zelenina a ryby, podle přísnějších nařízení žádné vajíčka, mléko a mléčné produkty. Ale v praxi se tento přísný půst nedodržel (Ehlert 1990: 18).

Pokud lze stěží určit přesnější dobu přejetí, která v případě tří názvů jídel představuje 14. století, jsou tyto názvy seřazeny s ohledem na dobu, kdy se tento název poprvé objevuje v jazyce německém, jak ji uvádí *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache* Friedricha Klugeho. Lze soudit, že tak mohl název dříve proniknout i do staré češtiny.

1. CALTA

První záznam o *caltě* najdeme již v Klaretově slovníku z roku 1366 (Zíbrt 1927: 98). Vedle českého názvu je zde uveden v závorce i název latinský *cunea*. *Cuneus* 'klín, klínovitý tvar, podoba' (Novotný 1955: 341). S podrobnějším vysvětlením se ovšem setkáme až ve Staročeském slovníku Jana Gebauera, který latinský ekvivalent vysvětluje na základě tvaru tohoto pečiva. „Pečivo to mívalo podobu klínu, trojhranu, pročež nazýváno lat. *cunea* ...“ (Gebauer 1970: 134). Další záznam o výskytu *calty* zachovává slovník kněze Tomáše Rešela Hradeckého z roku 1560, kde se uvádí „Scriblita pečená *calta*“ (Zíbrt 1927: 341).

Calty se ve staročeské kuchyni pekly o Vánocích (Winter 1913: 184).

V kuchařských knihách, které Zíbrt ve své knize otiskuje, nenalezneme ani jeden návod na přípravu *calty*. V kuchařkách 16. a 17. století se však objevují recepty na přípravu *celtlí* (*celetlí*), *certlí* (z různých druhů ovoce – kdulový, hruškové, broskvové...) i *lecetlí*. Jedná se o podoby názvu *calta* z hovorového jazyka, které mají společný původ, ale přejetí se ubíralo různými cestami (viz níže). Tyto názvy mají význam 'cukrovinka, tvrdý bonbón, pokrouťka' (Machek 1968: 80; Newerkla 2005: 321). V SSJČ a PSJČ jsou uvedené také pod heslem *caltička* - deminutivum od *calta*. Ve slovenských dialektech je název *certle* 'plněné oplatky' (Newerkla 2005: 321). Ve starých kuchařských knihách je dochován význam *certlí*

také jako 'tvrdý cukrový bonbón' (viz recept). Význam oplatek se objevuje v receptu na přípravu *lecetli*. Vzájemně se měnící význam *certle* versus *celtle*, *lecetle* dokládá také recept z německé kuchařské knihy. V obou případech – *lecetle* 'cukrovinka, pokrouotka' i *certle* 'plněné oplatky' - jde o cukrářský výrobek.

Moučný lecetly udělati. *Vezmi jednu libru cukru, nebo mám řeknouti mouky pěkný, taky jednu libru. Zmiš ten cukr s vaječným žloutkem, aby čistě bílej byl a hustej jako hnětenička. Když to pak dobře zmišeno bude, tedy vezmi tu mouku ten cukr a zmiš ještě vždy hrubě dobře, nebo čím se více miší, tím pěkněji skynou. Potomně udělej **lecetly** z toho vedle tvé libosti, peč je na oblaku (t. j. na oplatku), skynou velice pěkně, to za pravdu shledáš.*

(Kateřiny Koniášové Kniha kuchařská 1712, Zíbrt 1927: 590)

Kdúlový certle. *Vzítí vařenejch, vobloupanejch, drobně zkrájenejch kdúlí čtyry libri a cukru čtyry libri zmíchati, zvařiti, až se dobře zhustne, potom dávat na pěkný prkýnko, jak dlouhý **certle** míti chceš, vochladiť, nožem, nechati uschnouti, vobraceti.*

(Rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických“ z první polovice století 17., Zíbrt 1927: 419)

V německých kuchařských knihách a rukopisech je k nalezení jeden recept na *Zelten*, ze kterého ovšem není tolik patrné, jde-li o přípravu drobné cukrovinky, či většího druhu pečiva. Recept pochází ze starého rukopisu zhruba z poloviny 15. století, který byl spolu s dalšími dvěma kriticky vydán v knize Aichholzer, Doris: „Wildu machen ayn guet essen...“ Bern: Peter Lang AG 1999. V této knize se v rejstříku k heslu *zelten*, *zeltel* spojují hned čtyři významy: 1. chléb nebo koláč 2. malý vzdušný pekařský výrobek s či bez náplně 3. konfeta 4. léčivý výrobek. S. 429

*Willst du verlorene Eier aus Mandeln machen, so teile die Milch in zwei Teile. Den ersten Teil färbe gelb und gib ein Eidotter dazu. Aus dem anderen Teil mache weiße **Zelten**, etc. Über den einen Teil gieße mehr Mandelmilch. Den anderen Teil färbe gelb und zuckere [ihn], das ist gut, etc.*

(recept č. 47 z Innsbrucker Rezeptbuch, Aichholzer 1999: 205)

Příklad novějšího receptu pochází z bavorské kuchařky z první poloviny 19. století.

Geduldzelteln

*Man schlage ein Ei und 8 Loth gestossenen Zuckers, rühre es mitsammen eine halbe Stunde gut ab, und endlich darunter: 8 Loth Mundmehl und von einer Zitrone die halbe auf Zucker abgeriebene Schale, bestreiche ein Blech mit Wachs, setze aus dem Teig nußgroße **Zelteln** darauf und backe sie in nicht zu heißem Rohre schön.*

(Daisenberger 1833: 359)

1.1. Etymologie

Slovo *calta* bylo přejato do staré češtiny ze středohornoněmeckého *zēlte* (Mayer 1927: 19, 31, 32, 64, 69, 73), které se v bavorském nářečí změnilo na *dsalta*, *tsalta* (Newerkla 2005: 321). Tyto podoby se staly konkrétním východiskem pro přejetí do českého jazyka. Uvádí se, že hlásková změna *-əl-* v *-al-* je doložena v bavorských dialektech zvláště v okolí Nýrska na Šumavě, ve východní části jižní Moravy kolem Vyškova, Brna a dále na severovýchodě Dolního Rakouska (Kranzmayer 1956: 29-30). Hláskovou změnou *ē > a* v případě přejatého názvu *calta* se ve svých studiích zabýval Pavel Trost (Trost 1995: 129), který se domnívá, že jde snad o hláskovou změnu provedenou až po přejetí ve staré češtině, neboť otevřená *e* se přejímalo jako *ä*, které se před tvrdou konsonantou změnilo v *a*.

Naproti tomu *celtle*, *certle* mají svůj původ v jihoněmecké a rakouské regionální podobě slova *zēlte*, a to *Zelten*, *Zelt(e)l* (Newerkla 2005: 321).

Původní německý název z období střední němčiny je vedle podoby *zēlte* (Machek 1968: 80, Newerkla 2005: 321) zaznamenán také jako *zelte* (Kluge 2002: 1007).

Slovo *Zelte(n)* se v německém jazyce objevilo v 10. století a jeho bližší původ je nejasný (Kluge 2005: 1007). Matzenauer 1870: 128 uvádí také italské *cialda* 'druh pečiva', něm. *Hippe* - nářečně 'svinuté pečivo' (Siebenschein 2002: 673), nebo středolatinšské *cialda* 'druh pečiva', lat. *crustulum* - 'cukrovinka, cukrátko, pamlsek' (Novotný 1955: 336). Jiné vysvětlení se nabízí vývoj *zelte* z něm. dial. *telt*, *teldes*, které patří ke germ. slovesu **teldan*, což podle Grimmova slovníku znamená 'rozšířit, pokrýt' (Hepp 1970: 223).

K názvu *calta* se váže pojmenování pražské ulice Celetná, jejíž název ovšem nebyl ve 14. století ustálený a podle latinského či německého dochovaného označení se užívalo *Caletná* i *Celetná*, něm. *czaltnergassen* (Trost 1995: 129). Tento doklad by tedy odpovídal nářeční teorii hláskové skupiny *-al-*, která se ovšem nevyskytuje ve středních Čechách. 14. století však představuje vyvrcholení osídlování našeho území a německé kolonizace. Hlavní úlohu sehrál pohyb řemeslníků (německý název je motivován těmi, kdo *caltu* vyráběli) za prací,

zvláště do velkých měst. Odborná terminologie přejatá z německého jazyka, kterou přinesli, představovala významný migrační prvek.

1.2. Stav v současném jazyce

Termín *calta* se v současné spisovné češtině už neužívá. Dochoval se jen v dialektech. PSJČ uvádí heslo *calta* již jako archaismus nebo slovo nářeční ve významu 'bochníček, pletené pečivo, skládanka, či vánočka'. V SSJČ je k heslu *calta* uvedená poznámka, že jde o slovo zastaralé ve významu 'druh koláčů, vdolek, placka'. Ve významu 'vánočka' se slovo dosud vyskytuje v dialektech. SSČ toto heslo neuvádí. Nejnovější literatura zastoupená slovníkem profesora Newerkly z Vídně (Newerkla 2005: 321), který zachycuje pouze slova přejatá z německého jazyka, uvádí u hesla *calta*, které je zde také jako zastaralé, možnost výskytu v dialektech ve významu 'plochý koláč, zapletený koláč, vánočka'. Slovenský jazyk název *calta* dochovává v hovorovém lidovém jazyce jako 'Striezel', což je jednak 'vánočka', ale také 'podlouhlý pecen chleba, podlouhlá houska' (Siebenschein 2002: 1306).

V českých nářečích se dodnes název *calta* užívá v jižních Čechách, na Domažlicku, dále na Vysočině v okolí Třeště a na Moravskobudějovicku jako 'vánočka' (Machek 1968: 80; ČJA 2; Čižmarová 2000: 405). V jihovýchodní části Plzeňska jde o dubletní výraz pro označení 'podlouhlého chleba, šišky', přičemž označení *calta* napovídá, že jde o „menší podlouhlý bochánek“ (ČJA 1: 270). Sporadicky se v dialektech zaznamenává význam 'houska' (ČJA 1: 272).

V německém jazyce jde dnes také již o zastaralé slovo, které se nachází na periferii současné slovní zásoby. Duden ani Siebenschein heslo *Zelte(n)* 'plochý koláč' (Kluge 2002: 1007) neuvádějí. Etymologický slovník německého jazyka k heslu *Zelte(n)* uvádí podobu *Lebzelten*, vysvětlenou pojmem 'Lebkuchen' (Kluge 2002: 1007). Oba tvary – *Lebzelten*, *Lebkuchen* - jsou vedle sebe uvedeny ještě ve starém překladovém slovníku někdy z první poloviny 20. století; dnes *Lebkuchen* 'perník, marcipán', *Lebzelten*⁶ jako rakouská varianta (Siebenschein 2002: 829). *Lebkuchen* 'koláč ve tvaru oválu, koláč pečený se sirupem nebo medem a s velkým množstvím koření' (Duden 2001: 1001).

⁶ *Lebkuchen*, *lebzelten* nebyl ve starých kuchařských knihách perník v dnešním slova smyslu, ale jednalo se o chléb okořeněný kmínem a pepřem. Nastrouhaný se v mnoha receptech používal jako zahušťovadlo a spojovací přísada, často při přípravě omáček k masu (Hepp 1970: 211). Oba tvary se používaly synonymně v různých tvarech v různých kuchařských knihách.

1.2.1. Významové a nářeční varianty

Podle českých etymologických slovníků je to slovo odrážející staročeskou reálii, v nové češtině již zastaralé. Vedle názvu *calta* se dochovala celá řada hovorových podob – *caldá*, *calatka*, *caletka*, *caltička*, *calenka*, *celetka*, *caltlík*, *calapanda*, *calapina* i *calapatina*, které jdou mnohdy ruku v ruce s nářeční a významovou variantou.

Calatka 'houska' (PSJČ); 'houska od pekaře' (Machek 1968: 80); 'větší houska, na Chodsku za 6 hal.' (ČL 14: 366); valaš. *caletka*, laš. *celetka* 'buchetka' (Machek 1968: 80); *caletka* 'bramborová placka' u Křenovic (Kott 9: 24); *caletka* 'podlouhlá, nízká buchta ze žitné mouky' u Uherského Hradiště (Kott 5: 1111) nebo 'buchetka, obyčejně plněná, též *saletka*' (Horečka 1941: 83); *caletky* na Meziříčsku 'buchty s trnkami uvnitř' (Kazmír 2001: 34); *caletka* také 'výskočka másla při stloukání na hrotici' (Kott 8: 32, Machek 1968: 80); *calenka* 'koláček' (Machek 1968: 80); jč. *calta* 'radostník' - pečivo pro šestinedělky (Machek 1968: 80); na Táborsku 'svatební pečivo'; jinak také 'velký propletený koláč; buchta nebo šiška veliká jako mandlovací deska, zakulacené konce, za syrova naříznuté' (Kott 8: 32); val. *calta* 'buchta kynutá velká, zdobená a sypaná' (Kazmír 2001: 34); na Dačicku 'skládanka' (Bartoš 1906: 33); *calapanda* 'sladká hnětynka' (Valčáková 1986: 271); *calapatina* 'drobný koláč' (Holub-Lyer 1978: 110).

Sem bychom mohli zařadit i podoby *salapatky* 'tenké bramborové placky' a *salapatinka* 'druh pečiva'. Jak uvádí Valčáková 1986: 295, je zde podobnost při tvoření - *calatka*, *calapatina*, „počáteční *s* za *c* by u slova původně přejatého z němčiny nebylo ojedinělé, srov. mor. sandát za candát“.

Je patrné, že v minulosti (dodnes jen nářečích) se tímto názvem označovala celá řada druhů pečiva, které se lišily tvarem (trojhran, placka, vdolek, koláč, podlouhlá houska, šiška, buchta, pokrouťka), chutí (většinou sladké, ale i chléb, bramborové placky), i funkcí (pečivo svatební, pečivo jako dar šestinedělkám).

2. KRAPLE

„*Krapl* (z něm. Krapfen, kobliha)“ (Zíbrt 1927: 98) se uvádí v Klaretově slovníku hned vedle *calty*. Gebauer ve svém Staročeském slovníku zaznamenává „*krapl*, pečivo nějaké, ze střhn. *krappel*, deminutivum z *krappe*, *krapfe*, kobliha“ (Gebauer 1970: 131).

V přehledu všech staročeských sbírek kuchařských návodů přináší první český recept na přípravu *mandlových kraplí* až Rukopisný sborník kuchařských receptů šlechtických z první poloviny 17. století (Zíbrt 1927: 438). V Rukopisné knize kuchařské šlechtické z roku 1645 najdeme ještě další dva podobné recepty, jak se mají dělat *mandlový kraple* (Zíbrt 1927: 453, 480).

Mandlový kraple, v šmalcu smažený, mohou se formovat, jako řepa neb jablka, aneb jako hrušky. Mandle se mohou stlouci, jak náleží, na ně vlítí tři neb čtyry žloutky, stláčenú a prositú žemličku, dobře ocukřit a udělat těsto, až se dá čistě válet, z toho potomně udělat šišku asi na prst zdýl, na způsob řepy, neb jablka aneb hrušky, v šmalcu znenáhla a nehorko smažit a když se vyjme, jestli jest na způsob řepy, vstrčit na vrch zeleného rozmarianu, jsou křechký a dobrý.

(Rukopisná kniha kuchařská šlechtická z r. 1645, Zíbrt 1927: 453)

Všechny tři recepty jsou s ohledem na suroviny i na způsob přípravy zhruba podobné, pouze třetí z nich nezpracovává mandle přímo do těsta, ale pracuje s mandlovou náplní.

Poslední záznam o způsobu přípravy *kraplí* je uveden v Kuchařské knize Alžběty Lidmily z Lisova z roku 1661, v níž se dělají *kraple* z podobného těsta jako na paštyčky (Zíbrt 1927: 522). Jedná se o těsto podobné dnešnímu lineckému, ale bez mandlí.

Vedle dosud zmiňovaného *kraple* podle receptů 'nějakého pečiva, sladkého jídla', rozlišuje Zíbrt zvlášť *krapfle*, jídlo připravované z raků, štik nebo se sýrem. Recepty na toto jídlo najdeme pouze v Kuchařské knize Kateřiny Koniášové z roku 1712 (Zíbrt 1927: 585, 587).

Na rozdíl od českých kuchařských sbírek a knih zaujímají *kraple* v těch německých významné místo a svou četností tak dokazují dlouhou tradici tohoto názvu v německém prostředí. Prvních několik receptů na různé druhy *kraplí* najdeme už v nejstarším německém kuchařském rukopise *Ein Buch von guten Speisen*. Počet receptů v pozdějších sbírkách receptů neubývá, spíše naopak. Jen v rukopise ze 14. a 15. století nalezeného ve Vídni v Klášteře sv. Doroty je receptů týkajících se *kraplí* patnáct.

Co se druhů týče, jsou často k nalezení recepty na *kraple postní* (*Fastenkrappen*), ale nejčastěji jde o *kraple* s různými náplněmi, jak sladkými např. z jablek, koření, hrozinek či

ořechů, tak slanými např. ze sýra, vajec a špeku, či z masa rybího, telecího, kuřecího a ze zvěřiny. Výjimkou nebylo ani smíchání chutí, kdy se náplň dělala z masa a jablek, případně se *kraple* s náplní ze sýra, vajec a špeku obalovaly v cukru (viz Aichholzer 1999: 357, recept č. 219).

Gute Krapfen, wenn man fastet

*Nimm Nüsse und zerstoße sie in einem Mörser und nimm gleichviel Äpfel und schneide sie würfelig hinein und vermenge sie mit welchen Gewürzen du willst, und fülle sie [die Fülle] in die **Krapfen** und lege sie in eine Pfanne und lasse sie backen.*

(rezept č. 59, Hajek 1958)

Einen krapfen

*Willst du einen Fasten Krapfen machen von Hechtdärme, nimm eine gute Mandelmilch und tue ... also viel Äpfel, als der Fische ist, und schneide sie dort unter und menge mit ein wenig Reismehl. Das ist gut zu gefüllten **Krapfen**.*

(recept č. 58, Hajek 1958)

Nejpodrobnější recept na přípravu těsta uvádí nejstarší tištěná německá kuchařská kniha *Küchenmeisterey*, která popisuje přípravu *kraplí* z medu, vína, medoviny, mouky, žloutků a šafránu, ale navrhuje také možnost přípravy z kvasnic, piva a vody.

2.1. Etymologie

V žádném z etymologických slovníků jazyka českého výraz *kraple* ani *krapl* nenajdeme. Newerkla i Gebauer uvádí stejný původ z německého *Krapfen* (také Mayer 1927: 39, 68, 73), v této podobě doložený z rané horní němčiny ve významu 'smažené pečivo kulatého tvaru' (Newerkla 2005: 283). Etymologický slovník němčiny přisuzuje slovu *Krapfen* význam 'jídlo, pečivo' až z pozdější doby. Původní sthn. *krapfo*, *kraffo*, stíh. *krapfe*, dochováno z 10. stol., byl 'dráp, hák'.⁷ Pojmenování pečiva bylo motivováno především hákovitým tvarem (Kluge 2002: 535). Konkrétním výchozím pojmem pro staročeskou *krapli* je pravděpodobně deminutivní tvar ke stíh. *krapfe*, v regionální podobě

⁷ *Krapfen* ve významu 'hák, dráp' se v současné němčině nedochovává, je zaznamenaný jako 'hák k natahování kuše' (Strglos 259).

střední němčiny *krape* (Kluge 1957: 400), či *krappe* (Gebauer 1970: 131), a to *Krappel* (Gebauer 1970: 131), případně *krapfel* (Newerkla 2005: 283).

Na základě výrazného tvaru, jemuž vděčí *kraple* za název, lze v německých kuchařských knihách najít také recepty na tzv. křivé kraple, jako podkovy. *Kraple* byly oblíbeným pokrmem démonů a od pradávny sloužily jako specifické vánoční a postní pečivo (Wiswe 1970: 96).

Krapfen jsou v druhé polovině 19. století považovány za významné, dokonce až národní rakouské jídlo, které se údajně roku 1615 poprvé upeklo ve Vídni a na počest pekařky se tehdy nazývalo Cillykugeln. Sladkou náplní se *kraple* vylepšily až o třicet let později (Kurdiaffsky 1880: 205).

2.2. Stav v současném jazyce

PSJČ vysvětluje *kraple* (většinou plurál) jako 'zavářku do polévky z nudlového těsta nadívaného masem'. Podobný význam dochovává už Jungmann: *krapl*, *kraple* 'pokrm z nudlového těsta plněný sekaným masem, špenátem, povidly nebo krupicí, vařené a smažené' (Jg II: 167). SSČ heslo *kraple* neuvádí, SSJČ má *kraple* 'taštičky', s charakteristikou „zastarale, oblastně“. *Kraple* jsou dnes již archaické, v regionálním významu 'taštičky' (Newerkla 2005: 283).

Otázkou zůstává, do jaké míry má staročeský název *krapl*, *kraple* význam 'kobliha', tedy termín, kterým se v dnešní době většinou překládá německé *Krapfen* (Siebenschein 2002: 797). Tomuto významu by také odpovídal pokrm připravený podle výše uvedeného staročeského receptu. V českých kuchařských knihách se ovšem nikde nevyskytuje plnění marmeládou. V německých se na přípravu *Krapfen* používaly různé náplně (viz str. 30), ale plnění marmeládou se objevuje až v novodobějších kuchařských knihách (např. Bayer'sches Kochbuch z roku 1833). Ovšem stejně jako u mnoha dalších slov lze jen stěží najít doslovný ekvivalent, kterým by se nejlépe vystihl daný význam. *Krapfen* má v současné němčině dva významy: 1. v kuchařském umění 'kousek masa, zeleniny nebo podobné náplně ponořené v těstě a smažené', 2. nářečně 'malý, kulatý, smažený kousek pečiva z kynutého těsta, většinou plněný marmeládou' (Duden 2001: 957).

2.2.1. Významové a nářeční varianty

Vedle staročeských variant *krapl*, -e, mask. 'nějaké pečivo', a *kraple*, -e, fem. 'taštičky, či masopustní koblihy' existují různé nářeční podoby. V moravsko-slezském dialektu *krepla*, na Těšínsku *kreplik* 'koblih, masopustní pečivo' (ČJA 2: 440, Bartoš 1906). Varianta *krepel* ve stejném významu je sledována dokonce v Polsku (ČJA 2: 440), *kraplí* je výraz používaný na Hané (Kott 6: 713), dem. *kraplička* je 'jídlo z tenkého těsta nadívaného sekaným špenátem, povidly, krupičnou hustou kašičkou, sekaným masem, potom vařené a maštěné' (Kott 6: 713), *kraple jeptišské* 'pečivo suché s kořenatou nádivkou' (Kott 6: 713). Na Hané a Horňácku jsou *kraple* 'jídlo z máslového těsta' (Kott 6: 713). *Krampličky* 'vařené tvarohové taštičky z nudlového těsta' (Valčáková 1986: 185).

Zvlášť velké bohatství tvarů a významů dochovává jazyk slovenský. *Krapeň* 'koblih' (SSJ 1: 763), dial. *krapňa*, stslk. také ještě *krafeň* 'koblih' (Newerkla 2005: 283), *krapl'a*, *krepl'a*, *krepel'* 'smažená šiška', *krafla* 'smažené pečivo, boží milosti', *kraflička* 'tvarohová buchta' (JÚL'Š).

2.3. Další významy

Název *kraple* ovšem nemusí označovat pouze jídlo. *Kraple* jsou také 'kraplované krajky' (Kott 10: 178), tedy krajky trhané do tvarů kapek.

Kraple 'kosle na Moravě' (Kott 1: 784), brusle.

Kraple nebo také *krokve* se používalo pro označení předchůdců lyží, obdoby dnešních sněžnic.

3. PRECLÍK

Dodnes užívaný a spisovný název pečiva je dochován již ze staré češtiny, z Klaretova slovníku ze 14. století „*crustula preclík*“ (Newerkla 2005: 210), lat. *crustulum* je i ‘cukrovinka, pamlsek, jemné pečivo (mající kůrku)’ (Novotný 1955: 336). Kromě tvaru *preclík* je ve staré češtině *přeclík* „na ní [pekařské korouhvi] calta bílá a *přeclíky*“ (PrávPražA 258) anebo *precl* „aby polovice pekařův tento puost příští pekli *precle* toliko..., aby mohli té obci dosti *precluov* napéci“ v ListářPlz 2 1497: 367 (Newerkla 2005: 210). V knize kuchmistra Pavla Žídka z roku 1417, který radí králi Jiříkovi z Poděbrad, jak se správně stravovat, se dochovává také *preclíkový chléb* (Zíbrt 1927: 111). Středověké slovníky a kuchařské knihy představují bohatý materiál s četnými záznamy o existenci a znalosti preclíků ve staročeské kuchyni.

Ze slovníků a jiných knih o staročeské kuchyni zmiňují *preclík* různé slovníky: Lactifer z roku 1511 Jana BosákaVodňanského; Slovník trojjazyčný, vytištěný ve Vídni a Varšavě roku 1513; slovník Zikmunda Hrubého z Jelení z roku 1537; slovník Tomáše Rešela Hradeckého z roku 1560, který uvádí „*Spira preclík*“ (Zíbrt 1927: 341). Lat. *spira* ‘závit, spirála’ (Novotný 1955: 485) znamená, že preclík měl patrně i jiné podoby než tu, pod kterou jej známe dnes. Ve VelNom 1592 je *preclík* pletený koláč (Bretzel) (Zíbrt 1927: 359). Vídeňský slovník z roku 1629 zaznamenává „*Skladance (Pretzelen)*“ (Zíbrt 1927: 371); v knize Zlaté dvěře jazykův otevřené, česky podruhé roku 1669, J. A. Komenského se uvádí: „*Koláčů rozdílové jsou: žemle (žemličky), přeclíky, oplatky, báby, líhance, teplé báby, koláče*

pražený, aneb smažený, svítky, okrouhlé koláčky bochníčkové, vaječníci, dorty, paštety (Zíbrt 1927: 376). *Preclík* zachycuje také Školský vokabulář trojjazyčný ze 17. století (Zíbrt 1927: 378) a Index Františka Kropfa z roku 1753 zahrnuje preclíky mezi šaly⁸ a pochoutky (Confect) (Zíbrt 1927: 611).

České kuchařské knihy ze středověku uvádí ne jeden recept na přípravu různých druhů *preclíků*. Poprvé zmiňuje recept na *preclíky* Polyxena z Lobkovic ve své kuchařské knize z konce 16. století: „Tuto se *preclíky* počínají: *Preclíky bílý, skořicový, žlutý, jiný, druhý, bílý* (dvakráte), *preclíků* dobrých napéci, samý cukrový (Zíbrt 1927: 366-367). Tento výčet druhů preclíků ve stejném sledu uvádí také Rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických“ z první poloviny 17. století (Zíbrt 1927: 408), odkud je následující recept:

Tuto se preclíky počínají a takto se dělají mají. *Vezmi bílý mouky, na rendlík medu, rozpust' jej, vlej mezi tu mouku, zválej a udělej pokrutů, upec v peci, stluč, prosej skrze síto, vezmi medu na rendlíček, rozpust', zadělej do tý mouky, dej pepře, hřebíčku, zázvoru, jak mnoho chceš váletí, udělej co **preclík**, potom vezmi trakantu⁹, namoč jej, když umokne, ztluč v moždíři, ztlučenýho cukru vsypaje, tluč tak dlouho, až bude pěkný bílý, potom dávej na ty **preclíčky** a nech, ať uschnou u kamen, potom pozlacuj.*

(Rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických“ z první polovice století 17., Zíbrt 1927: 408)

Dva další recepty na přípravu *preclíků* lze najít v kuchařské knize Alžběty Lidmily z Lisova z roku 1661.

Kromě kuchařských knih zmiňuje *preclík* také Regiment zdraví Jana Koppa z roku 1536: „*Preclíky* těžce se zažívají, málo živnosti dávají, břicho nadýmají“ (Zíbrt 1924: 122).

Preclík má v německém prostředí dodnes velkou tradici, avšak německé kuchařské materiály hojnost receptů na přípravu preclíků nepřináší. Jeden z prvních lze zaznamenat již v *Küchenmeisterey*.

*Mit dem selben teig abgesetzt mit der seytfarb mag man **pretzen** machen als ein hant weit kleiner vnd großer vnd die also backen vnd mit einer federn vnd honig anstreichen vnd also trucken für getragen für gebrates.*

(transliterováno z *Küchenmeisterey* in Hepp 1970: 197)

⁸ Stč. *šaly* 'zákusky' je z něm. *kalte Schale* 'zavařeniny apod.' (Machek 1968: 601).

⁹ *Tragant*, řidčeji *dragant* je nažloutlá klovatina z některých druhů kozince (*Astragalus*, rostlina z čeledi motýlokvetých), užívaná v potravinářství (ASCS II: 770).

Universal-Lexikon der Kochkunst, obsáhlý dvoudílný slovník sepsaný v druhé polovině 19. století, uvádí již celou řadu receptů na preclíky z různých druhů těst (listového, kynutého či lineckého). Ty klasické postní preclíky se ale připravují z tuhého těsta z pšeničné mouky, vody a soli. Nejprve se dají vařit do hrnce s vroucí vodou, až vyplavou, ponoří se do studené vody, nechají se oschnout a pak se dají do světle žluté barvy péct (Lexikon 1981: 122).

3.1. Etymologie

Staročeský název *preclík* je odvozen ze středohornoněmeckého *brēzel* (Kluge 2005: 150). Stejně jako ve staré češtině existuje více různých většinou pouze hláskoslovných variant názvu *Brezel* i ve střední němčině: *Bretzel* (Matzenauer 1870: 281-282; Holub-Lyer 1978: 391), *brēze* (Newerkla 2005: 210), *prēzel* (Rejzek 2001: 498; Newerkla 2005: 210), *prēze* i *prēzile* (Newerkla 2005: 210).

Staroněmecké *brezzitella* (Kluge 2005: 150), *bretzita* či *brezitella* (Matzenauer 1870: 281-282) bylo přejato z románských jazyků, z italského *bracciatello*, což je deminutivum it. *braccia* pl. 'paže', z latinského *brac(c)hia* pl. 'paže' (Kluge 2005: 150). Název pečiva je tedy motivován tvarem, propletené konce připomínají zkřížené paže.

Při přejímání cizích slov se hláska *-b-* měnila v jiné konsonanty, nejčastěji v *-p-* (Gebauer 1894: 424).

Některé slovanské podoby s *-a-*, např. slk. *praclík*, pol. *praclik*, *pracel*, hl. *pracl*, jsou údajně z německé nářeční podoby *brāzl* (Bielfeldt 1933: 219).

3.2. Stav v současném jazyce

Ve výkladových slovnících současného českého jazyka najdeme české *preclík* s přesnějšími definicemi. Podle PSJČ je *preclík* 'pečivo v podobě jednoduchých nebo překládaných prstenců'. SSČ a SSJČ uvádí téměř shodně *preclík* 'tvrdé pečivo z válečku těsta, jehož oba konce jsou obloukovitě přeloženy přes sebe' (SSČ). Podobně německé *Brezel* je 'pečivo se zapletenými konci' (Kluge 2005: 150). Duden uvádí *Brezel* 'slané, namočené v louhu sodném, nebo sladké pečivo s charakteristickými spletenými konci' (Duden 2001: 315). V německých dialektech (bav., rak.) existuje také podoba *Brezen* – odtud stslk. *prieceň* (Newerkla 2005: 210).

3.2.1. Nářeční a významové varianty

Oproti ostatním jídlům nemá preclík příliš široký repertoár nářečních a významových variant. V moravsko-slezském nářečí se objevuje *prendlík* (Jg III: 457), *preclík* je 'pletené pečivo' na Opavsku (Lamprecht 1963: 107) označuje *preclík* 'pletený koláč' Jako postní jídlo jej uvádí Kott 2: 916; na Slovácku je *preclisko* 'ošklivý perník' (Kott 2: 917).

3.3. Další významy

Přeneseně, nejspíš na základě tvaru, se český název *preclík* používá i v jiných významech. Nejasné je české dialektické *preclík* (v okolí Českých Budějovic - Buková) ve významu 'zkažená švestka' (ČJA 2: 57).

Podle zkrouceného tvaru jsou *preclíčky*, *preclinky* pl. na Ostravsku 'kučery, lokny'.

Totéž znamenají na Dražansku *přeslínky* (Kott 2: 916).

Preclík 'kroužek, zdíř; kroužek od rozpor u vozu; preclíky u pluhu' (Jg III: 457; Kott 2: 916), moravsko-slezsky jako *prclík* (Newerkla 2005: 210).

Preclíky mohou jako archaický tvar označovat 'pouta' (PSJČ).

Daný výraz se v současné hovorové češtině také používá v expresivním spojení *zmrzlý jako preclík* 'být prokřehlý' (SSČ), podle konzistence pečiva.

Jak je vidět, název *preclík* se po formální i významové stránce dochoval do dnešní spisovné češtiny v nezměněné podobě. Už od doby přejetí byl a je charakteristický zvláště svým tvarem dovnitř přeložených konců.

Ve středočeské kuchyni byl považován za jídlo postní (srov. ListářPlz 2 1497: 367; Jg III: 457; Kott 2: 916). Tento přívlastek má své kořeny ve středověku, kdy kněží dávali dětem za dobře odříkanou modlitbu nějaký pamlsek. Ten měl tvar kříže v kolečku a nazýval se *Gebetkuchen* 'modlitební koláč', lat. *precuncula*, což se poněmčilo jako *Prezel* (Kurdiaffsky 1880: 206).

Südhessisches Wörterbuch dokládá *Bretzel* jako pečivo slavnostních dnů různé velikosti, např. dárek kmotrů na Nový rok, dárek k Vánocům, Velikonocům, narozeninám, ukončení školního roku...(Hepp 1970: 197). Tento fakt může potvrdit i recept *Weihnachtsbretzeln*, který je zaznamenán na str. 254 v Regensburger Kochbuch z roku 1866.

4. KNEDLÍK

Knedlík je jídlo, které v dnešní době představuje významný prvek české stravy. Ovšem staročeská kuchyně neznala takový knedlík, jak jej známe dnes. *Knedlík* nebyl pouze přílohou, ale samostatným pokrmem, jehož podoba i příprava se od středověku podstatně proměnila. Budeme si všimnout *knedlíků* slaných, sladkých i *knedlíčků* do polévky, protože středověká kuchyně nijak výrazně tyto druhy nerozlišovala.

Knedlík se ve staročeské kuchyni dokládá od 15. století, kdy jej zaznamenává Mistr Jan Hus: „...hodni by byli mrskáni Pražané i jiní Čechové, jenž mluvie odpoly česky a odpoly německy, říekajíc:...*knedlík za šišku*...“ (HusVýkl 58a). Tuto citaci uvádí také Staročeský slovník a dodává, že *knedlík* je ze stněm. *knödel* (Gebauer 1970: 62).

Původní název tohoto pokrmu byl *šiška*, což dokazuje také recept z nejstarší staročeské tištěné kuchařské knihy od Severina Mladšího z poč. 16. století: Šišky z telecího masa, které slovů *knedlík* (Zíbrt 1927: 153). Etymologické slovníky charakterizují název *šiška* jako všeslovanský. Nejprve tedy ve středočeské kuchyni existoval název *šiška*, který ustoupil z němčiny přejatému *knedlíku*.

Kromě názvu jsou zajímavé také ingredience těchto knedlíků. Staročeské knedlíky byly spíše malé kuličky či šištičky z masa, z máčené housky a dalších přísad, které se házely do vroucí vody. Připomínaly spíše dnešní knedlíčky do polévky. Častěji se ovšem smažily. „Mnohem později se začaly rozlišovat knedlíky, tj. šišky nebo kuličky vařené, a šišky, které se smažily“ (Beranová 2005: 60-61).

Nejstarší český rukopis kuchařských návodů z 15. století uvádí následující recept:

Knedlíky takto dělaj. *Maso telecie vyjeti a zsekati drobně a žlútkóv vaječných přičiniti a kořeně, cožť se zdá a petružeze zelené. Těž také o skopových a obvale v bielu múku, smažič to na pánvi, v sádle nebo v másle, učiniž na to kořenie sladké nebo ostré.*

(Nejstarší česká rukopisná sbírka kuchařských návodů z 15. století, Zíbrt 1927: 121)

V kuchařské knize od Severina Mladšího ovšem nalezneme také recept na *knedlíky*, které se nejprve vaří a následně mohou smažit:

Knedlíky z jakého koli masa. *Zsekaje, přiraz vajec a zdělaj šišky, obvař v úkropě, a potom v polévce hovězí neb skopový, a okořeň. Chceš-li pak odpéci v sádle neb másle, udělaj v ostrým koření.*

(Kuchařská kniha Severina Mladšího z počátku 16. století, Zíbrt 1927:179)

Na *knedlíky* se používalo různých druhů mas, nejčastější ovšem bylo maso telecí. Používalo se také maso skopové, hovězí. Kuchařská kniha Kateřiny Koniášové z roku 1712 uvádí recepty na *knedle rakové a vyzinové* (Zíbrt 1927: 577, 582). Recepty na *žemličkový knedlíky* s kousky štiky a kapra zaznamenává Strahovská kuchařská kniha Jiřího Evermoda Košetického (Zíbrt 1927: 559).

Maso jako hlavní ingredience začalo ustupovat a v Rukopisném sborníku šlechtických kuchařských receptů z poloviny 17. století se nachází recepty, které se již přibližují dnešním *knedlíkům*. Podle nich se staročeské knedlíky připravovaly ze žemliček, mouky či krupice, vajec a často také ze smetany, polévaly se máslem, jíškou jako na kuře nebo smaženou cibulkou: „Začínají se všelijaký *knedle*...Druhý *knedle*...*Knedle* jiný...*Knedle žemlový*...*Knedle* jiný dobrý...Hrubě dobrý *knedle*...*Knedle krupičný*“ (Zíbrt 1927: 393).

Na následující straně stejné kuchařské knihy se uvádí recept na přípravu *knedlíků syrných*, ze strouhaného sýra, ale především je zde uveden recept na *švestkové knedlíky*, který dokládá, že se začínají objevovat sladké ovocné knedlíky, stále ještě nekynuté:

Knedle švestkový. *Uvařiti švestek, usekati je, vyndat pecky, potom rozmočiti (u) vodě žemli, rozdrobiti a vraziti mezi to vejce, vobalovati to v mouce, smažiti na másle.*

(Rukopisný sborník šlechtických kuchařských receptů z poloviny 17. století, Zíbrt 1927: 394)

Poslední záznam a charakteristiku knedlíků uvádí ve své knize o české kuchyni z roku 1753 František Kropf: „*Knedlík, knedliček, kuličky žemlové (Knöpflein, Knödlein). Knedličky z masa, pokroutky, okrouhlé koláče (Fleischknödlein)*“ (Zíbrt 1927: 611).

První zaznamenaný recept v německých kuchařských knihách je na přípravu knedlíků (v originále *Knodeln*) z dršťek a dochovává je rukopis z první poloviny 15. století.

Knödel aus Kutteln

Weiters Knödel aus Kutteln. Nimm gekochte Hammelkutteln, harte Eier, ein wenig Weißbrot, Salbei [und] Salz. Hacke das klein und menge geschnittenen Speck, rohe Eier und Safran dazu. Und mache Bällchen von Eigröße uns koche sie in der Suppe in einem Gefäß und wenn sie hart werden, dann wälze sie in Eierteig. Stecke sie an einen Spieß, brate sie und serviere sie.

(recept č. 130 z Mondseer Kochbuch, Aichholzer 1999: 163)

4.1. Etymologie

Název *knedlík* je do češtiny přejatý z pozdně středn. *knödel* (Mayer 1927: 16), který se v němčině datuje od 14. století (Rejzek 2001: 280, Kluge 2005: 504). Machek charakterizuje tvar *knödel* jako jihoněmecký (Machek 1968: 262). Další etymologické vysvětlení výrazu

Knödel se uvádí na základě počátečního *kn-*, čímž se řadí mezi výrazy pro rozšiřující se předměty (Kluge 2005: 504).

Objevují se také teorie, které stříhn. *Knödel* označují jako deminutivum ke stříhn. *knode*, *knote* (Rejzek 2001: 280, Newerkla 2005: 280). Německé tvary *knode*, *knote* vysvětluje Newerkla 2005: 280 jako 'přírodní nebo umělý uzel; splet', zmatek, bludiště, hádanka', Kluge 2005: 505 uvádí k výrazu *Knoten* 'uzel na niti, kolínko na stéble'.

4.2. Stav v současném jazyce

PSJČ uvádí, že *knedlík* je 'vařený moučník z těsta rozličného složení, obyčejně zakulaceného tvaru'. Rovněž uvádí tvar *knedle* jako familiární výraz pro *knedlíky*.

SSJČ vysvětluje *knedlík* jako 'vařené moučné jídlo, zpravidla kulovitého tvaru' a uvádí vepřové s *knedlíky* a se zelím, houskové s omáčkou, bramborové, kynuté knedlíky apod. Uvádí také výraz *knedle*, který je obecně český, často expresivní tvar názvu *knedlík*.

Podobně zaznamenává i SSČ, kde je *knedlík* 'vařené jídlo, zpravidla z mouky a kulaté (typické pro českou kuchyni)'. Vyjmenovává druhy *knedlíků*: houskové, bramborové, švestkové, s vepřovým a zelím...

Všechny tři slovníky uvádí deminutivum *knedličky* ve spojení játrové *knedličky*, do polévky.

Současný německý jazyk má název *Knödel*, který je specifikován jako tvar zvláště jihoněmecký a rakouský, v prostředí severoněmeckém a středoněmeckém se používá název *Kloß* (Duden 2001: 918).

4.2.1. Nářeční a významové varianty

K názvu *knedlík* existuje celá řada nářečních variant především s lexikálními, slootovými a morfologickými rozdíly. ČJA 1 se věnuje názvu *knedlík* ve významu 'vařené moučné jídlo válcovitého tvaru, které se krájí jako příloha k masu (ne samostatné jídlo sladké)' (ČJA 1: 212). Nejvýraznější je areál tvaru *knedlík*. Ten se užívá v celých Čechách, zasahuje až na Vysočinu, k Novému Městu na Moravě.

Slootovná varianta *knedle* se užívá v západní polovině Moravy (ČJA 1: 212). Na Frenštátsku se také vyskytuje morfologická varianta *knedl'a* (Horečka 1941: 108) a varianta *knedle* je zachycena v okolí Litomyšle (Hodura 1904: 71).

Výraz *knedle* se na Náchodsku a Novopacku používá ojediněle v projevech starší generace a označuje 'nudle, zavářku do polévky' (ČJA 1: 206). Stejný význam se uvádí také na Valašsku (Kott 7: 1294), na Hořicku (Pazourek 1895) a na Kladsku (Kubín 1913: 188).

Knedle jako 'taštičky s trnkami (povidly)' jsou zaznamenány na Dražanskou (ČMM 48: 176).

V malé míře se na Břeclavsku objevuje výraz *knofel*, a na Uherskobrodsku – Starý Hrozenkov, Strání výraz *kňedla* (ČJA 1: 210).

Jsou ovšem zachyceny i jiné názvy pro vařený výrobek z těsta ve významu 'knedlík'. Ve tvaru *buchta*, *vařená buchta* se význam knedlíku přílohového a sladkého spojuje. Nářečně se *buchta* spíše používá k označení pro 'knedlíky ovocné' a odtud patrně byl název přenesen na 'knedlíky k masu'. Dodnes se používá archaické *buchta* 'knedlík k masu' u starší generace v jižních Čechách a místy také na Chodsku a Náchodsku (ČJA 1: 212).

Východní část Moravy má tvar *šiška*, Bartoš 1906 ji dokládá zvláště na Zlínsku. Ve Slezsku se užívá název *haluška*, opavská nářeční skupina zaznamenává *halečka*. Varianty *haluše* či *haleška* ve Slezsku zaznamenává také Kott 6: 619. Dále Kott uvádí, že *frnčíky* se používají u Ronova, *varhule* jsou nářeční varianta pro 'knedlíky švestkové' u Telče a *kulivály* pro totéž jídlo v Podluží.

4.3. Další významy

Knedlík, *knedla* se v hovorovém jazyce expresivně používá pro označení tlustého, nemotorného člověka (PSJČ).

Nářečně na Kladsku je *knedlík* 'pohrdlivé označení malého člověka' (Kubín 1913: 188).

Knedlík je také lidovým názvem pro druh květenství, např. *knedlík* 'květ kaliny, sněhová koule' nebo také *knedlíky* 'knoflíčky, plody slezu' (Kott 6: 620). V SSJČ je *knedlík* vysvětlen jako lidový název blatouchu.

Zřídka se v nářečí vyskytuje *knedlík* ve významu 'výmět koně' (ČJA 3: 440).

Přeneseně se výraz *knedlík* používá v několika málo spojeních:

brát míru na knedlíky expresivně 'zívat' (SSJČ);

mít knedlík v ústech/v krku 'mluvit nesrozumitelně, huhňavě, vadně' (SSJČ).

5. MARCIPÁN

První záznam o *marcipánu* uvádí Čeněk Zíbrt ve výpisu hesel z Gebauerova Staročeského slovníku: „Medovník, medník (pečivo s medem, perník, *marcipán*)“ (Zíbrt 1927: 103). Samotné heslo *marcipán* se v nejnovějším vydání Staročeského slovníku (1970) nevyskytuje, proto se lze domnívat, že autorem výše uvedeného záznamu v závorkách je sám Čeněk Zíbrt. Sám v předmluvě ke Gebauerovu slovníku dodává: „Někde doplňuji a přidávám svoje poznámky“ (Zíbrt 1927: 100).

Newerkla 2005: 380 uvádí jako první doklad o existenci *marcipánu* ve staročeské kuchyni heslo v latinsko-českém slovníku kněze Tomáše Rešela Hradeckého z roku 1560. Ten použil český ekvivalent *marcipán* k latinskému heslu *martius* (Zíbrt 1927: 341).

Marcipán dochovává také Veleslavínův slovník Nomenclator quadrilinguis z roku 1592: „*Marcipán*, lodička cukrová (*Martius panis*, *Martzepan*)“ (Zíbrt 1927: 363). I v případě Veleslavínova slovníku přidával Zíbrt vlastní poznámky. „Kde bylo nutno, pro srozuměnou přidal jsem názvy souznačné, latinské nebo německé“ (Zíbrt 1927: 359). Spojení *Martius panis* 'chléb zasvěcený Martovi¹⁰, Martův, válečný chléb' (Novotný 1955: 72) odpovídá tehdy lidovou etymologií vytvořenému *Marci panis* 'Markův chléb' (Machek 1968: 351-352).

Existenci *marcipánu* ve staročeské kuchyni dokládá také Vídeňský slovník od neznámého autora z roku 1629; zde není název jídla doplněný žádnými latinskými a německými ekvivalenty (Zíbrt 1927: 371).

Jak připravovali *marcipán* v německé kuchyni se lze poučit z následující části receptu z kuchařské knihy, kterou napsala na konci 16. století vdova po známém lékaři (viz Příloha 4 a 5).

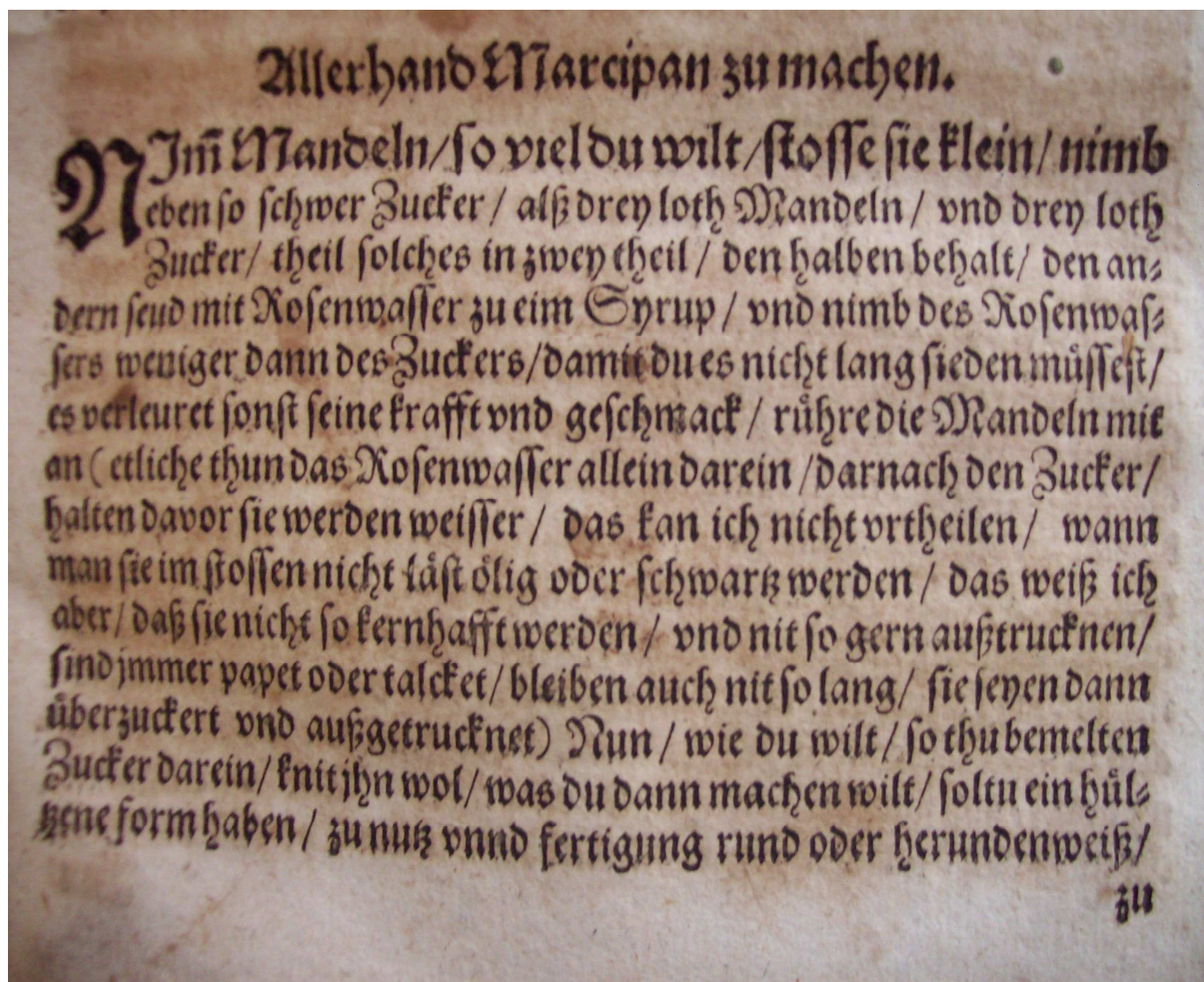
Allerhand Marzipan zu machen

Nimm Mandeln, so viel du willst, stoße sie klein, nimm ebenso schwer Zucker, als drei Loth Mandeln, und drei Loth Zucker, teil solches in zwei Teile, den halben Behalt, den anderen seud mit Rosenwasser zu einem Sirup, und nimm des Rosenwassers weniger dann des Zuckers, damit du es nicht lang seiden müsstest, es verliert sonst seine Kraft und Geschmack, rühre die Mandeln mit ab. Nun, wie du willst so tue bemelten Zucker darein, knit ihn wohl, was du dann machen willst, solltest du eine holtzerne Form haben, zu Nutz und Fertigung

¹⁰ Mars, Martis starolatinský bůh rolnictví, mytologický praotec římského národa, ztotožňován s řeckým bohem války Areem (Novotný 1955: 72).

rund oder herundenweiß, zu rings und ein Ränfflein, so dick, als du der Marzipan sein soll: in das lege und forme die Oblaten, und wo zwei Teil auf einander gehen, da bestreich das unter mit Federlein in Eierklar getunckt, so hebt es das ander, darnach streich Teig von Mandeln darauf, satt und überall, gleich der Form nach:....

(Weckerin 1607: 47-48)



Ukázka téhož receptu přímo z kuchařské knihy.

Staročeské kuchařské návody, jak připravovat marcipán, se začínají objevovat až ve šlechtických kuchařských knihách. První recepty dochovává Kuchařská kniha Polyxeny z Lobkovic, rozené z Pernštejna, z konce 16. století: „Marcipány dělati...Marcipány. Marcipán barvami erby dělati...Marcipán na jiný způsob“ (Zíbrt 1927: 368).

Jeden recept „Marcipánovej dort“ (Zíbrt 1927: 391), jehož základem jsou mandle, lze najít v Rukopisném sborníku kuchařských receptů „šlechtických“ z první poloviny 17. století, větší množství receptů uvádí až Kuchařská kniha Alžběty Lidmily z Lisova z roku 1661:

*Marcipány kterak se dělati mají. Vzíti libru mandlů a obloupiti je, skrájeti drobně, a potom je dáti do moždíře a čistě stlouci.. Potom vzíti půl druhé libry pěkného, tlučeného cukru a ty mandle spolu s tím cukrem rozváleti a na formu dáti, až by vyschly a udělati ledový cukr, takto: Vzíti cukr anýzový, vody na něj naliti a čistě spolu míchati, až bude pěkný, bílý, potom ty **marcipány** ním mazati.*

(Alžběty Lidmily z Lisova Kuchařská kniha 1661, Zíbrt 1927: 502)

Dále následují recepty s jinými názvy pro tento cukrářský výrobek „*Marcipánky...Mandlový lodičky*“ (Zíbrt 1927: 502). V kuchařské knize Kateřiny Koniášové z roku 1712 najdeme jak „*Marcipány dobrý udělati...Marcipán jinší dobrý...Kterak se malý marcipány do formy dělají*“ (Zíbrt 1927: 589-590).

Většina těchto receptů uvádí pouze dvě základní suroviny, mandle a cukr. Ve staročeských kuchařských knihách by se našlo mnoho podobných receptů na marcipán, které ovšem výrobek pojmenovávají jinak, v názvu se nejčastěji objevuje přívlastek mandlový. Marcipán začal později, při rozmachu cukrářství, sloužit také jako samotná surovina pro přípravu dalších cukrářských pochoutek, jsou to např. *mandlový lecetly s kořením*, jejichž základem je právě marcipánové těsto (Zíbrt 1927: 590).

5.1. Etymologie

Východiskem pro český *marcipán* bylo raně hornoněmecké *marzipan*, vytvořené někdy v 16. století lidovou etymologií v Německu jako *Marci panis* 'chléb svatého Marka' (Kluge 1957: 463). Dřívější *marczapan* (Kluge 1957: 463), *mar(t)zapan* (Newerkla 2005: 380) se objevilo v němčině na počátku 16. století z italského *marzapane* (Machek 1968: 351-352; Kluge 2005: 601).

Půjdeme-li ještě dále ve výkladu názvu *marcipán*, zjistíme, že názory na původ slova se liší.

1. Matzenauer (LF 10: 61) soudí, že východiskem pro románské jazyky byla latina, kde „druhá část slova má patrně původ v lat. *panis* ‘chléb’“, první část slova je snad z lat. *maza* ‘moučná kaše’, jehož kořeny jsou v řečtině.

2. Jiní autoři uvažují o arabském původu slova. Kluge vychází z arabského *mautaban* ‘sedící bůh (soška)’, odkud se vyvinul význam ‘dutá míra’, odtud ‘krabička’ a ‘těsto z mandlí, cukru a růžové vody, které se do takových krabiček balilo’ (Kluge 1957: 463).

V novějším vydání (Kluge 2005: 601) mění názor a domnívá se, že marcipán je od arab. *martaban* ‘porcelánová nádoba k ukládání kandovaného ovoce, koření, lékařských potřeb atd.’, původem podle indického města *Martaban*, kde se tyto krabičky vyráběly.

Odtud se slovo dostalo do italských a francouzských dialektů ve významu ‘krabička’, srovnej latinizovanou podobu *massapanum* ‘ozdobná krabička, schránka na relikvie’. Souvislost je dána skutečností, že marcipánové těsto se uchovávalo a exportovalo v dřevěných krabičkách.

Údajný arabský původ zmiňují také další autoři (Newerkla 2005: 380, Machek 1968: 351-352, Holub-Lyer 1978: 303), tento údaj ovšem nijak blíže nerozvádějí.

5.2. Stav v současném jazyce

Marcipán je dodnes velmi známý a hojně užívaný cukrářský výrobek, jehož význam se od staročeského přejatého *marcipánu* ‘pečivo z medu, perník’ (Zíbrt v Gebauerově slovníku) jemně odlišil a dále specifikoval. PSJČ uvádí, že jde o ‘pečivo z medu, mandlí nebo ořechů, cukru a mouky’; v SSJČ má význam ‘jemný druh perníku’ a ‘mandlová hmota’ v potravinářství; SSČ je to pouze ‘jemný perník’.

Také slovenský jazyk uvádí u *marcipánu* ‘cukrářská hmota’ (SSJ II: 96-97) nebo ‘pečivo s medem’ (JÚL’Š).

Současný německý jazyk zná údajně *Marzipan* pouze v rakouské variantě, jinak zřídka, jako ‘měkkou hmotu z jemně namletých mandlí, práškového cukru a růžové vody, ze které se vyrábí sladkosti’ (Duden 2001: 1054).

Významová hranice mezi jemným perníkem, který se z medu dělá, pečivem z medu, mandlí, cukru, či ořechů a *marcipánem*, cukrářskou mandlovou cukrovou hmotou, je sice jemná, přesto cítíme jasný rozdíl mezi oběma výrobky. Oběma jsou společné vlastnosti, křehkost a jemnost, které se staly inspirací pro další přenesené významy *marcipánu*.

Tyto vlastnosti zmiňují také ustálená slovní spojení v češtině:

být jako z marcipánu 'o jemném, křehkém, choulostivém až zlenivělém člověku' (SSČ, SSJČ);

zacházet s někým jako s marcipánem 'zacházet s někým opatrně, šetrně' (SSJČ);

mít srdce z marcipánu 'srdce měkké, povolné' (SSJČ, PSJČ);

dům jak z marcipánu 'upravený, pěkný, čistý dům' (PSJČ).

6. PIŠKOT

„*Miešírka* (pitortum, dvakrát pečené, piškot, biscoctum)“ je první zápis o piškotu uvedený v souboru staročeských kuchařských materiálů (Zíbrt 1927: 98). Ten pochází z Klaretova slovníku, který byl později vydáván zásluhou Václava Flajšhanse. Odtud nejspíše snaha o vysvětlení *miešírky*, neboť skutečně první záznam o znalosti *piškotu* ve staročeské kuchyni dochovává až kuchařská kniha Polyxeny z Lobkovic z konce 16. století (Machek 1968: 452). „Tuto se *piškoty* začínají. *Piškoty* takto se dělají...“ (Zíbrt 1927: 365-366). Podobně, ale s malými obměnami, zvláště ve využití ovoce, znějí i další recepty na přípravu *piškotu*: „*Piškoty* *kdúlový* takto se dělají. *Piškoty* *hruškový*, *jablečný*, *šípkový*; chléb *královský*; *cukrový chléb* jinak *piškot*; *piškoty* od paní Hochmistrový z Hradecka“ (Zíbrt l.c.).

Školské vokabuláře trojjazyčné ze 17. století uvádí „...*piškot*, dvakrát pečený (Schifbrot, *Biscoten*)“ (Zíbrt 1927: 378).

Pozdější kuchařské knihy obsahují velké množství receptů na přípravu různých druhů piškotů, některé dokonce uvádí různé recepty na stejný druh piškotu. Například Rukopisný

sborník kuchařských receptů „šlechtických“ z první poloviny 17. století zaznamenává mimo jiné hned tři recepty na *piškot kdoulový* (Zíbrt 1927: 409-411).

Ovšem kromě receptu na *kdoulový piškot*, který se ve staročeských kuchařských knihách vyskytuje nejčastěji, uvádí Rukopisná kniha kuchařská šlechtická z roku 1645 tyto recepty: „Poznamenání od paní hrabinky z Lamberka, jak se *španielský piškoty* dělají mají...*Piškotův* zadělání od paní z Bubna...Třetí recept, jak se *piškoty* dělají, od panny Mariany Rakušanky, která v mé službě byla...Jak se má *piškenprot* dělají (Zíbrt 1927: 449, 486).

Jak *piškoty okrouhlý* dělají dochovává Kuchařská kniha Alžběty Lidmily z Lisova z roku 1661 (Zíbrt 1927: 518). Strahovská kniha kuchařská od Jiřího Evermoda Košetického uvádí tyto druhy piškotů: „*Piškoty z mandlův...Piškoty bez mandlův...Cukrový piškoty...Jiné piškoty...Piškoty pižmový...Nejlepší piškoty* (Zíbrt 1927: 531-532).

Piškoty bez madlův. *Vezmi libru cukru pěkného, stluč drobně, vezmi libru mouky pěkný bílý, vezmi deset vajec i s bílky, anýzu, co rozumíš, rozmíchej to všechno do toho plechu a peč v troubě. Když porozumíš, že by dobře bylo, vyndej z toho plechu a krájej na topinky a suš kolem kamen.*

(Strahovská kniha kuchařská od Jiřího Evermoda Košetického, Zíbrt 1927: 531)

V polovině 18. století zaznamenává František Kropf ve své knize o staročeské kuchyni: „...*biskokt (Biscuit)*, chléb dvakrát pečený...“ (Zíbrt 1927: 611). Tento záznam přesně neodpovídá názvu *piškot*, jde o jiný název téhož pečiva, v dnešním jazyce používaný jako *biskvit*. V obou případech jde o druh cukrářského výrobku, který se do českých zemí dostal ke konci 16. století, každý sice prostřednictvím jiného jazyka (viz níže Etymologie), ale oba na základě způsobu přípravy, jednalo se o cukrářský výrobek dvakrát pečený. Podruhé se spíše sušil, což dokládá také zapsaný recept. Původní význam obou výrobků ve staročeské kuchyni byl zhruba stejný, šlo o suchar. V dnešním spisovném jazyce se jejich významy mírně odlišují.

Vedle dosud zmíněných podob se ze staré češtiny dochovávají tvary *biškokt*, *biškot*, *biskot* (Valčáková 2005: 375).

6.1. Etymologie

Oba již uvedené názvy *piškot* a *biskvit* vycházejí z lat. *biscoctum*, *bis* ve významu 'dva, dvakrát', *coquere* (*coctum*) znamená 'péct, vařit' (Kluge 2002: 126). Dále se jejich cesty přejetí až do staré češtiny liší, odtud i jejich rozdílné názvy.

Název *piškot* byl do staré češtiny přejat z raně hornoněmeckého *biscott*, jehož cesta z latiny byla motivována it. *biscotto* (Machek 1968: 452). Přejetím *biscott* > *piškot* se potvrzuje skutečnost, že *-b-* v cizích slovech se ve staré češtině měnilo v odlišné hlásky, nejčastěji v *-p-* (Gebauer 1894: 424).

Stejnou etymologii, která sahá až do latiny, má i název *biskvit*. Do češtiny byl ovšem přejatý z jiného románského jazyka, z fr. *biscuit* (Kluge 2002: 126).

6.2. Stav v současném jazyce

PSJČ zaznamenává *piškot* 'lehké, snadno stravitelné moučné jídlo, upravené ze žloutků, šlehaných bílků, cukru a mouky'. *Biskvit* je podle PSJČ 'druh pečiva, suchar'.

Podobně uvádí význam názvu *piškot* i SSJČ, a to *piškot* 'výrobek z piškotového těsta (zpravidla ve tvaru ploché tyčinky s rozšířenými konci); moučník z piškotového těsta'. *Piškotové těsto* vysvětluje jako 'lehké těsto z ušlehaných vajec, cukru a mouky'.

SSČ vysvětluje *biskvit* slovy 'druh trvanlivého pečiva', v případě názvu *piškot* uvádí dva významy: 'moučník z piškotového těsta' nebo 'podélné či kulaté výrobky z piškotového těsta'. V obou významech názvu *piškot* jde tedy o dva různé cukrářské výrobky, jejichž základem je *piškotové těsto*.

Jemný významový rozdíl mezi názvy *piškot* a *biskvit* zachovává také současný slovenský jazyk. *Biskvit* je 'chléb dvakrát pečený, suchar' (SSJ 1), zatímco *piškóta* je 'lehký moučník z vajec, cukru a mouky, mající obyčejně podlouhlý tvar, ve středu mírně zúžený' (SSJ 3).

Současná spisovná němčina disponuje rovněž dvěma výrazy pro tento moučník; rak. *Biskotte*, které bylo přejaté prostřednictvím italštiny ve významu 'piškot, suchar ve velikosti lžice' a podle Klugeho 2005: 126 se do němčiny dostalo ve 20. století. Jedná se tedy nejspíše o sekundárně vytvořenou regionální podobu, neboť něm. *Biscott* se v současné spisovné němčině nevyskytuje. Uvádí se, že jde o starší podobu dnes užívaného tvaru *Biskuit*, který se do němčiny dostal prostřednictvím francouzštiny v 17. století (Kluge 2005: 126). Stejně jako v případě stč. *piškot*, *biskvit* mají oba německé ekvivalenty, přejaté prostřednictvím různých románských jazyků, základ v lat. *biscoctum*.

Současná spisovná němčina uvádí rovněž název *Zwieback*, který představuje kalk k italské nebo francouzské podobě. Jeho význam je 'pečivo ve tvaru podlouhlého řezu, které se po upečení suší, aby bylo křupavé a dlouho trvanlivé' (Duden 2002: 1889). Tento název dochovává v současné češtině pouze hovorový jazyk jako *cviboch*, *cvibach*, *cvibak* (Valčáková 2005: 375-376). Původní význam těchto názvů se ale vytrácí a často se používají pro označení jakéhokoliv druhu sladkých pečených moučných výrobků.

Universal-Lexikon der Kochkunst 1981: 88 charakterizuje *Biskuit* jako nejsnáze stravitelný a, pokud je připravený jednoduchým způsobem, také jako nejzdravější pečivo. Je proto vhodné zejména k výživě dětí, nemocných a rekonvalescentů. Jako jeden z možných příprav tohoto běžného piškotu uvádí následující recept:

Man rührt zehn Eidotter mit 375 Gramm Zucker eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin zu Schaum, fügt hierauf den sehr festen Schnee der zehn Eiweiße und 375 Gramm fein gesiebtes Weizen- oder Kartoffelmehl hinzu, füllt die Masse in längliche, buttergestrichene Blechformen, übersiebt sie mit Zucker und bäckt sie eine Stunde lang bei mäßiger Hitze.

V současné spisovné češtině existují tedy dva názvy téhož cukrářského výrobku, které byly do staré češtiny přejaté zhruba ve stejné době, avšak jeden prostřednictvím němčiny (*piškot*) a druhý prostřednictvím francouzštiny (*biskvit*). Na rozdíl od 16. století, kdy byl jejich význam totožný 'dvakrát pečený cukrářský výrobek, suchar', se v současném jazyce jejich význam posunul.

Při vyslovení slova *piškot* se připomíná 'lehký moučník z piškotového těsta' či 'drobné cukrářské výrobky', nápadné především svým tvarem. Dnes rozlišujeme *piškoty cukrářské* a *piškoty dětské*. Dnešní typ piškotů se v české kuchyni objevil až v 2. polovině 18. století (Beranová 2001: 63).

Biskvit si více zachovává původní význam 'suchar, keks, sušenka'.

7. SLÍŽ/SLEJŠKA

Z vybraných názvů jde o nejnovější slovo. Jediný záznam, který nám dokládá výskyt tohoto jídla ve staročeské kuchyni, pochází až Vídeňského slovníku z roku 1629, kde najdeme „makové slýže (Magtschicken)“ (Zíbrt 1927: 371). Podle toho, jak je slovník charakterizován, odpovídá český ekvivalent invenci neznámého autora. Z tohoto období ovšem není ani jediný recept na tento pokrm.

Dvě slova uvedená v názvu nepředstavují jediné varianty, které se pro označení daného jídla používají, ale jsou to varianty základní, z nichž další nářeční varianty, založené většinou na hláskoslovných rozdílech, vycházejí. V případě *slíž/slejška* se uvádí, že podoba *s-ej-* je výsledkem nepravidelné diftongizace *-í/ý-* po souhlásce *-l-* (ČJA 3: 536). Můžeme tedy výraz *slíž* nebo *slýž* už podle záznamu ve Vídeňském slovníku pokládat za primární východisko ve staré češtině, ke kterému se postupem doby vlivem dialektů připojovaly varianty další.

Jaké jídlo si tedy pod těmito pojmy představit? *Slíž*, pl. *slíže*, dem. *slížek*, pl. *slížky*, nářečně *slejžky/slejšky/šlejšky* jsou 'krátké tlusté nudle', ale také 'šišky ke krmení hus', vysvětlené jako 'kulaté a podlouhlé kusy těsta z hrubé mouky, sušené, a husám moci do krku cpané' (Jg IV: 153). *Šlížek/slížek*, často také v plurálu *slížky* nebo *šlejšky* 'pastillus farinaceus' (Matzenauer 1870: 328), je 'chlebiček, koláček, placička z mouky' (Novotný 1955: 201, 541).

7.1. Etymologie

V etymologickém výkladu se dostupné studie rozcházejí. Shodují se pouze na faktu, že původ tohoto slova je nejasný a dosud ne zcela objasněný. Tuto informaci uvádí ve výkladu původu slova Machek 1968: 555. Jako velice pravděpodobný původ se jeví motivace z domácího, všeslovanského *sliz* (Newerkla 2005: 569, Rejzek 2001: 633). Tento názor může podpořit skutečnost, „že jde většinou o jídla vařená, jejichž povrch je slizký“ (Valčáková 1986: 209).

Německý původ lze snad objevit v *Schleisze* 'druh hrubých nudlí' (Matzenauer 1870: 328). Podobý výraz *Schleiffen von Mehl* uvádí také Jungmann (Jg IV: 153) jako jeden

z možných německých ekvivalentů ke *slíž*, *slejšky*, *šlejšky*. Německé *Schleisze* je příbuzné se *Schleim* 'sliz' (Valčáková 1986: 209) – jediný ekvivalent v současných slovnících německého jazyka pro sliz. Jinou možnost nabízí pravděpodobná motivace z *Mehlschleue*, *Schleue* 'sliz' (Holub-Lyer 1978: 441), což je regionální výraz pro *Mehlschleim*, je však hodnocen jako chybná etymologie (Newerkla 2005: 569).

Ať už jsou slova *slíž/slejška* původu domácího nebo jsou převzata z němčiny, vždy se dostaneme ke stejné motivaci, vycházející z povrchu tohoto jídla.

Etymologie českého *sliz* a německého *Schleim* odkazuje ke společnému indoevropskému kořenu **(s)leig-*, **slei-* ve významu 'slizký, hladký, klouzat' (Rejzek 2001: 582, Kluge 2005: 808).

7.2. Stav v současném jazyce

PSJČ uvádí oba výrazy. České dialektické *slíž* s deminutivní podobou *slížek* je 'krátká tlustá nudle, šiška', jiná dialektická podoba *slejšky*, řidčeji *šlejšky* jsou 'jídlo z moučného nebo bramborového těsta v podobě šišek; šišky z těsta ke krmení drůbeže'. SSJČ zaznamenává *slíž* (zpravidla v plurálu) jako nářeční výraz 'jídlo z moučného a hladkého bramborového těsta v podobě tlustých nudlí nebo šišek', ale také *slejška/šlejška* 'jídlo z těsta nejčastěji v podobě malé šišky; šiška ke krmení drůbeže'. SSČ má *slejška/šlejška* 'pokrm z těsta ve tvaru malých šišek; *bramborové slejšky/šlejšky* se strouhankou či mákem; krmivo pro husy' bez bližší jazykové diferenciaci.

Rozdílný je také výskyt v etymologických slovnících českého jazyka. Machek 1968: 555 má *slíž* 'jistý pokrm', deminutivum *slížek* a celou řadu tvarů z českých i moravských dialektů, mezi nimi také *slejšek/šlejšek*. Rejzek uvádí *šlejška/slejška* 'šiška (ke krmení hus); tlustá nudle' (Rejzek 2001: 633).

Newerkla 2005: 569 překládá výrazy *slejška/šlejška* a *slíž*, častěji *slíze* jako 'Stopfnudel', což je 'šiška, slejška (na krmení)' (Siebenschein II: 1298). Duden ve výkladovém slovníku současné němčiny *Stopfnudel* neuvádí. Zaznamenává výraz *Nudel*, ke kterému se uvádí tři různé významy názvu jídla, a to 'výrobky z těsta různých tvarů, které se před spotřebou vaří', dále 'na prst tlusté závitky určené zvláště ke krmení hus'. Ve třetím významu se jídlo vyskytuje pouze regionálně, většinou v plurálovém tvaru jako 'smažené kynuté pečivo' (Duden 2001: 1148).

Význam jídla dochovává také heslo *Schleim* 'sliz', ale také 'husté až kašovitě jídlo (při onemocnění žaludku) z vloček nebo obilnin' (Duden 2001: 1381).

7.2.1. Nářeční a významové varianty

Celou řadu nářečních variant tohoto názvu jídla dochovává ČJA 3 ve významu 'šišky na krmení hus' (ČJA 3: 534-536). „Repertoár nářečních výrazů se až na výjimky shoduje s nářečními názvy jídla z vařených brambor, nejčastěji zpracovávaných v podobě malých šišek...“ (ČJA 3: 536). Vedle podoby *slížky*, registrované v západní skupině slezského nářečí, se objevují podoby *šlížky* (východomoravské nářečí bez jižního úseku a bez Vsetínska), *šlišky* (okolí Nového Jičína), *šlejžky* (horní Pojizeří, dubletně s výrazem *šlejžky* na Domažlicku a Podorlicku), *šlejžky* (okolí Klatov, Sušice, severní a východní úsek středomoravského nářečí), *šlejzky* (Plzeňsko).

Slížka je nářeční deminutivní podoba ke *slíž* (PSJČ). *Šlejšek* 'šiška, šišmák, tlustá nudle' nebo *bušené šlejšky* čili *bušky* 'podlouhlé, tlusté as na prst, které se vaří a potom na plechovém pekáči smetanou a vejci podlívají a pekou' se vaří u Broumova (Kott 3: 910). Názvy *šlejška*, ale také *šlejska* mají stejný význam jako *šlejšek* (Kott 3: 909). Varianta *šlejšky* se v okolí Litomyšle vyskytuje také ve významu 'knedlíky nebo také šišky husám' (Hodura 1904: 71). *Kysané slíže* 'pěry, kyselé šišky' dělají v Poluží (Kott 7: 706), tamtéž a na Moravě se vyskytuje tvar *slíženec* 'vdolek' (Machek 1968: 555). *Slížence* jsou také 'pečivo podobné lívancům z řídkého bramborového těsta, peče se na zelných listech v peci' a je obecněji nazýváno podlesník (ČL X: 467). *Šlížky/slížky* jsou na Valašsku 'nočky, koláčky', tj. kuch. výrobky z mouky, později z bramborového těsta (Kazmír 2001: 353, 126). Demin. *šlízečky* jen jako 'jídlo' označuje - Kott 9: 329 -. *Slijška, šlijška* je na Chodsku 'pečivo z rozhnětených brambor vařených, k nimž se něco mouky pšeničné přidá'. „Těsto se prohněte a vyválí na prameny na palec tlusté, z nichž se řezou *slijšky* na prst dlouhé a narovnájí do pekáče. Než se dopekou, polévají se někdy kváskem ze smetany a vajec. *Šlijšky* jsou nyjlepčí k zelí“ (Hruška 1907: 88). *Slišky* 'placky, koláče z brambor' (Svěrák 1957: 133). *Sliška* 'haluška, šiška, nudle, knedlík' (Kott 3: 427). *Šléške* 'větší nudle připravené na způsob knedlíků' (Utěšený 1979, Lakomý 1910: 17). Na Břeclavsku jsou *šlizičky* 'halušky, šišky apod.' (Svěrák 1966: 156). *Šliški* nebo *šlizičky* se ve významu 'nudle, těstovina ve tvaru úzkého proužku používaná zpravidla jako zavářka do polévky' zaznamenává v okolí Lanžhota na Břeclavsku (ČJA 1: 206). *Flejšky* 'nudle, šiška, knedlík' (Jílek-Oberpfalcer 1946: 175); *flejšky* (příp. *šlejšky, slejšky*) jinak také soudečky jsou zaznamenány jako 'bramborové šišky obvykle maštěné máslem a sypané mákem' (Bachmannová 1998: 240)

Na Slovensku se používá regionálně *slíž*, *slíže*, deminutivum *slížik*, častěji *slížiky* (Newerkla 2005: 569) jako 'knedlík, šiška, nudle'.

Shrneme-li si veškeré uvedené tvary názvu jídla *slíž/slejška*, zjistíme, že většina slovníků uvádí tvary *slíž*, pl. *slíže*, a zároveň *slejška/slejška*, pl. *slejšky/slejšky*. Slovníkové a další nářeční varianty se vyznačují hláskovými rozdíly, které se týkají počátečních *s-/š-/f-* i prostředních konsonant *-š-/-ž-/-s-/-z-/-h-*, ale nejvíce se proměňují kmenové vokály *-i-/-ej-/-ij-/-i-/-é-/-e-/-o-*.

Co se týče konkrétních významů těchto názvů, nabízí se celá řada variant s menšími či většími rozdíly. Zobecníme-li si jednotlivé významy, lze konstatovat, že význam jídla se projevuje ve třech dichotomiích – 1. jídlo pro člověka X jídlo pro hospodářská zvířata; 2. jídlo z moučného těsta X jídlo z těsta bramborového; 3. pokrm vařený (šiška, nudle, knedlík, haluška) X pokrm pečený (placka, koláč, vdolek, bušky, slížence).

Nejcharakterističtějším znakem *slíže/slejšky* je ve všech třech případech podlouhlý tvar jednotlivých částí pokrmu – tvar šišky. Ostatně *šišky* (např. *bramborové šišky s mákem*) jsou spisovnou podobou názvu daného pokrmu.

7.3. Další významy

Vedle významu jídla se v různých materiálech nachází i další výklady.

Slíž, *slížek*, *šlížek*, *slížik* je na Moravě a na Slovensku 'mřeň, malá ryбка' (Jg IV: 153, Kott 3: 429). Na Moravě, zvláště na Valašsku, se tvary *slíž*, *šlíž*, *šlíz* 'mřenka' používají dialekticky, slovensky je *slíž* spisovný ekvivalent č. 'mřenka' (ČL 50: 291); ichtyol. mřenka mramorovaná – lat. *Nimachilus barbatulus* (Dyk 1956: 262). Machek 1968: 555 dále uvádí „msl. šlíz: sykavec (ryba *Cobitis*)“. Sykavec je česká dial. podoba ichtyol. Sekavec - lat. *Cobitis* (ČL 50: 291, Dyk 1956).

Šlíže 'bílé fazole, podlouhlé a ploskaté' (Kott 3: 911).

Šlíz 'struk, močící úd' (ČMM 18: 214).

Šlejska 'příliš tenká, štíhlá žena', používá se spojení: Je jako *šlejska*. (Kott 3: 909).

Slejška se také používá expresivně jako nadávka 'slaboch, budižkničemu' (SSJČ).

Přeneseně na základě tvaru se název *šlijšky* používá pro označení 'brambor rohlíčků' (Hruška 1907: 88).

V. Závěr

Názvy jídel patří k nejstarším okruhům slovní zásoby, které si každá lidská společnost tvoří od svého počátku. Tyto nejstarší vrstvy lexika, mezi něž lze zařadit cokoliv, co se bezprostředně týkalo důležitých životních funkcí lidí a celé společnosti, pak lze pokládat za jisté svědectví o způsobu tehdejšího života a všeho, co s ním souvisí. Podávají doplňující informace k významným historickým mezníkům o tom, jaký byl onen skutečný obyčejný život. V případě této práce slouží názvy staročeských jídel k lingvistickému zkoumání.

Předmětem zájmu této práce bylo několik vybraných staročeských názvů jídel, které byly do staré češtiny přejaté z němčiny. Vybrala jsem sedm jídel z okruhu sladkých kuchařských či cukrářských výrobků, protože právě tento typ pokrmů, výrobků z mouky, byl z němčiny přejímán nejčastěji.

Zmíněné názvy jídel jsou popsány tak, aby bylo možno poukázat na proměnu jazykového znaku z hlediska formy i významu. Jednotlivé názvy jsou nastíněny z hlediska diachronního, s ohledem na způsob a dobu přejetí, na záznamy ve středověkých českých kuchařských materiálech, na proměnu významu a funkce samotného jídla, ale především s ohledem na vývoj názvu od středověku až do dnešní doby. Nakonec je každý název jídla

popsán z hlediska synchronního, a to uvedením nářečních a významových variant, které bylo možné v posledních dvou stoletích v českém jazyce zachytit. Zachycené jsou také významové varianty názvu mimo okruh jídla. Ty jsou ovšem velmi často motivovány metaforicky, přenesením významu na základě shodného tvaru, konzistence a povrchu s daným jídlem.

Výklad jednotlivých názvů poukázal na skutečnost, že přejetí z německého jazyka neznamená, že dané slovo je vždy jen původu německého. Naopak velmi často, a to nejen v okruhu názvů jídel, hraje německý jazyk pouze roli zprostředkovatele a nejstarší původ daného názvu je třeba hledat jinde. Z jiného úhlu pohledu nemusí být zprostředkovatelský jazyk pouze jeden. V případě přejímek z němčiny lze najít starší původ nejčastěji v románských jazycích, a tedy v latině, v jazyce středověké vzdělanosti. Původem se tyto názvy stále pohybují v indoevropské jazykové rodině.

Na základě určování původu vybraných názvů jídel se mezi ostatními vymyká název *marcipán*, jehož původ sahá až do arabštiny, jazyka semitoamitské jazykové rodiny. Ale i tento exotický původ se do němčiny a následně do češtiny dostal prostřednictvím latiny.

Vznik nových jídel a následně i jejich název byl většinou motivován nějakou důležitou, výjimečnou ingrediencí, způsobem přípravy či konzumací anebo tvarem a povrchem. Ze sedmi výše uvedených názvů vznikla většina na základě vnější podoby. V případě názvů *kraple*, *preclík* a *knedlík* se jedná o tvar, název *slíž/slejška* odkazuje ke slizkému povrchu. Jediný *piškot* patří k jídlům, jejichž název se motivoval způsobem přípravy a konzumace. Název *calta* je v tomto ohledu nejasného původu. *Marcipán* se opět od ostatních mírně odlišuje, pro více etymologických výkladů je možné přiřadit jej k názvům jídel, které byly motivovány ingrediencí, nebo k vzácněji se vyskytujícím názvům, které vznikly na základě způsobu balení.

Zkoumání názvů staročeských jídel, ale i jiných staročeských reálií, ať už je to oblečení, strava a nápoje, obydlí, svátky a zvyky, zasahuje do několika vědních oborů. Na prvním místě stojí lingvistika, která ovšem zahrnuje celou řadu dílčích disciplín. V případě rozboru staročeských názvů jídel se uplatňuje zejména etymologie a onomaziologie, částečně i lexikologie, sémantika, dialektologie a historický vývoj jazyka.

Dále rozbor staročeských jídel zasahuje do historie, protože pomáhá dokreslit život v minulosti. Velice okrajově zahrnuje studie o staročeských reáliích oblast sociologického zkoumání. V případě stravování je vzájemný odraz patrný ve vztahu mezi postavením člověka a jídla, které v raném středověku bylo hodnoceno častěji pro kvantitu než pro svou kvalitu

(Goff-Schmitt 1999: 726-727). Tento vztah určoval po celý středověk postavení člověka ve společenské hierarchii.

V neposlední řadě je třeba zmínit literární vědu, neboť dochované materiály, které informují o stravování v tehdejší době a zachycují návody na přípravu jídel nebo jen pouhé zmínky o jídlech, jsou velice cenným materiálem i z literárního hlediska. Kuchařské knihy byly sice psány účelově, každopádně představovaly v době svého zrodu nový literární žánr.

Toto zkoumání přináší vedle četných odborných fakt také možnost zamyslet se nad tím, do jaké míry dnešní jídlo a způsob stravování reflektuje své kořeny a do jaké míry si tuto skutečnost uvědomuje každý z nás.

Existuje ještě celá řada staročeských názvů jídel, které by si také zasloužily bližší historicko-lingvistickou studii. Tato práce přispěla pouze malým dílem k odhalení původu části slovní zásoby. Okruh staročeských názvů jídel stále nabízí velké možnosti poznávání.

Seznam literatury

- Aichholzer 1999 AICHHOLZER, D.: „Wildu machen ayn guet essen...“
Bern: Peter Lang AG 1999
- ASCS Akademický slovník cizích slov. 2 sv. Praha 1995
- Bachmannová 1998 BACHMANNOVÁ, J.: Podkrkonošský slovník. Praha 1998
- Bartoš 1906 BARTOŠ, F.: Dialektický slovník moravský. 2 sv. Praha 1906
- Beranová 2001 BERANOVÁ, M.: Tradiční české kuchařky. Jak se vařilo před
M. D. Rettigovou. Praha: Libri 2001
- Beranová 2005 BERANOVÁ, M.: Jídlo a pití v pravěku a středověku. Praha:
Academia 2005
- Bielfeldt 1933 BIELFELDT, H., H.: Die deutschen Lehnwörter im
Ostsorbischen. Leipzig 1933
- Čižmárová 2000 ČIŽMÁROVÁ, L.: Jazykový atlas jihozápadní Moravy. Brno
2000
- ČJA Kol. autorů: Český jazykový atlas. 5 sv. Praha: Academia 1992-
2005
- ČL Český lid. Praha 1892n
- ČMM Časopis Matice moravské 1869n
- Daisenberger 1833 DAISENBERGER, M., K.: Bayer'sches Kochbuch I. 2 Bd.
München, Passau, Regensburg 1833
- Duden 2001 Duden. Deutsches Universalwörterbuch. Dudenverlag
Mannheim-Leipzig-Wien- Zürich 2001
- Dyk 1956 Dyk, V.: Naše ryby. Praha 1956
- Ehlert 1990 EHLERT, T.: Das Kochbuch des Mittelalters. Recepte aus
alter Zeit eingeleitet, erläutert und ausprobiert. Zürich:
Artemis 1990
- Gebauer 1894 GEBAUER, J.: Historická mluvnice jazyka českého I.
Praha, Vídeň 1894
- Gebauer 1970 GEBAUER, J.: Slovník staročeský. 2 sv. (A-N) Přetisk. Praha:
Academia 1970
- Goff-Schmitt 1999 LE GOFF, J. – SCHMITT, J. C.: Encyklopedie středověku.
Paříž 1999

- Hajek 1958 HAJEK, H.: Daz bûch von gûter spise. Berlin: Ernst Schmidt Verlag 1958
- Hepp 1970 HEPP, E.: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. In: Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. München 1970, S. 185-224
- Hodura 1904 HODURA, Q.: Nářečí litomyšlské. Litomyšl 1904
- Holub-Lyer 1978 HOLUB, J. - LYER, S.: Stručný etymologický slovník jazyka českého se zvláštním zřetelem ke slovům kulturním a cizím. Praha: SPN 1978
- Horečka 1941 HOREČKA, F.: Nářečí na Frenštátsku. Frenštát pod Radhoštěm 1941/= Vlastivěda Frenštátska 2/
- Hošek 1900 HOŠEK, I.: Nářečí českomoravské 1-2. Praha 1900, 1905
- Hruška 1907 HRUŠKA, J. F.: Dialektologický slovník chodský. Praha 1907
- HusVýkl HUS, J.: Výklad viery, desatera božieho prikázanie a modlitby Páně. Ruk. z 1. pol. 15. stol. – Ed. K. J. Erben: Spisy M. J. Husi. Praha 1865-1868
- Jg JUNGSMANN, J.: Česko-německý slovník. 1 – 5. Praha 1835-1839
- Jílek-Oberpfalcer 1946 JÍLEK-OBERPFALCER, F.: Jak žili naši otcové. Vrchlabí 1946
- Juklová 2006 JUKLOVÁ, E.: Některé názvy jídel ve staré češtině. Původ a vývoj. Bakalářská práce. Brno 2006 – MU FF
- JÚL'Š Slovenský dialektický materiál archivu Jazykovédného ústavu L'udovíta Štúra SAV v Bratislavě
- Kazmír 2001 KAZMÍŘ, S.: Slovník valašského nářečí. Vsetín 2001
- Kellner 1939 KELLNER, A.: Štramberské nářečí. Brno 1939
- Kellner 1949 KELLNER, A.: Východolašská nářečí 1-2. Brno 1949
- Kluge 1957 KLUGE, F.: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Berlin: Walter de Gruyter 1957
- Kluge 1989 KLUGE, F.: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Berlin: Walter de Gruyter 1989
- Kluge 2002 KLUGE, F.: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Berlin: Walter de Gruyter 2002
- Kopečný 1957 KOPEČNÝ, F.: Nářečí Určic a okolí. Praha 1957

- Kott KOTT, F., Š.: Česko-německý slovník zvláště gramaticko-frazeologický. 1 – 10. Praha; 1- 1878; 2- 1880; 3 – 1882; 4 – 1884; 5 – 1887; 6 - 1890; 7 – 1893; Příspěvky k česko-německému slovníku 8 – 1896; 9 – 1901; 10 - 1906
- Kranzmayer 1956 KRANZMAYER, E.: Historische Lautgeographie des gesamtbairischen Dialektraums. Wien 1956
- Kubín 1913 KUBÍN, J., Š.: Lidomluva Čechů kladských. Praha 1913
- Kudriaffsky 1880 KUDRIAFFSKY, E. von: Die historische Küche. Wien. Pest. Leipzig 1880
- Küchenmeistery Küchenmeistery. Nürnberg 1485
- Lakomý 1910 LAKOMÝ, A.: Slovníček hanáckého nářečí z okolí vsi Senica na Litovelsku doplňkem k Bartošovu Dialektickému slovníku moravskému. Výroční zpráva zemské vyšší reálky v moravské Ostravě I. -1909/1910, II. – 1910/1911
- Lamprecht 1963 LAMPRECHT, A.: Slovník středoopavského nářečí. Ostrava 1963
- Lexikon 1981 Universal-Lexikon der Kochkunst. 2 Bd. 1981
- LF Listy filologické, Praha 1874n
- ListářPlz Listář královského města Plzně a druhdy poddaných osad. 1 z let 1300-1450, 2 z let 1450-1526. In: Ed. J. Strnad: Listář...Plzeň 1891, 1905
- Machek 1968 MACHEK, V.: Etymologický slovník jazyka českého. Praha: Nakladatelství Lidové noviny 1968, fotoprint 1997
- Matzenauer 1870 MATZENAUER, A.: Cizí slova ve slovanských jazycích. Praha 1870
- Mayer 1927 MAYER, A.: Die deutschen Lehnwörter in Tschechischen. Reichenberg 1927
- Newerkla 2005 NEWERKLA, S., M.: Sprachkontakte Deutsch-Tschechisch-Slowakisch. Wien: Peter Lang 2005
- Niederle 1911 NIEDERLE, L.: Slovanské starožitnosti I. 1. Praha: Bursík a Kohout 1911
- Novotný 1955 NOVOTNÝ, F. a kol.: Latinsko-český slovník. 2 sv. Praha: SPN 1955
- Pazourek 1895 PAZOUREK, J.: Lidová mluva na Hořicku. Hořice 1895

- Pleskalová 2001 PLESKALOVÁ, J.: Stará čeština pro nefilology. Brno 2001
PrávPraŽA Práva Velikého Mistra pražského, čili tzv. Práva Soběslavská, kompilovaná kolem 1440, rukopis 1490
- PSJČ Příruční slovník jazyka českého. 1-9. Praha: Školní nakladatelství 1935-1957
- Rejzek 2001 REJZEK, J.: Český etymologický slovník. Voznice: Leda 2001
- Rivolová 2006 RIVOLOVÁ, K.: Staročeské názvy jídel. Diplomová práce. Brno 2006 – MU FF
- Seifert-Sametschek SEIFERT, T.-SAMETSCHKEK, U.: Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. Das grosse Buch der Kochbücher und Meisterköche. München: Gräfe und Unzer b.d.
- Seleskowicz 1912 SELESKOWITZ, L.: Wiener Kochbuch. Wien 1912
- Siebenschlein 2002 SIEBENSCHLEIN, H. a kol.: Německo-český slovník. 2 sv. Voznice: Leda 2002
- SSČ Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost. Praha: Academia 1998
- SSJ Slovník slovenského jazyka. 1- 6. Bratislava 1959-1968
- SSJČ Slovník spisovného jazyka českého. 8 sv. Praha: Academia 1989
- Strglos BOKOVÁ, H.: Stručný raně novohornoněmecký glosář k pramenům z českých zemí. Olomouc: Univerzita Palackého 2003
- Svěrák 1941 SVĚRÁK, F.: Boskovické nářečí. Brno 1941
- Svěrák 1957 SVĚRÁK, F.: Karlovické nářečí. Praha 1957
- Svěrák 1966 SVĚRÁK, F.: Nářečí na Břeclavsku a v dolním Pomoraví. Brno 1966
- Šimek 1947 ŠIMEK, F.: Slovníček staré češtiny. Praha 1947
- Trost 1995 TROST, P.: Studie o jazycích a literatuře. Praha: Torst 1995
- Utěšený 1979 UTĚŠENÝ, S.: Slovníček zábřežské hanáčtiny. Šumperk 1979
- Valčáková 1986 VALČÁKOVÁ, P.: České a slovenské názvy jídel a jejich ekvivalenty v ostatních slovanských jazycích. Kandidátská disertační práce. Brno 1986
- Valčáková 2005 VALČÁKOVÁ, P.: Některé staročeské názvy jídel . In: Verba et historia, Ed. Petr Nejedlý-Miloslava Vajdlová. Praha 2005

Weckerin 1607	Weckerin, A.: Ein köstlich new Kochbuch Von allerhand Speisen. Amber 1607
Winter 1892	WINTER, Z.: Kuchyně a stůl našich předků. Praha 1892
Winter 1913	WINTER, Z.: Šat, strava a lékař v XV. A XVI. věku. Praha 1913
Wiswe 1970	WISWE, H.: Kulturgeschichte der Kochkunst. München: Heinz Moos Verlag 1970
Zíbrt 1924	Zíbrt, Č.: Staročeská zdravotvída a tělověda. Praha: Sfinx 1924
Zíbrt 1927	ZÍBRT, Č.: Staročeské umění kuchařské. Praha: Zmatlík a Palička 1927

Rejstřík názvů

biscoctum	lat.	50, 51
Biscoten	něm.	49
biscott	nhn.	50
Biscott	něm.	51
biscotto	it.	50
biscuit	fr.	50
Biscuit	něm.	50
Biskotte	rak.	51
biskokt	stč.	50
biskot	stč.	50
Biskuit	něm.	51, 52
biskvit	č.	51, 52, 53
biškokt	stč.	50
biškot	stč.	50
*borǫbno	psl.	11
borvъ	psl.	13
бѣгъ	psl.	10
braccia	it.	36
bracciatello	it.	36
brac(c)hia	lat.	36

brašňno	stsl.	11
brāzl	něm. dial.	36
bretzita	sthn.	36
Bretzel	střhn.	36
Bretzel	něm. dial.	37
brēze	střhn.	36
brēzel	střhn.	36
Brezel	něm.	36
Brezen	bav, rak.	36
brezitello	sthn.	36
brezzitello	sthn.	36
buchta, - vařená	č. dial.	43
bušky, šlejšky bušené	č. dial.	55
calapanda	č. dial.	28
calapatina	č. dial.	28
calapina	č. dial.	28
calatka	č. dial.	28
calda	č. dial.	28
calta	stč.	7, 24, 25, 26, 59
calta	č. dial.	27, 28
calta	slk.	27
calenka	č. dial.	28
caletka	č. dial.	28
caltička	č. dial.	28
caltlík	č. dial.	28
celetka	č. dial.	28
celtle (celetle)	stč.	24, 26
certle	stč.	24, 25, 26
certle	slk. dial.	24
cialda	lat., it.	26
crustulum	lat.	26
cunea	lat.	24
cvibak	č. hovor.	51
cvibach	č. hovor.	51

cviboch	č. hovor.	51
dort marcipánovej	stč.	46
dragant	č.	35
dsalta	bav.	25
Fastenkrapfen	něm.	30
Fleischknödlein	něm.	41
flejšky	č. dial.	56
frnčíky	č. dial.	43
Gebetkuchen	něm.	37
Geduldzelten	něm.	25
Giselitze	něm.	20
Gollatsch	něm.	20
govędo	psl.	13
halečka	č. dial.	43
haleška	č. dial.	43
haluše	č. dial.	43
haluška	č. dial.	43
Hippe	něm. dial.	26
chlěbъ	psl.	11
chléb preclíkový	stč.	34
jáhly	č.	11
jęčъmy	stsl.	8
kaša	stsl.	11
Kloß	něm.	42
knedla	č. hovor.	43
knedl'а	č. dial.	42
kňedla	č. dial.	43
knedle	č. dial.	41, 42
knedle	stč.	7, 40
knedle krupičný	stč.	40
knedle rakové	stč.	40
knedle švestkový	stč.	40
knedle vyzinové	stč.	40
knedle žemlový	stč.	40

knedlíček	stč.	40
knedlíčky	č.	39, 42
knedlíčky z masa	stč.	41
knedlík	č.	39, 41, 42, 43
knedlík	č. dial.	43
knedlik	č. dial.	43
knedlík	stč.	7, 39, 40, 59
knedlíky syrné	stč.	40
knedlíky švestkové	stč.	40
knedlíky žemličkový	stč.	40
knejdle	č. dial.	42
knofel	č. dial.	43
knode/ knote	střhn.	41
Knodeln	střhn.	41
knödel	střhn.	39, 40
Knödel	něm.	41, 42
Knödlein	něm.	41
Knöpflein	něm.	40
Knoten	něm.	41
korva	psl.	13
kraffo	sthn.	31
krafeň	stslk.	32
krafla	slk. dial.	32
kraflička	slk. dial.	32
kramplička	č. dial.	32
krape	střhn.	31
krapeň	slk.	32
krapfe	střhn.	28
krapfel	střhn.	31
krapfen	střhn.	30
Krapfen	něm.	31, 32
krapfle	stč.	29
krapfo	sthn.	31
krapl	stč.	29, 31, 32

krapl' a	slk. dial.	32
kraple	č. dial.	31, 32, 33
kraple	stč.	7, 29, 30, 31, 32
kraple jeptišské	č. dial.	32
kraple mandlové	stč.	29, 30
kraple postní	stč.	30
kraplí	č. dial.	32
kraplička	č. dial.	32
krapňa	slk. dial.	32
krappe	střhn.	29, 31
krappel	střhn.	29, 31
krepel	č. dial.	32
krepeľ	slk. dial.	32
krepla	č. dial.	24
krepl' a	slk. dial.	32
kreplik	č. dial.	32
kuličky žemlové	stč.	40
kulivály	č. dial.	43
Lebkuchen	něm.	27
Lebzelten	něm., rak.	27
lecetly	stč.	24
lecetly mandlový s kořením	stč.	46
lodičky mandlový	stč.	46
marcipán	č.	44, 47, 48
marcipán	stč.	7, 44, 46, 59
marcipán	slk.	48
Marci panis	lat.	44, 47
marcipánky	stč.	46
marcipány	stč.	46
marczapan	nhn.	47
martaban	arab.	47
Martius panis	lat.	44
Martzepan	něm.	44
mar(t)zepan	nhn.	47

marzapane	it.	47
Marzipan	něm., rak.	48
Marzipan	střhn.	44, 45
marzipan	nhn.	47
maslo	psl.	14
massapanum	lat.	47
mautaban	arab.	47
maza	lat.	47
* mазь	ie.	14
*maztlo	ie.	14
Mehlschleim	něm.	54
Mehlschleue	něm. dial.	54
melko	psl.	13
miešírka	stč.	49
Nudel	něm.	54
овьса	psl.	13
овьсь	psl.	10
panis	lat.	47
piгъ	stsl.	15
piškenprot	stč.	49
piškot	č.	7, 49, 50, 51, 59
piškot	stč.	49, 50, 51, 52
piškot kdoulový	stč.	49
piškóta	slk.	51
piškoty	stč.	49
piškoty bez mandlův	stč.	49, 50
piškoty cukrový	stč.	49
piškoty hruškový	stč.	49
piškoty jablečný	stč.	49
piškoty kdúlový	stč.	49
piškoty okrouhlý	stč.	49
piškoty pižmový	stč.	49
piškoty šípkový	stč.	49
piškoty španielský	stč.	49

piškoty z mandlův	stč.	49
piškoty cukrářské	č.	52
piškoty dětské	č.	52
porse	psl.	13
prancel	pol.	36
pracl	hl.	36
praclík	pol.	36
praclík	slk.	36
pražma	stč.	11
pražymo	csl.	11
preclík	č. dial.	37
preciuncula	lat.	37
precl	stč.	34
preclíčky	č. dial.	37
preclíčky	stč.	35
preclík	č.	37
preclík	stč.	7, 34, 35, 36 59
preclík	č. dial.	36, 37
preclíky bílý	stč.	34
preclíky skořicový	stč.	34
preclíky žlutý	stč.	34
preclinky	č. dial.	37
preclisko	č. dial.	37
preclík	č. dial.	37
prendlík	č. dial.	37
Pretzelen	něm.	32
pretzen	střhn.	35
prēze	střhn.	36
prēzel	střhn.	36
Prezel	něm.	37
prézile	střhn.	36
priecen	stslk.	36
proso	č.	11
proso	psl.	10

*prъžiti, *pražiti	psl.	11
přeclík	stč.	34
přeslínky	č. dial.	37
pršenica	stsl.	10
pršeno	psl.	10
*rъžь	psl.	10
salapatinka	č. dial.	28
salapatky	č. dial.	28
saletka	č. dial.	28
Schale kalte	něm.	34
Schleim	něm.	54, 55
Schleißen von Mehl	něm.	53
Schleisze	něm.	53, 54
*slei-	ie.	54
*(s)leig-	ie.	54
slejška , slejšky	č. dial.	7, 53-57, 59
slejšky bramborové	č.	54
slejžky	č. dial.	53, 55
slijška, slijšky	č. dial.	55
sliška	č. dial.	56
sliški, slišiky	č. dial.	56
sliz	č.	53, 54
slíž, slíže	č. dial.	7, 53, 54, 56, 57, 59
slíž, slíže	slk.	56, 57
slíže kysané	č. dial.	55
slížek, slížky	č. dial.	53, 54, 55, 57
slížek	slk.	56
slížence	č. dial.	55
slíženec	č. dial.	55
slížik, slížiky	slk.	56
sližik	č. dial, slk.	57
slížka	č. dial.	55
slýž	stč.	53
spira	lat.	34

Stopfnudel	něm.	54
syrb	psl.	13
šály	stč.	34
šiška	stč.	39
šiška	č. dial.	43
šišky, - bramborové s mákem	č.	56
šlejska	č. dial.	57
šlejšek	č. dial.	54, 55
šlejška, šlejšky	č. dial.	53, 54, 56
šlejšky bramborové	č.	54
šlejzky	č. dial.	55
šlejžky	č. dial.	55
šléške	č. dial.	56
šlijška, šlijšky	č. dial.	56, 57
šlíški	č. dial.	56
šlišky	č. dial.	55
šliž	č. dial.	57
šliž, šlíže	č. dial.	57
šližečky	č. dial.	55
šližek, šlížky	č. dial.	53, 55, 57
šližek	slk.	57
šližičky	č. dial.	56
teldan	germ.	26
tele	psl.	13
telt, teldes	něm. dial.	26
těsto piškotové	č.	51
tragent	č.	35
tsalta	bav.	25
turb	psl.	13
tvarogb	psl.	13
varhule	č. dial.	43
Weihnachtsbretzeln	něm.	38
Wowarzko	něm.	20
zélte, zelte	střhn.	26

Zelt(e)l	něm., rak.	25, 26
Zelteln	něm.	25
Zelte(n)	něm. rak.	26, 27
Zelte(n)	střhn.	25, 26
Zwieback	něm.	51
žito	psl.	10

Zkratky jazyků a dialektů

arab.	arabský
bav.	bavorský
csl.	církevněslovanský
č.	český
č. dial.	český dialektický
č. hovor.	český hovorový
fr.	francouzský
germ.	germánský
hl.	hornolužický
ie.	indoevropský
it.	italský
jč.	jihočeský
lat.	latinský
laš.	lašský
mor.	moravské dialekty české

něm.	německý
něm. dial.	německý dialektický
nhn.	novohornoněmecký
pol.	polský
rak.	rakouský
slk.	slovenský
slk. dial.	slovenský dialektický
stslk.	staroslovenský
stč.	staročeský
sthn.	starohornoněmecký
střhn.	středohornoněmecký
stsl.	staroslovenský
valaš.	valašský

Ostatní zkratky

aj.	a jiné
apod.	a podobně
atd.	a tak dále
Bd.	Bände
b.d.	bez data
demin.	deminutivum
fem.	femininum
ichtyol.	ichtyologicky
l.c.	loco citato, na uvedeném místě
mask.	maskulinum
pl.	plurál
poč.	počátek
srov.	srovnej
*	nedoložený, pouze rekonstruovaný tvar
>	přešlo do tvaru

Přílohy

Příloha 1

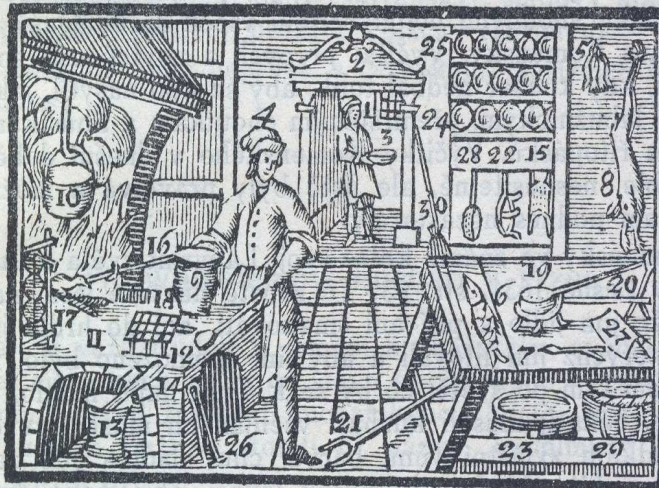


Titulní list Kuchařství Pavla Severina z Kapí hory (1535).



Rytina Jošta Ammana, titulní list Rumpoltovy kuchařské knihy (Kochbuch, Frankfurt 1582).
Podle knihy Č. Zibrta Staročeské umění kuchařské. Praha 1927, str. 256.

Příloha 3



<i>Promus condus</i> 1. profert e penu	Spizirnj 1. wydawá ze Spizirny 2.	Penus, i, vel us, Spizirna.
<i>obsonia</i> 3.	Wařenj 3.	Obsonium, i, Wařenj.
<i>Ea accipit coquus</i> 4. et coquit varia esculenta.	To přigimá kuchař, 4. a wařj wsselité krmě.	Varius, a, um, wsselitý. Esculentum, i, krmě.
<i>Aves</i> 5. deplumat prius, et exentērat;	Ptačky 5. pro wstlube, a fucha;	Avis, is, Pták.
<i>pisces</i> 6. de squāmmat et exdorsūat; quasdam carnes trajēctat lardo ope lardarii; 7.	Ryby 6. strahá, a trhá; některé maso spifuge pomocí spifowacy Gehly; 7.	Piscis, is, Ryba. Caro, nis, Maso. Lerdum, i, Lanina. Lardarium, i, spifowacy Gehla.
<i>lepores</i> 8. exūt.	Zagice 8. ztrahuge.	Lepus, oris, Zagic. Tum

Vyobrazení středověké kuchyně.

Komenský, J., A.: Orbis Pictus. Praha 1669



Titulní stránka kuchařské knihy Ein köstlich new Kochbuch Von allerhand Speisen od Anny Weckerin, Amberg 1607.

Příloha 5



Kuchařská kniha Ein köstlich new Kochbuch Von allerhand Speisen, Anna Weckerin, Amber 1607.