

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích  
Pedagogická fakulta

## **Diplomová práce**

Jihočeská univerzita  
Pedagogická fakulta  
Katedra českého jazyka a literatury

**K etymologii slov vybrané oblasti lidské  
činnosti**

Vypracovala: Lenka Hakrová

Vedoucí práce: PhDr. Milena Nosková, Ph. D.

Datum odevzdání: duben 2012

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Hunčicích dne 25. dubna 2012

.....

Lenka Hakrová

## **Poděkování**

Na tomto místě bych ráda poděkovala hlavně své vedoucí diplomové práce PhDr. Mileně Noskové, Ph.D. za podporu, trpělivost, věnovaný čas, korekturu a cenné rady při vedení mé práce.

## ANOTACE

Předkládaná diplomová práce se zaměřuje na staročeskou kuchyni a rozebírá některé názvy jídel a nápojů. Jde o koláč, perník, kaši, juchu, chléb, huspeninu, preclík a lektvař. Z již zmíněných nápojů jsou pak rozebrána slova jako pivo, víno či medovina. Tyto názvy jsou vybrány a popsány na základě starých kuchařských knih, převážně ze 13. – 19. století.

První kapitola teoretické části se zabývá stravou starých Slovanů a tím, jak ji z přírody získávali. V druhé kapitole jsou uvedeny nejdůležitější autoři kuchařských knih, slovníků a kronik, kteří znamenají pro současné badatele obrovský lingvistický i historický přínos. Teoretickou část uzavírá třetí kapitola pojednávající o příslovích a rčeních, která mají souvislost s jídlem či pitím.

Hlavní část práce je tvořena analýzou původu a vývoje vybraných slov. Praktickou část uzavírá poslední kapitola, která je obecným shrnutím kuchařství dříve a dnes. Cílem této práce je poukázat na vývoj, etymologii výše uvedených slov a popřípadě i jejich nářečních variant.

## ABSTRACT

This diploma thesis focuses on the old czech kitchen and discusses some names of dishes and drinks. The names of dishes which are presented in this thesis are: koláč, perník, kaše, jícha, chléb, huspenina, preclík and lektvař. From the drinks mentioned above are then ruminated words like pivo, víno, or medovina. These names are chosen and described on the basis of the old cookbooks, mostly from 13. – 19. century.

The first chapter deals with the theoretical part of the diet of ancient Slavs and how to acquire it from nature. The second chapter describes the most important authors of cookbooks, dictionaries and chronicles that mean for today's researchers enormous linguistic and historical benefits. The theoretical part concludes the third chapter dealing with proverbs and sayings, which are associated with eating or drinking.

The main part consists of analysis of the origin and development of selected words. The practical part is closed by the last chapter, which is a general summary of the cookery in the past and nowadays. The aim of this thesis is to show the development, the etymology of words written above and their dialect variants.

# Obsah

Úvod.....	9
<b>A. TEORETICKÁ ČÁST</b>	
1. Jak se stravovali již staří Slované.....	11
1.1 Strava živočišného původu .....	12
1.2 Rostlinné pokrmy .....	14
1.3 Příprava, zvyky ve stravování a způsob stolování .....	16
2. Názvy staročeských jídel a jejich původ, písemné doklady .....	19
2.1 Písemné památky z nejstarších dob.....	19
2.2 Jídla ve 14. století.....	20
2.3 Kuchyně v 15. století.....	22
2.4 Zmínky o pokrmech v 16. století .....	23
2.4.1 Jan Severin Mladší .....	23
2.4.2 Zikmund Hrubý z Jelení.....	24
2.4.3 Pavel Severin z Kapí hory .....	24
2.4.4 Jan Kantor .....	24
2.4.5 Bavor Rodovský z Hustiřan .....	25
2.4.6 Václav Hájek.....	25
2.4.7 Tomáš Rešel Hradecký .....	25
2.4.8 Daniel Adam z Veveslavína.....	25
2.4.9 Polyxena z Lobkovic.....	25
2.5 Názvy jídel ze 17. a 18. století .....	26
2.6 Kroniky, slovníky a jiné písemné památky .....	27
3. Přísloví, přirovnání a rčení spojená s jídlem či pitím.....	30
<b>B. VLASTNÍ VÝZKUM</b>	
4. Etymologie vybraných slov.....	34
4.1 Jídla .....	35
4.1.1 Koláč (calta) .....	36
4.1.2 Perník .....	39
4.1.3 Kašě.....	42
4.1.4 Júcha (jícha) .....	48
4.1.5 Chléb .....	51
4.1.6 Huspenina.....	56
4.1.7 Preclík .....	58

4.1.8	Lektvař .....	60
4.2	Nápoje .....	63
4.2.1	Teplé nápoje .....	64
4.2.1.1	Káva .....	64
4.2.1.2	Čaj .....	67
4.2.2	Studené nápoje .....	68
4.2.2.1	Pivo .....	69
4.2.2.2	Víno.....	71
4.2.2.3	Medovina (Med).....	72
5.	Příprava pokrmů tenkrát a nyní.....	74
5.1	Studená jídla a předkrmy .....	75
5.2	Teplá kuchyně a pečení.....	76
6.	Závěr .....	79
	Seznam použité literatury.....	81
	Přílohy.....	84



## Úvod

Téma *K Etymologii určité oblasti lidské činnosti* je velmi rozsáhlé, proto se v naší diplomové práci budeme zabývat problematikou etymologie jen několika vybraných jídel a nápojů od nejstarších dob do současnosti. Určitě je zajímavé sledovat vývoj jazyka v jakékoli oblasti, ale oblast stravovacích zvyklostí a jídla či pití není obecně moc prozkoumána a je asi tou nejzajímavější a nejlákavější. Možná také proto, že strava je jednou z nejdůležitějších složek v životě každého člověka a všichni lidé musí jíst.

Český jazyk se stejně jako ostatní jazyky během času proměňuje a slova se přestávají užívat nebo se začnou užívat jinak než bylo zvykem. Nesmíme také opomenout obohacování jazyka pomocí přejímek z jiných jazyků. Takovýmto nově vzniklým slovům pak říkáme neologismy. Naopak ta slova, která se postupem času přestávají v mluvě užívat, se nazývají archaismy.

V této práci se zaměříme na analýzu vybraných názvů jídel. Pokusíme se objasnit význam jídel a také výběr jídel byl volen tak, aby byl zajímavý. Bohužel v dnešní době se některá z nich moc nepoužívají a jsou spíše na okraji slovní zásoby a většinou již zastaraly či zcela zanikly. Nemůžeme se zde samozřejmě zabývat celou staročeskou slovní zásobou, ale pomocí získaných a zjištěných informací přiblížit některé druhy pokrmů.

Součástí tohoto výkladu je také snaha najít možný výskyt těchto pojmenování i v jiných jazycích, a to nejen slovanských. Na mysl máme především přejímky z němčiny či latiny. Důležitými prameny jsou samozřejmě kuchařské knihy, dobové slovníky a ostatní písemné památky z různých etap vývoje českého jazyka. V naší práci se touto problematikou zabývá čtvrtá kapitola.

Vložili jsme i kapitolu věnovanou způsobům stolování a přípravě pokrmů u starých Slovanů, protože je to nedílná součást etymologie jídel. Pomůže nám vytvořit si lepší představu o zvycích našich předků.

Prostřednictvím názvů starých jídel si můžeme utvořit obrázek o tom, jak naši předci žili a jaká jídla a přísady znali. Také nesmíme opomenout přírodní bohatství,

které v tehdejší době bylo, protože zejména příroda poskytovala lidem mnoho pochutin (bobule, zvěř, byliny, ryby).

Všechna jídla, která jsou v této diplomové práci rozebírána, se začala užívat v období od 13. do 18. století. Některé knihy toto období nazývají jako „období staré češtiny“.

Pro tuto práci byly velmi důležitým zdrojem kuchařské knihy a dochované zprávy z archívů a knihoven. Ty nejdůležitější kuchařky sesbíral Čeněk Zíbrt a vydal pod názvem *Staročeské umění kuchařské*. V Zíbrtově publikaci najdeme kuchařské knihy od Pavla Severina z *Kapí hory*, Tomáše Rešela *Hradeckého*, Polyxeny z *Lobkovic*, Jana Severina *Mladšího* a mnoha dalších. Velmi důležitou autorkou, která má obrovský přínos pro naši kuchyni je bez pochyb *Magdalena Dobromila Rettigová*, ze které v práci uvádíme některé recepty. Dalšími stěžejními publikacemi jsou *Niederleho Slovanské starožitnosti* a *Česká strava lidová* od *Úlehlové-Tilschové*. Neopomíjíme ani slovníky jako *Rejzkův Český etymologický slovník*, *Machkův Slovník etymologický*, slovník *Holuba a Lyera* a nejstarší *Gebauerův Staročeský slovník*, který je rozdělen na dva díly – 1. díl (A-J, 1903), 2. díl (K-N, 1916).

Kromě výše uvedených zdrojů jsme nahlíželi také do rukopisů a internetových zdrojů, ze kterých těmi hlavními jsou *Vokabulář webový*, stránky *Ústavu pro jazyk český* a časopisu *Naše řeč*.

# A. TEORETICKÁ ČÁST

## 1. Jak se stravovali již staří Slované

Nejprve bychom chtěli zmínit pár informací o tom, odkud se Slované vzali a kde žili. Teritorium a prostředí na naše předky působilo a podporovalo jejich kulturu. Vznik Slovanstva se datuje do III. a II. tisíciletí př. Kr. Oblast, odkud Slované přišli, se nazývá Polesí.<sup>1</sup> To mělo drsnější podmínky pro život a půdy, která by se dala obdělávat, bylo málo. Charakteristickým rysem krajiny byly lesy.

O výživě každého národa rozhodují především přírodní podmínky. Důležitou a nepostradatelnou úlohu však hraje to, jak se člověk dovede těmto podmínkám přizpůsobit. Není to věc, která by trvala pár let. Je to záležitost staletí (Úlehlová-Tilschová, 1945).

*„Samozřejmě na celém území, kde Slované žili, nebyla půda a příroda stejná. Kmeny, které žily v písčité Polabštině, měly chudší jídelníček než kmeny, které okupovaly živnou půdu např. Podolí“ (Niederle 1911: 162).*

Jak je asi zřejmé z předchozího odstavce, naši předci využívali především přírody, která je obklopovala. Nabízela jim mnoho různých zdrojů potravy. Nebyly to pouze plody lesa či obilniny, houby, byliny, hlízy, kořínky, ale také maso. Masitou stravu získávali v podobě lesní zvěře, ryb, ptactva a postupem času i chovem domácího dobytka. To vyvrací mylnou Peiskarovu teorii o tom, že by staří Slované byli vegetariáni. Pro označení chovaných zvířat používali slova jako: *skot, nuta, volb, koza, bykь* (Niederle, 1911).

Nesmíme také opomenout konzumaci vajec a mléka. Podrobněji se tím budeme zabývat níže. Ženy se spíše zaměřovaly na roli sběraček a sbíraly potravu zejména rostlinnou. Dalo by se to považovat za základ nižšího zemědělství. Oproti tomu mužské

---

<sup>1</sup> Niederle (1911, s. 38) vysvětluje, že Polesí bylo před časem skoro jezerem a ještě dnes přes mnohou melioraci půdy oplývá vodami a je stále obydleno. Na takovém místě nebylo možné, aby vznikl národ. Později Rostafinski klade kolébku Slovanů do Polesí, ale připojuje i širokou okolní krajinu. Slovanský národ podle něj žil nejen v bažinatých polesských krajích, ale i v úrodném stepním pásu, který se rozkládá na jihu a v ohromných jehličnatých a listnatých lesích, které se rozkládají na východě až po horní tok Desny a Sejmu.

pohlaví, jako silnější, obstarávalo jídlo lovem (Úlehlová-Tilschová, 1945). Množství jídla záleželo také na roční době.

Před tím, než pokrmly došly až na stůl, byla celá řada prací. Rozvíjelo se zemědělství, které zaručovalo soběstačnost ve výživě. Úprava jídel závisela na druhu potravy (maso, rostliny).

## 1.1 Strava živočišného původu

Prvními domestikovanými zvířaty, která Slované chovali, byly kozy, ovce, skot – ze skotu si pak vychovali tahouna pro své povozy (tento dobytek neposkytoval pouze maso, ale i vlnu a kůži k ošacení). Přišli také na to, že z krávy mají výborné mléko a později začali vyrábět sýry, tvarohy. Kromě těchto mléčných výrobků se produkovala syrovátka<sup>2</sup> a podmáslí.

Z mléka se dostávaly výrobky trojím způsobem: sýřením (sýr), tlučením (máslo) a posledním je vodnatost (syrovátka). V syrovátce (tj. voda, která zbyde jako součást mléka) je mnoho nerostných látek – vápník, draslík. Mléko se pilo nejen čerstvě nadojené k snídani, ale také kyselé „kyška“. Z mléčiva či mlěz (tj. mléko hned po nadojení) se dělal svítek „vrzaneč“, ženy pekly jakési lívance, kterým se říkávalo „fajkuchen“ (Úlehlová-Tilschová, 1945).

To tvořilo a také v dnešní době tvoří jednu z hlavních složek potravy lidí. Stravu si také naši předci obohacovali i jinými živočichy jako je drůbež, včely, vepří a ryby. Vyvíjel se u nich smysl pro zodpovědnost a mysleli i na horší časy, proto si u svých příbytků stavěli sýpky jako zásobárny.

Máslo bývalo vzácností a v domácnostech se s ním šetřilo. Další důležitou rolí ve stravě tehdy i dnes hraje sádlo. Oba tuky se používali na vaření – polévání kaše, do nudlí, buchet, na koláče. Oproti dnešní době se v minulosti máslo používalo i jako kosmetika. Dokazuje to např. sloveso „mazati“. Tukem se ošetřovala pleť proti slunci,

---

<sup>2</sup> V. Machek (1957, s. 597) definuje syrovátku jako tekutinu „sakující z dělajícího se sýra“. Nepevnost hlásek a skladu slova ukazuje, že základ byl jiný než slovo sýr. Zdá se, že souvisí s latinským slovem sérum (seru). Každý jazyk má pro výraz „syrovátka“ jiný ekvivalent, např. slovenština *srvút'ca*, horní lužičtina *syrowatka* nebo *syrwatka*, dolní lužičtina *serwatka*, obvykle se užívalo *srowatka* i *s(e)rowizň*, ukrajinština *syrovátka*, ruština *sývorotka*, slovinština pak *sirelsv*, srbochorvátština *surutka* a bulharština *surovatka*. Slovo je málo jasné. Kdyby bylo odvozeno od *sýr*, jak se tvrdí, jistě by to zůstalo zachováno v mluvnicích a neměnilo by se hláskově. Základ byl jiné slovo a teprve druhotně se upravovalo podle *sýr*. Lašské *srvGt'ca* je přeneseno na *podmáslí*.

mrazu i hmyzu. Slovem „máslo“ se rozumělo dříve jen máslo přepuštěné a čerstvému se říkalo „*putr*“ či „*putra*“. Výraz „*cmerky*“, „*cmour*“ nebo „*cmer*“ pak označuje zbytky po převažování másla (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Slovo sýr pochází z praslovanského „*sur*“ t. j. kyselý. Niederle (1911) uvádí jako prastarý termín pro sýr slovo *syrъ*. *Tvarogъ* zase na druhou stranu vznikl ze slovesa „tvořiti“. Sýry patřily k obřadním jídlům. Např. při svatbě se vařila „syrná kaše“. Ve staročeské kuchyni měl velké uplatnění tvaroh, který se užíval jako posypka na bramborové „*trpálky*“ nebo „*škubánky*“, moučné nudle či „*lukše*“.

Z druhů masa bylo velmi oblíbené maso hovězí a husí. Často se lovily ryby v řekách, potocích. Zvířata (hovězí dobytek, ale i jiná) byla obětována bohu. Bůh *Volos*, *Veles* – ochraňuje stáda. Nezapomeňme také na ptactvo, které poskytovalo nejen své křehké maso, ale i vejce. Skořápky vajec byly nalezeny i v hrobech. Nejoblíbenější byly husy, tetřevi. Kuřata byla zavrhována. Lidé se domnívali, že podporují růži. Vztahovalo se to jen na mladá zvířata. Kur (dospělí ptáci) byl celkem běžným pokrmem na stolech starých Slovanů. Z ryb se lovili lososi, pstruzi, štiky, piskoři, líni a jelci. Jikry byly nedílnou součástí jídelníčku. Nepřirozeným, dosti častým jevem bylo požívání lidského masa. Někdy to mělo náboženský podtext (rituál). „*Na konci pohanské doby už o kanibalismu nemůže být řeč. Ačkoliv u sousedů ještě přetrvával, Slované to již měli za sebou*“ (Niederle 1911: 169-176).

Maso bývávalo pro chudé lidi jídlem svátečním a ne moc častým. Obvyklým pokrmem však bylo mezi šlechtou a vyššími, zámožnějšími vrstvami obyvatel. To trvalo do 1. světové války.

Svým způsobem slavnostmi byly zabíjačky, při kterých se konzumovaly „jaternice“ (podle jater, která se do nich přidávají), jelita (na Slovensku *črievka*), prejt (z něm. *Brei* – kaše) a tlačěnka (maso se vtlačí do obalu). Pak se začali usazovat řezníci i na vesnicích. Mnoho vědců, kteří se zabývali stravou, říkali, že jídlo na venkově bylo celý rok stejné mimo svátky a neděle. Z dalších uzenin jmenujme např. *vuřt* (hovorově buřt) z něm. *Wurst*, *párek* (od slova pár, protože má dvě nožičky) (Styblík, 2006).

Statistiky uvádí, že u zemědělců bylo nejčastější maso vepřové. To dodává nejen maso, ale také sádlo. Vepřové je nejhodnotnějším z druhů mas. Dalším oblíbeným masem je hovězí – užívá se na polévku. Telecí maso se skoro nejedlo, protože si telata

sedláci radši sami odchovali nebo prodali. Skopové bylo běžné v době, kdy se u nás chovala velká stáda ovcí. Ve Slezsku za skopové maso považují i maso z koz. Kozlům se tam říkalo „capy“. Zabíjelo se i „bydlo“<sup>3</sup>, což znamená různou drůbež.

Nedobrá pověst je přisuzována koňskému masu. Jedlo se pouze v dobách velkého hladu. Z hlediska chuti je nasládlé, ale jinak stejně vydatné jako ostatní druhy masa. S odporem se jedlo maso psí. Vedla k tomu lidi bída. Zvyk jíst tento druh masa se k nám dostal ze sousedství. Údajně pomáhalo proti souchotinám.

Nezapomínejme na klasické venkovské chovy domácího zvířectva jako třeba králíků, drůbeže (slepice, husy, kachny, holubi). Později k nim přibýly perličky, krůty. V pozadí stojí zvěřina a ryby: *p̄stroḡ* (pstruh), *lín̄* (lín), *ogor̄* (úhoř), *jesetr̄* (jeseter), *ščuka* (*štika*). Z divokého masa venkované jedli zajíce, zpěvné ptactvo (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Masité polévky byly oblíbenou součástí staročeského jídelníčku. Lidé vařili „slépčí“, hovězí s nudlemi. Nejčastější byla uzená. Do té se přidávaly kroupy nebo brambory. Všechny jsou velmi syté. Když byla zabijačka, sedláci hodovali na ovarové polévce.

## 1.2 Rostlinné pokrmy

Podstatnou část jídelníčku Slovanů tvořilo obilí, luštěniny a zelenina. Pěstovali obilí již za starých dob. Např. *žito*, *p̄šenica* (pšenice), *pyro*, *r̄žb* (rež), *ječ̄bmy* (ječmen), *proso*, *b̄r̄b* (druh prosa), *ov̄s̄b* (oves). Vidíme, že pěstování obilnin bylo rozsáhlé, ale nevíme, v jakém pořadí došlo k setí jednotlivých druhů.

Proso (*χέγχρος*) bylo hlavní a nejoblíbenější součástí slovanské kuchyně. Vařila se z něj prosná kaše, peklo prosné pečivo. Jako oblíbené jídlo ho uvádí Maurikiova Strategika v VI. století a pak Taktika Leonova. Dále jako výhradní potravu mezi severními a východními Slovany ho uvádějí Rosteh, Ibráhím ibn Ja'kub v IX. – X. století. Byly pěstovány dva druhy prosa: proso obecné (*Panicum miliaceum L.*) a ber (*Panicum italicum L.*, *Setaria italica*).

---

<sup>3</sup> V. Machek (1957, s. 78) tvrdí, že slovo *bydlo* má svůj původ v polštině a do naší země proniklo zejména na východní Moravu a do Slezska („dobytek“ i „drůbež“, drobné domácí zvířectvo, *by dělko* dobytče), také oravské *bydla* dobytče je z polského *bydle*.

Podle způsobu požívání můžeme obilniny dělit na dvě skupiny: 1. ty, které po navlážení a upražení dají ihned potravu (ať už více či méně chutnou). Sem by patřilo *proso, ber, ječmen, oves, pšenice*. 2. ty, jejichž zrno musíme nejprve rozmělnit na mouku a z té připravit pokrm. Pro rozmělněné obilí měli termín *brašno*<sup>4</sup>, *krupa a krupica*. Z praženého zrní ječného a pšeničného se dělala *kaša* – oblíbené jídlo při starobyklých obřadech. Důležitou potravinou byla mouka, ze které se připravovalo obilné těsto. To se pak peklo na ohništích, rozpálených kamenech či v peci. Kromě placek se pekly *pirogy*<sup>5</sup>, *chlěbь* a *koláče*. K výrobě chleba se používal *kvasь* a *droždí* (Niederle, 1911).

Mlynářství, které bylo nutným řemeslem pro výrobu pečiva a zpracování obilnin zaniklo v 19. století. Ve starších mlýnech se užívalo pytlovacího zařízení tzv. „hasačert“. Z mlýnů si lidé kupovali *mouku bílou a jemnou* (tzv. nízko vymílanou). Bílá mouka byla někdy nazývána „uherskou“ – přišla k nám z Uher. Dalším druhem byla mouka hrubší, tmavší – výše vymílaná.

Z ovesa se dělávala kaše a také se vařilo z opíchaných ovesných krup, které nazývali „roubenina“. Ovesná mouka tvořila základ např. pro *vdolky, placky*. U nás se nevařily kaše jen z ječmene, ovesa, ale i z jiného zrní. Surovinu poskytovaly pohanka a kukuřice, zvaná turecká pšenice či „turkyně“. Pohanka se k nám dostala mongolskými nájezdy. Dokazuje to jméno „tatarka“ i „pohanka“. Je velmi užitečná. Nať slouží dobytku jako dobré krmivo, květy nabízejí bohatou pastvu včelám. Semena jsou nejužitečnější – vykrmují drůbež, lidé je jedí. U nás se užívání pohanky omezovalo především na horské kraje. Opačně je tomu s kukuřicí. Ta má svůj původ v Americe. Naši zemědělci ji pěstovali jako podřadnou rostlinu, teplomilnou. Kukuřicí se krmila prasata, husy, ale také dávala lidem mouku a krupici (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Niederle (1911) uvádí jako druhou skupinu vegetálií, které Slované znali a jedli, zeleninu. Zelenina byla součástí kuchyně již dávno před X. a XI. stoletím. Jmenujme některé obvyklé druhy: *lukь* (cibule, česnek), *mrьky, mrьky* (mrkev), *rdьky* (ředkev).

---

<sup>4</sup> Rejzek (2001, s. 89) popisuje vývoj slova *brašno* ze slovenského *brášno* jídlo (na cestu) a staroslověnského *brašьno* 'pokrm', jež souvisí s gótským termínem *barizeins* 'ječný' a latinským *farīna* (mouka). Všechna uvedená slova pocházejí z indoevropského *\*bhar(e)s* - ječmen.

<sup>5</sup> Machek (1957, s. 451) vysvětluje význam pojmu *piroh* jako moučnou „tašku“ (kynutý knedlík), která je nadívána povidly. Podobně v polštině nalezneme výraz *pieróg*, ukrajinštině *pyrìh* a ruštině *piróg* – koláče plněné masem, tvarohem, ovocem, zeleninou, houbami, popř. i bílý chléb s nádivkou nebo jen jemnější chléb. U nás se dávné pirohy změnilly v buchty a kynuté knedlíky.

Z Byzance: *ogurъ* (okurka), *makъ*. Dále znali *grachъ* nebo *gorchъ*, *čočovici*. Všeslovanská jména jsou *dynja* (dýně), *tyky a tykva* (tykev), *bъrščъ* (bolševník), *rěpa*.

V pohádkách, písních a říkadlech nacházíme zmínky o konopí a lnu. Slované potřebovali tuk a začali pěstovat a sbírat olejnatá semena.

V Polabí se brzy začaly konzumovat *gъby* (houby). Tvrdit to můžeme z důkazů o otravě, která se stala r. 1018.

Další rostlinnou potravou bylo ovoce (*ovošťb, ovotje*). Malí kluci nosívali po kapsách *bzinu* (nedozrálé ovoce). Dětem chutnaly zdeformované švestky, kterým se říkalo *bouchoře* či *roupy*. Planá jablka – *pouchňata, pouchlata* – kyselá – *hořčátka* a sladká jsou *zmrzlátka*. Oblíbené byly *kyhanky* (brusinky), jim příbuzná *klikva*<sup>6</sup>, *vlochyně*<sup>7</sup> (Úlehlová-Tilschová, 1945).

V rodinách se podávala jablka (*ablъka, jablka*) krájená i sušená, hrušky, sladké třešně (*čerše, čeršъnje*), jahody (*jagody*), maliny, ořechy.

### 1.3 Příprava, zvyky ve stravování a způsob stolování

Informace o přípravě jídla jsou roztroušené v staročeských písemných památkách. Pravidelným každodenním jídlem byla polévka. Maso se jedlo většinou s omáčkou. Jednou z nejstarších masitých specialit byla jelita. Hodně se servírovaly domácí ryby. Z těch dovážených to byli zejména slanečci. Rady lékaře mistra Havla prozrazují, jaký byl jídelníček Karla IV.: maso, zelenina a vejce. S 15. stoletím přibývá podrobnějších zpráv. Mistr Žídek Jiřímu z Poděbrad doporučuje drůbež, koření. Podle něj je ptačí maso lépe stravitelné. V 16. století se česká kuchyně v podstatě nemění. Naši předkové dlouho sladili jen medem. Třtinový cukr byl v 15. století velkou vzácností. Cukroví (*konfekty*) prodávali apotékáři. Používání cukru v české kuchyni kromě medu je doloženo na konci 15. století. Rýže je známa od 14. století. Jako příloha k masu se objevuje až ve století 16. Jako příklad: pečené kuře se jedlo s rýží, jáhlami nebo topinkami. Češi silně kořenili svá jídla a často užívali jablka při upravování pokrmů. Úprava masa byla složitá. Uvařené či podušené maso se rozsekalo a potom se

---

<sup>6</sup> Klikvu popisuje Rejzek (2001, s. 276) jako keřík s červenými plody rostoucí na rašeliništích. Přejato z ruského *kljúkva*, jež souvisí zřejmě s ruským *ključevína* 'bláto', celkově je tato definice nejistá.

<sup>7</sup> V. Machek ve svém Slovníku etymologickém (1957, s. 695) tvrdí, že původ *vlochyně* je nejasný. Možná souvisí se slovem *hluchý* ve významu „nepravý“: plody té rostliny se podobají borůvkám, ale působí vrhnutí (na jihovýchodě Čech ji nazývají *blivánka*). Latinsky se jí říká *Vaccinium uliginosum*.



okořeněná směs smažila v tuku. Jindy se takováto směs užívala jako nádivka do drůbeže. Jídlo se zapíjelo. Sloužila k tomu medovina (*med*), pivo.

Obecně můžeme říct, že naši předkové rádi jedli a pili. Dokonce v r. 1497 vyšlo nařízení, které mělo zabránit přejídání a nadměrnému hodování. Jídlo mělo mít nanejvýše sedm chodů a u sedláků se to snížilo na pět. Mezi prameny, které se zmiňují o stravování Slovanů, patří úřední zápisy, lékařské spisy, studentská poezie, staročeské slovníky, kroniky, cestopisy i náboženská literatura. Přímým svědectvím jsou předpisy ze staročeské kuchyně. Ty pojednávají o oblíbených pokrmech, jejich přípravě a použitých surovinách. Nejstarší z nich je v Národním muzeu v Praze. Jmenuje se Staročeské umění kuchařské od Čenka Zírta. V této knize najdeme recepty na masitá jídla, na úpravu ryb, zvěřiny, drůbeže. Nepostrádá ani šišky, knedlíky, koblihy. Používá se mouka, krupice, jáhly, chleba. Kromě smetany pak i mléko a tvaroh. Z tuků jmenujme máslo, sádlo a olej. Vejce jsou důležitá, zejména žloutky. V pokrmech je množství koření. Hlavně zázvor, skořice, hřebíček, pepř a šafrán. Výjimečně je napsána rada: „*květu nemnoho, cukru dosti*“, „*malů lžičku můky*“, „*malvazie s pintu nebo se dvě*“. Někdy je zas přísada nevhodná: „*netřeba mastiti*“, „*všecka kořeníe bez hřebičkuov*“. Na vejcích se nešetřilo: „*kopu vajec, anebo co chceš*“. Aby maso déle vydrželo, radili kuchaři uvařit maso jen zčásti, vložit na pár dní do octa a před použitím dokončit úpravu. Dále např. namazat okraj hrnce těstem, aby neunikala pára (předchůdce tlakového hrnce). V průběhu pěti století se kuchařská terminologie moc nezměnila. Pro ukázkou nějaká slovesa – vaření: *vařiti, povařiti*; pečení: *péci, propéci*; smažení: *posmažiti, nasmažiti*; dušení: *zadusiti něco*; omytí: *zpráti, opláknúti něco*; dodání příchutě či barvy: *mastiti, rosoliti, ošafrániti, ožlutiti*; o vejcích: *nabiti vajec*; o rybách: *roztrhnúti rybu*; o těstě: *zavařiti múkú*.

Z kuchyňského nářadí jsou časté přejímky z němčiny: *duršlák* (cedník), *hartuch* (sítka), *pres* (lis), *teglík* (hliněná nádoba).

Frekventovaná jsou slovesa s předponou *na-*, která mají význam udělat něco dosyta.

Mezi důležité osobnosti, které se zabývaly studiem staré kuchyně a stravování, patří např. Jan Severin mladší, Pavel Severin z Kapí Hory, Jan Kantor, Bavor mladší Rodovský z Hustiřan, Jan Amos Komenský.

Chudší lidé (sedláci) se stravovali jinak. Pojídali vařené zelí a kyselé mléko. Venkovská strava se tedy od městské výrazně lišila. Starou lidovou tradici má uzené s hrachovou kaší, jelito se zelím, nudle s mákem, knedlíky s vejci. Dostatek potravy ohrožovaly epidemie, války (Němec, 1980).

Pro srovnání uveďme jiný pohled. Niederle (1911) se zabývá přípravou a úpravou jídel v době pohanské. Uvádí jako nejjednodušší přípravu masa pečení na rožni. Později v nádobách např. v hliněných a kovových hrncích nad ohněm (v polévce). Slované znali i jiný způsob: vaření v koženém měchu (žaludku či břichu zabitých zvířat) pomocí rozdělaného ohně pod ním nebo vložili rozžhavené kameny do vody. Slované znali dávno mnoho bylin, které byly zvláštní svou vůní a chutí. Jako koření do jídel přidávali *пѣрѣ* (pepř), *menthu* (máta), *кјuminъ*. Dvě věci, které sloužily už v starých dobách k přípravě pokrmů, byly med a sůl.

Slované jedli třikrát denně: ráno, v poledne a večer. Sedali si na zem okolo krbu a pojídali z velkých mís, nebo kolem nízkých desek. Z jídelního náradí používali nože, lžíce, ale ne vidličky. Ty k nám přišly až na konci středověku. Nože byly nalezeny i v hrobech. Nejprve měly střenky koštěné. Slované nosili své střenky za pasem. Lžíce bývaly hliněné, dřevěné a lehce se ničily. V pozdější době byly lžíce kovové. Oproti dnešním kovovým lžícím sloužily jen k nabírání koření, soli apod., ne k pojídání polévek. Polévka se nabírala malými koflíky z větší nádoby. Slovansky se lžíce řekla *лѣжца*<sup>8</sup>. Zajímavé je, že při hostinách knížat, kteří se stali křesťany, velmoži a pohanská knížata nesměla sedět za stolem, ale na zemi nebo venku přede dveřmi (Niederle, 1911).

---

<sup>8</sup> Podle Rejzka (2001, s. 354) nemá praslovanské *\*лѣжца* jednoznačný výklad. Nejbliže mu stojí asi albánské *lugë*. Jako indoevropské východisko přichází v úvahu *\*leug-* 'ohýbat, křivit'.

## 2. Názvy staročeských jídel a jejich původ, písemné doklady

O názvech a původu staročeských jídel pojednává celá řada dochovaných pramenů. Z těch nejznámějších autorů, kteří se zabývali staročeskou kuchyní, jmenujme např. Mistra Klareta, Mistra Zikmunda Albíka, Jana Bosáka Vodňanského, Severina Mladšího, Zikmunda Hrubého z Jelení, Pavla Severina z Kapí Hory, J. Kantora a Bavora mladšího z Hustiřan. V jejich spisech o staročeském stravování se dozvídáme nejen zajímavé recepty a jejich přípravy, ale také i co bylo zdravé pro tělo a mysl.

### 2.1 Písemné památky z nejstarších dob

Mezi jednu z nejstarších písemných památek patří zprávy od Ibrahima Ibn Jakuba (obchodník), který cestoval po arabském světě. Nejedná se tedy o památku českou, ale cizí. Ten tvrdí, že Slované nejedli kuřecí maso. Mysleli si, že způsobuje růži. Naopak v oblibě měli hovězí a husí maso. Z ptačího masa uvádí tetřeva.

Dr. M. Grünwald, který je znalcem na hebrejskou literaturu, vydal česká slova, která vypátral v hebrejské literatuře od 10. do 13. století. Hledal např. v kronikách, cestopisech, komentářích. Větší české literární památky nepřesahují 12. století. Grünwald také uvádí, že učení židé byli nuceni psát v hebrejštině a nemohli používat zemskou řeč, kterou byla samozřejmě čeština. Pro ukázkou např.: 11. století – V Aruchu rab. Nashana ben Jechiela z Říma: *mák* („mako“); 12. století – Benjamin z Tudely: *veverky* („vevergis“); z 13. století – Abraham a ben Usiel: *ohně* („ognanci“), *mrkev* („mrk“), *ožeh* („ožeg“)...

Z nejstarších domácích zpráv o staročeských jídlech uvádí Zíbrt založení Boleslavského kollegiatního chrámu knížetem Břetislavem I.. Chrámu dává statky v Čechách i na Moravě. Pracovali tam pekaři: Vrac a Smil; kuchař Ponec, Krma; z lahůdkářů Čejka se syny a jiní.

V Kosmově kronice je zmínka o tom, jak kníže Spytihněv r. 1055 vzal své bratry s sebou na dvůr a jednoho z nich učinil vrchním kuchmistrem a druhého představil lovcům. O dva roky později zajišťoval pekaře i mlynáře různým hradům.

Biskup Jaromír v r. 1068-98 rozdal mezi chudé lidi čtyřicet slanečků a čtvrtek chleba. Jaromír navštívil biskupa Jana v Olomouci. Tam viděl Jaromír napůl ujedeny

sýr, kmín, cibuli na misce a topinku. Jaromír se divil Janovu plýtvání jídlom. Nedbal na svou funkci, a rozhněvaný a naštvaný na Jana, mrštil s ním o zem.

Dalšími králi a knížaty, kteří přidělovali k různým zámkům, chrámům či hradům kuchaře, pekaře, mlynáře a jiné profese zabývající se jídlom, byli: český král Vratislav, vévoda Vladislav, Anežka z Potvorova ...

Za doby Braniborů, r. 1279 osadil biskupský dvůr Brandenburg Pavel Beruth a je doloženo, že ve dvoře bylo složeno velké množství obilí, uzenin, sýrů, vína. On si pak celou tuhle zásobu přivlastnil.

Měšťan Vobolin udělil pražským „špitálníkům“ instrukce, aby dávali každému nemocnému (ženě i muži) každou středu vejce, hrušku, jablko nebo kus syrečku podle toho, co si nemocný přeje a navíc krajíc bílého chleba (Zíbrt, 1927).

O kuchařích a kuchmistrech jsou zmínky pouze ojedinělé. U králů byli velice vážení. Doprovázeli své pány na cestách a jejich svědectví měla velkou cenu. Mistr královské kuchyně byl náměstkem nejvyššího stolníka. U kuchyně byl také písař, který zaznamenával a účtoval vydání. Co se týče soukromých kuchařů a řemeslných výrobců jídel, sesbíral materiály Dr. Z. Winter a vydal knihu s názvem *Dějiny řemesel a obchodu v Čechách ve 14. a 15. století*. Uvádí názvy profesí jako: *pekař, pekař sladkého, kuchař, nasolovač, lahůdkář, kuchynník*<sup>9</sup>, *smažička* – tyto názvy jsou podrobněji popsány v jeho knize *Řemeslnictvo a živnosti v 16. věku v Čechách* (Zíbrt, 1927).

## 2.2 Jídla ve 14. století

Vše, co lidé jedli, se prodávalo v Praze, ať už to bylo maso, ryby, zelenina, zvěřina, ovoce. Zprávy, které se o pražském obchodu dochovaly, se zmiňují i o exotických plodech. Užívalo se jich jako lahůdek a koření do jídel. Patřily sem *mandle, fíky, rýže, rozinky, cukr, pepř, šafrán, květ, muškátové oříšky, cicvár*<sup>10</sup>,

---

<sup>9</sup> J. Gebauer (1904-1913, s. 173) uvádí, že slovo *kuchynník/kuchenník* je synonymem k současnému kuchaři.

<sup>10</sup> V. Machek (1957, s. 85) zmiňuje také tvar *citvar*, staročesky a slovensky se říkalo *cicvár*, dolnolužicky *cytwar* (polsky také) nebo *cytivor*. U Klareta nacházíme středolatinšké *cituarium* → *zedoarium* (odtud francouzské pojmenování *zédoaire*, anglické *zedoary*); pochází z orientu asi z perštiny-*zadvār* či

*galgan*<sup>11</sup>, *skořice*, *kardamon*, *kmín*. Česká kuchyně byla kvůli svým zvláštnostem a chutím proslulá. O způsobu přípravy jídel a jejich pojmenování jsou útržkovité a nedostačující informace. Omáčkám se tehdy říkalo *šalše* a neoddělitelnou součástí oběda tvořily polévky. *Kyselo* a *kapalice* byly názvy vařenin podobného druhu. Maso se dávalo do *jitrnic* a *klobásů*, z krve se dělala *jelita*. Z moučných produktů jmenujme *chléb rezný a bílý*, *housky*, *roháčky* (rohlíky), *calty*, *koláče*, *pirohy*, *vdolky*, *mazance*, *makovce*. Konfekty (cukroví) v tehdejší době prodávali apotekáři. Sýr sloužil k zajídání.

Velmi oblíbené byly ryby. Ryba nechyběla na žádné hostině. Kromě pečených ryb se jedli slanečci. Ti patřili mezi pochoutky.

O této kuchyni psal kněz Arnošt z Pardubic, Ferd. Tatra – napsal o kuchyni Karla IV., Milíč z Kroměříže, Jan z Jenšteina, Přibík Pulkava z Radenína a hlavní byl Mistr Klaret (Zíbrt, 1927).

Klaret si všímal staročeské kuchyně a všeho, co souviselo s úpravou jídel, ale i nápojů. Jako první zdokumentoval ucelený popis života tehdejší doby tím, že slova sestavil podle látky. Názvy jídel upravil do veršů – *uspenina* (huspenina), *topenice* (topinka), *smočenice* (topinka s omastkem), *strieda* (střídka u chleba)...

V knize V. Hanky – *Zbírka nejdávnějších slovníků v Praze* - najdeme názvy jídel, kuchyňského náčiní, masa, ryb atd. Flajšhans vydal Hankovy knihy znovu pod názvem *Bohemář*. Oba odkazují ke Klaretovi a považují jeho dílo za stěžejní (Zíbrt, 1927).

Staročeským účtům bylo věnováno málo pozornosti. Účty se z našich badatelů zabýval Dr. V. Chaloupecký a Dr. J. Šusta. Důležité jsou kuchyňské účty, které v 19. století objevil Josef Truhlář. Rozluštil písmo na roztrhaných listech, že to jsou části kuchyňské knihy z domácnosti, která neměla moc peněz. O tom, že to byla česká domácnost, J. Truhláře přesvědčila jména v zápisech. Také nezapomněl uvést i ceny jednotlivých surovin (Zíbrt, 1927).

---

z arabského slova *zidvār*. J. Knížek má více definic významu slova *cicvár-pelyněk* (cicvářkové semínko proti škrkavkám) nebo se domnívá, že jde o tzv. *Žlutý kořen*, zvaný též *kurkuma* či *radix kořen*.

<sup>11</sup>Podle J. Gebauera (1903, s. 391) je *galgan* obdoba dnešní lékořice a měl spoustu obměněných podob: *galanga*, *galgant*, *galgân*. V současnosti je též nazýván jako *kalkán* či *siamský zázvor*.

## 2. 3 Kuchyně v 15. století

Studentské koledy a vánoční písně dokládají, že často měli žáci hlad, který nezahnala ani vykoledovaná jídla. Byly dávány rady ke zdravému životu a to nejen chudým, ale i králům, např. králi Zikmundovi. To šířil mistr Albík. Proti revmatu navrhoval podávat dlouhý pepř, zázvor, skořici, galangu, puškovec atd. Podobný účinek prý mají i semena jako anýz, fenykl, kmín, koriandr. Ta se ale musí nejdřív zalít octem, nechat odstát, usušit a dát do koženého sáčku. Kdo nemá tato semena, tomu stačí petržel, celer či ředkev. Dále Albík popisuje stravu lidí se dnou. Měli by se vyvarovat těžkých masitých jídel, chránit se před nastydnutím, tučnými pokrmy (Zíbrt, 1927).

Výborným kuchmistrem v 15. století byl kuchař Jiříka z Poděbrad. Vypráví o něm Pavel Žídek. K večeři bývala jídla lehká a malá. Jiná večeře se podávala v létě a jiná v zimě.

Nejčistší chléb byl zemlový, pak ječný, prosný a preclíkový. O dobytku, který měl být poražen, se rozhodovalo podle toho, jaký mělo jazyk. Byl-li jazyk čistý, tak bylo vše v pořádku. Koňské a oslí maso se nejedlo. Kromě srdce a sleziny se zužitkovalo a zkonsumovalo vše. Velká zvěřina jako *los*, *thaur* (túr), *danikl*<sup>12</sup> (daněk) a *zubr* se jedla především v zimě. Také nejedli vlčí maso, liščí a ani velbloudí. Z ptactva byly první na jídelníčku *husy*, *koroptve* (koroptve), *křepelice* (křepelky). Pro lékařské účely se jedla *čápě* (čápata) – proti dně. Z českých ryb je uvedena štika, kapr, losos.

Strava v 15. století nezapomíná na vejce, mléko, stred (med) a ani na polní plodiny jako je hrách, zelé (zelí), jáhly, pohanina (pohanka), hůby (houby), lesní ovoce.

Z rukopisů, které se dochovaly, je nejstarším *Lékařství výborné a zpráva, kterak se člověk před novou ranou a nemocí ... , jménem anjelský pot, opatřiti má*, 1529. Kniha je uložena v Praze v Národním muzeu. Napsali ji dva písaři s úhledným písmem. Začíná spisem o pokrmech – ve druhé polovině 15. století a pokračuje jiným písmem na konci téhož století a začátku století 16. Najdeme zde mnoho zajímavých receptů. Pro ukázkou jmenujme: *zadušenina z výměna* (vemene), *vořechová kaše*, *kaše vinná černá*, *najnoky*, *štokviše* a spousta dalších. Jako příklad postupu uvádíme recept na šípkovou kaši: „*Vezmi šípky, když sú na podzim měké, a vlož v hrnec, a to zadělaj průtičkem, ať šípky*

---

<sup>12</sup> Druh jelena, staročesky se mu říkalo *daněl* či *daňhel*. Pravděpodobně pochází z některého západního jazyka (fr. daim, daine; it. daino; něm. dame/damme) všechna pojmenování mají společný původ v latinském slově *damma*, přechyluje se k osobnímu jménu *Daniel* (Rejzek, 2001, s. 121-122).

*nevypadají, a vlož na druhý hrnec, ješto' úkrop v něm vře, a to štrajchuj samo, ať jsou husté a příliš vína málo, ať se vaříe. A také obmaž těstem hrnec, ať pára nevynde“ (Zíbrt 1927: 112-138).*

Porovnáme-li, co se jedlo ve 14. století, s tím, co konzumovali naši předci o století později, zjistíme, že k nám pronikala mnohem více jídla z jiných zemí a jídelníček se podle toho přizpůsoboval. Ovšem nepronikaly k nám pouze pokrmy, ale i koření, způsoby úpravy a pomůcky pro vaření.

V sobotu si rodina koupila maso na trhu na celý týden. Z vajec se připravovaly svitky. Do mléka se krájely žemličky. Pro pečlivé dodržování postů byla velká spotřeba ryb. Jedli se i raci a z mořských ryb slanečci a treska. Hrách se jedl se slaninou. Z ovoce pak přibyla dýně, broskev, meruňky. Citronům se v té době říkalo „limony<sup>13</sup>“ (Zíbrt, 1927).

Počtem jídel se nešetřilo. Toto století je oproti těm předcházejícím, dobou jakéhosi rozmaru a blahobytu v jídle a stolování. Lidé nepřemýšleli nad tím, co je zdravé a co ne. Jedli a pili, co jim chutnalo.

## **2.4 Zmínky o pokrmech v 16. století**

V 16. století vznikalo velké množství kuchařských knih. Důvodem byl stále narůstající zájem lidí o nové poznatky z kuchařské oblasti. Ženy už nepovažovaly vaření a pečení jen za povinnost a denní rutinu, ale také za druh relaxace a koníčku.

### **2.4.1 Jan Severín Mladší**

Nejstarší českou kuchařskou knihou byla ta, kterou napsal Jan Severín Mladší. Tato kniha nebyla celá zachována. Začátek i titulní list chybí a vnitřek je potrhán. Na jedné z prvních dochovaných stránek nalezneme recepty na úpravu zvěřiny. Zmiňuje se o zajíci s cibulí, divoké vepřovině, zajíci s černým kořením atd. Dalším okruhem jsou ptáci. Ti se podle Severina připravují především s ovocem (hruškami, jablky).

---

<sup>13</sup> Slovo *limon* se vyvinulo z italského *limone* a to asi z arabštiny prostřednictvím perského *līmūn* (Rejzek, 2001, s. 345).

Oblíbenou úpravou jsou ptáci v těstíčku, kuřata pečená s rýží nebo jáhlami<sup>14</sup> ... Z polévek uvádí klasické jako je hrachová, mandlová.

V pátek se vařila štika a jiné ryby. Štika bývala nadívaná, v koření, pretovaná na cibuli, obtoužná v žluté jíše. Losos se připravoval v rosolu. Z kapra se válely šišky.

Sobotní jídla se odlišovala. Klasickým sobotním pokrmem byla kaše na všechny možné způsoby – kaše smetanná, malinová, z mléka kaprového, vinná, mandlová atd. V kaši i ostatních jídlech nesměla chybět jácha. Přidávala se do polévek, na ryby, zvěřinu (Zíbrt, 1927).

#### **2.4.2 Zikmund Hrubý z Jelení**

Následovníkem Severína Mladšího byl humanista Zikmund Hrubý z Jelení. Ten ve slovníku *Lexicum symphonum* přirovnává české kuchařské názvy s latinskými, německými a řeckými. Přirovnává české a slovanské názvy jídel, zeleniny a ovoce k obdobným slovům v němčině, latině a řečtině. Chtěl ukázat shody v názvech pokrmů v různých jazycích (Zíbrt, 1927).

#### **2.4.3 Pavel Severín z Kapí hory**

Kuchařské knihy studoval i Pavel Severín z Kapí hory. V r. 1535 vytiskl druhou kuchařskou knihu. Jeho publikace začíná bez předmluvy, věnování i modliteb, které se používaly před jídlem. Místo toho hned po otevření čtenář uvidí recepty na jídla ze zvěřiny, Opakují se tu i starší návody na přípravu pokrmů. Díky slohu a pravopisu je velmi čtivým a zajímavým dokladem o úpravách jídel (Zíbrt, 1927).

#### **2.4.4 Jan Kantor**

Jan Kantor přepracoval obě dosud vydané kuchařské knihy v pozměněné podobě. V knize má předmluvu, písně o jídle, pozdrav čtenářům. Kniha je psána rýmovanou formou. Připomíná, že tento typ knih je pro lidstvo velice důležitý a nepostradatelný. Lidé by se měli řídit radami, které jsou uvedeny v těchto spisech zejména kvůli svému zdraví. Kantor přidává nový pohled na věc a to, že ke každému jídlu dopisuje i hodnocení (dobré, výborné, chutné) (Zíbrt, 1927).

---

<sup>14</sup> 'loupané zrnko prosa', v každém jazyce je podoba tohoto slova odlišná: polsky-*jagła*, ve staré ruštině-*jaglъ*, srbochorvatsky-*jágla*. Praslovanské \**jagla*, \**jaglъ* je temné. V ruštině existuje sousloví *jaglaja zemlja* – úrodná půda, možná bychom si to mohli spojit s literárním výrazem *jégá 'sila'*, řecky *hēbē 'mladistvá síla'*. Kdysi byla jáhlová kaše hlavní složkou jídelníčku (Rejzek, 2001, s. 243).



### **2.4.5 Bavor Rodovský z Hustiřan**

Bavor Rodovský z Hustiřan se kromě toho, že byl známým alchymistou, tak se pokoušel proslavit i v kuchyni. V r. 1591 vydal knihu s názvem: „Kniha kuchmisterská a kuchařská“. Podkladem pro jeho knihu byla kniha, kterou vydal Kantor. Z té opsal předmluvu, úvod, rýmování i text. Zaměřuje se na chuť jídel a jejich dochucování (Zíbrt, 1927).

### **2.4.6 Václav Hájek**

Pokusil se nahradit vědomosti o staročeských jídlech výčtem soudobých jídel lidových. V Kronice české vydané v roce 1541 uvádí seznam staročeských jídel: *valdyně*, *kerština* (mošt z révy), *mošt z keře*, *prskance*, *bifa* (asi hovězina), *linčovka* (čočka?), *laskomka* (dobré pivo?)... U některých pojmenování není jasné, zda si je Hájek nevymyslel (Zíbrt, 1927).

### **2.4.7 Tomáš Rešel Hradecký**

Byl farářem v Jarošově. Zíbrt uvádí, že Rešel znal skvěle kuchyňské zařízení a kuchařskou práci. Mimo to ovládal jídla masitá, nápoje, pochoutky, lahůdky. Některé jeho názvy se vracejí až do 14. století. Napsal slovník *Dictionarum latinobohemicum*. Podrobněji se jím budeme zabývat níže (Zíbrt, 1927).

### **2.4.8 Daniel Adam z Veleslavína**

V jeho spisech se nám dochovalo mnoho zmínek o tehdejší kuchyňství a kuchyni. Jak už je zvykem, tak i on vydal slovník, který nese název *Nomenclator*. Vyšel v roce 1586 ve třech jazycích (latině, češtině a němčině). Pak se jeho vydání rozšířilo i o řečtinu. Pro nás je toto dílo velmi důležité, protože Daniel Adam z Veleslavína znal velice dobře českou řeč a tehdejší život vůbec.

### **2.4.9 Polyxena z Lobkovic**

Pro staročeskou kuchyni je tento spis nepostradatelný. Jde o rukopis Lobkovické knihovny v Roudnici. Podle bývalého archiváře jsou některé poznámky psané Polyxenou. Původem byla z Pernštejna. Kniha uvádí pro přiblížení na různé druhy letkvaře např. letkvař kdúlovou, piškot kdúlový, perníky, preclíky... Recepty se týkají zpracování ovoce, sladká jídla jak je vidět na příkladech výše (Zíbrt, 1927).

## 2.5 Názvy jídel ze 17. a 18. století

V této době byly velmi rozšířenou formou záznamů a zápisů rukopisy. Hlavně mezi šlechtickými rody byl zájem o uchování rodinných receptů.

Jednou z písemných památek, které stojí za pozornost, je rukopisný sborník kuchařských receptů. Pochází z první poloviny 17. století. Je psaný několika lidmi tehdejší češtinou, ale s hojným užíváním germanismů. Při čtení objevíme pravopisné chyby (v rodě, skloňování, v pádech). Z některých receptů zjistíme, že recepty byly vyzkoušené. Poznáme to podle toho, že jsou uvedena jména kuchařek a šlechticů, která dědila recepty z generace na generaci. Na čtenáře to může působit jako manuál pro kuchařskou školu. Hlavním jídlem je kaše na mnoho odlišných způsobů (Zíbrt, 1927).

V knihovně Strahovského kláštera je uložen *Strahovský rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických“ z r. 1642*. Tahle kniha se od ostatních liší lékařskými radami a návody, které jsou na začátku a až pak jsou kuchařské recepty. V téhle části jsou sladké pokrmy. Jako již zmíněná předchozí kniha obsahuje i tato jména kuchařek a šlechty. Nejsou zde obsaženy jen jídla náročná, ale i jednoduchá pro naprosté začátečníky (polévky) (Zíbrt, 1927).

Mezi další rukopisné památky patří kuchařská rukopisná kniha kuchařská šlechtická z r. 1645. Kniha nese název *Kniha na zadělávání a kuchynský věci*. Proč je tato kniha šlechtická? Obrací se s návody na šlechtičny (hraběnky). Rukopis je příbuzný se Strahovským. Je psaný stejnými lidmi. Opakují se totožné návody. Jako ty předešlé i tento poukazuje na to, že byl psán v době úpadku české řeči. Je užito mnoho cizích slov a zkomolenin. Patrný je vliv moravskoslezského nářečí. Z něj šlechtičny braly slova a pro filology zachovaly odborné názvy o kuchařských činnostech a dovednostech (Zíbrt, 1927).

Kuchařská kniha Alžběty Lidmily z Lisova. Je z roku 1661. Sbírala rodinné paměti a recepty. Něco se dověděla z kuchařských knih. Hlavně německých. Jiné informace získávala od šlechty, přítelkyň a kuchařek samotných. Alžběta psala knihu humorně. Popisuje, že novinkou byla čokoláda. Kávu ještě v té době neznali. Zmiňuje i staročeská jídla (Zíbrt, 1927).

Následovnicí Alžběty byla Kateřina Koniášová. Její kniha je složena ze starších i soudobých receptů. Jsou v ní slova zastaralá a naopak slova z počátku 18. století.

Oproti všem zmíněným knihám, přináší tato novoty pro českou kuchyni a ne pouze soupis receptů (Zíbrt, 1927).

J. F. Hameršmíd nám připomíná, že v době 18. století se měli lidé dobře. Jídla byla bohatá a lahodná. Přirovnává domácí připravovaná jídla s jídly z cizích zemí. Také ukazuje rozdíl mezi staročeskou kuchyní a kuchyní na začátku 18. století.

Podle Zíbrta (1927) byl Petr Světecký archivářem. Kromě jiných spisů zapisoval kuchařské zkušenosti. To, co je pro dnešní kuchařku známým jídlem, bylo v jeho době zvláštností. Třeba uzený úhoř byla novinka. Jako lahůdka byla želví polévka. Želvy byly oblíbené na panských dvorech. Občas místo slova želva používá „šilkruťa“, zřejmě z němčiny.

## 2.6 Kroniky, slovníky a jiné písemné památky

### Slovníky

Mezi staročeské slovníky nepatří pouze jen ty v tištěné podobě, ale i v podobě webových stránek na internetu. Jedním z elektronických slovníků je *Vokabulář webový*. Jeho tvůrcem je Ústav pro jazyk český AV ČR. *Vokabulář* funguje od listopadu 2006. Přibližuje slovní zásobu historické češtiny. Užívání je bezplatné a dle našeho názoru velmi jednoduché a zajímavé. Je dobře, že existují takovéhle stránky. Zájemci si mohou vyhledat slova a přečíst si o nich informace<sup>15</sup>.

Jedním z prvních je Gebauerův *Slovník staročeský*. Je to dvoudílný slovník: 1. díl obsahuje slova začínající od A-J a 2. díl navazuje K-N. Ostatní písmena jsou jen v rukopise jako majetek České Akademie. Sebral slova od dob nejstarších po 15. století. Najdeme v něm slova nejen týkající se jídel a jejich názvosloví, ale i ostatní (Zíbrt, 1927).

Dalším exemplářem je vatikánský slovník. Objevil ho v Římě Dr. Isidor Theodor Zahradník. Vydal jej pod názvem *Slovník latinskoněmeckočeský*. Byl sestavený pro Ladislava Pohrobka. Sestavitelem byl Jan Holubář. Slovník obsahuje abecední seznam i seznam, v kterém jsou slova uspořádána podle věcné souvislosti (Zíbrt, 1927).

---

<sup>15</sup> <http://vokabular.ujc.cas.cz/>

Jan Bosák Vodňanský napsal *Vokabulář Lactifer* r. 1511. Všiml si pokrmů, nápojů a úpravy jídel, ale i jiných slov, která se týkají tématu jídla a stravování. Každé slovo mělo svůj latinský etymologický výklad (Zíbrt, 1927).

Pokračovatelem je *Trojazyčný slovník*, který byl vytisknutý ve Vídni a Varšavě r. 1513. Autor je neznámý spisovatel. Ten sestavil podle látek přehled slov německých, latinských a českých. Psal i o surovinách, z kterých kuchaři jídla upravovali (Zíbrt, 1927).

Tvůrcem dalšího slovníku je již výše zmíněný Zikmund Hrubý z Jelení a jeho slovník *Lexicum symphonum*. Jak jsme uvedli v předcházející kapitole, přirovnává české a slovanské názvy jídel, ovoce, zeleniny k jejich ekvivalentům v latině, řečtině a němčině (Zíbrt, 1927).

Tomáš Rešel Hradecký napsal také svůj slovník. Rešelův slovník nese název *Dictionarum latinobohemicum*. V něm najdeme nejen jídla a nápoje, ale i kuchyňské zařízení a nástroje nezbytné k přípravě pokrmů.

Daniel Adam z Veleslavína je posledním z již zmiňovaných. Vydal slovník s názvem *Nomenclator* a to ve třech jazycích: češtině, latině a němčině. Kapitulu věnuje i látkám, ze kterých kuchaři připravovali jídla. Slovník třídí na látky a obory (Zíbrt, 1927).

*Vídeňský slovník* z r. 1629 přirovnává názvy české s latinskými, německými a maďarskými. Autor není znám, ale z používání slovenských slov místo některých českých výrazů se soudí, že by to mohl být Slovák. Neuvádí nic nového, ale způsob utřídění je dokladem, že to psal odborník.

Posledním ze slovníků jsou školské vokabuláře. Bývaly trojjazyčné. Jako uvedený trojjazyčný slovník. Bývaly oproti ostatním učebnicím stručné. Studenti s jejich pomocí obohacovali svou slovní zásobu z nejrůznějších oborů – o zemi, jazyce, přírodě, lidech atd. Těmto slovníkům se říkalo *Vocabularia*. Trojjazyčné byly proto, že se slova uváděly v češtině, latině a němčině (Zíbrt, 1927).

## **Kroniky**

Z nejslavnějších kronikářů byl Václav Hájek z Libočan. Ve své *Kronice české* líčí obyčeje, svatby, pohřby, pohanské slavnosti. Zajímalo ho dodržování těchto událostí mezi obyčejnými lidmi. Samozřejmě neopomíná ani jídlo a pití (Zíbrt, 1927).

Jan Amos Komenský popisuje, jak vypadala česká kuchyně a co se v ní vařilo v 17. století a jaká byla práce kuchařů. Odlišuje se od ostatních spisovatelů i názornými ilustracemi. Kritizuje přepych a zbytečnosti. Jeho knihou, která se zabývá touthle tematikou, je *Labyrint světa a lusthauz srdce*. Kuchařskou práci popisuje v knize *Orbis pictus*. Podrobněji popisuje vše v práci *Janua linguarum reserata aurea* (Zlaté dvěře jazykův otevřené) (Zíbrt, 1927).

### 3. Přísloví, přirovnání a rčení spojená s jídlem či pitím

Podle Zaorálka (2000) jsou přísloví výtvořem lidové filosofie, zkušeností a moudrosti. Účelem je poučení nebo výstraha. Podle PhDr. Josefa Krátkého (1991) rčení, přísloví a okřídlená slova reprezentují zobecněnou lidskou zkušenost, a proto mají trvalou platnost. Blahoslav je nazývá „pravými dýmanty řeči“. Z těch, co se týkají jídla a pití, neuvádí mnoho příkladů, ale přece jen jmenujme některá z nich.

#### *Je jako malvaz<sup>16</sup>*

Týká se silného sladkého vína, které má výbornou chuť a pěstuje se v okolí Malvasie na Peloponésu. Získalo skvělou pověst a začalo se mu říkat malvaz. Přirovnání *je jako malvaz* se přeneslo na pivo a v současné době se užívá k ocenění chmeloviny. Vyjadřujeme, že jde o kvalitní a silný nápoj. U piva se říká také *je jako křen* či *má říz*.

#### *Lukulské hody*

Lucius Licinius Lucullus byl římský konsul a proslulý boháč. Jeho oblibou bylo organizování velkých hostin. Popisy hostin nalezneme např. v *Satiriconu*, který napsal Petronius. Na stolech byly podle něj jen ty největší lahůdky. Předkrmem byla často vajíčka se skořápkou z tuhého těsta a uvnitř sluka obalená pepřeným žloutkem. Dále se podávala drůbež, vepřové vemeny, ryby, zajáci, kanci a jako hlavní chod pečený vepř. Po rozříznutí vepřičky se z něj vyvalily klobásy a jelita. Z nápojů je zmíněna medovina a víno. Podle popisu můžeme Lukulské hody charakterizovat jako hostiny, které oplývají přepychovým a někdy až výstředním výběrem jídel a pití (Krátký 1991).

#### *Jako se šafránem*

Šafrán kvete brzo z jara. Užívá se jako koření a žluté barvivo do jídel. Je vzácný, přidává se v malém množství. Jeho pěstování je velmi drahé. Rčení „Šetřit s něčím jako se šafránem“ znamená šetřit s něčím velmi úzkostlivě, používat něčeho velice málo.

---

<sup>16</sup> 'silné sladké víno; silné pivo'. Pochází z italštiny, ze slova *malvasia* podle italského názvu města na jihu Peloponésu (dnes *Monemvasia*), odkud toto víno pocházelo (Rejzek, 2001, s. 360).

## ***Od vajíčka až po jablka***

Znamená to od počátku až do konce. Hostiny začínaly a končily ovocem. Rčení můžeme použít tehdy, chceme-li popsat problém důkladně se všemi drobnostmi.

## ***Chutná jako šalvostr***

Slovo *šalvostr* je přejaté z německého výrazu *Scheidewasser* a přeloženo znamená lučavka. Lučavka je kyselá tekutina, která umí rozpouštět stříbro. Jde tedy o tekutiny, které se nehodí ke konzumaci. Rčení označuje jídlo nebo pití, které nemá dobrou chuť. Může být příliš ostré, pálivé a dráždivé. Jako synonyma uveďme – *je to ostré jako břitva, pálí jako čert* (Krátký 1991).

Z neznámějších přísloví jmenujme některé jako:

*Z sytosti břicha vítězství běra zadek.*

*Sklenku pítí, zdráva býti, druhou pítí, vesel býti, třetí pítí, rozum se osvíti.*

*Mnohé však pítí všecko zřítí!*

*Vyhni se opilému, jakož i bláznu!*

*Dobré vyspání stojí za snídani.*

*Kdo si svého mistra váží, na toho hlad nedoráží.*

*Sytý hladovému nevěří.*

*Dobré jídlo, dobré pítí, prodlužuje živobytí.*

*Bůh dal lidem pokrm, čert kuchaře.*

*Pivo mladé čep vyráží.*

*Víno nemá závory.*

*Víno jest zrcadlo mysli.*

*Hlad je nejlepší kuchař.*

*S jídlem roste chuť.*

*Bez práce nejsou koláče.*

*Jak k jídlu, tak k dílu.*

*Jez do polosyta, pij do polopita.*

*Koho chleba jíš, toho píseň zpívej.*

*Láska prochází žaludkem.*

*Odríkaného chleba největší krajíc.*

*Kdo nepracuje, ať nejí.*

Sběratelů českých přísloví bylo mnoho. Mezi ty nejznámější patří Matěj Červenka a Jan Blahoslav. Ti napsali knihu nazvanou *Česká přísloví*. Dr. V. Flajšhans ve své knize *Česká přísloví* zmiňuje doklady o tom, jak staří Čechové mluvili v příslovích o kuchyni a kuchařích. Několik přísloví ze starších dob na ukázkou:

*Když jsi se zrodil kuchařem, nechtěj býti řezbářem.*

*Kuchař, který z hladu umře, nehoden hřbitova.*

*Hlad a lačné břicho jsou nejlepší kuchaři, ježto brzy uvaří, že to člověku k chuti a k duhu přijde.*

*Žaludek jest velmi dobrý kuchař, zvláště hladovitý, všeho zažije, všemu obvykne.*

*Hlad jest nejlepší úprava pokrmů.*

*Kuchař hlad přidá všeho žádoucího koření.*

*Mnozí kuchaři řídko vhod krmi osolí, ale neb přesolí aneb nedosolí.*

*Kde mnoho kuchařů, nejspíše přesolí.*

*Mnozí doktoři císaře umoří a mnozí kuchaři polévky nedovaří.*

*Ne každý je kuchař, kdo dlouhý nůž za pasem nosí.*

*Kuchařce za dobrý hrách má býti sklenice vína.*



Na Rokycansku se obyvatelstvo zaměstnávalo v oblasti průmyslu nebo zemědělství. V příslovích, rčeních a pořekadlech, která se používají v této oblasti, se projevuje zeměpisná poloha a zaměstnání. V rokycanském okrese se učitelé zaměřovali na přísloví, pořekadla i rčení v tomto okrese, a dospěli k mnohým odchylkám od spisovného jazyka. Pro ukázkou zmíníme některá, která sepsal Ant. Helebrant a otiskl pod názvem *Ukázka z nářečí okolí zbirožského*.

*Neťukej nožem, přivoláváš bídu.*

*Jí jako kalounkárskej pes.*

*Huba malá dirka, ale velká sbírka.*

*Von by se někdo za groš najed, jen kdyby dali.*

*Kdo hubu šidí, sklízí chamradí.*

*To je pro něj jako malina pro vola, jako kapka do móře, jako moucha do pekla.*

*Bachor bude brát dršku k tanci.*

*Dopí, na dně je síla.*

*To byl matrabas (dobré jídlo). (NŘ, r. 25, 1941, č. 8)*

Dalšími autory byl František Ladislav Čelakovský – *Mudrosloví národu slovanského v příslovích* (1852) nebo Jan Amos Komenský s jeho knihou *Moudrost starých Čechů*, kterou vydal v dvacátých letech 17. století.

Rčení, přísloví i přirovnání byla, jsou a budou užívána mezi lidmi. Jsou nedílnou součástí české slovní zásoby a obohacují ji.

## B. VLASTNÍ VÝZKUM

### 4. Etymologie vybraných slov

V této kapitole se budeme věnovat etymologii některých staročeských slov, která byla vybrána, protože se v současném jazyce neužívají, nebo označují něco jiného. Často je jejich etymologie těžko odvoditelná. Na druhou stranu jsme nezapomněli na slova nám dobře známá.

Z názvů pokrmů, které se dochovaly do současnosti, jmenujme:

*Koláč (calta)*

*Perník*

*Kašě*

*Preclík*

Z nápojů pak například:

*Káva*

*Čaj*

*Pivo*

*Víno*

Prostudujeme také slova nám neznámá, jako jsou:

*Huspenina*

*Lektvař*

*Júcha*

*Med*

## 4.1 Jídla

Jak jsme zmiňovali v předchozích kapitolách, staří Slované se živili tím, co jim poskytovala okolní příroda. Byly to obilniny, zelenina, ovoce, lesní zvěř, ryby. Postupem času se začala jejich technika zpracování surovin zlepšovat, vyráběli si různé nástroje pro přípravu pokrmů a objevovali stále nové koření a zdroje potravy. Také způsob stolování se vyvíjel současně.

Každý den jíme několikrát a tato jídla mají různé názvy: Slovo *snídaně* má souvislost se slovesem *jíst*<sup>17</sup> (jít, snít). *Oběd* je tvořeno z *ob-* a *ěd* (spojitost s *jísti*). *Večeře* je večerní jídlo. Původ slova *svačina* je nejasný. Souvisí se slovem *svátek*. Bylo to jídlo ve sváteční dopoledne. Ve všední den se obvykle dříve nesvačilo, protože si to lidé nemohli dovolit. Základním jídlem dne je *polévka*. Název ukazuje na to, že se přísady na talíři přelijí/zalijí vřelou vodou, vývarem (Styblík, 2006).

Ve starších dobách bylo množství potravy rovnoměrněji rozprostřeno na jednotlivá denní jídla. Nebýval velký rozdíl mezi snídaní, večeří a obědem, ale oběd přece jen byl považován za hlavní jídlo dne. Tento stav trval do doby, kdy se k nám dostala káva – žitná, sladová i jiná náhražka, která se rozšířila i mezi chudší lid. Večeře byly vydatné, ale daleko jednodušší než oběd.

Množství staročeských jídel se rok od roku zvyšovalo. Uvádí to ve své knize Zíbrt (1927). Jako hlavní příčinu zmiňuje obchod, který se rozšiřoval až za hranice našeho státu. Do staročeské kuchyně tak pronikala cizí koření, exotické ovoce, nové druhy masa a také způsoby stolování a přípravy pokrmů.

Naši předci měli tendenci si původní pojmenování jídel upravovat a přejmenovávali je. Nejen náš národ přijímal nová jídla a vše s tím spojené, ale také cizí země často posílaly své obchodníky mezi staročeské kuchaře pro koření a rady.

Česká kuchyně byla ve starších dobách po světě známa jako velice chutná. Kvalita a množství potravy bylo měřítkem lidského pokroku a kultury. Kláštery se ve středověku zasloužily o rozmach kuchařského umění.

---

<sup>17</sup> Rejzek (2001, s. 251) uvádí, že slovo *jíst* je všeslovanského původu. V polštině existuje ekvivalent *jeść*, v ruštině *jest*, v srbochorvatštině *jesti*, v staroslověnštině *jasti*. Praslovanské slovo *\*ěsti*, 1. os. přít. *ě(d)mb* je příbuzné s literárním *ěsti*, německým *essen*, anglickým *eat*, latinským *edere*, staroindickým *ádmi* (jím) a chetitským *e-it-mi*. Všechny tyto výrazy se vyvinuly z indoevropského termínu *\*ed-*, *\*ěd-jíst*.

O pojmenováních souvisejících se starou českou kuchyní se dozvídáme hlavně z latinských a německých pramenů. Brillat-Savarin říká: „*Vzdělanost, civilizace, pozná se podle kuchyně, co a jak člověku kuchař připravuje a jak jeho vkusu kuchařením vyhoví*“ a také „*Pověz, co jíš; povím ti, kdo a co jsi!*“ (Zábrt, 1927)

#### 4.1.1 Koláč (*calta*)

Podle Styblíka (2006), slovo *koláč* je spojeno se slovem *kolo*. V dřívějších dobách se pekly především kulaté koláče, velké jako kolo. Holub, Lyer (1966) uvádí tutéž definici a navíc uvádějí ještě označení *calta*, které je zastaralé. Vyvinulo se ze staroněmeckého slova *zelte*, nyní *Zelten*. Jako odvozeninu od slova *calta* uvádíme *calapatinu*, což znamená drobný koláč.

Niederle (1911: 183) píše o slově koláč toto: „*Všeslovanské slovo kolač, staroslovansky kolaчъ je původu nejistého a také stáří nejistého.*“ Přiklání se také k teorii, že souvisí se slovem *kolo*. Jedním z nejdříve pečených koláčů byl svatební koláč (někde nazýván medový).

Podle Gebauera (1904-1913) byl koláč užíván i jako odměna, např. poslovi. Uvádí také zdobnělinu *koláček* a *koláček*. Prodejci a výrobci koláčů se v minulosti říkalo *koláčník*.

Machek (1957) potvrzuje Styblíkovo tezi, že slovo koláč je skutečně odvozeno od kola a doplňuje ještě, že se koláče dávaly jako dárek pro štěstí – pro člena rodiny, který odcházel z domova. V Polsku měl podobu kola se čtyřmi špicemi (do kříže).

Slovo koláč se nepoužívalo jen v kuchařství, ale také v lékařství. Jako příklad uvádíme tato slovní spojení:

*plodový koláč – placenta*

*krevní koláč – do nádoby vypuštěná ssedlá krev*

Vdané ženy kdysi nosily černý čepec, který byl bohatě zdobený výšivkami a nazýván také „koláč“<sup>18</sup>.

---

<sup>18</sup> Ústav pro jazyk český [online]. Informace o tvůrci stránek není dostupná, [citováno 17.3.2012]. Dostupné z: <<http://bara.ujc.cas.cz/psjc/>>

K přípravě koláčů je nezbytné těsto. Staří Slované zadělávali těsto z pěti celých vajec, smetany a bílé mouky. Tohle vše smíchali a měli těsto hotové. Před pečením se koláče potíraly rozpuštěným kouskem másla (Zíbrt, 1927). Na Letovicku se okraje z koláčů lámaly do omáček místo knedlíků.

V okolí Plzně se na Sv. Martina dělávaly tzv. *roháče*. Byly to velké podlouhlé koláče, potřené tvarohem nebo povidly, které měly zahnuté okraje. Hospodyně je pekly, protože v den Sv. Martina služebnictvo vandrovalo. Na Moravě se koláčům říkalo *vdolky*. Koláče jsou určeny zejména ke slavnostem (svatby, posvícení). Pro běžné denní pečení se dělají koláče na celý plech, protože nejsou tolik pracné. Moravané je nazývají „*táč*“, Češi jim říkají „*německé*“.

Dalším druhem koláčů jsou malé koláčky, dnes známé jako svatební. Tyhle koláčky mají dva tvary. Jsou buď kulaté, nebo hranaté. Na Českobrodsku se jim říká „*očkaté*“, protože z nich náplň vykukuje jako očko. Kulaté koláčky se obvykle vykrajují skleničkou a nazývají se „*placičky*“.

Moravské koláče jsou také kulaté, ale nejsou otevřené. Na Moravě se koláče plní jako buchty. Nejčastější náplní je tvaroh, navrchu se potírají povidly a posypávají máslovou drobenkou. Hanáckým se říká „*dolky*“. Dolky mají asi 30 cm průměr, mažou se tvarohem či povidly a k tomu se ještě přizdobují jinou náplní. Krájejí se jako dort, na klínky (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Valaši říkají koláčům „*frngály*“. Dělají se buď s tvarohem a sypou perníkem – to jsou tzv. *tvarožáky*, nebo s ovocem (hlavně v létě), s hafery (tj. s borůvkami). Dále se pečou „*trněáky*“ – se švestkovými povidly, „*hrušáky*“ s povidly ze sušených hrušek. Oboje se posypávají máslovou jíškou.

*„Nepekl obyčejné rohlíky, ale podkovy, povidly, mákem i tvarohem nadívané, koláče české i velké německé, tyto krásně pokrácené.“ K. V. Rais*

Na Domažlicku jsou pověstné velké, kulaté koláče, které se zdobí opět několika náplněmi. Náplně se na koláčích vrství na sebe. V Podkrkonoší jsou koláče zvláštní tím, že se tady koláče dříve pekly na javorových a ořechových listech.

Náplní do koláčů je celá řada. Začneme třeba tvarohem. Ten je prý nejcennější. Zvyšuje jak kalorickou hodnotu, tak i biologickou. Je bohatým zdrojem mléčných

bílkovin. Kuchařky do tvarohu přidávají vejce a máslo pro lepší chuť a hustotu. Koláče s tvarohem se dříve ani nesladily, ale kořenily kurkumou, květem nebo šafránem. Velmi oblíbenou náplní byly ořechy. Ty se používaly jen v teplejších krajích, kde se jim dobře dařilo. Ořechy zvyšují kalorickou hodnotu, protože obsahují téměř 60% tuku a bílkovin.

Další nádivkou byl mák, který byl používán nejen do koláčů, ale také do štol a buchet. Dodává našemu tělu vápník a nerostné látky. Hodnota máku se zvyšuje tím, že se do něj přidá mléko.

M. D. Rettigová (1986) ve své knize *Domácí kuchařka* uvádí nádivku z rozinkových povidel. Rozinky se umyjí ve studené vodě a osuší se, vyberou se pecičky a pokrájejí se na drobné kousky. K nakrájeným rozinkám se přidá drobně pokrájená kůra z půlky citronu, vše se vloží do hrnce a zalije několika lžičkami vína a přidá se cukr. Nakonec se přidá skořice a hřebíček.

V letních měsících se do koláčů jako náplň dávalo čerstvé ovoce; hlavně třešně, borůvky, na podzim zase jablka, hrušky. Z ovoce se vaří také povidla. V dřívějších dobách se dělala ze švestek a durancí, ale také z jablek. Jablečná povidla byla velice rozšířena, protože každý hospodář měl svůj sad s jabloněmi. Na Poděbradsku se dělávala jablečná pomazánka, které říkali „*mušvor*“. Dělá se z neloupaných jablek, která se rozvaří na kaši, zahustí se mléčnou zástřepkou a okoření. Díky tomu, že se jablka neloupala, bylo v mušvoru dost vitamínů (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Zíbrt (1927) popisuje mnoho receptů na různé druhy koláčů:

*„Koláč z mandlové a rajžové mouky takto máš dělati. Vezmi rajže a přebeř ji čistě, a potom uměj dobře a vsyp ji v hrnec čistý a nesol mnoho, a vař ji, ať sucha bude a k tomu přičiň mandlového mleka, a míšej spolu, nechť tak vře, ať husto bude, a potom daj na misu a pospi cukrem a daj na misu a jez.“*

*„Cytronový koláč. Vezmi citrony, v cukru zadělaný, skrájej tence, vezmi k tomu mandly, obloupej je a skrájej obdýlně, vsyp to do lejtrovaného cukru, vař dobře. Když hustý bude, kydni na cínový talíř.“*

## 4. 1.2 Perník

„Perník je „perné“ pečivo. Slovo „perný“ vzniklo ze slova „peprný“ a souvisí se slovem pepř. Do perníku se totiž kromě jiného koření přidával i pepř.“ (Styblík 2006: 123)

Staročeský výraz pro pepř byl *peř*<sup>19</sup>. Odtud se vyvinulo slovo *perný*, což mělo význam kořeněné chuti. Slovo perník pochází z praslovanského *pьpьrь*. Pepř bylo převzato z latiny (lat. piper), vyvíjelo se přes řečtinu *pepery* až k *pippali* – zrníčko pepře – následovalo slovo perník – pečivo z mouky, medu a pepře (Holub, Lyer, 1966).

Obdobný výraz nalezneme i v němčině, kde existuje výraz *Pfefferkuchen* (peprný koláč), v polštině *piernik*, v horní lužičtině *poprjanc*, v dolní lužičtině *paprjeñc*. Existují i různé varianty tohoto slova jako je *perňik* ve slezském nářečí.

Český perník se pekl ze žitné mouky a hospodyně na něj měly zvláštní, vyřezávané kadluby. Perník patřil mezi sváteční pečivo. Výroba perníku se v naší zemi datuje od 14. století. Pekařům perníku a vánoček se říkalo *caletníci*. Perníkáři si sami vyráběli dřevěné formičky, které jsou dnes k vidění v muzeích. Formy se vyřezávaly z tvrdého dřeva, vysypávaly hrachovou moukou, aby se těsto dobře vyklopilo. Později se začaly formy dělat z měkkého, lipového dřeva.

Mezi hlavní motivy ve výrobě perníků patřila srdce, miminka, kolébky, koně; ale byly to i tvary jako Matka Boží, kříž, barokní kočáry, jeleni a další zvířata. Nesměli chybět Mikuláši a čerti. Jejich sbírku najdeme ve Vysokém nad Jizerou nebo v Příbrami. Jednu dobu byla oblíbená písmena z perníku, která naši předci nazývali „šiflata“ (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Perník neodmyslitelně patří k českým poutím stejně jako kolotoče. Byl to známý pardubický perník, ale i nadívané „miletínské modlitbičky“, „tatarské uši“ z Moravy, které se prodávaly na pouti ve Štramberku jako připomínka toho, že Tataři uřezávali křesťanům uši nebo také velmi oblíbená perníková srdce s různými nápisy. Perník se pekl před Vánoci i v létě.

---

<sup>19</sup> Poláci používají výraz *pieprz*, v ruštině zase *pérec*, v srbochorvatštině *päpar*, v církevní slovanštině *pьpьrь*. Praslovanské *\*pьpьrь* je převzato z latinského termínu *piper* a to zase z řeckého *péperi*, ze staroindického *pippali* – nejistého, možná neindoevropského původu (Rejzek, 2001, s. 460).

Perníků je několik druhů: bílý perník – ten byl jen s medem, červený s medem a sirupem, černý jen se sirupem. Sirup se přidával do těsta místo medu, protože byl tehdy levnější. Už ve staročeských receptech na perník je zmínka o sirupu. Sirup se hodí do perníku stejně dobře jako med, protože obsahuje také jednoduché cukry, které lehce navlhají než obyčejný řepný cukr a těsto je díky tomu vláčnější. Bílý perník byl tedy nejdražší a nejlépe placený. Tahle tradice se udržela zhruba do roku 1900, kdy se v Praze ještě prodával perník, který měl tvar čtyřzubého hřebenu (tzv. kobyla), a protože byl bílý, byl také dražší (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Důležitou roli v receptech a výrobě perníků hrálo koření, kterým se nešetřilo. Používala se skořice, hřebíček, fenykl, anýz, méně známý badyán, kardamon, koriandr, ze starších dob dokonce i pepř. Podle pepře se perníkářům latinsky říkalo „*artopiperisté*“.

Až do 18. století se perníky pekly hladké, lehce zahnědlé a lesklé. V pozdějších dobách se perníky už nevlačovaly do dřevěných kadlubů, ale vypichovaly se plechovými formami. Zdobily se cukrovou polevou, která byla jak bílá, tak i barevná. Vše se dělalo ručně bez pomoci nástrojů. V době úpadku se vyráběly „*glancáky*“. Byly z těsta, které bylo z poloviny žitné a z poloviny pšeničné. Povrch se natíral barvou a leštil kličem. Glancáky byly hodně tvrdé. „*Správný glancák je ten, že když se s ním dá přes hubu, tak se nesmí přerazit.*“ (Dr. L. Kaizl, Strava v Podkrkonoší)

Dnešní podoby nabyl perník až kolem r. 1860. Zdobily se barvotiskovými obrázky a nápisy. Cukrová poleva se používala jen na okraje. Na poutích kromě perníků byly k vidění i jiné cukrářské výrobky. Byly to např. lomnické suchary, hořické trubičky. Všechny výrobky se připravovaly doma přes týden, aby se v neděli mohly na poutích prodat (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Zíbrt (1927) uvádí podobné druhy perníku: bílý, s vorly, lodičky, žlutý, černý, s kořením, anýzový, citrónový, janovské perníčky s kořením a mandlové perníčky. Perník se rozšířil i za hranice státu. Z cizích perníků jsou známé neapolitánské, řecké, ušpurské, mantuanské. V některých částech Moravy se perník dvakrát peče. Zajímavou pochoutkou z perníku byly perníkové koblihy, které se plnily marmeládou a rozvařeným ovocem.



Ve Strahovské knihovně je uložen rukopis knihy *Knih kuchařská od Evermoda Košetického*. Jiří Evermod Košetický byl farářem v Popovicích, Milevsku, Dolanech a Úhonicích. Na konci života napsal své paměti, kde najdeme jeho zkušenosti a ponaučení. Zajímal se o to, jak připravit chutné jídlo a návody otiskl ve své knize. Receptů na perník je v jeho knize celá řada. Pro představu uvádíme některé z nich doslova, tak jak je uvádí Evermod.

*„Perníčky mandlový. Vezmi jednu libru mandlův obloupaných, dej je do studený vody, potom vysuš je zase dobře, pak rozetři je v pánvi. Vezmi dvě muškátové kulky, dej je do nich potom čtvrt libry cukru, dva žloutky, dva bílky, spolu smíchej. Jednu lžičku růžový vody, pak dej do těch třenejch mandlův. Dej čtvrt libry mouky, smíchej to spolu, dávej na oplatky; druhej den můžeš je v dortový pánvi pícíti.“ (Zíbrt 1927: 528)*

*„Perníčky pro hlavu. Vezmi jednu libru mouky pěkný, bílý, jednu libru cukru pěknýho, bílýho, čtyry loty citronu, v cukru zadělaného, čtyry loty pomorančových kůrek, v cukru zadělaných, čtyry loty skořice drobný, tři loty anýzu, tři loty koriandru, jeden lot kubebu, půl lotu kordemimle, čtyry loty zázvoru pěkného bílého, citron, pomorančí, skořici a zázvor. To všechno tence a obdýlně skrájěj. Anýz celý dej, koriandr, kubebky a kordemimle, to protluč, smíchej, a vezmi pět vajec se vším, rozklekej dobře, proced' skrze sítko plechový do toho skrájeného koření. Udělej to dobře prohnětený, nepřidávej nic více mouky. Potom do formy klad', rozválej je na formě, vyndej z té formy, peč je v dortový pánvi, dej zespod málo uhlí, na vrch tím víceji.“ (Zíbrt 1927: 531)*

*„Španielský perníčky. Vezmi nejpěknější mouky jednu libru, cukru jednu libru, smíchej to spolu, potom vezmi jeden lot tlučenýho hřebíčku, jeden lot skořice, jeden lot pepře, jeden lot zázvoru, k tomu vezmi tři vejce, čtyři žejdlíky malvazí nebo španělského vína, a sklokej to spolu, to koření smíchej s tou moukou a zadělej s tím vínem a s vejecemi, kdyby bylo málo toho vína, můžeš víceji přilejti, než musíš pozor dáti, aby ani hustý, ani řítký nebylo. Potom formírovati jako dlouhý piškoty.“ (Zíbrt 1927: 526-527)*

### 4.1.3 Kaše

Je všeslovanského původu, ženského rodu. Ve staroslověnštině se říkávalo *kašica*. V literárních pramenech najdeme slovo *koszè*, které souvisí s *kosziu* – cediti. V Rudolfově kuchyni se používalo vyjádření *kaffye*, nejčastěji kaffye mandlová. Kaše se objevovala nejen ve spojitosti s jídlem, ale také jako příjmení *Caffa*, později *Kassie* (Gebauer, 1904-1913).

Praslovanský výraz pro označení kaše byl *kaša*. V knihách se setkáme také s pojmenováním haše, což znamená kašovitý pokrm z mletého masa, slovo pochází z francouzského slova *haché* [ašé] (Styblík, 2006).

Podle Rejzka (2001) je vyjádření *kaše* všeslovanského původu – polsky *kasza*, rusky *káša*, srbocharvátsky *káša*. Kaše je odvozena od praslovanského *kas-ja* a má více výkladů. Bývá spojována s literárním *kóšti* – cedit, kvasit, kysat, či s indoevropským kořenem *kes-*, který znamená sekát, tlouci, škrábat aj. Vzhledem k nejstaršímu způsobu přípravy tohoto jídla je nejpřesvědčivější asi poslední výklad.

Doložené zprávy o kaších sahají až do roku 3000-2800 př. Kr., jsou tedy asi 5000 let staré. Kaše se v dřívějších dobách vařivala především k snídani a byla nejobvyklejším a hlavním jídlem. Svědčí o tom i přísloví „Kaše – strava naše“. V létě se k obědu dělaly různé druhy kaše: *chudačka*, která se zasmažila nebo vařila s mlékem; kaše pečená v mléce; *netyje* – vařená kaše a zasypaná moukou; hrachová kaše s kroupami. V dnešní době představuje kaše jakési zpestření našeho jídelníčku, ale v zaostalejších zemích, kde je stále obyvatelstvo závislé na zemědělství je nezbytným zdrojem energie.

Do nedávna bývaly kaše i u nás běžným jídlem. V Kantorově Staročeském kuchařství připadá na sobotní jídla skoro třetina na varmuže a kaše. Oblíbenou byla „*kaše vobecná z mléka*“, která se dělala tak, že se v mléce nebo smetaně rozmíchalo několik vajec, pak se zavařila krupice a přidalo se máslo. V dobách církevních postů se zavařovalo do ořechových a mandlových mlék, kravské mléko bylo zakázáno. Podobným způsobem se na Ukrajině vaří o vánocích obřadní kuťja z ječných krup. Neobvyklým postupem bylo zavařování kaše do piva či vína, např. „*kaše prostá na hlavu*“. Tyto kaše se však nevařily mezi prostými lidmi, ale mezi šlechtou a měšťany.

„Kaše krupicová, jahelná, bramborová apod. Najedl jsem se nastavované kaše z brambor a krup.“*Neruda*

„Žádný člověk na světě nemá právo foukat mi do kaše a plésti se do mých věci.“  
*Klostermann*

Ve 4. století př. Kr. řecký lékař Dieuches tvrdil, že kaše z ovsa je mnohem lépe stravitelná než z krup. Podle Úlehlové-Tilschové (1945), staří Římané znali oves, ale používali ho jen jako krmivo pro koně. Oproti tomu Germáni využívali ovsa pro výrobu kaše. K nám oves nepřišel z jihu, jako většina surovin, ale z východu. Tímto obilím začal zvyk vařit z moučnatého zrní kaši. Oves následovala pak pohanka a kukuřice. Ed. Hahn tvrdí, že vařením kaše dospělo lidstvo k nejvyšší vzdělanosti.

V 18. století bývala ovesná kaše pokrmem chudých sedláků. Vědci objevili, že oves obsahuje velké množství enzymů<sup>20</sup> a vitamínů<sup>21</sup>, ale vůbec neobsahuje lepek, proto není ovesná mouka vhodná k pečení. Tento nedostatek vedl k poklesu jeho využití v kuchyni a nakonec měl hlavní uplatnění opět jako krmivo. Proti tomu stojí další vědecké tvrzení, které zjistilo, že oves podporuje trávení, štěpí škrob, a proto jsou ovesné pokrmy lehce stravitelné.

Obilná kaše byla hlavní složkou jídelníčku římských legií a dodnes je důležitým pokrmem lidí, kteří žijí na Dálném Východě. V Evropě se obilná kaše jí pouze na východě, ačkoli v dřívějších dobách se kaše jedla na celém území Evropy jako hlavní lidové jídlo. Při uchovávání kaše se musel dávat pozor, aby se včas snědla, protože vařená kaše nevydrží dlouho čerstvá, rychle se kazí a zkysne. Kuchaři přišli pak na to, že dalším možným způsobem úpravy kaše je opékat ji na žhavých kamenech, tak vznikly první placky. Některé prameny tvrdí, že je obilná kaše předchůdcem našeho chleba (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Maurizio píše o horalech, kteří žili nedaleko Zakopaného a ještě v roce 1920 jedli kaši z vylouštěného ovsa. Oves umleli, osolili, drť smíchali s vodou a pak pojídali řidší nebo hustší. Tuto kaši nazývali *syrovou*. Horalové nebyli jediní, kdo tuhle kaši

---

<sup>20</sup> Enzym-látka urychlující chemické pochody v těle. Nově utvořeno z *en-* a řeckého *zýmē* 'kvas' od *zýo* 'kypím, vřu' (Rejzek, 2001, s. 157).

<sup>21</sup> Vitamin-organická látka nezbytná pro organismus. Umělý výtvar am. biochemika C. Funka (1914) z latinského *vita* 'život' a *amin* (chemická sloučenina). Pojmenování není příliš výstižné, protože vitaminy jsou různorodé látky a neřadí se mezi aminy (Rejzek, 2001, s. 714).

jedli. Doporučovala se i ženám po porodu během šestinedělí, aby neměly moc práce s vařením. Šlem z ovesné mouky hraje dodnes důležitou roli v kojeneckém jídelníčku a u nemocných lidí, protože chrání střevní stěny před podrážděním (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Další možný způsob jak připravit kaši z ovsy byl rozmlít oves, přidat do něj kvas a mléko. Takto udělaná kaše je známa především u Bílého moře a od Rusů se dostala až do Finska – národním pokrmem je podobná kaše „*Talkkunna*“.

Kaše se v dřívějších dobách vařily i z jiných surovin než byl oves. Již před ním se používal ječmen, kroupy, pšenice, roubenina a jiné zrní. Z těch mladších surovin jmenujme výše zmíněnou pohanku a kukuřici.

**Pohanka** pronikla do Evropy ve 14. nebo 15. století. V Rusku se pěstovala hlavně na tzv. „*černou kaši*“ z mleté pohankové mouky. Gallaš uvádí „*kaši pohanskou*“ hned jako třetí po prosné a bérové kaši (Úlehlová-Tilschová, 1945).

V mnoha vesnicích byly k chalupám přistavěny domácí mlýnce, které měly tvar úzké, dlouhé místnosti. Na jeden zásyp se bralo asi 3 q. V tehdejší době se vařila dvojitá kaše: červená a bílá. Na bílou kaši se pohanka po vyfukarování sypala na koš a na červenou se musela nejdříve namočit do horké vody a pak sušit v peci. Nejdražší kaši vyráběnou z pohanky je kaše nazývaná „*jádro*“, nejlevnější je pak *lámaná kaše*.

Selky na statcích a později začaly používat kaši i jako zavářku do polévek, přidávala se do nádivky na jitrnice. Pohanka se někdy dusila v troubě, aby zůstala celá.

Ze západních zemí se k nám dostala kukuřice, ze které naši předci mleli mouku či krupici. Kukuřice byla pěstována v nížinách, nebyla příliš obvyklá, ale byla oblíbená kvůli své odlišné chuti a velkému množství vitamínu B.

Neměli bychom také opomenout ani kaše připravované z luštěnin, mezi které patří hrách, fazole, cizrna, bob.

Velmi známou a oblíbenou byla **semencová kaše** – kaše z konopného semene. Nevařila se jen mezi chudinou, ale i v kláštřích, hradech a zámcích. V jindřichohradeckém archivu jsou jako doklad obliby této kaše uloženy účty z 16. století. Kantor ve svém staročeském Kuchařství uvádí tuto kaši jako „*kaši semencovou nezlou*“. Ta se vařila s pivem, doplňovala se ořechy, bezovým květem, muškátem a

sladila se medem. Další variantou semencové kaše je semencová kaše s octem a poslední úpravou téhle kaše je „jíšel“, která se vařila z máku s vínem, pak se zahušťovala moukou (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Podle těchto receptů můžeme soudit, že semenec nesloužil pouze jako krmivo pro ptáky, ale jako běžná kuchyňská potřeba. Matthioli: „*Semeno konopné sluje semenec a vymlacuje se ze samce. Jest okrouhlé, veliké jako koriandr, hladké se šupinkou, na povrchu barvy popelavé, uvnitř s bílou, sladkou a tučnou masitostí. U nás ho mnozí užívají k jídlu nebo i polévku z něho dělají, kteráž sluje semenečná, jak je dobře známo našim kuchařkám.*“

Semencová kaše patřila mezi postní jídla, která staří Slované jedli po celá staletí. Jedla se skoro každý pátek a mnoho lidí se jí přejedlo.

Jednou z nejstarších kaší byla i **prosná kaše**. Proso bylo hlavním obilím starých Slovanů, nejvíce oblíbená byla na Moravě, kde pod pojmem kaše rozumí právě prosnou kaši. Dříve se jahelná kaše vařila z různých druhů prosa, ke kterým patří bér a také již vymizelá rosa. Rosová kaše byla považována za pochoutku a na jídelní stůl se dostávala jen o nedělích. Důkazem stáří prosné kaše je i množství receptů, jednou se kaše jen vaří, podruhé i peče a pak se z ní připravují ještě další jídla. Na Slovácku se z ní zapékají žitné šlejšky.

Před samotným vařením jahelné kaše se jáhly musejí nejprve několikrát přelít vřelou vodou, aby se zbavily hořké chuti. Kaše se pak jedla sladká nebo slaná, nejčastěji teplá, ale i studená (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Na Českobrodsku patřila jáhlová kaše k těm honosnějším, hospodyně ji upravovaly zvláštním způsobem. Osolené a uvařené jáhly se vyberou do mísy, srovnají se vařečkou, uprostřed se udělá veliký důlek na omastek, kolem něho menší důlky – podle počtu osob u stolu.

Valaši také považovali jáhly za lepší jídlo, protože vařili prosnou kaši, které se říkalo „*boží požehnání*“. Kaše se vykrojila pomocí naběračky do tvaru polokoule na talíř, polévala se povidly a další naběračkou se přikryla. Povrch takto naservírované kaše se posypal sladkým mákem, poléval rozpuštěným máslem a trochu podlila mlékem, kvůli úspoře omastku.

Děti na Hané rády jedly kaši zvanou „zasypávaná“. Měla také dvě varianty – sladkou a slanou. Slaná verze se posypávala oškvarou či slaninou. Jahelná kaše se velice často zapéká. V Litovli se jedla kaše „kločinka“ nebo „hnedka“, protože je hned hotová. Postup přípravy téhle kaše je následující: „*Prosná kaše se uvaří, přidá se trochu krupice, trochu hladké mouky, dobře se na plotně vymíchá a nechá se to „vypškat“ na kraji plotny a občas zamíchá. Hotové se rozdělá na porcelánovou mísu, udělají se mastnou lžící důlky, posype se to perníkem nebo povidly, pocukruje a pomastí.*“ (Úlehlová-Tilschová 1945: 509)

Jahelná kaše je obdobou *netyje*, což je vařená prosná nebo bérová kaše s mlékem, zasypaná moukou a pak se trhá na kousky, omastí se máslem, posype tvarohem nebo perníkem. Na Valašsku měli lidé do nedávna pokrm, který se jmenoval podobně, *netyja*. „*Netyja jest způsob moučného s prosnou kaší svařeného a tvarohem promíšeného neb posypaného pokrmu.*“ (Úlehlová-Tilschová 1945: 511) Dalo by se tedy říci, že *netyja* jsou vlastně prosné škubánky, v Polabí zvané „*kucmochy*“.

O něco mladší surovinou pro výrobu kaše je *ječmen*, který byl nejprve užíván pro výrobu „*pražmy*“. Mléčná kaše z ječmenných krup se dělá zřídka. Kromě jahelné a krupičné kaše si obyčejní lidé vařili i *kaši reznou*. Pro oblibu krupicové kaše, byl Jindřich z Korutan nazýván „*král Kaše*“.

Následovníkem krupičné kaše je kaše kukuřičná. V Karpatech se jí říká „*mamaliga*“. U nás se kukuřice na kaši pěstovala především v oblasti Slovácka, kde se jí říkalo „*turkyně*“. *Mamaliga* se vaří ve vodě, ne v mléce a podává se s ovocem.

Za doby císaře Josefa II. se z krupice vařila přepékaná kaše, která neodmyslitelně patřila na svatební tabule. Krupičná kaše je považována za nejsvátečnější a dodnes se vařívá dětem k večeři. Mastila se rozpuštěným máslem, zdobila medem a strouhaným perníkem. Dokladem o tom, že je krupicová kaše pravou českou pochoutkou je množství pohádek, ve kterých se objevuje. Tou nejznámější je Erbenova pohádka *Hrnečku vař!*, ve které se musejí lidé v Laskominách prokousat celou horou kaše (Úlehlová-Tilschová 1945).

V současné době najdeme v kuchařkách a českých kuchyních recepty na ***bramborovou kaši***. Ze začátku bylo považováno za umění umět uvařit kaši bez žmolků. Bramborová kaše se vaří ze syrových, oškrábaných bramborů, které se scedí a umíchají

s mlékem do hladka. Lidé v Českém Brodě míchají do kaše vařené kyselého zelí a říkají jí „míchánky“ a polévají jí smaženou cibulkou. V Podkrkonoší se zase kaše polévá „slivonkou“ tj. omáčkou z vařených, sušených nebo čerstvých švestek.

Jsou známy dva druhy bramborové kaše: první je hladká s mlékem, které se říkalo „herbábná“, a pak „nastavovaná“ s krupkami. Naši předci vařili tenhle nastavovaný kucmoch i s jáhlami (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Jsou známy dva druhy bramborové kaše: první je hladká s mlékem, které se říkalo „herbábná“, a pak „nastavovaná“ s krupkami. Naši předci vařili tenhle nastavovaný kucmoch i s jáhlami (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Zíbrt (1927) ve svém Staročeském umění kuchařském píše o nespočetném množství druhů kaše. V první řadě zmiňuje výše uvedené druhy a mimo to se zabývá i zvláštními a neobvyklými recepty – vinnou kaší, kaší z tlučené rýže, malinovou kaší, kaší z telecích mozků, kaše z jeleních a srnčích jater, smetanová kaše atd.

*„Kaše jablečná, bílá neb žlutá. Vezmi jablek, coť se zda, s mísu, anebo víc, zřež a smaž je v kotlíku neb v hrnku, ať čistě uvrou, protáhni skrze durchšlák, a daj je na rendlík, a rozklepci několik vajec, daj do nich, a míšej dobře, oslad' medem, a okořeň zázvorem, hřebíčky a muškátovým květem a jez.“ ( Zíbrt 1927: 286)*

*„Kaše rejžová studená, takto se má dělati: Vezmi rajže, coť se zdá, s mísu neb se dvě, uvař ji čistě, vezmi mandluov a rozetři, udělajž mléko husté jako smetanu, a osladě cukrem, daj do té rajže na mísu na hromadu, i oblejž okolo tím mlékem, a pospi svrchu cukrem. Pakli chceš poctivěji udělati, upretuj mandlův z řeckého vína a pospi vrchu.“ (Zíbrt 1927: 287)*

*„Kaše syrná, kteráž se na svatbách dělá. Zstruž čistý sejr na struhadle, a prosejž skrze durchšlák neb sítko, a přistav vody a zvař, a daj do ní másla, coť se zdá, smíšej ten sejr s krupicí, i zavař do té horké vody, a nechaj vřítí znenáhla hodinu, a potom dávaj na mísu, než pomni, aby nesolil.“ (Zíbrt 1927: 289)*

#### 4. 1. 4 Júcha (jícha)

Júcha patří mezi jedno z nejstarších jídel. Příbuzná pojmenování byla rozšířena na velkém území a objevovala se už ve staré indičtině a některých jazycích indoíránské jazykové rodiny. Existovala i jako pojmenování pro zvířecí krev a jídel z ní připravovaných. Krev a syrové maso bylo nejstarší lidskou potravou. V bulharštině mají pojem *juchá*, Polsku *jucha* a na Ukrajině *júška* (Valčáková, 1963).

Holub, Lyer (1978), dodávají také ruský název *uchá* – rybí polévka. Jako deminutivum uvádějí slovo *jíška*.

Na našem území se v předchozích staletích používalo označení *júcha* nebo *jícha*. Ze slova *jícha* bylo odvozeno dnešní vyjádření *jíška*, které stejně jako *jícha* znamená zásmažku. Obě tato pojmenování vznikla ze staročeského *jušěl*, což znamenalo hustý odvar z léčivých bylin nebo kašovitý pokrm pro nemocného člověka. K tomuto slovu je blízké valašské *úšelo* – velikonoční rituální omáčka různého složení podle míst. Všeslovanské *jícha*, *júcha* mělo význam husté tekutiny, omáčky. Omáčky se objevují velice brzy v kuchařských knihách. S polévkami patří mezi lidmi k těm nejoblíbenějším jídlům, která nechybí ani na jídelních lístcích luxusních restaurací.

V různých literárních pramenech najdeme odlišná pojmenování, jako jsou *iucha*, *ucha*, *jáuna*, *jóviau*, *jáuti* – hustá polévka vařená s krví a masem (asi něco jako guláš). Ve staré němčině existovalo označení *jüche*, které taky vyjadřovalo pokrm, ale z něho se vyvinulo *Jauche*, což už s jídlem nemá nic společného a znamená hnojívku (Machek, 1957).

Podle Styblíka (2006) má pojem *jíška* v současnosti význam zápražky či upražené mouky s tukem.

Jinou definici slova *jícha* uvádí Příruční slovník jazyka českého (1935-1957). Ten uvádí, že je to řídká a kašovitá hmota, břečka. Zastarale označuje polévku či omáčku, v zahradnictví nalezneme pojem bordeauxská *jícha* – měďnato-vápenatá směs sloužící k ochraně před parazitními chorobami, užívaná ve vinařství a rolnictví.

Praslovanské *jucha* je odvozeno z indoevropského hláskového kmene *iou-* rozšířeného o *-a*. Redukovaný stupeň *ius-* se uchoval ve staré indičtině jako *yus-* ve



významu 'zapražená polévka'. Z jiných indoevropských jazyků můžeme jmenovat irské *úsc* s významem 'šťáva, tuk' (Rejzek, 2004).

Rejzek (2004) také zmiňuje souvislost slova *jucha* literárním výrazem *júše* – rybí polévka, uvádí staropruské *iuse* – masová polévka. Všechna tato pojmenování mají dle něho souvislost s indoevropským *ieu* – míchat.

Vokabulář webový doplňuje ještě latinský ekvivalent *iūs*. Kromě omáčky a polévky, mohla být tímto slovem nazývána také ovocná šťáva, která byla velmi oblíbená a tvořila nedílnou součást potravy Slovanů. Ve staroslovanštině se objevovala i podoba *gycha, yucha*; kterou uvádí i Gebauer ve svém Staročeském slovníku (1903). Gebauer také píše o tom, že *jucha* bylo přejato ze slovanštiny do němčiny se změněným významem *Jauche* – *sladkost, ježto má v sobě nějakú mrzkost, jako dýně svú kakús gichu* (Řeči besední Tomáše Štítného, 1897). Německý ekvivalent *Brühe* je užíván dodnes.

„*Jeziž to kořenie s tú gychu...*“ (chirurgie, ranné lékařství)

„*...zvař tu gychu dobře a proced'...*“

„*Tu jim nebylo do smiechu, nebo gediechu zlú gichu.*“ (rukopis hraběte Baworowského)

Stejně jako u předchozího slova Kašě, bylo i slovo *júcha* nebo *jícha* užíváno i jako příjmení v podobě *Jucha*<sup>22</sup>.

Podle Zíbrta (1927) se užívaly další tvary slova *jícha*, jako byly: *jíšel (jíšele, ješělek, júšelek)*, *jíška (juška)*.

„***Jícha na pečeného ptáka.*** Mandly, žemle, vína řeckého, zetrítí to spolu, rozpust' vínem a trochu vocta, a dadá ptáka na mísu, podsyp hřebíčky s cukrem, a tu jíchu naň vlí, a potom svrchu pospi skořicí, cukrem a zázvorem.“ (Zíbrt 1927: 252)

„***Zajíc v své jíše.*** Zastav jej v čisté vodě, s jeho krví, a usmaž naň jablek a okořeň, jak' se zdá a přimast' jemu sádlem a dej na mísu, když jest dobře“ (Zíbrt 1927: 252).

---

<sup>22</sup> Vokabulář webový [online]. Informace o tvůrci stránek není dostupná, [citováno 19.3. 2012]. Dostupné z: <<http://vokabular.ujc.cas.cz>>

*„Zadušeninu koroptví neb ptáky. Udělej jíchu z vocta a s piva, a okořeň.“*  
(Zíbrt 1927: 160)

Úlehlová-Tilschová (1945) píše o tom, že české omáčky jsou odedávna chloubou naší kuchyně. Za jíchu nepovažuje všechny druhy omáček, ale pouze ty, co jsou zasmažené jíškou. Z receptů uvádí jíchu „na zajíce k večeři“, jíchu „vostrou nač chceš“, jíchu „z kostí ptačích“, pro obyčejné prosté lidi „jíchu prostou na kaury“ – ze slepice a naopak pro labužníky píše o jíše „na bobrový ocas“.

Omáčky se připravovaly nejen z klasického masa, jako bylo vepřové, hovězí a drůbež, ale také z ryby a zvěřiny.

*„V své jíše štiky na teplo. Uvaře štiky s kořením a petruželým, zázvorem, pepřem a skořicí, květem, pospi.“* (Zíbrt 1927: 191)

*„Dobrá jícha na zvěřinu. Mají se tenké topinky z rezného chleba čistě upéci, dvě hersti suché hrušky krájené, švestky anebo višně, mezi to dáti octa, vína a polívku z masa do toho vlíti, dobře nechati vřeti, přes deršlák přepustiti, jablka, mandle, cibuli drobno posekati, v šmalcu smažiti, do tý polívky dáti, též pepřu, hřebíčkův k tomu vsypati, chce-li pak slatký míti, může slatkým softem, neb cukrem osladiti.“* (Zíbrt 1927:458)

Důkazem toho, že omáček bylo opravdu velké množství jsou i různé další přísady, bez kterých by sortiment staročeských jích nebyl tak pestrý. Přidávaly se švestky, cibule, smažená topinka, mandle, fíky, jablka.

Kromě přísad se omáčky lišily také svojí barvou. Černá omáčka se vařila den předem, aby byla rozleželá. Dodnes se zachovala jen u přípravy kapra na Štědrý den. Dělá se z černého piva, do kterého se přidá octem vypláchnutá krev, povidla, nastrouhaný perník. Další barevně odlišnou je bílá omáčka, která se připravuje ze smetany nebo mléka. Hlavní přísadou je křen a hodí se zejména k zelí a vepřovému masu. Černá a bílá omáčka nejsou však jedinými barevnými variantami jích. Žlutá jícha se dělávala z *topénky* a petržele, zelená ze šťovíku a šalvěje (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Ve šlechtické rukopisné knize šlechtické jsou zapsány různé druhy jích: *Jícha dobrá na jazyk hovězí...*, *Jiná jícha na kapouna...*, *Jícha na vařený ryby...*, *Jícha na*

*pečené věci...*, *Jiná jícha na pečený kapúny a korotvy...*, *Jiná jícha ržítká...*, atd (Zíbrt, 1927).

M. D. Rettigová (1986) píše o mnoha omáčkách a jejich přípravách. Nezapomíná do každé přidat jíšku, která je směsí rozpuštěného másla a hladké mouky. Nechápe tedy jíšku jako samotnou omáčku, ale jako zavářku a zahušťovadlo omáček.

*„Omáčka cibulková. Dej kousek másla na rendlíček a udělej řídkou jíštičku; když se již tak jako zlato žlutá, tak dej do ní trochu strouhané žemličky, nech ji tak dlouho, až dostatečně zčervená, pak zkrájej zelenou cibuli, kousek staré cibule a trochu zelené petružele, hod' to do té jíšky, nech zapěnit, nalej na to hovězí polívku a nech chvilinku povařit.“*

Jmenujme ještě další slovanské jazyky, ve kterých se objevuje slovo *jícha*: v horní lužičtině je to *juška*, dolní lužičtině *jucha*, srbocharvátštině *júha* a v ruském dialektu *jušník*.

#### 4. 1. 5 Chléb

Chléb je v českých domácnostech odedávna nejužívanějším pečivem, které se konzumovalo jak k snídani, k obědu, tak i k večeři. Chudí lidé jedli chléb se solí, sádlem nebo suchý a připíjeli k němu mléko. Nosili si chléb s sebou při žních na pole jako svačinu. Pece na chléb byly součástí kuchyňských kamen a chléb se stal přílohou různých druhů polévek a omáček.

Slovo chléb má praslovanský původ ve slově *chlěbъ* a je starou výpůjčkou z germánského *hlaiba* – z něho vychází také gótské pojmenování *hlaiifs* i německé *Laib*, anglické *loaf* (dnes význam bochník). Ve staroslověnštině se objevuje slovo *chlěbъ*. Rusové používají termín *chleb*, v srbštině existuje *hlěb* a v chorvatštině *hljeb* (Rejzek 2001).

Machek (1957) píše ve svém Etymologickém slovníku o dalších formách slova chléb ještě v jiných jazycích, než jsou zmíněny výše. Doplnuje například ukrajinský název *chlib*, polský *chleb*, v horní lužičtině mají jako u nás *chléb*, v dolní lužičtině *klěb*, v srbochorvatštině *hljeb*, ve slovenštině *chlieb*, v bulharštině *chljab* a v slovinštině se užívá *hieb*. Někteří badatelé mají všechna tato uvedená slova za prapříbuzná a praevropská. Přidávají k nim ještě latinské *libum* – obětní chléb a řecký výraz *κλίβανος*.

Etymologie slova chléb má souvislost také se staroanglickým slovem *hláford* – „pán chleba“, ze kterého se pak vyvinul výraz lord (Holub, Lyr 1978).

Gebauer ve svém Staročeském slovníku (1897) zmiňuje sousloví, která lidé užívali ve spojitosti s chlebem.

z *chleba slúžiti* – pracovat za stravu

*chovati koho na svém chlebě* – na své stravě

*jeden chléb* – společný majetek

*Svinský chléb, svatého Jana chléb* – rostliny

„Chléb“ má zdobnělinu – *chlebec, chlebík* a příbuzná slova jako *chlebenie, chlebiti* (žít ve společném hospodářství), *chlebnář* – pecnář (německy Brodbäcker), *chlebnice* – krám, kde se chléb prodává, *chlebojěz* – kdo jí chléb (Brodesser), *chleboprosník* – kdo prosí o chléb, *Chleboslav* – vlastní jméno.

Prvním způsobem, jak lidé pekli chleba, bylo pečení pod hliněnou poklicí. Podle srbských poměrů soudí Trojanovič, že nejstarším druhem chleba byly placky pečené na ohništi v popelu. Dokládá to i fakt, že placky zůstávají rituálním a slavnostním pečivem. Ve střední Evropě byl chléb znám už v době neolitu. Důkazem mohou být nálezy ve švýcarských a rakouských stavbách, kde se pekli chléb nekvašený, prosný i pšeničný. V té době se pravděpodobně chleba pekli na žhavých kamenech v popelu ohniště.

Niederle (1911) tvrdí, že je nepravděpodobné, aby Slované nepekli tento chléb a poznali jej až od Germánů. Jak jsme uvedli výše, tak slovo *chlebbъ* je přejato z germánského *laib*, ale jednalo se o nové pojmenování pro něco, co už u Slovanů existovalo. Naši předci přejali germánský výraz asi proto, že viděli na jejich chlebu něco nového, zvláštního – v tvaru či úpravě. U Germánů začal pak převládat kvasný chléb, ale nevíme, kdy přišel kvas do Evropy. Existují domněnky, že se k nám dostal z Egypta a to dost pozdě. Určitě můžeme doložit znalost kvasu u Slovanů až koncem pohanské doby.

V nejstarších ruských památkách se píše o rezném chlebu vedle obyčejného, který byl dělán pro mnichy v kláštrech. Za dob hladomoru a chudoby se pekli chléb

z otrub a plev. Zadělávání chleba a jeho pečení bylo v minulosti výhradně ženskou záležitostí, a když se nějaký muž pokusil o výrobu chleba, byl považován za směšného.

Na Luhačovicku se udržela i v současné době tradice, „že sa pékal za prachstarých časů na šlechtách (přírodních kamenných plotnách), zakutaných v žižlavém popele“ (Úlehlová-Tilschová 1945: 109).

Mouka a chléb tvoří více jak třetinu našeho jídelníčku a vedle bramborů nám dodávají nejvíce kalorií. Vůbec největší podíl mají v zemědělské stravě, protože zemědělci spotřebují daleko víc mouky a chleba než jiní lidé. Ve střední, severní a východní Evropě si držel své prvenství žitný (režný) chléb. Žitná mouka se časem začala nastavovat jinou moukou.

*„chléb domácí pekli si všude sami. Brala se naň rovným dílem černá mouka žitná a ovesná.“*

V okolí Rychnova se žitná mouka míchala s ječnou kvůli úspoře, ale tento chléb měl nevýhodu – rychle tvrdl a osychal. U Boskovic se dokonce přidávala mouka z viky a bobů. Vikový chléb byl trpký a moc se ho nesnědlo. Na všech místech českého státu se nastavovala žitná mouka různými moukami, někde brambory, hrachem, ovesnou moukou, ječnou a pšeničnou. V Luhačovicích se sela *suržica* (tj. směs žita s pšenicí), podobně na Rychnovsku seli žito a pšenici dohromady a říkali tomu *souřež*. Chléb byl pak bělejší. Bílý chléb se do vesnic dostal až nedávno, dával se jen nemocným a býval velkou vzácností (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Samožitný chléb má v lidovém stravování obrovský význam, protože se připravuje z tmavší, hodnotnější mouky a má velké množství vitamínu B. Již od dob Napoleona se prováděly testy chleba, které měly dokázat nezávadnost a podpůrný vliv na lidské tělo.

*„Jím nejraději to, co mi živnost poskytuje. Od svého útlého věku, vyjímaje léta vojenská, snídám mléko a chléb si do něho drobím — chléb černý a chutný a vonný, jako je černá a vonná země, ze které ho dobývám.“* (J. Š. Baar: Jan Cimburá)

Mimo žitného chleba se vyráběl ovesný, který jedli a pekli především chudší lidé a horalové. Na Valašsku se uchovaly také ovesné placky zvané *pagáče* nebo

*osúchy*. Následovníkem byl pohankový chléb, který se běžně peče ve středním Rusku. U nás se pohanka nikdy tak nerozšířila jako na východě.

Lidé dříve věřili, že nejen chléb je posvátný, ale také stůl, protože se na něj chleba pokládá. Pečení se pokládalo za posvátné. Před vsunutím bochníků do pece se na horní části nožem vyřízl kříž jako svaté znamení. Pec, který se první sázel a poslední jedl, se jmenoval „hlídač“.

Umění péct chleba patřilo k přednostem dobré hospodyně. Při výrobě pecnů se muselo postupovat pomalu a samotné pečení si vyžadovalo čas. Obvykle se peklo v kamenných pecích, ve kterých se přitápělo zlehka dřevem. Chléb v nich zůstával hodiny, aby byl rovnoměrně propečený. Oproti tomu tovární způsob urychluje pečení v železných pecích při 250-270°C. Musí se ale dávat pozor, aby se nevytvořila příliš brzy silná kůrka, protože pak by nemohla pára unikat z těsta.

Ve venkovských oblastech se chleba peklo do zásoby, neboť tvrdý déle vydržel.

*Chléb pekł se na několik týdnů, ukládal na špýchar a tak notně ztvrđl.“*  
(Úlehlová-Tilschová 1945: 474)

Staří lidé si na tvrdých kůrkách a vypečené střídce brousili zuby a tak si udržovali zdravý chrup. I dnes se starší chleba opéká na pánvi a dělají se topinky, na Slovácku se jim říká „koňskej podbradek“. Topinky se obvykle posypou solí, potřou česnekem a omastí.

Chléb má obrovskou sytící i energetickou hodnotu a vystihuje to staré české přísloví: „Bez soli, bez chleba – polovice oběda“. Zvláštním jevem je, že chléb jíme každý den a přesto se ho nepřejíme.

Z chlebového těsta se připravovalo i jiné pečivo, většinou malé kousky, aby se vyzkoušelo, jak je rozpálená pec. K tomuto účelu se hodily chlebové placky a tzv. *podplamenice* – tlusté chlebové placky, na kterých se udělají rýhy podél a napříč, posypou se solí a kmínem. Podplamenice dostaly svůj název proto, že přes ně v peci šlehají plameny, než se upečou a podávají se teplé, pomazané máslem. Na Slovácku

jsou tyto placky rodu mužského a nazývají je *podplameňáky*, v Jizerských jsou to *podplameníky*.

Dětem dělávaly hospodyně i jiné tvary než jen placky. V okolí Brna to byly do spirál stočené *kotouče*, na Českobrodsku *dušičky* – vypadaly jako dřevěné miminko s velkou hlavou a malým tělíčkem, na Plzeňsku to byla spirálovitá *točánka* a *rejpuceľ*, který měl podobu lyry, ve Žďárských horách malý bochánek *vejškrabec*. Tohle pečivo se dělalo až po pečení chleba, protože se na ně zužitkovaly zbytky těsta (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Jiným starodávným pečivem z chlebového těsta byly 'rozpeky' a menší 'rozpíčky', které byly typické pro okolí Domažlic. Na Klatovsku se sypaly za syrova perníkem a na podzim se do nich zapichovaly i vyloupané švestky. Na Slovácku měli podobné pečivo zvané *odchlebníky*, plněné trnkami. Další zvláštností byl *záhybák*, který byl pomazaný povidly, přehnutý a sypaný mákem, cukrem a nakonec ještě omaštěný. Právě rozpeky byly suché, prázdné a lámaly se do omáček jako chleba.

Podle Zíbrta (1927) je nejčistším chléb žemlový, po něm následuje vláskový chléb, žitný, húscový, pecnový, nakyslý, mazancový, ječný, prosný atd.

„*Chléb mušketýrský upecti. Nejprve na polovice vylejtovanýho medu, půl libry cukru stlučeného a prosívaného pepře, zázvoru, hřebíčku a skořice a koriandru, každého po jednom lotu, dva muškátový ořechy a ze dvou lemonů a dvou pomerančí kůry, jako i to koření, zhruba skrájený, a vmiš to všechno do toho medu a cukru, však rozhřítého. Potomně udělej z žemlový mouky tuhý těsto a takové hled' dobře vymísiti, z něho bochýnky nadělati, v peci, jak sluší, upecti. Však to víš, že musí dvě hodiny v peci postáti. Bude-li hrubě tvrdý, může se do sklepu dáti a najde, nebo vlhne zase.*“ (Zíbrt 1927: 590)

#### 4. 1. 6 Huspenina

Huspenina je ve slovnících definována jako rosol a klišovatina z kůží, masa a kostí. V jiných zdrojích se udává, že jde o zahuštěnou šťávu ovocnou.

Slovo huspenina má své kořeny již ve staročeské době. Klaret uvádí uspenu galredu (z německého Gallerte), v některých rukopisech je uspenina, v Bohemáři je huspenina – stejně jako u Chelčického (viz níže).

Podle Rejzka (2001) staročeský výraz neměl protetické *h* a užívalo se označení *uspenina*, *uspena*. Toto slovo bylo rozšířeno o sufix *-ina*, který je typický pro tvoření místních jmen a nositelů vlastností. Údajně se slovo huspenina vyvinulo z německého výrazu *Eisbein*, který znamená ovarové kolínko nebo studené jídlo z vepřových nožiček (Eis-led, Bein-noha). Zdá se mu zvláštní záměna *u-* za *ei-* a vysvětluje to možnou kontaminací s jinými slovními základy.

*H-* bylo převzato do slovenštiny a polštiny zhruba v 16. století. Gebauer (1903) jako synonymum uvádí německé *Sulze*, obdobný výraz se užívá i dnes ve tvaru *sulc* a ve spisovné češtině vyjádření *aspik*. Cituje Postilu od Chelčického: „...*položí sobě na každý den sytý oběd: ryby..., huspeniny rozkošné, vyzinu.*“

Machek (1957) doplňuje výše uvedenou tezi o svou domněnku, že *Eisbein* nemá stejný význam jako *Sulze*, ale připouští, že mohlo dojít k možnému přenesení pojmenování. Svě tvrzení dokládá na dolnolužickém slově *tsėsadlo* (huspenina), které znamená jak *Sulze* i *Eisbein*.

Příruční slovník jazyka českého uvádí také pejorativní význam: beztvárná hmota, směs (hmotná n. myšlenková).

V písemných pramenech nalezneme také dialektickou podobu *hušpanina*. Slovenština převzala výraz z češtiny – *huspelina*. Česká a slovenská nářečí jmenují *koty* – vepřové nohy, jihočeský dialekt uvádí *třesivo*, lašský *třasavisko*, staročesky byla huspenina vedena také jako *klevetina* od slova *kli* „klej“ (NŘ, č. 7-8, ročník 29, 1945).



Nejstarší recept na huspeninu je zapsaný v rukopisném sborníku z 15. století. Hlavní složkou bylo maso – rybí, vepřové, hovězí, povařila se ve víně, přidal se ocet, koření a ochutila povidly. Po přečtení způsobů přípravy jsme došli k tomu, že převládají návody na huspeniny z rybího masa. U Severina Mladšího je tomu jinak:

*„Huspenina z masa jakéhokoli. Uvaře maso u vodě, potom dovař je v víně, přidada povidel, jak chceš.“*

Postupem času se způsob přípravy měnil, vyvíjel a obohacoval o nové a nové přísady. Hlavně v 16. století jsou recepty zajímavější a bohatější, přidává se cibule, jablka, mandle, rosol. Tou hlavní surovinou, která tvoří celou podstatu huspeniny však zůstávají i nadále ryby.

*„Huspenina čistá štičí, nebo kaprová, takto dělána má býti. Ostruž štiku, roztrhni, sekaj na kusy, vymyje vodú, prosol, ať najde soli. Potom vezmi vína sladkého, přilí k němu vocta vinného, i přistav k ohni a když počne zvirati, vymyje opět štiku, aby na ní hlomu (slizu) nebylo, vklad' tam i nechaj vříti dobrou chvíli. I přípravě sobě čisté šátky a do každého daj zvlášť toto koření, pepře, zázvoru, skořice, šafránu, muškátového květu a zavaře každé zvlášť, nikam aby se ven vysúti (vysypati) nemohlo, daj na štiku a nechaj vříti v tom dobrou chvíli a když uvře, i ocediž, koření i rozklad' čistě na mísu, i polí tím kořením, procedě skrz sítko, a když se stydne, vypera řeckého vína a mandluj upretuj a prospí svrchu. A tím obyčejem dělaj i kaprovú“ (Zíbrt 1927: 224).*

*„Huspenina světlá. Vař vyzí měchýř znenáhla v hrnci oblívaném, až dobře husto bude...“*

*„Huspenina v čisté jíše. Udělaj všecko k ní obyčejem, kromě štiky, aby roztáhal, potom sekaj na kusy...“*

Nacházíme i speciální druhy huspeniny jako byla například fíková huspenina, kdoulová, červená, nohová, huspenina s česnekem a jiné.

V současné době se „sulc“ vaří především z vepřového masa, který má po uvaření rosolovou strukturu. Přípravuje se z méně hodnotných částí prasete, jako jsou nohy, kolena, hlava a kůže. Jedná se o velmi zdravý pokrm, protože kromě těchto surovin se přidává i velké množství zeleniny a ke všemu je v huspenině želatina, která

je výborná na klouby a pomáhá proti vzniku chorob, jako je artróza, osteoartróza. Je to díky kolagenu, kterého je v „sulcu“ víc než dost.

#### 4. 1. 7 Preclík

Preclík je jedním z tradičních druhů pečiva, který se rozšířil ve středověku na jihu Německa, ve Francii, ve Švýcarsku. Jedná se o bílé pečivo tvaru tenké těstové tyčky stočené do kroužku, srdíčka nebo osmičky. Navrchu se sype solí, mákem či kmínem.

Slovo preclík se objevuje už u Klareta ve 14. století *preclík crustula*. Latinsky *crustulum* má význam cukrovinka nebo pamlsek. Slovansky *prieceň* (-en podle pecen, bocheň) a *praclík*, v polštině mají výraz *prasel* a *praclik* a horní lužičtina užívá vyjádření *prací*. Podle Machka (1957) se preclík vyvinul z německého *bräzl* nebo z oblastní varianty středního Německa, kde lidé říkali *brezel*.

Podle Rejzka (2001) také pojmenování preclík vzniklo se středohornoněmeckého *prēzel* či *brēzel* a mělo souvislost s románskými jazyky, zřejmě se zdobnělinou latinského *bra(c)chia* – paže, ruce (pl.). Podobné slovo existuje i v italštině *bracciatello*-preclík. Pečivo je nazváno tak proto, že se podobá propleteným pažím člověka.

Při přejímání cizích slov docházelo k tomu, že se hláska *-b-* měnila v jiné konsonanty, nejčastěji v *-p-* (Gebauer, 1903).

Někteří badatelé se domnívají, že preclík vznikl ve středověku a jiní datují vznik do starého Říma nebo až do keltských dob. Vzniklo také několik legend o původu preclíku. Ta nejznámější tvrdí, že pekař dostal za úkol vymyslet a upéct chléb, přes který by bylo vidět slunce a tak vynalézavý pekař zkroutil těsto do preclíku. Obyčejní lidé zase věří, že symbolizuje paže modlícího se mnicha. Jiný příběh říká, že otvory v preclíku představují Svatou Trojici. V minulosti a někde i dnes má preclík náboženský význam jako postní pečivo.

Preclík se dával dětem jako pamlsek a dárek pro mnohé příležitosti jako byly Vánoce, svátek, narozeniny.

V současném jazyce nalezneme několik definic slova preclík. Příruční slovník jazyka českého uvádí, že se jedná o pečivo v podobě jednoduchých nebo překládaných

prstenců. Slovník současného jazyka českého a Slovník současné češtiny se shodují na stejné definici preclíku jako tvrdé pečivo z těstového válečku, jehož konce jsou přeloženy obloukem přes sebe. Archaicky se preclík používal k označení pout.

*„Rychtář kázal servusovi, aby sňal železné preclíky Heroltovi z rukou“* Winter

Podíváme-li se po nářečních variantách slova preclík, zjistíme, že nemá příliš mnoho podob. Na Opavsku se vyskytuje *prenclík*, v moravsko-slezském nářečí *prendlík*, na Slovácku *preclisko* (Lamprecht, 1963).

Podle tvaru se používá preclík i v jiných významech. V okolí Českých Budějovic znamená zkaženou švestku, na Ostravsku se podle zkrouceného a ohnutého tvaru říká kučery, lokny.

Zíbrt ve svém Staročeském umění kuchařském jmenuje mnoho odlišných druhů preclíků, které jsou prvně zmíněny u Polyxeny z Lobkovic: bílé preclíky, skořicové, žluté, cukrové, dobré, bílé, druhé. Obecný postup byl následovný: *„vzítí vejce a čistě jej rozklektati, ty pěny z nich sebrati a dáti na mísu, jak by bílky chtěl míti. Potom je v cukru váletí a dáti na pánev dortovou.“* (Zíbrt 1927: 501)

*„Preclíky žlutý takto se dělají. Vezmi bílý mouky, med, rozpust', vlej do tý mouky, zválej, udělej jako pokruti, učiň tak, jako první těsto, krom čistě toto vošafaň, aby pěkný žlutý byly, na vrch pak pozlacený“* (Zíbrt 1927: 408).

*„Jiný preclíky. Vezmi půl libry cukru, půl libry mouky, zmíchej a dej tři bílky od vajec, rozklektej v hrnečku...“* (Zíbrt 1927: 408)

*„Preclíky zkořicový. Rovně tak pokruti nadělat, jako na první, než nedával žádnýho koření, jen zkořici...“* (Zíbrt 1927: 408).

*„Preclíky bílý. Vezmi mouky půl libry, cukru půl libry, tři vejce s žloutky a bílky, trochu másla přepouštěnýho, udělat jako první, dát na papíry a péci.“* (Zíbrt 1927: 409)

O preclících se zmiňují i slovníky jako byly Lactifer (r. 1511), Trojjazyčný slovník, Slovník Tomáše Rešela Hradeckého, Slovník Zikmunda Hrubého z Jelení

Jak je patrné, dochoval se preclík do současné doby v nezměněné podobě., i když je jistá výjimka, kterou uvádí Zíbrt jako „spira preclík“. Ten měl podobu

pletného koláče. Typický je pro něj zvláštní tvar s přeloženými konci. Používá se přirovnání *být zmrzlý jako preclík* – být promrzlý.

#### 4. 1. 8 Lektvař

Ve staročeské kuchyni byla velká obliba ovoce a koření, která se využívala k přípravě různých druhů lektvaří. Hlavní ingrediencí tohoto jídla bylo jakékoliv ovoce. Z ovoce se získávala po vaření nebo roztlučení šťáva, která se pak zahustila medem a ochutila kořením – pepřem, zázvorem, skořicí, hřebíčkem a nalévala se do formiček. Lektvař bychom mohli přirovnat k dnešní marmeládě.

Malý staročeský slovník definuje slovo *lektvař* jako kašovitou směs svařenou s medem, se sirupem apod. Užívalo se jí jako pamlsku i jako léčiva pro nemocné lidi. Podle Gebauera (1904-1913) mělo slovo *lektvař* podoby: *letkvař*, *lekvař*. Vysvětluje význam tohoto termínu jako prášek s medem, smíchaný, svařený, pamlsek, který pochází z latinského *electuarium* „výběr“ (léčivých látek) a řeckého *ἔλεικτόν*. Nejfrekventovanějším překladem latinského názvu je „lék, který se vylizuje a nechává se v ústech rozpustit“. Řecké pojmenování je složené z předpony *εκ-*, která je shodná s latinským prefixem *ex-* a základ tvoří sloveso *λείχω* „lízám“. Latinské *electuarium* se užívalo nejen jako směs, která měla léčebné účinky, ale také mělo význam příměsi do vín (kvůli zlepšení a podporování chuti k pití). Někteří vědci vykládají tento pojem jinak – „lahodný nápoj“.

Trochu pozměněný název z latiny *electarium* se spojuje s jiným řeckým ekvivalentem a tím je *ελατήριον* „projímadlo, které je v kašovité podobě“ (Ernout-Meillet, 1932).

„Ani t' chválím, *perníkón*, *lektwarzy* bez velmi pilné potřeby v postě pojédati.“  
Tomáš Štítný ze Štítného

„Ti lidé, ještě ono ředkev ráno jedí..., ono *lektwarz* večer, ono *perník*..., není to pravý puost.“ Jan Rokycan

„Udělej z toho *lektwarz* a té požívaj.“ ranné lékařství

„Apotekář udělá své *lektwarzi* chutné pigmenta.“ Olomúcká bible 1417 (pigmentum – léčivá šťáva)

V některých spisech či knihách můžeme najít jiný význam slova *lektvař*, který je méně obvyklý a to – aroma. Jedná se o odchylný překlad, jenž měl znamenat mnoho vonných věcí. V lidové etymologii je spojitost se slovy „lék“ a „vařit“.

Rejzek (2001) doplňuje etymologii ještě o starohornoněmecké *latwārje* starofrancouzské *lectuaire*. Podle Machka (1957) se ještě v dřívějších dobách mezi chudými lidmi objevoval lidový termín *lankvar/lankvara*, občas i *braňkvara/laňkvara*, což znamenalo pohrdlivě něco řídkce kašovitého, co mělo být pevné nebo o zvětralém víně, pivě apod. Na Chodsku říkají *laňkvara* ve vesnicích lidem, kteří jsou líní. U Hranic je význam slova *lankvara* churavý. V okolí Kyjova se vyskytuje varianta *langvara*. Slovensky *lekvár* znamená marmeládu, přeneseně dokonce i pomalého a nerozhodného člověka. „Lekvár“ je původně ze slovenštiny, nebo ze starohornoněmecké obměny *lat wir je* (dnes *Latwzrge*). Výraz *lankvara* se podle něj vyvinul z *Hatvara*.

Pokud porovnáme starší termín *lektvař* s dnešní formou *lektvar*, zjistíme, že během vývoje došlo k formálním změnám a také k sémantickému posunu. Tyto změny probíhaly až v novější době. Za Jungmanna nalézáme ještě tvar, který je shodný s tím staročeským.

V nové, současné češtině je povolena pouze jedna varianta a tou je *lektvar*. Podle Příručního slovníku českého (1937) se tvary *lekvař* a *lekvar* vyskytují zřídka. Oproti tomu Slovník spisovného jazyka českého (1960) uvádí, že *lekvar*, *lektvař* a *lekvár* jsou nářečními variantami a zastaralé. Změnil se i gramatický rod: původně femininum *lektvař*, *-i* (vzor *kost*); později *lektvař*, *-e* (píseň) a nakonec je v současnosti užívané maskulinum *lektvar*, *-u* (hrad).

V 15. století se tento výraz užíval k neutrálnímu označení léku. Z dnešní češtiny zmíněný význam zmizel. Občas se slovo *lektvar* objevuje ve významu léku, ale je to spíše expresivní vyjádření. V přeneseném významu označuje nehodnotné romány (SSJČ, 1960).

Na pomezí Moravy a Slezska se pro označení povidel užívaly dialektické výrazy *lekvar*, *lekvár*. Jednalo se především o okolí měst Břeclavi, Uherského Hradiště, Zlína a Frýdku-Místku.

Novodobá čeština má ve své periferní slovní zásobě spoustu zajímavých pojmenování a jedním z nich je také zmiňovaný *lektvar*. Současná nářečí užívají tohoto označení ve významu „povidla“, která se dělají především z švestek a na některých místech republiky i z jablek.

Podle (Úlehlové-Tilschové, 1945) se povidla vařila ve velkém množství. Byla to záležitost nejen celé rodiny, ale také i sousedů, kteří pomáhali míchat. Obvykle se vařila venku ve velkém měděném kotli nad otevřeným ohněm anebo se stavěly na zahradě malé pece, do kterých se zazdívaly hliněné hrnce.

V prvním hrnci se švestky rozvářely, když to byly durancie, které se musely nejdříve naloupat, protože pecka je přirostlá k dužině, cedily se hliněným cezákem s velkými dírami. V druhém hrnci se vařila tato tekutá hmota a třením se dovářela, aby z ní vznikla hustá povidla. Podobným způsobem se vařilo i v kotli, kde se také musela povidla neustále míchat, aby se nepřipálila, nezčernala a nezhořkla. K míchání sloužila kopist nebo dřevěný měsíček. Nebyla to jednoduchá a rychlá práce, která by zabrala jen chvíli, ale často to trvalo několik dní i celý týden. Vařilo se hlavně v noci, když už ostatní práce byla hotová. Povidla se vařivala do zásoby a skladovala se ve velkých hrncích či dřevěných nádobách, kterým se na Slovácku říkalo „fasky“.

Zíbrt (1927) ve své knize popisuje mnoho různých receptů na *lektvaře*.

*„Lektvař kdúlová takto se dělá. Vezmi kdúlí, jak chceš mnoho, zkrájej je, dej do hrnce. Nalej vody, vař čisté. Když budou měký, dej do šatu a táhni skrze pres. Když budeš míti toho zoftu půl pinty, tehdy vezmi půl libry cukru, vař čistě, vezmi vod nového vejce bílek, dej jej tam a nech, ať s tím chvíli povře. Potom vyndáš jej, zase zvař tak dlouho, ať až se bude chtíti stydnút. Potom vundej formy do studený vody a lej to na ty formy. Když se stydne, vondej do krabiček, polí vodou krabičky“ (Zíbrt 1927: 360).*

Z dalších druhů *lektvaří* jmenujme například: *lektvař* hustou, červenou, hruškovou, jablečnou, z černejh třešeň, citrýnovou, z kor melounkových, z bílejh třešeň apod.

## 4. 2 Nápoje

Zůstalo mnoho důkazů a pramenů, které se zmiňovaly o tom, co Slované pili. Z dochovaných zpráv je patrné, že nejvíce popíjeli samozřejmě vodu a mléko, které sloužilo k uhašení žízně. Oblíbené byly „opojné“ nápoje, mezi které patřilo např. víno nebo medovina. Vedle medoviny se na stole našich předků objevovalo pivo, alkoholický nápoj z kobyliho mléka, kterému se říkalo *kumys*. Kumys je typický pro východoevropské nomády, např. Skythy (Niederle, 1911).

Zvláště je sladká šťáva z břízy nebo javoru, byla v dřívějších dobách oblíbena jak u Slovanů, tak u Prusů. Důvodem k pití byly především různé hostiny jako pohřby, svatby, knížecí kvasy nebo oslavy jara. Při těchto oslavách se pilo opravdu hojně. Dokládá to Ibn Rosteh, který popisuje, jak ve výroční den pohřbu se rodina shromažďuje nad hrobem zemřelého s dvaceti džbány medoviny. O tom, jak slovanské pitky probíhaly, nevíme tolik jako o germánských. Při oslavách Germánů stály uprostřed místnosti sudy s nápojem. Během hostin se pilo tak, že poháry nebo býčí rohy kolovaly po všech účastnících tak dlouho, dokud se mohlo pít. U Polabských Slovanů tomu bylo trochu jinak, při kolujících číších hosté pronášeli přípitky nebo zaříkání k bohu.

Účastníky těchto pitek, slavností a hodů nebyvaly jen muži, ale i ženy, které uměly pít. O jedné takovéto kněžně se zmiňuje Dětmár. Píše o ní, že jezdila na koni jako bojovník a pila nad míru. Slovanům byla v minulosti často vytýkána touha po opilství a alkoholu<sup>23</sup>. Už i nejstarší církevní a světské rady varovaly slovanský lid před pitím, které nezná míru (Niederle, 1911).

Některé nápoje nesloužily jen jako pitivo, ale také jako přísady do různých pokrmů. Odedávna se u nás používá na polévky pivo, které bylo kvasem. V Kantorově Kuchařství z 16. století najdeme dokonce trojí přepis receptu na pivní polévku. Ve starém Egyptě se objevovaly běžně výrazy jako „pitný chléb“. Pečení chleba a vaření piva bylo uznávanou prací. V nejchudších vrstvách se začala používat jako pokrm i kořalka. Píše o tom Fr. Táborský: „*Bývala však horší strava. Lidé si nalili do mísy kořalky, nadrobili do ní chleba a pojídali to z mísy.*“

---

<sup>23</sup> Alkohol vznikl ze středolatinšského *alkohol*, které je původem z arabštiny – *al-kuhl* (španělsko-arabská varianta *al-kuhul*). Původní význam byl 'antimon', 'jemný antimonový prášek sloužící k černění očí'. Později jakákoli látka získaná destilací či sublimací. V 16. století je doložen termín *alcohol vini* – vinný extrakt, odtud dnešní rozšířený význam (Rejzek, 2001, s. 50).

Víno se užívalo stejně jako pivo k výrobě polévek. Vinná polévka jak uvádí Úlehlová-Tilschová (1945) je obměnou chaudeau.

#### 4.2.1 Teplé nápoje

Na světě je mnoho druhů těchto nápojů, u nás je asi tím nejrozšířenějším káva, která má spoustu druhů, chutí a také vůní. Je nezbytnou součástí a doplňkem jídel, která lidé konzumují během dne. Říká se, že tou nejkvalitnější je brazilská a turecká káva. Konkurentem kávy je ovšem také čaj, který má i léčivé účinky a zejména během chladných ročních období nám pomáhá, abychom zůstali zdraví.

Z dalších teplých nápojů, které jsou oblíbené zejména mezi mládeží a dětmi, jmenujme např. kakao, čokoládu. Kakao je původně z mexického výrazu *cacau* a přešlo do španělštiny ve tvaru *cacao*. U čokolády to bylo trochu složitější, původně se vyvinula z aztéckého *choco*, což znamená „kakao“ a *latl*, které se užívá jako „voda“ - přešlo přes španělské *chocolate* a italské *cioccolata* do češtiny. V současnosti se slovem *čokoláda* označuje jak nápoj, tak i sladkost v pevném stavu (Styblík, 2006).

Mezi teplé nápoje nepatří jen ty nealkoholické, ale i alkoholické, které se pijí převážně v zimě na zahřátí. Obvyklými např. na vánočních trzích jsou punč, grog, horký džus nebo svařené víno, které se z Čech rozšířilo do Evropy a začíná dobývat i Ameriku.

##### 4. 2. 1. 1 Káva

K nám se káva dostala koncem 18. století. Podle Úlehlové-Tilschové (1945) vnesla káva do lidového stravování velkou změnu. Lidé dříve měli rádi slané a kyselé a káva spolu s cukrem úplně změnila jejich zvyklosti. Bílá káva na konci 19. a začátkem 20. století představovala nejobvyklejší snídani, svačinu a někdy i večeři. Ze začátku se pila zrnková pravá káva, která se na venkově setkala s nedůvěrou, někde i odporem. Následovala káva žitná (sladová), která již byla pro sedláky přijatelnější. Zrnková káva byla drahá, proto ji pili nejprve urození lidé nebo bohaté měšťanstvo, teprve později pronikla mezi obyčejné a chudé lidi.

Odpor proti kávě měl tři důvody. Nejnápadnější je ten, který zmiňuje, že káva byla vždy drahá; další důvod je vlastenecký, považoval kávu za cizokrajnou plodinu; poslední byl zdravotní. Na jedné straně se kávě přisuzovaly léčivé účinky, ale na straně



druhé se požívání kávy přičítaly nemoci. Káva má i význam národní, buditelé se scházeli v obrozenecké době při kávě.

Původ slova káva je zřejmě z arabského *kahva*. Toto pojmenování souvisí s názvem kraje v Etiopii, kterému se říká *Kaffa*. Přes turecké *cawe* se dostalo do francouzštiny – *café* a pak se z německého *Kaffee* do staré češtiny v podobě *kafe*, které je v dnešní době považováno za nespisovné. Někteří lingvisté se domnívají, že novočeské *káva*, bylo převzato z polštiny. Turci byli opravdoví znalci kávy a také labužníci – dodnes existuje druh kávy *turek*. Arabové nazývali kávu za „víno islámu“. Bílá káva z cikorky se označovala jako *culifinda* (vzniklé zkrácením *cikoríkafinda*) (Styblík, 2006).

V lidové řeči se užívalo více tvarů a obměn slova káva. Mezi ty nejužívanější patří: *kafé, kafét, kaféto, kafišté, kafěj, kafaty*. Nově se káva objevuje od r. 1812 u Tablice v nadpisu básně „*Káva a wjno*“ s poznámkou „*Ginj kafé pjssi, ale káva slowensstěgi zněge!*“ Tablic byl asi inspirován polštinou, protože v té době jsme měli tendenci přebírat názvy od jiných národů (Machek, 1957).

Rejzek (2001) uvádí jiné arabské slovo *qahwa* z habešského kraje, kde kávovník rostl divoce. V Národním obrození se ujala podoba s *-v-*, protože varianta s *-f-* by nepůsobila tak slovansky.

Podle Gebauera (1904-1913) existuje deminutivum *kavka*, které má onomatopoický původ. Ve staré češtině byly dvě podoby tohoto slova: *kauka* a *kawka*. Slovník staročeský píše také o příjmeních, zřejmě odvozených od slova *kavka* a těmi byly *Cauka, Kavca* či *Cawka*.

Jazykovědci tvrdí, že tvar *káva* je doložen v polštině, ale v jiných slovanských jazycích a v němčině, francouzštině, italštině, řečtině je podoba odpovídající našemu lidovému *kafé*. Některé encyklopedie uvádějí, že Evropané poznali kávu a kávovník už v roce 1591, ale až Benátčané ji roku 1624 přivezli do Evropy. Ve větším množství se káva dostala do Evropy až ke konci 17. století a k nám v roce 1714, kdy jistý Armen Deodat zřídil v Praze první kavárnu (NŘ, r. 20, 1936, č. 8).

Už před vznikem výše zmíněné kavárny byla káva známa jako lék a běžně prodávána v lékárnách. Káva se dříve objevovala především v cestopisech. Podle

Jungmanna se u nás objevuje už r. 1669 ve tvaru *káwa*, což znamená přibližně ve stejnou dobu jako německé *cahwe* či *chaube*.

Lze říci, že tvar káva ani dodnes nepronikl do lidové, mluvené řeči, která vytváří odvozeniny od slova kafe (kafová barva). Kvůli potřebě spisovného jazyka vznikly podoby *kavárna* a *kavárník* místo staršího *kafírna* (NŘ, r. 20, 1936, č. 8).

J. Beneš doplňuje v časopise *Naše řeč* výše zmíněné informace o maďarský výraz *kavé*. Podle něj nevádí, že na konci českého slova je *-a* proti maďarskému *-é*, slovenština podobná slova končící na *-a* zařadila mezi *a*-kmeny (*bryndza*, *ťava*). Domnívá se, že by označení káva mohlo být převzato ze slovenštiny. Odůvodňuje to tím, že Slovensko mohlo za dob tureckého obsazení poznat dobře turecký nápoj (NŘ, r. 20, 1936, č. 9).

Obilná káva v pozdějších dobách začala převládat nad zrnkovou. Tento převrat byl způsoben tím, že lidé chtěli pít kávu i v obyčejný všední den a ne jen o svátcích a hodech. Nejprve se sladilo sirupem a až pak cukrem. Káva se vyráběla ze žita, ječmene či sladu, protože byla levná a jen tak se mohla rozšířit i mezi nejchudšími. Dalším kladem je, že obilí pro výrobu kávy bylo všude dost a nemuselo se dovážet z ciziny. U obilné kávy padá i zdravotní problém, neobsahuje totiž kofein, pro který zrnková káva byla tolik odsuzována.

Aromatické látky, které káva obsahuje, mají značný význam pro lidovou stravu, zpestřuje mdlou chuť a jednotvárnost pokrmů svou vůní a chutí. Jak zrnková tak i obilná káva se vařily s přídavkem cikorky, která se dříve připravovala doma a až později se dala koupit hotová. Výroba cikorky byla různá. Někde se sušila cukrová řepa či pražily hrušky zvané „pečítky“. Na Českobrodsku se hospodyně omezily na cukrovku, kterou usušily, upražily, utloukly a ve sklepě nechaly zvlhnout a nakonec daly do hrnců (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Káva není jen aromatickým nápojem, ale i výživným pokrmem, protože se požívá s jinými přísadami. Kávová snídaně znamená konzumaci mléka – dobře živí a cukru – dobře sytí.

#### 4. 2. 1. 2 Čaj

Hned po vodě je čaj druhým nejrozšířenějším nápojem na světě. Češi podle průzkumů nepatří mezi největší milovníky čaje, ale v posledních letech přibývá lidí, kteří si tento zdraví prospěšný nápoj oblíbili.

Kořínky a bylinky nesbírali v přírodě pouze poustevníci, ale v minulosti byly ženy hlavními sběrači. Mladé dívky hledaly bylinky, aby jim pomohly v milostném trápení či aby přivolaly svého milého. Starší a zralé ženy sbíraly bylinky k léčení i čarování. Nejznámějšími ženskými sběrači byli v minulosti báby kořenářky, které chodily na sběr do lesa v noci, kdy měly bylinky tu největší sílu (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Čaj vzniká zpracováním listů čajovníku, který je stále zelený. Běžně roste na plantážích v jihovýchodní Asii, v Číně a Indii. Čajové lístky se sbírají několikrát do roka, cennější jsou mladší lístky u špičky výhonku a pupen. Šálky čaje obsahují *kofein*, který je nám známý jako „tein“.

Slovo čaj pochází ze severočínského *ča*, odkud přešlo přes turecké či perské *čaj* do ruštiny a pak k nám. Rusové mají rádi kvalitní čaj a podle klasické ruské literatury k jeho přípravě užívají samovar. Oproti tomu v asijských zemích jako je Čína a Japonsko je s přípravou spojen složitý obřad. Po světě se rozšířilo také jihočínské *té*, které přešlo zvláště do západních zemí. Podobný tvar *thé* se užíval i u nás a vařily se různé druhy čajů – *heřmánkové thé*, *lipové thé*. Bylinné čaje se dodnes nazývají pojmenováním *thé* (Styblík, 2006).

Podle Rejzka (2001) existuje slovo čaj v češtině od 20. let 19. století. Uvádí jinou formu severočínského ekvivalentu – *čhā*. V jiných evropských jazycích se objevují různá pojmenování: francouzština užívá *thé*, němčina *Tee*, angličtina *tea*.

Machek (1945) ve svém Slovníku etymologickém píše o tom, že jihočínská varianta *té* proniklo přes Malajsko po moři do západní Evropy jako již výše zmíněné *thé*.

Příruční slovník jazyka českého (1935-1957) popisuje čaj jako suché listí čajovníku; nálev nebo odvar z něho nebo z rozličného koření, např. jahodového listí, kořene kozlíkového, lipového květu apod.

Čaje se připravovaly nejen z čajovníku, ale u nás zejména z různých bylinek. Kořenářky uvádí jako hlavní diviznu, třezalku, heřmánek. Nasbírané bylinky se sušily ve stínu a v pytlíčcích se rozvěsily po komůrce.

Současná nabídka čajů je velmi rozmanitá. Na výběr máme mnoho druhů: bílé čaje, zelené, černé, ovocné a zvláštní druh čajů tzv. kvetoucí. Kvetoucí čaje jsou považovány za čínské čajové umění. Díky svému vzhledu si získávají stále větší popularitu.

Zajímavé jsou také čaje připravované z různých bylin a rostlin viz výše, které mají svůj původ v čajovníku. Nejde o čaj v pravém slova smyslu. Patří sem např. Rooibos, Maté, Lapacho a Nana.

#### **4. 2. 2 Studené nápoje**

Studené nápoje se pijí především k uhašení žízně či osvěžení. Zejména v letních měsících se doporučuje vydatně pít a nevhodnější jsou méně sladké vlažné nápoje. I když mnoho lidí má povědomí o tom, co je správné a co ne, většinou zvítězí chuť nad rozumem. Mnoho Čechů si raději dá pěkně orosený půllitr piva či vychlazenou sklenku vína. Z nealkoholických nápojů jmenujme limonády, různé vody – minerální, perlivé, neperlivé, koktejly, šťávy, džusy, studené čaje či kávy.

Odjakživa lidé pili vodu. Slovo voda je praslovanské a nalezneme ho ve všech slovanských jazycích. Je nezbytnou složkou života na Zemi. Ve 20. století byla v domácnostech oblíbená *sodovka*, které se na Moravě říkalo *sifon*. Do sodovky se často přidává *sirup* (původ v arabském *šarab*-nápoj). *Limonáda* souvisí podle lingvistů se slovem *limon* – citron. Dnes tomu už tak není, pojem limonáda označuje i nápoje s jinými ovocnými šťávami. Podobně je tomu i u vína, které se rovněž nevyrábí pouze z hroznů, ale také z šípků, trnek či rybízu. Moravané mají jeden souhrnný název pro limonády a tím je již zmíněná *sodovka*. Jiným odlišným druhem je *oranžáda* označující nápoj z pomerančové šťávy (Styblík, 2006).

Dalším studeným nápojem je *grenadina* – sodová voda s ovocnou šťávou, původně z francouzského *grenadine* (šťáva z granátových jablek). Současným velmi oblíbeným je *džus*. Jedná se o čistou ovocnou šťávu a svůj původ má v anglickém slově *juice* – „šťáva“. V Americe vznikla na přelomu 19. a 20. století *coca-cola*, která je připravovaná ze semen *cocy* (keř rostoucí v Jižní Americe, obsahuje kokain) a *coly*

(tropický ořech s drogovými účinky). První slovo *coca* je původem indiánské a *cola* pochází z afrických jazyků.

Nejzdravějšími nápoji k zahnání žizně a příznivé pro zdraví jsou *minerálky*. Minerálka je zkrácenina výše uvedené *minerální vody*, utvořené ze slova *minerál* – nerost, české minerálka je přejato z německého *Mineral*, což pochází z latinského (*aes*) *minerale* – „nerostná ruda“. Názvy minerálek se dávají podle místa, kde vyvěrá – Poděbradka, Šaratice (Styblík, 2006).

Nesmíme opomenout také alkoholické nápoje, které se pijí celoročně a těší se až převelké oblibě. Jsou mnohem zdraví nebezpečnější. Hlavním pojmem u těchto nápojů je alkohol, z arabského *al-kuhl* – prášek k černění řas, později páry ze zahřívání kapalin a od 16. století označuje páry vycházející ze zahřívání vína. Výrobkům z lihu se běžně říká kořalka (z polského *gorzałka*, od slovesa *gorzeć* – hořet). Mezi českými konzumenty alkoholických nápojů je oblíbené především pivo, víno, rum, likéry, sekt, koňak a punč.

#### 4. 2. 2. 1 Pivo

Existuje teorie, že naši předci se naučili pivo vařit od Germánů, kteří měli tento nápoj ve velké oblibě. Český termín *pivo* vzniklo ze staroněmeckého ekvivalentu *bivor*, z kterého je dnešní německé *Bier*, anglické *beer* a francouzské *bière*. Tato teorie se v pozdější době objevila jako nepravdivá. Není pravda, že se Slované naučili vařit pivo až od Němců, pivo znali už v praslovanské době. Praslované vařili pivo už odedávna společně s medovinou a kvasem.

Původně se pivo vařilo z ječmene a jiného obilí. Později objevili chmel, pravděpodobně u Finů či Turkotatarů. Prostřednictvím slovanské kultury se pak pivo z chmele rozšířilo i dále na západ, hlavně ke Germánům. Ve staré němčině se vyskytoval pojem *bior*, který se dříve pokládal za vzor slovanského piva, ale není tomu tak. Dokládají to i němečtí jazykovědci, kteří tvrdí, že „bior“ je původem z nějakého cizího jazyka. Někteří v něm právě vidí obměnu slovanského piva (NŘ, 1936, r. 20, č. 1).

Původ slova „pivo“ ve slovanštině dokládá také fakt, že nejstarší dokumenty i svědectví popisují význam piva jako nápoj obecně (pivo-co se hodí k pití, srovnatelně

s krmivo, hnojivo, palivo). Postupem času se jeho význam zúžil na dnešní (NŘ, 1936, r. 20, č. 1).

Staročeský slovník uvádí oba významy: jak nápoj a pití, tak i pěnivý alkoholický nápoj vařený ze sladu, chmele a vody. Starému pivu se říkalo *ležák*, protože se muselo nechat uležet v sudech a pilo se až po několika letech. Časté je také příjmení ve tvarech *Pivo* a *Pivón*.

Podle Příručního jazyka českého (1935-1957) zmiňuje trošku jinou definici: „*slabě alkoholický nápoj připravený ze sladového výtažku a okořeněný chmelem*“.

„*To je toho! Pivo se pije a řeči se mluví.*“ Klostermann

„*Sládkové své pivo vodou křtí.*“ F. L. Čelakovský

„*U kredence hostinský a hostinská nalévají pivo.*“ Vrchlický

Niederle (1911) ve své knize *Slovanské starožitnosti* dokládá myšlenku, že pivo je ze staroslovanského \**pivos*, *pivo* a potvrzuje domněnku významu nápoje. Pivo se vařilo nejvíce z ječmene (viz výše), pak z pšenice a žita. Tomuto nechmelovému pivu se říkalo *olъ*, *olovina* – druh lehkého sladového piva, pro který ve všech slovanských jazycích existuje výraz *braga*, *braha* (přejatý nejspíše od Keltů). Srbská *olovina* je podobná ruskému kvasu a vyrábí se ze zahřátého ovsa nebo ječmene, který se polije vroucí vodou a nechá pár dní kvasit.

Po výrobě piva z obilí objevili lidé chmel, který se vyvíjel ze staroslovanského *chmelъ* či *chъmelъ*, z kterého přešel do slovanštiny z východu. Jako přípravek na výrobu piva je chmel doložen od 11. století. Také *sladъ* je slovo domácí, všeslovanské, ale mláto se považuje za přejímku z germánského jazyka. Nezbytnou součástí pro výrobu piva byl *kvasъ*. Doložen je už koncem 10. století v Kijevském dopise. Latinské prameny označují pivo slovem *cervisia*.

#### 4. 2. 2. 2 Víno

Víno vzniká kvašením moštu z plodů vinné révy. Podle barvy rozlišujeme bílé, růžové a červené víno. Kvalitní vína jsou francouzská, španělská či italská. V naší republice se víno pěstuje hlavně na Moravě, v okolí Znojma a Brna.

Podle Rejzka (2001) bylo praslovanské *\*vino* přejato z hornoněmeckého *wīn* nebo gótského *wein*. Latinský ekvivalent *vinum* má své paralely v indoevropské středomořské oblasti. Řekové říkají *oīnos*, v albánštině používají *verë* či *venë*. Zcela odlišné označení nalezneme v arménštině – *gini*, chetitštině – *uiiana*. Víno se začalo pěstovat pravděpodobně na Kavkaze (srov. gruzínsky *γvino*). Další definice popisuje odlišný původ slova víno. Do indoevropštiny mohlo být přejato ze semitských jazyků – arabské *wain*, hebrejské *jajin*. Existuje ještě třetí, poslední teorie, která tvrdí, že je termín víno domácího původu – od indoevropského *\*uei-* (vinout).

Praslovanské *vino* se shoduje s latinským *viiun*, což má blízko k chetitskému *vijana-/va(i)ana-*. Řecké označení *oīvoç* stojí stranou. Víno nebylo prvotním Indoevropanům známo, slova byla pro ně cizí a patrně známa z jazyků pravěkých kultur (z okolí Středozemního moře). Jiná možnost mohla být taková, že latinský termín pronikl ke Germánům a slovanské *vino* může být jak z latiny, tak i z germánštiny. Staroslovanské víno je jen nápoj, nikoli réva. Pojmem *psie víno* se neoznačovalo víno, ale lilek černý (Machek, 1957).

Na světě existuje mnoho odlišných, zajímavých a velice chutných druhů vín. Pro ukázkou jmenujme nějaká. Víno *malaga*, má svůj název podle španělské provincie Malaga. Obdobně je to i v případě *portského* vína – jeho pojmenování je odvozeno od portugalského města Oporto. *Rulandské* je původně z příjmení německého obchodníka Rulanda. Podobným typem vína je i *ryzlink*, který vznikl také z němčiny, ze slova Riesling, jehož původ není jasný. Pokud se zaměříme na italská vína, tak asi těmi nejnámějšími a nejchutnějšími jsou *Lacrimae Christi* či *chianti* [kjanty] – podle oblasti Chianti v Toskánsku. Svůj název podle oblasti, kde se pěstuje, nese i francouzské *beaujolais* [božolé] (Styblík, 2006).

Jiným druhem vín, ve kterých jsou bublinky a pijí se při slavnostních příležitostech jsou vína šampaňská. Svoje označení mají dle francouzského kraje Champagne, kde se tato šumivá vína začala vyrábět. V hovorové řeči užíváme

„šampus“, což je odvozeno z německého slova Schampus. Podobný šampaňskému je sekt, ale nejedná se již o víno z kraje Champagne. Sekt se získává z přezrálých hroznů a dále se již nepřislazuje (Styblík, 2006).

Podle Niederleho (1911) viděli Slované hroznové víno na jihu Rusi a při Dunaji, kam bylo dováženo řeckými obchodníky. Popisuje zcela odlišný původ vína od předchozích. Tvrdí, že všeslovanské víno je původem z italštiny a ke Slovanům se dostalo od středního Dunaje a Rýna skrze Germány.

Réva samotná zůstala pro naše předky nadále cizí. V 10. století píše Ibn Rosteh a jeden perský geograf, že Slované neměli víno, měli asi na mysli pouze révu. Na hrozny se vztahují zprávy o dovozu ovoce z Cařihradu do Kyjeva. Herbordovo svědectví dokládá, že do Pomořan přinesl révu biskup Otto Bamberský na začátku 12. století. Vinohradů bývalo málo, nejvíce v Sandomiřsku. V Čechách jsou první zmínky o vinicích a vinařích až v litoměřické listině z roku 1057.

#### **4. 2. 2. 3 Medovina (Med)**

V čele zmíněných „opojných“ nápojů je podle historických pramenů právě medovina, kterou staří Slované nazývali „vínem z medu“. Medovina je výhradně slovanským nápojem a potvrzuje to např. Mas'údí Al Bekrí i již výše uvedený Ibn Rosteh (Niederle, 1911).

Z dochovaných zpráv zjišťujeme, že jde o pojmenování původem české, které je odvozené od slova *med* – sladká šťáva, pochutina.

Medovina je kvašený nápoj, který se v 11. a 12. století spolu s voskem vyvážel od nás do okolních zemí. V dobách největšího úspěchu českého včelařství se v Praze konaly medové trhy. Na těchto trzích se med prodával po sudech, vědrech i na centnýře. Byla oblíbená už u pohanských Slovanů i u starých Germánů. Oba národy ji popíjeli z uříznutých kravských rohů po úspěšných bitvách. Podle našich pověstí to byla právě medovina, která pomohla Šárce v dívčí válce, protože opila Ctirada a jeho druhy.

Slované považovali medové víno za slavnostní nápoj, medovinu vařili tzv. „medníci“ a čepovali „šenkeři medu“. Jan Bosák Vodňanský ji ve svém slovníku nazývá *medovkou* nebo *sladuškou*. Moravané zase říkali *medek* či *medovec*. Jan Amos



Komenský užívá ve svém Orbis Pictus také moravskou podobu: „*Medovec dělají z vína a medu.*“

Výroba nebyla nijak zvlášť náročná, smíchala se voda s medem v poměru, aby v ní plavalo vejce. Dělal se dva druhy: světlá a hnědá. Na světlou medovinu se med rozpouštěl v peci, ale na druhou se musel už vařit. Ke světlé variantě medníci přidávali chmel, kdežto k tmavé se muselo přidat koření (Úlehlová-Tilschová, 1945).

V 17. století pomalu začalo medovinu vytlačovat pivo a kořalka. Důvodem byla zřejmě třicetiletá válka, kdy nastal úpadek včelařství. Marie Terezie se pak v 18. století snažila o obnovu chovu včel a podporovala ho zvláštním patentem:

*„I doufám, že následkem této péče všichni poddaní, zvláště zemědělci, příležitosti této s radostí se chopí, poněvadž známo, že med do domácnosti užitek přináší.“* A v témž patentu z r. 1775 ujišťuje, že *„dobrý chov včel a z něho vyplývající užitek nikdy poplatky nebo daněmi stížiti nedovolí, že každý svobodně živnost včelařskou provozovati může. Naproti tomu pak vrchnost, která by poddaným v chovu včeliček ta nejmenší proti-venstva nebo příkoří činila, že může nejvyšší nemilost očekávati“* (Úlehlová-Tilschová 1945: 262).

Tím ale problémy s medem nekončily, konkurencí mu začínal být cukr třtinový, řepný. Do Evropy se cukr dostal až s křižáckými výpravami, říkalo se mu „indická sůl“. Poslední ranou pro naše včelařství byla řepa cukrovka, která definitivně sebrala medu prvenství, které si jako sladidlo držel.

## 5. Příprava pokrmů tenkrát a nyní

Člověk je závislý na kuchyni a kuchyně závisí na podmínkách této planety. Každý národ má svá specifická jídla, přípravu pokrmů i způsob stolování. Co jedí Eskymáci, nám by nechutnalo. Po jídle se pozná kultura státu a lidé se k jídlu musejí vychovávat. Důležitou roli v jídelníčku dané země hrály sousedící státy, např. románské národy ukázaly Němcům, že není dobré hltat syrové maso a pít hodně vína. Odedávna česká kuchyně podléhala vlivům západu i východu. Pergamenový rukopis Vircpurský, ze 14. století píše o jídlech, která si od nás vypůjčili naopak zase Němci. V jedné německé knize se píše, že koblihy vynalezla vídeňská pekařka Cecilie r. 1615, ale už Štítný ve 14. století zmiňuje koblížky, které se jedly o masopustu (Winter, 1892).

Příprava pokrmů byla v minulosti velmi závislá na klimatických podmínkách a na rozvoji lidské činnosti, zejména obchodu. Díky zámořským cestám a objevům nových technologií (uzavřené ohniště) se zdokonalil způsob vaření v české kuchyni. Dříve se recepty předávaly z matky na dceru, z generace na generaci. V současnosti jsou postupy příprav jídel tištěny v časopisech, novinách, zveřejňovány na internetu či v televizi.

Ještě v první polovině 20. století se jídlo připravovalo na otevřeném ohništi nebo v peci. Oheň se udržoval na okraji pece, a když se chtělo něco uvařit, jednoduše se vyhrabaly žhavé uhlíky ven, na otevřený oheň a na ně se položily hrnce. Způsob přípravy pokrmů nad ohništěm byl trochu odlišný. Hrnce se nepokládaly na uhlíky, ale nad ohništěm visel kotel, ve kterém se většinou ohřívala voda pro další přípravu jídla. V pozdějších dobách se začal používat sporák, obvykle přistavěný k peci či místo pece se vystavěla kamna s troubou na pečení. Rozdělení ohně bylo o dost složitější, než je tomu dnes, složily k tomu křemínky a ocílka (Úlehlová-Tilschová, 1945).

V 15. století se objevují první, ručně psané recepty a také do české kuchyně vstupují návody na přípravu jídel z cizích zemí (Itálie, Francie, Španělsko). Oblíbeným způsobem přípravy kromě vaření masa, bylo také sušení. Už Indiáni sušili maso z bizonů ve svých stanech a dělali si zásoby na horší časy. Sušené maso se krájelo na slabé, úzké proužky, osolilo, okořenilo a sušilo na suchém a tmavém místě. Je to výborný zdroj živin.

Kuchařky v minulých stoletích vařily v hliněných nádobách, které neudržely dlouho jídlo teplé, a to se po nějaké době kazilo. Příprava jídel jim dala mnohem více práce, neměly žádné roboty. Všechnu zeleninu musely krájet ručně, omáčky nebo sněh z bílků míchat metlou.

Dnešní kuchyně jsou daleko lépe vybavené a příprava jídel trvá kratší dobu. Existují 'termo' misky, ve kterých se jídlo uchovává teplé po celý den. Každá moderní hospodyňka ocení pomoc kráječů, mixérů, myček, lednice či elektrické trouby. Lze tedy říci, že kuchařky či kuchaři měli v minulosti daleko horší podmínky pro přípravu pokrmů.

V minulých dobách měly hospodyně také mnoho jiné práce než vaření. Už jen některé druhy zaměstnání ženám nedovolovaly vařit pořádné, plnohodnotné jídlo. Často vaření odbývaly anebo nestíhaly připravit teplý pokrm. Tento problém s úsporou času jim vyřešil vynález tzv. *samovařiče*, kterému se říká také „švedská bedna“. Jde o jakousi bednu, která se k nám dostala ze severu, z Norska a Švédska. Bedna je vyplněná upěchovaným senem nebo vlnou. V ní jsou udělány velké otvory, vyložené sukem, do kterých se vsunou hrnce s poklicemi. Samovařič ušetří kuchařkám mnoho práce a starostí. Postupem času se kombinovaly i se sporákem.

Dříve si lidé mysleli, že dobrá hospodyně nemrhá potravinami a nevěří tomu, že jídlo je dobré jen tehdy, je-li přemaštěné omastkem. Kuchařky by měly vařit levně, výživně. Dnes je tomu jinak, většina žen nevaří, a když ano, tak něco rychlého, aby stihly uklidit dům či byt.

## **5. 1 Studená jídla a předkrmy**

Hlavní složkou studených jídel a předkrmů dnes i v minulosti jsou různé druhy salátů. Už M. D. Rettigová ve své kuchařce píše o salátech jako lehkých, osvěžujících jídlech, která nejsou složitá na přípravu a přitom jsou velice chutné a zdravé pro naše tělo a ducha. Většina salátů se v kuchyních používala i jako přílohy k hlavním jídlům. Jsou bohatým zdrojem vitamínů a minerálů.

*„Andibie – vezmou se jenom pěkné, žluté lístky, dobře se očistí, malinko osolí, naproti tomu ale hodně osladí, ostatně se olejem provencovským a octem vinným jako jiný hlávkový salát připraví. Jenom ať jest hezky sladký.“*

*„Chmelíček – chmelíček mladý se očistí a uvaří tak jako špargl v slané vodě, pak se olejem a octem poleje a pepřem posype.“*

*„Salát míchaný – uvař suché švestky v pivě, nech při nich vařit několik hřebíčků, kousek celé skořice a citronové kůry – uvař suché šípky ve víně, dej k nim též ty samé věci a mimoto kus cukru. Když oboje uvařeno, tak rovnej pěkně vrstvu šípků, vrstvu švestek, a když vše tak urovnáno, pěkný okolek z pomeranče na koláčky krájeného udělej, vše dobře cukrem utlučeným posyp a můžeš dát na stůl.“*

Jinými druhy předkrmů jsou obložené chlebíčky, nadívaná vejce, paštiky, plněné sladké či slané rolády nebo aspiky. Jmenovaná jídla byla oblíbená především v 18. a 19. století, dělávala se hlavně o hodech, slavnostech a obřadech, protože byla považována za doplněk hlavního jídla a polévky. Podobný názor měli lidé i na dezerty, které bývaly především sladkého rázu.

*„Barvení rosolu (aspiku) – dáme-li vařiti do rosolu zároveň se zeleninou trochu hnědých tmavých slupek cibule, dostane rosol barvu žlutou. Na červeno se rosol barví přidáním šťávy z červené řepy.“*

*„Losos s majonézou – vař rozsekaného lososa v slané vodě s octem, do které jsi přidala zeleniny a koření. Uvařeného vyndej a nech vystydnout. Srovnej ho pak na mísu, udělej okolek z račích ocásků, sardinek, kaprlat, vařeného uzeného jazyka na plátky krájeného, nebo jen okolek z petržele. Lososa polej majonézou a postav mísu ještě na led. Zbude-li ještě majonéza, podává se v omáčnicku.“ (Kožmínová 1928: 456-459)*

## **5.2 Teplá kuchyně a pečení**

Pro lidi v minulosti měla největší význam polévka, která podle lidových tradic dávala sílu a energii na celý den. Tvořila základ jídelníčku starých Slovanů a připravovala se mnoha různými způsoby. Hlavní složku polévek tvořil dozajista vývar, který se připravoval tím, že se vzalo maso či kosti, na ně se napustila studená voda a vše se přivedlo k varu. Pro zpestření se do vývarů vhažovala čerstvá nikoli vařená zelenina. Chudší obyvatelstvo běžně obědvalo pouze polévku s nudlemi či chlebem a po ní již nenásledoval hlavní chod. Kromě vývarů se dělávaly i jiné polévky: mléková, bramborová, kulajda, čočková, kapustová, hrachová, rybí, raková, pивní, vinná, cibulová a další. V dnešní době nepatří polévky mezi oblíbené, lidé žijí ve stresu a nemají čas se pořádně najíst. Většinou mají k obědu minutky či obložené housky. Také v restauracích

nabízejí jen málo druhů polévek. Pokud bychom srovnali hustotu polévek, tak v minulosti byly oblíbená řidší konzistence, zatímco dnes mají lidé raději husté, někdy až kašovitě polévky s minimem zeleniny a pořádně rozmixované.

Někdy jsou polévky přeceňované. Skutečnými živinami je v polévce závarek, který se většinou připravoval z rozmíchaných vajec a mouky či krupice. Kromě této zavářky se dělaly také nudle, strouhání, omeletové nudle, sněhový a kapustový svítek, chlebové a játrové knedlíčky, krometky nebo pudinky do polévky (Kožmínová, 1928).

*„Gerštl žemlový – vhod’ do vařící vody hrstku kmínu, pokrájej do ní jeden celer a tři kořínky petružele, osol a nech to nejméně půl hodiny vařit. Zatím ostrouhej tolik žemliček, mnoho-li polívky potřebuješ, kupř. na pět žejdlíků vody ostrouhej kůrku ze třech žemliček, pokrájej na kostky a polej sladkou smetanou, aby se dobře rozmočila. Pak ji dej do hrnka a s třemi neb čtyřmi loty másla dobře ji rozetři, pak vařící té vody na ní proced’, dobře rozmíchej a povařit nech. Nyní kolik žejdlíků polívky, tolik žloutků v sladké smetaně rozmíchej a polívku tím zakloktej; dej trochu květu a buď v míse, nebo jako jiný geril v kávových šálcích se nosí, v kterém pádu ale řidší býti musí. Žemliček velkých může se méně vzít, neb vody přilejt – tak se též místo žemliček krupičná polívka v šálcích, žloutky zakloktaná, nosit může a nazývá se geril krupičný. Gerštl z krup jako masitý se připravuje, jenže se místo masité polívky též tato voda vezme a žloutky se smetanou a větší částkou másla rozdělají.“*

*„Polívka ze žab – Dej na rendlík kousek másla, několik vařečiček mouky, nech to spejchnout, dej k tomu dobře učištěné žáby, pak zelenou pokrájenou petružel, nech tak asi čtvrt hodiny dusit, pak na to nalej dobře povařenou hrachovou a petruželovou vodu, nech vařit, dej květu do toho, a buď ty žabky nech v tom, anebo to proced’ a vlej na smaženou žemličku.“* (Rettigová 1986: 225-227)

Mimo polévek se připravovaly omáčky, které obvykle trvaly hodiny. Hospodyně neměly mixér ani jiného robota a vše musely pasírovat ručně přes sítko či duršlák<sup>24</sup> (cedník). Současné kuchařky si také kupují již hotovou, připravenou jíšku, ale hospodyňky v minulém století si ji poctivě vařily samy z tuku a mouky. Dělávaly se jak teplé, tak i studené varianty omáčky. K vařenému jazyku, drůbeži nebo telecímu masu

---

<sup>24</sup>Dršlák, durchšlák – sítko na protlačování, pasírování (internetový slovník – Výživa a chuť). Informace o tvůrci stránek není dostupná, [citováno 7.4. 2012]. Dostupné z: <<http://programy.mb-net.cz/mb-pravek-novovek/JS0507039.htm> >).

se většinou dělaly omáčky studené. K buchtičkám či piškotům se připravovaly sladké omáčky.

*„Divoká omáčka – svař v slabé polévce všechno koření, jež dáváš na zajíce, cibuli a kousek citronové kůry, cukru a soli. Dobře omáčku povař a zahusti pak dobrou záasmažkou. Má býti sladkokyselá.“*

*„Holandská omáčka – rozklokej tři žloutky s trochou vody a malou měchačkou mouky, přidej kousek rozpuštěného másla (studeného), asi ¼ litru rybí polévky (čisté bez jiker). Dej na plotnu a míchej tak dlouho, až se omáčka počne zvedati. Odtáhni z ohně, míchej dále a proced' do omáčky trochu citronové šťávy. Nechceš-li omáčky podávati hned, postav hrnek s omáčkou do kuthanu naplněného trochou horké vody, aby zůstala teplá. Tato omáčka je dobrá k rybě vařené v slané vodě nebo připravené na modro.“*

*„Čokoládová omáčka – šest dkg strouhané čokolády zavaříme do ¼ l vody, smíchané s bílým vínem (každého polovina). Přisypeme ještě šest dkg práškového cukru, povaříme, vlejeme do omáčnicku. Dává se k piškotům a různým nákypům.“ (Kožmínová 1928: 463-464).*

Z pečených dezertů bývaly v oblibě kynuté buchty, plněné povidly, tvarohem a mákem. Malé děti měly rády vánočky, mazance, koláčky nebo bábovky, které se vyklápěly z kovových forem. Moderní kuchařky mají v kuchyních silikonové formy, jež mají výhodu v tom, že se nemusejí vysypávat. Dnes jsou favoritem nepečené moučníky jako tiramisu, cheesecake.

Česká kuchyně se v průběhu staletí velice změnila a snaží se dohnat i ty nejnávštěvnější státy. Kuchařky stále častěji vaří exotická jídla a na tradiční pokrmy se zapomíná a někde již doslova zanevřelo. Je to způsobeno tím, že cizí recepty obsahují menší množství tuku a jídla jsou připravována ze zdravějších surovin. V oblibě je italská, thajská, čínská, indická a pikantní mexická kuchyně.

## 6. Závěr

Cílem této diplomové práce bylo provést srovnání starých názvů jídel a pití s novodobými výrazy a také s cizojazyčnými ekvivalenty.

Ze staročeských kuchařských knih, dochovaných zpráv ze šlechtických kuchyní a slovníků, jsme vybrali některé názvy staročeských jídel a nápojů, které jsme se pak pokusili analyzovat a rozebrat jejich původ a význam. Slova byla vybrána podle zajímavosti a dostupnosti odborných pramenů. Snažili jsme se, aby se nejednalo pouze o jídla z jedné skupiny, ale o různorodé druhy pokrmů – moučníky, přílohy, pečivo apod. Jak jsme zmínili již výše v práci, jedná se o slova, která jsou dodnes užívána a také o názvy, které v současné slovní zásobě již nenajdeme a zastaraly. Mezi první skupinu bychom mohli zařadit *chléb*, *perník*, *preclík*, *koláč*. Do skupiny archaických výrazů názvy jídel jako *huspenina*, *júcha*, *lektvař*.

Po analyzování jednotlivých slov, jsme dospěli k závěru, že některá jsou pojmenována podle toho, z čeho jsou připravena a jiná zase podle toho, jakým způsobem se vyrábějí. Medovina a perník získaly své názvy dle hlavních surovin – medu a pepře. Oproti tomu lektvař se tak nazývá podle toho, že se vaří v hrnci. Dalším faktorem, který byl pro naše analyzování slov důležitý, bylo přejímání slov z cizích jazyků. Většina přejímek pochází ze sousedních jazyků jako je němčina, slovenština a dříve hojně užívaná latina.

Většina vybraných názvů jídel měla a někde stále má své ekvivalenty v mnoha jazycích, zejména v rámci indoevropského celku. Jazyk starých Slovanů byl nejvíce propojen s germánskými a pochopitelně slovanskými jazyky. Slovo *koláč* (*calta*) se vyvinulo ze staroněmeckého *zelte*, nyní *Zelten*, podobně *chléb* je výpůjčkou z germánského výrazu *hlaiba* a také *huspenina* (Klaret uvádí *uspenu galredu*) je z německého *Gallerte*. Slova přejatých či vypůjčených z němčiny je opravdu hodně.

U některých slov jsme zjistili i jiné užívání, jednalo se především o přechod z obecného pojmenování ke vzniku příjmení. Například u slova *kašě* byl tvar používaný jako příjmení *Caffa* i *Kassie*. Gebauer ve svém slovníku uvádí u většiny slov právě i informaci, zda se to konkrétní slovo v jazyce používalo i jako příjmení.

Hlavními prameny, ze kterých jsme čerpali, byly kuchařské knihy *Tomáše Rešela Hradeckého*, *Jana Kantora*, *Pavla Severina z Kapí hory*, *Daniela Adama*

z *Veleslavína a dalších*. Všechny stěžejní historické kuchařky sesbíral a souborně vydal Čeněk Zíbrt pod názvem *Staročeské umění kuchařské*. Cenné informace jsme se dozvěděli i z kuchařky *Magdaleny Dobromily Rettigové*, která kromě receptů uvádí užitečné rady pro hospodyně jak se vypořádat se vzniklými potížemi. K obecnému přehledu o životě a stravování Slovanů jsme nahlédli do *Niederleho Slovanských starožitností* a do *České stravy lidové*, jejíž autorkou je *Marie Úlehlová-Tilschová*.

Etymologie některých slov je kratší a u některých naopak delší. Je to způsobeno tím, zda se slovo vyskytuje jen v jednom jazyce či ve více jazycích, množstvím dochovaných materiálů o daném slově.

Předkládaná diplomová práce nemá pouze jednostranné zaměření, zasahuje nejen do oblasti etymologické, ale dotýká se dialektologie a také onomaziologie. Všechny tyto lingvistické disciplíny jsou zde propojeny, a pokud bychom se zabývaly jen jednou, nebylo by to tolik zajímavé a poučné. Oblast názvů jídel není moc prozkoumána a zasloužila by si určitě ještě více pozornosti.



## Seznam použité literatury

BĚLIČ, J.: *Malý staročeský slovník*. 1. vyd. Praha: SPN, 1979.

ČERVENKA, M. – BLAHOSLAV, J.: *Česká přísloví*. Praha: Odeon, 1970.

DANEŠ, F. – MACHAČ, J. – MEJSTRŮ, V. – PILIPEC, J.: *Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost*. Praha: Academia, 2006. ISBN 80-200-1446-2

ERHART, A. – VEČERKA, R.: *Úvod do etymologie*. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1981.

GEBAUER, J.: *Slovník staročeský 1-2*. Praha: Academia, 1903-16.

HOLUB, J. - KOPEČNÝ, F.: *Etymologický slovník jazyka českého*. 3. přeprac. vyd. Praha: Státní nakladatelství učebnic, 1952.

HOLUB, J. – LYER, S.: *Stručný etymologický slovník jazyka českého se zvláštním zřetelem k slovům kulturním a cizím*. 2. rozš. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1978.

KOČKA, M.: *Okřídlená slova*. Praha: Veduta, 1994. ISBN 80-901592-1-4

KOVÁŘOVÁ, S.: *Proč se říká?* Praha: ALDA, 1994. ISBN 80-85600-31-5

KOŽMÍNOVÁ, A.: *Praktická hospodyňka*. Praha, 1928.

LAMPRECHT, A.: *Historická mluvnice češtiny*. Praha, 1982.

LAMPRECHT, A.: *Praslovanština*. Brno, 1987.

MACHEK, V.: *Etymologický slovník*. 5. vyd. Praha: Lidové noviny, 2010. ISBN 978-80-7422-048-7

NĚMEC, I. a kol.: *Slova a dějiny*. Praha: Academia, 1980.

NIEDERLE, L.: *Život starých Slovanů*. Praha: Nakladatelství Bursíka & Kohouta, 1911.

NOVOTNÝ, M.: *Zákulisí slov do třetice*. 1. vyd. Praha: MOTTO, 2006. ISBN 80-7246-304-7

PLESKALOVÁ, J. a kol.: *Kapitoly z dějin české jazykové bohemistiky*. Praha, 2007. ISBN 978-80-200-1523-5

*Příruční slovník jazyka českého 1-8.* Praha, 1937-57.

REJZEK, J.: *Český etymologický slovník.* 1. vyd. Praha: LEDA 2001. ISBN 80-85927-85-3

REJZEK, J.: *Lidová etymologie v češtině.* 1. vyd. Praha: Karolinum, 2009. ISBN 978-80-7388-117-7

RETTIGOVÁ, M. D.: *Domácí kuchařka.* Praha: Odeon, 1986.

STĚPANOVÁ, L.: *Historie a etymologie českých rčení.* Praha: Karolinum, 1998. ISBN 80-7184-669-4

STYBLÍK, V.: *Tajemství slov.* 1. vyd. Praha: SPN – pedagogické nakladatelství, 2006. ISBN 80-7235-336-5

ŠLOSAR, D. – VEČERKA, R. – DVOŘÁK, J. – MALČÍK, P.: *Spisovný jazyk v dějinách české společnosti.* Brno, 2009. ISBN 978-80-7294-311-1

ÚLEHLOVÁ – TILSCHOVÁ, M.: *Česká strava lidová.* Praha, 1945.

VALČÁKOVÁ, P.: *Některé staročeské názvy jídel.* In: *Verba et historia*, s. 373 -377.

VEČERKA, R.: *Uvedení do etymologie: k pramenům slov.* Praha: Lidové noviny, 2006. ISBN 80-7106-858-6

WINTER, Z.: *Kuchyně a stůl našich předků.* Praha: Bačkovský, 1892.

ZAORÁLEK, J.: *Lidová rčení.* Praha: Academia, 2000. ISBN 80-200-0824-1

ZÍBRT, Č.: *Staročeské umění kuchařské.* Praha: Stará garda mistrů kuchařů, 1927.

### **Internetové zdroje:**

Čaj [online], [citováno 30. 3. 2012 ]. Dostupné z: < <http://www.caj-caj.cz/>>.

Ústav pro jazyk český Akademie věd ČR, v. v. i. [online], [citováno 17. 3. 2012]. Dostupné z: < <http://www.ujc.cas.cz/>>.

Vokabulář webový [online], [citováno 19. 3. 2012]. Dostupné z : <<http://vokabular.ujc.cas.cz/>>.

Slovník – Výživa a chutě [online], [citováno 7. 4. 2012]. Dostupné z: <<http://programy.mb-net.cz/mb-pravek-novovek/JS0507039.htm>>

**Diplomové práce:**

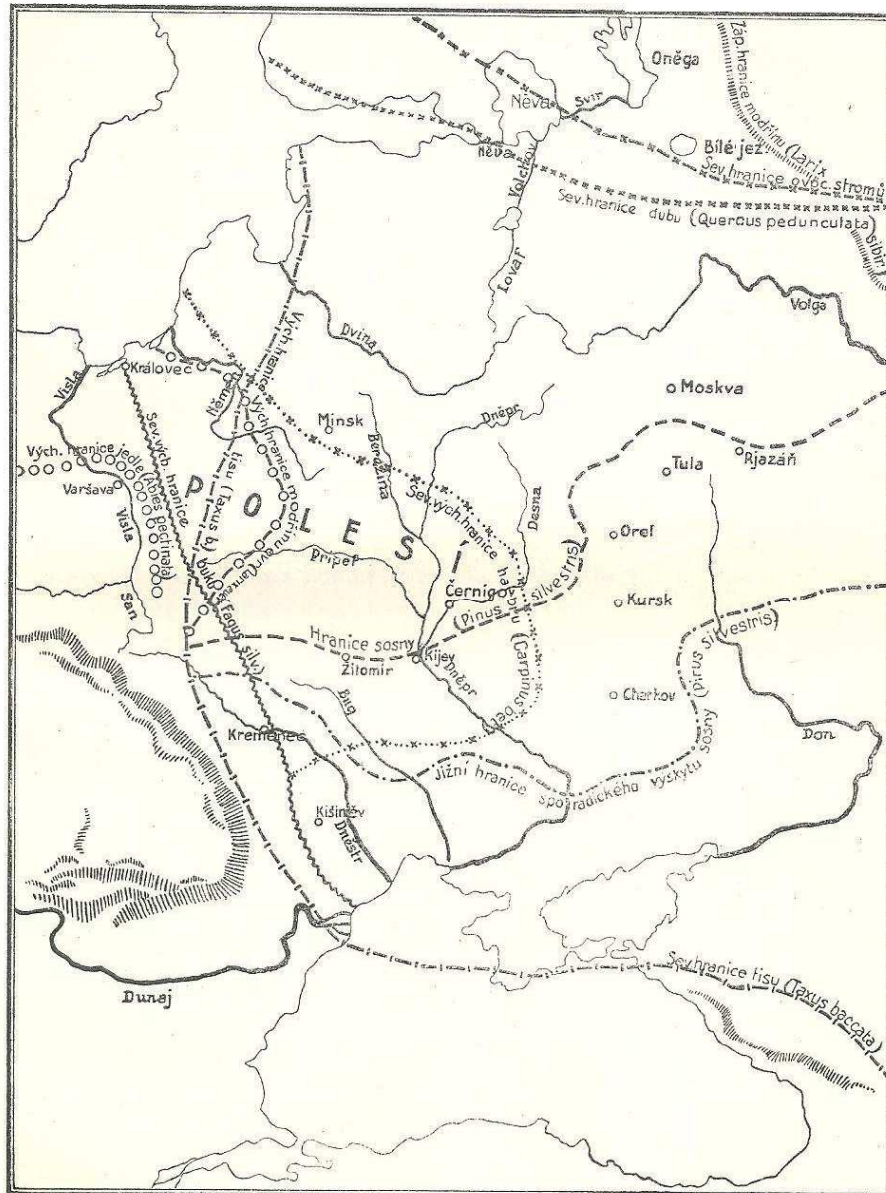
RIVOLOVÁ, K.: *Staročeské názvy jídel*. Magisterská diplomová práce. FF MU Brno, 2006.

JUKLOVÁ, E.: *Přejetí z latiny ve staročeských názvech jídel*. Magisterská diplomová práce. FF MU Brno, 2008.

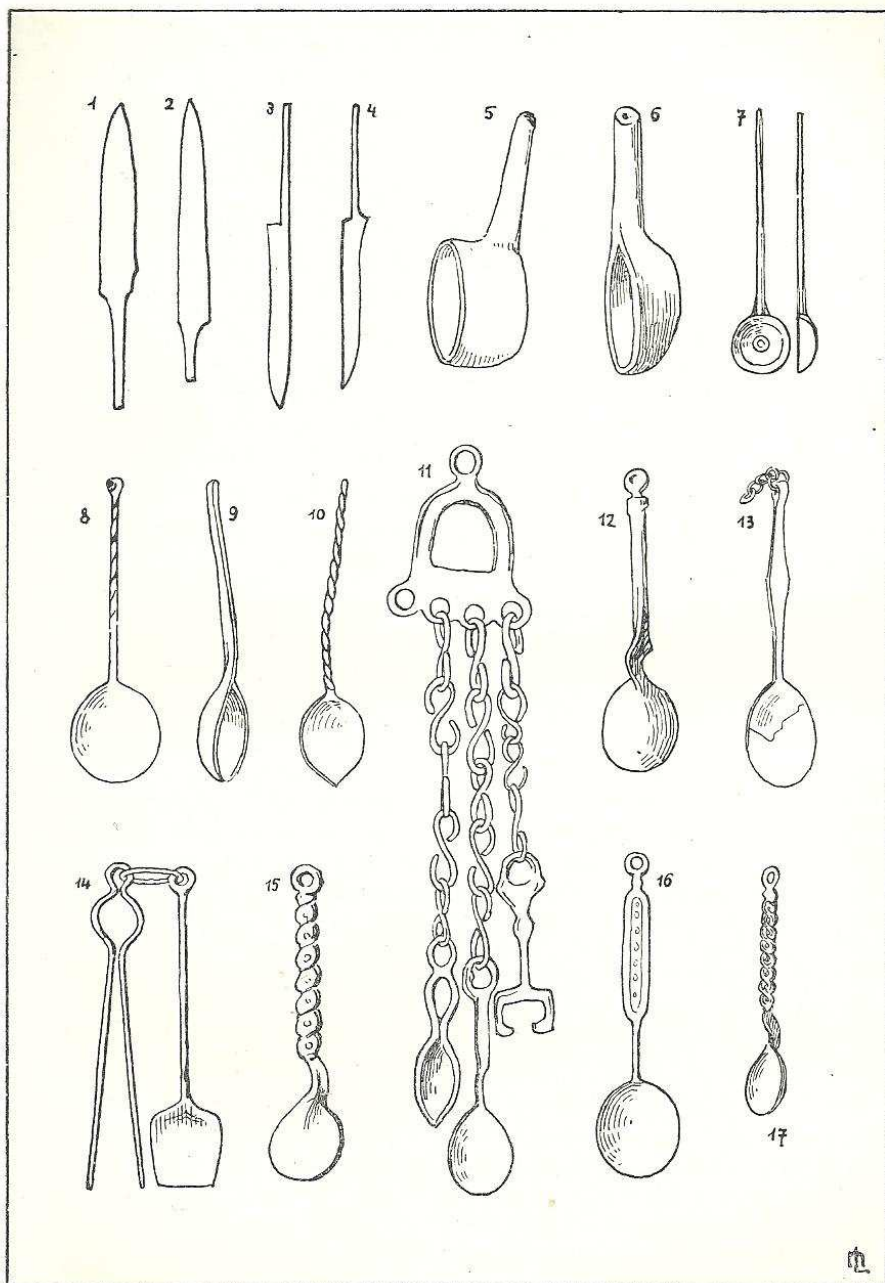
## **Přílohy:**

- **Příloha č. 1:** obrázek území starých Slovanů ze II. tisíciletí po Kr.
  - **Příloha č. 2:** staroslovanské nože a lžíce
  - **Příloha č. 3:** samovaříč
  - **Příloha č. 4:** různé druhy struhadel
- 
- CD s diplomovou prací v PDF formátu

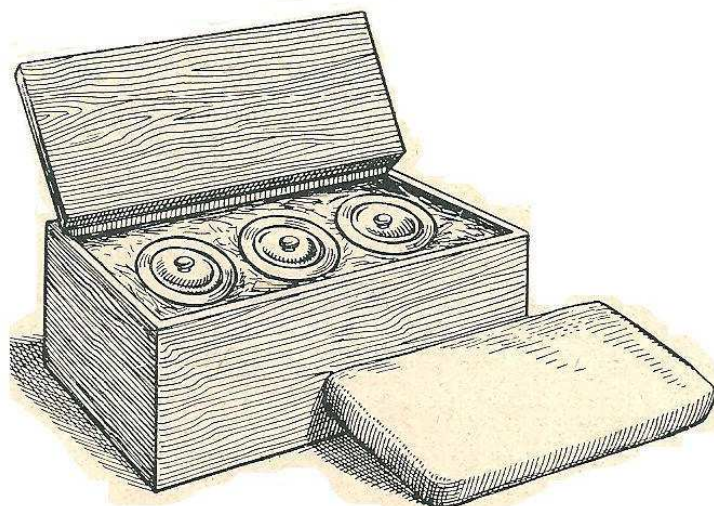
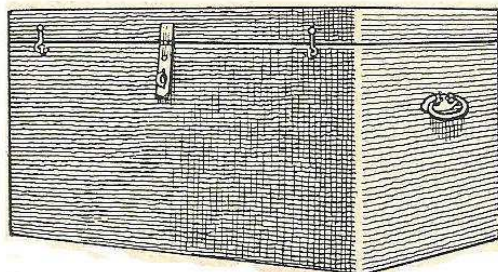
**Příloha č. 1 : obrázek území starých Slovanů ze II. tisíciletí po Kr.**



**Příloha č. 2: staroslovanské nože a lžíce**



**Příloha č. 3: samovaříč**



**Příloha č. 4: různé druhy struhadel**

