

PAVLA VALČÁKOVÁ

MOTIVACE SLOVANSKÝCH NÁZVŮ PRO UDITI A UZENÉ MASO

Úprava masa uzením patří mezi nejstarší způsoby konzervace. Jde o zdokonalenou technologii staršího způsobu uchování masa v požitelném stavu sušením při přirozené teplotě vzduchu. Sušení teplým kouřem, uzení, celý proces urychluje a proschnutí masa je dokonalejší, což způsobuje delší trvanlivost. Dokladem vnímání blízkosti procesů sušení a uzení u Slovanů je např. csl. *uždeno vino* „sušený vinný plod, rozinka“, které je variantou csl. *suchva* tv.

Slovanské názvy pro uzení a pro uzené maso jsou často motivovány změnami, k nimž u masa během uzení dochází. Je to především ztráta tekutiny, která způsobuje ztrátu pružnosti, zmenšení objemu a změnu struktury.

Do této skupiny patří psl. **(v)ǫditi* „udit“ s pokračováním v sln. *voditi*, *odíti*, pref. *povoditi*, *navoditi* „udit, vyudit“, *povojeno mesô* „uzené maso“, *vojenina* „uzenina“, slk. *údit'* „udit“, *údené mäso* „uzené maso“, *údenina*, slk. st. *údlovina* „uzenina“, slk. dial. *udlina* tv., slk. st. *údy*, dial. *udlý* „uzený“ (Kálal), stč. *uzené* „uzené maso“, *údlý*, *audlý* „uzený“, pref. *obuzený* „vyuzený, uzený (o mase)“ (Gebauer), č. st. *uděnina* „uzenina“, *uzenice* „šunka“ (z doby obrození - Zíbrt 604), *povoditi* „vyudit“, pomsln. *powojeno meso* „uzené maso“, p. *wędzić* „udit“, *mięso wędzone* „uzené maso“, *wędlina*, st. p. *wędzina* „uzenina“, ukr. st. *vúdyty*. Br. *véndzić* je přejetí z p. Odvozené br. *véndžanaje mjása* „uzené maso“, *véndžanyja pradúky* „uzeniny“ jsou patrně domácí deriváty onoho přejetí. Br. *vjandlina*, dial. *vanglina* „uzenina, šunka“ jsou opět přejetí z polštiny (Brückner 608n).

Z hlediska etymologie je nejčastěji přijímán výklad psl. **(v)ǫditi* jako kauzativa k **vędnǫti* „vadnout, chřadnout“ z ie. **(s)wend-* „chřadnout, ztrácet se, mizet“.

Sch.-Šewc (ZSl 33, 565n) *ǫditi* a **vędnǫti* nespojuje. Vidí v *ǫditi* ie. kořen **an(ə)-* „dýchat, dechnout“, nebo souvislost se stind. *andhá-*, avest. *anda-* „slepý, temný“, gal. *anda-bata* „gladiátor, který bojuje v helmě bez hledí (ve tmě)“. Autor uvádí v této souvislosti hl. *čorne mjaso* „uzené maso“ a stč. *obudi-*

ti, obúžeti „očernit, nařknout, obvinít (křivě)“. Motivací pro pojmenování uzeného masa a uzení by byla v tomto případě tmavá barva povrchu masa, vzniklá při uzení.

Jungmannův slovník uvádí dvě vysvětlení významu *uditi*: 1. „dýmem a horcem svíratí“ (snad pod vlivem níže uvedeného spojení *uditi koně* „udidlem ústa mu svíratí“), 2. „háčiti, na hák (udu, udici) věšeti“ (sr. č. st. *uditi* „na udici ryby lovití“). Podobně spojuje uzené s udicí lidová etymologie zaznamenaná Holubem-Kopečným (401) s poznámkou: „podle háku, na který se maso zavěšuje“. V tomto případě jde o č. st. *uda, udice* „vidlička (popř. hák) na maso“, odtud *uzené* — „maso zavěšené na háku“.

S *vednoti* je právem spojováno r. *vetčina*, str. *vetšina*, *vetčina*, *vjadčina* „šunka“ (StrS), r. dial. „syrové hovězí maso“ (SRNG 4, 206); sr. ještě str. *vetšaryj, vetščaryj, vetčanyj* „seschlý“, ale i „starý, vetčný ap.“. Přímo z **vetčeb* „vetčný“ vychází pro r. *vetčina* „šunka“ Jagić (AslPh 9, 314n).

Sobolevského (RFV 14, 157) rekonstrukce **veččina* na základě r. **večbka*, **večbca* „svineč“ (ie. **wākā*, **wākā* „kráva“) a Grotova domněnka (AslPh 9, 310n) o přejetí r. slova z p. *więdzyna* „uzenina“ nepřesvědčují.

K názvům motivovaným procesem vysychání, schnutí patří mk. *suši* (*meso*) „udit“, *suvo meso* „uzené maso“, sch. *súšiti* „udit“, *súho mēso*, *súvo mēso* „uzené maso“, sln. *suho mesō* tv., *sušiti*, *po-*, *na-* „udit, vyudit“, hl. *sušyc* „udit“, *sušene mjaso* „uzené maso“, dl. *sušys* „udit“, *sušone mēso* „uzené maso“. Adj. v názvu je pokračováním psl. **suchъ* (< ie. **sauso-* „suchý, vyprahlý“). Při vzniku těchto názvů pro pojmenování uzeného masa a uzení sehrála patrně také vazba na starší způsob úpravy masa sušením.

Poslední skupinu tvoří názvy spojené s pojmenováním kouře v jednotlivých slovanských jazycích: b. *púša mesó* „udit maso“, *púšeno mesó* „uzené maso“ (*púšek* „kouř, dým“ < ie. **p(h)u-s-* „nafukovat (se), nadýmat (se) ap.“), sch. *dīmiti* „udit“, *dīmljeno mēso* „uzené maso“ (*dīm* „kouř“, psl. *dymъ* „kouř“ < ie. **dhīmo-* tv.), sln. *kadīti, prekájati* „udit“, *kajeno (prekajeno) mesō* „uzené maso“ (*kād* „kouř“, *čad* tv. < ie. **ked-* „kouřit, čadit“), ukr. *koptýty* „udit“, *kopčéne mjaso* „uzené maso“, *kopčénja* „uzenina“, r. *koptít* „udit“ (ale str. *koptiti* pouze „spalovat něco pro získání sazí“), *kopčónnoje mjaso* „uzené maso“, *kopčónosti* „uzeniny“ (< **kwep-/kwap-* „kouřit, dmout se, kypět, vařit ap.“).

Pojmenování procesu uzení i uzeného masa podle kouře, kouření je velmi časté i v ostatních ie. jazycích, sr. lit. *rūkti* „udit“, *rūkyta mėsa* „uzené maso“, angl. *smoke* „udit“ i „kouřit“, *smoked meat* „uzené maso“, *smoked foods* „uzeniny“, něm. *räuchern* „udit“, „kouřit“, *Rauchfleisch* „uzené maso“, *Räucherware* „uzenina“, švéd. *rökt kött* „uzené maso“ (*rōka* „kouřit“, „udit“), niz. *gerookt vlees* „uzené maso“ (*roken* „kouřit“, „udit“), dán. *røget kød* (*røge*

„kouřit“, „udit“), it. *affumicare* „udit“, *carne affumicata* „uzené maso“ (*fumare* „kouřit“), špan. *ahumar* „udit“, *carne ahumada*, *c. ahumado* „uzené maso“ (*humo* „kouř“), fr. *fumer* „udit“ i „kouřit“, *fumer de la viande* „udit maso“, lat. *carō suffīta* „uzené maso“ (*suffīre* „kouřit ap.“), ř. *καπνίζειν* „udit“, *κρέας τὸ καπνίζον* „uzené maso“ (*καπνός* „dým“) aj.

LITERATURA

- BRÜCKNER, A.: Die slavischen Fremdwörter im Litauischen. Weimar 1877.
 GEBAUER, J.: Historická mluvnice jazyka českého 1–4. Praha 1894–1929.
 HOLUB, J., KOPEČNÝ F.: Etymologický slovník jazyka českého. Praha 1952.
 JAGIĆ, V.: *Vetčina* oder *vjadčina*? Archiv für slavische Philologie 9, 314n.
 JUNGSMANN, J.: Slovník česko-německý 1–5. Praha 1835–1839.
 KÁLAL, M.: Slovenský slovník z literatury aj nářečí. Banská Bystrica 1924.
 MACHEK, V., Etymologický slovník jazyka českého a slovenského. Praha 1957.
 Etymologický slovník jazyka českého. Praha 1968.
 POKORNY, J.: Indogermanisches etymologisches Wörterbuch. Bern 1949–1969.
 SCHUSTER-ŠEWIC, H.: Poln. *wędzić*, č. *udit* „räuchern (Fleisch, Wurst usw.)“ und Verwandtes. Zeitschrift für Slawistik 33, 565n.
 Slovar' russkich narodnych govorov. Leningrad 1966n.
 Slovník jazyka staroslověnského. Lexicon linguae palaeoslovenicae. Seš. 39, s. 202. Praha 1986.
 SOBOLEVSKIJ, A. I.: *Vetčina*. Russkij filologičeskij vestnik 14, 157.
 Slovař český, to jest: Slova některá česká, jak od latinařův, tak i od Němcův vypůjčená, zase napravená a v vlastní českou řeč obrácená, k užívání milovníkův české řeči. 1716. In:
 ZÍBRT, Č.: Staročeské umění kuchařské. Praha 1927.
 VASMER, M.: Russisches etymologisches Wörterbuch 1–3. Heidelberg 1953–58.

SLAVIC TERMS FOR MEAT-SMOKING AND SMOKED MEAT

Slavic terms for meat-smoking and smoked meat are motivated predominantly by changes, which take place during smoking. It includes PS *(v)ǫditi (< IE **swend-* „fade, wither etc.“) and words related in WSl and ESl languages, and also names based upon *suchъ* „dry“ in SoSl languages and in Lusatian.

Motivation of other Slavic names for meat-smoking and smoked meat is connected with technology of preparation; by smoke, which is the main factor in the process of smoking, is named smoked meat and meat-smoking not only in SoSl and ESl languages, but in majority of non-Slavic IE languages.

