

ADÉLA HLÁVKOVÁ

CALTA

Malý příspěvek ke staročeským reáliím

Tento článek je pouze drobným střípkem z celého zrcadla názvů jídel, patřících k nejstarším okruhům slovní zásoby, které nabízejí pohled do staročeské kuchyně. Vznikl při psaní magisterské diplomové práce, která se věnuje několika pokrmům přejatým z německého jazyka.

V případě *calty* se jedná o název, který v dnešním jazyce sice stále existuje, i když pouze okrajově v dialektech. Jsou uvedeny všechny záznamy, které připívají k objasnění vývoje názvu jídla, k proměně jeho významu i funkce ve staročeské kuchyni. Následuje etymologický výklad názvu jídla s ohledem na dostupný etymologický materiál v českém i německém jazyce. Název jídla je také zachycen z pohledu současného českého i německého jazyka, včetně dochovaných nářečních variant.

Na základě blízkého vztahu mezi češtinou a němčinou, který se vyvíjel již od poloviny prvního tisíciletí velmi různorodě, najdeme nejen ve staré češtině velké množství přejímek. V oblasti stravování se nejvíce přejatých slov vyskytuje mezi moučnými jidly. Tuto skutečnost lze přičíst existenci nepřeborného množství různých druhů pečiva. Drcené či mleté obilné zrna, jeho druhy a jejich následné sekundární produkty existovaly jako reálie ještě dávno před konečným usídlením jak slovanského, tak germánského národa.

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

Calty se ve staročeské kuchyni pekly o Vánocích (Winter 1913: 184). „Dříve se *calty* štědrovni nebo húsce, jak se vánočkám říkalo, jedly buď s mlékem nebo tzv. odvárkou.“ Odvárka měla být hustá kaše připravovaná z rozvařených suše-

ných hrušek a švestek, spolu s povidly, vodou, cukrem nebo medem, perníkem a kořením (Vavřínová 2002: 157).

V kuchařských knihách, které Zíbrt ve své knize otiskuje, nenalezneme ani jeden návod na přípravu *calty*. V kuchařkách 16. a 17. století se však objevují recepty na přípravu *celtlí* (*celetli*), *certlí* (z různých druhů ovoce – kdúlové, hruškové, broskvové...) i *lecetlí*. Jedná se o podoby názvu *calta* v hovorovém jazyce, které mají společný původ, ale přejetí se ubíralo jinou cestou (viz níže). Tyto názvy mají význam ‚cukrovinka, tvrdý bonbón, pokrouťka‘ (Machek 1968: 80; Newerkla 2005: 321). V SSSJČ a PSJČ jsou uvedené také pod heslem *caltička* – deminutivum od *calta*. Ve slovenských dialektech je název *certle* ‚plněné oplatky‘ (Newerkla 2005: 321). Ve starých kuchařských knihách je dochován význam *certlí* také jako ‚tvrdý cukrový bonbón‘ (viz recept). Význam oplatek se objevuje v receptu na přípravu *lecetlí*. Vzájemně se mění význam *certle* versus *celtle*, *le-cetle* dokládá také recept z německé kuchařské knihy. V obou případech – *le-cetle* ‚cukrovinka, pokrouťka‘ i *certle* ‚plněné oplatky‘ – jde o cukrářský výrobek.

Moučný lecetly udělati. *Veźmi jednu libru cukru, nebo mám řeknouti mouky pěkný, taky jednu libru. Zmiš ten cukr s vaječným žloutkem, aby čistě bílej byl a hustej jako hnětenička. Když to pak dobře zmišeno bude, tedy veźmi tu mouku ten cukr a zmiš ještě vždy hrubě dobře, nebo čím se více míší, tím pěkněji skynou. Potomně udělej lecetly z toho vedle tvé libosti, peč je na oblaku (t. j. na oplatku), skynou velice pěkně, to za pravdu shledáš*
(Kateřiny Koniášové Kniha kuchařská 1712, Zíbrt 1927: 590).

Kdúlový certle. *Vzítí vařenejch, vobloupanejch, drobně zkrájenejch kdúlí čtyry libri a cukru čtyry libri zmičati, zvařiti, až se dobře zhustne, potom dávat na pěkný prkýnko, jak dlouhý certle míti chceš, vychladit, nožem, nechati uschnouti, vobraceti*
(Rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických“ z první polovice století 17. Zíbrt 1927: 419).

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

Willst du verlorene Eier aus Mandeln machen, so teile die Milch in zwei Teile. Den ersten Teil färbe gelb und gib ein Eidotter dazu. Aus dem anderen Teil mache weiße Zelten, etc. Über den einen Teil gieße mehr Mandelmilch. Den anderen Teil färbe gelb und zuckere [ihn], das ist gut, etc.
(recept č. 47 z Innsbrucker Rezeptbuch, Aichholzer 1999: 205).

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

Geduldzelteln

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

(Daisenberger 1833: 359).

Etymologie

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

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

Zajímavý je dvojí záznam původního německého názvu z období střední němčiny. Vedle *zēlte* (Machek 1968: 80, Newerkla 2005: 321) se uvádí také *zelte* (Kluge 2005: 1007). Slovo *Zelte(n)* se v německém jazyce objevilo v 10. století a jeho bližší původ je nejasný (Kluge 2005: 1007). Metzenauer 1870: 128 uvádí také italské *cialda* ‚druh pečiva‘, něm. Hippe – nářečně ‚svinuté pečivo‘ (Siebenschein 2002: 673), nebo středolatinšské *cialda* ‚druh pečiva‘, lat. crustulum – ‚cukrovinka, cukrátko, pamlsek‘ (Novotný 1955: 336). Jiné vysvětlení nabízí vývoj *zelte* z něm. dial. *telt*, *teldes*, které patří ke germ. slovesu **teldan*, což podle Grimmova slovníku znamená ‚rozšířit, pokrýt‘ (Hepp 1970: 223).

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

Stav v současném jazyce

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

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

V německém jazyce jde dnes také o zastaralé slovo, které se nachází na periférii současné slovní zásoby. Duden ani Siebenschein heslo *Zelte(n)* ‚plochý koláč‘ (Kluge 2002: 1007) neuvádějí. Etymologický slovník německého jazyka k heslu *Zelte(n)* uvádí podobu *Lebzelten*, vysvětlenou pojmem ‚Lebkuchen‘ (Kluge 2002: 1007). Oba tvary – *Lebzelten*, *Lebkuchen* – jsou vedle sebe uvedeny ještě ve starém překladovém slovníku zhruba z první poloviny 20. století (datum vydání není známé); dnes *Lebkuchen* ‚perník, marcipán‘, *Lebzelten* jako rakouská varianta (Siebenschein 2002: 829). *Lebkuchen* ‚koláč ve tvaru oválu, koláč pečený se sirupem nebo medem a s velkým množstvím koření‘ (Duden 2001: 1001). *Lebkuchen*, *Lebzelten* nebyl ve starých kuchařských knihách perník v dnešním slova smyslu, ale jednalo se o chléb okořeněný kmínem a pepřem. Nastrouhaný se v mnoha receptech používal jako zahušťovadlo a spojovací přísada, často při přípravě omáček k masu (Hepp 1970: 211). Oba tvary se používaly synonymně v různých tvarech v různých kuchařských knihách.

Významové a nářeční varianty

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

Calatka ‚houska‘ (PSJČ); ‚houska od pekaře‘ (Machek 19968: 80); ‚větší houska, na Chodsku za 6 hal.‘ (ČL 14: 366); valaš. *caletka*, laš. *celetka* ‚buchet-

ka' (Machek 1968: 80); *caletka* ‚bramborová placka‘ u Křenovic (Kott 1901: 24); *caletka* ‚podlouhlá, nízká buchta ze žitné mouky‘ u Uherského Hradiště (Kott 1887: 1111); *caletky* na Meziříčsku ‚buchtý s trnkami uvnitř‘ (Kazmír 2001: 34); *caletka* také ‚výskočka másla při stloukání na hrotici‘ (Kott 1896: 32, Machek 1968: 80); *calenka* ‚koláček‘ (Machek 1968: 80); jč. *caltá* ‚radostník‘ – pečivo pro šestinedělky (Machek 1968: 80); na Tábořsku ‚svatební pečivo‘; jinak také ‚velký propletený koláč; buchta nebo šiška veliká jako mandlovací deska, zakulacené konce, za syrova nařiznuté‘ (Kott 1896: 32); val. *caltá* ‚buchta kynutá velká, zdobená a sypaná‘ (Kazmír 2001: 34); na Dačicku ‚skládanka‘ (Bartoš 1906: 33); *calapanda* ‚sladká hnětynka‘ (Valčáková 1986: 271); *calapatina* ‚drobný koláč‘ (Holub-Lyer 1978: 110).

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

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

Vznik nových jídel a následně jejich název byl většinou motivován nějakou důležitou ingrediencí, způsobem přípravy či konzumací anebo tvarem a povrchem. Název *caltá* je v tomto ohledu nejasného původu.

LITERATURA

- Aichholzer 1999 AICHHOLZER, D.: „Wildu machen ayn guet essen...“ Bern: Peter Lang AG 1999
- Bartoš 1906 BARTOŠ, F.: Dialektický slovník moravský. 2 sv. Praha 1906
- Čižmárová 2000 ČIŽMÁROVÁ, L.: Jazykový atlas jihozápadní Moravy. Brno 2000
- ČJA Kol. autorů: Český jazykový atlas. 5 sv. Praha: Academia 1992-2005
- ČL Český lid. Praha 1892n
- Daisenberger 1833 DAISENBERGER, M., K.: Bayer'sches Kochbuch I. 2 Bd. München, Passau, Regensburg 1833
- Duden 2001 Duden. Deutsches Universalwörterbuch. Dudenverlag Mannheim-Leipzig-Wien-Zürich 2001
- Gebauer 1970 GEBAUER, J.: Slovník staročeský. 2 sv. (A-N) Přebitisk. Praha: Academia 1970
- Hepp 1970 HEPP, E.: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. In: Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. München 1970, S. 185-224
- Holub-Lyer 1978 HOLUB, J. – LYER, S.: Stručný etymologický slovník jazyka českého se zvláštním zřetelem ke slovům kulturním a cizím. Praha: SPN 1978
- Horečka 1941 HOREČKA, F.: Nářečí na Frenštátsku. Frenštát pod Radhoštěm 1941/= Vlastivěda Frenštátska 2/
- Kazmír 2001 KAZMÍR, S.: Slovník valašského nářečí. Vsetín 2001

- Kluge 2002 KLUGE, F.: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Berlin: Walter de Gruyter 2002
- Kott KOTT, F., Š.: Česko-německý slovník zvláště gramaticko-frazeologický. 1 – 10. Praha; 1 – 1878; 2 – 1880; 3 – 1882; 4 – 1884; 5 – 1887; 6 – 1890; 7 – 1893; Příspěvky k česko-německému slovníku 8 – 1896; 9 – 1901; 10 – 1906
- Kranzmayer 1956 KRANZMAYER, E.: Historische Lautgeographie des
- Machek 1968 MACHEK, V.: Etymologický slovník jazyka českého. Praha: Nakladatelství Lidové noviny 1968, fotoprint 1997
- Matzenauer 1870 MATZENAUER, A.: Cizí slova ve slovanských jazycích. Praha 1870
- Newerkla 2005 NEWERKLA, S., M.: Sprachkontakte Deutsch-Tschechisch-Slowakisch. Wien: Peter Lang 2005
- Novotný 1955 NOVOTNÝ, F. a kol.: Latinsko-český slovník. 2 sv. Praha: SPN 1955
- Procházková 2007 PROCHÁZKOVÁ, A.: Staročeské reálie. Některé staročeské názvy jídel přejaté z němčiny. Magisterská diplomová práce. Brno 2007
- PSJČ Příruční slovník jazyka českého. 1-9. Praha: Školní nakladatelství 1935-1957
- Siebenschein 2002 SIEBENSCHIN, H. a kol.: Německo-český slovník. 2 sv. Voznice: Leda 2002
- SSČ Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost. Praha: Academia 1998
- SSJČ Slovník spisovného jazyka českého. 8 sv. Praha: Academia 1989
- Trost 1995 TROST, P.: Studie o jazycích a literatuře. Praha: Torst 1995
- Valčáková 1986 VALČÁKOVÁ, P.: České a slovenské názvy jídel a jejich ekvivalenty v ostatních slovanských jazycích. Kandidátská disertační práce. Brno 1986
- Winter 1913 WINTER, Z.: Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku. Praha 1913
- Zíbrt 1927 ZÍBRT, Č.: Staročeské umění kuchařské. Praha: Zmatlík a Palička 1927

CALTA – DER KLEINE BEITRAG ZU DEN ALTTSSCHECHISCHEN REALIEN

Dieser Text bietet das kleine Bild der alttschechischen Küche aufgrund der linguistischen Studie an. Die Namen der Gerichte gehören zum ältesten Wortschatz der Sprache. Calta, als Beispiel des Gebäcks, das ins Tschechische aus der deutschen Sprache entlehnt worden war, wurde aufgrund der Kochbücher aus 14.-17. Jahrhundert gewählt und beschrieben. Der Text konzentriert sich auf die Etymologie des Wortes. Es ist die Entwicklung des Namens und des Gebrauches bis heute dargestellt. Heute benutzt man den Begriff *calta* nur in Dialekten, es handelt sich um das archaische Wort, das „ein Kuchen oder einen Striezel“ bedeutet. Für Illustration und Inspiration werden einige Rezepte angeführt.

Adéla Hlávková

Prímětice 537

669 04 Znojmo 4

e-mail: adelahlavkova@email.cz