

CALTA – MALÝ PŘÍSPĚVĚK KE STAROČESKÝM REÁLIÍM

Adéla HLÁVKOVÁ

Abstrakt:

Tento článek je pouze drobným střípkem z celého zrcadla názvů jídel, patřící k nejstarším okruhům slovní zásoby, které nabízejí pohled do staročeské kuchyně. V následujícím případě jde o pohled na základě lingvistické studie názvu *calta*. Tento název je vybrán a popsán na základě kuchařských knih ze 14. – 18. století. Je poukázáno na jeho etymologii, vývoj, z hlediska gastronomie i lingvistiky, od doby přejetí až do současnosti a na jeho nářeční varianty v současném jazyce. Pro ilustraci i inspiraci jsou uvedeny nejtypičtější návody na přípravu.

Klíčová slova:

stará čeština, němčina, etymologie, calta

Vlastní text

Calta je jedním z mnoha názvů v oblasti stravování, které byly do českého jazyka přejaté z jazyka německého. 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 jídly. 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.

V případě *calty* se jedná o název, který v dnešním jazyce sice stále existuje, i když jen okrajově v dialektech. Jsou uvedeny všechny zjištěné záznamy, které přispívají 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.

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*, štědrovní nebo húsce, jak se vánočkám říkalo, jedly buď s mlékem nebo tzv. odvárkou¹“ (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*

¹ Odvárka měla být hustá kaše připravovaná z rozvařených sušených hrušek a švestek, spolu s povidly, vodou, cukrem nebo medem, perníkem a kořením (Vavřínová 2002: 157).

(*celetlí*), *certlí* (z různých druhů ovoce – kdúlový, hruškové, broskvové...) i *lecetlí*. Jedná se o podoby názvu *calta* z hovorového jazyka, které mají společný původ, ale přejetí se ubíralo různými cestami (viz níže). Tyto názvy mají význam 'cukrovinka, tvrdý bonbón, pokrouťka' (Machek 1968: 80; Newerkla 2005: 321). V SSJČ a PSJČ jsou uvedené také pod heslem *caltička* – deminutivum od *calta*. Ve slovenských dialektech je název *certle* 'plněné oplatky' (Newerkla 2005: 321). Ve starých kuchařských knihách je dochován význam *certlí* také jako 'tvrdý cukrový bonbón' (viz recept). Význam oplatek se objevuje v receptu na přípravu *lecetlí*. Vzájemně se měnící význam *certle* versus *celtle*, *lecetle* dokládá také recept z německé kuchařské knihy. V obou případech – *lecetle* 'cukrovinka, pokrouťka' i *certle* 'plněné oplatky' – jde o cukrářský výrobek.

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

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

Kdúlový certle. *Vzíti vařenejch, vobloupanejch, drobně zkrájenejch kdúlí čtyky libri a cukru čtyry libri zmíchatí, 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. Zibrť 1927: 419)

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

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

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

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

Geduldzelteln

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

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-* v *-al-* je doložena v bavorských dialektech zvláště v okolí Nýrska na Šumavě, ve východní části jižní Moravy kolem Vyškova, Brna a dále na severovýchodě Dolního Rakouska (Kranzmayer 1956: 29-30). Hláskovou změnou *ē > a* v případě přejatého názvu *calta* se ve svých studiích zabýval Pavel Trost (Trost 1995: 129), který se domnívá, že jde snad o hláskovou změnu provedenou až po přejetí ve staré češtině, neboť otevřená *e* se přejímalo jako *ä*, které se před tvrdou konsonantou změnilo v *a*.

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

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

Slovo *Zelte(n)* se v německém jazyce objevilo v 10. století a jeho bližší původ je nejasný (Kluge 2005: 1007). Metzener 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 se ovšem nevyskytuje ve středních Čechách. 14. století však představuje vyvrcholení osídlování našeho území a německé kolonizace. Hlavní úlohu sehrál pohyb řemeslníků (německý název je motivován těmi, kdo *caltu* vyráběli) za prací, zvláště do velkých měst. Odborná terminologie přejatá z německého jazyka, kterou přinesli, představovala významný migrační prvek.

Stav v současném jazyce

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

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

podlouhlý bochánek“ (ČJA 1: 270). Sporadicky se v dialektech zaznamenává význam 'houska' (ČJA 1: 272).

V německém jazyce jde dnes také již o zastaralé slovo, které se nachází na periferii současné slovní zásoby. Duden ani Siebenschein heslo *Zelte(n)* 'plochý koláč' (Kluge 2002: 1007) neuvádějí. Etymologický slovník německého jazyka k heslu *Zelte(n)* uvádí podobu *Lebzelten*, vysvětlenou pojmem 'Lebkuchen' (Kluge 2002: 1007). Oba tvary – *Lebzelten*, *Lebkuchen*² - jsou vedle sebe uvedeny ještě ve starém překladovém slovníku někdy z první poloviny 20. století; 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).

Významové a nářeční varianty

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

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

Je patrné, že v minulosti (dodnes jen nářečích) se tímto názvem označovala celá řada druhů pečiva, které se lišily tvarem (trojhran, placka, vdolek, koláč, podlouhlá houska, šiška, buhta, pokrouťka), chutí (většinou sladké, ale i chléb, bramborové placky), i funkcí (pečivo vánoční, 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 *calta* je v tomto ohledu nejjasného původu.

Literatura:

Aichholzer 1999

AICHHOLZER, D. „*Wildu machen ayn guet essen...*“

² *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.

- 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. 2001.
- Gebauer 1970 GEBAUER, J. *Slovník staročeský*. 2 sv. (A-N) 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 KAZMÍŘ, 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.
- Kranzenmayer 1956 KRANZMAYER, E. *Historische Lautgeographie des gesamtbairischen Dialektraums*. Wien, 1956.
- 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.
- PSJČ *Příruční slovník jazyka českého*. 1-9. Praha: Školní nakladatelství, 1935-1957.
- Siebenschein 2002 SIEBENSCHHEIN, 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.
- Vavřinová 2002 VAVŘINOVÁ, V. *Malá encyklopedie Vánoc*. Praha: Libri, 2002.
- Winter 1913 WINTER, Z. *Šat, strava a lékař v XV. A XVI. věku*. Praha, 1913
- Zíbrt 1927 ZÍBRT, Č. *Staročeská umění kuchařské*. Praha: Zmatlík a Palička. 1927

CALTA – SMALL PAPER TO OLD CZECH MATERIALS

Summary:

This study presents a small picture of old Czech cuisine following the linguistic study of *calta*.. Names of melas belong to the odlest word-stock. They are chosen and described on the base of cookbooks from 14th-18th century. It focuses on their etymology, development of usage and naming till today and their dialectal forms. For ilustration and inspiration are introduced some typical cook recipes.

Key words:

Old Czech langugage, German language, etymology, calta

Kontaktní adresa:

Mgr. Adéla Hlávková, Ústav českého jazyka Filozofická fakulta MU, Arne Nováka 1, 602 00 Brno

605 221 310, adelahlavkova@email.cz