Masarykova univerzita

Filozofická fakulta

Ústav jazykovědy a baltistiky

Magisterská diplomová práce

Brno 2019 **Bc. Jitka Šnejdrlová**

Masarykova univerzita

Filozofická fakulta

Ústav jazykovědy a baltistiky

Obecná jazykověda

Bc. Jitka Šnejdrlová

Názvy zeleniny v češtině.
Etymologicko-historický výklad

Magisterská diplomová práce

Vedoucí práce: PhDr. Pavla Valčáková, CSc.

2019

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně s využitím uvedených pramenů a literatury.

.....

Podpis autora práce

Poděkování

Na tomto místě bych chtěla poděkovat PhDr. Pavle Valčákové, CSc.,
za odborné vedení mé práce, cenné rady, podnětné připomínky
a za vstřícný přístup při osobních konzultacích.

Obsah

Úvod 9

1 Historie pěstování zeleniny ve světě 12

2 Historie pěstování zeleniny v českých zemích a její využití v kuchyni 16

3 Zelenina 18

3.1 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 18

3.2 Stav názvu v nové češtině 19

3.3 Etymologie názvu 20

3.4 Nářeční a lidové podoby názvu 21

4 Cibulová zelenina 22

4.1 Cibule 22

4.1.1 Charakteristika a historický původ 22

4.1.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 24

4.1.3 Stav názvu v nové češtině 25

4.1.4 Etymologie názvu 26

4.1.5 Nářeční a lidové podoby názvu 26

4.1.6 Využití cibule v kuchyni 28

4.2 Česnek 30

4.2.1 Charakteristika a historický původ 30

4.2.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 31

4.2.3 Stav názvu v nové češtině 33

4.2.4 Etymologie názvu 33

4.2.5 Nářeční a lidové podoby názvu 34

4.2.6 Využití česneku v kuchyni 34

5 Kořenová zelenina 36

5.1 Brambor 36

5.1.1 Charakteristika a historický původ 36
5.1.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 38
5.1.3 Stav názvu v nové češtině 40
5.1.4 Etymologie názvu 42
5.1.5 Nářeční a lidové podoby názvu 44
5.1.6 Využití bramboru v kuchyni 48
5.2 Celer 52
5.2.1 Charakteristika a historický původ 52
5.2.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 53
5.2.3 Stav názvu v nové češtině 55
5.2.4 Etymologie názvu 55
5.2.5 Nářeční a lidové podoby názvu 56
5.2.6 Využití celeru v kuchyni 56
5.3 Mrkev 58
5.3.1 Charakteristika a historický původ 58
5.3.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 59
5.3.3 Stav názvu v nové češtině 60
5.3.4 Etymologie názvu 61
5.3.5 Nářeční a lidové podoby názvu 61
5.3.6 Využití mrkve v kuchyni 64
5.4 Petržel 66
5.4.1 Charakteristika a historický původ 66
5.4.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 67
5.4.3 Stav názvu v nové češtině 68
5.4.4 Etymologie názvu 68
5.4.5 Nářeční a lidové podoby názvu 69
5.4.6 Využití petržele v kuchyni 72

6 Košťálová zelenina 74
6.1 Kapusta 74
6.1.1 Charakteristika a historický původ 74
6.1.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 76
6.1.3 Stav názvu v nové češtině 77
6.1.4 Etymologie názvu 78
6.1.5 Nářeční a lidové podoby názvu 79
6.1.6 Využití kapusty v kuchyni 81
6.2 Zelí 83
6.2.1 Charakteristika a historický původ 83
6.2.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 84
6.2.3 Stav názvu v nové češtině 85
6.2.4 Etymologie názvu 85
6.2.5 Nářeční a lidové podoby názvu 86
6.2.6 Využití zelí v kuchyni 88
7 Plodová zelenina 90
7.1 Okurka 90
7.1.1 Charakteristika a historický původ 90
7.1.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 92
7.1.3 Stav názvu v nové češtině 93
7.1.4 Etymologie názvu 94
7.1.5 Nářeční a lidové podoby názvu 95
7.1.6 Využití okurky v kuchyni 98
7.2 Paprika 100
7.2.1 Charakteristika a historický původ 100
7.2.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století 101
7.2.3 Stav názvu v nové češtině 102

7.2.4 Etymologie názvu ... 103
7.2.5 Nářeční a lidové podoby názvu ... 103
7.2.6 Využití papriky v kuchyni ... 104
7.3 Rajče ... 106
7.3.1 Charakteristika a historický původ ... 106
7.3.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století ... 107
7.3.3 Stav názvu v nové češtině ... 108
7.3.4 Etymologie názvu ... 108
7.3.5 Nářeční a lidové podoby názvu ... 109
7.3.6 Využití rajčat v kuchyni ... 112
Závěr ... 113
Seznam použitých zdrojů ... 115
Staročeské památky ... 115
Literatura ... 117
Diplomové práce ... 124
Internetové zdroje ... 124
Seznam ilustrací ... 126
Seznam zkratek ... 128
Zkratky jazyků ... 128
Jiné zkratky ... 130
Značky ... 131
Rejstřík ... 132
Anotace ... 144

Úvod

Cílem této práce je nastínit charakteristiku a historický původ vybraných druhů zeleniny, popsat jazykový vývoj jednotlivých názvů od staré češtiny po současnou, objasnit etymologický výklad českých jmen, jejich nářeční a lidové podoby a popsat alespoň stručně s pomocí ukázky starých českých kuchařských receptů způsoby využití dané zeleniny především ve staročeské a lidové kuchyni. K ucelení poznatků z oblasti dialektologie slouží přiložené nářeční mapy z *Českého jazykového atlasu* a k ilustraci obrázková příloha u jednotlivých podkapitol.

Práce je tematicky rozdělená na sedm částí. První dvě kapitoly jsou úvodní. Jejich účelem je stručně seznámit čtenáře s historií pěstování zeleniny ve světě a v českých zemích a využitím zeleniny v české kuchyni. Třetí kapitola plynule navazuje na předešlé dvě a vysvětluje stav názvu *zelenina* ve staré češtině, češtině 19. stol. a jeho současnou situaci. Následuje etymologický výklad slova a výčet nářečních a lidových podob názvu.

Další část práce je věnována jedenácti vybraným druhům zeleniny, které jsou systematicky přiřazeny dle příslušnosti ke konkrétním skupinám. Zeleninu je možné rozdělit do několika skupin. Většinou se zeleninové druhy rozdělují na základě jejich botanické příslušnosti, já však v práci využívám v praxi běžnější třídění užitkové. Některé plodiny spadají do více skupin současně, proto mezi nimi nelze vést přesná hranice, např. celer či petržel lze přiřadit jak ke kořenové, tak k listové či kořeninové zelenině (zpracováváme jejich kořen i nať).

Dle užitkovosti se dělí zelenina na cibulovou, kořenovou, kořeninovou, košťálovou, listovou, luskovou a plodovou. Pro omezený prostor v práci uvádím pouze zeleninu cibulovou, kořenovou, košťálovou a plodovou. Listové a luskové zelenině se nevěnuji, a protože celer a petržel uvádím pod zeleninou kořenovou, nezmiňuji se v práci ani o zelenině kořeninové. Výběr konkrétních druhů zeleniny jsem provedla na základě nejběžněji užívané a nejvíce rozšířené zeleniny u nás, v Evropě i ve světě. Z cibulové zeleniny jsem vybrala cibuli a česnek, z kořenové brambor, celer, mrkev a petržel, z košťálové kapustu a zelí a z plodové okurku, papriku a rajče. I když řada autorů považuje brambor za polní plodinu či okopaninu, já jsem se rozhodla tuto rostlinu zařadit v práci ke kořenové zelenině, kam v širším smyslu spadají i druhy

tvořící oddenkové hlízy (brambor, batáty a topinambur). Protože jsou dnes brambory považovány za jednu z nejdůležitějších hospodářských plodin světa a z hlediska jazykového a etymologického vývoje a bohatého dialektologického materiálu jsou pro nás velice zajímavé, rozhodla jsem této rostlině věnovat v práci největší pozornost.

Názvy jednotlivých skupin zeleniny a příslušných druhů jsou řazeny abecedně. Jako první tedy uvádím zeleninu cibulovou, poté kořenovou, košťálovou a nakonec plodovou. U každé skupiny (která dává název i konkrétní kapitole) je uvedena kratičká charakteristika, která danou skupinu vystihuje. Následuje charakteristika a historický původ daného druhu zeleniny, jazykový vývoj názvu, etymologický výklad slova, výčet nářečních a lidových podob jména, v závěru každé podkapitoly nastiňuji využití dané zeleniny v kuchyni a přikládám kuchařské recepty, které čerpám zejména ze *Staročeského umění kuchařského* Čeňka Zíbrta a *Domácí kuchařky* Magdaleny Dobromily Rettigové, v jednom případě uvádím i kuchařský předpis z *Knížky kuchařské* Václava Pacovského, neboť krásně vystihuje situaci staršího českého názvu pro brambory – *erteple* – který byl často pro svůj nečeský původ uváděn v textu vedle českých *zemčat* či *zemských jablek* pouze v závorce.

Všeobecné informace o historii pěstování zeleniny u nás i ve světě a odborné údaje o daných rostlinách jsem čerpala především z publikací *Rostliny na našem stole* od Václava Jiráska, *Zelená kuchyně* od Sergeje M. Skornjakova, *Zelenina* od Evy Troníčkové a *Slovanských starožitností* od Lubora Niederleho.

Z primárních zdrojů, které mi byly oporou v hlavní jazykové části práce, jsem pro získání informací o stavu názvu ve staré češtině využila Gebauerův *Slovník staročeský*, *Malý staročeský slovník* a především internetový *Vokabulář webový* a *Elektronický slovník staré češtiny*. Stav lexika v období 19. stol. prezentuje *Slovník česko-německý* Josefa Jungmanna a Kottův *Česko-německý slovník zvláště grammaticko-frazeologický*. Materiál ze současné češtiny mi poskytl *Příruční slovník jazyka českého* (dále jen PSJČ), *Slovník spisovného jazyka českého* (dále jen SSJČ), *Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost* (dále jen SSČ), popř. *Akademický slovník současné češtiny* (dále jen ASSČ) či *Akademický slovník cizích slov* (dále jen ASCS).[1] V etymologické části jsem vycházela z Machkova *Etymologického slovníku jazyka českého*, *Českých a slovenských jmen rostlin*, Rejzkova *Českého etymologického*

[1] Jednotlivá slovníková hesla uvádím v práci pro snadnější orientaci v textu tučným písmem.

slovníku a ze slovníků Františka Kopečného, Josefa Holuba a Stanislava Lyera, doplňující informace mi poskytl *Stručný etymologický slovník slovenčiny* Ľubora Králika. Stěžejní publikací pro zjištění lidových názvů mi byl *Průvodce lidovými názvy rostlin i jiných léčivých přírodnin a jejich produktů* od Idy Rystonové, pro zjištění nářečních pojmenování např. Lamprechtův *Slovník středoopavského nářečí,* Bartošův *Dialektický slovník moravský* a elektronický *Český jazykový atlas* (dále jen ČJA) a *Slovník nářečí českého jazyka* (dále jen SNČJ). Informace o využití zeleniny v kuchyni mi poskytlo především již zmíněné dílo Zíbrtovo a Rettigové, opírala jsem se také o publikaci Magdaleny Beranové *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku* a jiná její díla, o publikaci Marie Úlehlové-Tilschové *Česká strava lidová* apod.

Veškeré zdroje, ze kterých jsem při psaní diplomové práce vycházela, jsou uvedeny v závěrečném seznamu použitých zdrojů. Pro snadnější orientaci v textu je na úplném konci práce přiložen seznam zkratek a rejstřík.

1 Historie pěstování zeleniny ve světě

Zelenina tvoří jednu ze základních složek lidské potravy již odpradávna. Pravěký člověk si doplňoval živočišnou potravu sběrem různých druhů kořenů, semen, hlíz, oddenků, plodů, dužnatých částí, listů či cibulí (Troníčková 1985: 6). Zpočátku sběr praktikoval náhodně, později vyhledával a navštěvoval místa jejich výskytu cílevědomě. Náhodným roztroušením plodů či semen v blízkosti lidských obydlí vyrostly nové rostliny. Po této zkušenosti člověk začal rozsévat semena na konkrétních místech záměrně. Časem také zjistil, že zkypřená půda a rozsévání semen na místech výkalů či hnoje chovaných zvířat působí na rostliny pozitivně – rostly rychleji a mohutněly. Na základě těchto poznatků a zkušeností začalo docházet ke kultivaci rostlin. Započalo pěstování rostlin, které byly pro člověka užitečné – rostlin užitkových (Mikoláš 2005: 5).

Jednalo se o dlouhodobý proces, než lidé zjistili, že si mohou výživu opatřit pěstováním kulturních rostlin a chovem užitkových zvířat, jinými slovy – než se stali rolníky. Tento zdroj obživy sice znamenal značnou námahu, na druhou stranu byl však výhodnější a spolehlivější než shromaždování potravy sběrem divoce rostoucích plodin či lovem. O prvních rolnících můžeme hovořit od konce 10. tisíciletí př. n. l. Na území Předního východu, v Palestině, Anatolii, Kurdistánu, Íránu a Egyptě, kde odpradávna divoce rostlo obilí, začali lidé sbírat jeho zrna a zasévat je. První tzv. domestikovanou plodinou bylo pravděpodobně obilí (Petráň – Petráňová 2000: 6). Mezi rostliny, které člověk začal pěstovat po zanechání kočovného způsobu života, patřila také zelenina (Podešva 1959: 9). U některých plodin jako např. tuřínu a zelí se dá jen těžko určit jejich původní domovina. Většina zeleniny se pěstovala v místech počáteční kultury obilnin – pšenice, ječmene a některých luskovin (Troníčková 1985: 10). Dle Jaroslava Podešvy (Podešva 1959: 9) a Josefa a Lydie Petráňových (Petráň – Petráňová 2000: 7) bylo těmito místy především střední a dolní povodí řek Eufratu a Tigridu a Nilu. J. a L. Petráňovi se ve své knize *Rolník v evropské tradiční kultuře* zmiňují o systematickém obdělávání obilních a zelinářských polí a osazování zahrad ušlechtilými plodinami u Sumerů a egyptských obyvatel. Sumerové si údajně oblíbili zejména česnek a cibuli. Od poloviny 3. tisíciletí př. n. l. začali pěstovat také okurky,

pór či cukety. Později i tykve a dýně, mrkev, ředkve, ředkvičky, tuřín a vodnici.[2] Egypťané se věnovali pěstování např. salátu, lociky (tu spojovali s božstvem plodnosti) a celeru, který symbolizoval smutek. Zelenina se v Egyptě velmi často využívala nejen jako zdroj potravy, ale také jako obětina (Petráň – Petráňová 2000: 8–9). Kromě oblastí kolem řek Eufrat a Tigris a řeky Nilu se zmiňuje J. Podešva ve svém díle *Encyklopedie zelinářství, část všeobecná I* také o podhorských oblastech Etiopie a Eritreje. Tyto oblasti považuje za místa, odkud do Evropy přicházel neolitický lid znalý pěstování hlavních kulturních rostlin. Za pokročilou zemi v pěstování zemědělských plodin považuje také Čínu. Z oblastí Nového světa jmenuje říši Inků, odkud pochází nálezy svědčící o pěstování zeleniny především v horských údolích peruánských And. Za prastaré zelinářské kraje považuje Čínu, Východní Indii a Egypt i Václav Jirásek v knize *Rostliny na našem stole* (Jirásek 1958: 119).

Významnou roli v rozvoji a šíření pěstování zeleninových plodin sehráli Arabové. Maurským podmaněním pyrenejského poloostrova se do Evropy dostávaly zemědělské znalosti a dovednosti Peršanů, Egypťanů a Řeků. Velkou zásluhu na jejich šíření měly i křižácké výpravy do Orientu (Podešva 1959: 9), odkud bylo do Evropy přivezeno např. zelí a možná i okurky (Petráň – Petráňová 2000: 48).

Téměř všechny druhy kulturních rostlin pěstované v Evropě mají dle Vlastimila Mikoláše původ v různých oblastech Asie (jihozápadní, východní i Střední), Číně, Středomoří a Jižní a Severní Americe (Mikoláš 2005: 5–6). Tyto oblasti považuje za kolébku kulturních rostlin také Eva Troníčková, která vyvrací staré domněnky o původu kulturních rostlin a tedy i zeleninových druhů na území starověké Mezopotámie, Egypta a Indie, k nimž se přiklání např. J. Podešva a J. a L. Petráňovi. Tato území se dle E. Troníčkové stala až druhotnými centry pěstování (Troníčková 1985: 11).

Pro Evropu mělo zásadní význam především centrum v jihozápadní Asii, odkud se prostřednictvím člověka po tisíciletí šířil kromě obilovin také hlávkový salát, ředkve, mák, len a různé druhy ovoce. Dalším významným střediskem byla jihovýchodní Asie (Thajsko, Vietnam, Barma, Indonésie ad.), odkud pochází okurka a lilek. Střední Asie (Afghánistán, Tádžikistán, Uzbekistán ad.) představovala primární centrum pěstování

[2] Brukev řepák vodnice neboli okrouhlice vznikla pravděpodobně z plané brukve řepáku. Pochází zřejmě z Alžírska. Postupně se rozšířila do Středozemí, Evropy i na Sibiř. Pěstovala se jako zelenina i krmná plodina pro dobytek. Chuťově připomíná ředkvičku či kedluben.

cibule, česneku, bobu, ředkvičky a špenátu. Střední a západní Čína a také Nepál byli centry, ve kterých vzniklo čínské a pekingské zelí apod. Ze Středomoří se do Evropy rozšířila řepa, petržel, čekanka, chřest, artyčok, bob, tymián, olivovník, fíkovník a některé druhy košťálové zeleniny, zejména kapusty. Významnými centry byla také Jižní a Severní Amerika, kde se začalo s pěstováním tykví, paprik, rajčat, brambor, batátů, kukuřice ad. (Troníčková 1985: 12; Mikoláš 2005: 5–6). Prostřednictvím člověka se kulturní rostliny dostávaly z jednoho genocentra do genocentra jiného, kde se dále vyvíjely a docházelo k jejich selekci a šlechtění.

Dle všech předpokladů zemědělství v Evropě nevzniklo, ale s příchodem obyvatel zkušených v pokročilém stupni pěstování kulturních rostlin – zemědělců – se pravděpodobně ze Střední Asie a Iráku přes Kavkaz a Malou Asii do severní Afriky a přes Pyrenejský poloostrov dostalo i do Evropy (Troníčková 1985: 12).

Z hlediska užitkovosti můžeme hovořit o dávném a velice těsném poutu mezi člověkem a rostlinami. Užitkové rostliny provázely a dodnes provázejí člověka po celý jeho život (Jirásek 1958: 7). Zemědělské plodiny lidé pěstovali především jako zdroj výživných látek – bílkovin, tuků, škrobů a cukrů. Zaměřovali se na pěstování obilovin, luskovin a olejnin. Pěstování zeleniny v pravém slova smyslu se lidé věnovali až později. Zpočátku totiž zeleninové plodiny sloužily především k doplnění potravy a zpestření její chuti (Troníčková 1985: 12–13).

Již ve starověku, dávno před počátkem našeho letopočtu, se setkáváme se zelinářskými zahradami (Jirásek 1958: 119). Kultura Řeků a Římanů byla založena na zemědělství a sadovnictví. Neobdělaná půda pro řeckou a římskou kulturu znamenala protiklad civilizace a produktivity. Středomořský systém stravování byl založen především na moučných kaších, chlebu, víně a zelenině (Montanari 2003: 12–14). Z díla římského básníka Vergilia se dozvídáme o zelinářské zahradě císaře Augusta, ve které se pěstovala velká řada zeleninových plodin – zelí, mrkev, česnek, okurky aj. Z 2. až 4. stol. n. l. se dochovala sbírka starořeckých pojednání o hospodářství, která obsahuje stať o důležitosti zelinářských zahrad (Jirásek 1958: 119–120).

Na počátku středověku znala většina obyvatel pouze několik málo druhů zeleniny. Bylo to především zelí a mrkev. Ostatní druhy zeleniny byly dostupné jen pro bohaté, pro které představovaly opravdové lahůdky (Troníčková 1985: 13). Významnou roli v šíření zeleninových plodin sehrály ve středověku kláštery. Právě u klášterů se ve střední a severní Evropě zejména v 8. a 9. stol. zakládaly zelinářské

zahrady a ovocné sady. Především řádu sv. Benediktýna je připisována zásluha v šíření užitkových rostlin z jihu dál na sever a v položení základu německému zahradnictví (Jirásek 1958: 120). Kromě klášterů se pěstování zeleniny věnovaly také některé panovnické dvory. Z r. 812 pochází nařízení franského císaře Karla I. Velikého *Capitulare de villis vel curtis imperii*[3] o údržbě a péči královských statků a zahrad a pěstování ovoce, zeleniny, ale i kořeninových, léčivých a okrasných rostlin. Toto nařízení významně napomohlo k šíření zeleniny ze středomořské oblasti do zbytku Evropy (Troníčková 1985: 13).

Druhá polovina středověku je charakteristická rozvojem měst, průmyslové výroby a řemeslnických cechů. Změnil se také způsob produkce zeleniny, která se pěstovala nejen pro vlastní potřebu, ale prodávala se i na trzích. Docházelo k zakládání zahradnických cechů a spolků a poprvé se objevují zahradníci (Podešva 1959: 14). Zelenina se stala nedílnou součástí každodenní potravy prostého lidu (Troníčková 1985: 13). Začaly se vydávat první spisy o pěstování rostlin jako např. kniha Petra Crescentia[4] ze 13. stol. aj. Počet užitkových rostlin se neustále zvyšoval. Objevení Ameriky a další zámořské cesty do Indie a Afriky výrazně napomohly k šíření cizokrajných rostlin. Do Evropy se dostaly brambory. Zásadní význam pro Evropu však mělo rozšíření brambor až v 18. stol. Rozvoji českého zelinářství napomohlo pěstování zeleninových plodin v sousedních zemích, jako bylo Bulharsko, Německo, Maďarsko a Polsko (Podešva 1959: 14).

[3] Jedná se o podrobné předpisy o správě královských statků z roku 812. Dílo je věnováno popisu trojpolního sytému, chovu dobytka, včelařství, ovocnářství apod. Mezi užitkovými rostlinami je zde uvedena např. mrkev, petržel, celer, řepa, okurka, zelí, cibule, česnek, kmín, rozmarýn, máta, len, konopí a ovocné stromy.

[4] Pietro de Crescenzi (1230/35–1320) byl boloňský právník, lékař a přírodovědec. Proslavil se především svým spisem *Ruralia commoda* o pěstování zeleninových plodin.

2 Historie pěstování zeleniny v českých zemích a její využití v kuchyni

Dle archeologických nálezů přišly v 6. stol. n. l. do Čech slovanské kmeny. Je doloženo, že dávno před nimi na naše území proudily vlny různých obyvatel. Za nejstarší zemědělce, kteří k nám přišli začátkem mladší doby kamenné, můžeme považovat příslušníky etnik z jihovýchodu. V období pozdní doby kamenné sem přicházeli pravděpodobně i první Indoevropané. Sídlili zde i Keltové a po určitou dobu také Germáni. Všechna tato etnika zanechala na našem území svou stopu v místních názvech, ale i v zemědělství, potravinách nebo dobytku, který chovali (Beranová 2012: 45–46). Důkazem může být např. všeslovanský název *lukъ* pro česnek či cibuli převzatý z germánského **lauka*. Za germánské se považuje také např. slovo mrkev a ředkev. Není však jisté, zda Slované poznali tento druh zeleniny společně s přejímáním názvů, nebo jej znali již dříve pod názvem jiným (Niederle 1911: 187–188).

Důležitým zdrojem potravy slovanského etnika byly především obiloviny, luštěniny a zelenina. V literárních dílech z 11. stol. se píše např. o cibuli a česneku. Mniši prý, když bylo málo čočky, pojídali zeleninu. Za chudé jídlo Slované považovali vařené či syrové zelí. Dle českého archeologa Lubora Niederleho[5] není pochyb, že zelenina byla součástí slovanské kuchyně již dříve než v 11. stol. (Niederle 1911: 187–188).

Charakteristickým rysem české středověké kuchyně bylo bezesporu zelí, především zelí nakládané, kysané. Jedli ho chudí lidé, ale i měšťané a urození. Dle brněnského lékaře Wolfganga Molleriana žijícího v 16. stol. se v českých zemích hojně využívala i cibule a česnek (Beranová 2012: 170–172). Již z 1. pol. 13. stol. pochází nejstarší zprávy o mrkvi, jejíž využití v kuchyni bylo zejména pro výrobu sladkých marmelád, jako polévková zelenina se používala až později. Od 14. až 15. stol. se ve staročeské kuchyni objevuje také křen (Beranová 2012: 206–208). Velice rozšířené a oblíbené byly v tomto období i dýně, melouny či okurky (recepty na přípravu okurků pochází však až ze 17. stol.) (Beranová 2012: 200–201). O dalším využití zeleninových plodin ve středověké české kuchyni se dozvídáme především

[5] Lubor Niederle (1865–1944) byl významný český archeolog, etnolog, antropolog a slavista. Bývá považován za zakladatele české moderní archeologie.

z kuchařských knih, které se začaly vydávat po vynalezení knihtisku, tedy od konce 15. stol. (Beranová 1997: 7). Tak například z kuchařské knihy Severina Mladšího z počátku 16. stol. se dozvídáme o využití petrželového kořene jako přísady do polévek apod. Magdalena Beranová se ve své knize *Jídlo a pití za Rudolfa II.* zmiňuje o tom, že k obyčejné stravě za vlády císaře Rudolfa II. patřilo zelí, cibule či řepa, ze které byly konzumovány jak listy (v podobě zelí), tak kořeny. Z r. 1616 pochází též zmínka o špenátu (Beranová 1997: 7). Jan Amos Komenský uvádí ve svém díle *Brána jazyků otevřená* z r. 1633 mezi rostlinami nazývanými „zelí" – jako je např. řepa, ředkev, mrkev, zelí a salát – také kapustu (Beranová 2012: 185). V 17. stol. se začaly v klášterních, šlechtických a měšťanských zahradách pěstovat také brambory. Prameny dokládají, že již v r. 1632 se objevily na stole jihočeského velmože Viléma Slavaty. Teprve v 18. stol. se však staly obyčejnou polní plodinou (Beranová 2012: 210). Ze 17. stol. pochází zmínky o artyčoku. Z 18. až 19. stol. známe z kuchařských receptů také pažitku, chřest a brokolici. Na konci 18. a počátku 19. století se rozšířily další druhy zeleniny, jako byl květák a kedluben. Také bulvy celeru společně s petrželí a mrkví se staly nepostradatelnou a velice oblíbenou polévkovou zeleninou. V 19. století se na našem území objevila rajčata. Papriku znala česká kuchyně pouze v podobě mletého koření, které se v tomto období nejčastěji nazývalo *turecký pepř* (Beranová 2012: 200–211).

3 Zelenina

3.1 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

Slovo zelenina je poměrně nové. Pochází z doby obrozenecké a poprvé se objevuje v Jungmannově *Slovníku česko-německém*. Původně sloužilo nejen k označení zeleniny v dnešním slova smyslu – tedy k označení pěstovaných rostlin, jejichž části jsou upravovány jako pokrm – ale mělo i několik jiných významů. Ve slovníku nalezneme několik definicí slova **zelenina**. Obecně byla pod tímto pojmem chápána ‚zelená podstata' (něm. *‚das Grüne Wesen'*), tedy vše zelené. Název se také používal pro označení zelenosti či zelené barvy. Dále pojem *zelenina* charakterizoval zelenou potravu, píci (něm. *grüne Speise* či *grünes Futter*) – *„Kohout v zahradě záhony rozhrabuje a zeleninky zobá."*. Poslední definice hovoří o zeleném křoví či háji (něm. *grüner Busch*, *Hain*) – „*V zelenině větřík chládek rodí.*". Ve slovníku se objevuje také heslo **zelenka.** Toto slovo nese několik odlišných významů – ožatá pšenice či potrava housatům, plurál **zelenky** je uveden jako název pro určitý druh hrušek či slivoň blumu (*Prunus domestica subspecie italica*) (Jungmann 1839: V, 646). Ovoce bylo takto pojmenováno podle charakteristické zelené barvy (Říman a kol. 1986: 675). Důležitá je pro nás skutečnost, že slovo **zelenka** ve staré češtině sloužilo jako označení pro zelené věci, konkrétně zeleninu v dnešním slova smyslu, jak je definována např. ve *Slovníku spisovné češtiny* či *Slovníku spisovného jazyka českého*. Pro upřesnění definice je u hesla **zelenka** uvedena např. kapusta či mrkev jako zástupce zeleniny. Kromě výše zmíněných se ve slovníku objevuje také heslo **zelí** a jeho odvozené tvary – deminutivum **zelíčko** a augmentativum **zelice**. Slovo má opět několik významů. Označuje jednak zeliny, zelenou trávu – „*Země pustí z sebe zelí zelené*", jednak jídlo ze sekaného či krouhaného zelí, řepy apod. Dále je pod tímto heslem myšleno „*zelí zahradní rozličného druhu*", tj. zelí hlávkové, zelí kadeřavé (kapusta), zelí květné (karfiol, čili květák), zelí turecké (tykev) apod. Pro nás nejpodstatnější je však informace, že heslo **zelí** sloužilo pro označení zeleniny jako pěstovaných rostlin, jejichž části se upravují jako pokrm. Ve slovníku Jungmann uvádí např. řepu, mrkev, ředkev, petržel, salát, křen aj. (Jungmann 1839: V, 646).

Ve slovníku Františka Štěpána Kotta se setkáme s heslem **zelenina** a **zeleninka**. Oba tyto pojmy nesou, stejně jako v Jungmannově slovníku, několik významů. Slova

označují opět zelenou barvu či zelenost (něm. *das Grüne*). Dále je název použit pro označení zelené potravy či píce (něm. *das Grünzeug, grünes Futter*). V neposlední řadě heslo ve slovníku zahrnuje výčet různých druhů zeleniny, jako např. mrkev, celer, petržel, zelí apod. Slova **zelenina** a **zeleninka** tedy označují zeleninu s významem, který známe dnes. Stejně jako v Jungmannově slovníku se i u F. Š. Kotta setkáme s heslem **zelenka** se stejným významem jako u Jungmanna (Kott 1887: V, 439). Kromě zmíněných hesel se ve slovníku objevuje také slovo **zelenovina**. Jedná se o synonymum ke slovu zelenina ve smyslu ‚*zelená podstata*' (něm. ‚*das grüne Wesen*') (Kott 1887: V, 440). Zmiňuje i heslo **zelenisko** s příkladem *zelenina do polévky* (Kott 1893: VII, 1135).

V Malém staročeském slovníku, ani *Slovníčku staré češtiny*, které nám pomáhají při četbě staročeských textů, se výraz **zelenina** neobjevuje. V obou jmenovaných slovnících se setkáme s tvarem **zelé** (Šimek 1947: 225; Bělič – Kamiš – Kučera 1978: 650). Toto neutrum označuje jednak zelí (košťálovou zeleninu), jednak zeleninu vůbec. Slouží také pro označení zelin či bylin. Slovo **zelé** nalezneme také v ESSČ. Setkáme se v něm navíc i s tvarem **zelen** – jedná se o femininum odkazující k adjektivu **zelený.** *Malý staročeský slovník* uvádí pro označení zeleniny kromě tvaru **zelé** i tvar **zelíčko** (Bělič – Kamiš – Kučera 1978: 650).

3.2 Stav názvu v nové češtině

V Ottově slovníku naučném nás autor odkazuje na heslo **zelinářství**, které definuje jako ‚odvětví zahradnictví zabývající se pěstováním a prodejem zeleniny'. Pro upřesnění pokračuje výčtem několika druhů zeleniny. Uvádí např. celer, petržel, cibuli, česnek, pažitku, hlávkový salát, artyčok apod. Dodává, že zelenina se z velké části konzumuje vařená, ale také syrová nebo různými způsoby konzervovaná (nakládaná v octě) apod. (OTSN 2002: XXVII, 536–537).

Slovníky 20. století, jako je SSČ a SSJČ, uvádí pod heslem **zelenina** ‚*části (kořeny, stonky, listy, plody) některých pěstovaných rostlin požívané za syrova, vařené, dušené apod.*'. SSČ uvádí také adjektivum **zeleninový** s příkladem *zeleninová polévka*. V SSJČ nalezneme u hesla také deminutivum **zeleninka** a derivovaný expresivní výraz **zelenáč** ve smyslu mladý, nezkušený člověk, začátečník. PSJČ vysvětluje slovo zelenina podobně jako SSČ a SSJČ jako ‚*pěstovanou rostlinu, jejíž některé části se upravují jako pokrm*'. Také v PSJČ se objevuje expresivní výraz **zelenina** jako

označení pro nezkušeného člověka či začátečníka. Slovník uvádí příklad: „*Ale já, Hrochu — nejsem zelenina. Já si taky zažil svoje.*“ (z díla Aleny Vrbové). V PSJČ je heslo doplněno o výčet a charakterizaci základních druhů zeleniny, objevuje se zde zelenina cibulovitá, košťálová, kořenová a plodová.

3.3 Etymologie názvu

Jak už bylo zmíněno výše, slovo **zelenina** je poměrně nové. Poprvé se objevuje jako nový tvar až v Jungmannově slovníku. V etymologických slovnících musíme etymologický výklad slova **zelenina** hledat pod heslem **zelený**, popř. **zelí**., u Václava Machka pod heslem **zelina** (Machek 1968: 714). Slova *zelený*, *zelenavý*, *zeleň*, *zelenina*, *zeleninový*, *zelinář*, *zelinářství*, *zelinářský*, *nazelenalý*, *zelenat*, *zezelenat*, *zazelenat* apod. jsou všeslovanská, tedy doložena ve všech nebo téměř všech slovanských jazycích – *p. zielony,* r. *zelënyj*, s./ch. *zèlen*, stsl. *zelenъ.* Výrazy pochází z psl. **zelenъ.* V tom se shodují etymologové Josef Holub, Stanislav Lyer, Jiří Rejzek i František Kopečný (Holub – Kopečný 1952: 435; Holub – Lyer 1978: 477; Rejzek 2001: 737). Společné *zel-* je příbuzné s lit. *želiù, žélti* a lot. *zel'u, zelt* – dodnes dochovaných slovesech v těchto jazycích s významem ‚*zelenat se*‘ (Machek 1968: 714; Rejzek 2001: 737). Psl. **zelenъ* je původně pasivním participiem nedoloženého slovesa **zelti,* které má protějšky ve výše zmíněných baltských jazycích (Janyšková 2018: XIX, 1125–1126). Od základu *zel-* byl v českém jazyce díky příponě *-ený,* stejně jako u slova *červený,* utvořen název barvy ‚*zelený*‘. Odtud díky převládající zelené barvě dále odvozeno substantivum *zelenina* (Valčáková 1979: 163) nebo také např. *zelinář* (toto substantivum vzniklo haplologií ze **zeleninář)* či verbum *zelenati se* (Holub – Kopečný 1952: 435; Machek 1968: 714).

Vycházíme z ie. **ǵhel* s významem ‚*svítit*‘ či ‚*zářit*‘ se střídou **ǵhol* s významem ‚*zlatý*‘, ‚*žlutý*‘, ‚*zelený*‘ apod. Z různých ablautových podob vzniklo např. lit. *žãlias*, lot. *zaļš* nebo stpr. *saligan – vše* s významem ‚*zelený*‘, bret. *gell* ‚*hnědý*‘, stisl. *gulr,* angl. *yellow,* wal. *gell,* něm. *Gelb* – vše s významem ‚*žlutý*‘. Také lat. *holus* s významem ‚*zelí*‘, ‚*zelenina*‘, a z podobně redukovaného kořene též ř. *chlōrós* ‚*žlutozelený*‘ či ‚*svěže zelený*‘ (Holub – Kopečný 1952: 435; Machek 1968: 714; Holub – Lyer 1978: 477; Rejzek 2001: 737).

3.4 Nářeční a lidové podoby názvu

Nejčastěji se používá základní spisovný tvar *zelenina*. Existují však i nářeční podoby jména, které zachytil např. František Bartoš ve svém *Dialektickém slovníku moravském*. Na Moravě tak bývá zelenina někdy nazývána *zelinou* či *zeľeniskem* (Bartoš 1906: 539–540). Na Opavsku se užívá pojmenování *zeleňina,* dříve i *gryncajk* (Lamprecht 1963: 41, 160). ČJA žádné nářeční podoby jména neuvádí. Z lidových názvů jsou známé *zelíčko* či *zelina* čili původní názvy zeleniny (Rystonová 2007: 620–621).

4 Cibulová zelenina

Cibulová zelenina je taková, jejíž užitkovou částí je buď cibule pravá (cibule kuchyňská, česnek, šalotka), cibule nepravá (pór, zimní cibule), či nať (pažitka, zimní cibule) (Troníčková 1985: 10). Tento druh zeleniny je velice bohatý na antibakteriální látky, silice a vitaminy (Bulisová 2010: 202). Vyznačuje se zvláštní chutí. K pěstování vyžaduje dobře připravenou, nezaplevelenou půdu s vysokým obsahem vápníku (Dolejší 1982: 119).

4.1 Cibule

4.1.1 Charakteristika a historický původ

Cibule kuchyňská (*Allium cepa*) je jednoděložná rostlina[6] z čeledi amarylkovitých[7] (Bulisová 2010: 202). Řadíme ji mezi cibulovou zeleninu. Jedná se o nejrozšířenější a nejdůležitější zeleninu u nás i ve světě (Skornjakov a kol. 1988: 190). Ze zdravotního hlediska považujeme cibuli za velice hodnotnou. Je charakteristická vysokým obsahem vitaminu B a C, provitaminu A a kyseliny citronové a jablečné (Troníčková 1985: 160; Kawollek 2012: 486). Vyznačuje se antibakteriálními a protizánětlivými účinky, díky kterým se využívá např. v lidovém lékařství při léčbě nachlazení (s medem se podává proti kašli), zánětu močových cest apod. Snižuje krevní tlak, hladinu cukru v krvi a cholesterol. Její využití v kuchyni je mnohostranné (Dolejší 1982: 119–120; Kawollek 2012: 486).

Obr. č. 1 Cibule kuchyňská (Allium cepa)

Cibule kuchyňská je nejstarší ze všech cibulových zelenin a spolu s česnekem pravděpodobně první kulturní rostlinou vůbec. Pěstovali ji Sumerové již ve 3. tisíciletí př. n. l., kteří vysazovali na svých zahradách kromě této plodiny také česnek, pór,

[6] Zárodky těchto rostlin klíčí jednou dělohou.

[7] Do čeledi amarylkovité řadíme jednoděložné rostliny, zpravidla vytrvalé byliny s cibulemi a oddenky. Kromě cibule jmenujme např. česnek, narcis, sněženku a bleduli. Dnes do čeledi spadají i dříve samostatné čeledi – česnekovité (kam se řadila i cibule a česnek) a kalokvětovité.

okurky a později i cukety a dýně (Petráň – Petráňová 2000: 8). Znali ji i v Egyptě, kde byla uctívána jako božstvo (Beranová 2012: 193). Egypťané ji považovali za symbol bohyně měsíce Isis (Podešva a kol. 1959: 11). Troníčková zmiňuje, že přes Palestinu se cibule rozšířila zřejmě do Indie, kde byla odpradávna využívána jako léčivá rostlina. Pro svůj intenzivní zápach však u buddhistů nenašla v kuchyni uplatnění (Troníčková 1985: 160).

Cibule byla známá i ve starověkém Řecku a Římě. Od významného řeckého historika Herodota se dozvídáme, že „*při stavbě známé Cheopsovy pyramidy se spotřebovalo na stravu pro dělníky za 1600 stříbrných talentů ředkve, česneku a cibule.*“ (Jirásek 1958: 127). Plútarchos[8] vypráví, že egyptským kněžím bylo zakázáno požívat cibuli, neboť tato plodina způsobovala nadměrnou žízeň (Podešva a kol. 1959: 11). Již ve starověku se údajně pěstovaly různé druhy cibule – se sladkou i trpkou chutí apod. Dle Homéra byla cibule „zákuskem při popíjení“. Římští vojáci věřili, že cibule dodává sílu a odvahu (Jirásek 1958: 127).

Ze Středomoří se později cibule rozšířila dál do západní a střední Evropy. Niederle dokládá, že cibule byla součástí slovanské kuchyně v 10. stol., možná i dříve (Niederle 1911: 187). V Kosmově kronice máme nejstarší zprávy o této zelenině z poč. 11. stol. (Beranová 2010: 193–194).

Ve středověku a raném novověku doznalo pěstování kuchyňské cibule velkého rozšíření (Podešva a kol. 1959: 11). Od Mattioliho se dozvídáme, že se v 16. stol. rozlišovalo několik druhů cibule. Zpracovávala se v kuchyni syrová i tepelně upravená. Kromě svého kuchařského uplatnění našla cibule své místo i v lékařství. Užívala se jako preventivní lék proti moru a záškrtu, smíchaná s medem či slepičím sádlem se podávala k hojení otoků, vředů, nádorů. Pomáhala při léčbě dny, bolesti v uších, hemoroidů apod. (Meliš 1886: 28–29; Beranová 2012: 194–195). Doporučovala se obézním lidem, kteří měli do svého jídelníčku zahrnout především ostré a kyselé potraviny jako pepř, česnek, pór, zázvor apod. (Beranová 1997: 67). Zemědělci ji používali také jako prostředek k hubení myší a jiných škodlivých hlodavců (Beranová 2012: 194–195). Protože byla velice oblíbená, docházelo ke šlechtění stále nových odrůd, s rozdílnou barvou, tvarem, chutí i vlastnostmi (Podešva a kol. 1959: 11). Postupně se stala cibule nepostradatelnou surovinou, bez které se dnes neobejde téměř žádná kuchyně (Kawollek 2012: 486).

[8] Plútarchos (46–127) byl významný řecký spisovatel, historik a filozof. Proslavil se především dílem *Životopisy slavných Řeků a Římanů.*

4.1.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

České jméno **cibule** se vyskytuje již ve staré češtině. ESSČ jej uvádí jako *‚rostlinu pěstovanou pro podzemní zdužnatělou část užívanou jako lék nebo pochutina (Allium cepa)‘* či *‚rostlinu výrazné chuti pěstovanou jako koření nebo pro léčebné účinky‘*. Zmiňuje také, že toto stč. slovo sloužilo jako označení pro *‚silnou podzemní část některých rostlin‘*, ale i pro *‚pokrm z rozvařené cibule‘*. Objevuje se i ve spojení – *hořká cibule* neboli kolokvinta (*Citrullus colocynthis*)[9], *konská cibule*, jinak kerblík třebule (*Anthriscus cerefolium*) či *morská cibule*, kterou dnes známe pod názvem mořská cibule (*Urginea maritima*). V souvislosti s cibulí jsou ve slovníku uvedeny i další stč. názvy jako **cibulka**, tedy ‚malá cibule‘, adjektivum **cibulní** (pozemek) s významem ‚pozemek určený k pěstování cibule‘, adjektivum **cibulný** čili ‚cibulový‘, ‚připravovaný z cibule‘ a tvary **cibulník** a **cibulář** jako pojmenování ‚pěstitele cibule‘.

Že se slovo *cibule* vyskytuje již ve staré češtině, dokládá i Gebauer. V *Prešpurském slovníku* ze 14. stol. se píše „*cibule cepa*“ (Prešp, 14. stol.). V *Rajhradském slovníku* a v latinsko-českém slovníku *Bohemarius Maior* je zmínka o „*czybuli*“ (BohFl., 14. stol.; Rozk., 14. stol.). Tomáš Štítný ze Štítného ve svém sborníku Opatovickém hovoří o „*cybuli“* (ŠtítOp., poč. 15. stol.) a v *Řeči besední* zaznamenává kromě cibule i pór – „*por, czybule*“ (ŠtítBud., poč. 15. stol.). Stejně jako ESSČ má i Gebauer výraz **cibulný**. Uveďme alespoň některé příklady – „*tuk czybulny“* (Rhas., 15. stol.), „*vezmi kořen czybulny*“ (Chir., 15. stol.) apod.

Jungmann uvádí podoby **cibule** či **cebule** (Jungmann 1835: I, 231, 218). U hesla zmiňuje i deminutivní tvary *cibulka, cibulečka a cibulička.* Formu **cibulka** má i jako samostatné heslo. K upřesnění přidává několik příkladů – „*Wař, přidada gednu cibuli.*“ nebo „*S cibulkau maso nenj zlé.*“ apod. Slovník doplňuje i o odvozené tvary – maskulinní **cibulář** či **cibulník** a femininní **cibulářka** či **cibulnička** ‚člověk, který pěstuje nebo prodává cibuli‘, adjektivum **cibulářský** ‚týkající se cibuláře‘, **cibulový**, **cibulatý** s variantami **cibulovatý, cibulovitý, cibulkovatý, cibulkovitý, cibulkový**, př. *cibulovatý kořen, cibulová omáčka* apod., posesivní adjektiva **cibulářčin** či **cibulářův**, přidává i **cibulářství** ‚cibulářský obchod‘, **cibulařiti** ‚obchodovat s cibulí‘, (Jungmann 1835: I, 231).

[9] V Jungmannově slovníku se objevuje i pod názvem *rajské jablko*.

Stejně jako Jungmann i Kott má ve slovníku tvar **cibule** s deminutivy **cibulka, cibulečka**, **cibulička** a **cibulenka,** adjektiva **cibulový, cibulkový cibulovitý/cibulovatý, cibulkovitý, cibulatý, cibulnatý, cibulní/cibulný, cibulářský**. Uvádí i hesla **cibuliště, cibulářství, cibulařiti, cibulník, cibulář** a **cibulářka** – vše se stejným významem jako má Jungmann (Kott 1878: I, 131; Kott 1887: V, 1127).

Navíc Kott přidává heslo **cibuláč,** něm. *der Zwiebelapfel*, **cibulisko** ‚špatná cibule' (Kott 1887: V, 1127) a **cebula** – jako nářeční podobu *cibule* (Kott 1887: V, 1115). U výrazů **cibulnice** či **cibulnička** zmiňuje i další význam slov, kromě ‚ženy prodávající cibuli' slova označují i ‚jitrnici, do které se dává cibule' (Kott 1887: V, 1128).

4.1.3 Stav názvu v nové češtině

SSČ uvádí čtyři významy u hesla **cibule**. Zaprvé slovo definuje jako ‚*bylinu pěstovanou pro podzemní část*'. Zadruhé vysvětluje, že se jedná o ‚*kulovitou dužnatou část této rostliny s výraznou chutí*'. Jako třetí význam uvádí ‚*část jiných rostlin*', př. *cibule hyacintu, cibule česneku* apod. Dodává, že slovo slouží také jako označení ‚*věci podobné cibuli*', př. *věž s cibulí* apod. U hesla zmiňuje i deminutivní tvar **cibulka** a adjektivum **cibulový**, př. *cibulová omáčka*.

SSJČ popisuje heslo podobně. I dle něj se jedná o pojmenování ‚*rostliny pěstované pro podzemní zdužnatělou část*' a také o ‚*kulovitou zdužnatělou podzemní část této rostliny výrazné chuti používanou k přípravě pokrmů*', př. *vuřty s cibulí, nakrájená cibule* apod. Stejně jako SSČ slovo definuje také jako ‚*předmět cibulovitého tvaru,* zejména ‚*věžní báň*', př. *kostelní cibule, pozlacené cibule* apod. Přidává i další význam slova, ve spojení *mořská cibule* je slovo synonymem k *snědku*, tedy ‚*cibulnaté bylině s hroznem bílých květů z rodu Ornithogalum*', př. *snědek chocholičnatý.* Vysvětluje, že slovo je též zastaralým expresivním výrazem pro ‚*baňaté kapesní hodinky*' či ‚*hodinky vůbec*', př. *starobylé cibule* apod. Přikládá i odbornou definici – ‚*zkrácená zdužnatělá osa jednoděložných rostlin obalená šupinatými zdužnatělými listy*', př. *cibule tulipánu, cibule lilie* apod. Heslo doplňuje i o deminutivní tvary **cibulka, cibulička** a expresivní **cibulenka** či **cibulinka**.

PSJČ popisuje cibuli podobně jako SSČ a SSJČ. Jako ‚*zeleninovou rostlinu (Allium cepa)*'. Ve spojení *mořská cibule* jako ‚*pokojovou rostlinu*

(Scilla maritima)‘, dále jako *‚podzemní kulovitou část některých bylin‘* a jako *‚předmět cibulovitého či baňatého tvaru‘*.

4.1.4 Etymologie názvu

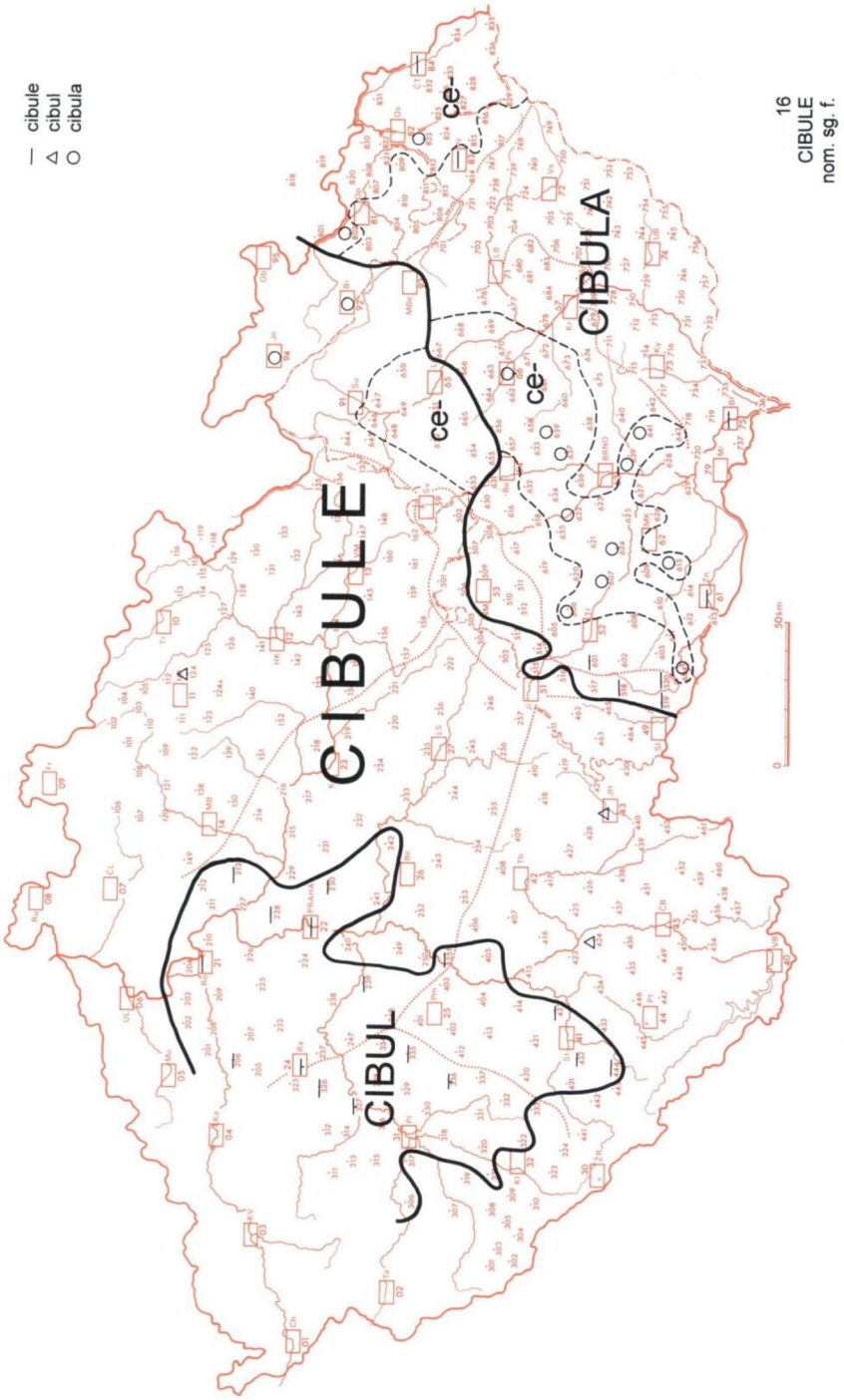
České a stč. *cibule*, slk. *cibuľa* (Králik 2015: 93), p. *cebula*, ukr. *cybulja* mají svůj původ ve střhn. *zibolle* (Holub – Kopečný 1952: 85; Machek 1954: 266; Machek 1968: 85; Holub – Lyer 1978: 107; Valčáková 1979: 172; Rejzek 2001: 105; Králik 2015: 93) či *zebulle* (dnes něm. *Zwiebel*) (Machek 1968: 85; Valčáková 1979: 172). Dle Machka bylo střhn. *zibolle* přejato ze strhn. *cibolla* (Machek 1954: 266). Tento tvar pochází z lat. *cepula (*Holub – Lyer 1978: 107) či *caepula* (Machek 1968: 85; Holub – Lyer 1978: 107), *cēpula* (Rejzek 2001: 105; Králik 2015: 93) jako deminutivního tvaru lat. slova *cepa* (Holub – Kopečný 1952: 85; Holub – Lyer 1978: 107) či *caepa* (Holub – Lyer 1978: 107), *cēpa* (Rejzek 2001: 105, Králik 2015: 93). Holub a Kopečný uvádí deminutivní tvar lat. *cepa* v podobě *cipolla* (it. *cipolla*). Dle Machka pak z it. *cipolla* vzniklo s./ch. *čipula* (Machek 1968: 85).

4.1.5 Nářeční a lidové podoby názvu

U zjišťování nářečních podob českého jména *cibule,* došel ČJA k závěru, že se objevují zejména morfologické rozdíly. Základní spisovný tvar *cibule* se užívá především na území Čech, vyskytuje se i ve středomoravském nářečí. Na Moravě a ve Slezsku převažuje tvar *cibula.* Ve východním Slezsku a v česko-polských nářečích se užívá i její hlásková varianta *cebula* (ČJA, 4: 64; SNČJ; Kellner 1949: 140; Lamprecht 1963: 27). Na Valašsku *cybula* (SNČJ). V západních Čechách se setkáme s formou *cibul*, kde došlo k odsunutí koncového *-e* (ČJA, 4: 64).

Lidově se *cibule* nazývá *cíba, sazečka* či *semenačka,* někdy též *elixír intelektuálů*. Staří Římané jí říkali *velká perla*, v Číně *klenot mezi zeleninou*. Často se v lidové mluvě přidávají k *cibuli* přívlastky *nachová, hlavatá, obecná, španělská* apod. Červená cibule bývá označována jako *cibule italská* (Rystonová 2007: 84).

Pro lepší orientaci přikládám nářeční mapku (ČJA, 4: 65).



Dostupné z https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/assets/opravene_mapy/04-0065_o.jpg

4.1.6 Využití cibule v kuchyni

Jak bylo zmíněno výše, cibule je považována za nejstarší kulturní rostlinu, kterou využívali lidé v kuchyni již odpradávna. V antice byla rozšířena především mezi prostým lidem, avšak syrová i tepelně upravená se objevovala i ve vybraných labužnických pokrmech. Syrová se přidávala do salátů a omáček a servírovala se i vařená, pečená či smažená (Beranová 2012: 193). Ve středověku se stala především důležitým kuchyňským kořením (Jirásek 1958: 127). Často se používala při přípravě ryb, kuřat, ptáků a zajíce. Někdy také při úpravě skopového či hovězího masa (Beranová 2012: 194).

V lidové kuchyni byla velice oblíbená především *cibulová omáčka*, v lašských nářečích *cebulkova* (Kellner 1949: 140), na Opavsku *cebulova* (Lamprecht 1963: 27), Náchodsku, Královéhradecku či Tachovsku *cibulajda,* Jičínsku a v okolí Nymburka *cibulačka*, na Kladensku *cibulajnová vomáčka,* v Ústí nad Orlicí a okolí *cibulanda*, na Uherskohradišťsku *cibulovice* či *cibulovica,* v okolí Mělníka, Rychnova nad Kněžnou či Semil *cibulovka* (SNČJ). Z cibule se připravovala také *cibulová polévka*, na Litomyšlsku *cibulačka*, která však zřejmě kvůli své nasládlé chuti po uvaření nebyla tak oblíbená jako výše zmíněná cibulová omáčka (SNČJ, Valčáková 1979: 172).

Pro představu, jak byla cibule zpracovávána ve staročeské kuchyni, přikládám recepty Č. Zíbrta.

*„**Zajiec**[10] **v cibuli**. Cibuli usekaj, lup (odříznuto) cibuli drobně, potom ji v sádla usmaž, zajiec v (kotlík?) zsekaj[11]. Vezmi octa dobrého, vinného nebo pivného, přidej k němu piva, aby bylo velmi kyselo. Někteří pak vody miesto piva k octu přilévají, vymyj v tom zajiec zsekaje na kusy, proceď skrze sítko a zastav v tom zajiec a vař. A pakli by chtěl jíchu[12] černějšie mieti, přidaj slepičie krve. Potom tu jíchu protáhni a vlož zase do nie zajiec, a chceš-li smažený, daj do nie, okořeň pepřem a hřebičky i šafránem. Nezkazieš. A tiem obyčejem jíchu udělaje, jakož se nahoře píše, muožeš bez cibule s jablky udělati. Jablka drobně usekaje, nebo dlúze jich nakrájeje, jakož jest obyčej*

[10] Zajíc.
[11] Nasekej či pokrájej.
[12] Omáčka, šťáva či jíška.

na zvěřiny dělati, a pretovaná[13] *potom svrchu na zajiec dáti, když jej na míse dáš. Než budeš-li chtíti sekaná jablka dáti, musíš je do jíchy dáti, aby s jíchú vřela spolu i s kořením.“* (Zíbrt 2012: 87)

*„**Kuřence**[14] **s cibulí**. Udělej na ně jíchu, jako na kuřata sluší. Zkrájej cibuli velmi drobně, dlúze, svař ji prvé, vezma polovici sádla a polovice vody, ať v tom dobře povře. Potom daj ji do té jíchy na kuřata, okořeně zázvorem, pepřem, málo šafránu.“* (Zíbrt 2012: 117)

*„**Ptáky z cibule.** Vezmi cibuli a smaž ji velmi dobře v sádle a ptáky uvař samy od sebe, přepera je, vlaž do cibule a ztluc řecké víno*[15] *v moždíři a rozpusť je polevkú netučnú hovězí, dobře hustú, a protáhni skrze sítko a daj na ty ptáky, daj koření, pepř, šafrán, květu málo, a svař znenáhla, přidada málo vína, a daj na mísu a jez, potom se napí vína.“* (Zíbrt 2012: 172)

[13] Upravená.
[14] Kuřata.
[15] Malé tmavé sladké rozinky z řecké révy.

4.2 Česnek

4.2.1 Charakteristika a historický původ

Česnek kuchyňský (*Allium sativum*) je jednoděložná rostlina z čeledi amarylkovitých (Bulisová 2010: 241). Řadíme jej, stejně jako cibuli kuchyňskou, k cibulové zelenině. Již odpradávna je česnek mnohostranně využíván nejen v kuchyni, ale i jako účinný léčivý prostředek. Vyznačuje se vysokým obsahem sacharidů, bílkovin, vitaminů (především B a C), provitaminu A a minerálních látek (Kawollek 2012: 491). Snižuje krevní tlak a napomáhá trávení. Dobře známé jsou také jeho antibakteriální účinky (Troníčková 1985: 172). Dnes se pěstuje téměř po celém světě jako nezbytná surovina při přípravě jídla i jako cenná surovina k výrobě léků (Dolejší 1982: 127).

Obr. č. 2 Česnek kuchyňský (Allium sativum)

Česnek je archeologicky doložen již v pozdní době kamenné (Beranová 2012: 196). Domovem této staré kulturní rostliny je pravděpodobně střední Asie, odkud se dostala dále do Číny. Přes Orient se rozšířila i do jižní a střední Evropy (Podešva a kol. 1959: 10–11). Zpočátku se česnekovité rostliny pouze sbíraly. Staří Sumerové však již obdělávali obilná a zelinářská pole a kromě obilí a luštěnin pěstovali také cibuli, česnek, pór, okurky apod. (Petráň – Petráňová 2000: 8). Česnek znali i Egypťané, kteří jej sice považovali za „nečisté jídlo“[16], věřili však, že jim dodává sílu (Beranová 2001: 49). Z Egypta se kultura česneku rozšířila do Středomoří. To je mnohdy považováno za druhotné vývojové středisko této rostliny (Jirásek 1958: 129). Ve starověkém Řecku považovali stroužky česneku za prostředek, kterým je možné „vyléčit lásku“. Plinius dokládá, že se česnek používal především jako lék, který napomáhá trávení apod. Využíval se však i v kuchyni, k ochucení omáček a salátů. V Římě pojídali česnek zejména prostí lidé. Urozené vrstvy se mu v pozdějších dobách spíše vyhýbaly (Jirásek 1958: 129; Beranová 2012: 196–197).

[16] Zřejmě kvůli intenzivnímu zápachu.

Ve středověku se česnek rozšířil po celé Evropě. Niederle dokládá, že Slované znali česnek a cibuli v 10. stol., možná i dříve (Niederle 1911: 187). Také v této době se česnek uplatňoval v kuchyni při přípravě omáček, ryb a kaší. Své místo však našel především v lékařství a lidovém léčitelství. Využíval se jako preventivní prostředek proti moru a doporučoval se jako protilátka při pokousání psem, otravě houbami nebo jedovatém uštknutí. Používal se při léčbě močových cest, žloutenky, bolesti uší a zubů, neštovic, vředů i bradavic. Někteří lékaři však česneku vytýkali, že škodí očím a ledvinám, způsobuje bolesti hlavy apod. Na druhou stranu věřili, že česnek je účinným prostředkem proti veškerým jedům. Proto se někdy označoval jako „dryák sedláků a robotníků“, kteří často při práci požili něco závadného a jako dezinfekční prostředek použili právě česnek (Beranová 2012: 197–198).

Dnes se tato rostlina využívá především v kuchyni k ochucování porkmů a jako konzervační přísada do nakládané zeleniny. Pro své blahodárné účinky je také vyhledávanou surovinou k přípravě léků (Troníčková 1985: 172).

4.2.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

Stejně jako slovo *cibule* i výraz *česnek* se objevuje již ve staré češtině. ESSČ jej vysvětluje jako ‚*výrazně aromatickou rostlinu s podzemní cibulí, která se užívá jako zelenina a léčivá bylina*‘. Uvádí, že se jedná také o ‚*podzemní cibuli této rostliny*‘, a přidává příklady *česnek psí, česnek vlčí, česnek medvědí, česnek polní* apod. Dodává, že je doložen i tvar **czestnek**. Kromě substantiva **česnek** uvádí i adjektivum **česnekový** a **česenkový** – ve staročeštině se objevuje v genitivu singuláru tvar *česenku*, jak upozorňuje mj. Gebauer a MSS (GbSlov; Bělič – Kamiš – Kučera 1978: 34).

I Gebauer dokládá výskyt slova ve staré češtině (GbSlov). Setkáme se s ním také v souvislosti s planými odrůdami jako *česnek psí, česnek vlčí* apod. – „*Pſy czeſnek scordeon*“ (RostlF., poč. 15. stol.) nebo „*wlczy czeſnek*“ (RostlB., 15. stol.). V *Nomenklatoru*[17] se píše „*Cibule a cżeſnek allia*“ (Nom., poč. 15. stol.). Tkadleček uvádí „*(Židé) maso s cibulí a czeſenkem jedli*“ (Tkadl., pol. 15. stol.). Jiná staročeská památka dokládá „*Nemáš jésti v ty časy czeſſenku*“ (Chir., 15. stol.).

Ve staré češtině se setkáme i s dalšími výrazy, které se používaly pro pojmenování česneku. Niederle vysvětluje, že Slované někdy nazývali česnek

[17] Středověký slovník nebo soubor slov uspořádaných dle slovníkového způsobu.

a cibuli **luk** (stsl. *lukъ*)[18]. Zřejmě takto označovali více druhů z rodu *Allium* (GbSlov; ESSČ; Niederle 1911: 187; Machek 1954: 265). StčS dokládá i název **ošlajch, ošlejch** či **ošlých**, který sloužil jednak pro pojmenování česneku, jednak pro pojmenování dalších aromatických liliovitých rostlin, které se používaly jako koření nebo jako lék – „*vezmi sedm strukuov Offleychu*" (LékJádroD, 15. stol.). ESSČ zmiňuje i tvar **kuklík**, který kromě ‚kukle' či ‚kapuce' označoval i ‚*rostliny s cibulí, jejichž loupané slupky připomínaly kuklu (cibule, česnek, pór apod.*)'. Setkáme se i s výrazy **driák/dryák chlapský** nebo **driák/dryák sedlský** (GbSlov; ESSČ) – „*(česnek) slove driák chlapſky*" (LékA., pol. 15. stol.). Takto říkali dříve česneku proto, že se někdy – jak zmiňujeme výše – používal jako protijed.

Jungmann uvádí ve slovníku tvary **česnek** a **česenek**. K vysvětlení přidává různé druhy, např. *česnek obecný (Allium sativum), česnek planý – medvědí, vlčí, psí (Allium ursinum), česnek hadí (Allium scorodoprasum)*[19], *česnek psovský (Allium angulosum)* [20], *česnek viničný (Allium vineale).* Zmiňuje i deminutivum *česneček*. V souvislosti s tímto jménem se ve slovníku vyskytují i odvozené tvary jako **česnekář** či **česnekářka** ‚kdo česnek prodává', adjektivum **česnekový**, **česenkový,** př. *česneková polévka, česneková zahrada, česnekové pole* apod., adjektivum **česnekovatý** ‚podobný česneku' a verbum **česnekovati** ‚česnekem zapraviti' (Jungmann 1835: I, 289).

Česnek u Jungmanna nalezneme i u hesla **dryák** pod názvem **dryák sedlský** (Jungmann 1835: I, 489). Zmiňuje i výrazy *ošlejch* a *luk*, které označují česnek ve staré češtině. Jungmann však uvádí pod názvem *ošlejch* pouze pór zahradní (*Allium porrum*), pažitku (*Allium Schoenoprasum*), česnek hadí (*Allium scorodoprasum*) a cibuli šalotku (*Allium ascalonium*) (Jungmann 1836: II, 1009). Pod názvem *luk* chápe *česnek viničný (Allium vineale)* či pažitku (*Allium Schoenoprasum*) (Jungmann 1836: II, 360).

I Kott má ve slovníku hesla **česnek, česnekář, česnekovati, česnekový, česnekovitý** (Kott: 1878: I, 179) a **česenek** (Kott 1887: V, 1194) se stejným významem jako Jungmann. Navíc má slovo **cesnekář** ‚páchnoucí česnekem' (Kott 1896: 32) a různé nářeční podoby pro česnekovou polévku jako **česnačka, česnečka**

[18] Více viz podkapitola Etymologie názvu.
[19] Dnes pod názvem česnek ořešec.
[20] Dnes pod názvem česnek hranatý.

(Kott 1887: V, 194), **česnekačka, česnekůvka** (Kott 1896: 43), **česnekovice, česnekovka** apod. (Kott 1887: V, 1195).[21]

4.2.3 Stav názvu v nové češtině

SSČ vysvětluje **česnek** jako ‚*bylinu pěstovanou pro cibuli, užívanou jako pochutina ostré chuti*' a také jako ‚*její cibuli*', př. *stroužek česneku, skopové na česneku* apod. Přidává i adjektivum **česnekový** s příkladem *česneková polévka.*

SSJČ definuje **česnek** odborně jako ‚*jednoděložnou rostlinu pěstovanou běžně pro svou cibuli*', zmiňuje i botanický název *česnek kuchyňský.* Uvádí i další význam slova – ‚*cibule česneku kuchyňského složená z několika menších cibulek, které se používají jako pochutina ostré chuti*', př. *stroužek česneku, topinky s česnekem, skopová na česneku* apod. Má i třetí definici, dle které slovo **česnek** ozačuje ‚rod Allium', př. *česnek kuchyňský, česnek ořešec* apod.

PSJČ popisuje **česnek** jako ‚*rostlinu liliovitou (Allium), jejíž některé druhy jsou známé jako zelenina*', př. *stroužek česneku, pletenec česneku* apod.

4.2.4 Etymologie názvu

Slovo česnek je všeslovanské – česky a stč. *česnek* (gen. *česenku*), slk. *cesnak* (Králik 2015: 92), p. *czosnek*, ukr. *čosnyk*, r. *česnók*, sln. *česen(j)*, s./ch. *čèsan* apod. pochází z psl. **česnъ(kъ),* které je odvozeno od **česnъ* a to od **česti* či **česati* s významem ‚česat', ‚štěpit', ‚rozštípnout' (Holub – Kopečný 1952: 92; Machek 1954: 265; Machek 1968: 100; Holub – Lyer 1978: 112; Valčáková 1979: 172; Rejzek 2001: 115; Králik 2015: 92). Machek dodává, že příbuzné je staroindické *kasati*, které znamená ‚štěpit se', ‚otvírat se' (Machek 1954: 265). Svůj název česnek získal proto, že jeho hlavička (cibulka) je ‚rozčísnuta', ‚rozštěpena' na jednotlivé stroužky (Holub – Kopečný 1952: 92; Machek 1954: 265; Machek 1968: 100; Holub – Lyer 1978: 112; Valčáková 1979: 172; Rejzek 2001: 115; Králik 2015: 92).

Existoval i všeslovanský název *lukъ*, který zřejmě sloužil k označení česneku i cibule. Dle Niederleho není význam slova jednoznačný (Niederle 1911: 187). Machek i Niederle se shodují, že byl výraz, stejně jako něm. *Lauch* s významem ‚pór zahradní' (*Allium porrum*), odvozen z germánského **lauka* (Niederle 1911: 187; Machek 1954: 265).

[21] Více o nářečních podobách názvu česneková polévka viz kapitola Využití zeleniny v kuchyni.

4.2.5 Nářeční a lidové podoby názvu

Nejčastěji se používá základní spisovný tvar *česnek*. ČJA neuvádí žádné nářeční podoby tohoto českého jména. SNČJ zaznamenává výskyt základního spisovného tvaru zejména v Čechách, ale také na Moravě, např. na Uherskobrodsku, Hodonínsku, Vsetínsku, Ostravsku, Frýdecko-Místecku apod. V okolí Českého Těšína a na Jablunkovsku se setkáme s podobou *čosnek* (SNČJ). V opavském nářečí Lamprecht dokládá *č'esnek* (Lamprecht 1963: 29).

V Čechách se používá i tvar *česňek*. Objevuje se především na jihozápadě, na Klatovsku (SNČJ) a Chodsku (SNČJ; Hruška 1907: 119), ale také na Poděbradsku či v okolí Příbrami. Na jihozápadě Čech – Písecku, Domažlicku a Chodsku – se vyskytuje i varianta *češňek*. V Sušicích používají tvar *češnek* (SNČJ). Pro Uherskohradišťsko je typická forma *česnik* (SNČJ; Malina 1946: 17). Ojediněle se vyskytuje i *česinek* – na Nymbursku – a *česenek* – ve východních Čechách (SNČJ).

Díky svým léčivým účinkům dostal česnek kuchyňský nespočet různých lidových názvů. Jmenujme alespoň některé – *rostlina nesmrtelnosti, rostlinné antibiotikum* či *ruský penicilin*. Říká se mu také *božská pomoc*, *všelék zázračný* nebo *všelék chudých*. Často se užívá také něm. výrazu *knoblauch* či *knobloch*. Setkáme se i s označením *dryják, dryják selský* či *cibule dryjáková*. Někdy se česneku lidově říká *cibule pažitky* nebo *cibule česneková* (Rystonová 2007: 104).

4.2.6 Využití česneku v kuchyni

Česnek byl v kuchyni využíván jako zelenina i koření již odpradávna. Pěstovali ho na svých zahradách staří Sumerové, Egypťané, Řekové i Římané. Ve starověkém Řecku a Římě ho pojídali nejčastěji syrový a rozetřený přidávali do omáček a salátů (Jirásek 1958: 129; Beranová 2012: 196–197). Používali ho k přípravě ryb i masitých pokrmů, nejčastěji zvěřiny. Později se česnek uplatňoval také při úpravě hub a rybí huspeniny. Někdy se z něj připravovaly i sladké kaše – ze smetany či mléka, cukru a másla (Beranová 2012: 198–199). V 18. a 19. stol. se česnek využíval především jako koření a přísada do omáček (Úlehlová-Tilschová 1945: 542; Beranová 2001: 52).

V lidové kuchyni byla velmi oblíbená *česneková polévka* neboli *česnečka* v boskovickém nářečí (Svěrák 1941: 108), ve slavkovsko-bučovickém nářečí *česnekovica* či *česnekovice* (Gregor 1959: 38), ve Slezsku *č'esnekula* či *č'esnekač'ka* (Lamprecht 1963: 29), na Frenštátsku *česnečačka,* na Frýdecko-Místecku *čosnekočka*

či *česnekočka,* v okolí Nymburka *česinečka*, na Kutnohorsku *česnekovice,* na Kladensku *česnekovačka,* u Uherského Hradiště *česňikovica* apod. (SNČJ; Valčáková 1979: 172–173). Snad v každém nářečí mají pro polévku jiný výraz. Kott ve svém slovníku dokládá i tvary *česnekovka, česnekuvica* a *česnekůvka* (Kott 1887: V, 1199; Kott 1896: 38, 43). Bartoš zmiňuje, že bramborová polévka s česnekem, máslem a kořením bývá na Moravě označována jako *češka* (Bartoš 1906: 48).

Podobně se říkalo i chutné česnekové omáčce. Na Uherskohradišťsku např. *česnekovica*, na Novojičínsku *česnekačka*, na Blanensku *česnečka* apod. (SNČJ).

Pro představu, jak byl česnek využíván ve staročeské kuchyni, přikládám recepty Č. Zíbrta.

*„**Štika s česenkem**. Usmaž štiku v uoleji, vezmi mandly a ztluc je, potom rozpusť vlažnú vodú, aby bylo tím obyčejem, jako polévka, daj do hrnce, ať sevře, vezmi česnek, zetřiž jej a rozpusť jej mlékem mandlovým, polož štiku na mísu teplé a svrchu polí tím česenkem.“* (Zíbrt 2012: 147)

*„**Česnek dobrý**. Vymoč česnek přes noc, a ráno oblúpě[22] a petruželného koření nastrouže, vlí česnek do úkropa[23] a pozvařť ho, slí tu vodu s česenku a sekaje jej s vařenou petruželí a dada do něho žemličku namočenou v polívce, třiž to tré spolu, a rozdělaje dobrú polívku, vař česnek v pánvi dobře, a když dobré bude, vkrájej do něho, co rád jídáš, a opět svař a daj na stuol[24].“* (Zíbrt 2012: 151)

*„**Zelený česnek** chceš-li míti, odřež struky (stroužek, lusk, kus hromadně se držíci) zvlášť. A svaře je oukropem[25] a slí je, sekej ty struky drobně s zelenou petruželí a vkrájeje tam jablko, limoun[26] a žloutek tvrdý, rozetři to spolu dobře, a rozpusť voctem a vínem, a chceš-li, daj zázvor aneb pepře nemnoho, i podlíj tím pečité[27], a tak budeš míti bílý a zelený česnek. Po česenku truňk[28] neb dva starého piva jest zdravá věc.“* (Zíbrt 2012: 151)

---

[22] Oloupej.
[23] Česneková polévka, vývar z česneku.
[24] Stůl.
[25] Vývar z brambor, česneku a soli.
[26] Citron.
[27] Pečené.

5 Kořenová zelenina

Kořenová zelenina se pěstuje pro zdužnatělé kořeny (mrkev, petržel, pastinák) či bulvy (celer, ředkev, ředkvička, vodnice, tuřín, salátová řepa). Do této skupiny se řadí též druhy tvořící oddenkové hlízy (brambor, batáty či topinambur) (Troníčková 1985: 8). Je velmi bohatá na minerální látky, vitaminy a vlákninu. Využívá se jako potrava i jako krmivo pro dobytek (Dolejší 1982: 138–154).

5.1 Brambor

5.1.1 Charakteristika a historický původ

Brambor obecný, brambor hlíznatý nebo též lilek hlíznatý (*Solanum tuberosum*) je víceletá hlíznatá rostlina z čeledi lilkovitých[29](Bulisová 2010: 162). Je příbuzná např. s rajčaty, paprikami nebo tabákem. Řadíme ji někdy též mezi okopaniny. Pěstuje se pro jedlé škrobnaté hlízy, zbytek rostliny je jedovatý. Brambory jsou dnes považovány za jednu z nejdůležitějších hospodářských plodin světa (Skornjakov a kol. 1988: 124). V historii byly vedle obilovin přehlížené, často i zavrhované, dnes slouží jako základní potravina a způsobů, jak brambory připravit, je nespočetné množství. Plodina je velice bohatá na bílkoviny, minerální látky a vitaminy (Kawollek 2012: 594).

Obr. č. 3 Brambor obecný (Solanum tuberosum)

Původní vlastí brambor je Jižní Amerika, kde kromě této plodiny rostly i další lilkovité rostliny dávno před příchodem prvního člověka. Nejúrodnější byly horské oblasti v Kolumbii, Peru, Chile, Bolívii a Ekvádoru. Prvními objeviteli brambor byly původně mongoloidní kmeny, které pronikaly z Asie přes Aljašku do Jižní Ameriky –

[28] Dobré napití či pití alkoholických nápojů, v tomto případě piva.

[29] Čeleď lilkovité zahrnuje různé druhy bylin, keřů a stromů, které jsou pěstovány především pro hospodářské využití, jako významný zdroj potravy a prospěšných látek využitelných ve farmaceutickém průmyslu. Z čeledi jmenujme kromě brambor např. papriku, rajče, lilek, tabák či mandragoru.

pozdější Indiáni. Tito se naučili brambory pěstovat, upravovat i konzervovat. Sušené hlízy brambor se staly významným směnným zbožím, dokonce i platidlem (Skornjakov a kol. 1988: 124).

Na počátku 16. stol. objevili brambory Evropané (Strnadová 2010: 110). Přesné datum objevení se v dochovaných pramenech rozchází, udává se rozmezí let 1535–1537, kdy se španělský dobyvatel Julian de Castelianos poprvé seznámil s touto plodinou při výpravě v Kolumbii. Do Evropy byly přivezeny brambory poprvé mezi léty 1565–1570. Přes španělskou Sevillu plodina pronikla dále do jižní a střední Evropy. V 80. letech 16. stol. se dostaly brambory i do Irska a Anglie, odkud se šířily dále po severní Evropě a do Severní Ameriky, kde byly do té doby neznámou plodinou (Kutnar 1963: 14; Skornjakov a kol. 1988: 124). Předpokládalo se, že brambory do Anglie přivezl Francis Drake z jižního Chile. Dle historiků se však jednalo spíše o bataty. Možná to byl právě námořník a zakladatel kolonie Virginie Walter Raleigh nebo pozdější správce jeho statků v Irsku Thomas Herriot, kdo seznámil Iry a Angličany s touto plodinou. Doloženo není ani jedno tvrzení (Jirásek 1958: 143–144). V Irsku plodina velmi rychle zdomácněla a stala se typickým irským pokrmem. Jinde v Evropě se jednalo o botanickou zvláštnost, můžeme říci kuriozitu, pěstovanou v aristokratických, panovnických a botanických zahradách k přípravě vybraných pokrmů, jako pochoutky (Strnadová 2010: 110). Traduje se, že brambory byly hostům servírovány nasladko, s cukrem a skořicí.

Na počátku 17. stol. plodina pronikla z Itálie přes Alpy až do Německa, kde je podle italského *tartufo* (lanýž) začali nazývat *Tartuffel*, odtud později dnešní podoba něm. *Kartoffel*[30] (Jirásek 1958: 143–148). Během třicetileté války docházelo k šíření brambor zejména prostřednictvím františkánů, kteří se věnovali jejich pěstování v klášterních zahradách a obdarovávali jimi především šlechtice. Takto se údajně plodina dostala i k nám. První zpráva o výskytu brambor v českých zemích pochází z roku 1632, kdy se objevují jako pochoutka na stole majitele jindřichohradeckého panství Viléma Slavaty, který je dostal darem od jihočeských františkánských mnichů (Beranová 2001: 30). Ovšem zda se brambory v českých zemích objevily již dříve, není jasné. Dle Františka Kutnara můžeme však s jistotou říci, že se u nás neobjevovaly ani jako vzácné zahradní rostliny před počátkem 17. stol., neboť se o nich na samém

[30] Etymologie názvu viz níže.

konci 16. stol. nezmiňuje ani významný český lékař a matematik Tadeáš Hájek z Hájku, který mezi cizími rostlinami ve svém díle *Mathiolliho Herbář aneb Bylinář* uvádí i kukuřici či tabák (Kutnar 1963: 18–19).

Celé 17. stol. zůstaly brambory vzácnou plodinou pěstovanou v klášterních a šlechtických zahradách. Objevovaly se pouze na stolech aristokracie, prostý lid v nich spatřoval jakýsi panský rozmar a díval se na ně s odstupem a nedůvěrou. Během hladových vzpour v polovině 18. stol. byl selský lid nucen k pěstování a konzumaci brambor vrchností i kněžími (Strnadová 2010: 111). Dokládá to mj. ve svém díle i Zikmund Winter: „…*brzo po začátku minulého století byl vnucen českému žaludku z Němec brambor, a na tom jsme zůstali. O bramboru měl by se také nějaký Pythagoras vyjádřiti. Možná, že brambor všecko kazí; dokud Češi jídali jen maso s hrachem, bývali jinačí.*“ (Winter 1892: 14).

K rozvoji bramborové kultury došlo až po sedmileté válce a dobách hladomoru v letech 1771–1772, kdy údajně Braniborsko zaslalo do Čech velké zásoby bramborové sadby (ze stč. *Bramburk* a luž. *Brambor* s významem ‚Branibor‘ zřejmě pochází dnešní český název plodiny.

Ani na počátku 18. stol. se nejednalo o běžně dostupnou surovinu v měšťanských kuchyních. Za běžnou součást potravy můžeme považovat brambory až od 2. pol. 18. stol., kdy společně s chlebem, mlékem a tuky představovaly nejdůležitější zdroj kalorií. V první pol. 19. stol. se brambory ustálily jako zemědělská plodina (Strnadová 2010: 111). Přibližně v této době zdomácněly i v Rusku (Skornjakov a kol. 1988: 126).

Složitou cestu, kterou pro nás dnes již nepostradatelná plodina musela podstoupit, než si získala důvěru a prosadila své místo v zemědělství i běžné kuchyni, příhodně vystihuje Jan Svatopluk Presl: „*Podiwu hodno, že minauti museli dwa wěkowé, nežli rostlina ta sobě získala wšeobecné důvěry, jíž nyní požíwá, a ještě dlauho zůstávala potrawau zapowrženau, nejchudšímu lidu anebo jenom dobytku zůstavenou. Nyní bez ní pokolení lidské nemůže býti.*“ (Presl 1846: II, 1121).

5.1.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

Dle etymologických slovníků se jedná jen o české slovo, které se objevuje v dnešním slova smyslu v písemných památkách od roku 1788 (Korandová 1962: 181–192). Nalezneme jej např. v *Deutsch-böhmisches Nationallexikonu* Karla Ignáce Tháma

(Thám 1814: II, 323). *Malý staročeský slovník* uvádí pouze adjektivum **bramburský** s významem ‚braniborský' – odtud později název *brambor* také vznikl. Má se za to, že se k nám dostal právě z Branibor (Bělič – Kamiš – Kučera 1978: 25). Takto vykládá původ slova též Jungmann ve svém *Slovníku česko-německém*. Výrazem **brambor** však Jungmann i další obrozenečtí autoři označovali především topinambur (*Helianthus tuberosus*), někdy též brambořík. Pro označení bramboru, jak jej chápeme dnes, se používal spíše výraz *zemní jablko*. Jungmann však dodává, že někde *bramborami* nazývají i plodinu *Solanum tuberosum* čili brambory s dnešním významem. Přidává také výraz *„Erdapfel, což lépeji zemáky, zemčata, moravsky gabluška, slovensky bobály, kobzole slowe."*. Uvádí také – *„W čas nauze brambory pochautkou."* Kromě hesla **brambor** se v Jungmannově slovníku objevují též výrazy **bramborek, bandora** a deminutivum **bandůrka**. Zmiňuje i hesla **bramborář** ‚*kdo brambory sází*', **brambořína** ‚*bramborová nať*', **brambořiště** ‚*pole, kde brambory rostou, neb rostly*' (k heslu uvádí synonymum ‚*zemákoviště*'), adjektivum **bramborový** ‚*z brambor, od brambor*' a **bramburský** s významem ‚*braniborský*' (Jungmann 1835: I, 170). Uvádí též hesla **zemák** – slovensky ‚*zemče*', ‚*brambor*', něm. *Erdapfel* (Jungmann 1839: V, 648), **zemče** (Jungmann 1839: V, 649) a **zemně** s významem ‚*zemské jablko*', ‚*brambor*', ‚*bambol*', ‚*krumple*', slovensky ‚*zemčák*' či ‚*zemnika*' čili *Solanum tuberosum* (Jungmann 1839: V, 652), **zemčák** (Jungmann 1839: V, 649), **zemňák** (Jungmann 1839: V, 650), **kobzole** (femininní tvar) jako moravský dialektismus pro ‚*zemče*' (Jungmann 1836: II, 92).

V Kottově slovníku se objevuje slovo brambor pod heslem **zemák**. K heslu přikládá nářeční podoby různých druhů brambor – češáky, samsony, amerikány, rožky, cigány, majdalenky aj. Ve slovníku se objevují další tvary jako **zemačnisko** – zlínský nářeční výraz pro ‚*brambořiště*', jinak zvané **zemákoviště**, dále **zemákovice** ‚*polívka ze zemáků*' a adjektivum **zemákový** (Kott 1887: V, 444). Slovo brambor u Kotta nalezneme také pod heslem **bamboch**, **bambol** (Kott 1887: V, 940) či **bambol'** (Kott 1896: 10). Zmiňuje také název **bobál**, který použil ve svém *Rostlináři* již J. S. Presl (Kott 1878: I, 76).

I přes veškerou snahu Jungmanna a dalších obrozenců, kteří usilovali o prosazení českých výrazů jako *zemáky*, *zemčata*, *zemská jablka*, *kobzole* aj., se však od 40. let 19. stol. začal prosazovat zejména název *brambor* (Novotný 2005).

Prozatím nejstarší zjištěná podoba názvu pro brambory *zemská jablka* pochází z české instrukce města Brtnice z r. 1667 (Kutnar 1963: 20). Tento název se hojně objevoval především v beletristických dílech na konci 19. stol. Na přelomu 18. a 19. stol. se používaly též názvy *podzemská jablka* či *zemní jablka* (Korandová 1962: 181–192). M. D. Rettigová užívá ve svých kuchařských spisech pro označení brambor jména *zemčata* či *zemčátka* (Rettigová 1986: 57, 195, 235).

K nejstarším názvům brambor patří také výraz *erteple*. Objevuje se přibližně ve stejném historickém období jako *zemská jablka*. Již od počátku se však název potýká s nálepkou nečeského, nesprávného výrazu, uváděn často v závorkách, snad jen k doplnění českého názvu (Rettigová 1986: 57, 195, 235). Soudíme dle historických záznamů, např. z *Knížky kuchařské* Václava Pacovského – „*zemčata nebo zemská jablka (erteple)*“. (Pacovský 1811: 57, 117, 218, 369).

5.1.3 Stav názvu v nové češtině

Jak uvádí Marie Korandová ve studii „O českých nářečních názvech pro brambory“ v časopise *Naše řeč*, můžeme dnes hovořit o třech hlavních skupinách pro název *brambor*. Činíme tak na základě tří nefrekventovanějších podob názvu v dnešní češtině a také s ohledem na starší zprávy. První skupina obsahuje přímo jméno *brambor* a jeho hláskové varianty či příbuzné názvy, jako např. *branbor*, *bandor*, *bandur*, *bambol* či *bobál*. Tyto názvy jsou užívány především v oblasti Čech. Druhou skupinu tvoří jména jako *zemák*, *zemský jabko*, *jablóško* apod. Tato jména se vyskytují zejména na Moravě. Do třetí skupiny spadají názvy přejaté jako *kobzole*, *erteple* či *grumbíry* – typické pro okrajová nářečí (Korandová 1962: 181–192).

SSČ definuje maskulinní tvar **brambor** a femininní tvar **brambora** jako ‚*bylinu se zpeřenými listy pěstovanou pro jedlé hlízy*‘ nebo jako ‚*rostlinu, jejíž hlízy slouží jako základní potravina, krmivo či surovina*‘. Podobně je substantivum vysvětleno i v SSJČ jako ‚*hlíza rostliny lilek brambor sloužící jako běžná potravina, krmivo a průmyslová surovina*‘. SSJČ přidává k vysvětlení hesla – ‚*rostlina původem z Ameriky, obecně pěstovaná pro jedlé hlízy, brambory*‘ či botanický výraz ‚*lilek brambor*‘. PSJČ u hesla uvádí ‚*lilkovitou rostlinu*‘ (*Solanum tuberosum*) a také ‚*hlízu této rostliny*‘. V SSČ objevíme u hesla **brambor** také plurál *brambory* s významem ‚*brambořiště*‘ – př. ‚*schovat se v bramborách*‘, SSJČ plurál vysvětluje jako ‚*pole osázené brambory*‘ – př. ‚*hnízda koroptví v bramborách*‘. SSJČ má u hesla navíc i nářeční podobu *zemák*.

SSČ i SSJČ uvádí různé příklady hesla ve spojení s adjektivy, např. *nové brambory, rané brambory, krmné brambory, pečené brambory,* nebo se slovesy, např. *loupat brambory, okopávat brambory, pěstovat brambory* apod. SSJČ zmiňuje také výraz *židovský brambor* – lidový název pro topinambur (slunečnici rodu Helianthus pěstovanou pro hlízy sloužící jako potravina či krmivo). SSČ u hesla uvádí i adjektivum **bramborový**, př. *bramborový salát, bramborová polévka, bramborová placka* aj. V SSČ i SSJČ se pak objevují deminutivní tvary **brambůrek** a **brambůrka** jako ‚*smažené brambory*', ‚*osmažené plátky*' či ‚*hranolky*' zhotovené z brambor. SSJČ přidává také tvar **brambůreček** a **brambůrečka**. Heslo je v SSJČ obohaceno též frazeologismy, jako např. ‚*žít v bramborách*' s významem ‚*žít v chudobě*', ‚*spadnout jako pytel brambor*' – ‚*upadnout nemotorně*' nebo expresivním frazeologickým výrazem ‚*ty bramboro*', který používáme jako nadávku „málo pružnému člověku". V ASSČ se v souvislosti se substantivem *brambor/brambora* setkáme se spojením **americké brambory** s významem ‚*pečené nebo smažené dílky neloupaných brambor*'.

V novodobých slovnících se kromě hesla **brambor** objevují i jiná slova. PSJČ uvádí název **bandur**. Definuje jej jako nářeční podobu slova *brambor* – „*Já bych zas loupal raději salámy a zaléval vínkem, než polykal bandury a kyselku.*" (z díla Jindřicha Šimona Baara). Uvádí další čtyři významy slova – lidový název pro ‚*drobné pečivo*'; nářeční výraz pro ‚*dřevák*'; pejorativní výraz pro ‚*tlustého, neohrabaného člověka*'; označení pro ‚*příslušníka charvátské nepravidelné pěchoty v rakouském vojsku*'. Výraz **bandur/bandor** uvádí i SSJČ a ASCS, nikoliv však jako výraz pro označení substantiva *brambor*. V ASCS se dozvíme, že se jedná o zastaralý název pro ‚*oválný druh pečiva sypaný kmínem a solí*' či historický výraz pro ‚*příslušníka charvátské nepravidelné pěchoty*' (jako PSJČ). SSJČ uvádí dva významy slova – ‚*charvátský pěšák*' a ‚*silné dítě*' (pejorativně „tlusté dítě", „tlouštík"). SSJČ přidává také deminutivum **bandurek** a adjektivum **bandurský**.

Ve slovnících nalezneme též výraz **zemák**. SSČ a SSJČ definuje název jako oblastní či nářeční podobu jména *brambor*, např. *pečené zemáky*, *vařené zemáky* apod. SSJČ heslo doplňuje o expresivní, deminutivní podobu slova **zemáček.** Uvádí také další význam slova, a sice školní slangový výraz pro ‚*zeměpis*'. PSJČ přidává další dva významy slova – starší školní slangový výraz pro ‚*zemského inspektora*' a starší kancelářský slangový výraz pro ‚*zemský úřad*'.

Jako zástupce třetí skupiny, do které je možné název *brambor* zařadit, uvádí SSČ, SSJČ i PSJČ výraz **erteple** (femininní tvar). Všechny slovníky tvrdí, že se jedná o zastaralý, oblastní či lidový název pro *brambor*. K heslu pojí SSČ a SSJČ adjektivum **erteplový**, např. *erteplové placky*.

5.1.4 Etymologie názvu

Existuje skutečně pestrá paleta názvů a nářečních podob slova brambor. V nich se odráží složitá cesta, kterou tato důležitá rostlina podnikla, ale také vzájemné vztahy mezi jednotlivými evropskými zeměmi. Právě na základě evropských názvů vznikaly různé podoby slova u nás. Skutečnost, že brambory v českých zemích zdomácněly a začaly se intenzivně pěstovat ke konci 18. století, v době, kdy byla česká nářečí stále ještě výrazně rozrůzněna, napomohla velké rozmanitosti nářečních podob jména.

Jak bylo zmíněno výše, můžeme názvy brambor rozdělit do tří základních skupin. Nejprve bychom se tedy mohli věnovat etymologickému rozboru slova brambor, jeho hláskovým variantám, příbuzným či odvozeným výrazům. Rejzek, Holub, Lyer, Kopečný a později i Machek zastávají názor, že slovo brambor souvisí se jménem *Branibor*. Předpokládá se, že brambory se k nám dostaly z Branibor, označují se jako ‚*plodina z Branibor*'. Vycházíme z toho, že stč. *Bramburk* a luž. *Brambor* znamená *Branibor*, stč. *bramburský* znamená *braniborský* (uvádíme výše viz heslo **bramburský** v MSS) (Holub – Kopečný 1952: 75; Machek 1968: 63–64; Holub – Lyer 1978: 99; Rejzek 2001: 88–89). Že se k nám plodina dostala během války o bavorské dědictví (někdy též „bramborová válka") probíhající mezi lety 1778–1779 prostřednictvím pruských vojáků označovaných Lužickými Srby jako ‚*Brambor*' tvrdí i Antonín Frinta (Frinta 1956: 259). Toto tvrzení nám dokládají i analogicky tvořené názvy jako české nářeční *branibor* a *brantbor*/*brantbora*, rum. nářeční *brandraburca*, maď. *burgonya*, slk. nářeční *švábka* (tj. ‚*plodina ze Švábska*').[31] K této etymologii se později přiklání i Machek. Jeho původní výklad vycházel ze slova *bambol*, novočesky *bambule*, tedy něco kulatého, srovnáno

[31] Jazykovědci zakládají svou etymologii na skutečnosti, že se k nám brambory dostaly z Braniborska (udávají léta, kdy probíhala válka o bavorské dědictví). Dle stč. označení *Bramburk* pro *Branibor* tak údajně dostala rostlina a její hlízy svůj název. Dle historických pramenů se však brambory u nás pěstovaly, ač v malé míře, již dříve. První zmínka o plodině v českých zemích pochází z r. 1632 (viz výše). Bramborová kultura se však na našem území rozmohla až v době hladomoru v 70. letech 18. stol. a bylo to právě Braniborsko, které do Čech zaslalo velké zásoby bramborové sadby. Původ názvu tedy s Branibory pravděpodobně souvisí. Měli bychom však označit Braniborsko za zemi, která přispěla k rozvoji pěstování brambor v českých zemích, nikoliv za kraj, odkud se k nám plodina dostala.

s lot. *bimbalis* či *bumbulis* a českým *boubel*. Výchozím pro něj bylo zřejmě také starší slk. *bobál* (Machek 1957: 40) nebo české nářeční *bobále* (Bartoš 1906: 20). Už v Preslově *Rostlináři* nalezneme slovo *bambol* pro označení brambor (viz výše). Spíše ale slovo *bambol* vzniklo z *brambor,* neboť první *r* zaniklo disimilací a druhé *r* poté přešlo v *l* (Machek 1968: 63–64; Valčáková 1979: 164). Touto tezí je vyvrácena původní Machkova teorie, která zní doslova takto: *„**l** bylo anticipováno do prvé slabiky a zároveň disimilováno v **r**, pak i koncové **l** zas asimilováno k tomuto **r**: bambol >*b**l**ambol >*b**r**ambol > brambo**r**“* (Machek 1954: 206).

Substantiva *zemák, zemče, zemsky, jabko, jablóško* apod. pochází z něm. *Erdäpfl.* Výchozím pro všechna tato označení bylo sousloví *zemské jablko* či *zemní jablko,* které je doslovným překladem něm. *Erdäpfel* (Holub – Kopečný 1952: 75; Korandová 1962: 181–192; Machek 1968: 63–64; Holub – Lyer 1978: 99; Valčáková 1979: 165; Rejzek 2001: 88–89), podobně i fr. *pommes de terre* (Holub – Kopečný 1952: 435; Korandová 1962: 181–192; Holub – Lyer 1978: 75). Sousloví se různými způsoby zjednodušovalo a zkracovalo, vypouštěla se např. adjektiva – tak vznikla slova jako *jabko*, *jablóško.* Tato jména se však pro svou nejednoznačnost a nepřesnost neujala a nikdy nepronikla do spisovného jazyka, zůstala pouze nářečními podobami. Při vytváření nových slov docházelo také k substantivizaci – př. *zemsky,* nebo se vytvářela nová jednoslovná jména odvozená od základu daného adjektiva – př. *zemák, zemče* apod. (Korandová 1962: 181–192). Z něm. *Erdäpfel* pak vznikly další jen málo pozměněné nářeční podoby slova jako např. *erteple*, *arteple*, *herteple* apod. (Holub – Kopečný 1952: 75; Korandová 1962: 181–192; Holub – Lyer 1978: 99; Valčáková 1979: 165; Rejzek 2001: 88–89).

Jména jako *krumpír*, *krompir*, *grumbír*, *krumpel* apod. pochází z něm. *Grundbirne* (‚*zemní hruška*‘) či *Grundapfel* (‚*zemní jablko*‘) (Holub – Kopečný 1952: 75; Machek 1954: 206–207; Korandová 1962: 181–192; Machek 1968: 63; Valčáková 1979: 166; Rejzek 2001: 89). Podobná jména nalezneme např. v maďarštině *krumpér* či *krumpli,* slovinštině *krompir,* v bulharštině *krompir* apod. (Korandová 1962: 181–192).

Nářeční výrazy jako *kartofel* či *kantofel* mají svůj původ v něm. *Kartoffel* (Holub – Kopečný 1952: 75; Machek 1968: 63), které pochází z italského *Tarathopholi, Taratouphli* čili lanýž ‚*tartufo*‘ (Valčáková 1979: 166). Pro svou podobnost s lanýži se totiž brambory v Itálii označovaly jako *tartufo* či *tartufolo,* švýcarsky *cartoufle.*

V 16. stol. se dostalo jméno i do němčiny jako odborný název *Tartuffel,* od 18. stol. známe dnešní podobu slova *Kartoffel.* R. *kartofeľ,* p. *tartofl*, *tartofel* či *kartofel* (Korandová 1962: 181–192).

Lašská nářeční podoba *kobzol* či *kobzal* je dle Machkovy teorie odvozena z ukrajinského *gordzola,* které se k nám dostalo přes horské pastevce ukrajinského původu a uchytilo u valašských pastevců (Machek 1954: 207; Machek 1968: 265). Je možné, že název má spojitost i s p. *kamizelki ‚brambory',* původ je však nejasný (Karłowicz a kol. 1902: II, 285).

5.1.5 Nářeční a lidové podoby názvu

Jak bylo zmíněno výše, brambory se pojí s mnoha lidovými názvy a nářečními podobami. Už v Krameriových novinách z roku 1801 se dočteme, že se bramborům v Praze říkalo např. *erteple* či *erpetle*, kolem Plzně a Klatov zase *zemská jablka* apod. (Korandová 1962: 181–192).

Dle původu nářečních podob slova rozdělíme opět do tří skupin. Nejprve se budeme zabývat názvy českého původu – *brambor* – a jeho variantami.

Slova *brambor* a *brambora* jsou nejrozšířenějšími označeními pro brambory vůbec. Vyskytují se nejen v celých Čechách, ale zasahují i část Moravy ohraničenou přibližně městy Žamberk, Bystřice nad Pernštejnem, Velká Bíteš, Rosice a Židlochovice. Doložen je výskyt těchto názvů i na jiných místech Moravy, kam tyto výrazy pronikají vlivem spisovného jazyka. Ve střední části Čech, jihočeském a severočeském nářečí, ale také v okolí města Jihlavy a severozápadní části Znojemska se objevuje femininní tvar jména *brambora.* V ostatních částech Čech a v jihozápadní části Moravy se setkáme především s maskulinním tvarem *brambor,* který je dle etymologie tvarem prvotním. V oblasti Žďáru nad Sázavou a v části Doudlebska narazíme i na neutrální tvar *bramboro.* Hláskové obměny slova – *brambur* a *brambura* – se užívají v západočeských dialektech v okolí Plzně, také Jihlavy a na východ od Českých Budějovic (ČJA, 3: 268). U Plzně mají i tvar *bramboře* (SNČJ). S *bandorem* se setkáme v Podještědí, na Kladsku a Náchodsku, s *bandorou* na Novopacku. Ojediněle se na Písecku objevuje také *branbor* či *branibor* a na Prachaticku *brantbor.* (ČJA, 3: 268; Korandová 1962: 181–192). S podobnými tvary se setkáme např. na západním Slovensku v okolí Bratislavy, tam se vyskytují

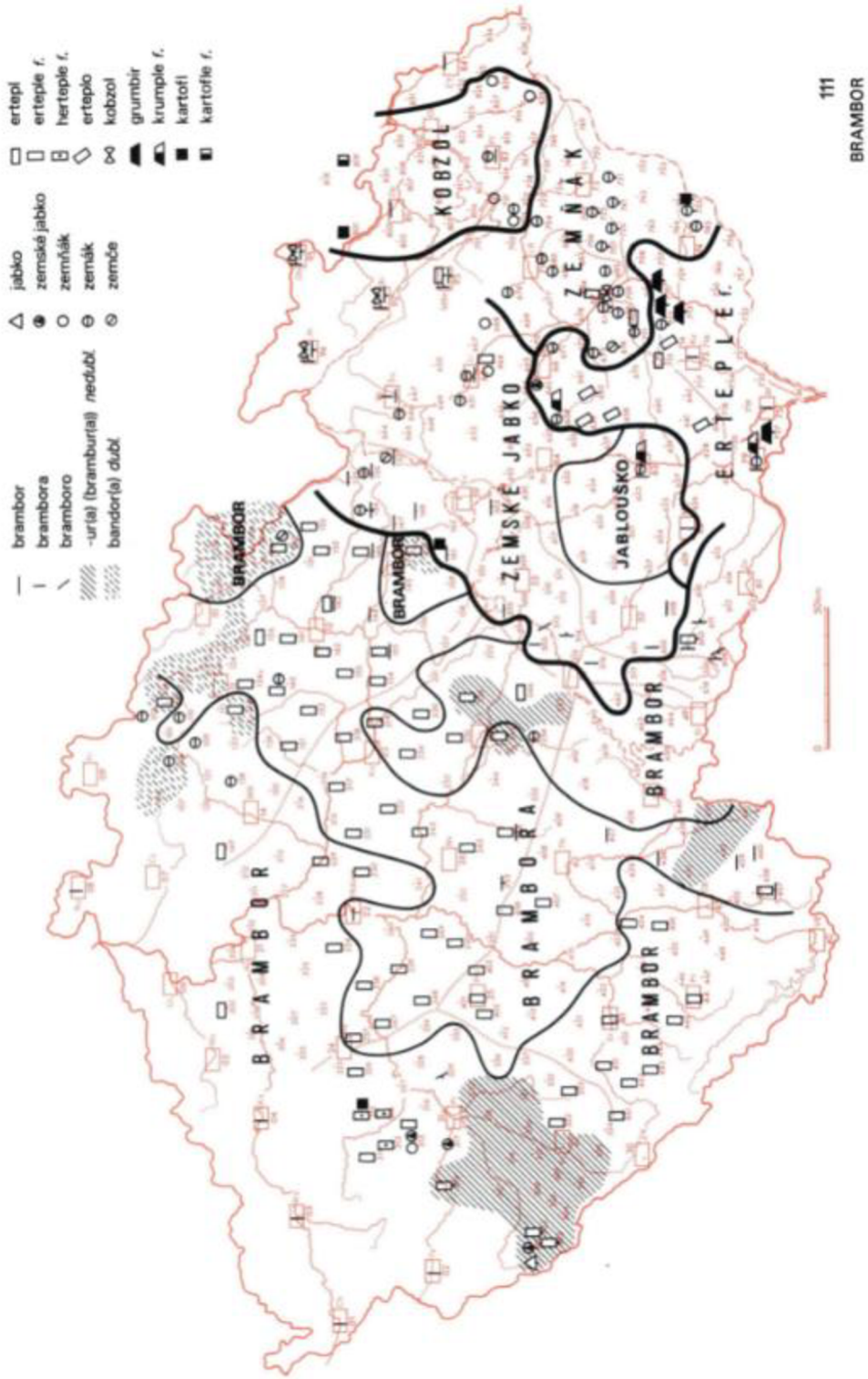
jména jako *brambore* či *bumbury*, na východě česká varianta *bandor* či *bandur* (Vážný 1924: 73–77).

Nyní rozebereme názvy, které spadají do druhé skupiny – překlady německého výrazu a jejich odvozeniny (*zemské jablko*, *zemák* apod.)., které jsou charakteristické pro oblast moravskou. Na území od Českomoravské vrchoviny až na střední Moravu přibližně ohraničeném městy Žamberk, Polička, Jihlava, Třebíč, Blansko, Prostějov a Olomouc, zejména v oblasti Hané se běžně používá sousloví *zemské jabko* či *zemský jabko* nebo též tvar s vypuštěným adjektivem *jabko*. V okolí města Tišnov se setkáme s výrazem *jablouško* či *jablóško*. Ve východní části Brněnska se objevuje i *jablíško*. Na Žďársku se místy užívá tvar *podzemsky jabko*. Také v Čechách se ojediněle vyskytuje sousloví *zemské jabko*. Jeho zpodstatněná podoba *zemsky* byla zjištěna v oblasti severozápadně od města Prostějov, na Litovelsku (ČJA, 3: 268). Zejména pro Valašsko, také Holešovsko, Kroměřížsko a území východně od Prostějovska je charakteristická podoba *zemák* a *zemňák* (Svěrák 1957: 145) – tento tvar je považován za novotvar slova *zemják*, které se dodnes vyskytuje na Holešovsku a Těšínsku. V oblasti hornoostravské a východolašské se objevuje např. *źemjok* či *zimňok*. V okolí města Česká Třebová je doložen i *zemko* či *zemky*. V okolí města Morkovice je zaznamenána podoba *zemčata* (ČJA, 3: 268; Korandová 1962: 181–192).

Poslední, třetí, skupinu tvoří názvy cizího původu, slova přejatá nebo též německé výpůjčky, jako jsou *erteple*, *kartofle*, *krumple* apod. Femininní tvar *erteple* se vyskytuje především v Čechách. Setkáme se s ním i v oblasti jižní Moravy ohraničené městy Moravský Krumlov, Prostějov a Uherský Brod. Na Vyškovsku se objevuje neutrální tvar *erteplo*. Co se týče maskulinního tvaru *ertepl*, vyskytuje se vzácně např. v severozápadní části Znojemska či na Kroměřížsku směrem ke Kyjovu. Tyto tvary se vyskytují i porůznu v oblasti Čech. Na Sedlčansku se používá např. název *erpetle*. V okolí Uherského Hradiště znají *arteple* (ČJA, 3: 268). Pro Uherskohradišťsko je typické také *grumbír* či *grumbíra* (Bělič 1954: 68, 178). Pro Drahansko *krompele*. Na jihozápadě Moravy, např. Mikulovsku, jsou pak *krumple* (ČJA, 3: 268; Bartoš 1906: 167; Korandová 1962: 181–192). Pro slezská nářečí, např. Těškovice či Skřipov, je charakteristický tvar *kobzal* či *kobzol* (Lamprecht 1963: 61). Ve Slezsku se můžeme setkat i s dialektismem *kartofle*, v okolí Starého Hrozenkova s *kantoflemi* (ČJA, 3: 268; Bartoš 1906: 193; Korandová 1962: 181–192).

Brambory mají u nás mnoho dalších lidových pojmenování, z nichž některá sepsala Ida Rystonová ve své knize *Průvodce lidovými názvy rostlin*. Uvádí např. jména jako *brambár*, *brambola*, *brambole*, *brambour*, *brambur*, *brambůr*, *branibor*, *brambor sladký*, *okurčata*, *zemák*, *zemče*, *zemčátka* (Rystonová 2007: 64, 621). Také Václav Kosík se věnoval sběru lidových názvů rostlin, mezi nimi nasbíral i různá lidová pojmenování pro brambory, z nichž výše nezaznělo např. *babče*, *santaburák*, *santák*, *zemník* či *žampák* (Kosík 1940: 819).

Pro lepší orientaci přikládám nářeční mapku (ČJA, 3: 269).



Dostupné z https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/assets/opravene_mapy/03-0269_o.jpg

5.1.6 Využití bramboru v kuchyni

První zmínky o využití brambor v české kuchyni pochází z r. 1712. V kuchařské knize Kateřiny Koniášové se dočteme, že brambory sloužily původně s chřestem a raky jen jako přídavek do paštik.[32] *„Místo ryb druhdy přehojných a staročeského hráchu nastoupily úkol svůj brambory; na počátku století*[33] *nalezli jsme zemáky jen v paštikách…“*. (Winter 1892: 61). Do konce 18. stol. se vyskytovaly v českých kuchyních jen zřídka. Údajně se v dřívějších dobách podávaly slazené cukrem a ochucené skořicí (Jirásek 1958: 143–148). V 19. stol. se z nich stala běžně používaná surovina k přípravě nejrůznějších pokrmů. Nejčastěji se servírovaly s uzeným masem, rybou či skopovým, ne však jako příloha, ale jako zeleninová obloha. Postupně se z nich stala běžně užívaná ingredience do dortů, cukroví, knedlí apod. (Beranová 2001: 30).

Velice běžnou úpravou brambor bylo pečení – jednalo se o velice snadnou a rychlou přípravu pokrmu. Brambory se pekly většinou doma v troubě, ale někdy také na poli v popelu. Podle způsobu přípravy dostaly brambory název *pečáky* (Valčáková 1979: 166–167). Setkáme se s různými hláskovými obměnami jména. Na Plzeňsku se jim říkalo *pečány* či *pečánky*, na Drahansku a Zlínsku *pečeňáky* (Kott 1880: II, 518–519), na Valašsku *zhořáky* (Kott 1893: VII, 1139). Pečené bramborové kroužky v okolí Jevíčka a Tišnova se nazývaly *pečínka* (Kott 1896: 249; Bartoš 1906: 285). Známé jsou i tvary *pečok* (Kellner 1949: 266), *opečky*, *pečenky* (Kott 1893: VII, 1353) či *rozpečky* (Kott 1882: III, 160).

Častým pokrmem byly maštěné brambory *maščoki*. Brambory byly při přípravě tohoto pokrmu většinou rozmíchány, proto dostaly název *myšoki*, *mišoki* (Kellner 1949: 225), *míšáky* („pomíšané oškvarky s kobzolem“) (Kott 1896: 209) či *rozmíchánky* (Kott 1896: 341). Setkáme se i s názvem *míchanky*, který sloužil také jako označení pro bramborovou kaši (Vykoukal 1892: 49). Ve Slezsku se pečeným bramborám se škvarky říkalo *zajíc* (Kott 1896: 495).

Nesmíme opomenout všeobecně známou bramborou polévku *bramboračku* (Vykoukal 1892: 49), na Doudlebsku *bramborajda*, u Litomyšle *bandoračka,* v okolí Domažlic *bramburačka* (SNČJ), na Plzeňsku *banďurová polívka* či *banďurovka*

---

[32] *„Kniha kuchařská, v které se pro paměť lidskou o rozdílných krmích masitých, tak také krmí postních, jích, kaší a polívek. Rozdílným způsobem vypisuje, z rozličných kněh sebraná, a nyní k užívání a dobrému prospěchu všem cvičícím se v kuchyni ponejprv vytištěná. V Praze, u Kateřiny Koniášové, vdovy.“ Léta 1712.*

[33] Myšleno na počátku 17. století.

(Kott 1887: V, 941), u Kutné hory *bramborovka* (SNČJ), na Valašsku *zemákovica* (Bartoš 1906: 540) či *zemňákovica* (Kott 1893: VII, 1137), v okolí Zlína *zemákovice* (Kott 1887: V, 444), na Boskovicku *japkovica* (Svěrák 1941: 113), na Slovácku *krumplovice* (Kott 1890: VI, 754). Polévka se vařila buď zasmažená se zeleninou a houbami, nebo nezasmažená – tzv. skleněná ve smyslu průhledná (Vykoukal 1892: 49).

Dodnes velice známou a oblíbenou je bramborová placka. Brambory smíchané se solí, majoránkou a česnekem nazýváme i dnes *bramborák*. Na severu Čech a na Kladsku se jim říkalo *bramborka* (Kubín 1913: 166), v Podještědí *bandorák* (SNČJ). Na Litomyšlsku jsou známé pod jménem *jabkanec*, *jabkovák* (Hodura 1904: 71), na Boskovicku *japčák* (Svěrák 1941: 113), ve východolašském nářečí *stryk* (Kellner 1949: 288), v Krkonoších *pokruta*, *pokroutka* (pravděpodobně ze stč. *pokruta* s významem ‚*koláč*‘, ‚*placka*‘ či ‚*bochník*‘). Plackám mazaným máslem se říkalo též *šupáky* (zřejmě odvozeno od ‚*šupat*‘ čili ‚*hltat*‘) či *kramfleky* – nejspíše pro svou podobnost s podpatky (z něm. *Krampel*, *Strampfel*) (Kubín 1913: 190). Bramborová placka s přidanou krupicí a petrželí, která se při pečení může připéci, je *cmunda* nebo *čmunda* (název odvozen od ‚*smouditi*‘ čili ‚*opalovati na povrchu*‘) (Valčáková 1979: 166–167).

Mezi další pokrmy z brambor patří např. *brambory na loupačku*, na Vysočině známé jako *brambory na šupavo* (opět zřejmě odvozeno od ‚*šupat*‘ s významem ‚*chtivě jíst*‘). Uvařeným bramborám s omastkem se říkalo *tlučeňáky* (Bartoš 1906: 445) – byly roztlučeny, lžící rozklofány ‚*klofaný brambory*‘ (smažené či opékané) (Kott 1893: VII, 1293), *kutaný brambory* (omaštěné) (Kott 1896: 177). Připravovaly se i *brambory na kyselo* – vařené brambory s cibulí a bobkovým listem ve smetanové omáčce (nakyslá omáčka bývala nakyslá, odtud název *brambory na kyselo*), brambory přelité studeným mlékem či podmáslím *brambory s mlékem* (Vykoukal 1892: 49). Vařené brambory ve slupce podávané s máslem, slaninou, tvarohem, mlékem či smetanou, nebo jen tak se solí se ve Středočeském kraji nazývaly *volupsije* (Bortel 2010: 19). Oblíbené byly i brambory se zelím povětšinou zvané *kočičí svadba* či *svarba* (v pokrmu se mísily dvě suroviny – brambory a zelí – odtud název *svadba*, jednalo se o velice běžné suroviny, pokrm nebyl nijak zvlášť vážený stejně jako kočka – přehlížené domácí zvíře, odtud tedy adjektivum *kočičí*) (Kott 1896: 133). Na Berounsku se bramborám se zelím říkalo *šlapanec* (Bortel 2010: 18–19).

Česká filmová pohádková komedie z roku 1959 *Dařbuján a Pandrhola* nám může připomenout tzv. *uhlířinu*, tj. míchané brambory s noky přelité sádlem a smaženou cibulkou (Bortel 2010: 19). V okolí města Čáslav známé jako *přesbidlo*, něm. *Grenadiermarsch* (Kott 1896: 299).

Brambory sloužily i k přípravě různého podřadného pečiva. Tak známe např. *drn* – bramborovou buchtu z brambor a mouky. Pro svou tuhost a tvrdost zřejmě pojmenována *drnem*. Existoval i bramborový koláč pečený na plechu, na Vysočině známý jako *barches*, bramborový lívanec (Valčáková 1979: 168–169), na Zábřežsku známý jako *barkus* (Bartoš 1906: 12), nebo hanácký suchý bramborový placek *barchubel* (srov. s židovským pečivem *barches*) (Valčáková 1979: 168–169).

Pro představu, jak se dříve brambory zpracovávaly v české kuchyni, přikládám recept Václava Pacovského a M. D. Rettigové.

„Zemčata neb zemská jablka s uzeným masem. *Uvařejí se zemčata neb zemská jablka (erteple), oloupají a na tenko se skrájejí. Rozdělá se na mědeniku (kastrolu) hrst bílé mouky se smetanou, již dva žendlíky*[34] *býti musí, přidá se jedna cibule, a vaří se to až do husta. Pak se to vyndá, pokrájí se na malé lístky vařené uzené maso od bůčku hezky tučné, může se vzíti také tučná uzenina (šunka); vrovná se jedna vrstva oněch pokrájených zemčat na hlubokou mísu, pomaže se onou smetanní kaší (do které se dřív kus nového másla, drobet květu a soli zamíchalo), položí se zas vrstva uzeného masa, poleje se troškem másla, a zas se na něj dá vrstva zemčat; a tak se pokračuje, až všecko vyjde. Vrch se celý obmaže tou kaší, posypá se strouhanou houskou, pokropí máslem, a tak do červena opeče.*“ (Pacovský 1811: 57).

„***Salát zemčatový se slanečkem.*** *Uvař zemčata, oloupej je hned teplé, pokrájej, osol, dej krájenou cibuli k nim, též olej a ocet a nech vystydnout. Teď pokrájej mišenská jablka, vezmi mlíčí ze slanečka, rozetří s olejem a octem a ta mišenská jablka dej do toho. Uvař též několik vajec natvrdo, rozeber žloutky zvlášť, a bílky též zvlášť drobnince usekej. Když ty zemčata vystydly, dej jich vrstvu na mísu, zase pokrop těmi štěpovými jablky, opět zemčata a tak stále pokračuj, až je to všecko; musíš to však hezky jako kopeček vyrovnat. Nyní se dělají pěkné obloučky okolo, vždy jeden bílý z bílků*

[34] Jeden žendlík (žejdlík) je přibližně 0,48 l.

a jeden žlutý ze žloutků, slanečkem na kousky pokrájeným to okrášli, též, jestli máš, červenou řepou a tak upraveno dones na stůl.“ (Rettigová 1986: 195).

5.2 Celer

5.2.1 Charakteristika a historický původ

Celer či miřík celer (*Apium graveolens*) je dvouletá bylina z čeledi miříkovitých[35] (Kawollek 2012: 499–501). Řadíme ji mezi kořenovou zeleninu. Vyskytuje se ve třech variantách – celer bulvový (*Apium graveolens rapaceum*), celer naťový (*Apium graveolens secalinum*) a celer řapíkový či řapíkatý (*Apium graveolens dulce*) (Troníčková 1985: 44–45). Pěstuje se jednak pro bulvy, které obsahují vysoké množství bílkovin a minerálních látek (především vápník, draslík a hořčík), jednak pro listy, které mají vysoký obsah vitaminů (zejména vitamin C). Celer působí příznivě na výměnu látek v těle, podporuje trávení a povzbuzuje chuť k jídlu. Vyznačuje se také protizánětlivými účinky (Dolejší 1982: 144). Své využití v kuchyni má především jako základní surovina do polévek, omáček a salátů. Oblíbené jsou i celerové listy, které se používají jako zelené koření do různých pokrmů (Kawollek 2012: 499–501).

Obr. č. 4 Celer (Apium graveolens)

Celer jako kulturní rostlina je doložen již u starých Egypťanů okolo roku 1200 až 600 př. n. l. (Troníčková 1985: 44; Kawollek 2012: 500). Znali ho i v antickém Řecku a Římě, kde byl využíván především jako léčivá bylina. Z Homérovy *Odyssey* se dozvídáme, že celer používal Achilles při léčení nemocných koní. Také od Plinia a Dioskorida máme doloženo, že se celer v té době běžně pěstoval (Jirásek 1958: 123). Staří Římané ho údajně znali už jako zeleninu, a to ve všech třech odrůdách, které se pěstují dnes (celer bulvový, celer naťový i celer řapíkatý) (Skornjakov a kol. 1988: 220). Na starých sicilských mincích se dokonce objevovala rytina ve tvaru celeru. Řekové považovali celer za symbol neštěstí a smutku a používali ho k přípravě

[35] Čeleď miříkovité, dříve též mrkvovité či okoličnaté, zahrnuje zejména aromatické byliny, z nichž celá řada má uplatnění především v hospodářském průmyslu. Kromě celeru jmenujme např. mrkev, petržel, fenykl, koriandr, kopr apod.

pohřebních pokrmů. Dnes je naopak celer vnímán jako symbol štěstí a Řekové si jej zavěšují nad vchodové dveře (Jirásek 1958: 124).

Do střední Evropy se dostával celer až v průběhu středověku. Na konci 1. pol. 17. stol. je výskyt této zeleniny doložen v pařížské botanické zahradě pod názvem *Apium italorum* (Podešva a kol. 1959: 13). Pěstoval se především pro celerová semínka, která sloužila jako náhražka drahého koření proti revmatismu (Beranová 2012: 204; Zíbrt 2012: 65). Proti revmatu se doporučovala také semena petržele či ředkve (Zíbrt 2012: 62). V kuchyni se celer začal ve střední Evropě využívat až později. Od 19. stol. už byl pěstován výhradně jako kořenová zelenina, která postupně nabývala na významu jako důležitá surovina k přípravě omáček, salátů a především polévek (Skornjakov a kol. 1988: 220).

5.2.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

České jméno *celer* je poměrně mladé. Dostalo se k nám až ve 2. pol. 19. stol. z něm. *Zeller*[36]. Dříve se užívaly pro označení této rostliny výrazy *apich* či *opich* a *miřík*.

Ve StčS nalezneme celer pod heslem **opich**. Heslo vysvětluje jako ‚*dužnatou rostlinu z čeledi mrkvovitých užívanou jako léčebný a magický prostředek*‘, v závorce uvádí u definice *miřík celer (Apium graveolens),* ale také *libeček (Levisticum officinale Koch*). Celer, libeček, ale i petržel byla často nazývána společným jménem *apich* či *opich.* Dokládá to např. herbář z kodexu vodňanského „*opich jest horký a suchý…, jiní řiekají jemu lipček*“ (LékVodň., poč. 15. stol.) či Jungmann viz níže. V *Bohemáři* Bartoloměje z Chlumce (Clareta de Solencia neboli Klareta) se píše „*polegium polej, opich apium*“ (KlarBohE., 14. stol.). Klaretův *Glosář* v souvislosti s celerem zmiňuje „*buglosa volček, apium sit opich fela miřík*“ (KlarGlosA., 2. pol. 14. stol.). Také různé lékařské spisy či sborníky lékařských pojednání dokládají stč. výrazy *opich* a *miřík* – „*hlavu…zetřieti tú zelinú, ješto slóve…opich anebo miřík*“ (LékFrantA., pol. 16. stol.), „*recipe semen libsstich, id est opich*“ (LékMuz., pol. 15. stol.) apod.

V ESSČ se objevuje heslo **miřík.** To slovník vysvětluje jako ‚*miřík, celer, rostlina užívaná pro zlepšení trávení ap. „opich“*‘. Dodává, že slovo je odvozeno ze střhn. *merrich.* Přidává, že v Klaretově *Glosáři* se omylem vyskytuje pod názvem *nuřík.* Kromě miříku má slovník i heslo **miříček**, které vysvětluje jako ‚miřík‘ či ‚celer‘,

[36] Více o původu slova viz etymologie názvu.

a heslo **miřič** čili ‚*celer, rostlina podporující trávení ap. „miřík“*‘. **Miřič** je však forma nejistá, neboť se vyskytuje pouze jako izolované slovo buď jako glosa v latinském textu, nebo slovníkový ekvivalent. ESSČ uvádí i heslo **apich**, které nás však odkazuje na **opich** v StčS. Pro svou častou záměnu s libečkem se celer objevuje i u stč. názvů pro libeček, nalezneme jej tedy u hesel **ľubek, ľubeč, ľubčie, ľubček, ľubšček**. Všechna tato slova slovník vykládá jako ‚*rostlinu z čeledi miříkovitých užívanou zvl. jako léčivo, celer, libeček*‘.

Také u Jungmanna nalezneme *celer* pod názvem **apich**. **Apich** je zde definován jako ‚*jméno rozličných rostlin*‘. Zaprvé se dle slovníku jedná o „*rostlinu s wrcholjkem, gegjž owoce k wegci podobné, pruhovaté*“ – *apich bahnivý* nebo *apich vodní* – někdy též *vodní petržel* či *žabí apich*. Jungmann má zde na mysli zřejmě planý bažinný miřík (*Apium graveolens silvestre*), tedy léčivou rostlinu. Zadruhé zmiňuje *apich zahradní*, tedy petržel (*Apium petroselinum*), něm. *Petersilie*. Zatřetí hovoří o *apichu obecném* čili miříku (*Apium graveolens*). Jako čtvrtý má *apich veliký* neboli libeček (*Ligusticum levisticum*). Uvádí příklad „*Wšickni apichowé ženau moč.*“ Heslo ještě doplňuje o adjektivum *apichový*, tedy „*co od apichu pocházj*“, př. *apichová šťáva* či *apichové koření* (Jungmann 1835: I, 21).

V Jungmannově slovníku se vyskytuje celer i pod heslem **miřík.** Vysvětluje jej jako ‚*rostlinu okoličnatou, čeledi bedrníkovité*‘ a zmiňuje dva rody miříku – ‚*miřík petružel (Apium petroselinum)*‘ a ‚*celer (Apium graveolens)*‘. K upřesnění dodává „*Horké byliny gsau: pelyněk — apich (miřjk) atd.*“ nebo „*Opich neb mirzik slowe.*“. Heslo vysvětluje také jako *miřík vodní* (*apiastrum*), něm. *Bergmelisse* a *miřík* (*ligusticum*), něm. *Liebstöckel*. (Jungmann 1836: II, 450). Ve slovníku se objevují i výrazy **miřič** a **myřík,** které nás odkazují na výše zmíněný **miřík** (Jungmann 1836: II, 450, 522).

Jungmann uvádí i heslo **celer.** To vysvětluje jako *Apium dulce* či *Apium graveolens*, něm. *Sellerie*. U hesla přidává i *planý celer* (něm. *wilder Sellerie*, lat. *sylvestre apium, sium angustifolium*). Vyskytuje se tam i adjektivum **celerový**, př. *celerová nať* či *celerový kořen* (Jungmann 1835: I, 221).

F. Š. Kott má stejně jako Jungmann uveden celer pod názvy **apich, celer** i **miřík**. U **apichu** uvádí dva druhy – *apich veliký* čili libeček (něm. das *Liebstöckel*) a *apich obecný* čili celer (něm. *der Eppich, Eppig, Appig, die Sellerie* či *der Zeller*) (Kott 1887: V, 912). Heslo **celer** definuje jako ‚miřík‘ (*Apium graveolens*)

(Kott 1887: V, 1117). Zmiňuje i heslo **celerový**, př. *celerová nať, celerový salát* apod. (Kott 1878: I, 125). U hesla **miřík** píše o dvou významech – *miřík celer* (*Apium graveolens*) a *miřík* (*ligusticum*), tedy libeček (Kott 1878: I, 1026). Má i heslo **opich**, které však vysvětluje jako označení pouze pro libeček „*rostlina, apium, Liebstöckel*“, nikoliv celer. (Kott 1880: II, 384; Kott 1896: 204).

5.2.3 Stav názvu v nové češtině

SSČ a SSJČ definují **celer** jako ‚*bylinu či rostlinu pěstovanou jako zelenina pro hlízu a nať*‘. Společně s ASCS přidávají i další význam slova – ‚*aromatická či silně aromatická hlíza této rostliny užívaná k přípravě pokrmů*‘. ASCS a PSJČ zmiňují i botanický název rostliny ‚*Apium z čeledi (okoličnatých) miříkovitých*‘, se SSJČ připojují i ‚*miřík celer*‘. V ASCS, SSČ i SSJČ nalezneme též heslo **celerový** jako adjektivum k celeru. Jako příklad slovníky uvádí *celerový salát, celerovou polévku* či *celerovou nať*.

Celer bychom mohli v některých slovnících vyhledat také pod heslem **miřík**. Jedná se o ASCS, SSJČ a PSJČ. Tyto slovníky vysvětlují, že se jedná o botanický název pro celer, ‚*rod Apium*‘. ASCS definuje slovo miřík přímo jako ‚*rostlinu rodu Apium hojně pěstovanou jako kořenová zelenina*‘.

5.2.4 Etymologie názvu

Novější podoba názvu pro tuto rostlinu – *celer* – se k nám dostala ve 2. pol. 19. stol. z Bavorska. Výraz byl odvozen z rak.-něm. nářečního *Zeller*, jehož spisovnou variantou je *Sellerie*. To pochází ze severoit. (lombardského) nářečního *selleri* (NESČ; Machek 1968: 82; Holub – Lyer 1978: 105; Valčáková 1979: 172; Rejzek 2001: 103; Radimský 2017) či *sellero* (Holub – Kopečný 1952: 84; Machek 1954: 156), které je variantou k it. *selano* (Rejzek 2001: 103). Základem je lat. *selinum* (Holub – Kopečný 1952: 84; Machek 1968: 82; Valčáková 1979: 172), Rejzek uvádí jako základ lat. *selīnon* (Rejzek 2001: 103). Rejzek, Holub, Lyer a Kopečný se pak shodují, že lat. základ pochází z řeckého *sélīnon* (Holub – Kopečný 1952: 84; Holub – Lyer 1978: 105; Rejzek 2001: 103).

Dle Jana Radimského se považuje české jméno *celer* za tzv. italianismus, tedy slovo italského původu, které bylo do češtiny přejato přímo z italštiny nebo prostřednictvím jiných jazyků, nejčastěji němčiny a francouzštiny. Jak jsme zmínili

výše, české slovo *celer* se k nám dostalo přes něm. *Zeller* právě z nářečního severoit. *selleri*, proto je považováno v českém lexiku za italianismus (NESČ).

Starší výrazy pro *celer*, tedy stč. *miřík* a stč. *opich* jsou dle Machka odvozeny z němčiny. Stč., ale i p. a r. *opich,* s./ch. a sln. *opih* pochází z něm. *Appich.* Počáteční vokál *a-* ve slově *apich,* které se vyskytuje i u Mattioliho či Jungmanna, vysvětluje Machek odvozením zřejmě z lat. *apium.* Stč. *miřík* je pak přejato z něm. *Merrich* – bavorského *Merk* či *Mirk* (Machek 1954: 156).

5.2.5 Nářeční a lidové podoby názvu

Nejčastěji se setkáme se základním, spisovným tvarem *celer*. ČJA neuvádí žádné nářeční podoby slova. I např. Kellner či Lamprecht dokládají, že v nářečí východolašském i středoopavském se neužívá žádného nářečního výrazu pro tuto rostlinu, nazývají ji, stejně jako na většině území, *celer* (Kellner 1949: 140; Lamprecht 1963: 27). SNČJ přeci jen uvádí pobodobu *cerel*, se kterou se můžeme setkat především v Čechách, a to na Plzeňsku, Příbramsku či Chrudimsku, ale také na Uherskohradišťsku a v okolí Třebíče. Na Valašsku se objevuje varianta s dlouhým vokálem *cerél*. (SNČJ).

Co se týče užití lidových názvů, setkáme se v souvislosti s touto rostlinou s různým pojmenováním. Pronikly sem např. stč. výrazy jako *apich – apich bahnitý* či *apich obecný – opich* či *opych*, dále *miřík* a *miřík celer*. Říká se jí také *bylina smutku.* Tento název pochází pravděpodobně od starých Řeků, kteří považovali celer za symbol smutku a slz a z celerových natí pletli pohřební věnce. Dnes Řekové naopak věří, že celer přináší do domu štěstí, proto se celer někdy nazývá *bylinou* či *rostlinou štěstí,* někdy i *bylinou oživující* či *ženšenem západu*. Pro své údajné afrodiziakální účinky se jí někdy říká *celer láskyplný*. Často se k celeru přidávají druhotné názvy jako *obecný, bulvový, kořenový, listový* apod. Setkáme se i s prodlouženým vokálem v názvu *celér*. Sušený celer se objevuje pod lidovým označením *celerová sůl*. (Rystonová 2007: 82).

5.2.6 Využití celeru v kuchyni

Údajně našel celer své uplatnění při přípravě pokrmů už v antice. Římané využívali nať a celerové listy jako zelené koření (Beranová 2001: 11). Je doloženo, že někdy zpracovávali i bulvy celeru (Beranová 2012: 204). Za oblíbené koření považovali také celerová semena. Řekové celer pojídali při pohřebních hostinách na znamení smutku a žalu (Jirásek 1958: 124).

Využití celeru ve středoevropské kuchyni ovlivnilo až pronikání francouzských kuchařských receptů, které obsahovaly návody na přípravu celerových omáček a salátů. (Skornjakov a kol. 1988: 220). Známá je např. *La cuisinière bourgeoise* z roku 1775 (Podešva a kol. 1959: 13). Od 18. stol. a především v 19. stol. se i u nás začaly objevovat recepty k přípravě např. zapékaného celeru se sýrem, dušeného celeru s bramborem, celerových salátů či celerových pokrmů s telecím masem. (Beranová 2001: 51).

Pro představu, jak se využíval celer při přípravě českých pokrmů, přikládám recepty M. D. Rettigové.

*„**Telecí kejta s celerovou omáčkou.** Sklepej dobře telecí kejtu, ořež všecky kůžičky, pak seřízni vrchní maso až do kosti a čerstvou slaninou dobře vyšpikuj. Pak vymaž rendlík neb kuthan*[37] *máslem, vlož maso do něj, trochu posol, přilož celer, petružel a mrkev, nech to dobře přikryté dusit, podlívej po chvílkách hovězí polívkou, až to měkké jest. Uvař v hovězí polívce dva velké celery, jeden zcela doměkka, druhý hezky tuze, jsou-li malé, tedy od každých dva; udělej trochu bílé jíštičky, vlej polívku, v které se celer vařil, do ní a měkce uvařený, dobře rozmíchaný celer v ní smíchej, nech ještě drobet povařit a dej trochu květu. Když to chceš na tabuli dáti, tedy vyndej kejtku na teplou mísu, omáčku vlej do šťávy, v níž se kejtka dusila, dobře zamíchej, pak na kejtku proceď, přituhlý celer pokrájej na koláčky a okolo kejty do věnečka urovnej, vstrč do každého koláčku kousek čerstvé celerové natě, tak to roztomile co věnec vypadá. Může se ovšem takto celá dobře sklepaná kejta připravit, podělí se více hostů, ale není to tak ouhledné, nač se zvláště při vzácném hostu hledět musí.“* (Rettigová 1986: 122)

*„**Salát celerový**. Uvař 4 neb 6 celerů v slané vodě anebo v polívce, ale nenech ho převařit; ty vršky zachovej v studené vodě, aby hodně zkřehly; když jest celer uvařený, pokrájej ho na koláčky, připrav olejem a octem a narovnej ho buď do mísy, aneb na poklopený hluboký talíř, jako ty předešlé. Okolo mísy udělej věneček z celerové natě a ty vršky celerové, pěkně jehličkou rozkadeřeny, na to poklaď, neb to tak pěkně vypadá, a pepřem posyp.“* (Rettigová 1986: 295–296)

[37] Kastrol, hrnec.

5.3 Mrkev

5.3.1 Charakteristika a historický původ

Mrkev obecná (*Daucus carota*) je dvouděložná rostlina[38] z čeledi miříkovitých (Bulisová 2010: 95). Společně s petrželí, celerem, křenem, ředkvičkou či tuřínem ji řadíme ke kořenové zelenině. Patří mezi jednu z nejběžnějších a nejlépe dostupných zelenin vůbec (Dolejší 1982: 138). Je velmi oblíbená především pro vysoký obsah provitaminu A, díky kterému se jí připisuje schopnost léčit či zlepšovat zrak. Je velice bohatá na vitamin C, ovocné kyseliny a další minerální látky. Pro mrkev je charakteristický též vysoký obsah cukru, který způsobuje příjemnou nasládlou chuť. Možná i proto získala tato zelenina zvláštní místo ve zdravé a dietní výživě kojenců a malých dětí (Kawollek 2012: 542).

Obr. č. 5 Mrkev obecná (Daucus carota)

Paleobotanické nálezy dokládají mrkev již v dobách neolitu a eneolitu. Dle archeologů byla již v tomto období pěstována jako hospodářská a užitková rostlina. Zda se využívala pouze nať této rostliny, nebo i kořen, nevíme. M. Beranová uvádí, že ve starých babylonských soupisech rostlin pocházejících z 8. stol. př. n. l. byla mrkev řazena k aromatickým bylinám (Beranová 2012: 206). Naši předkové znali zpočátku pouze planou odrůdu mrkve. Tato se vyskytovala téměř po celé Evropě, Asii i v Africe. Vývojovým centrem této plodiny se stalo pravděpodobně území Afghánistánu. Je ale možné, že byla vyšlechtěna i ve Středomoří (Skornjakov a kol. 1988: 210). Při archeologických vykopávkách v antickém městě Herkulaneum byly nalezeny fresky, které znázorňovaly listy a kořeny plané mrkve. Ze zpráv římského spisovatele Plinia se dozvídáme, že si nechal císař Tiberius do své kuchyně dovážet mrkev až z daleké Germánie (Jirásek 1958: 121; Podešva a kol. 1959: 13). I Niederle uvádí, že mezi zeleninu, kterou znali Slované již odedávna, patřila kromě cibule, česneku, řepy, tykve a jiných i mrkev (Niederle 1911: 187).

[38] Zárodky těchto rostlin klíčí dvěma dělohami.

Ve středověku byla mrkev jako kulturní rostlina známá již po celé Evropě. Nejstarší zmínky o této plodině v českých zemích pocházejí ze 13. stol. Ve 14. stol. se někdy označovala jako „žlutá řepa“ a využívaly se především její kořenové hlízy. Z nich se nejčastěji připravovaly sladké pokrmy a marmelády. Až později se stala z mrkve oblíbená polévková zelenina (Beranová 2012: 206). Jak moc získala tato zelenina v průběhu 16. stol. na oblíbenosti, můžeme sledovat např. v Polné na Vysočině, kde se stala součástí lidových oslav. Dodnes se tam každoročně slaví tzv. mrkvová či mrkvancová pouť (Skornjakov a kol. 1988: 210).

5.3.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

V Gebauerově *Slovníku staročeském* je slovo **mrkev** zaznamenáno jako synonymum k něm. *Möhre* či *Mohrrübe,* které pochází ze staroněmeckého *morha* či *moraha,* jak uvádí Christianus Cornelius Uhlenbeck ve svém díle *Die Germanischen Wörter im Altschlavischen* (Uhlenb., 15. stol.). Slovo je doloženo také v latinském výkladovém slovníku *Mater Verborum*, v němž se píše *„mirkev patinacea silvestris“* (MVerb., 13. stol.). Též slovník Prešpurský zmiňuje *‚mrkev pastinaceu‘* (Prešp., 14. stol.). Slovo **mrkew** dokládá např. i slovník Rajhradský (Rozk., 14. stol.), rukopis Vodňanský a jiné staročeské památky – *„mrkew baucia vel pastinacea“* (RVodň., poč. 15. stol.) či *„mrkew vel paftrnak baucia“* (LékB., 15. stol.).

ESSČ vykládá slovo **mrkev** jako *‚rostlinu se silným dlouhým kořenem užívanou jako potrava a lék‘*. U hesla uvádí tyto příklady – *mrkev lesnie* či *mrkev lesná* jako označení pro *‚planou rostlinu podobnou mrkvi nebo pastináku‘*. Slovník zmiňuje i tvar **mrkva** a společně s Gebauerovým slovníkem i adjektivum **mrkevný** (GbSlov), tedy *‚vyrobený z mrkve‘,* např. *„Pakli kto pie vino mrkewne“* (BřezSnář., 15. stol.). Je doložen i tvar **mrkvový**, *př. „mrkwoweho semene“* (Chir., 15. stol.).

Kromě hesla **mrkev** se objevuje v obou slovnících i tvar **mrkvicě**. ESSČ uvádí jako příklad *divoká mrkvicě* či *polská mrkvicě* s významem *‚planá rostlina podobná mrkvi nebo pastiňáku‘*. Gebauerův slovník vysvětluje slovo **mrkvicě** jako *‚planou mrkev‘*, něm. *wilde Möhre*. Máme jej doloženo např. i v rostlinářských slovnících jako *mrkwyczye baucia* (RostlD., poč. 15. stol.) či *mrkwicze baucia* (RostlF., poč. 15. stol.), nebo také ve sbírkách rozprav lékařských *„vezmi divoké mrkwizce“* (LékA., pol. 15. stol.).

Tvar **mrkev** se vyskytuje i u Jungmanna. Ten slovo definuje jako *‚rostlinu okoličnatou, čeledi mrkvovité‘*. K heslu přidává moravskou nářeční podobu *mrkva,* p. *marchew,* r. *morkew,* něm. *Möhre*. Dodává, že *„Mrkew gest dvogj: čerwená a bledě žlutá; prwnj gest drobněgšj, ale má býti žiwněgšj, než druhá, která gest wětšj a wodnatěgšj, a méně sladká“*. Ve slovníku má i adjektivum **mrkevný**, př. *‚mrkevné semeno‘*. Zmiňuje i tvar **mrkvice** jako deminutivum ke slovu mrkev a vysvětluje ho jako *‚planá mrkev‘*, *‚ptačí hnízdo‘* či *‚olešník‘*. Dále uvádí i heslo **mrkvous** s významem *‚odrodilá mrkev‘*, **mrkvicový** jako adjektivum k **mrkvici, mrkvička**, př. *‚strouhati mrkvičku‘*, **mrkvina** *‚zelí od (z) mrkví‘*, něm. *Möhrenkraut,* **mrkviště** či **mrkvoviště** s významem *‚mrkvové pole‘,* **mrkvanec** *‚vdolek naplněný mrkví‘,* adjektivum **mrkvový**, např. *‚mrkvová voda‘* či *‚mrkvová nať‘*, **mrkvovitý** *‚podobný mrkvi‘* a **mrkvolistý**, něm. *möhrenblätterig* (Jungmann 1836: II, 504).

Stejně jako u Jungmanna, nalezneme i u Kotta hesla **mrkev** (to používá i jako označení pro starou ženou) (Kott 1896: 172), **mrkevný**, **mrkvanec**, **mrkvice**, **mrkvoviště**, **mrkvovitý**, **mrkvolistý** (Kott 1890: VI, 1041), **mrkvička** *‚malá mrkev‘* i *‚český národní tanec‘* a ve spojení *‚mrkvičku někomu strouhati‘* ve smyslu „posmívat se“, v 16.stol. sloužilo slovo dokonce jako nadávka dívkám. Ve slovníku se objevuje i **mrkva** jako moravská nářeční podoba, nebo jako hanlivý výraz pro hloupého člověka, př. „*Tys mrkva.*“, dále **mrkvous** pro označení mrkve i ‚hlupáka‘. Navíc má Kott **mrkous** ‚*bylina podobná mrkvi‘* a ve spojení *‚vyhlíží jako mrkous‘* jako bledý, nemocný člověk (Kott 1878: I, 1077). Uvádí i tvary **mrkváň** (Kott 1896: 172), **mrkvák**, **mrkvánek**, **mrkvovec** jako synonyma pro **mrkvanec**, dále **mrkvisko** *‚nehezká nebo velká mrkev‘* a **mrkvář**, tedy člověk, který pěstuje nebo prodává mrkev. (Kott 1890: VI, 1041).

5.3.3 Stav názvu v nové češtině

SSČ i SSJČ vykládají slovo **mrkev** jako *‚bylinu s jemně dělenými listy pěstovanou pro kořen jako zelenina‘*. Oba slovníky uvádí ještě další význam slova – *‚červený dužnatý kořen mrkve pěstovaný jako zelenina či krmivo pro dobytek‘* s příklady *dušená mrkev, krmná mrkev, vepřová s mrkví* apod. Nalezneme v nich i heslo **mrkvička** jako deminutivní tvar slova *mrkev*, např. *čerstvá mrkvička.* PSJČ má u hesla mrkev *‚druh zeleniny‘*. Společně se SSJČ zmiňuje i botanický název rostliny *Daucus* (z čeledi okoličnatých čili miříkovitých). SSČ přidává i adjektivum **mrkvový**, např. *mrkvový*

salát a expresivní výraz ‚*strouhat mrkvičku*‘ s významem „posmívat se“. SSJČ uvádí i přenesený význam slova mrkev ve spojení ‚*soudce mrkev*‘ s významem „špatný rozhodčí“ (ve sportovním prostředí). V ASCS se heslo mrkev nevyskytuje.

V PSJČ se můžeme setkat i s tvarem **mrkva**, což je dialektický výraz pro „hlupáka“ – *„To jsem jakživ takovou mrkvu neviděl. Jemu je to, myslím, jedno, nadá kdo člověku, nenadá.“* (z díla Viléma Mrštíka).

5.3.4 Etymologie názvu

České *mrkev*, slk. *mrkva* (Králik 2015: 372), r. *morkóv'*, sln. *mrkev*, p. *marchew*, bul. *morkov* mají dle Machka, Kopečného, Holuba, Rejzka i Králika základ v psl. **mъrky* (Holub – Kopečný 1952: 233; Machek 379–380; Rejzek 2001: 393–394; Králik 2015: 372) (genitiv *mъrk-ъve,* akuzativ *mъrkъvь*) (Holub – Kopečný 1952: 233). To je příbuzné se sthn. *morha* či *moraha* (něm. *Möhre*), stangl. *moru, more* a možná i s lot. *burkāns* a ř. *brákana* s významem ‚*divoce rostoucí zelenina*‘. Všechny tyto tvary pochází pravděpodobně z ie. **mr̥k-/*br̥k-* s významem ‚*kořen*‘ nebo ‚*jedlý kořen*‘ (Rejzek 2001: 393–394). Původně se předpokládalo, že slovanské **mъrky* bylo přejato z nějakého germánského jazyka, ale pro hláskové i věcné nesrovnalosti se od této myšlenky upustilo. Zřejmě se slovanské **mъrky* a germánské **murχō* vyvinulo z ie. základu nezávisle na sobě, neboť mrkev byla rostlina domácí a známá odedávna po celé Evropě (Machek 1954: 167). Ze slovanského **mъrky* však dle Machka pochází maď. *murok* (Machek 1968: 380). Dodejme ještě, že se jedná o všeslovanské slovo. (Holub – Lyer 1978: 300, Rejzek 2001: 393).

Staročeský název pro planou mrkev *mrkvicě,* který se dodnes objevuje v jihočeském *mrkvice,* nebo též *mrkvous* (v Jungmannově slovníku) či slk. *mrkvús* pochází z **mrkvo-ús,* kde první část značí ‚*mrkev*‘ a druhá část *ús (ǫsъ)* znamená ‚*vous*‘, tedy ‚*mrkvový vous*‘. Tento tvar vznikl na základě podobnosti mezi tenkým provázkovitým kořenem plané mrkve a lidskými vousy (Machek 1954: 167; Machek 1968: 380).

5.3.5 Nářeční a lidové podoby názvu

ČJA zachycuje čtyři hlavní a nejčastější nářeční podoby slova *mrkev*. Základní protikladnou dvojici tvoří tvar *mrkev* a *mrkva*. Zatímco s první formou se můžeme setkat na území Čech, na západě Moravy a východně od řeky Ostravice, tvar *mrkva*

se užívá ve východní polovině Moravy a objevuje se i ve slezském nářečí. Pro okolí Brna, Mikulova a Kyjova je běžný tvar *mrkvja*. Oblast Zábřežska má zcela zvláštní podobu slova – *mrkve*, se kterou se setkáme pouze výjimečně. Kromě těchto morfologicky odlišných tvarů slova *mrkev* se v souvislosti s polštinou vyskytuje i fonologická forma *marekev* (ČJA, 4: 70).

Ve slavkovsko-bučovickém a středoopavském nářečí užívají pro mrkev tvar *mrkfa* (Gregor 1959: 99; Lamprecht 1963: 79). Na Moravě se objevuje kromě podob *mrkva, mrkfa,* a *mrkvja* i *mrkfja* (Bělič 1954: 290). Na Břeclavsku např. divoké mrkvi říkají *mrkús,* mrkvové nati *mrkevná nať* (Svěrák 1966: 132).

Lidově se pro mrkev obecnou pravou (*Daucus carota, carota*), tedy původní divokou nešlechtěnou odrůdu, někdy užívá název *mrkev lesní, mrkev divoká, mrkev planá, mrkous, mrkvous, mrkvice, mrkvový vous*, také *kraječka* či *kraječka královny Anny*[39]. Protože bývá uprostřed bílého okolíku[40] většinou jeden tmavý květ, objevuje se také lidový výraz *ptačí hnízdečko* či *včelí brť*. Mrkvi obecné seté (*Daucus carota, sativus*), tedy šlechtěným, pěstovaným odrůdám včetně plané mrkve, se lidově říká *mrkva, mrkvička, mrkev karotka, karotka* nebo *budič lásky*. Dle barvy kořene bývá nazývána *žlutá řepička*, *žlutá řípa* nebo *mrkev s oranžovým kořenem*. (Rystonová 2007: 343–344).

[39] Bílé krajkové květy mrkve divoké připomínají krásné bílé krajky, které nosila královna Anna.
[40] Květenství s květy na stopkách, které vyrůstají z jednoho místa.

Pro lepší orientaci přikládám nářeční mapku (ČJA, 4: 71).

Dostupné z https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/assets/opravene_mapy/04-0071_b.jpg

5.3.6 Využití mrkve v kuchyni

Nejstarší zmínky o využití mrkve v kuchyni hovoří o této rostlině jako o aromatické bylině a díky podobným vlastnostem ji přiřazují např. k fenyklu. Zpočátku se v kuchyni využívala zejména mrkvová nať. Ve 14. stol. se mrkev prosadila výhradně jako kořenová zelenina. Nejčastěji se z ní připravoval tzv. maz čili marmeláda. Uvařená a nakrájená mrkev se smíchala s kousky bílého chleba namočeného ve víně a společně se zázvorem, skořicí a dalším kořením se směs povařila v kotli s medem a bezovým květem. Tento maz sloužil jako náplň do oplatků apod. Pro svou typickou nasládlou chuť se často používala jako sladidlo a jako strouhaná se sypala na kaše, moučníky či škubánky. Ještě v 17. stol. se z ní připravovaly zejména sladké pokrmy, z nichž velice oblíbeným byla tzv. baba.[41] Až v průběhu 18. a 19. stol. se z ní stala typická polévková zelenina (Bortel 2010: 18; Beranová 2012: 207, 250).

V lidové kuchyni se začala objevovat dušená mrkev. Na Valašsku přidávali strouhanou mrkev do bramboráků (Strnadová 2010: 115). Na Opavsku připravovali *mrkfovou mačku* (Lamprecht 1963: 75). Sladké koláče a buchty se strouhanou mrkví a hrozinkami, nebo také vdolky s mrkvovou náplní se nazývaly *mrkváky, mrkevníky, mrkvánky, mrkvance, mrkvovce* apod. (Kott 1890: VI, 1041; Valčáková 1979: 172; Rystonová 2007: 344).

Pro představu, jak byla mrkev využívána v české a staročeské kuchyni, přikládám recepty Č. Zíbrta a M. D. Rettigové.

*„**Baba z mrkve dobrá**. Vzíti mladý mrkve, vostrouhat, nakrájet, uvařit, potom ji v pánvici dobře rozetřít, rozklektat, některý vejce zmíchat spolu, vosladit cukrem, nasypat řeckého vína, pěkně usmažit po vobouch stranách.“* (Zíbrt 2012: 337)

*„**Kterak se kaše z mrkve dělati má.** Vezmi pěknou mrkev, která jest žlutá, a ostrouhej ji, dej ji do hrnce tak celou a vař ji dlouho, až by měká byla jako kaše, vyndej jí z hrnce na čistotný sítko, nech, ať z ní ta voda vyteče. Vezmi libru[42] telecího masa libovýho a usekej ho drobně, tu mázdru z něho všecku vytáhni, dej je do pánve, vezmi k tomu namočenou a dobře vytlačenou žemličku, rozetři to spolu, nakrájej mezi to čerstvého a obvařeného špiku drobně, dej jednu libru vařený mrkve mezi to, a zetři*

[41] Níže přikládám návod k přípravě tohoto pokrmu.
[42] Jedna libra je přibližně 560 g.

to spolu, dej mezi to osm celých vajec, koření, jaký chceš míti, másla rozhřitého asi čtvrt libry mezi to můžeš vlejti a to spolu tříti a vhod vosolit. Chceš-li to na rendlík nebo na mísu, můžeš to upécti, a když by dosti pečený bylo, vyndati to z rendlíku a na stůl dáti.“ (Zíbrt 2012: 515)

*„**Svítek z mrkve.** Oškrab a na struhadle ustrouhej 3 neb 4 pěkné mrkve, nech je na dvou lotech*[43] *nového másla asi půl hodiny dusit, utří opět dva loty másla, vraz do něho dvě celé vejce a dva žloutky, dej hezky citronové kůry, dva loty tlučeného cukru, trochu soli a dušenou vychladlou mrkev k tomu, nech na kuthánku*[44] *rozpálit kousek přepouštěného másla, vlej to do něj, nech hezky dozlatova upect. Pak podlej aspoň půl žejdlíka dobré sladké smetany, nech ji vsáknout a vypect. Smetany také o něco víc býti může, zdaliž by spěšně vsákla, co se zanechá nahlédnutí kucharčinému.“* (Rettigová 1986: 261)

[43] Jeden lot je přibližně 16 g.
[44] Malý kastrol (hrnec).

5.4 Petržel

5.4.1 Charakteristika a historický původ

Petržel zahradní (*Petroselinum crispum*) je dvouděložná rostlina z čeledi miříkovitých (Bulisová 2010: 216). Společně s mrkví a celerem patří k nejdůležitějším druhům kořenové zeleniny. Dnes jsou rozšířeny především dvě odrůdy petržele – petržel kořenová (*Petroselinum crispum convar. radicosum*) a petržel naťová (*Petroselinum crispum convar. vulgare*). Obě tyto rostliny, zejména pak petržel naťová, obsahují největší množství vitaminu C ze všech druhů zelenin pěstovaných v Evropě. Pro petržel je charakteristický také vysoký obsah karotenu a minerálních látek, především železa, vápníku a manganu (Dolejší 1982: 139). Kořenová petržel se pěstuje nejčastěji jako základní surovina do polévkových směsí. Naťová petržel je pro své aromatické vlastnosti využívána jako zelené koření do polévek, zeleninových salátů i masitých pokrmů (Kawollek 2012: 571–573). Často se používá k výrobě urologických čajů, neboť má močopudné a dezinfekční vlastnosti (Skornjakov a kol. 1988: 214).

Obr. č. 6 Petržel zahradní (Petroselinum crispum)

Jak uvádí Beranová, výskyt petržele je doložen už v době neolitu (Beranová 2012: 205). Zpočátku byla jako planá rostlina, která se nacházela ve skalnatých a hornatých oblastech, pouze sbírána, později se začala i pěstovat. Zda ji začali pěstovat již lidé v neolitu, nevíme (Skornjakov a kol. 1988: 214). Odkud tato zelenina pochází, nám také není zcela známo. Často se označuje za původní vlast plané petržele Středomoří a jihovýchodní Evropa. Jungmann ve svém *Slovníku česko-německém* uvádí, že petržel pochází ze Sardinie (Jungmann 1837: III, 76). Od řeckého lékaře Dioskorida se dozvídáme, že ve starověkém Řecku, ale i v Římě, používali petržel jako léčivou bylinu (Kazimour 2017: 79, 93). Její řecký název „petroselinon“ čili „skalní celer“ vypovídá o tom, že ve starověku docházelo k časté záměně petržele

a celeru (Jirásek 1958: 123). V Řecku považovali petržel za posvátnou rostlinu (Kazimour 2017: 79).

Coby zelenina nabyla petržel na svém významu až později. Ve středověku se objevila ve známém *Capitulare de villis*[45] císaře Karla Velikého, který ji jako zeleninu zařadil k dalším sedmdesáti dvěma vybraným užitkovým rostlinám (Jirásek 1958: 123; Troníčková 1985: 46). V té době se petržel začala pěstovat v královských zahradách a užívat nejen jako koření, ale také jako barvivo různých pokrmů, např. kaší (Beranová 2012: 205). V 16. stol. znali petržel i v západní Evropě a později se dostala i do zámoří (Jirásek 1958: 123). Během 17. stol. se začaly využívat i kořeny petržele, které se přidávaly především do polévek. Dříve se petržel pěstovala hlavně pro svou nať, neboť kořeny byly malé a nekvalitní (Beranová 2001: 13). Postupně se z petržele stala běžná kořenová zelenina, bez které se dnes neobejde téměř žádná kuchyně (Beranová 2012: 205).

5.4.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

Nejstarší podoba českého jména je **petružěl**. StčS uvádí i tvar **petružěle** či **petrožěl**. Latinsko-český rostlinář olomoucký zmiňuje „*alexandrium Petrusyel*“ (RostlOL., poč. 14. stol.). V *Bohemáři* Bartoloměje z Chlumce se objevuje „*petrosilium petruzyel*“ a „*petruzel*“ (KlarBohE, 14. stol.), v *Nomenklatoru „petrozelinum petrozel*“ (SlovNom., 15. stol.). V překladu latinské sbírky legend a poučných výkladů o životě a učení starokřesťanských poustevníků a poustevnic *Životy starých Otců* se píše „*zelinku užitečnú, to jest petruziel*“ (OtcB., 15. stol.). Lékařský spis *Saličetova Ranná lékařství*[46] doporučuje „*ta masa vař s koprem zeleným, s petruzeli*“ (LékSalM., 15. stol.). V *Lumen apothecariorum* je doložen tvar *petružel* – „*vezmi…semene petružele*“ (Apat., 15. stol.), v rostlinářích pak „*macedonium petruzel*“ či „*olizatrum petruzzel*“ (Rostl., 14.–16. stol.).

U Jungmanna se objevuje tvar **petružel**. U hesla zmiňuje i *petržel*, *petruž*, slk. *petržel, petružlen, petržlen* apod. jako synonymum k apichu zahradnímu (*Apium petroselinum*). K upřesnění přidává příklad „*Petržel užjwá se w našjch kuchynjch, a pocházj wlastně ze Sardinie.*“ Dále zmiňuje u hesla planou petržel (*Caucalis daucoides*), petržel makedonskou neboli ‚velký apich‘, petržel skalní

[45] Podrobněji o něm viz výše.
[46] Vilém ze Saličeta (1210–1277) byl významný italský lékař a chirurg.

čili ‚bedrník', petržel psí jinak ‚bolehlav malý'. Vysvětluje i další význam slova *petržel*, a sice „*wjno, gehož listj petrželnému podobno gest*". Ve slovníku se objevuje také heslo **petruželný, petrželný** a **petruželový** jako adjektiva ke slovu petržel, př. *petruželná nať, petruželný kořen* apod. Je tam i **petruželník** či **petrželník** jako označení pro ‚člověka, který prodává petržel' (Jungmann 1837: III, 76).

Kott má ve slovníku tvar **petržel**, u něhož jsou uvedeny příklady jako *petržel dlouhá, kadeřavá, drobnolistá obyčejná, kořenová, raná, pozdní, sladká, tlustá* apod. Heslo doplňuje o varianty *petružel, petružka* a *petružleň*. Dále uvádí heslo **petržlen**, adjektivum **petržlenový** (Kott 1893: VII, 231) a substantivum **petrželnice** ‚prodavačka petržele' (Kott 1893: VII, 1355). Jako samostatná hesla přidává i různé nářeční podoby jako **petržal, petružleň, petrželí, petroželí, petruželí, petržalka, petržedle, petrožal, petruška** apod. (Kott 1896: 278).[47] Více o nářečních názvech pro petržel se dozvíme níže.

5.4.3 Stav názvu v nové češtině

SSČ a SSJČ definují slovo **petržel** jako ‚*bylinu s dělenými listy a okolíky bílých květů pěstovanou pro kořen a nať*' a společně s ASCS také jako ‚*bělavý nebo dužnatý kořen petržele zahradní, který se užívá jako zelenina k přípravě pokrmů*'. Všechny tři slovníky uvádí ještě třetí význam slova – ‚*nať petržele zahradní užívaná k přípravě polévek apod.*'. PSJČ, ASCS i SSJČ přidávají u hesla i botanický název *Petroselinum* a první dva slovníky vysvětlují slovo také jako ‚*dvouletou bylinu či rostlinu z čeledi okoličnatých pěstovanou pro kořen a nať*', s příklady *petržel kořenová* a *petržel naťová*. ASCS i SSČ uvádí i adjektivum **petrželový**, např. *petrželová nať*. SSČ, SSJČ, PSJČ i ASCS pak doplňují svůj výklad o expresivní ustálené slovní spojení ‚*rozumí tomu jak koza petrželi*' s významem „vůbec tomu nerozumí".

5.4.4 Etymologie názvu

České *petržel,* stč. *petružel*, slk. *petržlen* (Králik 2015: 437), p. *pietruszka*, r. a ukr. *petrúška*, s./ch. *petrušin* apod. mají základ v lat. *petroselinum*, popř. střlat. *petrosilium* (Holub – Kopečný 1952: 272; Machek 1954: 156–157; Machek 1968: 447; Holub – Lyer 1978: 343; Valčáková 1979: 172; Rejzek 2001: 464; Králik 2015: 437). To bylo převzato z ř. *petrosélīnon*, přičemž *pétros* znamená ‚skála' či ‚kámen' a *sélīnon*

[47] Více o nářečních názvech pro petržel viz níže.

‚celer‘ (Holub – Kopečný 1952: 272; Holub – Lyer 1978: 343; Rejzek 2001: 464; Králik 2015: 437). Staří Řekové tedy označovali petržel doslova jako ‚skalní celer‘. První část názvu odvozovali od skalnatých míst a kamenité půdy, kde se petržel vyskytovala, slovo *celer* v názvu odkazuje na podobnost těchto dvou rostlin, které ve starověku často zaměňovali. Jak uvádí Jirásek – i Plinius či Columella[48] ve svých dílech užívali jména *apium* ‚celer‘ ve spojení ‚*apium se zkadeřenými listy*‘, čímž měli na mysli zřejmě předchůdce dnešní kadeřavé petržele. *Apium* zde chápali jako ‚petržel‘, nikoliv jako ‚celer‘ (Jirásek 1958: 123).

K nám se slovo dostalo přes střhn. *petersil* (Machek 1968: 447; Rejzek 2001: 464). Např. slk. *petružlen* má dle Machka stopu ještě lat. n-ové přípony (Machek 1954: 156–157). Moravská a slovenská nářeční podoba *perašín* či *peračín* je ze s./ch. *perčin* či *peršin*, což je zkrácená podoba slova *petrušin* (podobně jako ve francouzštině *persil*) (Machek 1954: 157).

5.4.5 Nářeční a lidové podoby názvu

Stejně jako např. brambor či okurka má i petržel mnoho nářečních podob a lidových názvů. Konkrétní podoby názvů můžeme pro lepší přehled rozdělit do čtyř kategorií.

První kategorie zahrnuje nářeční podoby vzniklé na základě hláskoslovných rozdílů. Patří sem tvary *petržel, petržél, petržal, petružel* apod. Se spisovnou podobou *petržel* se nejčastěji setkáme v Čechách a na západě Moravy. Tvar *petržél* se objevuje v okolí Brna, podoba *petržal* na jižní Moravě, u Třebíče, Břeclavi a Slavonic, ale také na Novoměstsku. Varianta *petružel* je charakteristická pro severozápadní a zejména severovýchodní Čechy (ČJA, 2: 88). Pro Budějovicko a Volyňsko navíc také *petružal* a *petružel* (Voráč 1951: 138–148).

Druhou kategorii tvoří slovotvorné obměny jména, př. *petržel, petrželí* či *petruška*. Tvar p*etrželí* se objevuje ve východní části Moravy, v okolí Lipníku nad Bečvou, Kroměříže, Kyjova a zasahuje až k Břeclavi (ČJA, 2: 88). Gregor dokládá tvar *petrželí* a *petruželí* ve slavkovsko-bučovickém nářečí (Gregor 1959: 122). Setkáme se s ním i u Uherského Brodu. Existují i další hláskové obměny tohoto tvaru. Na střední

[48] Lucius Iunius Moderatus Columella (4–70) byl římský spisovatel a statkář. V době vlády císaře Tiberia se stal vojenským tribunem v Sýrii. Ve svém díle se věnoval problematice zemědělství (popisu pěstování ovoce a zeleniny, chovu dobytka, péči a o zahradu apod.) Ve svých spisech zaznamenal také celou řadu dobových receptů. Na počátku 15. stol. bylo objeveno jeho dvanáctisvazkové dílo *De re rustica (O zemědělství).*

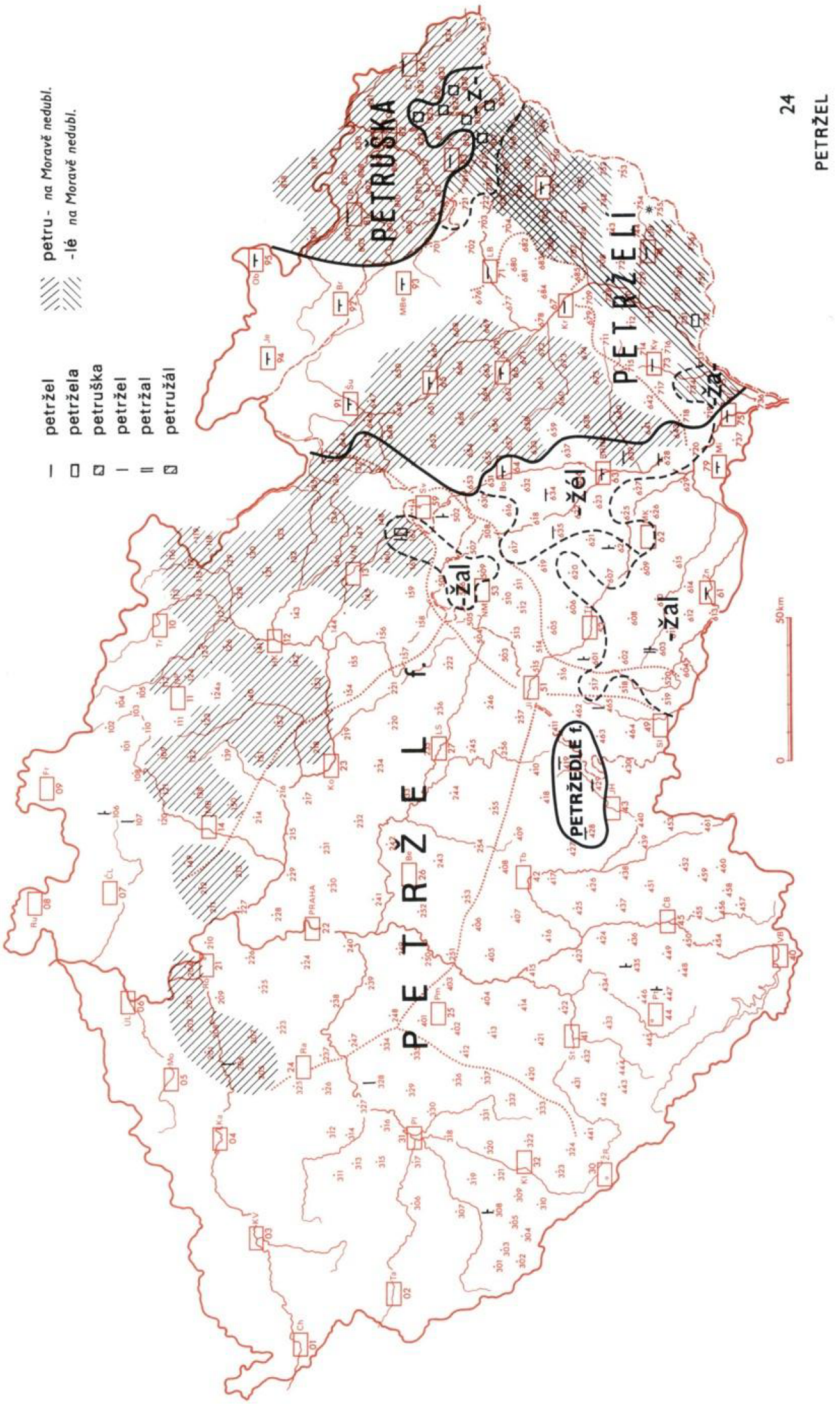
Moravě mají *petruželí*, na Vsetínsku *petruželé* či *petrželé*, na Novojičínsku *petrzelí*, u Příbora *petrzelé* (ČJA, 2: 88). Ve slezském nářečí je doložen výraz *petruzelí* a také *petruška* (Lamprecht 1963: 97). Výskyt tvaru *petruška* v moravském nářečí dokládá i Bartoš (Bartoš 1906: 288). Na východním Břeclavsku mají *petržalé* (ČJA, 2: 88).

Jako třetí kategorii bychom mohli označit rozdíly morfologické s podobami *petržel, petržela, petržedle*. Podoba p*etržela* byla zachycena např. u města Strážnice v Jihomoravském kraji. Tvar p*etržedle* se vyskytuje jen ojediněle, a to v severní části Jindřichohradecka.

Poslední kategorie je charakteristická rodovými rozdíly mezi slovy *petržel* (femininum) a *petržel* (maskulinum). Maskulinní tvar se objevuje jen ojediněle, a to na okrajích oblastí, pro něž je běžná spisovná femininní forma *petržel* (ČJA, 2: 88).

Z lidových názvů se pro *petržel* užívá nejčastěji výraz *petrželka, petružel, petruželka, petržlen, petržílka, petruška, petrušín.* Existuje i *petršín, peračín, parašín, paračín* apod. Často se ke jménu přidávají adjektiva, která vystihují vzhled či využití rostliny v kuchyni – *petržel kuchyňská, petržel naťová, petržel kořenová, petržel kadeřavá* aj. Někdy se petržel nazývá též *petruželovým kořením*, jindy se jí říká *malý petržel* či *mladý petržel* (v obou případech maskulinní tvar), *kadeřávka, bylina chránící, bylina oživující, apich malý, apich obecný*, *apich zahradní* apod. (Rystonová 2007: 408).

Pro lepší orientaci přikládám nářeční mapku (ČJA, 2: 89).



Dostupné z https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/assets/opravene_mapy/02-0089_o.jpg

5.4.6 Využití petržele v kuchyni

Jak bylo zmíněno výše, zpočátku se v kuchyni využívala pouze petrželová nať. Pro malé a nedokonalé kořeny plané odrůdy se tato rostlina jako kořenová zelenina až do 17. stol. téměř neuplatňovala. Pouze výjimečně se petrželový kořen přidával do omáček, polévek nebo zeleninových a ovocných kaší či pod maso (Úlehlová-Tilschová 1945: 541; Beranová 2001: 49). Zato zelená petrželka coby koření byla již ve středověku velmi oblíbená. Ceněna byla nejen pro svou specifickou, aromatickou chuť, ale také pro zelenou barvu. Přidávala se do pokrmů, zejména do kaší, jako zelené barvivo (Beranová 2012: 205). Jako domácí koření byla zelená petrželka společně s kmínem, anýzem a šalvějí důležitou součástí např. panské kuchyně za Rudolfa II. (Beranová 1997: 13). Koncem 18. stol. a na počátku 19. stol. můžeme o petrželi, mrkvi a celeru hovořit už jako o typické kořenové zelenině, bez které by se neobešla téměř žádná polévka. Dušená kořenová petržel se někdy objevovala také v masitých pokrmech, ve kterých však na rozdíl od jiných zelenin nebyla hlavní složkou jídla (Beranová 2012: 31, 51). Od D. Strnadové se dozvídáme, že součástí lidové stravy na Valašsku byla v 18. stol. velice oblíbená např. petrželová omáčka podávaná nejčastěji s vařenými brambory (Strnadová 2010: 113).

Pro představu, jak byla petržel zpracovávána v české a staročeské kuchyni, přikládám recepty Č. Zíbrta a M. D. Rettigové.

*„**Kuře v petruželný jíše**[49]. Vzíti kuře, uvařiti, žemličku usmažit v másle, rozetříti s petrželí, jak nahoře psáno, tak udělati, zázvorem a šafránem vokořeniti.“* (Zíbrt 2012: 348)

*„**Petruželová voda**. Dej na pětižejdlíkový hrnek vody jeden na koláčky pokrájený celer, dva kořínky petružele, hrst hráchu, osol, dej zelenou petružel, a máš-li buď vnitřnosti z ryby, neb hlavičku z lína neb malého kapříka, k tomu připoj, nech to vařit; můžeš i několik raků přitom vařit. Tato voda petruželová jest, když se trochu kloudný oběd postní připravuje, nevyhnutelně potřebná; protože se jak k polívce, tak ke všem omáčkám místo hovězí polívky vzíti může.“* (Rettigová 1986: 230)

[49] Omáčka nebo šťáva.

*„**Polívka míchaná ze zelených věcí pro 12 osob**. Dej k hovězímu masu vařit tři kapusty, tři růže karfiolu a tři celery; vyndej, když to měkké jest; kapustu rozkrájej na nudličky, celer na koláčky a karfiol nech v malých růžičkách, dej to do polívkové mísy, pak vezmi malé hříbky, pokrájej je a dej na máslo; dej k nim trochu pepře, trochu květu a hodně zelené petružele, nech je hezky dusit; pak je dej do hrnka, nalej na ně hovězí polívky a nech chvíli povařit. Zatím usekej několik vařených drůbeřích pupičků*[50] *a jatýrek, dej je též se strouhanou žemličkou a zelenou petruželí na máslo na uhlíčko, nech to trochu s několika lžíčkami hovězí polívky povařit, dej ale dva žloutky k tomu a nech vychladnout. Vezmi malé žemličkové kotoučky, které se s kulatým tvořítkem (formičkou) vypíchají, namoč do mléka neb sladké smetany, dej trochu té sekaniny na to, přiklop druhý kotouček, omoč v roztlučeném vejci a obal v strouhané žemličce, pak v másle usmaž, vlož k té míchané sekanince, nalej na dobrou trochu květem okořeněnou hovězí polívku, dej to na tabuli. Tyto smažené kobližky, sekaninkou nadívané, můžou se do každé dobré polívky, i také do té černé (čísla prvního)*[51] *neb dušené (čísla sedmnáctého)*[52] *použíti; co každá hospodyně sama nahlížet a dle libosti změnit může, co chce.“* (Rettigová 1986: 49–50)

[50] Drůbeží žaludky.
[51] Rettigová zde odkazuje na recept na přípravu černé polévky, který je zařazen mezi recepty k polévkám jako první.
[52] Rettigová zde odkazuje na recept na přípravu dušené polévky, který je zařazen u polévek jako sedmnáctý.

6 Košťálová zelenina

Košťálová zelenina pochází z původního planého druhu brukve zelné (*Brassica oleracea*). V nadzemní části vytváří košťál s hlávkou pevně zavinutých listů nebo dužnaté bulvy či květní růžice (Bulisová 2010: 650). Užitkovou částí je hlávka (zelí, kapusta hlávková či růžičková), listová růžice nebo listy (kapusta listová), květenství (brokolice, květák) či stonková hlíza (kedluben) (Troníčková 1985: 8). K pěstování vyžaduje půdu bohatou na draslík (Dolejší 1982: 80).

6.1 Kapusta

6.1.1 Charakteristika a historický původ

Pod názvem kapusta je zahrnuto několik druhů košťálové zeleniny. Z hlediska etymologického a historického vývoje je nutné zmínit všechny čtyři druhy – kapustu hlávkovou (*Brassica oleracea convar. sabauda*), kapustu kadeřavou (*Brassica oleracea var. sabellica*), kapustu růžičkovou (*Brassica oleracea convar. gemmifera*) a kapustu listovou (*Brassica oleracea var. acephala*). Všechny druhy řadíme do čeledi brukvovitých[53] (Dolejší 1982: 80–88; Bulisová 2010: 589). Všeobecně je kapusta považována za významný zdroj vitaminů B, C a K a minerálních látek, zejména vápníku, železa, draslíku apod. Pěstuje se především jako zelenina s mnohostranným využitím v kuchyni.

Obr. č. 7 Kapusta hlávková (Brassica oleracea convar. sabauda)

Obr. č. 8 Kapusta růžičková (Brassica oleracea convar. gemmifera)

[53] Čeleď brukvovité zahrnuje vyšší dvouděložné rostliny z řádu brukvotvarých. Patří sem kromě významných zemědělských plodin, jako je zelí, kapusta, květák, brokolice, ředkev, křen apod. také okrasné rostliny a skalničky.

Vyznačuje se vysokou odolností vůči mrazu, což ji řadí k jedněm z mála druhů zeleniny, které je možné konzumovat čerstvé téměř po celý rok (Troníčková 1985: 18–25; Kawollek 2012: 514–523).

Jak bylo zmíněno výše, všechny košťáloviny včetně kapusty a zelí pochází z původního planého druhu brukve zelné, která se dodnes vyskytuje na pobřeží Středozemního a Severního moře. Za pravlast košťálové zeleniny tedy bývá považována Evropa (Jirásek 1958: 186–187; Troníčková 1985: 18–24). Archeologické nálezy dokládají výskyt brukve zelné již v pozdní době kamenné. Není však snadné určit, o jaký druh se jedná (Jirásek 1958: 186–187; Beranová 2012: 189). Ve starověkém Řecku a Římě znali několik odrůd. V pramenech je doložena především kapusta kadeřavá, kterou Plinius nazýval „sabelickým zelím“. Tato kapusta se ze všech košťálovin nejvíce podobá původnímu druhu. Později se pro ni začal užívat název „kadeřavé zimní zelí“, který vystihoval mrazuvzdorné vlastnosti této rostliny (Troníčková 1985: 22; Skornjakov a kol. 1988: 136–138). Velice podobná svému předchůdci (brukvi zelné) je i kapusta listová. Ta byla možná rozšířena již ve starověkém Egyptě v 6. stol. př. n. l. (Troníčková 1985: 24; Skornjakov a kol. 1988: 136). Staří Řekové a Římané znali pravděpodobně i kapustu hlávkovou, která je nejvíce příbuzná s hlávkovým zelím. Za místo jejího původu je považována Itálie, odkud pochází i její název (Troníčková 1985: 18; Skornjakov a kol. 1988: 136–138). Nejmladší odrůdou brukve zelné je kapusta růžičková. Ta vznikla zřejmě v Belgii, proto se jí někdy lidově říká „bruselské zelí“ nebo „bruselská kapusta“. Zpočátku se pěstovala jen jako kuriózní rostlina a vysloužila si název „tisícihlavá kapusta“ (Skornjakov a kol. 1988: 139).

Ze Středomoří se kultura brukví rozšířila později i do střední a západní Evropy. Ve středověku se pěstování a šlechtění košťálovin věnovali především v klášterních zahradách (Jirásek 1958: 187–188). Nejpopulárnějším se stalo hlávkové zelí, které bylo po celý středověk základní součástí české kuchyně. Až do 16.–17. stol. Slované používali pro kapustu i zelí společný název – vše ozačovali jako „kapusta“, proto není zcela jasné, kdy se v historických pramenech hovoří o kapustě a kdy o zelí (Beranová 2012: 189).

6.1.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

Slovo *kapusta* je doloženo již ve staročeštině. ESSČ jej vysvětluje jako ‚*brukvovitou rostlinu, zvl. kapustu nebo zelí*'. Z definice vyplývá, že název dříve neoznačoval pouze jeden druh zeleniny, tedy kapustu (hlávkovou, kadeřavou, růžičkovou či listovou) jak ji známe dnes, ale i jiné rostliny z čeledi brukvovitých. ESSČ zmiňuje i adjektivum **kapustový** (např. ve spojitosti s vodou – *kapustová voda* čili voda získaná nebo vyrobená z „kapusty") a adjektivum **kapustný** (ve spojitosti se zahradou – *kapustná zahrada* ‚zahrada určená k pěstování zeleniny, zvl. „kapusty").

Gebauer má ve slovníku u hesla **kapusta** něm. výraz *Kohl* a lat. *caputium.* Stejně jako ESSČ přidává i adjektivum **kapustový**.

Slovo **kapusta** je doloženo např. ve *Svatovítském rukopisu* – *„capuſta caulis*" (Vít., přelom 14./15. stol.) nebo v *Prešpurském slovníku* či *Nomenklatoru* – *„kapuſta spelta"* (Prešp., 14. stol.; Nom., poč. 15. stol.). I rostlinářské slovníky se zmiňují o kapustě. Píše se v nich *„kapusta caulis"* nebo *„kapusta brassia"* (RostlC., RostlF., 1. pol. 15. stol.). V souvislosti s názvem ESSČ uvádí i slovo **hlavaticě** jako označení pro hlávkové zelí, popř. jinou hlávkovou zeleninu (kapustu apod.) a jako synonymum k ‚*sazenici*'. Zmiňuje i slovo **veřvorc**, které vysvětluje jako ‚*brukvovitou rostlinu (zelí, kapusta apod.)*'.

Jungmann má sice ve slovníku pod heslem **kapusta** uvedenou kapustu, jak ji známe dnes, uvádí však slovo ve spojení s několika různými druhovými jmény. Jmenuje např. *kapustu kolníkovou* (*Brassica napus*), dnes pod názvem brukev řepka, *kapustu řepu* (*Brassica rapa*), dnes pod názvem brukev řepák, *kapustu zelenou* (*Brassica oleracea*), dnes pod názvem brukev zelná – u ní zmiňuje dva druhy: hlávkové zelí a kapustu kadeřavou – dále *kapustu květnou* (*Brassica botrytis*), dnes pod názvem květák a *kapustu brukev* (*Brassica gongylodes*), dnes pod názvem kedluben/kedlubna. Obecně tedy pod pojmem *kapusta* chápe více druhů rostlin z čeledi brukvovitých.

Jako další hesla uvádí odvozené tvary jako **kapustový** (př. *kapustový list, kapustová hlávka*), **kapustní/kapustný** (př. *kapustný hrnec*), **kapustník** ‚*kapustový zahradník*', **kapustnice** ‚*kapustné pole*', **kapustiště** ‚*zelniště*', **kapustňák** ‚*polévka z kapusty*', **kapustiti** *„w kapustu se rozrostati"* a augmentativum **kapustisko** (Jungmann 1836: II, 27). Kapustu bychom mohli u Jungmanna nalézt i pod heslem **hlavatý** – **hlavatá kapusta** – zřejmě se jedná o jiné jméno pro kapustu hlávkovou

(Jungmann 1835: I, 683). Kadeřavá kapusta se ve slovníku objevuje pod názvem **kadeřavé zelí** či **kadeřák** (Jungmann 1836: II, 8). Jungmann uvádí i heslo **kel**, které popisuje jako moravský nářeční a slovenský výraz pro brukev zelnou (*Brassica oleracea*), něm. *Kohl* (Jungmann 1836: II, 50). Zmiňuje i výrazy **hlavatice** a **jarmuz**, které se dříve používaly i jako název pro kapustu, ale *hlavatici* Jungmann vysvětluje pouze jako ‚hlávkové zelí' a *jarmuz* jako ‚zelinu' (Jungmann 1835: I, 570, 683).

Kott chápe slovo **kapusta** stejně jako Jungmann. I dle něj označuje více druhů rostlin z čeledi brukvovitých, ne jen kapustu hlávkovou či kadeřavou, ale i květák, zelí, brukev řepku apod. V šestém svazku u hesla upozorňuje, že v moravském nářečí a na Slovensku se kapusta nazývá *zelí* (Kott 1890: VI, 566). V desátém svazku odlišuje od sebe *kapustu obecnou* neboli brukev a *kapustu pravou* neboli kapustu hlávkovou (*Brassica oleracea convar. sabauda*) (Kott 1896: 599). Pod názvem **jarmuz** označuje kapustu kadeřavou, uvádí však latinský název *Brassica acephala*, pod kterým dnes známe kapustu listovou. Kapusta kadeřavá neboli *kadeřávek, kadeřábek, kadeřák, kadeřávka, zelí kadeřavé* či *kapusta zimní* má dnes latinský název *Brassica oleracea var. sabellica* (Kott 1896: 595). Ve slovníku uvádí také odvozené tvary jako **kapustiště, kapustnice, kapustový, kapustní** se stejnými významy jako Jungmann (Kott 1878: I, 670), dále **kapustisko** ‚velká nebo špatná kapusta', **kapustnisko** ‚kapustiště', **kapustník** či **kapusník** jako ‚kapustový zahradník' nebo ‚kapustový koláč', **kapustnice** nebo **kapusnica** jako ‚kapustová polévka' apod. (Kott 1890: VI, 566). Má ve slovníku stejně jako Jungmann i výraz **hlavatice**, ale i on jej vysvětluje jako hlávkové zelí, řepu či tuřín, nezahrnuje pod název kapustu, jak tomu bylo dříve (Kott 1878: I, 428; Kott: 1896: 83). Zmiňuje i **hlavatou kapustu**, která kromě hlávkového zelí značí zřejmě i hlávkovou kapustu (Kott 1878: I, 428).

6.1.3 Stav názvu v nové češtině

ASCS vysvětluje slovo **kapusta** jako ‚*odrůdu brukve zelné rodu Brassica s kadeřavými listy tvořícími hlávku, která se používá jako zelenina*' (př. *kapusta hlávková, kapusta růžičková* apod.) a jako ‚*pokrm z této zeleniny*' (př. *dušená kapusta*). SSJČ popisuje kapustu podobně. Uvádí i stejné příklady. Oba slovníky přikládají i adjektivum **kapustový**, př. *kapustová polévka*. SSJČ zmiňuje i deminutiva **kapustka** a **kapustička**. SSČ chápe slovo jako ‚*bylinu s hlávkou kadeřavých listů*', př. *růžičková*

kapusta, dušená kapusta apod. I on má adjektivum **kapustový**, př. *kapustové karbanátky*. PSJČ dodává, že se jedná o *‚odrůdu brukve obecné (Brassica oleracea), pěstovanou jako zelenina'*. Přidává ukázku z díla Karla Čapka „*Nějaký chlapík veze na prodej pět hlávek kapusty.*“. Uvádí i příklad, ve kterém je slovo použito jako nadávka – „*Jen to zjistěj, voni kapusto, v matrice, jen si to tam zjistěj!*“ (z díla Rudolfa Medka).

6.1.4 Etymologie názvu

Slovo *kapusta* původně označovalo i hlávkové zelí, jak je tomu dodnes např. na Slovensku nebo v různých moravských nářečích (ČJA, 2: 82; Králik 2015: 255). Dle Machka není původ slova zcela jasný. Pravděpodobně se k nám dostalo přes střhn. *kappust* (dnes v němčině *Kappes, Kappus* znamená ‚hlávkové bílé zelí'), což je varianta střhn. *kappuz* či *kappūs*, které pochází ze střlat. **caputia* (Holub a Kopečný uvádí tvar *caputium, caputina*) s významem ‚hlávka'. To bylo odvozeno z lat. *caput* ‚hlava'. Dle zakončení slova etymologové soudí, že došlo ke kontaminaci střlat. **caputia* (*caputium, caputina*) a střlat. *compos(i)ta* s významem ‚kyselé zelí', tedy ‚něco složeného' či ‚naloženého' (Holub – Kopečný 1952: 163; Machek 1954: 58; Machek 1968: 241; Rejzek 2001: 263; Králik 2015: 255). Dle Holuba a Kopečného střlat. *compos(i)ta* ‚složený' souvisí se složenými listy u kapusty (Holub – Kopečný 1952: 163).

Machek uvádí i další etymologický výklad. Původně se domníval, že slovo *kapusta* bylo přejato z nějakého nářečního tvaru románského **kąpusta*, u kterého došlo k zániku nosovosti v první slabice *ką-*. Považoval tedy slovo za přejaté ze starofrancouzského tvaru obsahujícího ještě *-st* (Machek 1954: 58; Machek 1968: 241). Většina etymologů se však přiklání k prvnímu výkladu. Šmilauer je ale přesvědčen ještě o jiné etymologii. Domnívá se, že slovo kapusta má svůj původ v it. *composta,* které kontaminovalo s it. *capuccio* téhož významu, možná i s it. *capocchia* (angl. *cabbage*), nikoliv ve střlat. *compos(i)ta.* Soudí dle it. *brasca composta* ‚nakládané zelí', které bylo ve středověku důležitou italskou vývozní komoditou (Šmilauer 1937: 223–232).

Machek dodává, že o západním původu kapusty svědčí i jiný název kapusty hlávkové – „savojské zelí“ (*Brassica oleracea convar. sabauda*) – něm. *Sawoyer Kohl*, fr. *chou de Savoie*, p. *savojska kapusta*, r. *savojskaja kapusta*, ukr. *safojska kapusta* apod. (Machek 1954: 58–59).

Moravské nářeční a slovenské *kel* či *kél,* které označuje spisovné české *kapusta*, pochází z něm. nářečního *Köhl,* spisovný tvar je *Kohl* (rak. *Kelch, Kälch, Kölch* či *Kehlig).* To bylo přejato z lat. *caulis* s významem ‚zelný košťál' (Machek 1954: 59; Králik 2015: 263).

Preslův výraz *jarmuz,* kterým označoval kapustu kadeřavou, je dle Machka přejat z p. *jarmuż* a to z něm. *warm-mus* s významem ‚teplá kaše' (Machek 1954: 59).

6.1.5 Nářeční a lidové podoby názvu

ČJA zjišťoval nářeční podoby pro kapustu jako ‚odrůdu brukve zelné s kadeřavými listy tvořícími hlávku', tzn. že zaznamenané názvy zahrnují kromě kapusty hlávkové i kapustu kadeřavou, růžičkovou a listovou. Výrazy, které budeme jmenovat, jsou přejaté, dříve zřejmě sloužily k pojmenování různých druhů zeleniny rodu *Brassica* (ČJA, 2: 82).

Při pojmenovávání kapusty dochází v nářečích k rozdílům lexikálním (*kapusta, kel*) a rozdílům hláskoslovným (*kél, kchél* či *kchejl*). Základní spisovný tvar *kapusta* se používá zejména v Čechách, ale vyskytuje se i ve Slezsku (ČJA, 2: 82; Kellner 1949: 190). Na Moravě se setkáme převážně s výrazem *kél*, který je částečně zaznamenán i v některých částech Slezska (ČJA, 2: 82; Kellner 1949: 192). U tohoto výrazu dochází k různým hláskoslovným obměnám. Forma *kél* se používá v okolí Šumperka a Kyjova, místy i dále na východní Moravě (ČJA, 2: 82; Bělič 1954: 283). Varianta *kel* s krátkým vokálem se vyskytuje ve Slezsku a východní části Moravy. Obměna *kchél* je typická pro západní část střední Moravy. V českomoravském nářečí jsou doloženy podoby *kchel* a *kchejl.* Existuje i tvar *kélí,* který vznikl smíšením výrazů *zelí* a *kel*. Setkat se s ním můžeme v okolí Nového Jičína (ČJA, 2: 82).

Ida Rystonová ve své sbírce lidových názvů uvádí pouze pojmenování pro kapustu kadeřavou a kapustu růžičkovou. V souvislosti s kapustou hlávkovou však upozorňuje, že takto se na Moravě lidově nazývá *hlávkové zelí.*

Kapustě kadeřavé se často říká *kadeřávek, kadeřábek, kadeřník, kadeřníček, karmúz, kél* či *kchél.* Setkáme se i s víceslovným pojmenováním jako *kapusta zimní, kapusta květná, kadeřavé zimní zelí*, *zelí kyperské* či *sabelické zelí* (takto kadeřavé zelí označil Plinius). Někdy se používají i tvary *jarmuz* a *jermuz,* které známe z Preslova *Rostlináře* (Presl 1846: 85).

Kapusta růžičková se lidově nazývá *bruselské zelí, kapustičky, zelníček, růžičkový kél.* Existují i názvy jako *kapusta anglická, kapusta bruselská, kapusta tisícihlavá, kapusta zelníčková* apod. (Rystonová 2007: 228).

Pro lepší orientaci přikládám nářeční mapku (ČJA, 2: 83).

Dostupné z https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/assets/opravene_mapy/02-0083_a.jpg

6.1.6 Využití kapusty v kuchyni

Jak bylo zmíněno výše, košťálovou zeleninu znali již staří Řekové a Římané, možná i Egypťané. Z historických pramenů však není zcela jasné, o jaké druhy šlo. S určitostí můžeme říci, že brukve jako takové využívaly v kuchyni staré národy již odpradávna. Dioskorides dokládá, že se brukev pojídala syrová i vařená. Římané ji syrovou ochucovali octem a podávali jako předkrm. Velice oblíbené byly mladé výhonky brukví (Jirásek 1958: 187; Beranová 2012: 189).

Ve středověku se v evropské kuchyni, zejména české, uplatňovalo především hlávkové zelí. Až do 16.–17. stol. z historických pramenů není zcela jasné, zda se hovoří o zelí, nebo o kapustě, protože se do té doby používal pro obě plodiny stejný název „kapusta“ (Machek 1954: 58). Z pozdějších kuchařských receptů se dozvídáme, že se kapusta připravovala často dušená se skopovým masem. Používala se také k přípravě karbanátků, do kterých se přidávalo kromě kapusty i maso, pečivo a vejce. Podávala se nadívaná v hlávkách nebo zavinutých smažených či dušených listech. Kapustová poupata se dusila na másle s cukrem a podlévala polévkou (Beranová 1997: 158; Beranová 2001: 50; Zíbrt 2012: 296, 466, 528–529).

V lidové kuchyni byla oblíbená i kapustová polévka, ve středoopavském nářečí *kelova*, (Lamprecht 1963: 58), na východě Moravy *kélová* (Bělič 1954: 283), ve slavkovsko-bučovickém nářečí *kélová* či *kchélová* (Gregor 1959: 74), ve východolašském nářečí pod názvem *kelovo polyfka* (Kellner 1949: 192).

Pro představu, jak se kapusta zpracovávala ve staročeské kuchyni, přikládám recepty Č. Zíbrta.

*„**Zelenou kapustu** takto máš dělati: Najprvé zřež ji na dlouho, potom ji otuž v vodě dobře, vložiž ji do oleje, přičině*[54] *vína nemnoha, i smažiž ji v tom na místo, a přičiň řeckého vína, co chceš, potom nadělaj mléka mandlového*[55] *neb ořechového*[56]*, vlajž*[57] *v to, až bude husto, a nedajž sevříti*[58]*.“* (Zíbrt 2012: 296)

[54] Přidej.
[55] Mleté mandle svařené v mléce.
[56] Mleté ořechy svařené v mléce.
[57] Nalej.
[58] Vařit.

*„**Skopový maso s kapustou**. Vařiti skopový maso, a když se přemyje, že již měký bude, dáti na něj kapusty, a potom jej tak s tou kapustou vařiti, až to měký bude. Potom vzíti kus tučnýho od masa a zsekati jej s kouskem žemličky, v smetaně rozmočený, a když jest to dobře, useka na to maso, to dáti a ještě povařiti a kus másla do toho masa dáti, když se bude na mísu dávati.“* (Zíbrt 2012: 466)

*„**Kterak se od kapusty listí nadívá**. Vezmi od kapusty listí a vyper je, dej je do ňákýho hrnce a nalej na ně vřelou vodu, vosol je drobet, nechej je, až by vysákly; vezmi kapustu sekanou a dej mezi ni kus másla, koření a některý vejce, dobře to rozmíchej, dej na uhlí, až by to zhustlo. Chceš-li, můžeš mezi to česneku drobně nakrájet a smíchat to dobře spolu. Potom vezmi ty lístky a s tím tak namaž po lístkách, jak bys to husté chtěl míti. Pak zatočuj, jako bys klobásky chtěl dělati. Dej máslo na rendlík a klaď je do toho rendlíka na máslo, když by přismažený byly.“* (Zíbrt 2012: 528–529)

6.2 Zelí

6.2.1 Charakteristika a historický původ

Zelí hlávkové (*Brassica oleracea convar. capitata*) je dvouletá rostlina z čeledi brukvovitých. Stejně jako kapusta pochází z planého druhu brukve zelné. U nás patří hlávkové zelí mezi nejrozšířenější zeleniny vůbec (Kawollek 2012: 514–515). Existuje i zelí pekingské a zelí čínské, jedná se však o samostatné odrůdy, které se do Evropy dostaly z Asie až v 18. (zelí pekingské) a 20. stol. (zelí čínské) (Skornjakov a kol. 1988: 170). Hlávkové zelí se pěstuje pro listy, které jsou bohatým zdrojem vitaminu C, B a provitaminu A. Charakteristické je pro ně i velké množství minerálních látek, především draslíku a síry (Dolejší 1982: 81). Zelná šťáva příznivě působí na střevní mikroflóru, napomáhá trávení a při léčbě žaludečních vředů (Kawollek 2012: 515).

Obr. č. 9 Zelí hlávkové (Brassica oleracea convar. capitata)

Jak bylo zmíněno výše, hlavkové zelí se stejně jako kapusta vyvinulo z planého druhu brukve zelné, která pochází z oblastí kolem Středozemního a Severního moře. Za pravlast košťálové zeleniny je tedy považována Evropa (Troníčková 1985: 16). Že bylo zelí známo již ve starověkém Řecku a Římě, dokládá římský politik a spisovatel Cato[59], který o zelí hovoří jako o prostředku podporujícím trávení a léku proti melancholii a vředům (Jirásek 1958: 188; Podešva a kol. 1959: 10). Římané pojídali zelí syrové i vařené. Syrové namáčeli do octa a vařené považovali za léčivo.

Ze Středomoří se později kultura brukví a tedy i hlávkového zelí rozšířila do Evropy. Dalšímu rozvoji v pěstování této plodiny napomohli Slované, kteří začali zelí konzervovat mléčným kvašením. Tak bylo vynalezeno kysané zelí (Troníčková 1985: 16). V českých zemích byly ve středověku a na počátku novověku známy tři druhy zelí – zelí prosté, zelí hlávkové a zelí kadeřavé. Až do 16.–17. stol.

[59] Marcus Porcius Cato Censor (234 př. n. l. – 149 př. n. l.) byl římský politik, rétorik a spisovatel. Bývá považován za zakladatele latinsky psané prózy.

se však používal pro označení zelí a kapusty totožný název, není tedy vždy jasné, o kterou odrůdu brukve zelné se jedná. Zelí se stalo důležitou součástí středověké stravy prostých lidí i šlechty. Připravovalo se nakládané, vařené, smažené i nasladko. Bylo vhodné jako postní jídlo (Beranová 2012: 189–190). Své uplatnění našlo také v lékařství a lidovém léčitelství. Podávalo se podobně jako česnek jako protijed při otravě houbami. Zelné listy se přikládaly na otoky, zmírňovaly bolesti a působily protizánětlivě. Ze zelí se připravovaly různé odvary, léčivé masti apod. (Beranová 2012: 191–192). Pro své blahodárné účinky a nevelké nároky na pěstování si zelí dodnes udrželo přední místo v oblíbenosti mezi košťálovinami a zeleninami vůbec (Troníčková 1985: 16).

6.2.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

Zelí je zúžený význam psl. kolektiva **zelьje*, které původně znamenalo ‚tráva‘, ‚byliny‘ či ‚zeliny‘ vůbec. Ve staré češtině se objevuje tvar **zelé**, který dokládá MSS. Slovo vysvětluje jako ‚zeleninu‘, ‚byliny‘ nebo ‚zelí‘ (*Brassica oleracea convar. capitata*) (Bělič – Kamiš – Kučera 1978: 650). Také Šimek ve *Slovníčku staré češtiny* uvádí stejný tvar – **zelé** – a popisuje jej podobně, jako ‚zeleninu‘, ‚zeliny‘, ‚byliny‘ či ‚zelí‘ (ŠimekSlov). ESSČ zmiňuje pouze slovo **zelník** ‚*ten, kdo se zabývá pěstováním a prodejem „zelé“*‘ a adjektivum **zelný/zelní** s významem ‚zelný‘, ‚kapustový‘ apod. StčS uvádí v souvislosti s názvem zelí tyto příklady: „*krmě jich [poustevníků] obecná bylo zelé bez omafta, naprosto vařené*“ (PasMuzA, 2. pol. 14. stol.) nebo „*v nie [zahradě] zelé przieddofti*“ (OtcB, 15. stol.) apod. V souvislosti se zelím ESSČ zmiňuje stejně jako u slova kapusta výraz **hlavaticě** a **veřvorc**, které dle něj dříve sloužily k označení brukvovitých rostlin, zvl. zelí a kapusty. Slovo *zelí* uvádí i pod heslem **kapusta**, které vysvětluje jako ‚*brukvovitou rostlinu, zvl. kapustu, zelí apod.*‘. Přidává i názvy **hotovec** a **hotovka**, které jsou vykládány jako ‚*brukvovitá rostlina, zvl. zelí apod.*‘.

Jungmann má ve slovníku **zelé** i **zelí** (jako synonyma). U obou výrazů uvádí několik definic. Zaprvé se jedná o kolektivum, které označuje ‚*zeliny*‘, dále o ‚*zelí zahradní různých druhů – hlávkové zelí, kadeřavé zelí (kapusta), plané zelí (bílá kapusta), květné zelí (květák), turecké zelí (tykev), mrkev, křen, salát, petržel apod*‘. Zatřetí název slouží přímo k označení hlávkového zelí, začtvrté k označení pokrmu připraveného z krouhaného nebo sekaného zelí či řepy, př. *sladké zelí, kyselé*

zelí apod., v poslední řadě *zelé* používá jako synonymum k zelené rzi. Uvádí i odvozené tvary jako **zelisko** a **zeliště** ‚pole, kde roste zelí', **zelňačka** ‚voda ze zelí', **zelnice** ‚jícha nebo polévka ze zelí', **zelník** ‚placka nadívaná zelím', adjektiva **zelný/zelní**, deminutivum **zelíčko** apod. (Jungmann 1839: V, 647, 648). Jak jsme zmínili již v předchozí kapitole, objevuje se u Jungmanna hlávkové zelí i pod heslem **hlavatice**, které ve staročeštině (*hlavaticě*) sloužilo jako název pro brukvovité rostliny, zvl. zelí a kapustu, a také pod heslem **hlávkový** jako **hlávkové zelí** (Jungmann 1835: I, 683, 684).

Kott má ve slovníku výrazy **zelé** i **zelí**, které vysvětluje stejně jako Jungmann (Kott 1887: V, 441). Dále uvádí odvozené tvary jako **zelináč, zelňák, zelňáček** či **zelníček** ‚vdolek nadívaný zelím' (Kott 1887: V, 443; Kott 1896: 404), **zelový** (př. „*Jsem zelový*" s významem „rád jím zelí"), **zelnuška, zelňačka, zelnavka** či **zelnice** ‚zelná polévka', adjektivum **zelný** apod. (Kott 1896: 680; Kott 1887: V, 443).

6.2.3 Stav názvu v nové češtině

SSČ vysvětluje slovo **zelí** jako ‚*bylinu s velkou pevnou hlávkou, která se požívá jako zelenina*', př. *hlávkové zelí, kyselé zelí, červené zelí* apod., a také jako ‚*pokrm z této nebo jiné zeleniny jako příloha k masu*', př. *vepřové s knedlíkem a se zelím*. Přidává i adjektivum **zelný**, př. *zelný list, zelná polévka* apod. SSJČ popisuje slovo podobně. Uvádí navíc deminutivum **zelíčko.** Dodává, že výraz dříve označoval bylinu či rostlinu vůbec. Zmiňuje, že slovo slouží také jako slangový výraz pro ‚*třísky a zbytky obroušeného dřeva při výrobě dřeviny*'. Oba slovníky připojují frazeologismus ‚*lézt někomu do zelí*' s významem „zasahovat někomu do jeho působnosti, přebírat mu dívku" a expresivní výraz pro nevkusně nebo nepořádně oblečeného člověka ‚*být jako hastroš do zelí*'. PSJČ chápe zelí jako ‚*druh zeleniny, jejíž listy se růstem stáčejí do hlávek*' a také jako ‚*pokrm připravený z této zeleniny*'. U hesla uvádí dva druhy zelí – *hlávkové* (*Brassica oleracea capitata*) a *zelí čínské* (*Brassica napus chinensis*). Stejně jako SSJČ upozorňuje, že výraz dříve označoval byliny, zeliny vůbec. Podotýká, že zelí je i název pro český lidový tanec.

6.2.4 Etymologie názvu

Slovo *zelí* (odvozené tvary *zelný, zelňačka*) je všesl. – p. *ziele* s významem ‚bylina' či ‚zelina', s./ch. *zêlje* ‚zelenina', ‚zelí', r. st. *zéľje* ‚býlí', stsl. *zelije* ‚zelenina'

či ‚býlí‘ apod. Jedná se o zúžený význam psl. kolektiva **zelьje*, které původně označovalo ‚trávu‘, ‚byliny‘ či ‚zeliny‘ vůbec. Význam kolektiva se později zúžil na název jednoho druhu zeleniny (*Brassica oleracea convar. capitata*) (Machek 1968: 714; Rejzek 2001: 737; Janyšková 2018: XIX, 1125–1126).[60]

Machek dodává, že slovo *kapusta*, které původně sloužilo k označení zelí i kapusty, bylo později ponecháno jen jako název pro kapustu (*Brassica oleracea convar. sabauda*). Záhy se začalo objevovat stč. slovo *hlavaticě*, odvozené z názvu *hlavatá kapusta* (p. *kapusta glowiasta,* něm. *Kopfkohl* či *Hauptkraut*). Poté se užívalo označení *hlávkové zelí*, které bylo nakonec zkráceno na *zelí* (Machek 1954: 58).

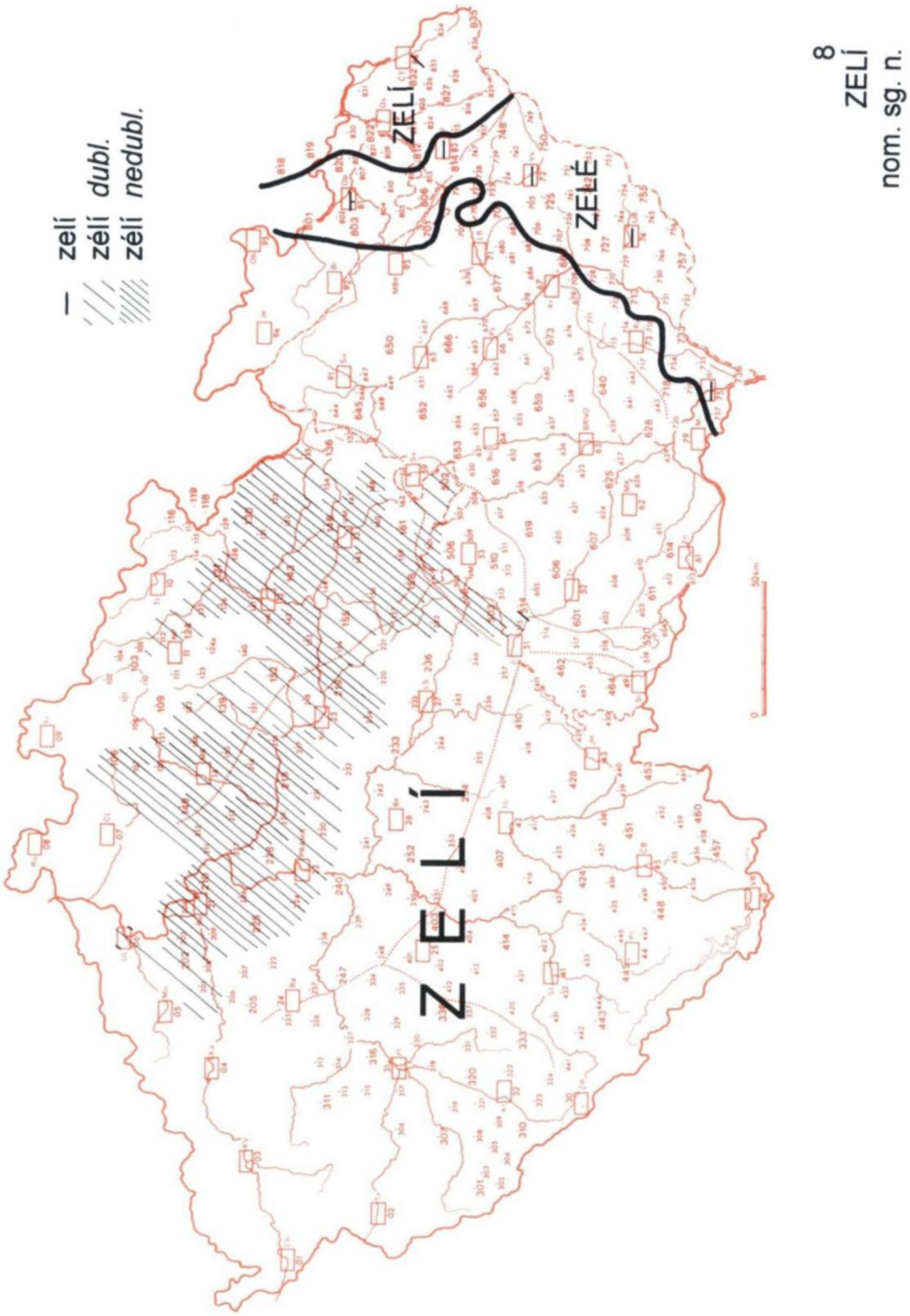
6.2.5 Nářeční a lidové podoby názvu

Nejčastěji se setkáme s tvary *zelí* a *zelé*. Základní spisovný tvar *zelí* se užívá kromě východomoravských nářečí a západní části Slezska na celém území ČR. Ve zmíněných oblastech se setkáme i s variantou *zelé* či *zele* (ČJA, 4: 56; Bělič 1954: 317; Lamprecht 1963: 160). Dloužením kmenového vokálu vznikla hlásková obměna tvaru *zelí – zélí,* která se objevuje v severočeských nářečích a v severní části střední Moravy (ČJA, 4: 56).

Z lidových názvů jmenujme např. *zelé, zelíčko, berza, hlavatice, brukev zelí, brukev zelí hlávkové*. Často se objevují názvy dvouslovné, kdy se k substantivu zelí přidává druhotné jméno, které vystihuje jeho chuť, tvar či barvu, př. *zelí hlavaté, zelí sladké, zelí kyselé, zelí bílé, zelí červené* apod. Kyselému zelí se lidově říká *kumpešt* nebo *kumpošt.* Na Moravě se zelí lidově nazývá *kapusta,* např. ve spojení *kapusta bílá, kapusta hlávková* či *kapusta kyselá.* (Rystonová 2007: 620).

[60] Více k etymologii názvu viz etymologický výklad v kapitole „Zelenina“.

Pro lepší orientaci přikládám nářeční mapku (ČJA, 4: 57)



Dostupné z https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/assets/opravene_mapy/04-0057_a.jpg

6.2.6 Využití zelí v kuchyni

Zelí bylo využíváno v kuchyni již odpradávna. Staří Římané a Řekové jej pojídali syrové s octem, upravovali jej i tepelně (Podešva a kol. 1959: 10). Slované vynalezli kysané zelí. Ve středověku bylo zelí v českých zemích důležitou součástí kuchyně prostých lidí i urozených. Upravovalo se tepelně – smažené, vařené či dušené, konzumovalo se též syrové. Na panských dvorech se podávalo i nasladko, se smetanou, cukrem nebo máslem, kyselé zelí se servírovalo v omáčce z mandlí a rozinek. K dušenému se přidávaly kaštany a jablka. Zelné listy se plnily masem. Vařené nebo dušené zelí se podávalo s vepřovým masem, klobásami, bažanty či koroptvemi, v postních dnech s rybami, raky nebo hlemýždi. (Beranová 1997: 122; Beranová 2001: 50; Beranová 2012: 190–191).

V lidové kuchyni byly oblíbené zelné polévky. Na Prostějovsku např. tzv. *hábová polévka* (s houbami a prosnou kaší), na Luhačovicku *chábovica*, na Těšínsku *kozina* (zahuštěná mlékem) (Úlehlová-Tilschová 1945: 461–462). Nejběžnější byly polévky z kyselého zelí – na Moravě *zelňačka* (Bartoš 1906: 540), na Valašsku *zelovica* (Svěrák 1957: 144), ve Slezsku *zelnáčková polévka* (Kott 1896: 508) či *zelufka* (Lamprecht 1963: 160), na Boskovicku *zelná polifka* (Svěrák 1941: 134), v Čechách *zelačka* (Kott 1887: V, 437), *zelnačka, zelnice* (Kott 1893: VII, 1136) či *zelnavka* (Kott 1887: V, 443), v okolí Litomyšle *zelůvka* či *zelovka* (Kott 1887: V, 444), ve východolašských nářečích *kapustnica*, *kapušňočka* či *kapušňůnka* (Kellner 1949: 190). Bramborové polévce se zelnými listy se např. na Břeclavsku říkalo *chabovica*. Název polévky byl odvozen od slova *cháb*, které označuje v nářečí mj. *zelný list* (Svěrák 1966: 116).

Ze zelí se připravovaly také *zelníky, zelňaky* (Lamprecht 1963: 160), *zelňáky* (Gregor 1959: 192; Svěrák 1966: 168) – buchty plněné dušeným zelím. Z těsta smíchaného se zelím též zelné šišky, lívanečky či svítky (Beranová 2001: 50). Někde se pekly koláče, placky nebo vdolky na zelných listech – na Slovensku *nálesníky* (Kott 1880: II, 41), na Moravě (zelné listy se dávaly pod těsto) *podlistníky* (Kott 1896: 292), *podlesníky* (Svěrák 1957: 130), *polistníky* (Kott 1880: II, 719) apod.

Pro představu, jak bylo zelí zpracováváno ve staročeské kuchyni, přikládám recepty Č. Zíbrta.

*„**Zelé čisté** kdo chce míti postní den. Vezmi kyselého zelé, vymoč je čistě a potom vař dobře, až i dobře bude. Potom vodu z něho vyceď a usmaž čistě v nejlepším oleji, a udělej jíchu z mandluov, daj do ní řeckého vína a zelé to smažené svař spolu čistě, daj topenek*[61] *na mísu zespod, potom zelé na vrch.“* (Zíbrt 2012: 162)

*„**Zelí nadívaný s telecím masem**. Vezmi zelí, celý hlávky, a vobvař v vodě, rozbeř to zelí čistě, vem telecího masa, usekej je čistě, dvě vejce, jednu žemličku zestrouhat, k tomu něco tučnýho smíchat, zas prosekávat, vokořenit, vosolit, nadívat zelí, uvařit, jíšku udělat na ně.“* (Zíbrt 2012: 346)

*„**Ledvina telecí nadívaná do kapusty nebo do zelí.** Když upečeš telecí vocas, vyřež z něho ledvinu, usekej ji a vraž do ní vejce, omoč střídu*[62] *od žemliček v smetaně, anebo v vodě, dej mezi ní, vyždímej ji nejprve, vokořeň pepřem, zázvorem, květem, není-li slaný, přisol, usekajíc to čistě, nakrájej mezi to tučného drobně asi co hrách, potom mezi listy od kapusty, nebo od zelí, ovařiž je, zřež pěkně košťály zrovna po listu a rozetra ten list pěkně na dřevěný talíř, vlož na něj tu usekanou ledvinu a zavobal čistě jako šišku a rozklektaje*[63] *vejce, obal do něho tu šišku s tou kapustou, tak smaž na másle, až uštírá*[64]*, potom dej na mísu, bude dobře.“* (Zíbrt 2012: 532)

[61] Topenka je na ohni opražené bílé pečivo, topinka.
[62] Měkká část pečiva.
[63] Rozkvedlej.
[64] Až se opeče.

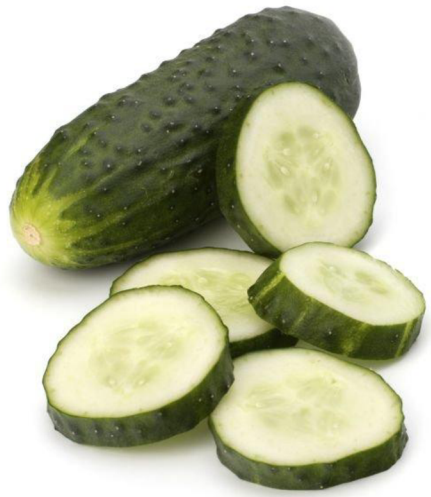
7 Plodová zelenina

Plodová zelenina pochází ve velké míře z tropických a subtropických oblastí. Užitkovou částí této zeleniny jsou plody. Patří sem rajče, okurka, paprika, lilek, meloun a tykev. K pěstování vyžaduje především dostatek tepla a vláhy (Dolejší 1982: 97–118).

7.1 Okurka

7.1.1 Charakteristika a historický původ

Okurka setá (*Cucumis sativus*) je dvouděložná rostlina z čeledi tykvovitých[65]. Řadíme ji mezi plodovou zeleninu (Bulisová 2010: 161). Jedná se o jednu z nejrozšířenějších zelenin u nás i po celém světě (Dolejší 1982: 97). Plodina je oblíbená zejména pro svou typickou svěží chuť a množství vitaminů a minerálních látek (Kawollek 2012: 531). Ačkoliv je energetická hodnota okurky velmi nízká, její využití v kuchyni je bohaté.



Obr. č. 10 Okurka setá (Cucumis sativus)

Zelenina pochází ze severní části Východní Indie. Východní severoindické centrum je považováno za místo, odkud pochází okurky, z nichž se vyvinuly pozdější salátové a skleníkové odrůdy. Západní centrum představuje pravlast okurek drobnolistých a drobnoplodých (Skornjakov a kol. 1988: 248). Dnešní typ okurky se vyvinul z plané odrůdy *Cucumis hardwickii*, která se dodnes vyskytuje na úpatí Himaláje. Plody této rostliny byly drobné a pro svou hořkost téměř nepoživatelné. O okurce jako kulturní rostlině můžeme hovořit přibližně kolem roku 3 000 př. n. l., kdy se začala pěstovat v Indii a možná i v Egyptě (Troníčková 1985: 140). Některé zdroje však uvádí, že ještě asi kolem roku 2000 př. n. l. Egypťané tuto plodinu neznali.

[65] Do čeledi tykvovitých řadíme zejména popínavé byliny s plody v podobě bobulí či tobolek. Většina tykvovitých rostlin je pěstována pro své jedlé plody. Kromě okurek patří do čeledi také tykve, melouny či dýně.

Obrazce připomínající okurkovité plody nalezené v egyptských hrobech kolem roku 2000 př. n. l. tak nejspíše znázorňují plané či vodní melouny, nikoliv pravé východoindické okurky (Jirásek, 1958: 231). Z Indie se plodina později dostala do Číny a Malé Asie. V průběhu 6. až 5. stol. př. n. l. se z Malé Asie rozšířila dále do Středomoří. Takto se s novou plodinou seznámila řecká a později i římská civilizace. Pěstování okurek se rozmohlo především v úrodné oblasti Korintské šíje. Od římského spisovatele Columelly, který se ve svém díle věnoval problematice zemědělství, se dozvídáme, že v tehdejší latinské oblasti převládala odrůda menších a sytě zelených okurek, v římských provinciích pak odrůdy s velkými, tmavě zelenými či žlutými plody. Plodina se stala velmi oblíbeným pokrmem i samotného římského císaře Tiberia, který vyžadoval čerstvou zeleninu na svém stole i v zimním období. Okurky tak byly pěstovány v císařských zahradách ve speciálních pojízdných nádržích pokrytých slídovými deskami (Čupr 1975: 108–109). Tento římský vynález můžeme považovat za předchůdce dnešních skleníků či pařníků, které slouží především k pěstování skleníkové odrůdy okurky seté (Jirásek 1958: 231–232). Ženy bohatých římských patricijů využívaly plodinu k péči o pleť a z okurkové šťávy si připravovaly koupele (Podešva 1959: 10). Čerstvé okurky představovaly ve starém Římě především výsadu majetných, ale i chudší lidé přišli na způsob, jak uchovat plodinu v poživatelném stavu i přes zimu. Okurky nakládali do slané vody nebo ukládali do písku či do sena. Pojídali je buď pečené v medu, či dušené s octem, kmínem a hořčicí, někdy také s celerem (Jirásek 1958: 232). Do střední Evropy se okurky dostaly zřejmě díky římským vojenským výpravám, které mířily na sever za Alpy. Niederle uvádí, že slovanské obyvatelstvo seznámili s plodinou Řekové v Cařihradě (Niederle 1921: 124). Ve spisu Karla Velikého *Capitulare de villis* z 9. stol. nalezneme zmínku o okurce *cucumeres* jako o jedné z rostlin, která se musela za dob jeho vlády pěstovat v klášterech i na statcích (Prnková 2017: 14). Ač byla okurka v Evropě známa již od 9. stol., ve středověku údajně docházelo k ústupu jejího pěstování. Dozvídáme se o ní např. na konci 16. stol., kdy rakouský císař Karel V. nařídil pěstování okurek především díky léčivým účinkům, které dvorní lékaři připisovali okurkovým jádrům. Věřili, že mohou posloužit jako prevence a lék proti moru. V 16. stol. se začala pěstovat okurka i v českých zemích. Dle vyprávění nechal roku 1572 dovézt opat premonstrátského kláštera v Louce u Znojma Sebastian Freitag z Čepiroh okurková semena z Uher a započal s pěstováním okurek. Plody se však neujaly, neboť byly

drobné, hořké, s drsnou slupkou. Sloužily jako krmivo pro dobytek nebo jídlo chudých. Až na počátku 19. stol. se k nám údajně dostala okurková semena z Orientu, ze kterých vyrostly krásné, hladké, dlouhé a chutné plody. Zkřížením těchto orientálních semen s uherskými vznikla nová odrůda, které se dařilo především v úrodné oblasti Podyjí. Pěstování okurek nabývalo na významu. Čerstvé se objevovaly běžně na trzích, nakládaly do slaných a octových nálevů a postupně se dostávaly z Podyjí i do dalších oblastí českých zemí. V průběhu 19. stol. se z nich stala oblíbená lidová zelenina. Počátkem 20. stol. se např. znojemské kyselé okurky proslavily po celém světě a začaly se dovážet až do daleké Indie – pravlasti původní okurky seté (Zuckriegel 1990: 20–21).

7.1.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

Dle Vladimíra Šmilauera se jedná o poměrně mladé české slovo. Soudí dle hláskové změny v původním slovanském základu **ogur-* či **ǫgur-*, ve kterém dochází ve slově okurka k nahrazení hlásky *g* hláskou *k* (stejně jako např. ve slově *galop* → *kalup* apod.) (Šmilauer 1939: 78–82). V porovnání s názvem *brambor,* které pochází z 18. stol., se však jedná o poměrně staré slovo, leč málo používané. StčS vysvětluje, že substantivum *okurka* je doloženo po roce 1500. Z dřívější doby známe adjektivum **okurkový** ‚*wokurkowe*' – „*vezmi…semeno melounové, tykvové…, wokurko-[pův. wokurkowe]*", které je doloženo v *Lumen apothecariorum* (Apat. 15. stol.). ESSČ zmiňuje slovo *okurka* ve spojitosti s heslem **tykvicě** či **tykev** (**tykva**, **tykve**) – ‚*rostlina, zvl. z rodu tykvovitých, nápadná velikými oblými n. podlouhlými dužnatými plody, např. tykev, okurka n. dýně*'. Z roku 1410 je doloženo substantivum **oharek** s odkazem k byzantskému (středořeckému) *ángouron* – StčS jej definuje jako ‚*plod tykvovitých rostlin, zvl. meloun*' – *např. „citrullus*[66] *[oharek] jest téhož pokolení jako dýně a jest malá dyňka*" (LékVodň, poč. 15. stol.) nebo *„citrullus est frigida et humida plus quam cucumer [oharek]"* (VodňLact, poč. 16. stol.).

Jungmann má ve slovníku **okurku** i maskulinní tvar **okurek**, které mají původ ve slově ‚*wogurka*'. Heslo definuje jako ‚*jedlý, oblý plod rostliny po zemi se rozkládající, z pokolení tykví, a rostlina sama*' (něm. *Gurke*). Uvádí i lat. název *Cucumis sativus*. Zmiňuje u něj také moravskou nářeční podobu slova *oharek*, někde *omurka*, přidává i slk. *uhorka* či *uherka*, p. *ogórek*, r. *ogurec*. Pod heslem se objevuje

[66] Latinské *citrullus* je nahrazeno také stč. ‚*vlaská tykva*', ‚*tykva*' či ‚*křivá tykev*'.

i *panenská okurka* čili durman obecný (*Datura stramonium*), jinak *kravák, jablko bodlavé* apod. Ve slovníku nalezneme i heslo **okurče** – deminutivum substantiva *okurka* (něm. *eine kleine Gurke*). Objevuje se tam i heslo **okurčina** s významem ‚*nať okurková*‘, **okurčiště** a **okurkoviště** ‚*pole, záhon s okurky*‘, adjektivum **okurečný** a **okurkový** – např. ‚*okurečný záhon*‘, ‚*okurkový salát*‘ (Jungmann 1836: II, 927). **Oharek** uvádí i jako samostatné heslo jako moravskou nářeční podobu slova *okurka*. Přidává i adjektivum **oharkový** ‚*okurkový*‘ – např. *oharková jádra* (Jungmann 1836: II, 889). Setkáme se i s heslem **uhorka,** které Jungmann definuje jako slovenský výraz pro českou *okurku* (Jungmann 1838: IV, 723).

Stejně jako v Jungmannově slovníku se objevuje heslo **okurka** i u Kotta. Je zde uveden taktéž maskulinní tvar **okurek**. Kromě nářečních podob, které uvádí i Jungmann, zmiňuje Kott i tvar *vokurka*, používaný v obecné mluvě. Ve slovníku se opět objevují hesla jako **okurkoviště**, **okurkový**, **okurkovitý**, má navíc i slovo **okurkář** (něm. *der Gurkenpflanzer*) (Kott 1880: II, 361) a **okurec** ‚*velká okurka*‘ nebo expresivní výraz pro ‚*velký nos*‘ (Kott 1893: VII, 94). Setkáme se opět i s heslem **omurka** – moravský dialektismus pro *okurku* (Kott 1893: VII, 103), **oharek** (Kott 1893: VII, 76) i femininním tvarem **oharka** (Kott 1896: 226).

7.1.3 Stav názvu v nové češtině

SSČ i SSJČ uvádí pod heslem **okurka** ‚*poléhavou bylinu s velkými listy a žlutými květy pěstovanou pro dužnaté plody*‘. Oba slovníky vysvětlují okurku také jako ‚*podlouhlý zelený dužnatý plod této poléhavé byliny požívaný jako zelenina*‘, známe např. *salát z okurek, kyselé okurky, znojemské okurky* apod. SSJČ a PSJČ zmiňuje i botanický název *Cucumis sativus čili* okurka setá. SSČ má u hesla též adjektivum **okurkový**, např. *okurkový salát*. V SSJČ jsou uvedeny i expresivní deminutivní výrazy **okurčička** a **okurečka**. Společně s PSJČ SSJČ hovoří také o panenské okurce (botanicky durman panenská okurka) čili prudce jedovaté rostlině z čeledi lilkovitých. Oba slovníky uvádí i nářeční podobu *okurek* (maskulinní tvar) a také přenesený expresivní výraz pro ‚*ošklivý, bambulovitý nos*‘, např. „*Fialová okurka zářila v prostřed kulatého obličeje.*“ (z díla Karla Klostermanna). SSČ a PSJČ pojí s heslem okurka i termín ‚*okurková sezona*‘ jako ‚*letní období chudé na zajímavé události*‘ či ‚*sezónu mrtvou na zprávy*‘.

V SSJČ a PSJČ se ve spojitosti s okurkou setkáme také s heslem **oharek**. Vysvětlují ho jako dialektický název pro *okurku*, př. „*Měl bochaň chleba a kolik kyselých oharků*.“ (z díla Gabriely Preissové). Slovníky (včetně SSČ) však uvádí i jiný význam slova – ‚*zbytek něčeho ohořelého či nedopalek*‘, př. *oharek dřeva, oharek svíčky, oharek cigarety* apod.

7.1.4 Etymologie názvu

České *okurka*, slk. *uhorka* (Králik 2015: 639), p. *ogórek*, r. *oguréc*, ch. nářeční *ùgorak* odkazují na společný slovanský základ **ǫgur-* či **ogur-* (Šmilauer 1939: 78–82; Holub – Kopečný 1952: 254; Machek 1954: 227–228). Tyto mají původ ve středořeckém *ángouron* či *ágouros* s významem ‚*zelený*‘, ‚*nezralý*‘ (Šmilauer 1939: 78–82; Holub – Kopečný 1952: 254; Machek 1954: 227–228; Valčáková 1979: 171; Rejzek 2001: 426). Dle Rejzka a Králika z ř. *áōros* ‚*předčasný*‘, ‚*nezralý*‘ – okurka se jí nezralá (Rejzek 2001: 426; Králik 2015: 639). Původ slova není jasný, převládá názor, že se jedná o slovo perského původu – ve středoíránské řeči pehlevi existuje *angūr* ‚*hrozen*‘. Perské *angūr* ‚*hrozen*‘ a řecké *ágouros* ‚*nezralý*‘ mají ale zcela odlišný význam (Šmilauer 1939: 78–82; Holub – Kopečný 1952: 254; Machek 1954: 227–228; Machek 1968: 413). Někteří jazykovědci tvrdí, že nemůžeme hovořit o přímém přejetí perského slova. Že však perské *angūr* s řeckým *ágouros* kontaminovaly, je pravděpodobné. Hláska *n* mohla do slova proniknout i na základě spojitosti s řeckým *angos* ‚*nádoba*‘, pakliže *ángouron* označovalo nejen okurku, ale i meloun – v tomto případě by bylo označení příhodné (Šmilauer 1939: 78–82; Holub – Kopečný 1952: 254; Machek 1954: 228). Máme např. španělské *angurrie*, francouzské *anturie*, benátské *anturia* s významem ‚*vodní meloun*‘ – vše s přímým původem v řečtině (Šmilauer 1939: 78–82). V. Šmilauer dodává, že slovanský tvar **ogur-* vychází z řeckého *ágouros* bez nosovky. Slovenské *uhorka* či ch. nářeční *ùgorak* by mohlo být pokračováním nazalizované formy **ǫgur-*. Šmilauer tedy nevylučuje možnost, že název vznikl z perského *angūr*, neboť existuje odrůda malých okurek seskupených ve svazečcích ‚*hroznech*‘, a možná právě s touto hroznovitou odrůdou se ujalo jméno, které se po splynutí se jménem domácím rozšířilo i na pojmenování odrůd jiných (Šmilauer 1939: 78–82). Slovenská podoba názvu *uhorka* s počátečním *u* se však pojí s lidovým etymologickým výkladem spojeným se slovem *Uhor* či *Uher*, tedy ‚*Maďar*‘ – podmínky pro pěstování byly v Panonii, kterou obývali Maďaři, dosti příznivé

(Šmilauer 1939: 78–82; Valčáková 1979: 171). K nám se řecké **ǫgur-* či **ogur-* dostalo díky Řekům z Cařihradu, kteří staré Slovany seznámili s pěstováním okurek a máku (Niederle 1921: 124).

Slovanské jazyky daly základ pro pojmenování okurky v germánských jazycích – něm. *Gurke,* švéd. *gurka,* dán. *agurk,* holandské *agurk* či *augurk* (deminutivní tvar *augurkje*), angl. *gherkin,* ale také v litevštině *ugorka* nebo maďarštině *uborka* (Šmilauer 1939: 78–82; Holub – Kopečný 1952: 254; Machek 1954: 227–228).

7.1.5 Nářeční a lidové podoby názvu

Nářeční rozdíly v pojmenování okurky můžeme rozvrhnout do tří skupin. Zaprvé se jedná o rozdíly lexikální – *okurek* x *oharek*, značným je rozdíl rodový – *okurka* x *okurek* nebo *oharka* x *oharek,* který se v nářečních podobách vyskytuje ponejvíc, a dochází i k diferenciaci na úrovni hlásek – *okurka* x *okúrka* x *okůrka* x *ogurka*.

Nejčastěji se setkáme se spisovnou formou názvu čili femininním tvarem *okurka.* Tento tvar se objevuje téměř v celých Čechách a proniká až na západní Moravu, konkrétně k Brnu (ČJA, 1: 214). Narazíme i na jihočeskou variantu *okůrka* (ČJA, 1: 214). Pro Čechy je typické vkládání protetického *v* před vokál *o* na začátku slova, proto se často setkáme s podobou *vokurka* (Kott 1884: IV, 776). Známe i substantivum *omurka* (Kott 1893: VII, 103).

Maskulinní tvar *okurek* se vyskytuje v oblasti Zábřežska (u Litomyšle) (Kott 1880: II, 361), Boskovicka a Klatovska, zasahuje zejména střední Moravu (Kloferová 1966: 188). V českém nářečí se opět setkáme s podobou slova s protetickým *v* – *vokůrek* (např. Chodsko) (Hruška 1907: 109).

Na území střední a východní Moravy, v nářečích hanáckých, moravskoslovenských, např. na Břeclavsku či Karlovicku, převládá tvar *oharek* (Svěrák 1957: 127; Gregor 1959: 112), objevuje se i *voharek* (Kott 1896: 471; Gregor 1959: 112). Setkáme se též s femininním tvarem *oharka* (Kott 1896: 226). Na Kyjovsku se objevuje název *ohar* (Kolaja 1934: 140), je i *ohorek* (Kott 1880: II, 334). S pojmenováním *ogurka*, kde kmenové *g* nahrazuje spisovné *k* na základě návaznosti na polské jazykové území, se setkáme ve Slezsku, např. ve středoopavském nářečí (Kott 1880: II, 326; Lamprecht 1963: 89), v nářečí lašském též s maskulinním tvarem *ogurek* (Šmilauer 1939: 78–82). U Přerova je doložen i *ogórek* (Kott 1880: II, 326).

Na Slovensku a někde na Moravě se pro označení okurky užívají substantiva jako *uharka* (Kott 1884: IV, 298), *uherka*, *uhorka* či *uhorok* (Šmilauer 1939: 78–82).

Je známý i tvar *okurče* (u Jungmanna s významem ‚*malý okurek*‘, viz výše), Kott má u hesla „*brambor rohlíček*“, tím má na mysli zřejmě malý brambor (stejně jako Jungmann), u hesla uvádí oblast Krkonoše (Kott 1893: VII, 94). ČJA přináší i pojmenování *vokurče*, opět s protetickým *v* na začátku slova (ČJA, 1: 214).

Rystonová sesbírala řadu dalších lidových pojmenování pro okurku. *Cucumis sativus*, která nás zajímá, konkretizuje dalšími druhovými jmény, mezi něž řadí okurku salátovou s lidovými názvy jako *ohar*, *oharek*, *oharka*, *okroška*, *okrožka* či *salátovka*. Pro okurku setou se používají stejná pojmenování jako pro okurku salátovou, navíc ji nazýváme také *ogurkem*, *okurkou salátovou* či *pharkou*. Okurka skleníková se někdy nazývá *okurkou hadovitou*, *okurkou hadovkou*, *okurkou salátovou* či *salátovkou* nebo *okurkou zprohýbanou*. Jako poslední uvádí Rystonová okurku nakládačku, lidově *láčenka*, *močák*, *močáky*, *okurky rychlokvašky*, *rychlokvašky, nakládačka* apod. (Rystonová 2007: 368–369).

Pro lepší orientaci přikládám nářeční mapku (ČJA, 1: 215).

Dostupné z https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/assets/opravene_mapy/01-0215_b.jpg

7.1.6 Využití okurky v kuchyni

Od 19. století, kdy se okurky staly běžnou lidovou zeleninou, patřily (a dodnes patří) mezi oblíbené ingredience k přípravě salátů. V létě byl okurkový salát, nejčastěji zalitý smetanou a zajídaný chlebem, skvělou osvěžující svačinou pro pracující venkovský lid na polích. Na zimu se okurky nakládaly do sudu a nechaly kvasit (Jirásek 1958: 232–233; Valčáková 1979: 170–171). Kysané okurky se pojídaly k jednoduchým luštěninovým pokrmům nebo byly výborným zpestřením pokrmů masitých, zejména uzenin (Jirásek 1958: 233). Na Moravě jim říkali *kvašený oharek* (Bartoš 1906: 173), *kvasení oharek*, či *ukvasení oharek* (Malina 1946: 132), na Holicku *močak* (Eliášová 1939: 393). V Čechách je znali pod názvy *láčený vokurky*, *láčný vokurky* či *láčenky* (Kubín 1913: 193). Dnes si pod láčenými okurky představíme okurky kvašené, které se kvasí přibližně čtyři týdny v solném láku s různým kořením. Poté se okurky přemístí do beček či sudů a zalijí se zfiltrovaným lákem, ve kterém kysaly (Jirásek 1958: 233).

Oblíbená byla i okurková omáčka, ve Slezsku *ogurková* (Lamprecht 1963: 89), na Břeclavsku *oharková* (Svěrák 1966: 135). Břeclavané připravovali z okurkového láku též *kiselicu* (Svěrák 1966: 121).

Pro představu, jak se dříve zpracovávaly okurky ve staročeské kuchyni, přikládám recepty od Č. Zíbrta.

*„**Kterak se vokurky klásti mají**, aby do roku trvaly. Nemusejí vzíti ty nejprvnější vokurky, nežli ty druhý, když se též dobře usadí, jak se seberou, hned do studničný vody dáti a dobře vymýti a hned z tý vody vyndati a zas do jiné studničné vody dáti a čistě vymýti a hned a hned zase vyndat a potom do sudu klásti. Jest-li soudek věderní, tehdy jednu brstvu (vrstvu) kopru na dno dáti a nahoru na vrch okurek druhou, tehdy je dosti. Pakli je sud tří neb čtyř věderní, tehdy se musí tři brstvy kopru, jedna vespod, druhou doprostřed a třetí na vrch dáti., a když jest sud plnej, naloženej, tehdy se musí na konve tak dělati, a tak dobře vosoliti jako rosol na ryby a tu jednu konev po druhé lejti, až půjde zaroveň s vokurkmi, a v těch sudích musí čepy bejti u dolejších vobručí a nahoře se dá zase víko na ně a žádný kamení ať se na ně neklade, jen dvěma dřevami se nahoře křížem opře, aby to víko hezky na ně dolíhalo, aby tak asi na dva prsty přes víko šel, a dvakráte za tejden pěkně vnitř na vrchu okolo okurek omejvati*

a to žádnou jinou než studničnou vodou a taky žádnejm šatem, než musí koštištištka[67] *míti, z satoryje udělané a ty koštištata vždycky v studničné vodě vymývati a sudy zevnitř pěkně šatem vytírati a v studničné vodě vyprati, a kde sudy státi mají, tehdy nejdříve polštáře a pak kantnýře*[68] *na ně, potom aby sudy na těch stály, a když dvě neděle minou, tehdy se musí ten lák všecken z nich spustiti, a nahoře sud vnitř tím nahoře jmenovaným koštištkem pěkně votříti, a co se jich slehlo, zase čerstvýmá okurkami doložiti a ten lák na ně zase nalíti, aby přes to hoření dno na dobré dva prsty přecházel a šaty, kterými se sudy zevnitř votírají, aby nebyly mastný, pozor dáti*." (Zíbrt 2012: 481).

„***Vokurky čerstvý dobrý***. *Vobloupati vokurky, rozkrájeti je na díly na čtvero anebo napoly, to vnitřní vykrojiti, dáti do hrnečku, drobet jich povařiti, slíti z nich vodu pryč, jinou na ně zas vody nalíti a zase povařiti a to tak dlouho slívati, až ztratí vokurkový šmak, pak slívati z nich vodu, udělati na ně jíšku, vzíti máslo, když se dobře rozhřeje, vzíti mouky, zapařiti, nalít na to polívky hovězí, míchati, aby kuchle nebyly, pak vlíti na ty vokurky, dobře pepřem vokořeniti, tak spolu povařiti.*" (Zíbrt 2012: 393).

[67] Košťata.
[68] Trámové podklady pro sudy či kádě ve sklepě.

7.2 Paprika

7.2.1 Charakteristika a historický původ

Paprika roční, paprika zeleninová či paprika setá (*Capsicum annuum*) je dvouděložná rostlina z čeledi lilkovitých. Pěstuje se pro své plody – botanicky zvané bobule, lidově paprikové lusky – různých velikostí, tvarů i barev (Kawollek 2012: 526). Díky svěží a lahodné chuti a především velkému obsahu vitaminu C a provitaminu A patří dnes mezi nejoblíbenější druhy zeleniny (Dolejší 1982: 115). Paprika povzbuzuje chuť k jídlu a napomáhá trávení. Příbuzná paprice roční (*Capsicum annuum*) paprika kořeninová (*Capsicum frutescens*), kterou známe také pod názvem *feferonka* či *cayennský pepř*, se v kuchyni využívá jako koření. Na rozdíl od papriky zeleninové obsahuje kapsaicin – látku, která způsobuje pálivou a ostrou chuť (Kawollek 2012: 526–527).

Obr. č. 11 Paprika roční (Capsicum annum)

Stejně jako brambory, tabák či rajčata pochází paprika z tropických a subtropických oblastí Střední a Jižní Ameriky a z antilských ostrovů. Nejčastěji se uvádí oblast mezi Bolívií a Brazílií. Domníváme se, že jako první byla vyšlechtěna paprika pálivá, jejíž semena pocházející již ze 7. tisíciletí př. n. l. byla nalezena při archeologickém výzkumu na území Mexika (Sobotková 2013: 11). Aztékové např. využívali pálivé papričky spolu s vanilkou či medem jako ochucovadlo kakaového nápoje (Křížová 2005: 37–38). V 15. stol. byla paprika objevena Kryštofem Kolumbem jako kulturní rostlina Nového světa. Původně se Kolumbus domníval, že jde o tehdy velice vzácný černý pepř, který byl indickými a arabskými námořníky dovážen do arabských a dále do středomořských přístavů. Z Ameriky se dostala paprika prostřednictvím španělských a portugalských zámořských objevů do Evropy a do celého světa (Jirásek 1958: 171–173). Z antilských ostrovů byla zřejmě španělskými dobyvateli přivezena na Pyrenejský poloostrov, odkud se rozšířila do Francie, Itálie a Anglie.

Ve Španělsku se poprvé objevila sladká paprika na konci 15. stol. (Sobotková 2013: 11). Do střední Evropy se dostala paprika v průběhu 16. stol. pod různými názvy jako *turecký, indiánský, indický, španělský* či *uherský pepř* (Mejstřík: 1978: 217–219; Petráň – Petráňová 2000: 149). Okolo roku 1585 jsou doložena papriková pole v Uhrách a na jižní Moravě. Na naše území se dostala pravděpodobně s vlnou emigrantů ze Středozemí přes Bulharsko, Rumunsko, Srbsko a Uhry (Sobotková 2013: 11). Do Ruska byla paprika přivezena na počátku 17. stol. z Malé Asie. V 18. stol se hlavním pěstitelem zejména kořeninové papriky staly Uhry a právě v této době byla založena tradice maďarské papriky. Dodnes se považuje mletá paprika za maďarské národní koření (Jirásek 1958: 173). Od 20. stol. docházelo souběžně ke šlechtění papriky kořeninové i zeleninové (Skornjakov a kol. 1988: 240).

7.2.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

Poprvé se slovo *paprika* objevuje v Hájkově překladu Mattioliho herbáře[69] v roce 1562 jako *indiánský pepř* – „*Pepř indyánský, jinák turecký, piper indicus, indianischer Pfeffer, již nám také jest obyčejný … mnohem pernější než pepř jiný*.“ Dočítáme se v něm, že paprika byla tehdy „… *rostlina přespolní, ale i nám už také v Němcích a Čechách obyčejná a známá*.“ Pro označení papriky se původně užívaly názvy jako *turecký, indický*, *indiánský, uherský či španělský pepř*. Tato pojmenování vznikla k odlišení tehdy velice drahého a vzácného koření – pepře, který se do Evropy dostal dříve než kořeninová paprika (Mejstřík 1978: 217–219). Ta byla do Evropy přivezena objeviteli a mořeplavci teprve na konci 15. stol. Pro svou peprnou a ostrou chuť, kterou připomínala chuť pepře, s ním byla zpočátku zaměňována. I sám Kolumbus se původně domníval, že jde o vzácné koření, získané z pepřovníku černého (Jirásek 1958: 171–173).

J. A. Komenský se v *Orbis Pictus* zmiňuje o paprice jako o *piperátu*, pro upřesnění uvádí v závorce názvy *turecký pepř* a *Pfefferkraut* (Zíbrt 2012: 326).

V Jugmannově slovníku nalezneme papriku pod heslem **pepřika**, u něhož přidává i slk. *paprika* a p. *pierzyca*. Slovo vysvětluje jako název pro lilkovitou rostlinu, lat. *Capsicum*. Vyjmenovává i různé druhy papriky – pepřika obecná, pepř indiánský, turecký či červený. Jugmann u hesla uvádí citaci z Preslova *Rostlináře*, původně tedy

[69] Jedná se významnou botanickou knihu z 16. stol., jejímž autorem je italský lékař a botanik Pietro Andrea Mattioli. Do češtiny byl herbář přeložen v roce 1562 přírodovědcem a osobním lékařem císaře Rudolfa II. Tadeášem Hájkem z Hájku.

počeštěnou podobu slovenského *paprika* užil již Presl. Kromě *pepřiky* vytvořil Presl i názvy **peprnec** či **pepřenec**, ty se však neujaly. Ve slovníku přidává Jungmann i adjektivum **pepřikový,** substantivum **pepřikovina** – lat. *capsicinum*, tedy *‚prvek nalézající se v bobulích pepřiky obecné‘* (Jungmann 1837: III, 65), ale také heslo **papřika** či **papřikovina** se stejným významem jako **pepřika** a **pepřikovina** (Jungmann 1837: III, 29).

Stejně jako u Jungmanna se **pepřika** objevuje i u F. Š Kotta (Kott 1880: II, 530). Ve slovníku však Kott uvádí i heslo **paprika**, které u Jungmanna nalezneme pouze ve spojitosti s odkazem na slk. *paprika* (Kott 1880: II, 491). I Kott má ve slovníku hesla **pepřikovina** a **pepřikový** (Kott 1880: II, 530). Navíc uvádí **paprikovaný,** př. *paprikované maso*, něm. *Paprikafleisch* (Kott 1880: II, 491), **paprikový**, př. *‚paprikové lusky zelené‘*, **paprikovnice ‚**nádoba na papriku‘ (Kott 1893: VII, 190), **pepřikovinný** jako adjektivum od *‚pepřikovina‘* a **pepřek** jako synonymum k **pepřika**, př. *„Jdú Valaši, jdú hore dědinú: jeden nese pepřek, druhý česnek a třetí cibulu.“* (Kott 1893: VII, 219). V souvislosti s paprikou přidává i heslo **paprikáš** jako označení pro ‚paprikované jídlo‘ (Kott 1896: 269).

7.2.3 Stav názvu v nové češtině

SSČ, SSJČ, PSJČ i ASCS uvádí pod heslem **paprika** *‚bylinu či rostlinu z příbuzenstva bramboru pěstovanou jako zeleninu‘* nebo *‚rostlinu keřovitého vzrůstu s žlutými květy pěstovanou pro poživatelné plody‘*. Všechny čtyři slovníky vysvětlují heslo také jako *‚nedozrálý plod této rostliny požívané jako zelenina‘,* pro vysvětlení přidávají tyto příklady – *plněné papriky, nadívané papriky* či *salát ze zelených paprik*. Heslo je ve slovnících použito také jako označení pro koření získané rozemletím zralých plodů některých druhů papriky roční, např. *sladká paprika, pálivá paprika* apod. Pod heslem **paprika** slovníky uvádí též *‚pokrm z dušeného masa, zpravidla telecího, připravené na paprice‘,* např. *telecí paprika, vepřová paprika* či *paprika na smetaně*. SSJČ, ASCS a PSJČ uvádí u hesla též botanický název papriky *Capsicum*. Všechny tři slovníky přidávají k heslu **paprika** pejorativní výraz pro *‚starého, usedlého pána bez zájmu‘, př. „Na lavičku sednou si takoví dva staří paprikové, stěží že unesou kalhoty“* (z díla Fráni Šrámka). Dále zmiňují SSJČ, ASCS i SSČ adjektivum **paprikový**, např. *paprikový lusk, paprikový salát* apod. SSJČ navíc uvádí i expresivně

zabarvené deminutivum **paprička** jako označení pro pokrm z dušeného masa připraveného na paprice (*telecí paprička*), nebo jako zdrobnělé pojmenování zeleniny.

7.2.4 Etymologie názvu

Dle etymologických slovníků je slovo *paprika* a jeho odvozené tvary *paprikový* či *paprikovat* převzatou podobou slk. *paprika*. U nás se tento název rozšířil díky slovenským trhovcům a obchodníkům s kořením. Slk. *paprika* je převzato z maď. *paprika* a to ze s./ch. *pàprika.* Tento tvar byl vytvořen ze s./ch. *pàpar* s významem *‚pepř'*. Název *paprika* má tedy stejný základ jako slovo *pepř*, které se k nám dostalo z východu (Holub – Kopečný 1952: 264; Machek 1954: 205; Machek 1968: 433; Holub – Lyer 1978: 330; Rejzek 2001: 446; Králik 2015: 420). Nyní přejděme k jeho etymologickému výkladu.

České *pepř*, p. *pieprz*, r. a ukr. *pérec*, fr. *poivre*, it. *pepe*, angl. *pepper*, něm. *Pfeffer* mají svůj původ ve sti. *pipari*, což je západní nářeční podoba slova. Ve východním nářečí se objevovala forma *pippalī* s významem *‚zrnko pepře'* (Holub – Kopečný 1952: 270; Machek 1968: 444; Holub – Lyer 1978: 339; Rejzek 2001: 460). Rejzek se však přiklání k názoru, že by se mohlo jednat i o slovo neie. původu (Rejzek 2001: 460). Z ř. *péperi* bylo převzato lat. *piper* a odtud psl. * *рьрьгъ*. Známe také stč. podobu slova *peř* z * *ppeř*. Novočeský tvar *pepř* je utvořen z genitivu *рьрьѓа* > stč. *pepřě*. Kmen *pepř-* pak pronikl do nominativu (Machek 1957: 444).

Jisté etymologické souvislosti slov *pepř* a *paprika* bychom mohli nalézt i u Preslovy či Jungmannovy počeštěné podoby slk. *paprika – pepřika,* nebo u slov *feferony* či *feferonky* (dříve s podobami *peperony* či *pfefferony)* jako název pro druh pálivé papriky, který byl převzat z něm. *Pfefferone* a to z it. *peperone*. Také *cayennský pepř*, tedy koření získané rozemletím sušených plodů pálivé papriky obsahuje ve svém názvu slovo *pepř*, ačkoliv se jedná o produkt papriky jako rostliny lilkovité, nikoliv pepřovníku černého z čeledi pepřovitých. I zde je tedy patrná souvislost mezi etymologicky příbuznou dvojicí *pepř* a *paprika*. Dnes však tato slova považujeme za naprosto odlišná (Mejstřík 1978: 217–219).

7.2.5 Nářeční a lidové podoby názvu

Nejčastěji se používá základní spisovný tvar slova *paprika*. ČJA neuvádí žádné nářeční podoby. I přesto se můžeme setkat s tvarem *papreka*, který se užívá v hanáckém

nářečí k pojmenování papriky čerstvé i sušené, tedy koření. Název slouží také jako označení pro cayennský pepř (Borocký 2003: 338). V Kottově slovníku se vyskytuje tvar *pepřek*, který se objevuje v moravském nářečí (Kott 1893: VII, 219).

Zastoupení lidových názvů této zeleniny je mnohem pestřejší. Ze sbírky Idy Rystonové jmenujme pro představu alespoň několik z nich. Nejčastěji se mezi lidovými názvy vyskytují sousloví tvořená kombinací základního substantiva *paprika* či *pepř* a přidaného adjektiva, např. *paprika bulharská, paprika maďarská, paprika srbská, paprika uherská, paprika španělská, paprika zelená, paprika červená, paprika žlutá, paprika rajčinová, paprika zeleninová, pepř indiánský, pepř indický, pepř uherský, pepř turecký, pepř mouřenínský, sladký pepř, červený pepř* apod. Dále se setkáme s tvary *papřika, pepřika* a *peprnec*, které známe již z Preslova *Rostlináře*, Jungmannova či Kottova slovníku. Méně obvyklé jsou např. tvary *berbera, pimán, piment* či *sloní chobot* (Rystonová 2007: 395).

7.2.6 Využití papriky v kuchyni

I přesto, že se paprika dostala do střední Evropy již v 16. stol., nezískala dlouho ani jako koření v české kuchyni větší uplatnění. Až v průběhu 19. stol. se začala prosazovat a šířit poměrně rychle jako mleté koření, nejčastěji pod názvem *turecký pepř* (Beranová 2001: 31; Beranová 2012: 273–274). Paprikové lusky, tedy čerstvá paprika, se v 1. pol. 19. stol. v kuchařských receptech neobjevovaly téměř vůbec (Beranová 2001: 52).

V lidové kuchyni jsme se mohli často setkat s dnes všem dobře známým a oblíbeným *paprikášem*, někdy též *paprikáč*, v oblasti Hané *paprekáč* (Borocký 2003: 338) neboli bramborový guláš, kterému dala název surovina tvořící základ tohoto pokrmu. Na Vsetínsku se pod názvem *paprikáč* či *paprykáč* (Goláňová 2013: 85), na břeclavsku *paprikáš* (Svěrák 1966: 139) připravovala papriková smetanová omáčka na drůbežím mase, nejčastěji slepičím (Kott 1896: 269). Někdy se pojídaly také brambory na paprice, tzv. *prikáš* (Goláňová 2013: 244). V horských oblastech jsme se mohli setkat i s *metilem* neboli bramborami smíchanými s kysaným zelím, cibulkou a sladkou paprikou (Bortel 2010: 18).

Z kuchařských receptů přikládám dobový návod M. D. Rettigové k přípravě guláše.

„***Taknazvaný Kulaschfleisch.*** *Pokrájej pro 6 osob nejméně půldruhé neb dvě libry masa hovězího, buď z taknazvané svíčkové pečeně, nebo ze spodního šálu, na malé kostky, dej na rendlík kousek másla, na dvě libry asi tři loty, pak dvě drobně pokrájené cibule a drobně pokrájený petruželový kořínek, nech to spěšně dusit; kdyby to tuze vysmáhlo, podlej trochu hovězí polívkou nebo také vodou, osol to patřičně, dej trochu majoránky a trochu tureckého pepře (Paprica)*[70] *nebo jen jiného pepře k tomu, věnec okolo, když ho na mísu dáš, udělej ze zemčat, jako při svíčkové pečeni (číslo 7) poznamenány jsou.*

Tento Kulaschfleisch se i z telecího i skopového masa dělat může.“

(Rettigová 1986: 77)

[70] Zde je na mysli červená, mletá paprika.

7.3 Rajče

7.3.1 Charakteristika a historický původ

Rajče jedlé či lilek rajče (*Solanum lycopersicum, Lycopersicum* či *Lycopersicon esculentum*) je dvouděložná rostlina z čeledi lilkovitých (Podešva a kol. 1959: 12; Bulisová 2010: 291). Řadíme ji mezi plodovou zeleninu. Patří k nejrozšířenějším a nejoblíbenějším druhům zeleniny vůbec. Plody této rostliny – rajčata či rajská jablka – obsahují vysoký obsah vitaminu B, C a provitaminu A. Vyznačují se také velkým množstvím minerálních látek, především draslíku a vlákniny (Dolejší 1982: 110). Původně se rajčata pěstovala jako okrasné a léčivé rostliny, později se stala oblíbenou zeleninou a nepostradatelnou surovinou s mnohostranným využitím v kuchyních po celém světě (Kawollek 2012: 556–557).

Obr. č. 12 Rajče jedlé (Solanum lycopersicum)

Za pravlast této zeleniny jsou považovány horské oblasti peruánských And. Právě Peru je označováno za místo, odkud se rajče šířilo dál na sever i jih Nového světa. Postupně se rajčata začala pěstovat v Ekvádoru, Guatemale i Mexiku (Jirásek 1958: 228; Troníčková 1985: 134). V Mexiku kultura rajčat zdomácněla (Skornjakov a kol. 1988: 234). Evropané se s touto plodinou seznámili až v 16. stol., kdy se do Evropy dostala společně s brambory díky zámořským objevům. Na rozdíl od brambor se však rajčata šířila velmi pomalu (Jirásek 1958: 228). Zpočátku byla považována za okrasnou rostlinu. Stejně jako o většině lilkovitých rostlin i o této se šířila pověst, že je jedovatá, což ostatně byla pravda, neboť všechny její zelené části obsahují jedovaté látky (Skornjakov a kol. 1988: 234–236). Rajče našlo své uplatnění ve střední Evropě až mnohem později, než tomu bylo např. v Itálii. Tam se rajčata pojídala již v 16. stol. Holandský lékař a botanik Rembertus Dodonaeus, který se stejně jako Mattioli podílel na vydání několika herbářů, dokládá, že rajčata se konzumovala vařená se solí, pepřem a olejem a byla nazývána *pommes d'amours*, tedy „jablka lásky" (Jirásek 1958: 228–229). Toto pojmenování si vysloužila zřejmě pro své údajné afrodiziakální účinky (Troníčková 1985: 134). Ve střední Evropě se rajčata pěstovala

až do 18. stol. jen jako okrasná rostlina, někdy též díky svému značnému zápachu jako odpuzovač dotěrného hmyzu (Jirásek 1958: 229). Na počátku 19. stol. je doloženo pěstování rajčat již jako zelenina v soukromých zahradách a zahradnictvích. Postupně se objevovala i na trzích a v kuchyních k přípravě omáček. Na svém významu však tato zelenina začala nabývat až ve 2. pol. 19. stol. (Beranová 2012: 211).

7.3.2 Stav názvu ve staré češtině a češtině 19. století

V Gebauerově *Slovníku staročeském* sice nalezneme výraz *rajská jablka*, jedná se však o označení jablek granátových, nikoliv rajských, které známe pod tímto názvem dnes (*Solanum lycopersicum, Lycopersicum* či *Lycopersicon esculentum*). U sousloví *rajské jablko* totiž zdroje uvádí onačení *malogranata*, které pochází z lat. *mālum grānātum* s významem ‚granátové jablko' (Machek 1968: 151; Holub – Lyer 1978: 171; Rejzek 2001: 188), př. „*rayſkych yablek malogranata*" (Pror. Jer., 14. stol.), „*rayſka yablka malogranata*" (RostlD, poč. 15. stol.; RostlF, 1. pol. 15. stol.) apod. Výraz *rajské jablko* s dnešním významem je až novočeský. Mattioli tuto rostlinu, resp. její plody, označil jako *zlatá jablka* (Machek 1954: 207).

V Jungmannově slovníku se pod označením **rajské jablko** skrývá několik druhů rostlin, *rajské jablko* jak jej chápeme dnes (*Solanum lycopersicum*), se mezi nimi však nenachází. U hesla zmiňuje např. „*pyrus malus pumilla*" čili jabloň nízkou, „*cuclis colocynthis*" čili kolokvintu obecnou[71] (Jungmann 1837: III, 786), granátové jablko apod. (Jungmann 1835: I, 558). Rajče, jak jej známe dnes, uvádí pod heslem **pasvice.** Tento výraz použil ve svém *Rostlináři* již Presl. Jungmann heslo vysvětluje jako ‚*rostlinu lilkovitou*' (*Lycopersicum*). K pojmenování rajčete (*Solanum lycopersicum*) užívá také názvu **jablko milosti**. K heslu přidává i výraz *jablka nezdravá* a *zlatá.* Jako samostatná hesla však tyto názvy neuvádí (Jungmann 1835: I, 558).

Kottův slovník je ve výčtu označení pro **rajské jablko** (*Solanum lycopersicum*) o něco bohatší. Už tento výraz chápe jako pojmenování rajčete (*Solanum lycopersicum*). Uvádí i názvy jako **paradajka** (Kott 1896: 568), **paradajský jablka** (Kott 1893: VII, 192), **rajský jablko** (Kott 1882: III, 18; Kott 1896: 268), **rajčák, rajčiak, rajštiak** apod. (Kott 1893: VII, 554).

[71] Jedovatá tykvovitá rostlina s hořkými kulovitými plody, která se využívá zejména v lékařství. Vyskytuje se ve Středozemí, severní Africe a Asii. Pěstuje se také jako okrasná rostlina.

Dnešní ustálená podoba názvu *rajče* vznikla z původně hovorového univerbizovaného výrazu. Postupně pronikla i do odborného názvosloví a dnes ji uvádí jako základní heslo SSČ, SSJČ i PSJČ (Machač 1965: 311–312).

7.3.3 Stav názvu v nové češtině

SSČ vysvětluje **rajče** jako ‚*bylinu s aromatickými listy příbuznou bramboru*' a také jako ‚*její kulovitý šťavnatý plod, většinou červený*'. SSJČ definuje **rajče** podobně – jako ‚*rostlinu pěstovanou pro jedlé bobule (rajská jablka)*', užívá i botanický výraz ‚*lilek rajče*' a stejně jako SSČ přidává i další definici slova ‚*velká, zpravidla červená bobule této rostliny*'. K upřesnění slouží tyto příklady – *salát z rajčat, pěstovat rajčata* či *nakládat rajčata*. Oba slovníky uvádí synonyma ke slovu **rajče** – *rajské jablko* či *rajské jablíčko.* SSČ zmiňuje i adjektivum **rajčatový**, př. *rajčatový protlak.* Doplňuje k němu synonyma *rajský* či *tomatový.* SSJČ má i heslo **rajčátko** jako deminutivum ke slovu **rajče**. PSJČ uvádí v souvislosti s rajčetem jeho botanický název ‚*rostlina z čeledi lilkovitých*' a přikládá lat. výraz *Solanum lycopersicum*. U hesla zmiňuje i starý název *pasvice obecná*, který se objevuje v Preslově *Rostlináři.*

Přibližně v 50. letech 20. stol. docházelo stále častěji k užívání mezinárodního tvaru, původem jihoamericko-španělského – *tomatový.* Objevoval se např. ve spojeních *tomatový salát*, *sardinky v tomatě* či *v tomatu* apod. Tento tvar brzy zdomácněl a dnes se nachází jako heslo např. i v SSČ, SSJČ, ASCS a PSJČ (Machač 1965: 311–312). SSČ a SSJČ uvádí tyto tvary – *tomata, tomaty*, ale i variantu s dlouhým vokálem *tomáta, tomáty.* ASCS má jen krátké podoby *tomata* a *tomaty.* Kromě toho slovníky přidávají i adjektiva, SSČ a ASCS krátkou variantu *tomatový,* SSJČ *tomatový* i *tomátový.* ASCS má i adverbium *tomatově*, př. *tomatově červený.* Zatímco výše zmíněné slovníky uvádí jako základní hesla pouze plurálové tvary, v PSJČ se setkáme i s podobou v jednotném čísle *tomat* a *tomato* – jako knižní podobou k *rajskému jablíčku.*

7.3.4 Etymologie názvu

České jméno *rajče* je vlastně lidový název ze sousloví *rajské jablko,* které je doslovným překladem něm. *Paradiesapfel* (Machek 1954: 207; Machek 1968: 506; Holub – Lyer 1978: 377; Valčáková 1979: 175; Rejzek 2001: 525). To je složeno z *Paradies* a *Apfel,* kde první část slova s *významem* ‚ráj' pochází z pozdnělat. *paradīsus*

‚ráj‘ či ‚zahrada‘ a to je přejato z ř. *parádeisos* ‚zahrada‘ či ‚obora‘ a druhá část *Apfel* značí ‚jablko‘ (Holub – Lyer 1978: 377; Rejzek 2001: 525). Takto dle Machka nazval rostlinu, která k nám přišla z Nového světa v 16. stol., zřejmě nějaký nadšený pěstitel (Machek 1968: 506). Slk. a české nářeční *paradajka* vzniklo úpravou něm. slova (Machač 1965: 311–312; Machek 1968: 506; Valčáková 1979: 175; Králik 2015: 421).

Kromě *rajského jablka* se dříve objevovalo také označení *zlaté jablko* – v italštině *il pomidoro* a odtud např. v ruštině *pomidor* (Machač 1965: 311–312; Holub – Lyer 1978: 377).

Dnes nejrozšířenější název *tomato* pochází z mexického (aztéckého) *tomatl (tumatl),* které přejali Španělé a vznikl tvar *tomata* (Machač uvádí tvar *tomate*). Slovo se později dostalo i do Francie v podobě *tomate,* v němčině *Tomate*, angl. *tomato*, r. *tomat* apod., vše s významem ‚rajské jablko‘ (Machač 1965: 311–312; Holub – Lyer 1978: 446; Rejzek 2001: 665).

7.3.5 Nářeční a lidové podoby názvu

ČJA zjišťoval nářeční podoby názvu *rajské jablíčko*. Na základě výzkumu došel k závěru, že pro označení plodu i celé rostliny se většinou používá jednotného výrazu.

Pro lepší přehled bychom mohli nářeční podoby rozdělit do čtyř kategorií. První kategorii tvoří názvy, které vznikly na základě lexikálních rozdílů. Zatímco pojmenování se základem *paradaj-* se vyskytují pouze na Moravě a ve Slezsku, s tvary, které jsou tvořeny základem *raj-*, se setkáme na většině území Čech, na západě Moravy i v českomoravských nářečích (ČJA, 2: 86).

Do druhé kategorie spadají podoby názvu charakteristické rozdílnými typy pojmenování – dvouslovné *rajské jablíčko* a *paradajské jablíčko* a jednoslovné *rajče* a *paradajka*. Pojmenování *rajské jablíčko* se objevuje zejména v Čechách a na západě Moravy. Varianta *rajské jabko* se užívá na Valašsku, ve střední části Slezska, ale i v Čechách a ve středomoravském nářečí. V některých částech Čech a na okrajích západní Moravy se můžeme setkat i se substantivizovaným adjektivem *rajské*. *Paradajské jablíčko* se vyskytuje zejména v západní části Moravy, jeho varianta *paradajské jabko* ve velké míře ve středomoravské nářeční skupině. Setkáme se s ní i na západě Slezska a v některých částech Valašska (ČJA, 2: 86). Ve středoopavském nářečí Lamprecht dokládá i tvar *paradajske japka* (Lamprecht 1963: 95), ve slavkovsko-bučovickém zaznamenává Gregor *paradajské japka* (Gregor 1959: 120).

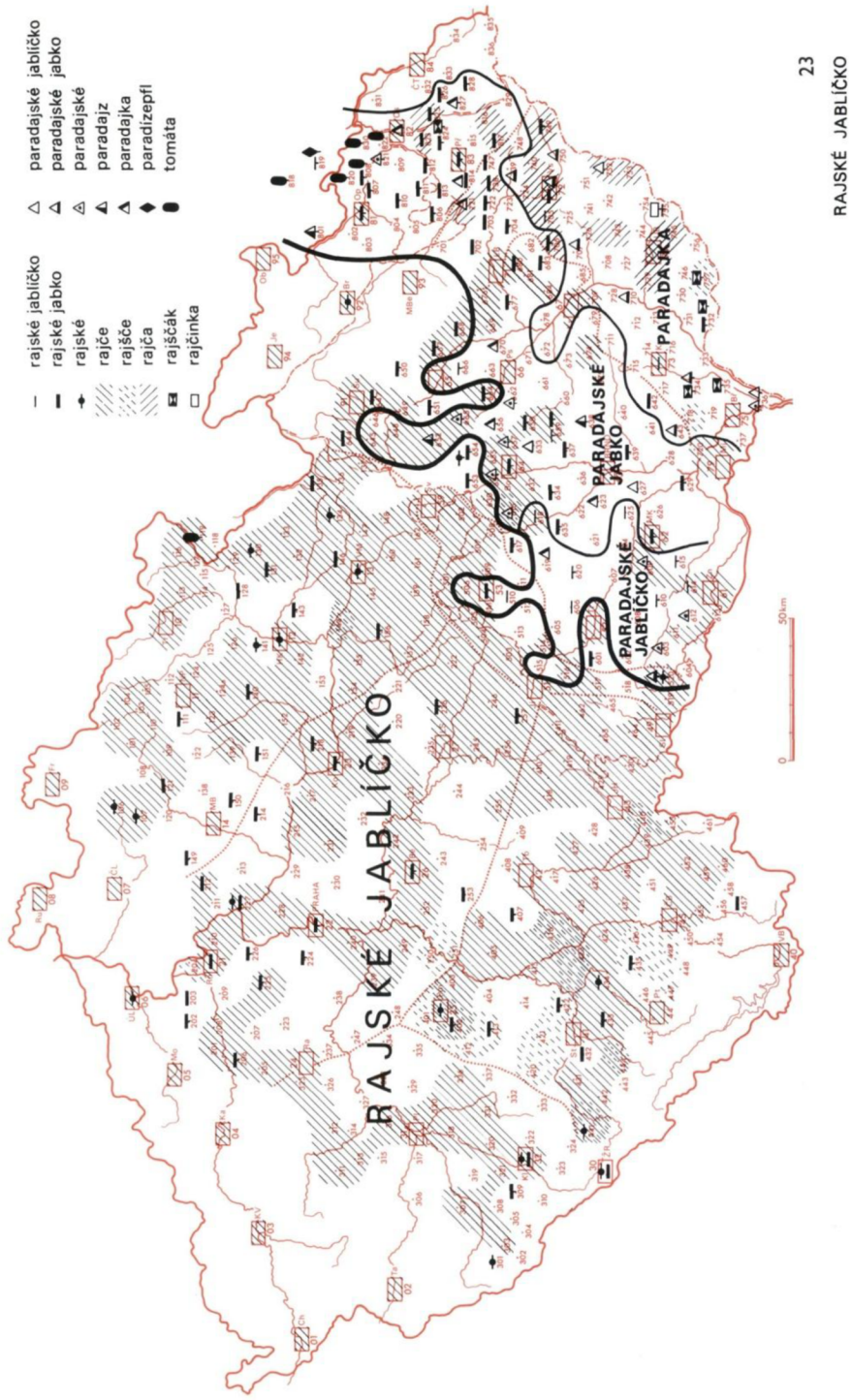
Výraz *paradajka* je typický pro východomoravskou nářeční skupinu a česko-polská nářečí (Bělič 1954: 296; Svěrák 1966: 139). Ve východolašském nářečí byly doloženy i *paradejki* (Kellner 1949: 245). Existuje i substantivizovaný tvar *paradajské,* který se vyskytuje jen ojediněle, a to v okolí Boskovicka, Znojemska a sporadicky i na Hlučínsku (tam se setkáme i s tvarem *tomata*).

Třetí kategorie zahrnuje varianty se slovotvornými rozdíly jako *rajče, rajšče, rajščák* apod. Spisovný výraz *rajče* se vyskytuje zejména v Čechách, středomoravském nářečí, ale i na Moravě a ve Slezsku. Tvar *rajšče* používají v jz. části Čech a ojediněle i na jižní Moravě (ČJA, 2: 86). S označením *rajščák* se setkáme u moravsko-slovenských hranic, na Břeclavsku apod. (Svěrák 1966: 145).

Do čtvrté kategorie můžeme zařadit názvy s různými hláskovými obměnami, př. *rajče, rajča* apod. Tvar *rajča* je typický pro Valašsko, Frenštátsko a Uherskobrodsko (ČJA, 2: 86).

Z lidových názvů jmenujme např. *rajské jablko, rajské jablíčko, rajčata, lilek rajče, tomat, tomaty, pomodoro*. Pronikly sem i Preslovy výrazy *pasvice* či *pasvice obecná* a Mattioliho či Jungmannova *jablka lásky* nebo *jablka milosti.* Někdy bývá rajče označováno také jako *maorské jablíčko* (Rystonová 1996: 99, 254; Rystonová 2007: 451).

Pro lepší orientaci přikládám nářeční mapku (ČJA, 2: 87).



Dostupné z https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/assets/opravene_mapy/02-0087_o.jpg

7.3.6 Využití rajčat v kuchyni

Jak bylo zmíněno výše, první zmínky o konzumaci rajčat v Evropě pochází z Itálie, kde se v 16. stol. pojídala vařená, dochucená solí, pepřem a olejem. Tuto zprávu se dozvídáme od holandského lékaře Dodonaea (Jirásek 1958: 228). Ve zbytku Evropy se rajčata dlouho pěstovala jen jako okrasná rostlina. V kuchyni se začala uplatňovat až mnohem později. U nás se až do 2. pol. 19. stol. konzumovala pouze vzácně. Jen občas se používala k přípravě omáček či polévek. Někdy se přidávala i k masitým pokrmům (Beranová 2001: 31; Beranová 2012: 211).

V lidové kuchyni byla rajčata často využívána k přípravě rajské omáčky a rajské polévky. Ve slavkovsko-bučovickém a břeclavském nářečí *paradajská máčka* (Gregor 1959: 120; Svěrák 1966: 139), ve středoopavském *paradajska mačka* (Lamprecht 1963: 95). Později se k omáčkám přidávalo především hovězí maso a kynuté knedlíky. Jako příloha se nejčastěji k rajské omáčce jedla fašírka neboli sekaná a babička (namočené rohlíky smíchané se zbytky mletého masa a vejci ochucené solí, pepřem, majoránkou a česnekem zapečené v troubě (Schallenbergerová 2010: 106–108).

Pro představu, jak byla rajčata dříve zpracovávána v české kuchyni, přikládám recept M. D. Rettigové.

*„**Kuřátka s rajskými jablky**. Kuřátka uvař buď v hovězí polívce, neb na novém másle nech dusit. Vezmi dvě neb tři rajská jablka, uvař je ve víně, dej k tomu půl ostrouhané, ve smetaně máčené žemličky, k tomu ještě dej trochu hovězí polívky, trochu květu, proceď to na ty kuřátka a dej na stůl. Kdo chce, přidej k tomu lot tlučeného cukru.“* (Rettigová 1986: 112)

Závěr

Cílem diplomové práce s názvem *Názvy zeleniny v češtině. Etymologicko-historický výklad* bylo, jak ostatně vyplývá ze samotného názvu práce, seznámit čtenáře především s jazykovým vývojem českých názvů vybraných druhů zeleniny počínajícím u některých jmen ve staré češtině až po současnost a jejich etymologickým výkladem. Ke snadnějšímu pochopení látky a uvedení do problematiky je v úvodu práce nastíněna historie pěstování zeleniny ve světě i u nás. Hlavní část práce se věnuje etymologicko-historickému výkladu samotného názvu *zelenina* a poté jednotlivým vybraným druhům zeleniny – cibule, česnek, brambor, celer, mrkev, petržel, kapusta, zelí, okurka, paprika, rajče. Každý druh zeleniny je nejprve stručně charakterizován a zařazen do historického a kulturního kontextu. Dále je u jednotlivých názvů sledován jejich vznik, vývoj a výskyt v dostupných pramenech.

V rámci našeho bádání jsme zjistili, že v mnoha případech měla na pojmenování nových, pro nás neznámých rostlin, značný vliv němčina, což můžeme demonstrovat na následujících příkladech – starší český výraz pro brambor, dnes pouze nářeční tvar – *zemák* – vznikl z původního sousloví *zemské jablko* či *zemní jablko*, tedy doslovného překladu něm. *Erdäpfl*. Stejný případ můžeme sledovat i u dalších nářečních tvarů jako *krumpír, krompir* či *grumbír,* které mají svůj základ v něm. *Grundbirne* či *Grundapfel*. Stejně tak české nářeční *kartofel* či *kantofel*, které pochází z něm. *Kartoffel*, české spisovné *celer* z něm. *Zeller*, české spisovné *rajské jablko* z něm. *Paradiesapfel* apod. Snad jen původ slova *paprika* bychom mohli hledat na východě, neboť výraz byl převzat ze slk. *paprika* a to z maďarštiny. I stč. názvy jako *cibule* či *miřík* a *opich* jsou převzaty ze střhn. či něm. výrazů (*zibolle, merrich* a *Appich*). Němčina však v těchto případech slouží pouze jako zprostředkovatel názvů, které mají svůj původ většinou v latinském či řeckém základu. To můžeme doložit např. u slova *cibule, petržel* či *kapusta*.

Dozvěděli jsme se, že mnoho stč. či starších českých názvů, které se užívaly v 19. stol., se dnes objevuje pouze v nářečním a lidovém pojmenování. Jako příklad můžeme uvést např. stč. názvy pro celer – *apich* a *opich,* dále stč. *petružel, zelé, oharek* nebo starší české názvy jako *jarmuz, kadeřávek, pasvice, zemák, zemče, zemské jablko* apod.

Dále nám výzkum ukázal, že často docházelo v průběhu vývoje českých názvů zeleniny ke krácení dvouslovných označení, zřejmě z praktických důvodů. Tuto skutečnost dokládá např. český starší výraz *zemské jablko*, u kterého bylo později vypuštěno substantivum a vznikl jednoslovný název *zemák*, stejně tak i u slova *rajče* (ze sousloví *rajské jablko*) a podobně u zelí, u kterého došlo k vypuštění adjektiva (ze sousloví *hlávkové zelí*).

Přesvědčili jsme se také o tom, že mezi slovy *paprika* a *pepř* je jistá etymologická souvislost. Dokládá to i Jungmannův výraz *pepřika* jako počeštěná podoba slk. *paprika* nebo starší názvy papriky jako *turecký pepř, indický pepř, indiánský pepř* apod. Původně se totiž naši předkové domnívali, že sušené paprikové koření má pro své vlastnosti spojitost s nám dříve známým kořením – černým pepřem.

Dalším zajímavým poznatkem, ke kterému jsme analýzou jazykového vývoje stč. názvů došli, je, že některé výrazy jako např. *rajské jablko* existovaly již ve staré češtině, jednalo se však o sousloví sémanticky odlišné od toho dnešního. Dříve se takto označovala granátová jablka, nikoliv rajčata. Až v Kottově slovníku název sémanticky odpovídá dnešnímu výrazu.

V některých případech zdomácněly a do odborného názvosloví pronikly i mezinárodní výrazy, jako tomu bylo např. u *tomat*.

Jak můžeme na předkládaných příkladech vidět, etymologicko-historický výzkum českých názvů zeleniny je nesmírně zajímavý a – troufám si říci – i značně přínosný, škoda jen, že práce je rozsahově omezena, a proto se zaměřuje pouze na několik vybraných názvů. Díky bohatému materiálu, který nám poskytly zejména etymologické slovníky, Jungmannův a Kottův slovník, internetový *Vokabulář webový*, ale také sbírka lidových názvů Idy Rystonové, různé dialektické slovníky (které zmiňuji v závěrečném seznamu použitých zdrojů) a také staročeské i novější kuchařské recepty, jsme mohli přiblížit diachronní metodou vývoj jednotlivých českých názvů vybraných druhů zeleniny, což bylo také cílem naší práce. Navíc jsme v práci odhalili také spoustu derivovaných tvarů, které dobové slovníky uvádějí, a názvy nejrůznějších zeleninových pokrmů. Lépe tak snad osvětlíme dřívější slovní zásobu našich předků a způsob, jakým jednotlivá slova či sousloví vytvářeli.

Seznam použitých zdrojů

Staročeské památky

Apat.: M. Quiricus de Augustis, Lumen Apothecariorum (překlad Matěje z Mýta, z 15. stol.

BohFl.: Bohemarius maior, slovník a dialogy, v rkp. knih. kapit. v Pr., asi z r. 1379.

BřezSnář.: Vavřince z Březové Snář, rkp. v zemsk. srchivu v Brně, z r. 1471.

Chir.: lékařství ranné chirurgie, rkp. knih. univ. Pr, z 2. pol. 15. stol.

KlarBohE.: Klaretův Bohemář, ze 14. stol.

KlarGlosA.: Klaretův Glosář, ze 14. stol.

LékA.: sbírka rozprav lékařských, v rkp. knih. univ. Pr., z pol. 15. stol.

LékB.: sbírka rozprav lékařských, v rkp. knih. univ. Pr., z r. 1440.

LékFrantA.: sbírka rozprav lékařských, v rkp. knih. univ. Pr., z doby okolo r. 1500.

LékJádroD.: Jádro, sborník lékařských pojednání, z 15. stol.

LékMuz.: lékařský spis nebo sborník, z pol. 15. stol.

LékSalM.: Saličetova ranná lékařství, z 15. stol.

LékVodň.: herbář se zdravovědou v kodexu Vodňanském, z poč. 15. stol.

MVerb.: stč. glossy v Mater Verborum, rkp. XIII. st. v ČMus.

Nom.: Nomenclator lat.-bohem., v rkp. kn. univ. Pr., z doby okolo r. 1400.

OtcB.: Životy svatých Otcův, rkp. kn. univ. Pr., z 15. stol.

PasMuzA.: Passionál, rkp. ČMus, str. 1 z 15. stol., zbytek ze 14. stol.

Prešp.: slovník Prešpurský, ze sklonku 14. stol.

Pror. Jer.: překlad proroků Isaiáše, Jeremiáše a Daniele, rkp. v kn. un. Pr., ze sklonku 14. stol.

Rhas.: Rhazesovo ranné lékařství, v rkp. ČMus, z 15. stol.

RostlB.: rostlinář v rkp. kn. univ. Pr., z 15. stol.

RostlC.: rostlinář v rkp. t., z r. 1424.

RostlD.: rostlinář v rkp. t., z r. 1418.

RostlF.: slovník rostlinářský a lékařský latinsko-český, v rkp. v Pelplině v Z. Prusích, z 1. pol. 15. stol.

RostlOL.: rostlinář latinsko-český v rkp. knih. kapit. Olom., z doby okolo r. 1300.

Rozk.: slovník Rajhradský (omylem řečený Klena Rozkochaného), rkp. v klášt. Rajhradském, z doby 1344–1364.

RVodň.: latinský rukopis Vodňanský, nyní v ČMus, z doby okolo r. 1410.

SlovNom.: Nomenklator (latinsko-český slovník), z 15. stol.

ŠtítBud.: Tomáš Štítný ze Štítného, Řeči besední, rkp. knih. Gersdorfské v Budišíně, z poč. 15. stol.

ŠtítOp.: Štítného sborník Opatovický, v ČMus, z poč. 15. stol.

Tkadl.: Tkadleček, v rkp. knih. Strahovské z pol. 15. stol.

Uhlenb.: Uhlenbeck, Die germ. Wörter im Altschlavischen, z 15. stol.

Vít.: rukopis Svatovítský, v knih. kap. v Pr., z doby 1380–1400.

VodňLact.: Jan Vodňanský, Vokabulář Lactifer (latinsko-český slovník, zpracovaný podle latinského slovníku Quarinova), z poč. 16. stol.

Literatura

Bartoš 1906: BARTOŠ, František. *Dialektický slovník moravský.* Praha: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1906. 566 s.

Beranová 1997: BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II*. Praha: Maxdorf, 1997. 207 s.

Beranová 2001: BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou.* Praha: Libri, 2001. 279 s.

Beranová 2012: BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2012. 511 s.

Bělič 1954: BĚLIČ, Jaromír. *Dolská nářečí na Moravě*. Praha: Československá akademie věd, 1954. 327 s.

Bělič – Kamiš – Kučera 1978: BĚLIČ, Jaromír; KAMIŠ, Adolf; KUČERA, Karel. *Malý staročeský slovník*, Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1978. 707 s.

Borocký 2003: BOROCKÝ, Josef. *Hanácké slovňik. Hanácký slovník středohanáckyho nářeči*. 2003. 544 s.

Bortel 2010: BORTEL, Roman. *Různorodost stravy Českých zemí ve zkratce.* Prameny a studie, 2010, č. 4, s. 19.

Bulisová 2010: BULISOVÁ, Jiřina. *Ottova všeobecná encyklopedie ve dvou svazcích. A–L, M–Ž.* Praha: Ottovo nakladatelství, 2010. 735 s.

Dolejší 1982: DOLEJŠÍ, Antonín. *Zelenina na zahrádce*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1982. 209 s.

Frinta 1956: FRINTA, *Antonín. Česká jména lužickosrbského původu*. Naše řeč, 1956 (roč. 39), č. 9–10, s. 259.

Gregor 1959: GREGOR, Alois. *Slovník nářečí slavkovsko-bučovického*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1959. 198 s.

Hodura 1904: HODURA, *Nářečí litomyšlské: [dialektologie]*. Litomyšl 1904, s. 71.

Holub – Kopečný 1952: HOLUB, Josef; KOPEČNÝ, František. *Etymologický slovník jazyka českého.* Praha: Státní nakladatelství učebnic, 1952. 575 s.

Holub – Lyer 1978: HOLUB, Josef; LYER, Stanislav. *Stručný etymologický slovník jazyka českého: se zvláštním zřetelem k slovům kulturním a cizím.* Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1978. 527 s.

Hruška 1907: HRUŠKA, Jan František. *Dialektický slovník chodský*. Praha: Bursík a Kohout, 1907. 127 s.

Janyšková 2018: JANYŠKOVÁ, Illona; [et al]. *Etymologický slovník jazyka staroslověnského. 19, Zakonъ–žьzlъ; Bibliografický aparát.* Brno: Tribun EU, 2018, s. 1125–1126.

Jirásek 1958: JIRÁSEK, Václav. *Rostliny na našem stole: co vypráví botanik o jedlých rostlinách*. Praha: Orbis, 1958. 625 s.

Jungmann 1835: JUNGMANN, Josef. *Slovník česko-německý. Díl I., A–J.* Praha 1835. 852 s.

Jungmann 1836: JUNGMANN, Josef. *Slovník česko-německý. Díl II., K–O.* Praha 1839. 1032 s.

Jungmann 1837: JUNGMANN, Josef. *Slovník česko-německý. Díl III., P–R.* Praha 1837. 974 s.

Jungmann 1838: JUNGMANN, Josef. *Slovník česko-německý. Díl IV., S–U.* Praha 1838. 844 s.

Jungmann 1839: JUNGMANN, Josef. *Slovník česko-německý. Díl V., V–Z.* Praha 1839. 990 s.

Karlowicz a kol. 1902: KARŁOWICZ, Jan; [et al]. *Słownik języka polskiego. Svazek 2, H–M.* Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy, 1902. 1089 s.

Kawollek 2012: KAWOLLEK, Wolfgang. *Zahrada: Ottova encyklopedie.* Praha: Ottovo nakladatelství, 2012. 719 s.

Kazimour 2017: KAZIMOUR, Ivan. *Historie zdravotnictví* [E-knihy]. Martin Koláček 2017, 450 s.

Kellner 1949: KELLNER, Adolf. *Východolašská nářečí. Díl II.* Brno: Dialektologická komise při Matici moravské, 1949. 336 s.

Kloferová 1966: KLOFEROVÁ, Stanislava. *Ta, či ten sršeň?* Naše řeč, 1966 (roč. 79), č. 4, s. 188.

Kolaja 1934: KOLAJA, Maxmilian. *Nářečí na Kyjovsku a Ždánsku: Popis a rozbor se slovníkem a mapkou*. In: Na našem Slovácku: vlastivědný sborník Kyjovska-Ždánska pro školy a rodiny. Sv. 2. Kyjov: Učitelstvo okresu Kyjovsko-ždánského, 1934, s. 140.

Korandová 1962: KORANDOVÁ, Marie. *O českých nářečních názvech pro brambory.* Naše řeč, 1962 (roč. 45), č. 5–6, s. 181–192.

Kosík 1940: KOSÍK, Václav. *Lidové názvy rostlin.* Naší přírodou: obrázkový čtrnáctideník pro milovníky přírody, 1940 (roč. 3), č. 21, s. 819.

Kott 1878: KOTT, František Štěpán. *Česko-německý slovník zvláště grammaticko-fraseologický. Díl první, A–M*. Praha: J. Kolář, 1878. 1097 s.

Kott 1880: KOTT, František Štěpán. *Česko-německý slovník zvláště grammaticko-fraseologický. Díl druhý, N–P*. Praha: František Šimáček, 1880. 1269 s.

Kott 1882: KOTT, František Štěpán. *Česko-německý slovník zvláště grammaticko-fraseologický. Díl třetí, Q–Š*. Praha: František Šimáček, 1882. 991 s.

Kott 1884: KOTT, František Štěpán. *Česko-německý slovník zvláště grammaticko-fraseologický. Díl čtvrtý, T–Y*. Praha: František Šimáček, 1884. 1255 s.

Kott 1887: KOTT, František Štěpán. *Česko-německý slovník zvláště grammaticko-fraseologický. Díl pátý, Z–Č*. Praha: František Šimáček, 1887. 1233 s.

Kott 1890: KOTT, František Štěpán. *Česko-německý slovník zvláště grammaticko-fraseologický. Díl šestý, Dodatky, D–N*. Praha: František Šimáček, 1890. 1220 s.

Kott 1893: KOTT, František Štěpán. *Česko-německý slovník zvláště grammaticko-fraseologický. Díl sedmý, O–Z.* Praha: František Šimáček, 1893. 1401 s.

Kott 1896: KOTT, František Štěpán. *Příspěvky k česko-německému slovníku zvláště grammaticko-fraseologickému.* Praha: Nákladem České akademi cisaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1896. 583 s.

Králik 2015: KRÁLIK, Ľubor. *Stručný etymologický slovník slovenčiny.* Bratislava: Veda, 2015. 700 s.

Křížová 2005: KŘÍŽOVÁ, Markéta. Aztékové: půvab a krutost indiánské civilizace. Praha: Aleš Skřivan ml., 2005. 125 s.

Kubín 1913: KUBÍN, Josef, Štefan. *Lidomluva Čechů kladských: příspěvek k české dialektologii.* Praha 1913. 265 s.

Kutnar 1963: KUTNAR, František. *Malé dějiny brambor.* Havlíčkův Brod: Východočeské nakladatelství, 1963. 153 s.

Lamprecht 1963: LAMPRECHT, Arnošt. *Slovník středoopavského nářečí.* Ostrava: Krajské nakladatelství, 1963. 165 s.

Machač 1965: MACHAČ, Jaroslav. *Rajská jablíčka mezinárodně.* Naše řeč, 1965 (roč. 48), č. 5, s. 311–312.

Machek 1954: MACHEK, Václav. *Česká a slovenská jména rostlin.* Praha: Nakladatelství Československé akademie věd, 1954. 366 s.

Machek 1957: MACHEK, Václav. *Etymologický slovník jazyka českého a slovenského.* Praha: Nakladatelsvtí Československé akademie věd, 1957. 627.

Machek 1968: MACHEK, Václav. *Etymologický slovník jazyka českého.* Praha: Academia, 1968. 866 s.

Malina 1946: MALINA, Ignát. *Slovník nářečí mistřického.* Praha: Česká akademie věd a umění, 1946. 165 s.

Mejstřík 1978: MEJSTŘÍK, Vladimír. *Pepř, nebo paprika?* Naše řeč, 1978 (roč. 61), č. 4, s. 217–219.

Meliš 1886: MELIŠ, Emanuel. *Cibulářství, čili návod k pěstování, uchování a zužitkování cibule, šalotek, pažitky, póru, perlovek, česneku a rokambolu*. Kutná hora 1886. 64 s.

Mikoláš 2005: MIKOLÁŠ, Vlastimil. *Užitkové rostliny v zahradě*. Brno: CP Books, 2005. 96 s.

Montanari 2003: MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003. 226 s.

Niederle 1911: NIEDERLE, Lubor. *Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní. Život starých Slovanů: základy kulturních starožitností slovanských. Díl 1, sv. 1.* Praha: Bursík a Kohout, 1911. 389 s.

Niederle 1921: NIEDERLE, Lubor. *Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní. Život starých Slovanů: základy kulturních starožitností slovanských. Díl 3, sv. 1*. Praha: Bursík a Kohout, 1921. 345 s.

OTSN 2002: *Ottův slovník naučný: ilustrovaná encyklopaedie obecných vědomostí. Díl 27, Vůz–Żyżkowski.* Praha: Paseka, 2002, 902 s.

Pacovský 1811: PACOVSKÝ, Václav. *Knjžka kuchařská, aneb, Zřetedlná ponaučenj, kterak se rozličné pokrmy gak masyté, tak postnj dobře připrawowati, neb strogiti magj: gichžto wyznamenánj, posléz stogicý Registřjk okáže.* Kutná Hora: Vondráček, 1811. 363 s.

Petráň – Petráňová 2000: PETRÁŇ, Josef; PETRÁŇOVÁ, Lydia. *Rolník v evropské tradiční kultuře*. Praha: Set Out, 2000. 215 s.

Podešva a kol. 1959: PODEŠVA, Jaroslav. *Encyklopedie zelinářství: učební příručka pro zahradnický směr agronomických fakult a pomocná kniha pro agronomické fakulty. 1, Část všeobecná*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1959. 439 s.

Presl 1846: PRESL, Jan Svatopluk. *Jana Swatopluka Presla Wšeobecný rostlinopis, čili, Popsání rostlin we wšelikém ohledu užitečných a škodlivých. Díl II.* Praha: Kronbergr a Řiwnáč, 1846. 100–2072.

Rejzek 2001: REJZEK, Jiří. *Český etymologický slovník.* Voznice: Leda, 2001. 752 s.

Rettigová 1986: RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí kuchařka: spolu s ukázkami z beletristického díla a čtením o její osobnosti vychází k 200. výročí autorčina narození*. Praha: Odeon, 1986. 558 s.

Rystonová 1996: RYSTONOVÁ, Ida. *Byliny a jejich lidové názvy*. Praha: Vodnář, 1996. 333 s.

Rystonová 2007: RYSTONOVÁ, Ida. *Průvodce lidovými názvy rostlin i jiných léčivých přírodnin a jejich produktů*. Praha: Academia, 2007. 735 s.

Říman a kol. 1986: ŘÍMAN, Josef; [et al]. *Malá Československá encyklopedie. Sv. 5, Pom–S*. Praha: Academia, 1986. 998 s.

Schallenbergerová 2010: SCHALLENBERGEROVÁ, Veronika. *Venkovská strava na Podluží v první polovině 20. století na příkladu obce Hlohovec*. Prameny a studie, 2010, č. 4, s. 106–108.

Skornjakov a kol. 1988: SKORNJAKOV, Sergej M.; [et al]. *Zelená kuchyně*. Praha: Lidové nakladatelství, 1988. 399 s.

Strnadová 2010: STRNADOVÁ, Dana. *V hlavní roli – brambory*. Prameny a studie, 2010, č. 4, s. 110.

Svěrák 1941: SVĚRÁK, František. *Boskovické nářečí*. Brno: Matice moravská, 1941. 160 s.

Svěrák 1957: SVĚRÁK, František. *Karlovické nářečí*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1957. 186 s.

Svěrák 1966: SVĚRÁK, František. *Nářečí na Břeclavsku a v Dolním Pomoraví*. Brno: Univerzita J. E. Purkyně, 1966. 197 s.

Šimek 1947: ŠIMEK, František. *Slovníček staré češtiny*. Praha: Orbis, 1947. 235 s.

Šmilauer 1937: ŠMILAUER, Vladimír. *Výklady slov*. Naše řeč, 1937 (roč. 21), č. 8, s. 223–232.

Šmilauer 1939: ŠMILAUER, Vladimír. *Výklady slov*. Naše řeč, 1939 (roč. 23), č. 3, s. 78–82.

Thám 1814: THÁM, Karel Ignác. *Karl Ignaz Thams neustes ausführliches und vollständiges deutsch-böhmisches synonymisch-phraseologisches Nationallexikon oder Wörterbuch. Zweiter Theil.* Prag: Auf Kosten der Neureutterischen Buchhandlung, 1814. 616 s.

Troníčková 1985: TRONÍČKOVÁ, Eva. *Zelenina*. Praha: Artia, 1985. 223 s.

Úlehlová-Tilschová 1945: ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Družstevní práce, 1945. 631 s.

Valčáková 1979: VALČÁKOVÁ, Pavla. *Zelenina a zeleninová jídla v češtině.* In: Miscellanea Brunensia: sborník oddělení historickosrovnávací slovanské jazykovědy. Brno: Československá akademie věd, 1979, s. 163.

Vážný 1924: VÁŽNÝ, Václav. *Príspevky k slovenskému dialektickému slovníku, dialektické mená zemiakov*. Sborník Matice slovenskej pre jazykozpyt, národopis a literárnu historiu. Sešit 2., 1924 (roč. 2), č. Apríl–Jún, s. 73–77.

Voráč 1951: VORÁČ, Jaroslav. *Průvodní samohlásky při slabičném ṛ, ḷ a redukce vokálů ve spojeních il (yl), ly a ry v českých nářečích jihozápadních.* Naše řeč, 1951 (roč. 35), č. 7–8, s. 138–148.

Vykoukal 1892: VYKOUKAL, F. V. *Ze selské kuchyně.* Český Lid: sborník věnovaný studiu lidu českého v Čechách, na Moravě, ve Slezsku a na Slovensku, 1892 (roč. 1), s. 49.

Winter 1892: WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků: líčení dějepisné ze XVI. století*. Praha: F. Bačkovský, 1892. 192 s.

Zíbrt 2012: ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Praha: Dauphin, 2012. 584 s.

Zuckriegel 1990: ZUCKRIEGEL, Hans. *Znojemská okurka*. Znojmo: Znojpres a.s. Zbyšek Dřevojan, 1990. 88 s.

Diplomové práce

Goláňová 2013: GOLÁŇOVÁ, Hana. *Nářeční slovník jihozápadního vsetínska*. [tištěná disertační práce] Praha: Filozofická fakulta UK v Praze, 2013. 350 s.

Prnková 2017: PRNKOVÁ, Markéta. *Léčivé rostliny v historických zahradách*. [tištěná diplomová práce] Brno: Zahradnická fakulta v Lednici, MENDELU, 2017. 91 s.

Sobotková 2013: SOBOTKOVÁ, Denisa. *Paprika ve výživě člověka.* [tištěná diplomová práce] Brno: Lékařská fakulta MU v Brně, 2013. 90 s.

Internetové zdroje

ASCS: PETRÁČKOVÁ, V.; KRAUS, J.; [et al.]. *Akademický slovník cizích slov*. Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 23. ledna 2019]. Dostupné z http://prirucka.ujc.cas.cz/

ASSČ: BEKOVÁ, E.; ČERMÁKOVÁ, A.; DĚNGEOVÁ, Z.; [et al.]. *Akademický slovník současné češtiny*. Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 26. února 2019]. Dostupné z http://www.slovnikcestiny.cz/web/vyhl.php

ČJA: BALHAR, J.; JANČÁK, P.; BACHMANNOVÁ, J.; [et al.]. *Český jazykový atlas*. Dialektologické oddělení Ústavu pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 12. února 2019]. Dostupné z https://cja.ujc.cas.cz/

Čupr 1975: ČUPR, Karel. *Názvy zemědělských pracovních potřeb u Columelly* [online]. [cit. 18. května 2019]. Dostupné z https://digilib.phil.muni.cz/bitstream/handle/11222.digilib/121174/SpisyFF_200-1975-1_14.pdf?sequence=1

ESSČ: FUKOVÁ, I.; HOMOLKOVÁ, M.; HOŘEJŠÍ, M.; [et al]. *Elektronický slovník staré češtiny.* Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 17. března 2019]. Dostupné z https://vokabular.ujc.cas.cz/informace.aspx?t=ESSC&o=slovniky

GbSlov: GEBAUER, Jan. *Slovník staročeský. Díl I–II.* Praha: Academia, 1970 [online]. [cit. 2. června 2019]. Dostupné z https://vokabular.ujc.cas.cz/hledani.aspx

NESČ: KARLÍK, P.; NEKULA, M.; PLESKALOVÁ, J.; [et al]. *Nový encyklopedický slovník češtiny.* Brno: Masarykova univerzita, 2012–2018 [online]. [cit. 25. května 2019]. Dostupné z https://www.czechency.org/slovnik

Novotný 2005: NOVOTNÝ, Michal. *Brambury, bamboly a bambochy* [online]. [cit. 14. května 2019]. Dostupné z https://region.rozhlas.cz/brambury-bamboly-a-bambochy-7292219

PSJČ: HUJER, O.; SMETÁNKA, E.; [et al.]. *Příruční slovník jazyka českého*. Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 24. dubna 2019]. Dostupné z https://psjc.ujc.cas.cz/search.php

Radimský 2017: RADIMSKÝ, Jan. *Italianismy v českém lexiku*. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), CzechEncy - Nový encyklopedický slovník češtiny, 2017. [online]. [cit. 10. června 2019]. Dostupné z https://www.czechency.org/slovnik/ITALIANISMY%20V%20%C4%8CESK%C3%89M%20LEXIKU

SSČ: ČERNÁ, A.; CHROMÝ, J.; KONEČNÁ, H.; [et al.]. *Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost*. Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 5. března 2019]. Dostupné z http://prirucka.ujc.cas.cz/

SSJČ: HAVRÁNEK, B.; BĚLIČ, J.; HELCL, M.; [et al]. *Slovník spisovného jazyka českého.* Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 26. března 2019]. Dostupné z http://ssjc.ujc.cas.cz/

SNČJ: KLOFEROVÁ, S.; BACHMANNOVÁ, J.; BALHAR, J.; [et al.]. *Slovník nářečí českého jazyka*. Dialektologické oddělení Ústavu pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 1. dubna 2019]. Dostupné z https://sncj.ujc.cas.cz/

StčS: NĚMEC, I.; PEČÍRKOVÁ, J.; [et al]. *Staročeský slovník*. Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 5. dubna 2019]. Dostupné z http://vokabular.ujc.cas.cz

Seznam ilustrací

Obr. č. 1 Cibule kuchyňská (Allium cepa) …….....20

Dostupné z https://svethomeopatie.cz/cs/1049-homeopaticky-lek-allium-cepa

Obr. č. 2 Česnek kuchyňský (Allium sativum) 28

Dostupné z https://www.chatar-chalupar.cz/leciva-sila-cesneku/

Obr. č. 3 Brambor obecný (Solanum tuberosum)…….35

Dostupné z http://zahrada.bydleniprokazdeho.cz/zelenina/Brambory/

Obr. č. 4 Celer (Apium graveolens)…….50

Dostupné z https://www.i60.cz/clanek/detail/1023/celer-neni-jenom-prirodni-afrodiziakum

Obr. č. 5 Mrkev obecná (Daucus carota) ……56

Dostupné z https://carujeme.cz/navod-na-pestovani-mrkve/

Obr. č. 6 Petržel zahradní (Petroselinum crispum)……64

Dostupné z https://www.zdravi-liftea.cz/petrzel-zahradni-superpotravina-nejen-mocove-cesty/04-petrzel-zahradni-petroselinum-crispum/

Obr. č. 7 Kapusta hlávková (Brassica oleracea convar. sabauda)……72

Dostupné z http://farmarajecek.cz/portfolio/cz/kapusta-hlavkova

Obr. č. 8 Kapusta růžičková (Brassica oleracea convar. gemmifera)…….72

Dostupné z https://www.zahrada-centrum.cz/clanky/nahled/301-ruzickova-kapusta-nejotuzilejsi-kostalovina

Obr. č. 9 Zelí hlávkové (Brassica oleracea convar. capitata) ……..80

Dostupné z https://www.ceskestavby.cz/rostliny/zeli.html

Obr. č. 10 Okurka setá (Cucumis sativus) ……..…87

Dostupné z https://www.labuznik.cz/ingredience/okurka-seta/

Obr. č. 11 Paprika roční (Capsicum annum)……..…97

Dostupné z https://www.kosik.cz/produkt/7640-paprika-cervena-cca-170g

Obr. č. 12 Rajče jedlé (Solanum lycopersicum)……...103

Dostupné z https://www.receptyonline.cz/rajce/

Seznam zkratek

Zkratky jazyků

angl.	anglický
aztéc.	aztécký
bav.	bavorský
benát.	benátský
bret.	bretonský
bul.	bulharský
č.	český
dán.	dánský
fr.	francouzský
ch.	chorvatský
ie.	indoevropský
it.	italský
lat.	latinský
lit.	litevský
lot.	lotyšský
luž.	lužický
maď.	maďarský
neie.	neindoevropský
něm.	německý
niz.	nizozemský
p.	polský
per.	perský
pozdnělat.	pozdnělatinský
psl.	praslovanský

r.	ruský
r. st.	ruský starší
rak.	rakouský
rum.	rumunský
ř.	řecký
s./ch.	srbský/chorvatský
severoit.	severoitalský
slk.	slovenský
sln.	slovinský
stangl.	staroanglický
stč.	staročeský
sti.	staroindický
stisl.	staroislandský
stpr.	staropruský
strhn.	starohornoněmecký
střhn.	středohornoněmecký
stř.	středořecký
střlat.	středolatinský
stsl.	staroslověnský
šp.	španělský
švéd.	švédský
švýc.	švýcarský
ukr.	ukrajinský
všesl.	všeslovanský
wal.	waleský/velšský

Pozn.: zkratky mohou označovat i adverbia či substantiva

Jiné zkratky

ad.	a další
aj.	a jiné
ap.	a podobně
apod.	a podobně
atd.	a tak dále
augment.	augmentativum
convar.	convarieta
dem.	deminutivum
g	gram
jz.	jihozápadní/jihozápadně
kol.	kolektiv
l	litr
lid.	lidový
mj.	mimo jiné
např.	například
n. l.	našeho letopočtu
poč.	počátek
pol.	polovina
popř.	popřípadě
př.	příklad
př. n. l.	před naším letopočtem
r.	rok
spis.	spisovný
srov.	srovnej
stol.	století
tj.	to jest

tzv.	takzvaný/takzvaně
var.	varieta
zvl.	zvláště

Značky

*	nedoložený, pouze rekonstruovaný tvar
<	vyvinulo se z
>	dalo
x	versus

Rejstřík

*Rekonstruované tvary

*bṛk- ie. 62
*caputia střlat. 80
*česati psl. 32
*česnъ psl. 32
*česnъ(kъ) psl. 32
*česti psl. 32
*ǵhel ie. 18
*ǵhol ie. 18
*kąpusta román. 81
*lauka germ. 14, 33
*mṛk- ie. 62
*mrkvo-ús slov. 63
*murχō germ. 62
*mъrky psl. 62
*ogur- slov. 95, 97
*ǫgur- slov. 95, 97
*zelьje psl. 86, 88

A

ágouros střř. 97
agurk dán., niz. 98
Allium sativum lat. 8, 29, 31, 131
anglická kapusta č. lid. 82
ángouron střř. 95, 97
angūr per. 97
angurrie šp. 97
anturia benát. 97
anturie fr. 97
áōros ř. 97
Apfel něm. 113
apich stč., č. st., č. lid. 53, 54, 55, 56, 57, 69, 72
apich bahnitý č. lid. 57
apich obecný č. lid. 55, 57, 72
apich zahradní č. lid. 54, 72
Apium graveolens lat. 52, 53, 54, 55, 131
Appich něm. 56
arteple č. d. 44, 46
augurk niz. 98

B

bamboch č. st. 39
bambol č. st., č. d. 39, 40, 43
bamboľ č. st. 39
bandor č. d. 40, 41, 45
bandora č. st., č. d. 39
bandur č. d. 40, 41, 45

bandůrka č. st., dem. *39*
berbera slk. st., č. st., č. d. *108*
bobál č. lid. *40, 43*
božská pomoc č. lid. *33*
brákana ř. *62*
brambor č. spis. *9, 12, 13, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 49, 50, 51, 70, 95, 99, 110, 123*
brambora č. spis. *41, 45*
brambore č. d. *45*
bramborek č. d. *39*
bramboro č. d. *41, 45*
bramboře č. d. *45*
brambur č. d. *45, 46*
branbor č. d. *40, 45*
brandraburca rum. d. *43*
branibor č. d. *43, 45, 46*
brantbor č. d. *43, 45*
brantbora č. d. *43*
Brassica oleracea convar. capitata lat. *85, 86, 88, 132*
Brassica oleracea convar. gemmifera lat. *76, 131*
Brassica oleracea convar. sabauda lat. *76, 79, 81, 88, 131*
Brassica oleracea var. acephala lat. *76*
Brassica oleracea var. sabellica lat. *76, 79*
bruselské zelí č. lid. *77*
budič lásky č. lid. *63*
bumbury slk. d. *45*
burgonya maď. *43*
burkāns lot. *62*
bylina chránící č. lid. *72*
bylina oživující č. lid. *57, 72*
bylina smutku č. lid. *57*

C

cabbage angl. *81*
caepa lat., dem. *24*
caepula lat. *24*
capocchia it. *81*
Capsicum annuum lat. *104*
Capsicum frutescens lat. *104*
capuccio it. *81*
capufta stč. *78*
caputina střlat. *80*
caputium střlat. *78, 80*
cartoufle švýc. *44*
cayennský pepř č. *104, 107, 108*
cebula č. st., č. d., p., ... *23, 24*
cebule č. st. *22*
celer č. spis. *53*
celer láskyplný č. lid. *57*
cepa lat. *20, 22, 24*
cēpa lat. *24*
cepula lat. *24*

cēpula lat. *24*
cerel č. d. *56*
cerél č. d. *57*
cesnak slk. *32*
cíba č. lid. *25*
cibolla strhn. *24*
cibul č. d. *25*
cibula č. d. *24*
cibuľa slk. *24*
cibule č. spis. *12, 13, 15, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 51, 60, 109, 124*
cibule česneková č. lid. *33*
cibule hlavatá č. lid. *25, 79, 88*
cibule italská č. lid. *25*
cibule nachová č. lid. *25*
cibule obecná č. lid. *25, 59, 86, 106, 112, 115, 131*
cibule pažitky č. lid. *33*
cibule španělská č. lid. *25, 108*
cibulečka č., dem. *22, 23*
cibulenka č., dem. *23, 24*
cibulička č., dem. *24*
cibulka č., dem. *22, 23, 24, 32*
cipolla it., lat. *24*
compos(i)ta střlat. *80, 81*
composta it. *81*
Cucumis hardwickii lat. *93*
Cucumis sativus lat. *93, 96, 99, 132*
cybula č. d. *24*
cybule stč. *22*
cybulja ukr. *24*
czestnek stč. *30*
czeſnek stč. *30*
czosnek p. *32*
czybule stč. *22*

Č

čèsan s./ch. *32*
česen(j) sln. *32*
česenek stč., č. d. *31, 32, 33*
česinek č. d. *33*
česnek č. spis. *10, 12, 13, 14, 17, 20, 21, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 86, 106*
česňek č. d. *33*
č'esnek č. d. *33*
česnik č. d. *33*
česnók r. *32*
češnek č. d. *33*
češňek č. d. *33*
čipula s./ch. *24*
čosnek č. d. *33*
čosnyk ukr. *32*

D

Daucus carota lat. *59, 63, 131*
driák/dryák chlapský stč., č. lid. *31*
driák/dryák sedlský stč. *31*
dryják č. lid. *33*

E

elixír intelektuálů č. lid. *25*
Erdapfel něm. *39*
Erdäpfl něm. *43*
erteple č. st., č. d. *40, 42, 44, 45, 46, 51*
erteplo č. d. *46*

F

feferonky č. *107*
feferony č. *107*

G

Gelb něm. *19*
gell bret., wal. *19*
gherkin angl. *98*
gordzola ukr. *44*
grumbír č. d. *44, 46*
grumbíra č. d. *46*
Grundapfel něm. *44*
Grundbirne něm. *44*
gryncajk č. d. *19*
gulr stisl. *19*
gurka švéd. *98*
Gurke něm. *96, 98*

H

herteple č. d. *44*
hlavatice č. st., č. lid. *79, 87, 88*
hlavaticě stč. *78, 86, 87, 88*
hotovec stč. *86*
hotovka stč. *86*

Ch

chlōrós ř. *19*
chou de Savoie fr. *81*

I

indiánský pepř č. st. *105*

J

jabko č. d. *40, 43, 45, 114*
jablíško č. d. *46*
jablka lásky č. lid. *110, 115*
jablka milosti č. st., č. lid. *115*

jablóško č. d. *40, 43, 45*
jablouško č. d. *45*
jarmuz č. st., č. lid. *79, 81, 82*
jarmuž p. *81*

K

kadeřábek č. st., č. lid. *79, 82*
kadeřák č. st., č. lid. *79*
kadeřávek č. st., č. lid. *79, 82*
kadeřávka č. st., č. lid. *72, 79*
Kälch rak. *81*
kamizelki p. *44*
kantofel č. d. *44*
Kappes něm. *80*
Kappus něm. *80*
kappūs střhn. *80*
kappuz střhn. *80*
kapusta č. spis. *16, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 88, 89*
kapusta hlávková č. spis., č. lid. *76, 77, 79*
Kapusta kadeřavá č. st., č. spis. *79*
kapusta obecná č. st. *79*
kapusta pravá č. st. *79*
kapusta tisícihlavá č. lid. *82*
kapusta zelníčková č. lid. *82*
kapusta zimní č. st., č. lid. *79*
kapustička č. lid. *80*
kapustičky č. lid. *82*
kapustka č. lid. *80*
kapuſta stč. *78*
karotka č. lid. *63*
kartofel č. d. *44*
kartofel' r. *44*
Kartoffel něm. *37, 44*
Kehlig rak. *81*
kel č. st., č. d. *79, 81, 82*
kél č. d. *81, 82*
Kelch rak. *81*
kélí č. d. *82*
kchejl č. d. *82*
kchél č. d. *82*
klenot mezi zeleninou č. lid. *25*
knoblauch č. lid. *33*
knobloch č. lid. *33*
kobzal č. d. *44, 46*
kobzol č. d. *44, 46*
Kohl něm. *78, 79, 81*
Köhl něm. d. *81*
Kölch rak. *81*
krompele č. d. *46*
krompir č. d. *44*
krumpel č. d. *44*

krumpér č. d. *44*
krumpír č. d. *44*
krumple č. d. *39, 46*
kuklík stč. *31*
kumpešt č. lid. *88*
kumpošt č. lid. *88*

L

láčenka č. lid. *99*
lilek rajče č. spis. *112*
ľubček stč. *54*
ľubčie stč. *54*
ľubeč stč. *54*
ľubek stč. *54*
ľubšček stč. *54*
luk stč. *31*
lukъ stsl. *14, 31, 33*
Lycopersicon esculentum lat. *110, 111*
Lycopersicum lat. *110, 111*

M

malý petržel č. lid. *72*
maorské jablíčko č. lid. *115*
marchew p. *61, 62*
Merk bav. *56*
merrich střhn. *54*
Mirk bav. *56*
mirkev stč. *60*
mirzik č. st. *54*
miřič stč., č. st. *54, 55*
miříček stč. *54*
miřík stč., č. st., č. lid. *52, 53, 54, 55, 56, 57*
mladý petržel č. lid. *72*
močák č. lid. *99*
močáky č. lid. *99*
Möhre něm. *60, 61, 62*
Mohrrübe něm. *60*
moraha sthn. *60, 62*
more stangl. *62*
morha sthn. *60, 62*
morkov bul. *62*
morkóv r. *62*
moru stangl. *21, 30, 62, 94*
mrkev stč., č. spis. *11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 36, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 65, 66, 87*
mrkev karotka č. d. *63*
mrkev s oranžovým kořenem č. lid. *64*
mrkew stč., č. st. *60*
mrkfa č. d. *63*
mrkfja č. d. *63*
mrkús č. d. *63*
mrkva č. st., č. d., č. lid., slk. *60, 61, 62, 63*

mrkve č. d. *52, 59, 60, 61, 62, 63, 65, 66*
mrkvicě stč. *60, 62*
mrkvice č. st., č. lid. *61, 62, 63*
mrkvička č., dem. *61, 62, 63*
mrkvja č. d. *63*
mrkvous č. st. *61, 62, 63*
mrkvús slk. st. *63*
mrkwicze stč. *61*
mrkwyczye stč. *61*
murok maď. *62*
myřík č. st. *55*

N

nakládačka č. lid. *100*

O

ogórek č. d., p. *96, 97, 99*
ogurec r. *96*
oguréc r. *97*
ogurka č. d. *98, 99*
ohar č. d. *99*
oharek č. st., č. d. *95, 96, 97, 98, 99, 102*
oharka č. d. *96, 98, 99*
ohorek č. d. *99*
okroška č. lid. *99*
okrožka č. lid. *99*
okurče č. st. *96, 99*
okurek č. d. *93, 96, 98, 99, 102*
okurka č. spis. *12, 70, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 126*
okúrka č. d. *98*
okůrka č. d. *98*
okurka hadovka č. lid. *99*
okurka zprohýbaná č. lid. *99*
okurky rychlokvašky č. lid. *99*
omurka č. d. *96, 98*
opih sln. *56*
opich stč., r. *53, 54, 55, 56, 57*
Offleych stč. *31*
ošlajch stč. *31*
ošlejch stč. *31*
ošlých stč. *31*

P

pàpar s./ch. *107*
papreka č. d. *108*
paprika č. spis., slk. spis., maď. spis. *93, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 127*
pàprika s./ch. *107*
papřika č. st. *106, 108*
paradajka č. st., č. d., slk. spis. *112, 113, 114*
paradajské jabko č. d. *114*
paradajské jablíčko č. d. *114*

paradajske japka č. d. ... *114*
paradajské japka č. d. ... *114*
paradajský jablka č. st., č. d. ... *112*
parádeisos ř. ... *113*
paradejki č. d. ... *114*
Paradiesapfel něm. ... *113*
paradīsus pozdnělat. ... *113*
pasvice č. st., č. lid. ... *111, 112, 115*
peperone it. ... *107*
peperony č. lid. ... *107*
peprnec č. st. ... *106, 108*
Pepř indyánský č. st. ... *105*
pepřek č. st. ... *106, 108*
pepřenec č. st. ... *106*
pepřika č. st. ... *106, 107, 108*
peračín slk. d. ... *70, 71*
perašín slk. d. ... *70*
perčin s./ch. ... *70*
persil fr. ... *70*
peršin s./ch. ... *70*
petersil střhn. ... *70*
petrosélīnon ř. ... *70*
petroselinum lat. ... *54, 69, 70*
Petroselinum crispum lat. ... *67, 131*
petrosilium střlat. ... *68, 70*
petrozel stč. ... *68*
petrožal č. st. ... *69*
petrožěl stč. ... *68*
petroželí č. st. ... *69*
Petrusyel stč. ... *68*
petrušin č. st. ... *70*
petruška č. d., č. lid. ... *69, 71*
petrúška č. d. ... *70*
petruzel stč. ... *68*
petruzelí č. d. ... *71*
petruziel stč. ... *68*
petruzyel stč. ... *68*
petruzzel stč. ... *68*
petruž č. st. ... *68*
petružel stč., č. st., č. d. ... *54, 58, 68, 69, 70, 71, 74*
petružěl stč. ... *68*
petruželé č. d. ... *71*
petružěle stč. ... *68*
petruželí č. d. ... *35, 69, 71, 75*
petruželové koření č. lid. ... *71*
petružlen slk. ... *68, 70*
petružleň č. st. ... *69*
petrzelé č. d. ... *71*
petrzelí č. d. ... *71*
petržal č. d. ... *69, 70*
petržalé č. d. ... *71*

petržalka č. d. *69*
petržedle č. d. *69, 71*
petržel č. spis. *9, 12, 13, 16, 17, 36, 52, 53, 54, 67, 68, 69, 70, 71, 74, 87*
petržél č. d. *70*
petržel kadeřavá č. lid. *71*
petržel kořenová č. spis., č. lid. *69, 71*
petržel kuchyňská č. lid. *71*
petržel naťová č. lid. *67, 69, 71*
petržela č. d. *71*
petrželé č. d. *71*
petrželí č. d. *15, 50, 59, 69, 71, 74*
petržlen slk. *68, 69, 70, 71*
Pfeffer něm. *105, 107*
Pfefferkraut něm. *105*
Pfefferone něm. *107*
pfefferony č. lid. *107*
pierzyca p. *106*
pietruszka p. *70*
pimán č. lid. *108*
piment č. lid. *108*
piper č. st., lat. *105, 107*
podzemská jablka č. st. *40*
podzemsky jabko č. d. *46*
pomidor r. *113*
pomidoro it. *113*
pommes de terre fr. *43*

R

rajča č. d. *114*
rajčák č. st. *112*
rajče č. spis. *36, 93, 110, 112, 113, 114*
rajčiak č. st. *112*
rajská jablka č. st., č. spis. *111, 112, 117*
rajské č. d. *22, 111, 112, 113, 114, 117*
rajské jablíčko č. st., č. spis., č. lid. *112, 113, 114*
rajské jablko č. st., č. spis. *22, 111, 112, 113, 114*
rajský jablko č. st., č. d. *112*
rajščák č. d. *114*
rajšče č. d. *114*
rajštiak č. st. *112*
rostlina nesmrtelnosti č. lid. *33*
rostlina štěstí č. lid. *57*
rostlinné antibiotikum č. lid. *33*
ruský penicilin č. lid. *33*
rychlokvašky č. lid. *100*

S

safojska kapusta ukr. *81*
salátovka č. lid. *99*
saligan stpr. *18*
savojskaja kapusta r. *81*

sazečka č. lid. *25*
selano it. *56*
selīnon lat. *56*
sélīnon ř. *56, 70*
selinum lat. *56*
selleri severo it. d. *56*
Sellerie něm. *55, 56*
sellero severo it. d. *56*
semenačka č. lid. *25*
sloní chobot č. lid. *108*
Solanum lycopersicum lat. *110, 111, 112, 132*
Solanum tuberosum lat. *36, 39, 41, 131*

Š

španělský pepř č. st., č. lid. *105*
švábka slk. d. *43*

T

tartofel p. *44*
tartofl p. *44*
Tartuffel něm. *37, 44*
tartufo it. *37, 44*
tartufolo it. *44*
tomat r. *113, 114*
tomata č. spis., šp. *112, 113, 114*
tomate fr. *113*
Tomate něm. *113*
tomatl aztéc. *113*
tomato angl. *113*
tomaty č. spis. *112, 115*
tumatl aztéc. *113*
turecký pepř č. st. *15*
tykev stč., č. spis. *14, 16, 87, 93, 95*
tykvicě stč. *95*

U

uborka maď. *98*
ugorka lit. *98*
uherka slk. *96, 99*
uherský pepř č. st. *105*
uhorka slk. *96, 97, 99*

Ù

ùgorak ch. d. *97*

V

velká perla č. lid. *25*
veřvorc stč. *78, 86*
voharek č. d. *99*
vokurče č. d. *99*
vokůrek č. d. *99*

vokurka č. d. *96, 98*
všelék chudých č. lid. *33*
všelék zázračný č. lid. *33*

W

warm-mus něm. *81*
wokurkowe stč. *95*

Y

yellow angl. *19*

Z

zaļš lot. *18*
zebulle střhn. *24*
zelé stč., č. st., č. d. *17, 86, 87, 88, 92*
zelenina č. spis. *10, 11, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 30, 32, 34, 36, 53, 55, 59, 60, 61, 62, 65, 67, 68, 69, 74, 76, 77, 80, 87, 88, 93, 95, 96, 106, 111*
zeleňina č. d. *19*
zeleninka č. st. dem., č. spis. dem. *17, 18*
zelenisko č. st. augment. *17*
zeľenisko č. lid. *19*
zelenka č. st. *16, 17*
zelí č. st., č. spis. *10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 50, 61, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 91, 92*
zélí č. d. *88*
zelí bílé č. lid. *88*
zelí červené č. lid. *88*
zelí hlavaté č. st. *88*
zelí kadeřavé č. st. *16, 79, 86*
zelí kyselé č. lid. *88*
zelí sladké č. lid. *88*
zelice č. st. augment. *16*
zelíčko č. dem. *16, 17, 19, 87, 88*
zelije stsl. *88*
zelina č. lid. *18, 19, 88*
zélje r. st. *88*
zêlje s./ch. *88*
Zeller něm. *53*
zelníček č. lid. *82, 87*
zemák č. st., č. d. *39, 40, 41, 42, 43, 45, 46*
zemčák slk. d. *39*
zemčata č. st., č. lid. *39, 40, 46, 51*
zemčátka č. lid. *40, 46*
zemče č. st. *39, 43, 46*
zemják č. d. *46*
źemjok č. d. *46*
zemko č. d. *46*
zemky č. d. *46*
zemňák č. d. *39, 46*
zemně č. st. *39*
zemní jablka č. st. *40*

zemní jablko č. st. *39, 43, 44*
zemnika slk. st. *39*
zemská jablka č. st., č. d. *40, 45, 51*
zemsky č. d. *43, 46*
zemský jabko č. d. *45*
zibolle střhn. *24*
ziele p. *88*
zimňok č. d. *46*
zlaté jablko č. st. 113
Zwiebel něm. *24*

Ž

žãlias lit. *18*
ženšen západu č. lid. *57*
žlutá řepička č. lid. *64*
žlutá řípa č. lid. *64*

Anotace

Diplomová práce se zabývá vybranými českými názvy nejběžnějších a nejrozšířenějších druhů zeleniny u nás i ve světě. V úvodu práce je nastíněna historie pěstování zeleniny ve světě i v českých zemích. Následuje charakteristika a historický původ vybrané zeleniny. V jazykové části práce popisuje jazykový vývoj jednotlivých názvů od staré češtiny po současnost, objasňuje etymologický výklad slov a uvádí nářeční a lidové varianty jednotlivých názvů. Práce je doplněna o využití vybraných druhů zeleniny v kuchyni a zpestřena přiloženými dobovými kuchařskými recepty.

Klíčová slova

Zelenina – cibule – česnek – brambor – celer – mrkev – petržel – kapusta – zelí – okurka – paprika – rajče – etymologie – historie – jazykový vývoj – lidové názvy – dialektismy

Abstract

The diploma thesis deals with the selected Czech names of the most common and most widespread vegetables in the Czech Republic and all over the world. At the beginning of the thesis there is mentioned history of vegetable cultivation in the world as well as in the Czech Republic. The thesis discribes characteristics and historical origin of the selected species of vegetable. In the language part of the thesis there is a description of the language development of the selected names of vegetables from an old Czech language to the contemporary one, etymological explanation of the words and their vernacular and folk variants. In the end of the single chapters of the thesis there is a characteristics of vegetable uses as dishes and old Czech recipes.

Key words

Vegetable – onion – garlic – potato – celery – carrot – parsley – kale – cabbage – cucumber – pepper – tomato – etymology – history – language development – folk names – dialectisms