

## Voňavý jazykový koutek

V posledním letošním jazykovém koutku bych vám ráda nabídla „ochutnávku“ tradičních dobrot, bez nichž si mnozí neumějí vánoční svátky představit. Povíme si několik slov o perníku, koření, vánočkách a rozinkách.

Perník má prastarou historii. Sladké pečivo znali údajně už staří Řekové a Římané, našlo se prý i v egyptských hrobkách. Tehdejší perník chutnal nepochybně jinak než ten dnešní, ale základní suroviny, tedy mouka, med a rozličné koření, zůstaly shodné. Zatímco pro nás je perník snadno dostupný, pro naše dávné předky představoval kvůli ceně koření určitý luxus. Dokládá to i citace z Popravčí knihy pánů z Rožmberka, uvedená ve Staročeském slovníku (viz <https://vokabular.ujc.cas.cz>): „jednomu kupci vzeli sú [obžalovaní]... samostriehal a šest pernykuov.“ Proto se výrobci perníků zpočátku usazovali v bohatších hanzovních městech, odkud byl perník vyvážen do vnitrozemí. Dodnes přetrvává tradice jeho výroby např. v Brémách, Norimberku, Amsterdamu, Gdaňsku či Toruni.

Jednou ze složek koření v původních recepturách evropského perníku byl pepř. Jungmannův slovník z první poloviny 19. století tuto pochutinu popisuje takto: „pernjk: pečivo z mauky, medu a pepře nebo kořenj giného, we čtwerhranných neb i ginnych formách.“ Některé zdroje věnované dějinám perníku uvádějí, že naši předkové dávali do těsta tolik pepře, že by pokrm byl pro nás dnes těžko požitelný. Přestože se pepř už drahé let do perníků nedává, zůstá skryt v jeho názvu. Nejprve se totiž říkalo pepník – odvozením od staročeského přídavného jména perný, peprný. Staročeský slovník zaznamenává i řidší variantu pepřný a chuť popisuje slovy: „ostrý, ochucený kořením ostré chuti (zvl. pepřný).“ Jako příklad je uvedena „perná/peprná húsč“ neboli perník. Ostatně Josef Jungmann u hesla perník zmiňuje i výrazy „medownjk a chléb pepřný s medem“ a v němčině je místy stále živé označení Pfefferkuchen. Souhlásková skupina uvnitř slova se postupně zjednodušila a z pepříku se stal perník. Hláskovými změnami prošel i výraz pepř. Ve staré češtině měl podobu peř, ta vznikla zjednodušením původního ppeř. Praslovanský základ byl přejat prostřednictvím řeckého péperi z latinského piper. Etymologové předpokládají souvislost se staroindickým pippali. Shodný základ mají i paprika a pepermint.

Receptury perníků bývaly tajné, značná variantnost panovala především v přidávaném koření – rozhodně nechyběla skořice, hřebíček, badyán, obvykle také fenykl, kardamom a nové koření, ale rovněž koriandr, anýz, zázvor, muškát, bezový květ nebo výtažky z vonných bylin, třeba z levandule. V prvopočátcích se těsto tvarovalo v ruce, posléze se vytlačovalo pomocí bohatě zdobených hliněných či dřevěných

forem (obr. 1). Teprve od 19. století se začala používat vykrajovátka a jednotlivé kousky zdobit polevou.

Názvy voňavého koření, díky němuž mají perníky svou typickou vůni, mají nejrozličnější původ. Ve skořici, která je podle Českého etymologického slovníku (Rejzek 2015) u nás známá od 15. století, se skrývá starý český výraz skora (kůra). Skořice je totiž sušená kůra stálezeleného tropického stromu skořicovníku (*Cinnamomum*) z čeledi vavřínovitých (*Lauraceae*). Ještě dříve znala stará čeština koření zvané podle svého vzhledu hřebíček. Jsou to nerozvinutá poupata hřebíčkovce (*Syzygium*) z čeledi myrtovitých (*Myrtaceae*). Fenykl souvisí s latinským feniculum, což je zdobnělina k fenum, faenum, tedy seno. Slovo zázvor má s největší pravděpodobností původ v italském nářečním slově zenzavero, spjatém s latinským zingiber/gingiber a řeckým zingiberi. Původ slova je podle etymologů nejspíš drávidský a znamená kořen. Badyán jsme přejali až v 19. století z francouzštiny (badiane), původně jde o perské slovo badiān. Muškát byl přejat prostřednictvím němčiny a francouzštiny z latinského (nux) muscata (tedy muškátový ořech, doslova ořech zavánějící pižmem); kořeny slova sahají do perštiny. Pojmenování levandule vzniklo přesmykem samohlásek ze středolatinšského lavendula (ve staré češtině lavendule) a má spojitost s latinským lavāre (s významem mýt) – levandule se od nepaměti přidávala jako vonná přísada do koupele. Pokud vám latinské lavāre něco evokuje, pak to může být nespisovné slovo lavor (umyvadlo); to se ale do češtiny dostalo až v 19. století prostřednictvím rakouské němčiny z francouzského lavoir (prací nádrž, prádelna).

K vánočním svátkům patří neodmyslitelně i vánočka. O souvislosti jejího názvu s označením Vánoce se jistě není třeba zmiňovat. Samotné pojmenování Vánoce však za zastavení stojí. Podle etymologických slovníků byl výraz přejat z německého Weinachten, způsob přejetí však není úplně jasný. Soudí se, že druhá část byla přeložena (nacht = noc) a část první vznikla počestěním německého Wei-. Slovo Weinachten je doloženo v němčině od 12. století ve starších podobách: wihen naht, wienacht, wihehahten apod. První část je odvozena od slova weihen (světit, posvětit) a druhá, nacht(en), znamená noc (noce). Přestože starší zdroje uvažují i o možnosti předcyrilometodějské výpůjčky, je slovo v češtině známé spíše až od 14. století.

Český jazykový atlas (dostupný na webové adrese <https://cja.ujc.cas.cz/CJA2/>) nabízí možnost podívat se, jak se tomuto sladkému pečivu pletenému z pramenů kynutého těsta říká, či spíše říkalo, na různých místech našeho území. Na příložených mapách vidíme, že výraz vánočka je běžný v podstatě na celém území. V Čechách je vžitě i označení houska (s varianou husce), na jihu, především na Domaž-



1 Oboustranná forma na perník, Valašské Meziříčí, 1834. Sběrka Muzea regionu Valašsko, příspěvková organizace

licku, je to calta, v severní části znají štedrovnicí (štedrovku) a místně i vandrovnicí. Nejpiš se vám vybaví Erbenovy verše „Hospodáři štedrovku, kravám po výslužce; kohoutovi česneku, hrachu jeho družce“ nebo slova koledy Dej Bůh štěstí „On rozdává štedrovničky, jabka, hrušky i troničky...“ Na Moravě a ve Slezsku se dlouho vedle označení vánočka udržoval přejatý výraz štruclé (štryclé nebo trucle), zřídka pak pletenka, pletenice. Nářeční pojmenování mají trojí motivaci, a to nejčastěji dobou, kdy se uvedené pečivo připravovalo (tedy Vánoce – vánočka, Štedrý den – štedrovka), nebo způsobem zhotovení a tvarem (pletenka, houska), případně určením (pro vandrovnicí – vandrovnice).

Ať už jste jejich milovníky, nebo ne, jistě uznáte, že do vánočky patří rozinky. Nebo hrozinky? Jak se vlastně sušené bobule vinné révy správně jmenují? Argument, který se jeví jako zcela logický, že hrozinky jsou z hroznů, a proto se slovo píše s h-, není z etymologického hlediska přesný. Pravopisná varianta hrozinka není původní, vznikla dodatečným příkloněním k českému slovu hrozen. Etymologicky opodstatněné je slovo rozinka psané s r na počátku. Rozinka je totiž původem slovo přejaté, do češtiny přišla z německého Rosine a francouzského raisin – hrozen (francouzsky se rozinky řeknou raisins secs, doslova sušené hrozny, sušené víno). Slovo souvisí s latinským racemus (zrno, hrozen). Obě možnosti zápisu jsou v jazykových příručkách hodnoceny jako rovnocenné, v praxi je výrazně frekventovanější podoba rozinky.

Nezbývá než popřát dobrou chuť a krásné sváteční i všední dny.

Použitou literaturu a internetové zdroje uvádíme na webové stránce Živa.