

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

# SCHAB czy CHABANINA?



OJCZYSTY – DODAJ  
DO ULUBIONYCH

SCHAB to ładny, długi kawałek mięsa wieprzowego wycinany z części grzbietowej lub łędźwiowej, zaś CHABANINA to potoczne określenie mięsa nędznej jakości, marnych ochłapów. A jednak z etymologicznego punktu widzenia SCHAB i CHABANINA to bardzo bliscy krewni – niemalże różne wersje wyrazowe tego samego pojęcia. Zanim SCHAB się nobilitował i stał się nazwą mięsa przedniego gatunku, i to zazwyczaj bez kości, był określeniem w zasadzie każdego kawałka mięsa z kością, a nawet mięsa przy kościach czy kości z kawałkami mięsa. W różnych regionach w różnym czasie używano różnych form wyrazowych na określenie rozmaitych połączeń mięsa i kości. CHABY lub SKABY – tylko w liczbie mnogiej – to ‘żebra, kości sterczące spod skóry’, CHAB lub CHABA to ‘wgłębienie koło obojczyka i obojczyk’ (u człowieka) lub ‘wgłębienie koło kości miednicznej lub krzyżowej wraz z wystającą kością’ (u zwierząt, zwłaszcza bydła), a także ‘stare chude zwierzę’ (w tym znaczeniu też CHABOR lub CHABORA, które znaczy również ‘kość, gnat; świńska łopatka’). Suche, liche mięso to CHABANINA lub CHABA, a ogryzione kości – CHRABURY. CHABRY – w liczbie mnogiej – to ‘ochłapy’, a CHABER to ‘kość, gnat’. Sam SCHAB ewoluował semantycznie: najpierw oznaczał ‘kości, żebra’, potem ‘kości z resztkami mięsa’, ‘szkielet drobiu z resztkami mięsa’, ‘żebra z mięsem’, wreszcie ‘mięso z kością’, a współcześnie – konkretny gatunek mięsa, sprzedawany z kością lub – częściej – bez kości. Patrząc na historię wyrazu, można by zatem powiedzieć, że SCHAB bez kości to trochę tak... jak piwo bezalkoholowe.