

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

SER na SERNIK



il. Marcelina Jarnuszkiewicz

„SER na SERNIK powinien być dobrze odcisnięty i niekwaśny” – takie zalecenie znajdziemy w starych książkach kucharskich. A tymczasem SER – główny składnik wielkanocnego SERNIKA, czyli ‘ciasta z sera’ – zawdzięcza swoją nazwę właśnie takim cechom, jak bycie mokrym bądź wilgotnym i/lub kwaśnym bądź słonym. SER – w staropolszczyźnie, a i do dziś w gwarach SYR – to prasło. Prasłowiański *syръ ‘ser’ to urzeczownikowiony przymiotnik *syръ ‘surowy, niedojrzały, świeży, mokry’. W różnych językach słowiańskich uwydatniały się różne aspekty znaczeniowe tego pierwotnego przymiotnika. W górnołużyckim syry oznaczał ‘surowy, niegotowany, wilgotny’, ale także ‘ranny, obolały’. W kaszubskim sëri to ‘surowy, niedogotowany, niedojrzały’, a także ‘wilgotny, mokry’, a nawet ‘podmokły’. W czeskim syří to również ‘surowy’, ale także ‘zimny i wilgotny’. W rosyjskim сырой [syroj] to ‘wilgotny, mokry’, a w odniesieniu do dnia lub pogody ‘słotny’. W polszczyźnie ogólnej dawny przymiotnik rozwinął się we współczesny SUROWY, zaś w dialektach – w SROWY lub SYROWY ‘surowy, nieugotowany, wilgotny, niewysuszony’. Dalszym krewnym tych wszystkich „surowych serów” jest łotewski sūrs ‘gorzki, cierpki’ oraz litewskie sūrùs ‘słony’ i sūris ‘bardzo słony ser’, a także dawne niemieckie sūr – współcześnie sauer – ‘kwaśny, cierpki’. Wszystkie te słowa wywodzą się ze wspólnego praindoeuropejskiego pnia *sūro- / *soṛo- niosącego znaczenie ‘słony, cierpki, wilgotny, mokry’.