

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

PRYZYSTAWECZKI, przekąseczki...



O J C Z Y S T Y – D O D A J
D O U L U B I O N Y C H

Znaczenie PRYZYSTAWKI jako przekąski, podawanej przed obiadem albo w czasie obiadu przed daniem głównym, ewoluowało z najstarszego znaczenia tego rzeczownika. Nie tylko w okresie staropolskim, co najmniej od XV w., ale również później, aż do XIX w., PRYZYSTAWKA była to 'mała miska' lub „półmisek, misa średnia, salaterka” [SJP L], którą na zastawionym do posiłku stole stawiano obok innych naczyń, czyli przystawiano do większych misek z daniami głównymi: mięsiwem, pieczystym, rybą. W PRYZYSTAWKACH - miseczkach - znajdowały się na przykład sosy do mięs („Podlewę do indyka daią na przyftawkę osobną” [Kuch.dosk.], a na PRYZYSTAWKACH - półmiskach - rozmaite dodatki do potraw (np. marynowane grzyby czy chrzan „i takowe przyftawki ftawiaią się pomiędzy półmifki, na pierwsze lub drugie danie’ [ib.]). Porcelanowe PRYZYSTAWKI mogły stanowić część serwisu lub być dobierane niezależnie od niego. Jeśli PRYZYSTAWKI były nie z porcelany, tylko ze szkła, to zazwyczaj było to szkło kryształowe, misternie szlifowane i często również barwione. Natomiast na wsiach - w dworzech szlacheckich - PRYZYSTAWKI były znacznie mniej eleganckie - nazywano tak przeważnie po prostu nieduże miseczki, w których służbie i parobkom wydawano podzielone na porcje pożywienie („Gdy przyszło do podziału mleka, każdy z chłopiąt w przyftawkę brał, co mu na porcyą naznaczono”). Współcześnie PRYZYSTAWKA „w znaczeniu gastronomicznym” to już nie naczynie, lecz potrawa - to, co dawniej podawano na takim naczyniu. PRYZYSTAWKAMI nazywamy więc potrawy podawane przed daniem głównym, mające pobudzać apetyt i zachęcać do dalszego jedzenia. Powinny być zatem lekkie, smaczne i apetycznie wyglądające. Nie nazwiemy raczej PRYZYSTAWKĄ słonych paluszków czy zwykłych chipsów, wysypanych na miseczkę, ale użyjemy tego określenia wobec tartinek, tartaletek, tymbalików czy innych smakowitości (niekoniecznie zaczynających się na t-), ułożonych na zgrabnych półmiskach i ozdobnie przybranych zielenią lub wymyślnym kleksem sosu.