

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

# SZCZUPAK



◆ ◆ ◆  
OJCZYSTY – DODAJ  
DO ULUBIONYCH

Zanim wigilijnym stołem zawładnął karp, królował na nim SZCZUPAK (czasem towarzyszyły mu również – złowione w przerębli – karasie, okonie albo leszcz). SZCZUPAK to druga w porządku chronologicznym nazwa tej ryby – pierwszą, najstarszą była SZCZUKA, która z polszczyzny literackiej została w XVII w. wyparta przez nowszą SZCZUPAK, ale zachowała się do dziś w kaszubskim i w niektórych gwarach. I SZCZUPAK, i SZCZUKA to nazwy nawiązujące do szczypania – ostrymi jak igły zębami SZCZUPAK szczypie, kąsa, łapie i zjada mniejsze ryby. SZCZUKA pochodzi od prasłowiańskiej postaci czasownika SZCZYPAĆ – od formy \*ščukati, a SZCZUPAK od staropolskiej postaci tego czasownika – od formy SZCZUPAĆ. A skoro jesteśmy przy SZCZUPAKU, to mamy dla Was przepis na ulubioną potrawę wigilijną Adama Mickiewicza, którą był SZCZUPAK po ŻYDOWSKU, czyli SZCZUPAK FASZEROWANY: „szczupaka ogolić (...); ściągnąć skórę, łeb (...) zostawić przy skórze, (...) kawałek mięsa zostawić przy ogonie. Mięso skroić z kości i przesiać na maszynie (...), dodając na każdy funt [ryby] jedną bułkę kajzerkę, wprzódy namoczoną (...), dodać soli do smaku, pieprzu białego i na koniec noża cukru miążkiego. Wziąć pełną łyżkę młodego masła, przetopić (...), oparzyć (...) jedną cebulę średnią na trzy funty ryby, utrzeć i wrzucić do tego masła, niech się razem zagotuje; ta czynność musi być akuratnie dopełnioną, gdy ta cebula z masłem dobrze przestygnie, farsz ryby zmięszać razem, żeby się zrobiła jednolita masa, włożyć farsz w skórę rybną (...), zimną wodą zmyć (...). Rybę taką gotuje się w waniencie, na spód wanienki włożyć dużo włoszczyzny, następnie rybę zalać zimną wodą, nie dużo, bo sos będzie nie smaczny (...) i gotować całą godzinę (...). Podaje się zwykle z białym sosem. Najsmaczniejsza jednak podana na zimno do octu i oliwy”. [LC365] W bogatych domach na Kresach tak przygotowaną rybę – tuż przed wydaniem na stół – posypywano jeszcze szafranem, żeby ją „ozłocić”, żeby miała bogatszy wygląd.