

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

Wigilijna ZUPA MIGDAŁOWA



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Za najbardziej typową wigilijną zupę uchodzi barszcz czerwony, najlepiej z uszkami, ewentualnie z krokietami lub pasztecikami. Ale w wielu domach podaje się zamiast barszczu – albo oprócz niego – zupę grzybową. Jednak najstarszą i najwykwintniejszą wigilijną zupą, zwłaszcza na Kresach Wschodnich, była ZUPA MIGDAŁOWA.

„Funt migdałów słodkich, pięć gorzkich, oparzyć, obrać z łupin, usiekać je bardzo drobno, a następnie uwiercić w donicy, skrapiając wodą lub mlekiem. Wlać w tę masę dwie kwarty gotowanej wody, wymieszać i przecisnąć przez serwetę lub gęste sito, miazgę jeszcze raz przetłuc, nalać trochę tego samego odwaru i jeszcze raz wycisnąć przez serwetę (...) wziąć kwartę wody, a potem wlać kwartę mleka niezbieranego (...). Włożyć pół funta, a nawet trzy ćwierci cukru miążkiego i wymieszać. Osobno zaś ugotować na sypko ryż na mleku (...) z cukrem, cynamonem i rodzenkami bez pestek; włożyć w wazę i rozebrać zupą. Taka zupa może być podawana na ciepło lub na zimno” – to XIX-wieczny przepis na tradycyjną zupę migdałową. Do polszczyzny słowo MIGDAŁ trafiło już w XV w. albo nawet wcześniej, ale nie z łaciny ludowej, tak jak do większości języków europejskich (amandula ‘migdał’, a dosłownie ‘kochaneczka’ – spieszczenie oznaczające ‘godna miłości’), tylko z łaciny starożytnej – amygdalum jako termin oznaczający drzewo, owoc i nasienie migdałowca, używany w botanice i farmaceutyce. Migdałom przypisywano bowiem właściwości zdrowotne, uważano, że dodają mocy, jędrności i krzepy. A wysmażane w cukrze migdały wyglądem przypominały klejnoty, przez co były chętnie wykorzystywane do przyozdabiania potraw na wigilijnym i na świątecznym stole.