

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

ŻYMLOKI



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Ślązacy mają swoje ŻYMLOKI, wielkopolarie BUŁCZANKĘ, a na Mazowszu podobny produkt nosi nazwę CZARNY. Nas smak tego specjału nie urzekł, ale może Wy się do niego przekonacie.

Nazwa ŻYMLOK (a w bardziej regionalnych wersjach: zemlok lub zemlounk) pochodzi od śląskiego określenia bułki: ŻYMŁA (lub ŻEMŁA), od niemieckiego Sammel. Same ŻYMLOKI w śląskiej regionalnej niemczyźnie zwane są Sammelwurst (niem. Semmelwurst), czyli „bułczana kiełbaska”. Śląski ŻYMLOK i wielkopolska BUŁCZANKA to taka kiełbasko-kaszanka z dodatkiem sporej ilości czerstwej bułki, pokrojonej w kostkę. Bazę tego wyrobu, zaliczanego do wędlin podrobowych, stanowi masa z resztek głowizny, skórek wieprzowych, skrawków mięsa i kawałków podrobów, z dodatkiem tłuszczu oraz – jak na kaszankę przystało – świńskiej krwi. W zależności od regionu proporcje składników są różne, różne są też przyprawy, choć uczciwy ŻYMLOK powinien być raczej słony i w miarę pieprzny. ŻYMLOKI i BUŁCZANKI robiono tuż po świniobiciu, wykorzystując te resztki, które nie znalazły się ani w salcesonach, ani w wątrobiance, ani w krupniokach czy kaszankach. Kawałki bułki miały stanowić imitację – przynajmniej optyczną – cennej słoniny, której żał było na takie wyroby jak ŻYMLOKI.

Mazowiecki CZARNY to ubogi krewny i tak niebogatego ŻYMLOKA: to wyrób ze zmieszanej z krwią kaszy manny, bułki tartej, czy nawet samej grubo mielonej mąki, nieobfitujący w przyprawy i przeznaczony raczej dla wybitnych koneserów produktów regionalnych... Nazwa CZARNY pochodzi od barwy tej pseudokaszanki.