

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

AUSZPIK



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

AUSZPIK to potrawa z zastudzonego w galarecie pieczonego lub gotowanego mięsa albo ryby, albo krabów, z dodatkiem warzyw i jajek na twardo, a także sama taka galareta.

AUSZPIK to zapożyczenie z niemieczyny, ale dialektalnej: w ogólnym niemieckim funkcjonuje forma Asplik, a nie Ausplik. W niemieckim der Asplik pochodzi z francuskiego (aspik), skąd zostało zapożyczone w XIX stuleciu.

Francuski zna to słowo w kilku znaczeniach: 'galareta', 'potrawa w galarecie', 'wywar, bulion', ale także 'żmija'. Przy czym owa żmija to francuska kuzynka naszej rodzimej żmii zygzakowatej, mniejsza od niej i bardzo terytorialna vipera aspis (w polskiej nomenklaturze zwana żmiją żebrowaną). Jedną z hipotez etymologicznych wywodzi francuskie słowo aspis w znaczeniu 'galareta' właśnie od słowa aspis w znaczeniu 'żmija'. Przeniesienie znaczenia miałoby za podstawę francuskie powiedzenie: froid comme un aspis, dosłownie „zimny jak żmija”. No, a że galarety zajada się dobrze schłodzone... to sami już sobie możecie dopowiedzieć resztę.