

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

GŁĄBIK KRAKOWSKI



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Nie, nie, to wcale nie jest obraźliwy epitet pod adresem nierozgarniętego mieszkańca Krakowa! To nazwa zwyczajowa pewnej odmiany sałaty, i do tego zupełnie wyjątkowej sałaty, bo łądogowej.

Już w połowie XVIII w., a może i wcześniej, w kilku wsiach pod Krakowem uprawiano – chętnie i licznie – GŁĄBIKI KRAKOWSKIE.

Przymiotnik KRAKOWSKI odnosi się do miejsca uprawiania owej sałaty łądogowej, niemal nieznanej w pozostałej części kraju, a rzeczownik GŁĄBIK – z sympatycznym zdrobnieniem – do jadalnej i najsmaczniejszej części tej rośliny uprawnej.

Długie nawet do pół metra i grube jak łapa średniego psa łądygi, porośnięte listkami, które też zjadano, ale z mniejszym apetytem niż łądygi, są niczym innym jak przerośniętymi, wydłużonymi głąbami sałacianymi. Ścinano je u nasady i zbierano, zanim stwardniały i wypuściły pędy kwiatowe. Następnie obierano je z cienkiej skórki (jak łądygi rabarbaru) i albo jedzono na surowo, albo – znacznie częściej – kiszono jak ogórki.

Polski farmaceuta, lekarz i chemik Florian Sawiczewski w połowie XIX w. tak je zachwalał: „[jest to] wyborny, przyjemnie kwaskowaty, orzeźwiający i łatwy do strawienia pokarm” [Sawiczewski, 60].

Jeśli zatem spotkacie na swej drodze GŁĄBIKA KRAKOWSKIEGO, nie wahajcie się ani chwili, kiście go!

Dla zdeterminowanych przepis:

„pędy głąbika krakowskiego, czosnek, koper suchy; na zalewę: litr wody, 3 dag soli, łyżeczka cukru.

Pędy głąbika krakowskiego (...) obrać z liści (...), zdjąć z pędów bardzo cienką skórkę (...).

Oczyszczone w ten sposób pędy pokroić na mniejsze kawałki, mieszczące się w słojach (...) dodać 2-3 ząbki czosnku.

Zagotować wodę z solą i cukrem, a po ostudzeniu zalać zalewą głąbiki. Słoje zamknąć i po 2-3 dniach wstawić do chłodnej piwnicy” [Z działki..., 150]