

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

KALAREPA



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Marcelina Jarnuszkiewicz

Z obszernego dzieła Jana Krzysztofa Kluka pt. „Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobiwie krajowych albo które w kraju użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie”, wydanego pięć lat po pierwszym rozbiore Polski, dowiemy się, że KALAREPA, zwana wówczas KALARAPA, „należy do kapusty ogrodowej” i że „są kalarapy z białemi, z czerwonemi i pstremi głowami” [Kluk, Rośl, I, 214]. Sto lat później, mniej więcej wtedy, gdy w „Kurierze Codziennym” zaczęła ukazywać się w odcinkach „Lalka” Bolesława Prusa, wydana została najślawniejsza bodajże polska książka kucharska – „365 obiadów” Lucyny Ćwierciakiewiczowej. Z tego dzieła – w którym KALAREPA jest GALAREPĄ – dowiemy się, że „galarepa tylko bardzo młoda jest dobra” i że „w czasie jesieni (...) podaje się zwykle galarepa faszerowana”, a „farsz może być z mięsa lub raków, najlepszy jest z baraniny” (koniecznie „bardzo tłustej baraniny surowej”) [LC, 1891: 360-361].

KALAREPA jest idealną reprezentantką włoszczyzny: przybyła wraz z królową Boną, a jej nazwa wywodzi się z dawnego włoskiego cavolo rapa lub włoskiego dialektalnego caule-rape, dosłownie „kapuściana brukiew” lub „kapuściana rzepa” (cavolo z łac. caulis ‘kapusta’ i rapa ‘brukiew; rzepa’).