

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

Na KORZENNĄ nutę



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Dlaczego przyprawy KORZENNE nazywamy przyprawami KORZENNYMI albo KORZENIAMI?

Przecież cynamon to kora cynamonowca, a nie żaden korzeń. Gałka muszkatołowa to nasionko muszkatołowca, podobnie zresztą jak pieprz, który jest nasionkiem rośliny o tej samej nazwie. Liście laurowe (dawniej zwane bobkowymi) to nic innego jak liście lauru, czyli wawrzynu, z którego wyplatano wieńce na skronie bohaterów. Goździki to pąki kwiatowe drzewa goździkowego, a szafran to słupki kwiatów pewnego gatunku krokusa. Jedynie imbir i kurkuma to kłącza, a więc – z grubsza rzecz ujmując – coś na kształt korzeni.

Jest bardzo prawdopodobne, że to właśnie kłącze imbiru, sprowadzane na nasze ziemie, odkąd zaczęliśmy utrzymywać kontakty handlowe z krajami i narodami basenu Morza Śródziemnego, dało początek nazwie KORZENIE w znaczeniu 'aromatyczne rośliny przyprawowe lub aromatyczne przyprawy sprowadzane z krajów południowych'.

W dawnej Polsce ziołolecznictwo było w zasadzie podstawową formą zwalczania chorób i przeciwdziałania im. Kłącza wielu roślin leczniczych były wykorzystywane stosunkowo powszechnie i na dużą skalę. W słowniku Lindego znajdziemy takie określenia, jak SIARKOWY albo SIARCZYSTY KORZEŃ i JELENI albo SARNI KORZEŃ (gorycznik), KORZEŃ WOMITOWY (któryś z gatunków wiciokrzewu, wywołujący wymioty), KORZEŃ ARCHANIELSKI (arcydzięgiel), KORZEŃ BIAŁY (ceruaria alba), KORZEŃ FIOŁKOWY (kosaciec), KORZEŃ LILIOWY (kłącze któregoś z gatunków mieczyka), SŁODKI KORZEŃ (trudno określić, jaką roślinę tak nazywano), KORZEŃ OSTROMLECZNY (szczęć pospolita, dawniej zwana morską). Ponieważ dawniej w aptekach kupowano zarówno medykamenty (m.in. takie jak wymienione wyżej KORZENIE), jak i przyprawy – u Lindego „aptekarskie wonne korzenie” – z czasem znaczenie wyrazu KORZENIE przeniosło się właśnie na te „wonności aptekarskie”, których godnym, a zarazem jednym z pierwszych reprezentantów był KORZEŃ IMBIRU (czyli kłącze imbiru).

Przyprawy KORZENNE były to najdroższe i najbardziej pożądane przyprawy, sprowadzane z dalekich krajów, a dawna kuchnia polska – szlachecka – słynęła między innymi z owych przypraw, którymi chętnie i możliwie suto przyprawiano wszelkie mięsiwa (głównie dziczyznę), ale też inne potrawy, w tym nawet ryby. „Bez soli ryba, bez korzeni zwierzyna, nic nie jest” – przytacza staropolskie powiedzenie Linde. A od KORZENI powstał nie tylko przymiotnik KORZENNY, lecz także czasownik KORZENIĆ 'przyprawiać korzeniami'.