Niezły PASZTET

OJCZYSTY – DODAJ DO ULUBIONYCH

PASZTET, zwłaszcza domowy, samodzielnie robiony, to specjał, który często gości na wielkanocnym stole. Dawne PASZTETY wyglądały jednak inaczej niż dzisiejsze: był to zapiekany w cieście farsz mięsny, rybny lub jarzynowy. PASZTETY znane były już w starożytnym Rzymie, a w czasach, gdy Asterix i Obelix dzielnie bronili swojej małej wioski, przyjęły się także w Galii, gdzie zrobiły prawdziwą furorę, tak że francuskie określenie PASZTETU – pâté – stało się nazwą tego produktu w wielu innych językach: angielskim, hiszpańskim, portugalskim, holenderskim, szwedzkim czy norweskim. Do Polski PASZTETY trafiły najprawdopodobniej w XVI w. z Niemiec – na co wskazuje nazwa, dawniej mająca również postać (ta) PASZTETA, (ten) PASZT lub PAST. Sama nazwa PASZTETU wywodzi się od słowa oznaczającego ciasto: niemieckie Pastete od starofrancuskiego pasté, pokrewnego z włoskim pasta o pierwotnym znaczeniu ‘ciasto’. Jeszcze XIX-wieczny słownik Lindego definiuje PASZTET jako „Rozmaite mięsa lub potrawy ciastem opieczone”, a wśród rodzajów PASZTETÓW wymieniane są: „pasztety mięsne, rybne, liściane (…), pasztet w maśle pieczony; pasztet z słonych ryb; paszteciki z twarogiem”. A jak PASZTET ‘potrawa’ stał się PASZTETEM ‘kłopotliwą sytuacją’? Albo dodatkowe znaczenie zapożyczyliśmy wraz z wyrazem (znane jest ono i we włoskim, i w niemieckim), albo też zadziałało skojarzenie z bigosem: skoro można sobie narobić bigosu, to i w niezły pasztet można się wpakować...