

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

PANCZKRAUT, czyli CIAPKAPUSTA



O J C Z Y S T Y – D O D A J
D O U L U B I O N Y C H

PANCZKRAUT to jedna z najbardziej typowych potraw kuchni śląskiej. Całkiem smaczna, choć nie zawsze apetycznie wyglądająca pačka z rozgniecionych gotowanych ziemniaków, zasmażanej kapusty kiszzonej, cebuli i solidnej porcji tłuszczu, zazwyczaj w postaci kawałków smażonego boczku, kiełbasy lub skwarek, wzbogacona dodatkiem pieprzu, kminku czy majeranku, stanowiła typowy posiłek na beztydzień, czyli w dzień powszedni. W święta PANCZKRAUT, zwany w niektórych rejonach „po polsku” CIAPKAPUSTA, bywał dodatkiem do mięsnej części obiadu: karminadli (o których niedawno pisaliśmy), schabowego czy rolady. W wersji postnej PANCZKRAUT obywatel się bez boczku, kiełbasy i skwarek, a zapijany był kwaśnym mlekiem.

Na „Listę produktów tradycyjnych” trafił pięć lat temu pod postacią PAŃCZKRAUT – jedną z regionalnych odmian fonetycznych. Forma CIAPKAPUSTA to swoiste tłumaczenie zachowujące niemiecką strukturę (pierwotna przydawka jako pierwszy człon rzeczownika złożonego). Oto, jak opisywany jest PANCZKRAUT we wspomnianej publikacji: „Pańczkrautem nazywana jest gotowana kapusta kiszona wymieszana z tłuczonymi ziemniakami. W niektórych regionach Śląska zwana też pańckrautem (np. w miejscowości Daniec w województwie opolskim), kartofelkrautem, ciapkrautem lub ciaper kapustą. Z języka niemieckiego Kartoffel... w założeniach ziemniaczany, kartoflany, das Kraut – kapusta, pan(t)schen – rozcieńczać, mieszać składniki, tj. „kapusta zmieszana z kartoflami”, do czego nawiązuje też polski gwarowy odpowiednik ciapkapusta” [LPT].

Podobną potrawą jest mazowiecka i wschodniopolska kapusta PARZYBRODA – nazywana tak dlatego, że – według wielbicieli tej potrawy – jest tak smaczna, iż nikt nie czeka, aż wystygnie, tylko pałaszuje ją łyżką z garnka, jeszcze zbyt gorącą, przez co parzy sobie język, usta, a nawet brodę.