

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

PARYSKA, WROCŁAWSKA czy KIELECKA?



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Długa, miękka bułka, którą kroi się w poprzek na mniejsze kromeczki i zjada z masłem, miodem czy marmoladą albo z rzodkiewką i świeżutkim szczypiorkiem w słusznym minionych czasach PRL znana była jako BUŁKA WYBOROWA. Innym, niemal równie popularnym w tych czasach określeniem, było: BUŁKA BAROWA. Ma ona jednak o wiele więcej nazw, zależnie od czasu, miejsca i regionu. I tak na Mazowszu określana jest najczęściej mianem BUŁKI WROCŁAWSKIEJ – dalibóg nie wiadomo dlaczego, bo wrocławianie się do niej nie przyznają; na Kociewiu, ale też i we wschodniej Małopolsce nazywana jest BUŁKĄ KIELECKĄ – chociaż w Świętokrzyskiem raczej tej nazwy nie spotkamy; a w przeróżnych miejscach Polski od czasu do czasu występuje pod najbardziej wyszukany mianem BUŁKI PARYSKIEJ, co niekiedy bywa modyfikowane na BUŁKA FRANCUSKA lub bez żadnej finezji skracane do zwykłego określenia FRANCUZ. Wydaje się, że wyrażenie BUŁKA PARYSKA jest najstarsze i zarazem najbardziej rozpowszechnione spośród określeń tego wyrobu, spotykamy je w tekstach z pierwszej połowy XX w., znajdziemy je też w starszych słownikach. W tym wypadku można również doszukać się prawdopodobnej etymologii: BUŁKA PARYSKA to przyswojona wersja najbardziej francuskiej, a więc i paryskiej formy pieczywa: chrupiącej bagietki (z francuskiego baguette, które oznacza 'stalowy pręt do dopychania naboju w lufie' – stąd też francuskie baïonette, a nasze bagnet).