

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

ROSÓŁ



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Nazwa ROSÓŁ jest notowana co najmniej od XV w., ale sam ROSÓŁ – choć w nieco innej postaci niż ta, którą jadamy obecnie – znany był już Praslówianom.

Praslówiańskie słowo *orzsolъ, którego dalekim prawnukiem jest nasz ROSÓŁ, było określeniem zwykłej solanki, czyli roztworu wodnego soli, ewentualnie roztworu soli z różnymi dodatkami, mającymi za zadanie wspomóc konserwację żywności. Takie było bowiem najdawniejsze przeznaczenie ROSOŁU: była to mocno osolona woda używana do zalewania pozyskanych roślin jadalnych lub mięsa czy ryb w celu wydłużenia ich przydatności do spożycia.

W różnych językach słowiańskich zachowały się te dawne znaczenia ROSOŁU: ‘słona woda; zalewa do peklowania’, ‘płyn do marynowania’, ‘osolona woda do zalewania kapusty’ (stąd też ‘kwas z kiszanej kapusty’ i ‘kiszona kapusta’), a także ‘wywar’ czy ‘galareta’. Jeszcze w okresie staropolskim w polszczyźnie ROSÓŁ oznaczał zarówno solankę, czyli osoloną wodę służącą do konserwowania mięsa, ryb, sadła i słoniny, jak i wywar z mięsa i kości, a wreszcie także ‘zupę ugotowaną na mięsie’.

Jako że dawniej szanowano każde jedzenie i nic nie mogło się zmarnować, także solankę, w której przechowywano mięso i warzywa, starano się wykorzystać i przetworzyć. Tak powstał pierwszy, jeszcze ubogi w smaku, ROSÓŁ – jako polewka, zupa, płynna gorąca potrawa. Z czasem nabierał smakowitości, bo zatracił pierwotną funkcję płynu do konserwowania żywności, stawał się coraz bardziej esencjonalnym wywarem przygotowywanym wyłącznie z myślą o pokrzepieniu – na duchu i na ciele – tych, którzy go będą zajadać. I tak ROSÓŁ – długo i powoli gotowany, tak by ledwie, ledwie mrugał, nabierający smaku z kości szpikowych, tłustych kogutków i jędrnych kawałków wołowiny, wzbogacony włoszczyzną, przyrumienioną cebulą, lubczykiem, a czasem też innymi przyprawami, podawany najczęściej z drobnym makaronem, ale czasem z lanymi kluskami lub z ziemniakami (naprawdę!) – stał się naszą „zupą narodową”. Smacznego!