

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

SAŁATA RZYMSKA



il. Marcelina Jarnuszkiewicz

Specjalna, długolistna odmiana sałaty – SAŁATA RZYMSKA – bywa zaliczana do włoszczyzny. Niegdyś jadana w Polsce głównie na gorąco (jako jarzyna do mięsa: w całych główkach sparzana wrzątkiem lub mlekiem i polewana okrasą albo – porwana na kawałki – duszona krótko w rondelku), obecnie jest głównym składnikiem popularnej sałatki Cezar. SAŁATA RZYMSKA – sałatka Cezar, a więc Juliusz Cezar i „Ty, Brutusie, przeciwko mnie?” – czy taki ciąg skojarzeń właśnie powstał w Waszych głowach? No cóż, może się rozczarujecie, ale Cezar z nazwy sałatki to nie Juliusz Cezar, tylko Caesar Cardini, meksykański kucharz włoskiego pochodzenia, prowadzący własną restaurację w Tijuanie w pierwszej połowie XX w. Jak głosi anegdota, sałatka Cezar była to pierwsza sałatka „na winie” – kucharz, zmuszony do szybkiego przygotowania posiłku, a pozbawiony zapasów, stojąc w drzwiach pustej spiżarni, chwycił w garść „co się nawinie” i wrzucał do miski. Tak oto powstała słynna sałatka Cezar – z zimnym kurczakiem, grzankami, sosem i sałatą rzymską. Ale SAŁATA RZYMSKA w pewnej mierze zawdzięcza swoją nazwę Juliuszowi Cezarowi – znana była bowiem i ceniona już w czasach Juliusza Cezara. Uprawiano ją w przydomowych ogródkach zarówno w starożytnym Rzymie, jak i w Grecji, a nawet w Egipcie.