SZALOTKA

Kojarzona przede wszystkim z kuchnią francuską SZALOTKA to „gatunek cebulek cudzoziemskich”, jak podaje S. B. Linde.
I w zasadzie w całej literaturze kulinarnej oraz w sztuce kulinarnej SZALOTKA jest cebulą.
Natomiast w botanice SZALOTKA jest… czosnkiem! (Jej nazwa gatunkowa to czosnek askaloński, po łacinie Allium ascalonicum).
Jedynie słowniki zachowują daleko idącą powściągliwość, nie opowiadając się po żadnej ze stron: SZALOTKA jest w nich definiowana jako „cebulowa roślina warzywna” lub „roślina warzywna o drobnych cebulkach”.
Znana, popularna i powszechnie stosowana w kuchni francuskiej i we francuszczyźnie, SZALOTKA jest w polszczyźnie i w polskiej kuchni zapożyczeniem francuskim. Kojarząc brązowawe, niewielkie, wydłużone i wcale nie pachnące czosnkiem SZALOTKI z małymi cebulkami, spolszczyliśmy francuskie échalote, przekształcając je na SZALOTKĘ (by była podobna do CEBULKI). Francuska szalotka – échalote – pochodzi natomiast od hebrajskiej nazwy 'aszkelōn, czyli Askalon (Aszkelon).
Askalon (obecnie Aszkelon) już wiele wieków przed naszą erą był jednym z większych i znaczniejszych miast na Bliskim Wschodzie, nic więc dziwnego, że to właśnie od niego wzięła swoją nazwę roślinka pochodząca z terenów dzisiejszego Izraela, Jordanii i Syrii.