TRYBULA

il. Marcelina Jarnuszkiewicz

TRYBULA, dawniej zwana również TRZEBULĄ lub TREBULKĄ, to aromatyczna, choć niepozorna roślinka. Jest składnikiem włoszczyzny, choć nie jest warzywem. Należy do ziół, choć raczej nie przyrządza się z niej naparów. Ze względu na smak i zapach, nieco przypominający mirrę, wiązana jest z symboliką chrześcijańską (w południowych Niemczech zachował się nawet zwyczaj przyrządzania zupy z trybuli w Wielki Czwartek), choć jej jasnozielone listeczki zapewne już w czasach pogańskich wchodziły w skład potraw przygotowywanych na święto zrównania dnia i nocy, bo wierzono, że wzmacniają siły witalne, dają zdrowie i krzepę. Jej nazwę wywodzi się z łaciny, choć jej łacińska nazwa brzmi zupełnie inaczej. Możliwe, że nazwy TRYBULA, TRZEBULA, TREBULKA to przekształcone łacińskie określenie tribulus, używane w odniesieniu do kilku chwastów, rosnących w rejonach śródziemnomorskich i podobnych do naszych ostów. Możliwe, że ceniona już w czasach średniowiecznych TRYBULA o łacińskiej nazwie Anthriscus została pomylona z owymi chwastami przez zakonnych kronikarzy, choć – z drugiej strony – trudno o taką pomyłkę podejrzewać średniowiecznych mnichów, którzy całkiem nieźle znali się na ziołach…