Szanowny pan MAREK KUCMERKA



il. Marcelina Jarnuszkiewicz

Wiecie, że oprócz nocnego marka i marka, który tłucze się jak marek po piekle, znajdziemy w polszczyźnie jeszcze jednego marka zapisywanego małą literą? Ten marek to marek kucmerka – niemal zapomniana roślina, niegdyś uprawiana jako warzywo ze względu na smaczne, jadalne korzenie (ponoć swego czasu marek kucmerka był bardziej popularny niż marchew, a wyparły go na dobre dopiero ziemniaki, których uprawa upowszechniła się w XVIII w.). Tak o niej pisze współczesny Bolesławowi Prusowi przyrodnik Józef Rostafiński: „Kucmerka jest rośliną na metr nieraz wysoką, w górnej tylko części gałęzistą; ma liście bzowym podobne (...); kwiaty białe, drobne, wonne, ułożone w płaskie baldaszki, podobnie jak u koprów (...). Pod ziemią znajdujemy pęczek korzeni (...); wygląda to tak, jakby kto marchewki nasadami spoił i w wianek ułożył. Korzenie te (...) dochodzą i dwu decymetrów długości, a mają grubość cienkiego palca (...). Wewnątrz są śnieżno białe, mięsiste (...) [z] rdzeniem twardym, ale łatwo po ugotowaniu wyciągnąć się dającym; na zewnątrz są białe, niekiedy przyrumieńsze". Gdybyście kiedyś na swojej drodze spotkali marka kucmerkę – i mieli pewność, że to on we własnej osobie, łatwo go bowiem pomylić z niebezpiecznym, bo trującym, markiem szerokolistnym! – możecie zaprosić go na kolację. Specjalnie na taką okazję podajemy Wam XVII-wieczny przepis, jak „z kucmerki sałatę uczynić: ochędożyć korzenie, uwarzyć ją dobrze, drżenie przyjmować, i w wodzie chędogiej, zimnej wychłodzić, w miarę osolić, z octem i oliwą przyprawić". Smacznego!