

„Przekąski Karnawałowe 2025” - 20 stycznia Dzień Bigosu

20 stycznia - Dzień Bigosu

Mimo, że Dzień Bigosu wypada w dniu 20 stycznia, jest ona potrawą, której walory smakujemy i doceniamy przez cały rok. Bigos wielkopolski wpisany jest na ministerialną listę produktów tradycyjnych dla naszego województwa. Jest też jednym z dań charakterystycznych dla karnawału, a więc, obok galartów, tatarów i innych przysmaków, może zostać zgłoszony w konkursie dla wielkopolskich restauracji i kół gospodyń wiejskich w konkursie kulinarnym „Przekąski Karnawałowe 2025” organizowanego przez Instytut Skrzynki.

Kapusta jest jednym z najpopularniejszych warzyw w Polsce. Zanim stała się składnikiem bigosu, przyrządzano z niej różnorodne potrawy: kwaśnicę, kapuśniak, parzybrodę, gołąbki, kapustę z grzybami, czy kapustę zasmażaną. Gościła podczas świąt i kuchni codziennej niemal na każdym stole. Jest bowiem łatwa i mało wymagająca w uprawie. Sadzono ją zarówno w przydomowych, chłopskich ogródkach, jak i w warzywnikach i inspektach dworskich. Kapusta włoska należy do tych najbardziej znanych odmian. Sprowadziła ją na ziemie polskie królowa Bona Sforza w XVI w. Natomiast profesor Akademii Krakowskiej, Szymon Syreński wynotował, że od XVI w. znany jest zwyczaj rozpoczynania obiadu od dań z kapusty, bowiem była kapusta przed innymi potrawami używana. Zanim kapusta stała się podstawą bigosu, dodawano ją bardzo oszczędnie, mieszając „z kawalcami mięsa”. Jeszcze w XVII i XVIII w. serwowano bigosy, które przyrządzano na różne sposoby, ale nie było w nich kapusty. Staropolskie bigosy składały się bowiem wyłącznie z mięsa. Duszono najczęściej mięso „wołowe i skopowe (z kastrowanych i tuczonych baranów), cielęcinę, tłusty drób, a nawet ryby i raki”. Dopiero po jakimś czasie okazało się, że „kapusta włożona do mięsa i duszona w nim długo i powoli, smakuje wybornie”. Bigos zwany „hultajskim” stanowił przysmak zwłaszcza kuchni myśliwskiej i składał się z kapusty duszonej powoli z mięsem, kiełbasą i przyprawami. Od XVIII w. kapusta coraz częściej dodawana była do bigosu i dzisiaj stanowi jego podstawę. Bigos podawany jest przy okazji najróżniejszych uczt, zwyczajów, uroczystości i biesiad. Jak podaje Barbara Ogródowska „tajemnicą dobrego bigosu są dodane do niego różne mięsa i przyprawy oraz długie i powolne prażenie, dzięki czemu zyskuje na smaku”.

Zygmunt Gloger w tomie I Encyklopedii staropolskiej ilustrowanej, wydanej w 1900 r. tak opisuje [bigos](#):

[Zwykle](#) bigos praży się tłusto i długo na węglach, a odgrzewany, nabiera w smaku większej wartości. Dlatego też Polacy wybierając się w dalsze strony, zabierali z sobą w drogę faskę kilkogarncową dobrze opieprzonego bigosu, który odgrzewano na popasach”. (...) Stare gospodynie wiedzą z tradycji, że bigos robiono zawsze bądź z kapusty kwaszonej szatkowanej, bądź z niekwaszonej, ale na kwasie burakowym. Ze słoninką, schabem, kiełbasą zawsze gotowano, a zwierzyinę pieczoną, mianowicie zająca, dodawano po ugotowaniu. Warząc, wrzucano pieprz w całych ziarnkach, a pieprzem tłuczonym posypywano na talerzach. Bigos podaje się na gorące śniadanie, zwłaszcza dla wyjeżdżających w podróż i na wieczerzę; w domach staropolskich bigos z kiełbasą podany przed zupą rozpoczyna obiad, a poprzedzany był tylko kieliszkiem starki, piotunówki, lub gdańskiej wódki. (Z. Gloger, Encyklopedia staropolska ilustrowana, tom I).

Recepturę na wyśmienity bigos i inne dania z kapustą w roli głównej znaleźć można na stronie szlaku kulinarnego www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Smacznego!

Przygotował: Instytut Skrzynki