

Bigos dobry w święta i po świętach

Ta tradycyjna, ceniona od wieków, potrawa staropolska świetnie oddaje nasz narodowy charakter, łączy bowiem zmysł praktyczny z fantazją. Pisano o niej często, zawsze z podziwem. Najpiękniejszą opinię staropolskiemu bigosowi wystawił A. Mickiewicz, pisząc w „Panu Tadeuszu”: – „W kociotkach bigos grzano; w słowach wydać trudno, bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną”.

Zagościł w naszej kuchni prawdopodobnie wraz z pojawieniem się kapusty, którą rozpowszechniła w Polsce królowa Bona. Bigos przyrządzano zarówno we dworach, jak i chłopskich chatach, najczęściej jako danie poświąteczne, pozwalające wykorzystać resztki szlachetnych pieczeni. Niegdyś w każdej, prawidłowo zaopatrzonej, spiżarni przechowywano faskę bigosu „od wypadku”, czyli na tzw. zapas w razie przybycia niespodziewanych gości. Był ulubionym prowiantem podróżnym, raczono się nim w czasie polowań, bigos serwowano na śniadanie, na obiad lub jako gorącą przekąskę z kieliszkiem wytrawnej, ziołowej wódki. Do dziś nie stracił na popularności, w wielu domach jest przebojem świątecznej kolacji, przysmakiem nocy sylwestrowej i karnawału.

Istnieje wiele sposobów przygotowania bigosu i kilka jego wariantów (staropolski, hultajski, myśliwski, litewski i in.). Wszystkie kompozycje opierają się na tych samych podstawowych składnikach, różnią się jedynie dodatkami i proporcjami. Przyrządzamy go z kapusty kwaszonej lub świeżej, nieraz mieszając kwaszoną ze świeżą, oraz różnych gatunków mięs i wędlin. Powinien być pikantny i aromatyczny, dodajemy więc suszone grzyby, suszone śliwki lub powidła śliwkowe, przesmażoną cebulę i przyprawy (ziele angielskie, ziarna jałowca, pieprzu, liść laurowy). W czasie duszenia podlewamy wytrawnym, czerwonym winem. Nieraz uszlachetniamy jego smak miodem, obecnie również przecierem pomidorowym. Główną zasadą dobrze przyrządzonego bigosu jest proporcja mięsa i kapusty. Najlepszy powinien wago zawierać tyle samo mięsa, co kapusty.

Pamiętajmy, że bigos nie traci walorów smakowych przy kilkakrotnym odgrzewaniu, a wręcz przeciwnie, po czasie zyskuje na smaku i aromacie. Jest potrawą o wielostronnym zastosowaniu, bardzo smaczną, lecz przeważnie dość tłustą i niezbyt „lekką”.

Bigos staropolski

Składniki: 1,5 kg kwaszonej kapusty, 50 dag białej kapusty, 70 dag pieczonej wieprzowiny oraz 50 dag pieczonej wołowiny wraz z sosem z pieczenia, 50 dag kielbasy, np. podwawelskiej, 30 dag wędzonego boczku, 3 szklanki bulionu (może być z kostki) lub wywaru mięsnego, 2 średniej wielkości cebule, 5 dag suszonych grzybów, 10 suszonych śliwek, po 5 ziaren jałowca, ziela angielskiego i pieprzu, 2 listki laurowe, 2-3 łyżki smalcu domowej roboty, $\frac{3}{4}$ szklanki czerwonego wina, sól, cukier, świeżo mielony czarny pieprz

- Grzyby i śliwki moczymy (oddzielnie), białą kapustę szatkujemy, lekko oprószyć solą, zalewamy na 5 minut wrzątkiem i osączamy na sicie. Kapustę kwaszoną odciskamy i ewentualnie kroimy.
- Do dużego garnka (najlepiej z grubym dnem) wkładamy obydwie rodzaje kapusty, zalewamy rosotem i sosami z pieczeni, stawiamy na małym ogniu i gotujemy w odkrytym naczyniu dość często mieszając.
- Na łyżce rozgrzanego smalcu podsmażamy posiekane cebule, dodajemy do gotującej się kapusty, garnek przykrywamy. Grzyby gotujemy, osączamy, kroimy, wywar zachowujemy.
- Pieczone mięsa i boczek kroimy w kostkę, obraną z ostonki kielbasę w kostkę lub niezbyt grube plasterki. Kielbasę i pokrojony boczek wrzucamy na rozgrzany smalec, przesmażamy na złoty kolor.
- Do kapusty dodajemy partiami mięsa, boczek, kielbasę, grzyby z wywarem, namoczone i osączone śliwki, wszystkie przyprawy i dusimy na



niewielkim ogniu godzinę, a nawet nieco dłużej, od czasu do czasu mieszamy. Pod koniec dodajemy wino i gotujemy jeszcze 15-20 minut (z wina powinien odparować alkohol). Gdy trzeba, doprawiamy solą, cukrem i pieprzem, ewentualnie przecierem pomidorowym.

Bigos musi się przetrawić, wszystkie składniki powinny przesiąknąć wzajemnie swoim aromatem, dlatego smaczny jest dopiero następnego dnia. Doskonały zaś będzie na trzeci dzień, po kilkakrotnym odgrzewaniu. Dodatek 1-2 łyżek koncentratu pomidorowego, spowoduje, że potrawa szybciej osiągnie „dojrzałość” smakową. Jednakże oryginalny przepis staropolski przyprawy tej nie przewiduje.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*