

Kujawskie pierogi z kapustą i grzybami



zgłoszony na LPT przez Danutę Jaskólską z Kaniewa (gmina Bądkowo, powiat aleksandrowski)

Pierogi z kapustą i grzybami to bardzo pożywne danie, o delikatnym, miękkim, lekko słodkawym cieście, nadziewane smaczkowym, dobrze przyprawionym farszem z kapusty i grzybów, o specyficznym posmaku. Jest to tradycyjna potrawa świąteczna na Kujawach, nieodzownie związana ze Świętami Bożego Narodzenia. Pierogi znane są od wielu lat.

W XIX wieku gościły jednak głównie na pańskich stołach. Kapusta kiszona, która często była używana przez Kujawiaków, szczególnie w okresie zimowym, to jeden z głównych składników nadających specyficzny charakter opisywanym pierogom. Uprawiana była niemal w każdym gospodarstwie, a kiszenie jej w okresie jesiennym stanowiło swego rodzaju rytuał i było jednym ze stałych punktów w roku kalendarzowym. Grzyby, ten cenny dar lasu, także były na Kujawach powszechnie stosowane. Mąka pszenna, która uchodziła przed I wojną światową za artykuł luksusowy, to główny składnik ciasta na pierogi; mogły sobie na nią pozwolić jedynie bogate gospodynie i też tylko na świąteczne wypieki. W okresie międzywojennym gospodynie już częściej wykorzystywały w kuchni mąkę pszenną, która pochodziła również z własnej produkcji, z własnego zboża. Na wigilijnym stole zaś znajdowały się potrawy przyrządzone z produktów pochodzących z pola i z lasu. Wierzone, że zapewni to dobry urodzaj w następnym roku.

Pierogi z pańskich stołów trafiły pod strzechę dzięki rozwojowi edukacji w okresie międzywojennym. Rozwinęło się wówczas szkolnictwo rolnicze; w szkołach rolniczych i na różnego rodzaju kursach umożliwiono zdobywanie wiedzy w zakresie wiejskiego gospodarstwa domowego. Uaktywniły się również organizacje społeczne, takie jak koła gospodyń wiejskich, gdzie następowała wymiana doświadczeń i gdzie propagowano wszelkie nowinki kulinarne, pojawiające się w prasie, książkach i poradnikach dla gospodyń wiejskich.

Na Kujawach pierogi z kapustą i grzybami królują na świątecznych stołach od wielu pokoleń. Obok ryb stanowią one jedną z najbardziej rozpoznawalnych potraw wigilijnych.