BIGOS

OJCZYSTY – DODAJ DO ULUBIONYCH

Przynajmniej od 200 lat BIGOS to – ogólnie – ‘potrawa z duszonej kapusty i siekanego mięsa’. Oczywiście w różnych regionach Polski i w różnych domach przygotowuje się ją nieco inaczej, z takimi lub innymi dodatkami. Ale z perspektywy językowej okazuje się, że najważniejsze w bigosie jest właśnie to siekane mięso. Jeszcze w XVII w. bowiem rzeczownik BIGOS miał bardziej ogólne znaczenie ‘siekanina’ – dlatego w pamiętnikach Jana Chryzostoma Paska, a i znacznie później, u Sienkiewicza, czytamy o tym, jak to jedni drugich mieli BIGOSOWAĆ, czyli ‘siekać na drobne kawałki’ – oczywiście szablą lub pałaszem. Stąd też frazeologizm NAROBIĆ KOMUŚ BIGOSU ‘sprawić kłopot, narobić zamieszania’ – ba, jeśli przeciwnik koniecznie chciał nas bigosować, to tym samym sprawiał nam niemały kłopot... Pochodzenie słowa jest niejasne: jedni (tak jak Brückner) widzą w nim germanizm (z dawnego nm. Beiguss ‘sos’), inni (jak Bańkowski) dopatrują się w nim wcześniejszego, romańskiego zapożyczenia (wł. bigutta ‘kociołek do gotowania rosołu’), które dotarło do polszczyzny w XVI w. albo za pośrednictwem niemieckim, albo bezpośrednio z włoskiego, razem z KAPUSTĄ (za takim pochodzeniem przemawiałoby utrwalone w tekstach z końca XVI w. znaczenie słowa BIGOS ‘zakrzepły na galaretę wywar z siekanego mięsa’, co wskazywałoby na w miarę bliski związek znaczeniowy z wł. bigutta).