

W dniach 11-12 maja br. zamku w Uniejowie (woj. łódzkie) odbyła się dwudniowa międzynarodowa konferencja pn. „Dziedzictwo Kulturowe: szanse i wyzwania dla samorządów” organizowana przez Narodowy Instytut Samorządu Terytorialnego i Urząd Miasta w Uniejowie. Podczas wydarzenia zostały zaprezentowane także przykłady dziedzictwa kulinarnego Wielkopolski – gęsina i rogałe świętomarcińskie oraz tradycja ich przygotowywania i spożywania.

To już druga edycja wydarzenia, gdzie prezentowano i omawiano listy UNESCO i listy krajowe – kryteria dostępu i nowe możliwości, a także doświadczenia depozytariuszy i samorządowców wynikające z wpisów. Miejsce spotkania było nieprzypadkowe: 16 grudnia 2021 r. tradycja kwiatowych dywanów na procesje Bożego Ciała w Spycimierzu (gm. Uniejów) została wpisana na Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości prowadzoną przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Oświaty, Nauki i Kultury. O swoich doświadczeniach z UNESCO i wpływie wpisu dziedzictwa kulturowego do tego rejestru opowiadali online także zagraniczni goście z Finlandii i Słowenii. Wszyscy prelegenci byli zgodni: bardzo duże znaczenie dla ochrony lokalnego jak i międzynarodowego dziedzictwa, zwłaszcza niematerialnego, ma zaangażowanie samorządów, ale również samych mieszkańców danego regionu. Zwrócono również uwagę na znaczenie zrównoważonej turystyki gdyż obiekty i wydarzenia cieszą się coraz większym zainteresowaniem turystów.

Podczas konferencji rozmawiano o wielowymiarowych aspektach dziedzictwa kulturowego, także kulinarnego: Liliana Kubiak, Zastępca Dyrektora Instytutu Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego, zainteresowała uczestników konferencji – samorządowców z całego kraju, przedstawicieli jednostek rządowych oraz uczelni - żywą historią kulinarną naszego regionu: gęsiną i rogalami świętomarcińskimi, które szczególnie związane są z obchodami imienin św. Marcina 11 listopada.

Jak Święty Marcin stał się poznańskim symbolem?

Św. Marcin urodził się ok. 316 r. w Panonii na Węgrzech. Po przeprowadzce do Francji i przyjęciu chrześcijaństwa, życie rzymskiego legionisty porzucił dla ascetycznego bytu w pustelni w Ligugé we Francji, a jego miłosierdzie i dobroczynność doprowadziły go do ważnego miejsca w Kościele Katolickim – został biskupem.

W Poznaniu jedną z najstarszych świątyń jest kościół pw. św. Marcina, który ufundowany został w XII w., gdzie tuż obok wykształciła się podmiejska osada zamieszkała przez rzemieślników zwana od patrona Świętym Marcinem. Obecnie co roku 11 listopada ulicą Św. Marcin przechodzi barwny korowód, a prezydent miasta wręcza Św. Marciniowi klucz do miasta Poznania. Wydarzeniu towarzyszą liczne kulturalne atrakcje, m.in. koncerty oraz kulinarna uczta: z rogalami i gęsiną na czele.

„Na Św. Marcina gęś do komina”

Legenda głosi, że w obawie przed przyjęciem godności biskupiej Św. Marcin ukrył się przed wysłannikiem papieża w zagrodzie gęsi. Ptaki jednak zdradziły jego obecność głośnym gęganiem. W tradycji staropolskiej 11 listopada był to również czas zakończenia roku gospodarskiego w rolnictwie: prac polowych i sezonowych, sprowadzania bydła z pastwisk oraz zamknięcia sezonu połowów. Był to także ostateczny termin zapłaty wynagrodzenia służbie i pracownikom folwarków. Czas ten już wtedy miał charakter święta: liczne zabawy z tańcami, konkursy na najdorodniejszą gęś i właśnie pieczona gęsina łączyły lokalne społeczności w radosnej atmosferze. Najpopularniejsze do dziś są dania z gęsiny: wyśmienita gęś faszzerowana jabłkami; gęsie pipki - faszzerowane szyjki i żołądki mięsem lub ziemniakami; półgęsek - pierś gęsia czyszczona z kości, ale z zachowaną skórą, następnie peklowana i wędzona; pasztety – w tym foie gras czyli pasztet ze stłuszczonej wątroby.

W Poznaniu i powiecie poznańskim liczne restauracje biorą udział w akcji „Gęsiną na imieninach” oferując w okresie od października do grudnia bogate menu gęsinowe.

Gęsiną jest bardzo smaczna i aromatyczna; jedynie 2 razy bardziej kaloryczna niż kurczak; bogata w korzystne nienasycone kwasy tłuszczowe, kwasy omega-3 i omega-6, witamy A, E, PP, niacyny, żelazo, cynk, potas, magnez, pełnowartościowe białko.

Gęsiną popularna jest na całym świecie; polskie gęsi wywodzą się m.in. od gatunków udomowionych ok. 3 000 lat temu. Gęsiną zjadali się już Egipcjanie 2 800 lat temu, niemniej jest ona rzymskim "wynałazkiem". Od XVII wieku była bardzo popularna w Polsce: wyborna, tłusta gęś na stole gospodarza świadczyła o jego zamożności. Największy rozkwit nastąpił w XIX wieku, kiedy rocznie sprzedawano 3,5 t gęsi na giełdzie warszawskiej. Obecnie niemal sto procent polskiej gęsiny trafia na zagraniczne stoły, głównie do Niemiec. Największe hodowle gęsi w Polsce znajdują się w województwie kujawsko-pomorskim, podlaskim, łódzkim i wielkopolskim i stanowią 60% krajowego pogłowia (dane z 2021 roku). Na świecie jest 59 ras gęsi i wiele odmian: w Polsce najpopularniejsza jest gęś biała kołudzka, wywodząca się od gęsi białej włoskiej. W 2003 roku Polacy zjadali 17 kg gęsiny rocznie, obecnie już 20 razy więcej. Na liście produktów tradycyjnych znajduje się ponad 20 potraw mięsnych z gęsi z całej Polski, co pokazuje, że jest znana naszym rodakom od pokoleń.

Rogal jako symbol dobroczynności

Jak głosi legenda, to właśnie na odpuście w parafii św. Marcina pojawiły się ponoć świętomarcińskie rogaliki: jeden z poznańskich cukierników, odpowiadając na apel proboszcza parafii proszącego o dary dla biednych, upiekł ich kilka blach i przyniósł pod kościół. Inspiracją do kształtu wypieku miała być podkowa zgubiona przez konia, na którym jechał Św. Marcin. Potem dołączyli do niego inni - przed wojną poznańscy rzemieślnicy przynosili też mięsa i chleby, aby każdy mógł w ten dzień najeść się do syta. Prawdziwa historia rogalików jest starsza, niż legenda - reklamy okolicznościowych rogalików pojawiły się w poznańskiej prasie przynajmniej od początku lat 50. XIX wieku, a rogalik był znany pod nazwą „Rogalik Św. Marciński”.

W ofercie lokalnych piekarni i cukierni są różne rogaliki: także na maśle, wegańskie i bezglutenowe. Jednak wypiekać certyfikowane rogaliki mogą tylko wielkopolskie cukiernie, które posiadają certyfikat rzemieślniczej jakości ważny 3 lata (obecnie posiada go ok. 100 podmiotów). Certyfikowany rogalik świętomarciński ma kształt półksiężyca, waży od 150 g do 250 g, jest wypiekany z ciasta półfrancuskiego, a nadzienie stanowi masa z białego maku, oraz m.in. margaryny, wanilii, cukru, rodzynek, orzechów, skórki pomarańczowej i aromatu migdałowego lub cytrynowego. Rogalik świętomarciński to jeden z czterech (obok Kiełbasy Białej Wielkopolskiej Parzonej, Andrutów Kaliskich i Wielkopolskiego Sera Smażonego) produktów z Wielkopolski, który jest zarejestrowany (wpisany) przez Komisję Europejską do Rejestru Oznaczeń Geograficznych. W tej kategorii, a także do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, wpisane są jedynie 44 produkty. To bardzo mało w porównaniu do innych europejskich krajów.

Rogaliki te są dostępne przez cały rok (można je nawet zamówić online) także na [Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#). W Poznaniu, w okolicach 11 listopada zjadane zostaje nawet milion sztuk tych przysmaków (rocznie ok. 2,5 mln).

Przygotował: Instytut Skrzyńki