

## Listopadowe tradycje – rogal świętomarciński



Miesiąc listopad wyjątkowo obfituje w święta, których obchodzenie przez wiele wieków wytworzyło swoistą tradycję.

**Tradycja** (łac. traditio) – przekazywane z pokolenia na pokolenie treści kultury (takie jak: obyczaje, poglądy, wierzenia, sposoby myślenia i zachowania, normy społeczne), uznane przez daną zbiorowość za społecznie ważne dla jej współczesności i przyszłości.

Myślę, że warto poświęcić im trochę uwagi, czym kierowałam się pisząc niniejszy artykuł.

### Rogal świętomarciński

11 listopada to powszechnie znana data, bowiem w całym kraju obchodzone jest Święto Niepodległości. W Poznaniu okazją do świętowania jest jednak jeszcze jedno święto. To znane w całej Polsce imieniny ulicy św. Marcin. Tego dnia całe miasto celebruje podwójne.

### Kim był św. Marcin

Święty Marcin przyszedł na świat w IV w na Węgrzech. Jeszcze jako dziecko przeniósł się do Włoch, gdzie poznał chrześcijan. W wieku 15 lat został rzymskim legionistą. Takie jego wcielenie możemy oglądać w Poznaniu, w czasie kolorowego korowodu. Podczas stacjonowania w Galii **oddał część swojego płaszcza zmarzniętemu żebrakowi**, a później przyśnił mu się Jezus odziany w jego opończę. To przekonało Marcina do odejścia z wojska i poświęcenia się kościołowi.

Mieszkał w różnych miejscach, ale w końcu trafił do Francji, gdzie zamieszkał w pustelni i prowadził życie ascety. Podobno potrafił uzdrawiać i dokonywać cudów.

## Rogal

Tradycja wypieków rogali w listopadzie wywodzi się z czasów pogańskich, gdy podczas jesiennego święta składano bogom ofiary z wołów lub, w zastępstwie, z ciasta zwijanego w wole rogi. Kościół łaciński przejął ten zwyczaj, łącząc go z postacią św. Marcina. Kształt ciasta interpretowano jako nawiązanie do podkowy, którą miał zgubić koń świętego.

W Poznaniu tradycja wypieku rogali świętomarcińskich na 11 listopada istniała już na pewno w 1860 roku, kiedy to opublikowano w „Dzienniku Poznańskim” najstarszą dziś znaną reklamę rogalia świętomarcińskiego.

Popularna jest jednak legenda, że tradycja w obecnym kształcie narodziła się w listopadzie 1891 roku. Gdy zbliżał się dzień św. Marcina, proboszcz parafii św. Marcina ks. Jan Lewicki zaapelował do wiernych, aby wzorem patrona zrobili coś dla biednych. Obecny na mszy cukiernik Józef Melzer, który pracował w pobliskiej cukierni, namówił swojego szefa, aby wskrzesić starą tradycję. Bogatsi poznaniacy kupowali smakołyk, a biedni otrzymywali go za darmo. Zwyczaj wypieku w 1901 roku przejęło Stowarzyszenie Cukierników. Po I wojnie światowej do tradycji obdarowywania ubogich powrócił Franciszek Rączyński, zaś przed zapomnieniem tuż po II wojnie światowej uratował rogalia Zygmunt Wasiński.

Tak powstał tradycyjny **Rogal** świętomarciński – z nadzieniem z białego maku przygotowywany w Poznaniu i niektórych częściach Wielkopolski z okazji Dnia Świętego Marcina (11 listopada).

**Rogale** **świętomarcińskie** są współcześnie głównym wypiekiem podczas obchodów dnia **ulicy Święty Marcin w Poznaniu**. Obecnie wypieki te dostępne są w cukierniach w całym kraju tradycyjnie w listopadzie.

Od 1994 r., co roku od 10 do 11 listopada obchodzone są w Poznaniu Dni Świętomarcińskie, organizowane przez Centrum Kultury "Zamek". "Imieniny Ulicy" przypadają na 11 listopada, podczas których święty Marcin na białym koniu przejeżdża od Kościoła jego imienia do Zamku. Pod zamkiem następuje uroczyste

przekazanie Św. Marcinowi kluczy do miasta przez Prezydenta Poznania.

Wręczenie kluczy do miasta Świętemu Marcinowi to stały punkt obchodów 11 listopada w Poznaniu. W Polsce święta na cześć Marcina wiązały się przede wszystkim z pieczeniem gęsi. W tym dniu organizowano również ogromne uczty. Pewnie stąd Święty Marcin opiekował się, także w swoim dniu żarłokami.

## Gęsina

**„Na świętego Marcina lepsza gęś niżli zwierzyna...”**

**To jedno z wielu przysłów nawiązujących do siedemnastowiecznej tradycji spożywania gęsiny w dniu świętego Marcina, które wypada 11 listopada** mówi, że o gęsi pisał etnograf Oskar Kolberg:

*"Pieczenie gęsi na św. Marcina bardzo dawnych czasów zasięga; stąd to zapewne pochodzi, że włościanie zwykle natenczas znosili daniny, między którymi były także gęsi. Pobierający, mając ich dostatek, spraszał gości na ucztę z pieczonej gęsi. Zazwyczaj gęś pieczona bywa wówczas z kwaśnymi jabłkami (w nadzieniu). Bicie i pieczenie gęsi na św. Marcina może więcej stąd pochodzi, że są wtenczas najtłustsze i najsmaczniejsze”.*

Dzisiaj tradycja wiąże się przede wszystkim ze wspomnianymi powyżej rogalami świętomarcińskimi i jedzeniem gęsi. W Poznaniu gęś przyrządza się najczęściej z pyzami lub kluskami i modrą kapustą.

Życzę smacznego



Na podstawie internetowych źródeł oprac.

Anna Korab