

Słodka tradycja z Wielkopolski

Rogal Świętomarciński



Wikipedia podaje: Rogal świętomarciński – rogal z nadzieniem z białego maku tradycyjnie przygotowywany w Poznaniu i niektórych częściach Wielkopolski z okazji Dnia Świętego Marcina (11 listopada). Rogale świętomarcińskie są głównym wypiekiem podczas obchodów dnia ulicy Święty Marcin w Poznaniu.

Historia: Tradycja ta 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.

Według kart historii rogal jako świętomarciński narodziły się właśnie 11 listopada 1891 roku, kiedy proboszcz parafii św. Marcina w Poznaniu wzywał wiernych do naśladowania dobroci i ofiarności świętego. Jego apel trafił do serca cukiernika Józefa Melznera, który przekonał swojego szefa. Już upieczone rogal bogatsi kupowali, a biedni otrzymywali za darmo, co jest praktykowane do dnia dzisiejszego.



Święty Marcin to, obok św. Piotra i Pawła, to najpopularniejszy poznański święty. Jego postać jest przedstawiana jako rycerz na białym koniu, który rozdziera swój płaszcz i oddaje połowę biednemu. Legenda mówi, że pewien cukiernik znalazł podkowę, którą zgubił koń świętego Marcina. Zainspirowany, uformował ciasto na kształt podkowy, ozdobił migdałami, upiekł i rozdał rogal biednym na wzór świętego.

Święty Marcin urodził się około 316 r. na Węgrzech, był synem rzymskiego legionisty. Jako dziecko Marcin przeniósł się do Włoch, gdzie poznał chrześcijan i jako 10-latek wpisał się na listę

katechumenów, ale chrzest przyjął dopiero w wieku 23 lat. Życie Św. Marcina pełne było niezwykłych uczynków, z których najśłynniejsze przedstawia ikonografia, takie jak podarowanie płaszcza biednemu w Galii czy wyruszenie na bitwę w pierwszym szeregu z krzyżem w ręku, zamiast broni, co – jak oceniają chrześcijanie – przyczyniło się do ogłoszenia zawieszenia broni przez wroga.

Święty Marcin zmarł jako 71-letni mężczyzna pełen pokory i miłosierdzia. Pochowany został 11 listopada, a data ta jest obchodzona jako święto św. Marcina, któremu towarzyszą masowo spożywane rogale świętomarcińskie.



Tradycję jedzenia rogali marcińskich w dniu 11 listopada można porównać do spożywania pączków w tłusty czwartek. Tradycyjne rogale marcińskie powinny być wykonane z ciasta półfrancuskiego, a ich nadzienie zawierać biały mak, śmietanę, masło, cukier, wanilię, rodzynki, mielone daktyle albo figi i skórkę pomarańczową, a także ważyć około 250 g. Co roku w województwie wielkopolskim zjada się kilkaset ton rogali marcińskich, można je kupić w cukierniach, piekarniach, na straganach przy kościołach, a nawet przez Internet.

Certyfikacja rogali świętomarcińskich Od 19 listopada 2008 r. tradycyjnie wypiekany



poznański rogal świętomarciński może poszczycić się unijnym znakiem geograficznym, od tego momentu weszło bowiem w życie unijne rozporządzenie nadające rogalowi certyfikat "Produktu o Chronionej Nazwie Pochodzenia

w Unii Europejskiej". Tym samym trafił na prestiżową listę regionalnych specjałów, które powstają z lokalnych surowców, według oryginalnych przepisów i zgodnie z ekologią.

W praktyce oznacza to, że prawdziwy rogal świętomarciński jest wypiekany tylko w Poznaniu i w wyznaczonych powiatach Wielkopolski. Poza tym rejonem nikt nie może używać tej nazwy.

Od kilku lat, dla zachowania wyjątkowego i niepowtarzalnego smaku rogali świętomarcińskich, stosuje się proces potwierdzania ich jakości. Aby cukiernia mogła określać swoje rogale mianem "Rogala Świętomarcińskiego", musi otrzymać Potwierdzenie Prawa do wytwarzania Produktu Regionalnego chronionego Prawem Unii Europejskiej (uzyskać numerowane Świadectwo Jakości Handlowej), posiada prawo do posługiwania się europejską marką Produktu Regionalnego. Oryginalnych rogali szukać należy więc w miejscach, które uzyskały takie prawo i posiadają tego symboliczne potwierdzenie.

W całym kraju dzień 11 listopada wiąże się z obchodami odzyskania przez Polskę niepodległości. Tylko w Poznaniu te obchody mają zdecydowanie radośniejszy przebieg, bo są połączone z imieninami najważniejszej ulicy w mieście - Święty Marcin.



Po mszy świętej wyrusza barwny korowód z kościoła pod zamek cesarski, gdzie prezydent Poznania przekazuje klucze do miasta świętemu Marcinowi. Aż do wieczora odbywają się różnorodne pokazy i występy, w których biorą udział mieszkańcy miasta i wielu gości, którzy ściągają do Poznania, aby wziąć udział w świętomarcińskiej zabawie. Jak będzie w tym roku? Zobaczmy...

Ciekawostką jest istnienie Rogalowego **Muzeum** Poznania – muzeum rogala świętomarcińskiego, zlokalizowane na Starym Rynku 41. Poświęcone jest tradycji wypieku rogala, mającej już 150 lat. Zwiedzanie muzeum ma charakter interaktywny. Zwiedzający w trakcie pokazu poznają sposób produkcji rogala według oryginalnej receptury. Muzeum ma na celu promować poznańską kulturę i historię, której

najbardziej charakterystycznymi elementami są: rogal świętomarciński, gwara poznańska i koziołki na wieży Ratusza. Muzeum zostało założone przez Szymona Waltera.



Rogal świętomarciński to rogal, który - wbrew pozorom - posiada liczne wartości odżywcze. Jest bogaty w wiele witamin i składników mineralnych, a to za sprawą maku, orzechów włoskich i migdałów. Jednak rogal świętomarciński jest dość kaloryczny. Ma około 1200 kcal.

Rogale świętomarcińskie to nasza regionalna tradycja, którą należy kultywować. Jesteśmy w takim momencie historii Polski, w którym narzucono nam wiele ograniczeń. Na szczęście ta tradycja może być celebrowana tak, jak każdego roku.

Życzę wam dużo zdrowia i smacznego !!!

Maria Gabryelczyk