

Rogale świętomarcińskie – tradycja i pochodzenie poznańskiego przysmaku

Rogale świętomarcińskie mają swoją genezę w pięknej legendzie związanej ze świętym Marcinem z Tours. Według podania, w 1891 roku poznański cukiernik Józef Melzer miał sen, w którym święty Marcin wjeżdżał do miasta na białym koniu, a ten potknął się, gubąc podkowę. Zainspirowany tym obrazem, cukiernik stworzył wypiek w kształcie podkowy, który miał upamiętniać to wydarzenie. Inna wersja legendy mówi, że podczas odpustu parafialnego przy kościele św. Marcina w Poznaniu, proboszcz zachęcił wiernych do naśladowania świętego i dzielenia się z ubogimi. Jeden z cukierników przygotował wówczas rogale, które rozdawano potrzebującym.

„Rogal świętomarciński to nie tylko przysmak, ale żywa historia Poznania zaklęta w cieście” – mówią poznańscy cukiernicy, dla których wypiek rogali to nie tylko rzemiosło, ale i kultywowanie wielowiekowej tradycji.

Poznańska tradycja i ochrona prawna

Tradycja wypieku rogali świętomarcińskich jest nierozzerwalnie związana z Poznaniem i Wielkopolską. Pierwsze pisemne wzmianki o tych wypiekach pochodzą z końca XIX wieku, choć ustne przekazy sugerują, że zwyczaj ten mógł istnieć znacznie wcześniej. Początkowo rogale były wypiekane wyłącznie na dzień św. Marcina (11 listopada), z czasem jednak ich popularność sprawiła, że zaczęto je produkować przez dłuższy okres.

Receptura rogali ewoluowała na przestrzeni lat. Pierwotnie były to proste wypieki z ciasta drożdżowego, z czasem wzbogacone o nadzienie z białego maku, orzechów, rodzynek i

kandyzowanej skórki pomarańczowej. Współczesna receptura została skodyfikowana przez Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu, który dba o zachowanie autentyczności tego wypieku.

Ważnym momentem w historii rogali świętomarcińskich było uzyskanie w 2008 roku statusu produktu o Chronionym Oznaczeniu Geograficznym w Unii Europejskiej. Oznacza to, że prawdziwe rogale świętomarcińskie mogą być wytwarzane tylko w określonym regionie Wielkopolski, według ściśle określonej receptury. Aby cukiernik mógł używać nazwy „rogale świętomarcińskie”, musi posiadać odpowiedni certyfikat potwierdzający umiejętność ich wypieku zgodnie z tradycją.

Dzięki tej ochronie prawnej, rogale świętomarcińskie dołączyły do elitarnego grona polskich produktów regionalnych, których autentyczność i jakość są gwarantowane na poziomie europejskim. Obecnie tradycyjne rogale muszą zawierać dokładnie określone składniki, w tym biały mak, orzechy, rodzyнки i skórę pomarańczową, a ich kształt musi przypominać podkowę.

Tradycja spożywania rogali świętomarcińskich

Dzień Świętego Marcina jako wielkopolskie święto

Rogale świętomarcińskie to nie tylko przysmak, ale przede wszystkim **symbol kulturowego dziedzictwa Wielkopolski**. Tradycja ich spożywania nierozdzielnie łączy się z dniem 11 listopada, kiedy to obchodzone jest święto patrona – Świętego Marcina. Historia tego zwyczaju sięga XIX wieku i wiąże się z legendą o poznańskim piekarzu Józefie, który podczas modlitwy ujrzał św. Marcina wjeżdżającego na białym koniu do miasta. Gdy koń zgubił podkowę, piekarz zainspirował się jej kształtem i stworzył charakterystyczne rogale.

W kulturze wielkopolskiej rogale symbolizują **hojność i dzielenie się z potrzebującymi** – nawiązując do gestu św. Marcina, który podzielił się swoim płaszczem z żebrakiem. Tradycyjnie, każda poznańska rodzina powinna tego dnia skosztować przynajmniej jednego rogalu, co ma zapewnić pomyślność na nadchodzący rok.

Współczesne obchody i autentyczność wypieku

Współczesne obchody Dnia Świętego Marcina w Poznaniu to prawdziwe święto miasta. Centralnym punktem jest **barwny korowód** przechodzący ulicą Święty Marcin, któremu przewodzi jeździec na białym koniu, symbolizujący patrona. Wydarzeniu towarzyszą koncerty, pokazy i oczywiście degustacja rogali, których w tym okresie poznańskie cukiernie sprzedają ponad 250 ton.

Oryginalne rogale świętomarcińskie wytwarzane są według ściśle określonej receptury, która od 2008 roku chroniona jest certyfikatem Unii Europejskiej jako *Chronione Oznaczenie Geograficzne*. Autentyczny rogal musi zawierać:

- Ciasto półfrancuskie z dodatkiem mleka i masła
- Nadzienie z białego maku, cukru, okruchów biszkoptowych, orzechów, rodzynek i skórki pomarańczowej
- Polewę z lukru i posypkę z orzechów

Prawdziwy rogal świętomarciński waży od 150 do 250 gramów i ma charakterystyczny kształt podkowy z 12 zawinięciami symbolizującymi 12 miesięcy roku.

Różnice między oryginalnymi rogalami a imitacjami są znaczące. Tylko wypieki przygotowane przez certyfikowanych cukierników z Poznania i okolic, zgodnie z tradycyjną recepturą, mogą nosić nazwę „rogale świętomarcińskie”. Pozostałe wyroby, często dostępne w supermarketach w całej Polsce, to jedynie

naśladownictwa pozbawione charakterystycznego smaku i konsystencji. Prawdziwy rogal ma delikatnie chrupiące ciasto i wilgotne, aromatyczne nadzienie z wyraźnie wyczuwalną nutą pomarańczy i migdałów.