

# Najśłodszy symbol Poznania



Rogal Świętomarciński należy do najbardziej rozpoznawalnych i niewątpliwie najsmaczniejszych symboli Poznania. Wkrótce 11 listopada - obchody Święta Niepodległości, a w Poznaniu także huczna parada z okazji imienin ulicy Św. Marcin, podczas której zjada się nawet milion rogali! Ich niepowtarzalnego smaku nie potrafimy opisać, lecz możemy opowiedzieć o ich historii, która jest dłuższa niż powszechnie się sądzi, o tym jak śmiało wkraczają do internetu oraz o ich unikalności i ochronie.

Odwiedź [Rogalowe Muzeum Poznania!](#)

## Biały mak i bakalie

Nazwa „rogale świętomarcińskie” jest chroniona. Aby z niej korzystać producent musi w danym roku uzyskać certyfikat Kapituły Poznańskiego Tradycyjnego Rogala Świętomarcińskiego. Rogal musi mieć określony kształt, wagę i oczywiście skład:

- ciasto półfrancuskie,
- nadzienie wyrabiane z białego maku z cukrem, okruchami ciasta biszkoptowego, masą jajeczną, margaryną, orzechami, rodzynkami, owocami w syropie lub kandyzowanymi (czereśnie, gruszka, skórka pomarańczowa) oraz aromatem migdałowym,
- sposób zawijania ciasta (na kształt podkowy) i nakładania masy makowej (między warstwami ciasta) oraz dekorowanie pomadą i rozdrobnionymi orzechami,
- waga od 150 do 250 g (taka waga obowiązuje od 2013 roku, wcześniej certyfikowane rogale były wyłącznie duże - mogły ważyć od 200 do 250 g).



Specyfikacja wskazuje, że ciasto musi być przygotowane na margarynie, lecz coraz większa liczba małych producentów i indywidualnych cukierników sięga po masło. Te na margarynie są jak najbardziej „legitne”, choć te z masłem uchodzą za smaczniejsze i bardziej chrupiące. No i są odczuwalnie droższe, choć coraz częściej poszukiwane. Kto wie, może z czasem rogale na masle również zostaną objęte certyfikatem? Wielkość rogala uległa przecież zmianie już w okresie ochrony, a było to podyktowane wyłącznie względami praktycznymi. Pewne jest, że pierwsze rogale pojawiły się już w połowie XIX wieku i wypiekano zanim margaryna trafiła do masowej produkcji w 1903 roku. Tłuszcz roślinny obecny w certyfikowanej recepturze jest więc ustaleniem współczesnym. Choć

warto pamiętać, że w swej ponad 160-letniej historii poznańskie rogale wielokrotnie się zmieniały.

## Rogal starszy niż się wydaje

Święty Marcin z Tours był rzymskim legionistą, który w czasie jednej z mroźnych zim podzielił się z żebrakiem połową płaszcza. W ten sposób stał się symbolem miłosierdzia. Historia ta była częstym tematem listopadowych kazań w poznańskich kościołach, w dniu będącym wspomnieniem świętego. Ponoć podczas jednego z nich, w 1891 roku, ks. Jan Lewicki wezwał wiernych by wspierali potrzebujących. Apelu wysłuchał cukiernik Józef Melzer. Postanowił upiec i rozdać ubogim kilka blach specjalnie przygotowanych rogali. Pomysł podchwycili inni i tak narodziła się tradycja wypieku Rogali Świętomarcińskich. To najbardziej znana wersja tej historii. Czy tak było naprawdę? Chyba nie do końca... Wiemy bowiem, że reklamy rogali ukazywały się w lokalnej prasie dużo wcześniej przed opisanymi wydarzeniami. Można je spotkać nawet w latach 50. i 60. XIX wieku.

|   |   |   |
|---|---|---|
| rodejmuje<br>sie uczę-<br>kształcić.<br>g najnow-<br>m zaopa-<br>ewy Pol-<br>[2035]<br>ński.<br>nr 3. | [2113] <b>J. Goslinowska,</b><br>w Bazarze nr 5.  | <b>Bu</b>   |
| <b>górno-</b>   | <b>Rogale</b><br>różnaitej wielkości poleca codziennie<br>Cukiernia <b>Antoniego Pfitzera.</b><br>[2152] Ulica Wroclawska nr. 14.<br>i Rynek nr. 6.       | teckiego. wro<br>poniedzialek<br>wieczornym<br>w hotelu B<br>ryjnym nr.<br><b>W</b> |
| <b>WYCI</b><br>narozniku  | <b>Rogalki św. Marcińskie</b><br>nadziewane i bez nadziewania wszelkiej<br>wielkości poleca cukiernia<br>[2155] <b>N. T. Mandta,</b><br>przy Rynku nr. 8. | [2157]<br><b>Stare,</b><br>nia, lamp;<br>w, patę 1 towa<br>co się te zn             |
| i kamien-   | <b>Rogale</b> [2472]<br>różnaitej wielkości polecają cukiernie<br><b>A. Spingiera</b> w Bazarze<br>i naprzeciw zegaru pocztowego.                         | [2078]<br><b>Śwież</b><br><b>kapustę</b><br><b>P.</b>                               |
| 1 tl. 9 sr.<br>1 „ 6 „<br>1 „ - „   | <b>Rogale! Rogalki</b> poleca Cu-<br>kiernia <b>Albina Gruszczynskiego.</b><br>[2153]   | [2171] Uli  |
| wie:<br>lmowska,<br>rda;<br>wska;   | Czysta żywnośke nainrzednieiszci  | <b>Przyby</b><br>I<br>Bazar: Właści   |

Reklamy rogali z Dziennika Poznańskiego – wydanie z 11 listopada 1860 roku

## Rogal w cyberprzestrzeni

Choć dziś rogale można kupić przez cały rok, to słodkie apogeum następuje 11 listopada. Według tradycji właśnie wtedy smakują najlepiej i sprzedaje się ich najwięcej. Podczas obchodów imienin ulicy Św. Marcin poznańskie cukiernie sprzedają nawet kilkaset ton smakołyku.

Natomiast od kilku lat Rogale Świętomarcińskie można [zamówić przez internet](#). Poznaniacy mogą dzięki temu wysyłać słodkie podarunki za granicę lub... sami się w nie zaopatrywać, będąc daleko od rodzinnych stron. A trzeba wiedzieć, że w różnych zakątkach Polski nierzadko powstają „pirackie” wersje rogali.

## Rogal pod ochroną

Dlatego tak ważne jest źródło pochodzenia Rogali Świętomarcińskich. Te prawdziwe, a zatem najlepsze pochodzą wyłącznie z Poznania i Wielkopolski. Ich unikatowość została doceniona i w 2008 roku Rogal Świętomarciński stał się produktem regionalnym chronionym przez Unię Europejską. Poznański Cech Cukierników i Piekarzy przeprowadza regularną certyfikację rogali i tylko te spełniające surowe wymogi mogą nosić miano Rogala Świętomarcińskiego. W 2012 roku to prawo, ale i zaszczytne wyróżnienie otrzymało 98 wielkopolskich cukierni oraz piekarni.

Jak wygląda wypiek poznańskiego smakołyku i jak z tym zadaniem poradzili sobie poznańscy dziennikarze, możecie zobaczyć na filmie z warsztatów wypieku Rogali Świętomarcińskich.



*W 2017 roku Poczta Polska wydała znaczek z rogalem świętomarcińskim (w serii Polskie produkty regionalne)*

*oraz okolicznościową kopertę z rogalem.*

Wojciech Mania, Jakub Pindych, Jarosław Redliński  
foto Jakub Pindych