

Skąd wzięła się gęś na polskim stole?

Na św. Marcina - gęś do komina. Skąd wzięła się gęś na polskim stole?

Listopad jest miesiącem, który bezsprzecznie kojarzy nam się z jesienią, Zaduszkami, ale także z *ucztaami świętomarcińskimi*. 11 listopada celebруем Dzień Niepodległości oraz imieniny św. Marcina. Obchody tych świąt łączyły się z rodzinnymi i towarzyskimi spotkaniami, a co za tym idzie z biesiadami. Nie mogło na nich zabraknąć potraw przyrządzanych z dziczyzny czy kaczek, a przede wszystkim z gęsi.

Kilka słów o gęsiach

Gęsi żyjące dziko, jak np. gęś gęgawa (*Anser anser*), są zwierzętami o niezwykle ciekawym behawiorze i zwyczajach rodzinnych. Pływają słabiej, niż inne kaczkowate, ale o wiele lepiej poruszają się po lądzie, gdzie pobierają pokarm. Pływają stadami, trzymając szyk jedna za drugą. Stad wzięło się powiedzenie *chodzenie gęsięgo*. Wśród gęsi mamy do czynienia z osobliwym fenomenem. Ptaki te łączą się w pary jeszcze przed osiągnięciem dojrzałości płciowej. Związek ten jest trwały i nierozzerwalny. Po osiągnięciu dojrzałości, podczas wysiadywania jaj przez samicę, samiec pełni rolę „ochroniarza” i zawsze jest w pobliżu gniazda. Natomiast pisklętami opiekują się oboje rodzice. Kiedy w wyniku nieszczęśliwego wypadku, lub działań człowieka (np. polowań) zginie samiec lub samica, owdowiałe zwierzę nigdy już ponownie nie założy rodziny.

Gąski, gąski do domu... i na stół

Gęsi udomowiono około 3 tysiące lat temu w Chinach, skąd trafiły do Europy Wschodniej w XVIII w., a dalej do Polski wraz z Tatrami. Gęsi hodowano na mięso, pióra i jaja. Pióra, do wypychania poduszek i pierzyn, pozyskiwano wrywając je z żywego zwierzęcia. Praktyka *darcia pierza* i zwyczaje z nią związane, były powszechne na wsi polskiej jeszcze do lat 80. XX w. Dopiero dostęp do syntetycznych materiałów, które zastąpiły z powodzeniem puch kaczki i gęsi, oszczędził tortur tym ptakom. Niewątpliwie krzywdzącym dla zwierząt, po względem etycznym, było także tuczenie gęsi w celu pozyskiwania ich wątróbek i przyrządzania z nich pasztetów. Obecnie praktyka ta jest zakazana w większości krajów. Pióra gęsi przyczyniły się także do rozwoju kultury umysłowej. Trwałe, mocne, długie i łatwo dostępne pióra stanowiły niezastąpione narzędzie pisarskie do końca XVIII w. Do dziś możemy je podziwiać w muzeach, jak np. pióro Woltera znajdujące się w Muzeum Narodowym w Krakowie. Mięso i krew gęsi do dziś są chętnie wykorzystywane w kuchni wielkopolskiej. Jak podaje Andrzej Fiedoruk w książce *Historia smaku w powieście poznańskim*, gęsi do lat 70. XX w. były hodowane niemal w każdym gospodarstwie. Mięso konserwowano, a nadmiar sprzedawano. Obecnie Wielkopolska jest regionem, gdzie znajduje się najwięcej ośrodków produkcji gęsi, co stanowi 30% krajowego eksportu gęsiny.

Gęś w tradycji i kulturze polskiej

Podczas wspomnianych wyżej *świętomarcińskich biesiad*, bardzo często wrócono sobie z ogryzionych gęsich kości. Jak zaznacza Barbara Ogródowska w *Tradycjach polskiego stołu*: „Kość biała i gładka wróżyła zimę mroźną i suchą, czerwona lub sina – długotrwałe słyty, w połowie czerwona – pogodę zmienną z mrozami i odwilżą na przemian, usiana plamkami – częste śnieżyce i zawieje”. Natomiast Stefan i Olga Kłosiewicz w książce *Przyroda w polskiej tradycji* przywołują znane „przysłowia, powiedzonka i przesady, których bohaterką jest gęś, tj. *dwie gęsie, trzy niewieście, jużci jarmark w mieście, czy rozmawiać jak gęś z prosięciem*, czyli nie rozumiejąc się nawzajem”. W kulturze polskiej jednym z najbardziej znanych zdań, w którym pojawia się gęś, to oczywiście manifest ogłoszony przez Mikołaja Reya z Nagłowic: *A niechaj narodowie wždy postronni znają, iż Polacy nie gęsi, iż swój język mają*. Gęś jest także bohaterką teatryku Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego. *Teatryk Zielona Gęś* to 160 miniatur dramatycznych, napisanych z groteskowym dowcipem, ironią i absurdem, ukazujących społeczeństwo powojennej Polski w krzywym zwierciadle.

Co ma gęsiną do św. Marcina?

Jak podaje Barbara Ogródowska święty Marcin jest uznawany za wzór miłosierdzia chrześcijańskiego. Jedną z legend głosi, że uratował od śmierci głodowej żebraka, odcinając połowę swojego płaszcza, ofiarowując go biednemu wraz z woreczkiem pieniędzy. Kiedy w 371 r. został wybrany, pomimo swojego sprzeciwu, biskupem

Tours, skrył się w dniu nominacji w zabudowaniach gospodarczych. Miejszem kryjówki okazała się komórka, w której przebywały gęsi, głośnym gęganiem zdradzające kryjówkę mnicha. Marcin został odnaleziony, wyświęcony na biskupa, a następnie ogłoszono go świętym. W ikonografii przedstawia się go „w szatach biskupich, jako jeźdźca na koniu z żebrakiem u stóp”. Jego atrybutem jest gęś, księga i dzban.

Warto przy okazji wiedzieć też, co ze świętym Marcinem mają wspólnego popularne w Wielkopolsce rogate. Ciekawostki na ten temat zamieszczone są m.in. na stronie [Instytutu Skrzynki – Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego](#).

Gęsinowe tradycje kulinarne

Gęsina jest nieodłącznym elementem dziedzictwa kulturowego i kulinarnego Wielkopolski. Na *Listę produktów tradycyjnych* prowadzonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w 2009 r. wpisano m.in. [Gęś owsianą ostrzeszowską](#), w 2006 r. [Półgęski wędzone](#) oraz w 2008 r. zupę [Czerninę](#), nazywaną także czarniną, czarną zalewajką. Barbara Oгородowska w książce *Tradycje polskiego stołu*, udostępniła rodzinny przepis na Gęś nadziewaną jabłkami:

Oskubaną, opaloną, wypatroszoną 3-4 kilogramową gęś moczyć przez 2 godziny w zimnej wodzie, osuszyć w ściereczce, natrzeć dobrze (w środku i na zewnątrz) solą zmieszaną z otartym majerankiem, wypełnić ciasno kwaśnymi (winnymi) jabłkami, np. szarymi renetami, obranymi ze skórki, pozbawionymi pestek i gniazd nasiennych, pokrojonymi w ćwiartki, posypanymi majerankiem. Zszyć otwór białą nicią albo spiąć patyczkiem. Ułożyć gęś na wysmarowanej tłuszczem blasze lub w brytfannie, podlewać wodą i piec w gorącym piekarniku, podlewać wytopionym własnym sosem, ok. 3 godziny. W połowie pieczenia obrócić gęś, aby się równo zrumieniła. Gotowa gąska powinna mieć piękny brązowy kolor i apetycznie lśniąca skórka. Podaje się z całymi ziemniakami pieczonymi w tej samej brytfannie i jabłkami, które się w niej upiekły, oraz sałatką z czerwonej kapusty.

Na [Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#) nie mogło zatem zabraknąć przepisów z gęsiny, jest ich prawie 20, m.in. na pasztety z gęsich wątróbek, gęś nadziewaną kaszą, tatar z gęsiny, półgęski wędzone, pieczone pałki czy udka, a nawet carpaccio z wędzonej gęsi.

Zachęcamy Państwa do zapoznania się z przepisami i przygotowania swojej ulubionej potrawy z gęsiny. Na stronie szlaku kulinarnego znaleźć można także informacje, która z członkowskich restauracji serwuje wyśmienitą gęsinę.

Przygotował: Instytut Skrzynki