

## Gęsina nie tylko na św. Marcina

**„Nie masz lepszej zwierzyny, jako nasza gąska: dobre piórko, dobry mech, nie gań mi i mięska”**

Tradycyjnie od XVII do XIX wieku gęsi pojawiały się rokrocznie na polskich stołach w dzień św. Marcina. Wtedy po raz ostatni wypędzano zwierzęta na pastwiska, kończono prace polowe oraz zapełniano spiżarnie mięsem. Uczta w dzień św. Marcina była także ostatnim momentem przed grudniowym postem, kiedy można było najeść się do syta. Z kości piersiowej gęsi wróżono pogodę na zimową porę. Współcześnie tradycję ożywiono, gdyż zbiega się ona z świętem narodowym przypadającym właśnie na 11 listopada. Tego dnia gęsina podawana jest w wielu restauracjach i na rodzinnych obiadach, do czego zachęcają różne kampanie promocyjne.

### Celebrytka kulinarna na miarę XIX wieku

Rynek gęsiny rozwinął się szczególnie w wieku XIX, kiedy rocznie sprzedawano nawet 3,5 miliona sztuk tego drobiu. By przekonać się, jakie bogactwo kulinarne kryło się wówczas za gęsiną, wystarczy sięgnąć do starych książek. Lucyna Ćwierczakiewiczowa w publikacji pt. „365 obiadów” – najsłynniejszej, polskiej książce kucharskiej - podaje przepis na gęś pieczoną: *„Gęś tylko młoda i nieco podkarmiona może być smaczna na pieczyście. Po oczyszczeniu wytrzeć ją solą wewnątrz i zewnątrz, nadziać drobnymi, winkowatymi, obranymi jabłkami, lub pokrajanymi na ćwiartki, jeżeli są większe. Włożyć między jabłka kawałek majeranku. Gęś zaszyć i piec w piecu na brytfannie, polewając własnym sosem. Przed wydaniem, jabłka wyjęte z gęsi, pocukrować, obłożyć nimi gęś i polać sosem ściekłym. Dobrze także smakuje gęś nadziewana kartoflami, gdyż kartofle, przesiąknięte smalcem, upieką się wybornie.”* Oprócz klasycznej gęsi pieczonej z jabłkami, faszerowano ją również kiszoną kapustą, kaszą czy kasztanami, przyrządzano piersi gęsie w śmietanie, robiono wędzone kielbaski, np. z siekanego mięsa z udek. Zarówno w kuchni polskiej, jak i żydowskiej faszerowano gęsie szyje. Mięso gęsi łądowało w galarecie na zimno, a wątróbki w pasztetach i musach na sposoby polskie i francuskie. Z gęsich wątróbek zmieszanych z majerankiem, masłem rakowym i winem robiono kiszki, które potem gotowano w bulionie.

Ćwierczakiewiczowa pisała również o słynnej czarninie: *„jest to zupa prawdziwie polska, gdyż w innych krajach wcale nie znają tej wybornej i posilającej potrawy. Że musi być zdrowa i posilająca dowodzi to, że wielu doktorów przepisują ją osobom osłabionym, jako pożywienie”*.\_\_



Przepisy na ten specjał, zwany też czarną polewką, pojawiły się już dwieście lat wcześniej, na kartach najstarszej polskiej książki kucharskiej. W każdym regionie czarna polewka przyrządzana była w trochę inny sposób, ale zazwyczaj była to gęsta, słodko-kwaśna zupa, którą przygotowywano na wywarze z gęsi, z dodatkiem świeżej i utrwalonej octem krwi, podprawiana zawiesiną z mąki pszennej albo żytniej. Dla wzbogacenia smaku dodawano suszone śliwki i jabłka oraz przyprawy: cząber, majeranek, cynamon, goździki, pieprz. Najczęściej danie serwowano z pokrojonymi podrobami, łazankami, grubym makaronem, kluskami kładzionymi albo kluskami ziemniaczanymi.

## **Leberka, pipki i półgęski**

Za tymi dziwnymi nazwami, kryją się potrawy z gęsiny, które nie tylko są regionalną dumą, ale zapisały się również w historii polskiej tradycji kulinarnej.

Leberka gęsia, czyli wątrobianka, to rarytas z terenu Pomorza i Kujaw. Jej cechą charakterystyczną jest użycie przypraw – cząbr lub majeranku. Spożywana jest zazwyczaj bezpośrednio z chlebem, ale także wykorzystywana jako farsz do pierogów lub pasztecików.

Półgęsek był w kuchni staropolskiej bardzo popularną przekąską. Najbardziej znane były litewskie, wspomniane między innymi przez Adama Mickiewicza w Panu Tadeuszu. Tradycja przyrządzania półgęsków kształtowała się wszędzie tam, gdzie rozwijał się chów gęsi. To mięso z piersi gęsiej, oczyszczone z kości, z zachowaną skórą. Jest peklowane i długo wędzone. W niektórych regionach Rzeczypospolitej potrawę tę robiono z całej połówki korpusu gęsi. Półgęski od zawsze traktowano jako danie dość luksusowe, przeważnie jadano je w dworach szlacheckich. Dzisiaj to doskonała i najlepszej jakości wędlina, która nie tylko wybornie smakuje, ale i dostarcza wielu wartościowych składników.

Gęsie pipki to nazwa, która charakteryzuje dwa dania. W XIX wieku gęsina była bardzo cenionym przysmakiem, dlatego żadna jej część nie mogła się zmarnować. Właśnie w ten sposób powstała receptura na aromatyczny gulasz z podrobów. Pod tajemniczą nazwą kryją się żołądki wzbogacone cebulą, czosnkiem i niekiedy kremowym sosem. Fani wyrazistych dań dodają do nich musztardę oraz chrzan, dzięki czemu jeszcze lepiej smakują. Potrawę można serwować z przeróżnymi dodatkami. Ale gęsie pipki to również szyje gęsie nadziewane różnymi farszami, np. z ziemniaków i cebuli lub kaszy jęczmiennej. Serwowano je w formie roladek pokrojonych na zimno.



Powodów, dla których warto wybrać właśnie gęsinę jest wystarczająco dużo. Nie bez znaczenia dla właściwości tego mięsa ma otwarty sposób chowu i odpowiednio dobrana pasza. W Polsce największym powodzeniem cieszy się Gęś Biała Kołudzka, zwana również owsianą, ponieważ na 3 tygodnie przed ubojem ptactwo karmione jest samym owsem. Dzięki temu mięso ma obniżoną zawartość tłuszczu, jest bogate w białko, żelazo oraz wiele witamin, zawiera także sporo wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, które mają pozytywny wpływ na poziom cholesterolu.

Ostatnia dekada przyniosła swoisty renesans tego mięsa, choć nadal jest ono bardziej popularne za granicą, niż w Polsce. Dzisiejsze przepisy na gęś nie różnią się znacznie od tych tradycyjnych – wciąż najchętniej pieczemy i nadziewamy gęś. Do kanonu nowoczesnej gastronomii weszły również potrawy z piersi gęsiej w glazurach, uduka pieczone z sosami, czy różnego rodzaju roladki. Gęś podajemy w towarzystwie owoców, cytrusów, bakalii, warzyw, rzadziej zawieszistych, ciężkich sosów. Warto spróbować swoich sił i przyrządzić gęś na jeden z tych sposobów – czy to inspirując się kuchnią staropolską, czy współczesną.