

Jarosław Dumanowski, Waldemar Rozykowski

## *Saint Martin. Le culte, l'oie et la mémoire du saint en Pologne*

### Introduction

À travers les siècles, le culte des saints avait surtout un caractère patronal. Les chrétiens cherchaient leur assistance, leur médiation, leur intercession<sup>1</sup>. Le besoin de faire appel à un saint patron connut son apogée à l'époque médiévale. Des lieux, des particuliers ainsi que des groupes sociaux purent être mis sous l'invocation d'un saint<sup>2</sup>. Malgré différentes tendances observées dans l'histoire du culte des saints, ce phénomène a subsisté jusqu'à nos jours. La première partie de cet article vise à présenter certaines manifestations du culte et la mémoire de l'un des saints les plus populaires, parfois appelé le treizième Apôtre, à savoir saint Martin, sur le territoire polonais<sup>3</sup>.

### Liturgie

L'origine des formes les plus anciennes que revêt le culte de saint Martin en Pologne se trouve dans la liturgie. Nous pensons surtout à la présence de saint Martin dans le calendrier liturgique. C'est le premier saint « non martyr » inscrit au calendrier liturgique. Sa principale fête liturgique est fixée dans les calendriers des diocèses ou des ordres au jour du 11 novembre, en souvenir de ses funérailles du 11 novembre 397. Certains calendriers fixent la fête de la translation des reliques (*translatio*) de saint Martin le 4 juillet<sup>4</sup>. Cette date peut également faire référence à la consécration

<sup>1</sup> Johann B. Lehner, « Patron » dans *Lexikon für Theologie und Kirche*, vol. 8, Freiburg, Herder, 1986, n° 187; Arnold Angenendt, « Patron » dans *Lexikon des Mittelalters*, vol. 6, Stuttgart, Artemis Verlag, 1999, n° 1806-1808.

<sup>2</sup> André Vauchez, « Święty » dans *Człowiek średniowiecza*, J. Le Goff (éd.), Varsovie-Gdańsk, Oficyna Wydawnicza Volumen, 1996, p. 424.

<sup>3</sup> Grażyna Karolewicz, « Kult św. Marcina w Polsce do schyłku XVI w. », *Studia Theologica Varsaviensia*, vol 8, n° 1, 1970, p. 421-445.

<sup>4</sup> Henryk Wąsowicz, *Kalendarz ksiąg liturgicznych Krakowa do połowy XVI wieku. Studium chronologiczno-typologiczne*, Lublin, Redakcja Wydawnictw KUL, 1995, p. 395.

épiscopale de saint Martin et à la consécration de la basilique érigée sur son tombeau<sup>5</sup>.

Le culte de saint Martin apparaît en Pologne avec l'arrivée de premiers missionnaires, soit à partir du moment de l'implantation du christianisme. Pour des raisons évidentes, il serait difficile d'indiquer les dates précises, mais nous pouvons admettre que saint Martin est mentionné dans la liturgie depuis le baptême du prince Mieszko et de sa cour, soit depuis 966. Dans le recueil intitulé *La vie de Cinq Frères Martyrs*, on trouve une information sur la fête liturgique de saint Martin en Pologne. Le jour de la fête de saint Martin, la nuit du 10 au 11 novembre 1003, un groupe d'ermites fut assassiné<sup>6</sup>. Les chercheurs font le lien entre le début du culte de saint Martin en Pologne et la présence des Bénédictins<sup>7</sup>.

Les plus anciens calendriers liturgiques conservés, ceux des diocèses et des ordres, mentionnent des fêtes liturgiques de saint Martin. Ces calendriers fixent la date de la principale célébration liturgique du saint évêque le 11 novembre, et celle de l'octave de la fête le 18 novembre<sup>8</sup>.

Ajoutons enfin que grâce à la présence de saint Martin dans le calendrier liturgique, son nom fut évoqué au moins une fois par an. Ainsi, à travers les siècles, la liturgie fut l'un des principaux supports du culte de ce saint.

### Patron d'églises

Comme nous l'avons déjà affirmé, les saints étaient considérés surtout comme les patrons, notamment des édifices religieux<sup>9</sup>. Notons que le patronage des saints s'étendait non seulement sur l'édifice

<sup>5</sup> Mirosław Daniluk, « Marcin z Tours » dans *Encyklopedia katolicka*, t. 11, Lublin, Towarzystwo Naukowe KUL, 2006, p. 1233.

<sup>6</sup> Bruno de Querfurt, *Żywot Pięciu Braci Męczenników*, trad. E. Szwarzenberg-Czerny, J. Spież, R. Witkowski (éd.), Cracovie-Tyniec, Wydawnictwo Benedyktynów, 2002, p. 76 ; Grażyna Karolewicz, *Kult św. Marcina...*, *op. cit.*, p. 423.

<sup>7</sup> Grażyna Karolewicz, *Kult św. Marcina...*, *op. cit.*, p. 423.

<sup>8</sup> Hermann Grotefend, *Zeitrechnung des Deutschen Mittelalters und der Neuzeit*, vol. 2, Abtheilung 1, Hannover, 1892, p. 55 et 94 ; vol. 2, Abtheilung 2, Hannover Leipzig, 1898, p. 3, 7, 17 et 23 ; *Chronologia polska*, B. Włodarski (éd.), Varsovie, PWN, 2007, p. 140, 154, 168, 174, 183, 189, 193, 200 ; Grażyna Karolewicz, *Kult św. Marcina...*, *op. cit.*, p. 423-429.

<sup>9</sup> Aleksandra Witkowska, *Titulus ecclesiae. Wezwania współczesnych kościołów katedralnych w Polsce*, Warszawa, „Pax”, 1999, p. 49-58.

même, mais aussi sur la communauté de cette église. Ainsi, le patron du temple fut le patron de la communauté de la paroisse, et au sens plus large, de tous ceux qui venaient sur un lieu placé sous sa protection.

Il n'y a pas encore d'études complètes sur la popularité de saint Martin comme patron des églises en Pologne. Ce phénomène apparaît déjà au Moyen Âge. Probablement, l'une des premières églises mises sous l'invocation de saint Martin fut l'église de Cracovie datant du XI<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècle<sup>10</sup>.

Les données estimatives nous laissent croire qu'au déclin du Moyen Âge, saint Martin fut le patron d'environ 220 églises polonaises<sup>11</sup>. Stanisław Litak, auteur d'une étude sur la structure administrative de l'Église en Pologne vers 1772, indique dans son état récapitulatif que saint Martin fut le patron de 182 églises paroissiales. Précisons qu'à l'époque, le nombre total des paroisses était de 4705. Pour compléter l'image de la popularité de ce patron, ajoutons encore 71 églises filiales et chapelles publiques, 14 églises des ordres masculins et 2 églises des ordres féminins qui étaient mises sous l'invocation du saint évêque à l'époque<sup>12</sup>. Au total, cela représente un nombre considérable de 269 églises sous cette invocation dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. L'état récapitulatif des toutes les invocations des églises paroissiales nous permet de constater que la popularité de saint Martin était inférieure seulement à celle de saint Nicolas (414), Jean le Baptiste (309), saint Stanislas (260), sainte Catherine (197), saint Pierre (213) et saint Paul (206)<sup>13</sup>.

La popularité du patronage de saint Martin semble diminuer aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles. L'état récapitulatif établi pour 1914 par Grażyna Karolewicz, présente la situation suivante : sur 6755 différentes églises connues, 185 avaient saint Martin pour patron<sup>14</sup>. Cette invocation était la neuvième parmi les invocations

<sup>10</sup> Jerzy Rajman, *Średniowieczne patronia krakowskie*, Cracovie, Wydawnictwo Naukowe PAT, 2002, p. 49.

<sup>11</sup> Grażyna Karolewicz, *Kult św. Marcina...*, *op. cit.*, p. 431-432 ; Mirosław Daniluk, « Marcin z Tours... », *op. cit.*, n° 1233.

<sup>12</sup> Stanisław Litak, *Kościół taciński w Rzeczypospolitej około 1772 roku. Struktury administracyjne*, Lublin, Instytut Europy Środkowo-Wschodniej, 1996, p. 42, 137, 143, 148, 554, 570, 581, 586.

<sup>13</sup> *Ibid.*, p. 137.

<sup>14</sup> Grażyna Karolewicz, « Z badań nad wezwaniami kościołów », *Roczniki Humanistyczne*, vol. 22, n° 2, 1974, p. 230.

les plus populaires. Elle cédait la place seulement à : Assomption de Marie (472), Sainte-Trinité (423), saint Nicolas (332), saint Jean le Baptiste (302), saint Michel Archange (297), saints Pierre et Paul (242), Nativité de Marie (227) et saint Stanislas (215)<sup>15</sup>.

Les données actuelles sur la popularité de cette invocation correspondent à la période jusqu'à 2005<sup>16</sup>. Le 31 décembre 2005, il y avait 10 162 paroisses en Pologne dont 176 avaient saint Martin pour patron ou l'un des deux patrons. À présent, seulement une seule cathédrale en Pologne est mise sous l'invocation de saint Martin, et plus précisément saint Martin est l'un de ses deux patrons. Il s'agit de la cathédrale de saint Martin et de saint Nicolas de Bydgoszcz. Ajoutons que le diocèse de Bydgoszcz fut fondé en 2004.

Depuis le Moyen Âge, saint Martin fut parfois le patron des hôpitaux et des hospices mais le plus souvent, on choisissait comme patron le Saint Esprit ou saint Georges<sup>17</sup>. Au Moyen Âge, on trouve en Pologne des hôpitaux ayant pour patron saint Martin, notamment à Cracovie<sup>18</sup> et à Chełmno<sup>19</sup>. Au XVI<sup>e</sup> siècle, Marcin Kromer, évêque de Warmia, qui avait lui-même saint Martin pour patron, a fondé deux hôpitaux sous le patronage de ce saint : l'un à Bisztynek et l'autre à Biskupiec<sup>20</sup>.

Pourquoi Saint Martin, fut-il choisi comme leur patron ? D'un côté, la décision dépendait sans doute des préférences personnelles des fondateurs. De l'autre, l'inspiration venait aussi de la vie de l'évêque de Tours. Les textes et l'iconographie de saint Martin mettent en évidence sa compassion pour les pauvres et les malades. Dès le début, il compte parmi les saints miséricordieux les plus populaires<sup>21</sup>.

En résumant la popularité de saint Martin comme patron d'églises, surtout paroissiales, il convient de constater que ce

<sup>15</sup> *Ibid.*, p. 230.

<sup>16</sup> *Wykaz parafii w Polsce 2006*, t. 1-2, Varsovie, Instytut Statystyki Kościoła Katolickiego SAC, 2006.

<sup>17</sup> Waldemar Rozynkowski, *Omnes Sancti et Sanctae Dei. Studium nad kultem świętych w diecezjach pruskich państwa zakonu krzyżackiego*, Malbork, Muzeum Zamkowe, 2006, p. 151-154.

<sup>18</sup> Marcin Spórna, « Wezwania kościołów i kaplic szpitalnych w diecezji krakowskiej do 1539 r. », *Nasza Przeszłość*, vol. 98, 2002, p. 561.

<sup>19</sup> Waldemar Rozynkowski, *Omnes Sancti...*, *op. cit.*, p. 151.

<sup>20</sup> *Ibid.*, p. 155.

<sup>21</sup> Jowita Jagła, *Boska medycyna i niebiescy uzdrowiciele wobec kalectwa i chorób człowieka. Ikonografia „Patronów od Chorób” i „Świętych Miłujących Żebraków” w sztuce polskiej XIV-XVII w.*, Varsovie, Neriton, 2004, p. 216-237.

phénomène apparaît au Moyen Âge. C'était la période, où il était très fréquemment choisi comme patron des édifices religieux, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui. Évidemment, cela ne veut pas dire qu'au cours des siècles suivants, nous ne trouverons plus de nouvelles églises mises sous son invocation. Nous pouvons quand même évoquer la paroisse militaire de saint Martin de Krosno Odrzańskie qui fut érigée en 1993<sup>22</sup>. On y voit des liens évidents entre saint Martin et l'armée (avant avec la chevalerie).

Il semble que le patronage de saint Martin joua un rôle important dans la promotion de son culte en Pologne. Le patron fut régulièrement évoqué lors de sa fête. Nous trouvons aussi des souvenirs liés à saint Martin dans les églises sous son invocation.

### Patron de rues

Le patronage des saints s'étendait au-delà des murs des églises<sup>23</sup>. Les noms des rues dans le voisinage des églises mises sous l'invocation des saints, y compris saint Martin, le prouvent. Évoquons quelques exemples. À proximité de l'église sous l'invocation de saint Martin à Wodzisław, dans le diocèse de Kielce, se trouve la rue Saint Martin<sup>24</sup>. L'église paroissiale à Jawor dans le diocèse de Legnica, ayant saint Martin pour patron, est située aussi près de la rue Saint Martin<sup>25</sup>. C'est aussi le cas des villes paroissiales de Swarzędz (diocèse de Poznań)<sup>26</sup> et de Jawiszowice (diocèse de Bielsko et Żywiec)<sup>27</sup>.

### Patron de confréries

Le patronage martien fut souvent choisi par des confréries fondées sous son nom. La liste des paroisses existant en Pologne à la fin de 2005, comporte un état récapitulatif de différentes organisations catholiques, y compris les confréries. Il s'avère que sur plus de dix mille paroisses, on note seulement une confrérie

<sup>22</sup> *Wykaz parafii w Polsce 2006*, t. 1, *op. cit.*, p. 429.

<sup>23</sup> Katarzyna Gwizdak, « Wpływ kultu świętych na nazewnictwo ulic i placów w średniowiecznej aglomeracji Krakowa », dans *Kult świętych w Polsce średniowiecznej*, Cracovie, Wydawnictwo Naukowe PAT, 2003, p. 43-51.

<sup>24</sup> *Wykaz parafii w Polsce 2006*, t. 1, *op. cit.*, p. 256.

<sup>25</sup> *Ibid.*, p. 313.

<sup>26</sup> *Ibid.*, t. 2, p. 494.

<sup>27</sup> *Ibid.*, t. 1, p. 44.

Saint-Martin dans la paroisse Saint-Martin à Bukowiec, non loin de Grodzisk Wielkopolski, dans le diocèse de Poznań<sup>28</sup>. Cependant, sur internet, nous trouvons des sites polonais d'autres confréries ayant pour patron ce saint, notamment la Confrérie Cavalière Saint Martin à Strykowo ou la Confrérie des Chevaliers Saint Martin de Bydgoszcz. Ces deux confréries ont été fondées récemment, ce qui prouve la vivacité du culte et de la mémoire du saint. Il faut remarquer qu'en comparaison avec des confréries qui existaient avant auprès des paroisses, les deux confréries mentionnées ont visiblement un caractère laïc. C'est sans doute un signe des temps.

### Patron de personnes (prénoms)

Nous pouvons analyser le patronage de saint Martin également dans le contexte de la popularité des prénoms donnés aux enfants. La tradition chrétienne fut l'une des principales sources des prénoms. Les prénoms provenaient de la Bible ou bien c'étaient des prénoms des martyrs et des saints, provenant surtout des premiers siècles du christianisme. La liste de prénoms chrétiens s'est enrichie considérablement dans les siècles suivants<sup>29</sup>.

Martin fut l'un des prénoms masculins les plus populaires au Moyen Âge. Malheureusement, il nous manque encore des études détaillées sur ce sujet<sup>30</sup>. En examinant des sources, nous rencontrons assez souvent ce prénom. Nous pouvons évoquer deux exemples particuliers. À la lumière des études disponibles, on trouve Martin parmi les prénoms les plus populaires au sein des ordres chevaliers durant le règne de Boleslas V le Pudique (1243-1279)<sup>31</sup>. Évoquons aussi les recherches de Krzysztof Mikulski concernant la Vieille Ville de Toruń. L'historien a basé son étude sur des relevés fiscaux de 1394 et de 1455<sup>32</sup>. Le relevé de 1394 liste 1250 prénoms masculins et celui de 1455 en indique un peu plus, à savoir 1265. Nous y trouvons respectivement 86 et 71 prénoms différents. Les prénoms

<sup>28</sup> *Ibid.*, t. 2, p. 474 ; t. 1, p. 21.

<sup>29</sup> Waldemar Rozynkowski, *Omnes Sancti...*, *op. cit.*, p. 241 et s.

<sup>30</sup> Grażyna Karolewicz, *Kult św. Marcina...*, *op. cit.*, p. 438-439.

<sup>31</sup> Anna Becker, « Imiona świętych wśród rycerzy w czasach panowania Bolesława Wstydlwego » dans *Kult świętych w Polsce średniowiecznej*, Cracovie, Wydawnictwo Naukowe PAT, 2003, p. 39-41.

<sup>32</sup> Krzysztof Mikulski, *Pałapka niemożności. Społeczeństwo nowożytnego miasta wobec procesów modernizacyjnych (na przykładzie Torunia w XVII i XVIII wieku)*, Toruń, Wydawnictwo UMK, 2004, p. 260-264.

les plus populaires à Toruń, selon la source de 1394, sont les suivants : Johann (284), Nicolaus (227), Peter (153), Heinrich (63), Matthias (38), Herman (35), Jacob (35) et Martin (32). Selon le relevé de 1455, l'ordre de popularité est le suivant : Johann (239), Nicolaus (190), Peter (95), Matthias (75), et Martin (59)<sup>33</sup>.

### Nom de lieux (toponymie)

Les noms propres tirés de la terminologie de l'église furent l'une des manifestations de la présence du christianisme sur un territoire donné. Il y a des noms faisant référence aux lieux saints tels que les lieux de pèlerinage et les églises, des noms évoquant des dogmes ou différents aspects du culte ou encore des noms se référant aux personnes, aux ordres ou aux institutions ecclésiastiques<sup>34</sup>.

Dans le *Dictionnaire Géographique : origine et signification des noms géographiques*, nous lisons :

Le culte chrétien des saints a introduit à la toponymie des dizaines de milliers de noms saints dans le monde entier. [...] On voit une grande prédilection pour les noms saints chez les peuples romans. [...] En France, l'influence du christianisme dans la toponymie se manifeste beaucoup plus que dans les autres pays européens. Selon les calculs estimatifs jusqu'à trente mille lieux portent des noms saints<sup>35</sup>.

En cherchant en Pologne des noms se référant au prénom de Martin, nous allons nous rapporter aux relevés du *Dictionnaire géographique du Royaume de Pologne et d'autres pays slaves*, ouvrage de plus de dix volumes, publié vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. On y trouve plus de 60 lieux qui font référence au prénom de Martin, par exemple : Marcinek, Marciniszki, Marcinkańce, Marcinki, Marcinkowice, Marcinkowo (les plus nombreux), Marcinów, Marcinowce, etc.<sup>36</sup>

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 261-263.

<sup>34</sup> Jacques Dubois, Jean-Loup Lemaître, *Sources et méthodes de l'hagiographie médiévale*, Paris, Cerf, 1993, p. 192.

<sup>35</sup> Józef Staszewski, *Słownik Geograficzny: pochodzenie i znaczenie nazw geograficznych*, Varsovie, Wiedza Powszechna, 1959, p. 289-291 ; Henri Leclercq, « Lieu, noms » dans *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, vol. 9, Paris, Letouzey et Ané, 1930, p. 656-683.

<sup>36</sup> *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, t. 6, Varsovie, Nakładem Filipa Sulimierskiego i Władysława Walewskiego, 1885, p. 105-109 ; Grażyna Karolewicz, *Kult św. Marcina...*, *op. cit.*, p. 439-440.

## Pèlerinages

Les pèlerinages accompagnaient le christianisme dès ses origines et furent toujours liés au culte des saints. Le mouvement de pèlerinages fut très dynamique, surtout au Moyen Âge. La ville de Tours fut parmi de nombreux lieux qui attiraient les fidèles de toute l'Europe. Est-ce que l'on pouvait trouver parmi ces pèlerins des Polonais ? Probablement oui, mais pas beaucoup. Nous savons que Saint Adalbert, futur missionnaire en Prusse et patron de la Pologne, vint au tombeau de saint Martin. L'auteur de sa vie écrivait plus tard que saint Adalbert se rendit à Tours « cherchant de l'aide auprès du saint vieillard Martin<sup>37</sup> ». Il semble qu'en Pologne aucun centre important du culte de saint Martin ne s'est formé.

## Saint Martin dans l'art

L'art est un autre domaine où nous pouvons trouver la présence de saint Martin au Moyen Âge. L'évêque de Tours fut l'un des saints représentés le plus souvent dans l'art médiéval chrétien. Il était souvent représenté comme un jeune homme en armure d'un légionnaire ou d'un chevalier, le plus souvent à cheval. On le voit aussi en tenue laïque riche ou en habits pontificaux, sporadiquement avec une oie à ses pieds. Parfois, il est représenté comme un moine. Dans sa représentation, il est souvent accompagné d'un pauvre avec lequel il partage son manteau<sup>38</sup>.

Nous pouvons trouver des œuvres d'art consacrées à saint Martin dans de nombreux endroits, notamment dans des églises et des chapelles dont l'évêque de Tours était patron. Les œuvres les plus anciennes datent du XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècle<sup>39</sup>. Évoquons la représentation de saint Martin à cheval, coupant son manteau pour le partager avec un pauvre, sur la fresque d'après 1370 qui se trouve dans la chapelle Saint Jacques de l'église cistercienne de Łąd. Une autre représentation qui date du XIV<sup>e</sup> siècle est celle de saint Martin accompagné de deux pauvres, sur la peinture murale dans l'église sous l'invocation des saints Cosme et Damien de Okonin

<sup>37</sup> Johannes Canaparius, *Świętego Wojciecha Żywot Pierwszy*, trad. B. Kürbis dans *W kręgu żywotów świętego Wojciecha*, J. A. Spież (éd.), Cracovie-Tyniec, Wydawnictwo Benedyktynów, 1997, p. 69 ; Grażyna Karolewicz, *Kult św. Marcina...*, *op. cit.*, p. 422.

<sup>38</sup> Marcin Pastwa, « Marcin z Tours, IV. Ikonografia » dans *Encyklopedia katolicka*, t. 11, Lublin, Towarzystwo Naukowe Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego, 2006, p. 1235.

<sup>39</sup> Grażyna Karolewicz, *Kult św. Marcina...*, *op. cit.*, p. 429-431.



près de Grudziądz. Nous trouvons aussi une représentation de saint Martin sur les stalles du XVII<sup>e</sup> siècle de l'église de l'Assomption de la Sainte-Marie de Chełmno<sup>40</sup>.

Quant à la représentation de saint Martin avec l'oie, évoquons une peinture (dimensions 140 × 120 cm) de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, qui se trouve dans le chœur de l'église Saint-Martin de Grażawy, village situé non loin de Brodnica dans le diocèse de Toruń. Il semble que c'est l'une des rares représentations de l'évêque avec l'oie.

### Cloches

Parmi les artefacts qui évoquent la figure de saint Martin, les cloches méritent aussi notre attention. Ces objets liés aux édifices religieux, sont devenus une manifestation de la vénération des saints. La cérémonie de l'incorporation de la cloche dans l'espace sacré, permet de reconnaître son importance. Depuis le Moyen Âge, c'était un rituel spécial, similaire à celui du baptême d'un enfant ou de la consécration d'une église<sup>41</sup>. Les cloches de grande taille recevaient un nom qui soulignait leur caractère exceptionnel parmi les objets qui accompagnaient l'homme.

Les cloches portant le nom de saint Martin se trouvaient dans de nombreuses églises sous son patronage en Pologne. On pouvait aussi trouver des cloches évoquant la figure de ce saint dans d'autres édifices religieux. Vu le fait que les cloches étaient toujours un butin de guerre facile, elles étaient souvent endommagées. Parmi les plus anciennes cloches évoquant l'évêque de Tours, il y en a peu qui se sont conservées jusqu'à nos jours. Citons ici la cloche portant le nom de Martin, destinée probablement à une église de Gdańsk, qui a été coulée en 1529 à Bruges<sup>42</sup>. Ou encore, la cloche de 1925 consacrée à saint Martin, qui fut volée de l'église paroissiale de Boleszyn dans le diocèse de Chełmno pendant la Seconde Guerre mondiale<sup>43</sup>.

<sup>40</sup> Marcin Pastwa, « Marcin z Tours... », *op. cit.*, p. 1236.

<sup>41</sup> Suibert Benz, « Glockenweihe » dans *Lexikon für Theologie und Kirche*, vol. 4, Freiburg, 1986, n° 966 ; Jean Hani, *Symbolika świątyni chrześcijańskiej*, trad. A. Q. Lavique, Cracovie, Znak, 1994, p. 75.

<sup>42</sup> Krzysztof Maciej Kowalski, *Inskrypcje na dzwonach gotyckich w Prusach. Studium z epigrafiki kampanologicznej*, Gdańsk, WUG, 2006, p. 203-204.

<sup>43</sup> *Ibid.*, p. 204.

## Légendes hagiographiques, sermons

Les récits de saint Martin apparaissent dans les textes hagiographiques de toute l'Europe. Évoquons *La Légende dorée* de Jacques de Voragine, l'un des recueils hagiographiques les plus populaires de l'Europe médiévale<sup>44</sup>. *La Légende dorée* fut apportée en Pologne par les Dominicains à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>45</sup>. Elle était souvent évoquée dans les sermons. Rappelons le recueil de sermons du prédicateur dominicain Pérégrin d'Opole (1260/1270 - après 1333), qui parle du saint Martin dans le texte lu le jour de saint Martin le Confesseur<sup>46</sup>. Nous trouvons également des références à saint Martin dans les œuvres du XV<sup>e</sup> siècle p. ex. dans les *Kazania Gnieźnieńskie* [Sermons de Gniezno] et dans les *Rozmyślenia Przemyskie* [Méditations de Przemyśl]<sup>47</sup>.

## Jour de versement du tribut

Dès le début du XIII<sup>e</sup> siècle, le 11 novembre fut le jour de versement du tribut. Dans la tradition populaire, ce jour fut considéré comme la fin des travaux d'automne et le début de l'hiver. En ville, c'était le moment de paiement des loyers de champs, jardins, granges et d'autres étals. Ce délai de paiement fut établi, entre autres, sous l'influence de la loi allemande<sup>48</sup>. Citons un fragment des privilèges de Chełmno de 1233 : « *Wyznaczony zaś czynsz powinni dawać każdego roku w dzień św. Marcina, bądź też w ciągu piętnastu dni od tego dnia*<sup>49</sup> » [Ils doivent payer le loyer chaque année le jour de la Saint-Martin ou sous quinze jours suivants]. Nous ne devons pas nous étonner non plus que la date de la fête liturgique de saint Martin soit aussi liée à l'organisation des foires<sup>50</sup>.

<sup>44</sup> Jacques de Voragine, *Złota legenda* [*La Légende dorée*], trad. J. Pleziowa, M. Plezia (éd.), Varsovie, „Pax”, 1983, p. 489-500.

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 47.

<sup>46</sup> Pérégrin d'Opole, *Kazania de tempore i de sanctis*, J. Wolny (éd.), Cracovie-Opole, Papieska Akademia Teologiczna, 2001, p. 595-599.

<sup>47</sup> Grażyna Karolewicz, *Kult św. Marcina...*, op. cit., p. 436-437.

<sup>48</sup> Grzegorz Myśliwski, *Człowiek średniowiecza wobec czasu i przestrzeni (Mazowsze od XII do poł. XVI wieku)*, Varsovie, Krupski i Spółka, 1999, p. 210 ; Agnieszka Bartoszewicz, *Czas w małych miastach. Studium z dziejów kultury umysłowej późnośredniowiecznej Polski*, Varsovie-Pułtusk, Oficyna Wydawnicza „Aspra-JR”, 2003, p. 175 et s.

<sup>49</sup> *Przywilej chełmiński 1233 i 1251*, K. Zielińska-Melkowska (éd.), Toruń, Wydawnictwo UMK, 1986, p. 44.

<sup>50</sup> Agnieszka Bartoszewicz, *Czas w małych miastach...*, op. cit., p. 184, 328, 335, 340, 342-343, 346-347, 352-353.

## L'oie de la Saint-Martin

Dans la Pologne contemporaine, la Saint-Martin fait penser à la fête populaire, à la fête d'automne avant l'arrivée de l'hiver et au jour de l'Indépendance. Le culte du saint déjà oublié, auparavant très connu, est de nouveau lié à la consommation de l'oie qui, pour la plupart des Polonais, est un élément beaucoup plus connu que l'évêque de Tours lui-même.

Ce phénomène a une dimension politique (le rétablissement de la fête de l'Indépendance du 11 novembre qui était interdite à l'époque communiste), économique (la création d'une nouvelle race de l'oie et son énorme succès commercial, notamment en Allemagne), ainsi que gastronomique ou alimentaire, car l'oie est devenu le symbole de la renaissance de la gastronomie polonaise après de longues années du déclin à l'époque communiste. Dans la deuxième partie de notre texte, nous chercherons à présenter des bases historiques du mouvement « L'oie de la Saint-Martin », initié par le mouvement polonais du *Slow Food* et la voïévodie de Cujavie-Poméranie. Au cours de cette action de promotion, qui a duré quelques années et qui a commencé dans les années 2008-2009, on s'inspirait des faits historiques de manière plus ou moins consciente.

Dans la tradition culinaire polonaise, l'oie est considérée comme un élément de la cuisine locale et ancienne. Dans la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle, à l'époque de l'industrialisation de la production alimentaire, l'oie a pratiquement disparu du menu de la plupart des Polonais puisqu'elle était associée à un repas simple, rustique et gras. Ce cliché est de longue date. C'est, entre autres, Alfred de Saint-Paul, l'auteur du livre de cuisine polonais datant de 1899, qui l'a évoqué en soulignant que « l'oie n'est jamais servie aux déjeuners plus raffinés et plus solennels ». Selon cet auteur, qui a souvent repris les critiques formulées par les autorités en matière de cuisine de l'époque, elle convient « aux fêtes d'auberge et déjeuners faits maison<sup>51</sup> ». Pour les cuisiniers cherchant des nouveautés, l'oie constituait un produit simple (soi-disant « de maison »), elle faisait penser au passé et à l'anachronisme. Le caractère saisonnier de la préparation de l'oie en Pologne, comme de la plupart des

<sup>51</sup> Alfred de Saint-Paul, *Ilustrowany kucharz polski*, Inowrocław, Księgarnia Dziennika Kujawskiego, 1899, p. XII.

repas traditionnels, était non seulement étroitement lié au rythme de la nature et à la célébration de la fête de la Saint-Martin, mais il était aussi renforcé par le droit coutumier.

Les tributs versés alors par les paysans comportaient souvent des oies. Cette obligation coutumière assurait pendant de longs siècles des revenus réels aux seigneurs féodaux. L'influence de la cuisine juive joua un rôle important dans la popularité de l'oie. L'interdiction de la viande de porc eut pour résultat que l'oie et la graisse d'oie jouaient un rôle significatif dans la cuisine juive. La répugnance pour le porc, aussi bien du point de vue de l'esthétique que du tabou biblique, était un trait caractéristique de la cuisine polonaise ancienne de la noblesse. Le produit le plus apprécié et le plus souvent utilisé était surtout la volaille grasse, particulièrement le chapon et l'oie.

La tradition de la consommation de l'oie à l'occasion de la fête de la Saint-Martin est si ancienne en Pologne, que déjà au XVII<sup>e</sup> siècle, elle constituait une expression figée et fut un symbole de la fête, du plaisir et de la richesse. En 1630, l'auteur du livre *Gęś świętego Marcina albo pierwsza kolęda na szczęśliwe zaczęcie nowo przyszłego roku* [L'oie de la Saint-Martin ou le premier cantique pour un heureux début du Nouvel An] reproche aux autorités municipales de Lviv leur attachement excessif aux plaisirs de table et à la prodigalité<sup>52</sup>. Dans la première phrase du livre, il évoque l'oie « locale » et il considère la coutume de la consommation de l'oie pour la Saint-Martin comme typiquement polonaise et très ancienne. Il évoque aussi un vieux mythe, répété dans la littérature polonaise, selon lequel les oies du Capitole auraient sauvé Rome de l'invasion des « Français » (Gaulois).

### L'oie antifranaise

Les recettes d'oie apparaissent déjà dans le livre de cuisine polonais le plus ancien (1682). Dans les titres des recettes, l'oie n'apparaît que deux fois<sup>53</sup>, mais elle est l'un des produits les plus importants décrits dans ce texte. Dans le premier chapitre du livre, consacré

<sup>52</sup> Kasper Twardowski, *Gęś świętego Marcina albo pierwsza kolęda na szczęśliwe zaczęcie nowo przyszłego roku*, Lviv, [s. i.], 1630.

<sup>53</sup> Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum or collection of dishes*, J. Dumanowski, M. Spychaj (éd.), Varsovie, Muzeum Pałac w Wilanowie, 2014, p. 107-108.

aux plats de viande, apparaissent le plus souvent les descriptions de la préparation de différents plats de chapon. L'auteur les considère comme recettes modèles pour tous les plats de volaille, d'oiseaux sauvages et de veau.

L'oie y est le substitut le plus important du chapon. De multiples recettes commencent par une phrase : « prenez un chapon ou une oie...<sup>54</sup> ». Les descriptions des plats représentent un style culinaire archaïque, plein de contrastes gustatifs et de compositions compliquées piquant-aigre-sucré. Ainsi, « le chapon délicieux » ou l'oie délicieuse étaient élaborés en assaisonnant abondamment avec du vinaigre, de la lime, du poivre et du gingembre ou, selon une autre version, avec du vinaigre, du sucre, des raisins secs, du poivre, du gingembre et de la cannelle.

Selon les intentions de l'auteur, ces recettes constituent la réponse à l'expansion de la cuisine française et aux succès des cuisiniers français qu'il détestait. Son livre est une tentative de défendre un caractère national de la cuisine polonaise (« celle de poivre et de safran ») et, par conséquent, l'oie avec du sucre, du vinaigre, du gingembre et de la cannelle a ici quelque chose d'antifrançais.

Czarnecki ressentait une menace de la part des cuisiniers français et on formulait dans son entourage des accusations enflammées, adressées aussi aux imitateurs de la mode vestimentaire française, du modèle français de la politique ou du théâtre. La période du règne du roi Jean III Sobieski (1674-1696) et de sa femme d'origine française, Marie Casimire d'Arquien (le roi qui a conféré le titre et les droits de noblesse à Czarnecki), fut l'époque de la popularité particulière des modèles français à la cour de Wilanów et dans les résidences des magnats polonais. Les modèles venus de Paris et de Versailles étaient perçus par la noblesse de province comme un danger pour son identité. La mode vestimentaire et la politique française fascinaient plutôt l'aristocratie ou les souverains, notamment Jean III Sobieski, passionné de cuisine française, lecteur du *Cuisinier françois* (1651), qui manifestait en même temps son attachement à la tenue nationale et aux coutumes polonaises<sup>55</sup>.

<sup>54</sup> *Ibid.*, p. 95 et 98-99.

<sup>55</sup> Jarosław Dumanowski, « *Kucharz francuski* : książka kucharska Jana III Sobieskiego » dans *Sarmacka pamięć bitwy pod Wiedniem*, B. Dybaś, A. Woldan, A. Ziemińska (éd.), Varsovie, Muzeum Pałac w Wilanowie, 2014, p. 85-104.

En vérité, Czarnecki, qui condamnait les modèles culinaires français, les imitait volontiers. Ses deux seules recettes avec « l'oie » dans le titre décrivent l'oie cuite au vin avec les herbes en plus et font penser plutôt à la délicate et douce cuisine française qu'à la cuisine polonaise qu'il vante.

Selon le recueil polonais des discours datant du XVII<sup>e</sup> siècle, les oies du Capitole ont averti les Romains de l'arrivée des Français<sup>56</sup>. La traduction anachronique du terme « Gaulois » (Celtes) par les « Français », était assez populaire à cette époque-là et faisait penser aux guerres d'Italie et à la politique expansive de Louis XIV. Pour le lecteur polonais, l'oie sauvant Rome était en quelque sorte hostile à la France.

Grâce à notre publication de la liste des produits alimentaires servis à la table du roi Jean III et de sa femme Marie Casimire d'Arquien dans les années 1695-1696, on peut connaître assez bien le menu du couple royal<sup>57</sup>. Ce recensement des produits confirme les données provenant des livres de cuisine de l'époque de Sobieski. Le bœuf était le produit le plus populaire à la table royale, mais le chapon était aussi particulièrement apprécié. En ce qui concerne d'autres types de volaille, on consommait de préférence des oies, mais en automne on servait également des oies gavées.

À la table du roi, on servait en général une ou deux oies, mais par exemple le 12 septembre, le jour de l'anniversaire de la grande victoire à Vienne en 1683, où on organisait un repas particulièrement solennel, on pouvait y trouver exceptionnellement quatre oies. Vu le caractère de la cuisine polonaise qui respectait minutieusement la longue période du carême catholique, on appréciait particulièrement la volaille grasse et la volaille gavée. Comme l'écrivit Stanisław Hercius, professeur à l'Université Jagellonne de Cracovie et l'auteur du traité diététique de 1660 : « L'oie domestique plus elle est gavée, mieux elle est digérée, par contre une oie maigre est dure et elle n'est d'aucune utilité ni pour le repas ni pour le corps et en plus le sang est dégoûtant ». Selon l'auteur,

<sup>56</sup> *Herbarz albo orator polonus*, manuscrit de la Bibliothèque PAN de Kórnik, Réf. 101.

<sup>57</sup> *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695-1696*, J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński (éd.), *Monumenta Poloniae Culinaria*, vol. IV, J. Dumanowski (éd.), Varsovie, Muzeum Pałac w Wilanowie, 2013.

le plus grand délice était le foie gras : « Le foie gras d'une oie gavée constitue une nourriture saine, facile à digérer et nourrissante<sup>58</sup> ».

L'oie était un produit si populaire que décrire sa préparation semblait trivial. L'auteur du livre de cuisine manuscrit, écrit vers 1686 à la cour de la sœur et du neveu du roi Jan III Sobieski, formula sa recette en trois mots : « faites cuire l'oie<sup>59</sup> ». En revanche, il décrivit en détails la sauce à base d'ail, d'amandes, de pommes, de pain, de vinaigre et de sucre dans laquelle les goûts vifs de chaque ingrédient créaient une composition exceptionnelle de sensations différentes.

Dans le recueil, il y a aussi un conseil concernant le gavage des oies et des recettes baroques des « œufs d'oie » piquants sucrés aux amandes, avec du pain et de la farine et des jeunes d'œuf colorés avec du safran, et même la recette du « lait d'oie ».

### L'oie franco-polonaise

Le livre de la cuisine polonaise qui succéda au *Compendium ferulorum* de 1682, apparut seulement en 1783. Il s'agit du livre de Wojciech Wincenty Wielądsko, intitulé *Kucharz doskonały* [Le cuisinier parfait]. Le livre fut la traduction de l'ouvrage français *La cuisinière bourgeoise*, mais l'auteur polonais élimina toute mention concernant la cuisine bourgeoise, ainsi que la cuisinière elle-même qui fut la destinataire du livre dans sa version originale<sup>60</sup>. À vrai dire, Wielądsko changea complètement son contenu, en traduisant le texte de façon sommaire. Les produits simples, locaux, utilisés quotidiennement en France, furent souvent chers et rares en Pologne et de ce fait furent considérés plutôt comme des délices luxueux. En conséquence, le livre de la cuisine bour-

<sup>58</sup> Stanisław Kazimierz Hercius, *Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy Niebieskiego zaraz przy stworzeniu świata z różnych ziół, zbóż, owoców, bydła, zwierzyn, ptastwa, ryb etc. zgotowany*, Cracovie, Drukarnia Dzierżyców Stanisława Lenczowskiego, 1660, p. 26.

<sup>59</sup> *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, J. Dumanowski, R. Jankowski (éd.), *Monumenta Poloniae Culinaria*, J. Dumanowski (éd.), vol. II, Varsovie, Muzeum Pałac w Wilanowie, 2011, p. 140.

<sup>60</sup> Alain Girard, « Le triomphe de *La cuisinière bourgeoise*. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol. 24, n° 4, 1977, p. 487-523 ; Jarosław Dumanowski, « *Kucharz doskonały* Wojciecha Wincentego Wielądki » dans W. W. Wielądsko, *Kucharz doskonały pożyczony dla zatrudniających się gospodarstwem*, J. Dumanowski, A. Klesta-Nawrocka (éd.), *Monumenta Poloniae Culinaria*, vol. III, Varsovie, Muzeum Pałac w Wilanowie, 2012, p. 31-71.

geoise arriva aux palais des maîtres queux et des cuisiniers d'une noblesse riche.

L'auteur polonais décrit l'oie farcie aux marrons, un plat populaire en Pologne au XIX<sup>e</sup> siècle, l'oie farcie à la sauce de moutarde et l'oie cuite à l'étouffée au vin et aux herbes. Ces plats au goût adouci, sans ingrédients piquants ou exotiques, préparés aux épices et aux herbes locales étaient préparés dans un style français délicat et « naturel ». Ce plat fut considéré comme simple dans son pays d'origine, mais les marrons le rendaient original sur la table polonaise. Il faisait penser à la cuisine française raffinée et d'élite.

Wielądko ne fit que traduire le livre de la cuisine française, tandis que Paul Tremo, le cuisinier du roi Stanislas-Auguste, chercha à adapter la cuisine française du XVII<sup>e</sup> siècle à la réalité polonaise<sup>61</sup>. Dans son recueil manuscrit de recettes, publié dans les années 1770-1780, nous pouvons trouver, à côté des plats classiques français, des plats simples, polonais, préparés à la base de produits locaux, saisonniers ou plantes sauvages, souvent inspirés de la cuisine rustique et paysanne, à l'aide des techniques culinaires les plus simples.

Dans le recueil du maître queux royal, on retrouve aussi des fragments concernant les oies, ainsi que des recettes détaillées des sauces qui accompagnent les plats d'oie. La plupart étaient à base de pommes issues de la production locale avec du sucre, de la cannelle et des raisins secs. C'était une version plus douce des sauces anciennes piquantes sucrées du XVII<sup>e</sup> siècle, décrites par Czerniecki en 1682. Dans les recettes de Paul Tremo, nous pouvons remarquer une conception intéressante du style culinaire « national ». Il proposait la version allégée des recettes anciennes, avec quelques contrastes gustatifs de l'époque et des concepts baroques. Dans l'ouvrage du cuisinier royal, c'est l'ordre, la constance et la prévoyance qui règnent. En se servant des compositions simples et répétitives, dans lesquelles il a remplacé des ingrédients exotiques par des pommes locales, il fonda les bases de l'art culinaire polonais, qui fait référence à la cuisine française tout en évitant l'excès de raffinement. Dans son style, Tremo se réfère surtout à la cuisine polonaise popularisée en France à l'époque de Stanislas

<sup>61</sup> Les recettes culinaires manuscrites de Paul Tremo, Archiwum Główne Akt Dawnych, Varsovie, Archiwum Lubomirskich z Małej Wsi, Ic/317.



Leszczyński. Les plats « à la polonaise » et « à la Stanislas<sup>62</sup> », élaborés à la base des produits appréciés en Pologne, mélangeant le goût aigre avec un accent piquant, furent très populaires durant cette période. Ce style est perceptible dans les recettes de Paul Tremo. L'auteur, imité par un groupe de cuisiniers de la noblesse, créa une synthèse de la cuisine française et polonaise, dans le cadre de laquelle il tentait de réunir les caractéristiques de l'oïe polonaise et française.

L'évolution du texte *Kucharz doskonały* de Wojciech Wincenty Wielątek confirme cette tendance. Dans la troisième édition de *Kucharz doskonały* de 1800, l'auteur adapta les recettes françaises aux modèles polonais. Ainsi, il remplaça les marrons, dont on farcissait l'oïe, par les pommes à la marjolaine et l'anis avec de la chapelure. L'auteur conseillait aussi de servir l'oïe accompagnée du « cidre avec du sucre et de la cannelle », ce qui rappelle la façon de mêler les deux avec la viande en Pologne. En revanche, l'oïe cuite à l'étouffée était servie avec de la sauce au foie, au thymus de veau (très populaire autrefois dans la cuisine polonaise) et aux morilles comestibles. En revanche, Wielądko conseillait de servir le suprême d'oïe accompagné de l'orge perlé cuit, dense et broyé.

Ce n'était pas un hasard que les auteurs polonais des livres de cuisine furent familiers avec l'oïe française et ont remplacé certains ingrédients par des produits polonais (pommes, morilles comestibles, orge), en adaptant le goût classique aux traditions polonaises anciennes. L'influence des modèles culinaires français en Pologne à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle fut très profonde. Il ne s'agissait pas, comme avant, de les imiter ou de les rejeter, mais de créer un nouveau style de cuisine et un nouveau goût qui se manifestait aussi dans la préparation des plats d'oïe.

<sup>62</sup> Voir : François Massialot, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, Paris, Claude Prudhomme, 1730, vol. 3, p. 123-124 ; Vincent la Chapelle, *Le cuisinier moderne*, La Haye, Antoine de Groot, 1736, vol. IV, p. 276-277 ; Vincent la Chapelle, *Le cuisinier moderne*, La Haye, [s. i.], 1742, vol. IV, p. 275-277 ; Nicolas Lémery, *Nouveau recueil des plus beaux secrets de médecine*, Paris, chez Ribou, 1737 ; Briand, *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*, Paris, chez Gissey Bordelet, 1750, vol. I, p. 226 ; Pons Augustin Alletz, *L'agronome, dictionnaire portatif du cultivateur*, Paris, la veuve Didot, 1761, vol. I, p. 131-132 ; François Marin, *Les dons de Comus*, Paris, chez Pissot, 1769 ; *Les secrets de la nature et de l'art*, Paris, chez Durand, 1769 ; Jacques-Christophe Bomare de Valmont, *Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle*, Lyon, chez Brunet, 1791, vol. I, p. 552-553.

## L'oie polonaise et allemande

Nous pouvons évoquer un autre exemple de telles associations multinationales concernant les oies, notamment la *Polnische Gans* (l'oie polonaise) qui témoigne de l'attrance pour la marque polonaise en Allemagne. La prédilection actuelle des consommateurs allemands pour l'oie polonaise a des racines historiques. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les régions de la Poméranie, de la Grande-Pologne, de la Cujavie, du pays de Chełmno et le Royaume de Pologne, devinrent des producteurs importants de la viande d'oie qui fut ensuite envoyée et consommée en Allemagne. Aujourd'hui, plusieurs producteurs polonais exportent leur production en Allemagne. En conséquence, on put acheter l'oie polonaise comme un délice allemand sous le nom de la *Polnische Gans*. L'oie apparaît dans les livres de cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle aussi bien dans la version allemande que polonaise. Les descriptions des oies de Grudziądz et de Toruń représentent ici un cas particulier.

Sur le territoire prussien de la Pologne dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, dans l'atmosphère de la germanisation et de la lutte pour l'autonomie nationale des Polonais, des maisons d'édition populaires, se spécialisant dans les thématiques religieuse et culinaire et la publication des ouvrages pratiques, jouèrent un rôle important. Les livres de ce type étaient publiés d'habitude par les maisons d'édition gérées par les plus grands journaux polonais et allemands. La rivalité entre journalistes et hommes politiques s'inscrivait dans des conflits nationaux, linguistiques et culturels. Les livres culinaires, dans lesquels on pouvait retrouver de multiples recettes, entre autres, des plats d'oie, faisaient partie de cette rivalité.

Malgré une réserve réciproque des milieux polonais et allemands, ils partageaient la tradition culinaire, dans laquelle les différences nationales passaient au second plan. Ainsi, de multiples recettes des plats d'oie du livre de la cuisine allemande de Grudziądz de 1866, furent copiées ensuite dans des livres polonais<sup>63</sup>. À Toruń, on ajoutait volontiers des pains d'épices, une spécialité célèbre de

<sup>63</sup> Minna Hooff, *Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft*, Graudenz, Verlag von Gustav Röhre, 1866 ; *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego*, Toruń, Verlag von Ernst Lambeck, 1885 ; *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego*, J. Dumanowski, M. Mazurkiewicz (éd.), Grudziądz, Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły, 2012.

la région, à la viande d'oie. La *Czernina* (soupe à la base de sang d'oie), l'oie rôtie farcie aux pommes ou aux pommes de terre, des saucisses d'oie ou du foie gras sont entrés dans le canon de la cuisine polonaise. Nous pouvons remarquer beaucoup plus de différences entre les recettes issues du territoire prussien et russe : l'oie est devenue une passion commune des Polonais et des Allemands. Le fait que les livres de cuisine les plus connus de la Poméranie, avaient sur la couverture une cuisinière tenant une oie bien en chair, fut symbolique.

Aujourd'hui, les Polonais cherchent de plus en plus souvent à goûter ce délice produit en Pologne et consommé par les Allemands, ce qui est un élément important de l'assimilation culturelle de la tradition alimentaire polonaise et allemande, des attitudes consommatrices et du style de vie après l'adhésion de la Pologne à l'Union Européenne. Le rétablissement de la tradition de la Saint-Martin, probablement grâce à sa coïncidence avec la fête de l'Indépendance du 11 novembre, fait que l'histoire de l'oie est devenue en Pologne un sujet important et actuel du point de vue culturel.

## Streszczenie

### *Święty Marcin. Kult, gęsina i pamięć o świętym w Polsce*

Tekst poświęcony św. Marcinowi w Polsce dotyczy historii jego kultu, pamięci o świętym i roli, jaką w obrazie biskupa Tours w Polsce odegrała tradycja jedzenia gęsiny. Analizie poddano dane dotyczące jego roli jako patrona miejsc, ulic, parafii i osób. Wskazano także na funkcjonujące w dawnej Polsce pielgrzymki do miejsc związanych ze św. Marcinem, jego przedstawienia w sztuce, legendach i żywotach świętych, co świadczy o dużej popularności biskupa Tours jako świętego i obiektu kultu w dawnej Polsce. Dziś, gdy pamięć o nim, wyrażana przez praktyki religijne, bardzo osłabła, św. Marcina kojarzy się przede wszystkim z gęsiną. Skojarzenie to w Polsce jest wzmocnione przez obchodzenie dnia 11 listopada święta niepodległości. Sięganie do żywieniowej tradycji i postaci św. Marcina stało się ważnym elementem przywracania tego święta, zwalczanego wcześniej przez władze komunistyczne.

**Jarosław Dumanowski** – professeur à l'Université Nicolas Copernic de Toruń, spécialiste de l'histoire et de la culture de l'alimentation, propagateur d'anciennes traditions polonaises d'alimentation, de la culture et de l'héritage culinaires. L'auteur de plusieurs publications sur ce sujet, rédacteur de la série *Monumenta Poloniae Culinaria*, présentant des livres de cuisine et des textes culinaires les plus anciens, éditée par le musée du Palais du roi Jean III Sobieski de Wilanów (Varsovie).

**Waldemar Rozykowski** – professeur et docteur habilité, historien, directeur de l'Institut d'Histoire et d'Archivistique de l'Université Nicolas Copernic de Toruń, chercheur en histoire de l'Église et de la religion. Ses recherches portent sur l'histoire de l'état monastique des chevaliers en Prusse, l'histoire des monastères et des congrégations religieuses, ainsi que de la piété, du culte des saints et de la liturgie.