Opublikowany na (https://wrir.archiwum-wzp.pl)

Strona

„Śledzie po szczecińsku" kolejnym produktem tradycyjnym z województwa zachodniopomorskiego

13 kwi 2015 15:10

„Śledzie po szczecińsku" z Restauracji „Na Kuncu Korytarza" ze Szczecina to kolejny produkt z województwa zachodniopomorskiego wpisany w dniu 2 marca 2015 r. na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Szczecin od zawsze kojarzony był z morzem i śledziami. Od zawsze część jego mieszkańców utrzymywała się i wzbogacała z pracy na morzu. Stare porzekadło hanzeatyckie mówiło: „Szczecin jest miastem handlarzy ryb. Lubeka jest miastem kupców" (Życie codzienne w średniowiecznym mieście hanzeatyckim na Pomorzu", Szczecin, 1998r.). Wiek XIX, to „złoty okres" panowania w kuchni szczecińskiej różnego rodzaju potraw z ryb, w tym ze śledzi : „… Ryby morskie spożywano rzadko, z wyjątkiem śledzi, które – solone – w wielkich ilościach były konsumowane przez wszystkie grupy społeczne". (Życie codzienne w Szczecinie w latach 1800-1939", Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, 2000r.). Smakosze śledzi mogli zaopatrzyć się w swój ulubiony przysmak nie tylko na targu rybnym, ale także w prawie każdym sklepie, który oferował artykuły spożywcze: „Jedzono także bardzo dużo śledzi. W każdym sklepie w mieście stały duże kadzie z solonymi śledziami. Podstawową potrawą na kolacji były ziemniaki w łupinach i śledzie solone lub śledzie w occie z dużą ilością cebuli i przyprawy" (Kultura na Pomorzu w XIX wieku, Wydawnictwo Uczelniane Bałtyckiej Wyższej Szkoły Humanistycznej, Koszalin 2000). Śledź, jako jedna z niewielu ryb, w XIX wieku, po raz pierwszy doczekał się od mieszkańców Szczecina hymnu pochwalnego na swoją cześć. A wszystko za sprawą Szczecińskiego Towarzystwa Politechnicznego, które w 1894 roku zamieściło w przewodniku wycieczki do Kopenhagi „Pieśń o Śledziu" (Szczecin-miasto Szczecinian- Przy Bramie Portowej, Szczecin 2000) : „…Na stole wtedy usłużny/Pięknie oczyszczony, ozdobiony/Z ziemniakami, taki towarzyski/Jest nam przedstawiony/I oto leży na talerzu-Najwyśmienitsza szczecińska uczta…". Należy podkreślić, że na stołach Szczecinian krążowały nie tylko solone śledzie z beczki, podawane z ziemniakami i dużą ilością cebuli i liści laurowych. Popularną potrawą były także śledzie smażone, czy też opiekane w octowej zalewie lub marynacie. Współcześnie jako śledzie po szczecińsku przygotowywane są: śledzie z cebulą, śledzie smażone, smażone śledzie w octowej zalewie, śledzie smażone na wodzie, śledzie opiekane w marynacie oraz cymes śledziowy. Śledzie te przygotowywane według starych receptur stale gością na stołach szczecińskich restauracji i domostw. Coraz częściej można zapoznać się z ich smakiem także podczas różnych wystaw, imprez plenerowych, czy też konkursów. Najlepszym tego przykładem jest „Cymes śledziowy", który podczas targów POMERANIA 2003 zdobył w kategorii Ryby i Przetwory Rybne medal Międzynarodowych Targów Szczecińskich.

Załączniki

https://wrir.archiwum-wzp.pl/sites/default/files/32_-_sledzie_po_szczecinsku.pdf
Śledzie po szczecińsku

Adres źródłowy: https://wrir.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/sledzie-po-szczecinsku-kolejnym-produktem-tradycyjnym-z-wojewodztwa-zachodniopomorskiego?mobile_switch=mobile