

Sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego (19)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.07.2013r.

Kategoria – Produkty rybołówstwa
powiat drawski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego

Województwa Zachodniopomorskiego przez

Lokalną Grupę Rybacką „Partnerstwo Drawy” w Szczecinku



Autor zdjęcia : Lokalna Grupa Rybacka „Partnerstwo Drawy” w Szczecinku

Wśród różnorodności i charakterystycznych gatunków ryb występujących w jeziorach Pojezierza Drawskiego obok szczupaków, węgorzy, leszczy, od dawna wymieniana jest także sielawa. Tuż po wojnie kiedy ziemie te były zasiedlane przez ludność napływową, sielawę nazywano małą sieją, od niemieckiej nazwy „kleine Maräne”. W tamtym czasie przebywali tu jeszcze niemieccy rybacy, którzy wiedzę o przygotowaniu sielawy do spożycia przekazali napływowej ludności : „*Sielawa w taki sposób przyrządzana znana była dawnym, jeszcze przedwojennym mieszkańcom Pojezierza Drawskiego. Wiedzę o tym przekazali oni w ciągu pierwszych lat powojennych polskim rybakom jeziorowym, z którymi jakiś czas razem pracowali. Od nich z kolei zainteresowani mieszkańcy regionu*” (wywiad etnograficzny). Do lat 90-tych, sielawa występowała w jeziorach drawskich w znacznych ilościach, będąc doskonałym surowcem wędzarniczym. W latach 70-tych ówcześni naukowcy mówili wręcz o występowaniu jezior sielawowych. Aktualnie, według ustnych wypowiedzi rybaków z Pojezierza Drawskiego, sielawy jest coraz mniej. Wciąż jednak najwięcej występuje jej i odławia się w jeziorach: Pile, Drawsko, Siecino, Komorze i Lubie. Nieprzerwanie, od prawie siedemdziesięciu lat ludność Pojezierza Drawskiego wykorzystuje ten smaczny, naturalnie występujący surowiec, poddając sielawę wędzeniu według tradycyjnej receptury. Długi zwyczaj przyrządzania sielawy – ponad 50 letni - potwierdza m.in. jeden z rdzennych mieszkańców tych ziem, zamieszkały w Starym Drawsku : „*Sielawa musi być dokładnie czyszczona, wypatroszona i myta. Następnie zalewa się rybę roztworem soli..... Następnie rybę wyjmuje się z solanki i nanizuje na nierdzewne pręty metalowe z niewielkim między nimi odstępem i ustawia na stojak na około 30 minut, aby ściekła z ryby woda. Przez około 15 minut wędzi się ryby w temperaturze ok. 70°C, potem w temperaturze ok. 50°C*” (wywiad etnograficzny).