

Sieja miedwieńska - Sieja miedwiańska (23)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5.09.2013r.

Kategoria – Produkty rybołówstwa, w tym ryby

Powiat stargardzki, pyrzycki i gryfiński

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez F.B.H.U. Modehpolmo Sp. z o.o. – Szczecin



Autor zdjęcia : Agnieszka Kołodziej

Niedaleko Stargardu, w wodach jeziora Miedwie od kilku stuleci występuje pewna cenna ryba, zwana od nazwy jeziora - *Sieją miedwieńską*. Jest to forma gatunku silnie związana z okresem polodowcowym. Z tego powodu jej wymagania środowiskowe są wyraźnie ukierunkowane. Wywodzi się z rodziny łososiowatych, podrodziny głabielowatych. Wymaga wód głębokich, chłodnych, czystych oraz dobrze natlenionych. Te warunki stwarza polodowcowe j. Miedwie. Po raz pierwszy jako osobna forma ryba ta została opisana przez Blocha w 1779r. Pierwsze zapiski historyczne dotyczące poławiania ryb - w tym także *Siei miedwieńskiej* pochodzą już z roku 1283 i wiążą się z działalnością rybacką cystersów, którzy w roku 1173 założyli w Kołbaczu klasztor. Jak cennym dla cystersów akwenem wodnym, pełnym ryb było Miedwie świadczy fakt, że już w roku 1249 oddali w lenno gród Dąbie, po to aby zyskać prawo połowu właśnie w tym jeziorze : „Na tyle cennym, że kołbaccy cystersi w 1249r. oddali w lenno gród Dąbie tylko po to, by książę szczeciński Barnim I udzielił im prawa połowu „dużymi i małymi” sieciami właśnie w jeziorze Miedwie. ... Jednak nie tylko zasobność w ryby decydowała o tym, że rybostan Miedwia był oceniany jako wyjątkowy. Miedwie bowiem w swoich wodach ukrywa prawdziwy skarb. Tym skarbem była ryba – sieja miedwieńska” (Jezioro Miedwie i Nizina Pyrzycka). Nie inaczej sprawa gospodarki rybackiej i znaczenia ekonomicznego tego gatunku ryb, przedstawiała się także w następnych latach. O bardzo wysokiej wartości, nie tylko odżywczej, ale także monetarnej *Siei miedwieńskiej* wskazuje fragment: „Według danych historycznych największe sieje z tego zbiornika miały 130 cm długości oraz 10 kg wagi. Wyróżniały się do tego stopnia, że duże osobniki zaraz po złowieniu wysyłano bezpośrednio na dwory królewskie Paryża czy Wiednia. Historyczne zapiski datowane na 1691r. mówią, że roczny przychód z połowu siei w Miedwiu wynosił 222 talary” (źródło jak wyżej). W latach 70-tych XX wieku, w wyniku znacznego zanieczyszczenia wód jeziora, drastycznie spadła populacja autochtonicznej formy siei. Dopiero w latach 90-tych zanotowano odbudowę jej populacji. Odbędzie się ona najprawdopodobniej dzięki wcześniejszej poprawie jakości wód oraz sprzyjającemu -mroźnemu klimatowi w okresie zimowym. W celu ochrony formy autochtonicznej, w roku 2008 w Dzwonowie wybudowana została wylęgarnia ryb, w której uzyskiwany jest materiał zarybieniowy oryginalnej – autochtonicznej siei.

Z tej smacznej ryby, podobnie jak to miało już miejsce na przestrzeni wielu lat wcześniej, wytwarza się gotowe do spożycia produkty. *Złota sieja wędzona „Miedwianka”* zdobywa uznanie nie tylko licznych jej smakoszy, ale także jury. W roku 2010 podczas konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” *Złota sieja wędzona „Miedwianka”* zdobyła I miejsce w kategorii „Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego”. W następnym roku produkt ten został doceniony przez ogólnopolskie jury, otrzymując „Perłę”2011.