

Miedwieńskie (miedwiańskie) ryby wędzone (29)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 7.10.2014r.

Kategoria – produkty rybolówstwa, 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 : F.B.H.U Modehpolmo Sp. z o.o. - Szczecin

Jezioro Miedwie leżące w województwie zachodniopomorskim jest piątym co do wielkości jeziorem w Polsce. Pierwsze zapiski historyczne dotyczące poławiania ryb z Miedwia i okolicznych jezior pochodzą już z roku 1283 i wiążą się z działalnością rybacką mnichów, którzy w roku 1173 założyli w Kołbaczu klasztor cystersów. Najbardziej cenioną rybą, uznawaną jako szczególnie rarytas była sieja. Połowami tej i innych ryb trudniły się wszystkie wsie wokół Miedwia. „Smakowo była ona najlepsza, zapotrzebowanie na nią było bardzo wielkie. Złowione ryby prawie wszystkie szły na sprzedaż. Największą restauracją rybną, w której serwowano sieje, była „Pod Srebrną Mareną” (sieją) w Moritzfelde pod Stargardem (miejscowość Morzyczyn nad jeziorem Miedwie – przyp. Wnioskodawcy). Można tam było sobie wybrać żywą rybę i kazać ją przyprawić według własnego gustu. Kosztowało to bardzo dużo, ale w Moritzfelde spotykali się bogaci kupcy ze Stargardu na omawianie interesów. Rybę przyrządzano na wiele sposobów (...). Oprócz ryb solonych sprzedawano także ryby wędzone. ...Na stołach często pojawiały się ryby przyrządzone na różny sposób, sporo też było ryb wędzonych. Wędzarnie były w każdym majątku, służąc nie tylko do wędzenia ryb,...” (Kultura na Pomorzu w XIX wieku).

W latach 80-tych i 90-tych XX wieku, gdy na Wierchłądzie swój zakład miało Państwowe Gospodarstwo Rybackie Szczecin, ryby z Miedwia były dostępne dla pracowników w ramach tzw. deputatów w niższych cenach. Gospodarstwo Rybackie nie handlowało wędzoną rybą, a jej popularność i zapotrzebowanie na nią było duże, więc na Wierchłądzie urządzono ogólnodostępne wędzarnie. O tym, jak to wyglądało opowiadają byli pracownicy Państwowego Gospodarstwa Rybackiego Szczecin Zakład Wierchład: *Nie miałem swojej prywatnej wędzarki, ale na Wierchłądzie było kilka ogólnodostępnych dla wszystkich mieszkańców wsi.... Właściwie na Wierchłądzie wędziło się niemal cały czas, bo gdy ryba była dostępna w tak atrakcyjnych cenach, to co najmniej 2 razy w miesiącu się wędziło.*

Ryby wędzone z jeziora Miedwie (siejka miedwieńska, sielawa, węgorz i leszcz) już zdążyły zdobyć uznanie wśród konsumentów. Najslawniejszym produktem F. B. H. U. Modehpolmo Sp. z o. o. jest Złota sieja wędzona „Miedwianka”, która w 2010 roku, podczas konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” zdobyła I miejsce w kategorii „Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego”, a w roku 2011 najwyższe wyróżnienie, jakim jest „Perła”.