

Śledzie po szczecińsku (32)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 2.03.2015r.

Kategoria – produkty rybołówstwa, w tym ryby

Miasto Szczecin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Restaurację „Na Kuncu Korytarza” ze Szczecina



Autor zdjęcia : Restauracja „Na Kuncu Korytarza” Szczecin

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 kolację były ziemniaki w łupinach i śledzie solone lub śledzie w occie z dużą ilością cebuli i przypraw*”(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 uczt...”. Należy podkreślić, że na stołach Szczecinian królowały 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 przygotowuje się: 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 goszczą 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.