

Chleb szczeciński (34)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 26.08.2015r.

Kategoria – Wyroby piekarnicze i cukiernicze

Miasto Szczecin

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Cech Rzemiosł Spożywczych w Szczecinie oraz Piekarnię Cukiernię Wojciechowski w Szczecinie



Autor zdjęcia : Agnieszka Kołodziej

Chleb szczeciński, to chleb pszenno-żytni, z większym udziałem w swoim składzie mąki pszennej. Tradycja jego wypiekania, według obecnie stosowanej i znanej receptury, sięga co najmniej końca lat 60-tych XX wieku. Pierwsze powojenne wzmianki o tym chlebie można odnaleźć w rodzinnych, archiwalnych materiałach szczecińskich piekarzy. Opisując powojenną historię powstania tego produktu, nie można jednak pominąć odległych już dziejów szczecińskiego piekarnictwa, które w znaczący sposób wpłynęły na jego współczesny rozwój. Jedne z pierwszych źródeł, mówiących o wypiekanu w Szczecinie chleba, wskazują na okres wczesnego średniowiecza: „Jedynie z przypadkowo niemal wtrąconych wyrażen dowiadujemy się, że mieszkańcy Szczecina prócz handlu i korsarstwa..., piekli chleb i gotowali pokarmy.... Oczywiście nie zabrakło potraw mącznych i pieczywa, na co wskazują znalezione w wielkich ilościach ziarna ..., pszenicy, ... i żyta.”(Szczecin i Wolin we wczesnym średniowieczu, PTA). Przywilej tworzenia cechów Szczecin otrzymał w XIII wieku, jednak wiele z nich powstało dopiero w wieku XIV, w tym także cech piekarzy (Szkice szczecińskie X-XVIII w. B.Zientara): „Wiemy na przykład o istnieniu w tym czasie cechów piekarzy. W roku 1416 w jednym ze źródeł wymieniono 11 głównych organizacji cechowych: ...piekarzy”. Wiek XVIII i XIX to czas, kiedy w każdym szczecińskim domu nie mogło zabraknąć chleba. Był on spożywany przeważnie rano, na śniadanie. Tylko forma jego podawania w dużej mierze zależała od zasobności portfela gospodarzy. Samo życie dyktowało zasadę, że im bogatsza grupa społeczna, tym wykwintniejsze były dodatki do chleba: „W odżywianiu również istniały różnice w zależności od statusu społecznego mieszkańców. Dotyczyły obfitości pokarmów, sposobu ich przyrządzania i podawania, natomiast produkty były mniej więcej takie same, to jest chleb,... . Podstawą pożywienia był oczywiście chleb” (Życie codzienne w Szczecinie w latach 1800-1939” L. Turek-Kwiatkowska). Informacji o codziennym życiu w pierwszym roku powojennego Szczecina oraz możliwości otrzymania i spożycia chleba dostarczają nam również pamiętniki spisane przez jego pierwszych mieszkańców. W swoich wspomnieniach pierwszy prezydent Szczecina, p. Zaremba podkreślił w jaki sposób uczczono dzień, w którym do Szczecina po raz pierwszy przybyły władze województwa, a więc dzień 9 maja 1945r. : „Archiwalnym śladem przybycia władz wojewódzkich do Szczecina był dodatkowy przydział dwóch tysięcy chlebów dla stołówki wojewódzkiej, do odebrania w piekarni Mazura przy narożniku Alei Bohaterów Warszawy i ulicy Mickiewicza.”(Pierwszy szczeciński rok 1945, P. Zaremba). Niezmienioną od lat recepturę wypieku chleba szczecińskiego potwierdza wielu miejscowych piekarzy : „Po wojnie otworzył w dniu 12 września 1945r. ... piekarnię zajmując lokal przy ul. Bol. Krzywoustego 80. W tym miejscu piekarnia rodziny Wojciechowskich funkcjonuje do chwili obecnej.Produkt chleb szczeciński pieczony jest w wielu szczecińskich piekarniach od lat 80. XX wieku, według receptury zatwierdzonej przez Cech Rzemiosł Spożywczych w Szczecinie”(Wywiady etnograficzne). W latach 90-tych ubiegłego wieku, w trakcie zmagania o puchar Europy w piekarnictwie, które odbyły się we Francji Chleb szczeciński zdobył uznanie ówczesnego jury konkursu. Najnowszym wyróżnieniem zdobytym przez to tradycyjne pieczywo było zajęcie w 2014r. w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” I nagrody w kategorii produkty i przetwory pochodzenia roślinnego, podkategorii produkty zbożowe.