

Śledzik kołobrzeski (35)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 26.08.2015r.

Kategoria – Produkty rybołówstwa, w tym ryby

Miasto Kołobrzeg

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Beatę Mieczkowską-Miśtak, Laboratorium Pomysłów w Kołobrzegu



Autor zdjęcia: Beata Mieczkowska-Miśtak

Głównym składnikiem do przygotowania śledzika kołobrzeskiego jest śledź bałtycki. Ze względu na swoje występowanie, ryba ta na stałe zagościła na stołach mieszkańców Kołobrzegu, który od zawsze słynął z połowu i handlu śledziami. Niektóre źródła podają, że jeszcze przed lokacją nowego miasta, u ujścia rzeki Parsęty istniała osada rybacka : *„Istnieje uzasadnione przypuszczenie, że przed lokacją na tym terenie była już osada rybaków. Po lokacji miasta rybacy wraz ze swoim kościołem przenieśli się bliżej ujścia rzeki, dając początek przedmieściu Ujście”* (Kołobrzeg zarys dziejów”, T. Gasztold, H. Kroczyński, H. Rybicki). Szczególnego znaczenia port w Kołobrzegu nabrał pod koniec XIX i na początku XX wieku. Są to lata rozbudowy floty rybackiej oraz rozwoju, w oparciu o rybołówstwo, przemysłu rybnego. Od zawsze śledzie stanowiły część wyżywienia miejscowej ludności, ale dopiero z uruchomieniem na większą skalę ich przetwórstwa, nabrały one nowego smaku: *„W roku 1895 rybołówstwo kołobrzeskie zatrudniało 60 osób. Roczna wielkość odłowów nie była zbyt wielka i pod koniec XIX wieku wynosiła nieco powyżej tysiąca ton”* (Dzieje Kołobrzegu X-XX wiek, PTH). Oprócz upodobań do „przemysłowych przetworów śledziowych” na gusta smakowe przedwojennych kołobrzeżan duży wpływ miały także dostępne na rynku książki kucharskie. Zachęcały one do samodzielnego przygotowywania śledziowych specjałów, którego główny składnik w postaci śledzia bałtyckiego był powszechnym rynkowym produktem. Na początku XX wieku, w 1925r., H. von Geibler wydał książkę, która oferowała aż 631 różnych przepisów, w tym także na potrawy ze śledzi („Pommersches Kochbuch”, H. von Geibler). Przez prawie 100 lat powyższa książka nie straciła na swojej aktualności i w dalszym ciągu można przygotowywać swoje posiłki według podanych w niej receptur : *„Śledzia umyć i wymoczyć przez 24 godziny. Następnie włożyć w garnku warstwami, przekładając krążkami cebuli, przyprawami i liśćmi laurowymi i zalać wodą z octem, wcześniej zagotowaną i schłodzoną. Przed podaniem pokroić na kawałki,...”*. Pierwsze lata powojenne, to okres odbudowy portu kołobrzeskiego, osiedla rybackiego i przetwórstwa rybnego. Rybołówstwo morskie reprezentowane było przez przedsiębiorstwa państwowe, spółdzielnie i rybaków indywidualnych. Na rynku wiodącą rolę w produkcji kołobrzeskich marynat odegrało Przedsiębiorstwo „Barka” oraz Spółdzielnia „Bałtyk”. Obydwa zakłady powstały w latach 50-tych XX w. dając zatrudnienie sporej części mieszkańców Kołobrzegu. Czerpiąc inspiracje z przedwojennych przepisów oraz receptur opracowanych przez Zakłady „Barka” i „Bałtyk”, wielu mieszkańców Kołobrzegu samodzielnie marynowało śledzie. Przygotowywane domowym sposobem gościły na stołach kołobrzeżan podczas świąt, czy też różnych towarzyskich spotkań. Niektóre z tych receptur, zapisane na przełomie lat 70/80-tych ubiegłego wieku w domowych notatnikach kulinarnych, pielęgnowane są zresztą do dzisiaj. Współczesny przepis na śledzika kołobrzeskiego przedstawia się następująco: *„Wodę zagotuj z przyprawami i octem. Śledzie ułóż w kamiennym garnku, zalej zimną zalewą. Trzymaj w zalewie w zimnym miejscu. Śledzie pokrój. Przypraw pieprzem i papryką, wymieszaj ,dodaj cebulę, układając ją grubo na wierzch. Ugnieć. Zalej całość olejem”*.