Wśród różnorodności i charakterystycznych gatunków ryb występujących w jeziorach Pojezierza Drawskiego, obok szczupaków, węgorzy, leszczy, od dawna wymieniana jest także sielawa. Tuż po wojnie, kiedy ww. teren był zasiedlany przez ludność napływową, sielawę nazywano małą sieją, od niemieckiej nazwy „kleine Maräne”.

W tamtym okresie na tych terenach przebywali jeszcze niemieccy rybacy, którzy wiedzę o przygotowaniu sielawy do spożycia przekazali napływowej ludności: „Sielawa w taki sposób przyrządzana znana była dawnym, jeszcze przedwojennym mieszkańcom Pojezierza Drawskiego. Wiedzę o tym przekazali oni w ciągu pierwszych lat powojennych polskim rybakom jeziorowym, z którymi jakiś czas razem pracowali. Od nich z kolei zainteresowani mieszkańcy regionu” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Pojezierza Drawskiego). Do lat 90-tych sielawa występowała w jeziorach drawskich w znacznych ilościach, będąc doskonałym surowcem wędzarniczym. W latach 70-tych ówcześni naukowcy pisali wręcz o występowaniu jezior sielawowych. Z dawnego województwa koszalińskiego, powiatu Drawsko i Szczecinek, jako jeziora sielawowe wymieniono m.in. Siecino, Drawsko, Kaleńsko. Aktualnie, według opinii

miejscowych rybaków z Pojezierza Drawskiego, sielawy jest coraz mniej i występuje od połowy maja do końca września. Wciąż jednak najwięcej występuje jej i odławia się w jeziorach: Pile, Drawsko, Siecino, Komorze i Lubie. Nieprzerwanie od prawie siedemdziesięciu lat ludność Pojezierza Drawskiego wykorzystuje ten smaczny, naturalnie występujący surowiec, poddając sielawę wędzeniu według tradycyjnej receptury. Długi zwyczaj przyrządzania sielawy (ponad 50 letni) potwierdza w przeprowadzonym wywiadzie etnograficznym mieszkaniec Pojezierza Drawskiego: „(…) Sielawa musi być dokładnie czyszczona, wypatroszona i myta. Następnie zalewa się rybę roztworem soli. Przy czym mniejszą sielawę pozostawia się w roztworze na 30 minut, a większą na 1 godzinę. Następnie rybę wyjmuje się z solanki i nanizuje na nierdzewne pręty metalowe z niewielkim między nimi odstępem i ustawia na stojak na około 30 minut, aby ściekła z ryby woda. Przez około 15 minut wędzi się ryby w temperaturze ok. 70 C, potem w temperaturze ok. 50 C”.

Długoletnia potwierdzona tradycja przyrządzania tej wyjątkowo smacznej ryby stała się podstawą do wpisania w 2013 r. jej na Listę Produktów Tradycyjnych pod nazwą „Sielawa wędzona z Pojezierza Drawskiego”.

źródło: Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF