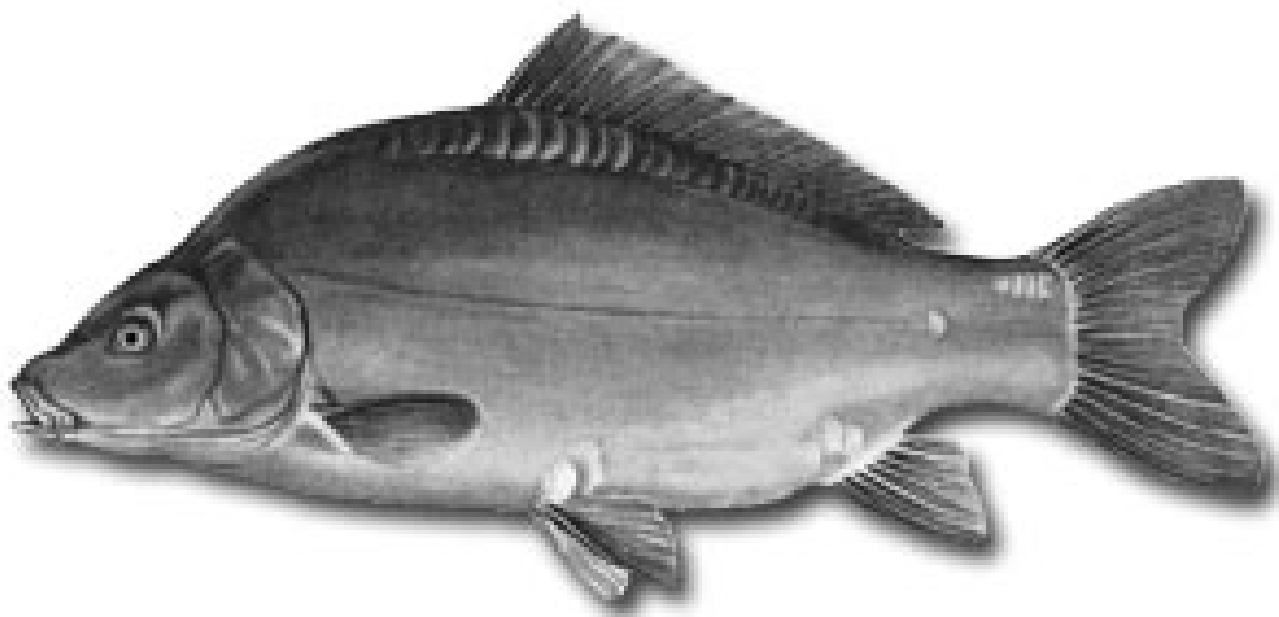


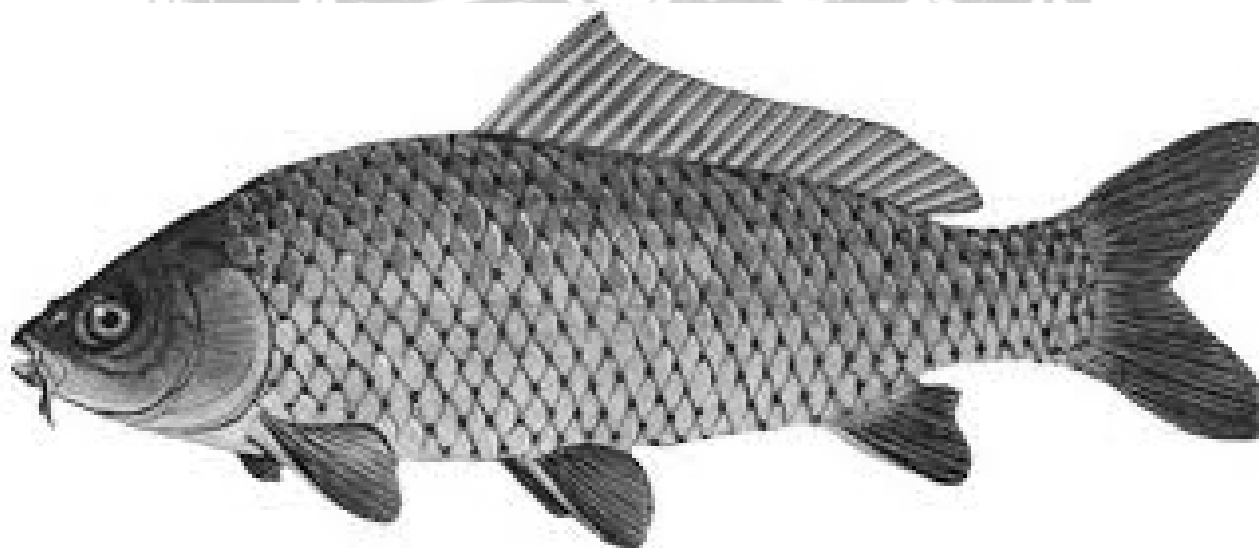
Karp polski i śledź.

Karp polski.



Karp (Cyprinus carpio),

Karp (*Cyprinus carpio*), ryba z rodziny karpowatych, pochodząca w formie dzikiej.



Sazan –dzika forma karpia.

Pochodzi z terenu zlewisk Morza Czarnego, Egejskiego, Kaspjskiego i Aralskiego. Udomowiona w środkowej Europie (pierwsza wzmianka z przełomu XII i XIII w.) i hodowana dla cennego mięsa w stawach hodowlanych. Początki hodowli w Europie i Polsce są bardzo stare i toną w pomroce dziejów. Przez ostatnie 900 lat karp to pojawiał się w Polsce, to znikał. Paradoksalnie jego pochodzenie wciąż nie jest wyjaśnione.

W Europie pierwszą historyczną informację o karpniu - jako leku na schorzenia- podaje w Bawarii przeorysza klasztoru Benedyktynki św. Hildegarda (1098-1170). O hodowli karpia w stawach dowiadujemy się nieco później od mnicha Albertusa Magnusa (1230-1310), podobnie jak w Czechach (1115 r.) na Morawach (1227 r.).

W Polsce duże gospodarstwa stawowe istniały już w XIII w. Największy rozkwit hodowli nastąpił na przełomie XVI i XVII w.

Ryba ta jest jedną z najczęściej hodowanych w stawach. Za sprawą człowieka występuje obecnie na wszystkich kontynentach prócz Antarktydy. W wyniku ponad 300-letnich prac selekcyjnych powstały trzy odmiany karpia: pełnołuski, bezłuski tzw. „golec”, lustrzeń (królewski). Z polskiej hodowli pochodzi jedna z odmian karpia hodowana do dnia dzisiejszego. Jest to lustrzeń tzw. (królewski), zwany pierwotnie galicyjskim. Liczne odmiany hodowlane są rozpowszechnione zarówno w hodowli, jak i w wodach otwartych na całym niemal świecie. Żyje w głębokich rzekach, starorzeczach, odnogach lub rozlewiskach. Gatunek słodkowodny (Cyprinidae). Hodowany i poławiany na dużą skalę W Polsce uznany za jedno z podstawowych dań wigilijnych, głównie ze względu na najniższą cenę i łatwość hodowli. Najstarszym zakonem, który pierwszy trudnił się gospodarką wiejską i chowem ryb byli Cystersi. Karpia-lustrzenia na naszych ziemiach hodowano, co najmniej od połowy XIII wieku. Karpi tych, w odróżnieniu od ich dzikiej formy rzecznej, (s a z a n) nie spotykamy w stanie naturalnym, gdzie tworzą lokalne formy. Dzikie sażany europejskie czy azjatyckie wyraźnie się różnią od udomowionych karpia-lustrzenia i karpia drobno-łuskich gorszym pokrojem ciała i tempem wzrostu. W latach 60 i 70 podejmowane były liczne próby wychowu sazanów dunajskich w stawach bądź ich krzyżowania z karpem hodowanym. Karp w stosunku do swojego pierwowzoru – sażana – zmienił nieco swój wygląd, stał się wyższy, grubszy oraz bardziej odporny na choroby. Ubarwienie ciała, w zależności od odmiany, żółtobrunatne do ciemnobrunatnego, uzależnione jest również od rodzaju podłoża. Jest rybą bardzo płodną, na 1 kg masy ciała samicy przypada średnio 100–200 tys. ziaren ikry, w wodach polskich nie odbywa naturalnego tarła, z powodu zbyt niskiej temperatury wody. Ryba ta żyjąca poza stawami hodowanymi został tam wprowadzony drogą zarybień. Materiał zarybienny oraz rybę konsumpcyjną otrzymuje się z gospodarstw rybackich o tzw. pełnym obrocie, czyli produkcji niemal w obiegu zamkniętym: ikry, narybku, krocza, handłówki i tarlaka. Hodowla karpia odbywa się na kilku lub kilkunastu stawach, o odmiennym charakterze dla każdej wielkości ryby. Do celów zarybiennych używa się ryb dwuletnich (krocza), w obrocie handlowym spotykamy najczęściej ryby trzyletnie. Karp jest rybą długowieczną, może żyć ponad 20 lat, jednak tempo jego wzrostu z wiekiem jest coraz mniejsze. Poza stawami hodowanymi przebywa głównie w wodach stojących lub wolno płynących, odżywia się drobnymi zwierzętami wodnymi, owadami, ślimakami, za którymi kopie w mule wysuwany pyskiem (ryjkiem). Jest rybą bardzo ostrożną i płochliwą, trudno jest go zobaczyć w jeziorach, jedynie wczesnym rankiem na płycznach można zobaczyć splawiające się karpie lub wieczorem i nocą usłyszeć jak żerując wydaje odgłosy podobne do cmokania i mlaskania.

Niektóre odmiany hodowlane karpia:

-lustrzeń, karp królewski (dawniej karp galicyjski) – odmiana wyhodowana w Polsce, silnie wygrzbiecone ciało oraz rząd dużych łusek wzdłuż linii bocznej i w okolicach głowy

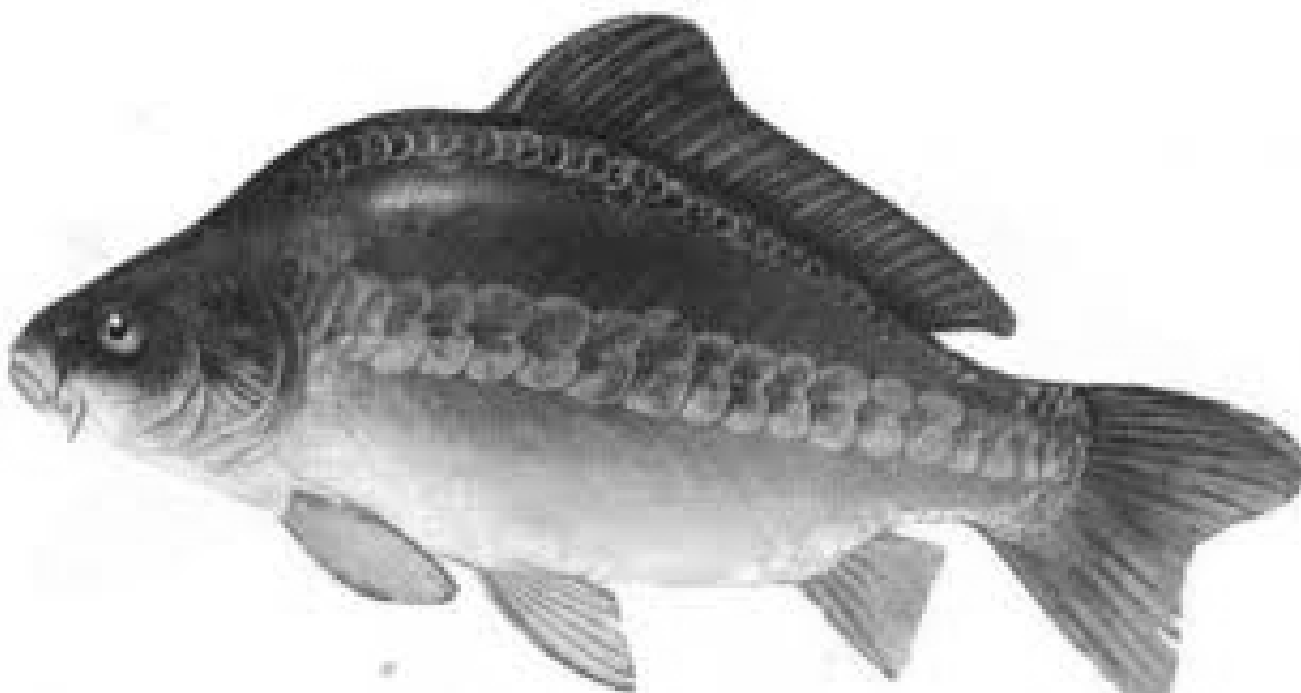
-pełnołuski

-beżłuski (golec)

-koi – (Japonia) ozdobna odmiana w wielu wariantach z efektownym ubarwieniem – białe, zwykle z plamami pomarańczowymi, czerwonymi lub czarnymi. Często hodowana w ozdobnych zbiornikach przydomowych (stawach, sadzawkach i oczkach ogrodowych). Poszczególne odmiany hodowlane (ponad 100) różnią się zarówno ubarwieniem, jak i łuszczeniem. Przebywa przy dnie, gdzie ryje podłoże i wygrzebuje pokarm. Żywi się

głównie roślinami i glonami, a także drobnymi zwierzętami wodnymi. Ciało ma wydłużone, wrzecionowate, prawie okrągłe w przekroju poprzecznym. Otwór gębowy dolny, mięsisty, zaopatrzony w 2 pary wąsików. Łuski cykloidalne, duże, mocno osadzone w skórze. Płetwa grzbietowa bardzo długa. Grzbiet ciemny, zielonkawobrazowy lub szarzielony, boki jaśniejsze, ciemnooliwkowe ze złotym połyskiem, brzuch żółtawo-lub kremowobiały. Liczne odmiany hodowlane karpia odznaczają się często silnie wygrzbieconym i szerokim ciałem oraz różnym stopniem zaniku łusek. Występują odmiany zupełnie bezłuskie lub z łuskami tylko w pobliżu nasad poszczególnych płetw. Wyhodowano również liczne odmiany ozdobne (czerwone, białe, pomarańczowe i wielobarwne). Koi jest wrażliwy na zimną wodę.

-zatorski – unikalna odmiana lokalna. Karp zatorski jest lustrzeniem o łuszczeniu wieńcowym, strzałkowym lub siodełkowym i ubarwieniu oliwkowo-niebieskim.



Karp-lustrzeń,

Zwany od 1650 roku także karpem królewskim (rex cyprinorum) pochodzi prawdopodobnie od mutantów dunajskiego sazana, którego do Rzymu przywieźli z wojen rzymscy legioniści i tam się zadomowił, po czym wtórnie go dalej Rzymianie rozprowadzili po klasztorach zachodniej Europy. Następnie klasztory te dalej rozpowszechniały znany już chów karpia kulturowego (domowego) m.in. w Polsce, w czym znaczącą rolę posiadały obowiązujące liczne (do 180 dni w roku) dni postne. Lustrzeń żywi się larwami owadów, mięczakami, skorupiakami, glonami oraz innymi organizmami zwierzęcymi i roślinami. Aktywny przeważnie wieczorem i w nocy, pokarm pobiera z dna. Dojrzewa w 3–4 roku życia, samce rok wcześniej niż samice. Trze się w maju i czerwcu w płytkiej, silnie zarośniętej wodzie. Tarło przebiega bardzo hałaśliwie, w jego trakcie tarlaki bardzo często wyskakują ponad powierzchnię wody. Ikra jest przyklejana do roślinności wodnej, wylęg następuje po 3–5 dniach. Larwy zaraz po wylęgu mierzą około 5 mm, mają duży pęcherzyk żółtkowy oraz specjalne gruczoły, które umożliwiają im przyczepianie się do roślinności wodnej przez okres 3–14 dni w zależności od odmiany. Po wchłonięciu woreczka żółtkowego odżywiają się planktonem. Po osiągnięciu około 2 cm długości zaczynają odżywiać się fauną denną. W wielu krajach jest uważany za szkodnika. W Polsce karp stanowi 80% zarybień wód otwartych. Budzi to duże kontrowersje, gdyż jest to gatunek obcy i ma niekorzystny wpływ na zbiornik, do którego jest wpuszczany (zamulenie

wody oraz degradacja dna). Na podstawie prac licznych autorów zasadniczo wyróżniamy cztery podstawowe okresy w rozwoju hodowli karpia w Polsce:

1). Od połowy XIII wieku do połowy XVII wieku (tj. końca wojen szwedzkich). Był to okres dynamicznego rozwoju oraz rozkwitu polskiej gospodarki stawowej. W tym okresie pojawiają się pierwsze prace drukowane z zakresu chowu ryb. Pierwszym w Europie podręcznikiem chowu ryb w stawach jest dzieło morawskiego biskupa Jana Dubrawskiego /Dubraviusa/ z Ołomuńca /1547/, opisujące także hodowlę ryb na polskich ziemiach (Śląsk). Niedługo potem wychodzi pierwszy polski podręcznik stawowy Olbrychta Strumińskiego (1573) "O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów" oraz książka Stroynowskiego (1609, 1639), wznowiona w 1863 roku. O rozwiniętej wówczas polskiej hodowli karpia pisał także w 1568 r. polski historyk M. Kromer, opisujący ówczesne państwo polskie w stawowych w dorzeczu górnej Odry i Wisły.

2). Okres - od połowy XVII w. do około 1860. Jest to okres upadku gospodarki stawowej w całej Europie i niemal zaprzestania nieopłacalnej hodowli karpia. Wtedy też w całej Polsce uległo likwidacji (osuszeniu) ponad połowa istniejących stawów i przeznaczaniu ich na bardziej dochodową uprawę zbóż, głównie pszenicy). Pomimo tego w 1780 r. wychodzi znakomity podręcznik gospodarczy księdza Krzysztofa Kluka, którego tom trzeci poświęcony był rybnom i stawom.

3). Okres - od 1868 do 1939 r., będący ponownie okresem dynamicznego rozwoju, zwłaszcza nowoczesnych form gospodarowania w stawach. Rozwój ten wyszedł z terenów "zagłębia stawowego" na Śląsku Cieszyńskim, w dorzeczu górnej Wisły. Epokowe dzieło Tomasza Dubisza kontynuowali jego uczniowie i następcy, m.in. Adolf Gasch (1839-1915) spod Czechowic, twórca nowej i silnie wygrzebionej rasy karpia polskiego (wtedy zwanego galicyjskim Dzięki systemowi Dubisza i wprowadzeniu nowej rasy karpia polskiego wydajność stawów od razu poprawiła się o ponad 30%. Wszystkie te osiągnięcia polskich hodowców z przełomu wieku zapewniły polskiemu stawiarstwu przodujące miejsce w Europie.

4). Okres dwudziestolecia międzywojennego. Obserwujemy dynamiczny wzrost powierzchni stawowej. W 1919 roku Sejm RP przyjął ustawę o wydzierżawieniu niezagospodarowanych użytków rolnych, a potem (1920) o ich likwidacji i nieodpłatnemu zagospodarowaniu.

Trochę historii praktycznej z hodowli tej ryby.

Sztuczna hodowla ryb w stawach, która niema nic wspólnego z łowieniem w rzekach, jeziorach. Tak jak by porównywać hodowcę zwierząt domowych z myśliwym. Karpie rasy polskiej słyną u naszych sąsiadów. Niemcy uważają je za najlepsze. Hodowla karpia sięga w Polsce zamieszkałej przeszłości. Świadczą o tym ślady istniejących po dziś dzień dawnych grobli, rozległych gospodarstw stawowo opartych na olbrzymich systemach zalewowych. Do dziś dnia czynne są olbrzymie gospodarstwa sięgające XII i XIII wieku. Słowem w całej Polsce są rozsiane skupiska stawów.



Dobieranie „matek” karpia.

W początkach XVII wieku poczytny autor „opisania porządku stawowego”, Stanisław ze Strojnowa Strojnowski doczekał się w okresie lat piętnastu aż czterech wydań swej książki. Jeżeli wspomnieć, że w tymże czasie ks. Proga, pleban rówieński, przyswoił nam w przepysnej polszczyźnie z łaciny dzieło Janusza Dubroviusa „O Rybnach i rybakach, które się w nich chowają”, mamy obraz ożywienia wydawniczego tej epoki w tej dziedzinie, odpowiadające gorączkowemu tętnu gospodarczemu w XVI – tym i XVII – tym wieku. Największy rozkwit hodowli stawowej przypada na XVI wiek a głównie zawdzięczamy rozwój rybołówstwa sztucznego klasztorom. Każdy prawie klasztor posiadał własne stawy- nieraz duże bardzo kilkusetmetrowe przestrzenie, – na których zamiłowanie hodowano karpie. (Wszystkim wiadomo, że mnisi lubili dobrze zjeść - a post ów rozmaitych obchodzili dużo!) Z tamtych dawnych czasów pozostały nazwy bardzo charakterystyczne: np. urządzenie do przepływu wody nazywa się „mnichem”, gdyż z daleka rzeczywiście przyrząd taki

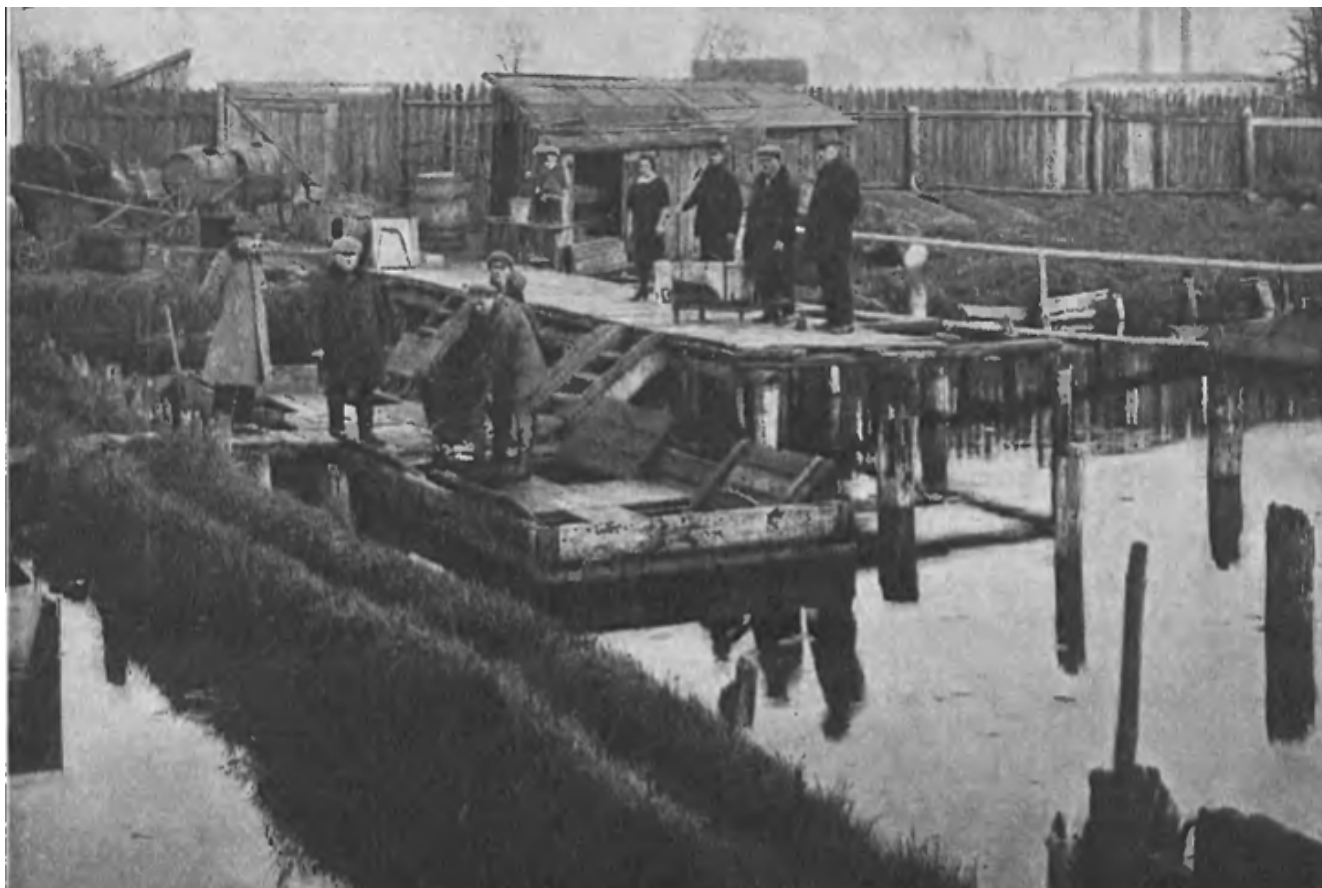
wygląda, jak mnich w kapturze, a że woda zawsze szemrze jednostajnie w takim „mnichu” mówi się, że to mnich odmawia pacierze. Np. na kresach także przyrządy nazywają się „popami”. Albo, też: w całej Polsce znane jest określenie takie jak „stawiarz”, i inne. Jest to sztuczna hodowla ryb w stawach, która niema nic wspólnego z łowieniem w rzekach, jeziorach. Tak jak by porównywać hodowcę zwierząt domowych z myśliwym. Na czym polega sztuczna hodowla ryb? Pierwszym warunkiem sztucznej hodowli jest takie urządzenie stawu, aby można było z niego wodę doszczętnie na jesieni spuszczać i ryby wyłowić, polega zaś hodowla na umiejętnym wychowie karpia, począwszy od ziarnka ikry, aż do pełnej dojrzałości płciowej. Istniały, naturalne, rozmaite metody hodowli, które z biegiem czasu się zmieniały w miarę postępu wiadomości z hydrobiologii, tj. nauki o życiu w wodzie. Obecnie już sztuczna hodowla stoi dość wysoko. W kilku słowach postaram się czytelnikom objaśnić jej istotę. W każdym gospodarstwie Rybnem o „pełnym obiegu”, tj. produkującym ryby od najmłodszych do najstarszych posiadamy 3 kategorie stawów tzw.: stawy hodowlane, kupieckie i zimochowy. Pierwsze służą do wychovu „narybku”, tj. karpików jednorocznych i „kroczków” tj. karpia 2 – letnich- i dzielą się z kolei na: 1) tarliska, 2) przepustki lub przesadki, 3) stawki narybkowe i 4) kroczkowe. Tarliska służą tylko, jako miejsce do złożenia ikry przez karpia. W połowie maja, gdy woda się ogrzeje do 14 stopni C., Wpuszczamy na takie „tarlisko” tzw. „komplet” matek, czyli tarlaków, składającej z jednej samicy i dwóch samców. W kilka dni po złożeniu ikry, (która przylega do traw, rosnących na tarlisku) wylęgają się małe karpiki, które po pięciu, mniej więcej, dniach przepuszczamy z wodą, względnie przenosimy w wiadrach do większych nieco stawków, tzw. przepustek lub przesadek. Po kilku tygodniach odławiamy przepustki i przenosimy rybki do stawów narybkowych, gdzie mieszkają do jesieni. Jesienią stawy odławiamy i narybek, który powinien rosnąć do wagi 3 – 5 kg. 100 szt., przenosimy do tzw. „zimochowów”, gdzie przez zimę śpią sobie spokojnie. Na wiosnę przyszłego roku odławiamy zimochowów i przenosimy narybek do zalanych wczesną wiosną stawów kroczkowych, będą przebywały znowu do jesieni- jesienią wyławiamy, a ryby już, jako tzw. „kroczi” wagi 250 – 300 gr. Wędrują do zimochowu. W trzecim roku na wiosnę znowu odławiamy zimochowy i ryby przenosimy do odpowiednio większych już stawów kupieckich, skąd na jesieni idą na sprzedaż, jako ryba kupiecka wagi 1 -2kg. Sztuka. To są ogólne zasady hodowli. Dodajemy do tego, mniej lub więcej intensywne dokarmianie łubinem w ostatnim roku, a będziemy mieli przybliżony obraz gospodarki. Istnie też akcja zwalczania tzw. „dżumy raczej”, choroby, która niszczy doszczętnie rybostany gospodarstw. Mówię „przybliżony”, bo całkowity kształt jest bardzo skomplikowany, zważywszy, że dochodzą takie zabiegi jak utrzymanie stawów w czystości, tj. przez ciągle koszenie pod wodą, walka z roślinnością wodną, głównie z tak lubionymi ogólnie „pałkami”, trzciną itp., które nadmiernie rosną, zaciniają wodę i zmniejszają rozwój drobnej fauny wodnej tzw. „planktonu”, stanowiącego pożywienie podstawowe karpia. Uprawa dna stawów, stosowanie nawozów sztucznych, selekcja materiału, przeznaczony do dalszej hodowli itp., pamiętać musimy. Że wszystko są to czynności, wypełniające okrągły rok. Wspomnieć należy, że wszystkie ryby jesienią muszą być posegregowane, przeliczone i przeważone! Jesień to okres żniw dla hodowców ryb, to miesiące ciężkiej pracy, połączonej z wyłowami stawów. Praca ta jednak powszechnie jest bardzo lubiana, pomimo dokuczliwego nieraz zimna i słoty ludzie lubią babrać się w szlamie i łowić ryby- tkwią zawsze w człowieku prastare instynkty łowcy i myśliwego. Po ukończonych odłowach część ryb idzie od razu na sprzedaż, część do „zimochowów”, stąd w miarę zapotrzebowania zostają dostarczane do rynków zbytu.



Wybieranie ryb z łowiska.

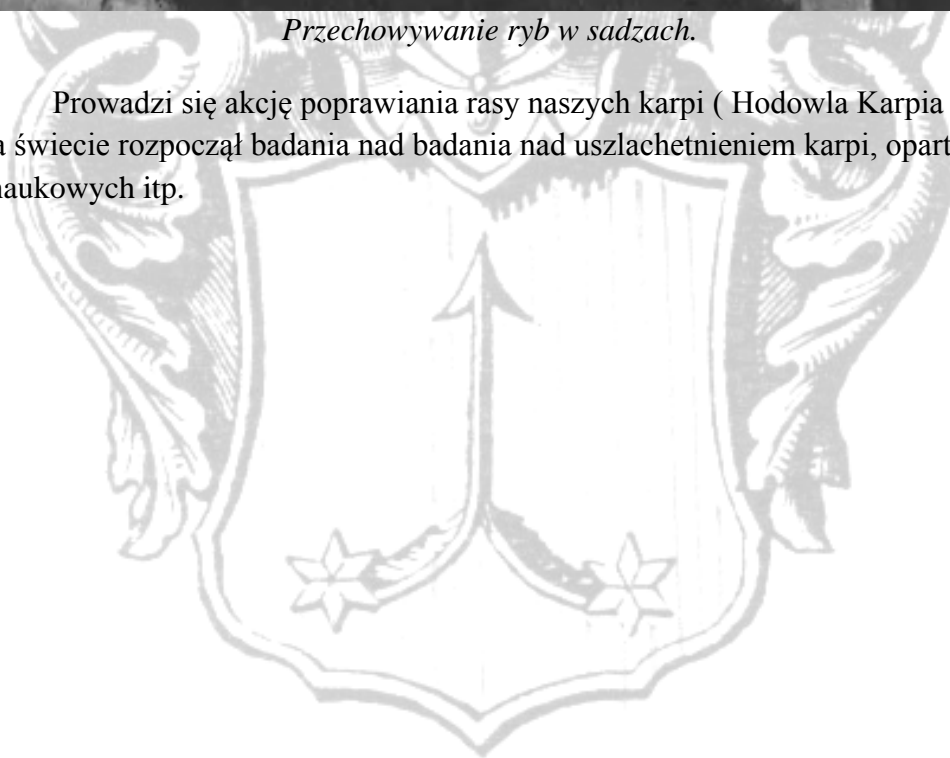


Przy matni.



Przechowywanie ryb w sadzach.

Prowadzi się akcję poprawiania rasy naszych karpia (Hodowla Karpia Rasy Polskiej)
– pierwszy na świecie rozpoczął badania nad uszlachetnieniem karpia, opartych na podstawach naukowych itp.



Śledź.

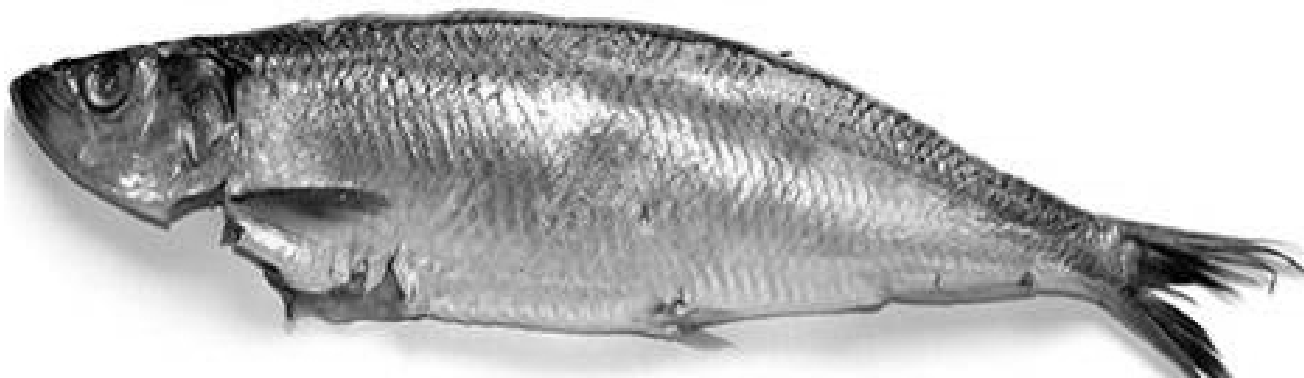


Sprzedaż śledzi w małym miasteczku. Obraz W. Piechowskiego, z Wystawy obrazów Towarzystwa Zachęty Sztuk Pięknych w Królestwie Polskiem. (3583)



Śledź.

Najpopularniejsze śledzie:

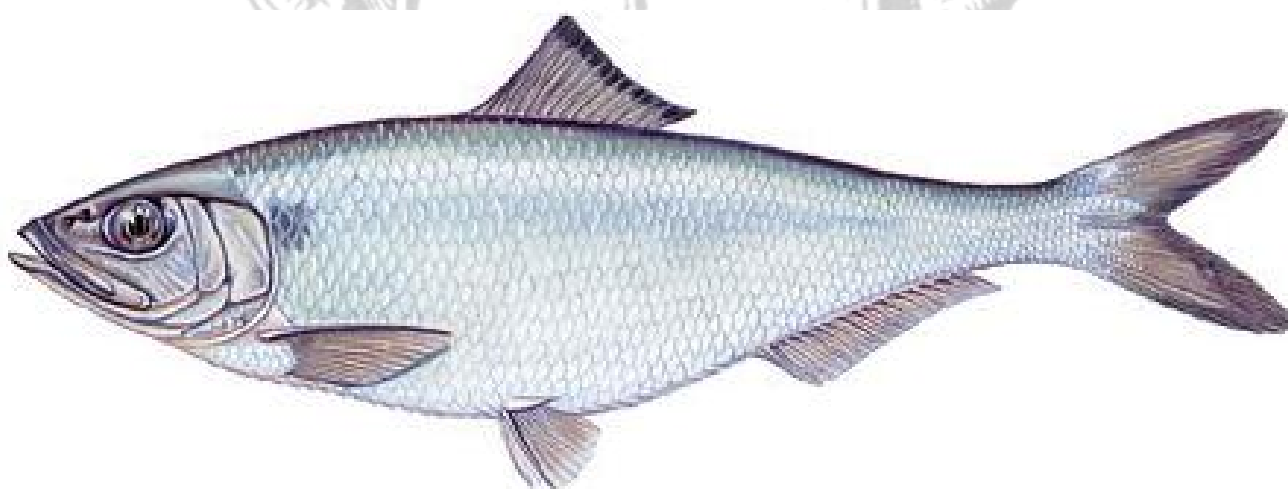


Holenderski.

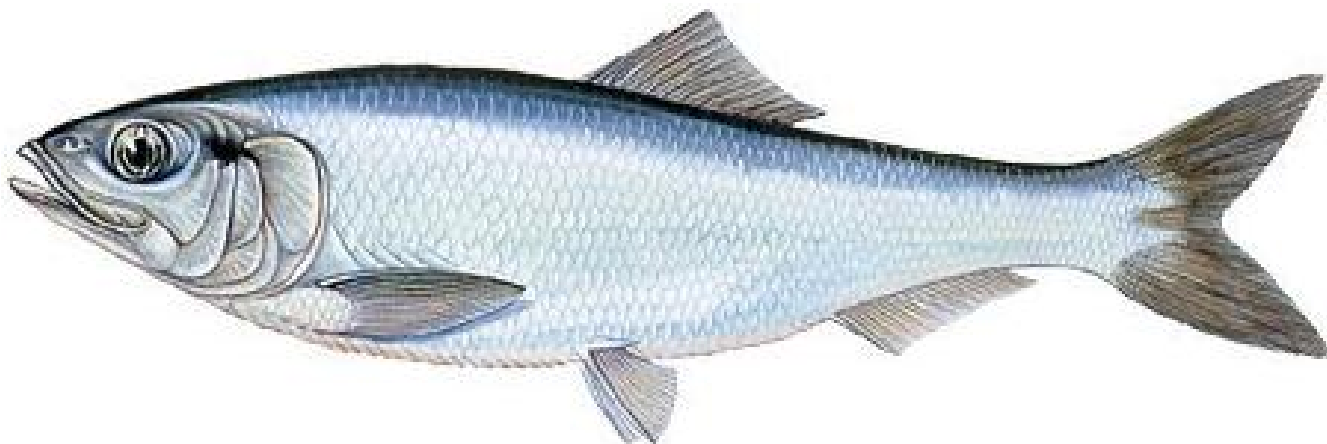


Atlantycki.

Nieduża ławicowa ryba morska z rodziny śledziowatych żyjąca w toni wodnej. Występuje w wodach Atlantyku, Oceanu Arktycznego i Morza Bałtyckiego. W Morzu Bałtyckim występuje jego podgatunek, śledź bałtycki. Ma spłaszczone ciało o srebrnym ubarwieniu, grzbiet ciemniejszy. Odżywiają się głównie planktonem, skorupiakami, larwami ryb. Ryba o bardzo dużym znaczeniu gospodarczym. Dorastają do ok. 40cm. Śledzie bałtyckie do 25cm.. W okresie wiosennego tarła w Norwegii wymiar ochronny tej ryby wynosi 25cm. W cieśninie Skagerrak 1cm. Z Morza Północnego 20cm..



Azowski.



Czarnomorski.

Na stołach wigilijnych królował w Polsce śledź i karp. Te tradycyjne ryby były pod różnymi kulinarnymi postaciami. Na początek chciałbym się zająć śledziem.

Gatunek ryby z rodziny śledziowych, które dzielimy na:

- oceaniczny (*Clupea harengus*) pospolity
- bałtycki - sałaka (*Clupea harengus membran*) - podgatunek śledzia atlantyckiego
- pacyficzny (*Clupea pallasii*)
- obły (*Etrumeus teres*)
- patagoński (*Sprattus fuegensis*)
- złotośledź - aloza amerykańska (*Alosa sapidissima*).

Inne gatunki ryb określane nazwą śledź, to:

- czarnomorski opisywany jako (*Alosa immaculata*, *Alosa pontica* lub *Alosa pontica kessleri*)
- dołęgański (*Alosa braschnikowi*),
- wołżański opisywany jako *Alosa volgensis* lub podgatunek puzanka kaspjskiego (*Alosa caspia*)
- śledziem amerykańskim nazywany jest mehaden atlantycki (*Brevoortia tyrannus*)
- nazwą śledź antarktyczny określan jest (*Pleurogramma antarctica*).

Napisano na podstawie artykułu zawartego w „Przewodnik Katolicki” (Pismo dla Rodzin, Bractw i Stowarzyszeń Katolickich) z dnia 10 marca 1918 r. pod redakcją (skrót) A.K.



Składnica śledzi w porcie norweskim. L.P.B.

Z dziejów śledzia.

Do ulubionych potraw wielkiego postu należał w Polsce w dawnych już wiekach – śledź. Pojawił się na stołach pańskich i dworskich zajadany z wielkim apetytem. Długo stanowił nawet przysmak nie lada, kiedy porównywano go z ostrygami, to jest rodzajem ślimaków morskich, do dziś dnia stanowiących ozdobę zamożniejszych tylko domów. Czytamy, bowiem w starych polskich księgach,

„zamiast ostryg po pradziadowsku dawano śledzie”.

Wzmianki o śledziach spotykamy i w dawnych wierszach polskich. Tak Kasper Miaskowski, poeta wielkopolski, urodzony w Smogorzewie w szesnastym wieku opisując wierszem Popielec w Polsce powiada:

„Zapada noc, a miedź święta (dzwony kościelne) woła do popiołu,

Od mięsa, od muzyki i hojnego stołu!

Jedni idą zwiesiwszy do kościołów głowy,

Którym w komży ksiądz sypie popiół z temi słowy

Pamiętaj to, żeś z prochu powstał i żeś w ziemię

Rozsypiesz się i wrzucać do kośnice ciemię (tj. czaszkę),

I tak idą skruszeni do domów w południe,

Po mszach i litaniach, a znać nie obłudnie,

Bo zjadłwszy żur, kapustę i moczony śledzie,

Wstawszy zrazu od stołów i już po obiedzie.”

Jak wiadomo, posty obchodzono w Polsce surowo i ściślej, niż innych krajach Europy. Oprócz postów nakazanych przez Kościół pobożni [pościli w ciągu roku: w poniedziałki środy, piątki i soboty]. Posty surowe zachowywały wszystkie stany

Tylko taka była różnica, z uczonych Polaków – , że gdy po innych krajach zwracano uwagę więcej na ilość w spożywaniu pokarmów podczas postu, to Polacy przede wszystkim stosowali się do

jakości, a jedli postnych rzeczy zwykle dużo. Bywali wprawdzie i tacy, którzy jedli mało, wstrzymując się nawet od znacznej ilości choćby potraw postnych, lecz za to drudzy aż do zbytku przekraczali granicę. Tym to wymyśle wspomina już poeta Kasper Mieskowski i gani, że „*nie myślą potężnie z ciałem w szranki wstąpić*”, czyli że mimo postu nie poskramiają zbytniego apetytu..

„*Co gotują? Węgorze, śledzie, Szczuki w soli, - Wyżnę, łosoś, karpie brzuchom na post gwoli, - Ci nie myślą potężnie z ciałem wstąpić w szranki, - Ale kuflęm dwuuchym szlamować chcą dzbanki*”
Wśród rozmaitych rodzajów ryb spożywanych obficie, widzimy również śledzie. Dawana je także przed obiadem dla ostrzenia smaku, albo na śniadanie, siekane z bułką i cebulą smażone w papierze.

Śledź początkowo stanowiący przysmak stołów pańskich z biegiem czasu stał się rybą znaną powszechnie i rzecz można ze wszystkiej najpożywniejszą. Ojczyzną jego są morza północne, W niezliczonych masach zapełnia ocean północy, a mianowicie zatoki Grelandyi, Islandyi i Anglii, Szwecyi, Norwegii, Holandyi i Niemiec. Śledzie należą do ryb wędrownych, choć nie odbywają tak długich wędrówek morskich jak początkowo mniemano.

Gromadzą się w nieprzebranej ilości. Chcąc je zliczyć potrzeba by mnożyć nie miliony przez miliony, ale miliardy przez miliardy i jeszcze nie osiągnęliśmy liczby rzeczywistej ilości śledzi, Olbrzymie armie śledzi dochodzą często długości pięciu mil a szerokości przeszło milę.



Solenie śledzi.

L.P.B.

W roku 1778 – pisze pewien uczony przyrodnik- na wodach pobraży Szkocyi, śledzie pojawiły się w takiej obfitości, że w zatoce Terridon zapełnić niemi codziennie 650 szalup (łodzi), co wyrównywało 20 tysiącom beczek. Połów ten trwał sześćdziesiąt nocy, dał, więc mniej więcej ogólną sumę przeszło milion beczek.

Śledzie żyją w morzu w głębiny nieprzekraczającej dwudziestu metrów. Znoszą ostre zimna, bo znajdowano je także pod ławicami lodów w zatokach oceanu Biegunowego. Mnogość i płodność tych ryb ciemnoniebiesko szarych jest olbrzymia.

Według przyrodników samica śledzia składała naraz 40 do 60 tysięcy ziaren ikry. Mnożą się też śledzie w niesłychanej ilości, mimo licznie czyhających nań nieprzyjaciół, nie grozi im zagłada.

Ogólną liczbę rocznie chwytaných śledzi oceniają na dziesięć Miljonów. Po za człowiekiem zaciętym nieprzyjacielem śledzia jest wieloryb. Olbrzym ten morski pochłania go milionami. Także inne ryby nim nie pogardzą. Mimo to miliardy śledzi pędzą wesole życie w głębinach morskich, jeżeli dzisiaj odczuwamy brak śledzi na targach, to nie, dlatego, żeby ich liczba się zmniejszyła, tylko, że wojna utrudnia połów i dowóz. Ciekawie maleją nam połów śledzi zarówno rybacy jak uczeni, badający morze i jego mieszkańców. Połów odbywa się w czasie wędrówek śledzi.

„Piękny to zaiste dla marynarza widok – pisze przyrodnik Brobm – gdy w noc cichą, oświetlaną blaskiem księżyca, posuwają się ściśnięte szeregi, jak armia wojowników. Wojsko to mieni się tęczowemi barwami srebra, szmaragdu i szafiru – morze pokrywa się jakby płaszczem faldzistym, z drogich kamieni utkany. Śledzie płyną na powierzchni oceanu, to wychylając głowę ponad wodę, to nurzają się, aby znowu po chwili wyskoczyć z toni. Szelest ich pochodu możnaby porównać do łoskotu deszczu ulewnego. Ta masa żywa pruje fale z szybkością statku, płynącego z rozpiętym żaglem. „

Na wieść o przyprawie śledzi gromadnie wpływają na połów, zarzucają sieci w nocy a rano wyciągają. Sieć jedna chwyta do miliona śledzi. Po wyciągnięciu sieci rybacy szybko oprawiają obumierające śledzie t.j. przeryniają gardło i oddzielają skrzele i wnętrzności i pakują w beczkach z wodą morską i pakują w beczki, przekładno solą grubo tłuczoną. Sposób nasolenia i wędzenia śledzi miał podać prosty rybak holenderski, Jerzy Benkelsz, Ileż to ludność i ojczyzna jego Holandya mu zawdzięcza! Cesarz Karol V, możny niegdyś władca świata, dla uczczenia pamięci przemysłnego rybaka, we wiele lat po jego śmierci zjadł uroczyście śledzia na jego grobie. Tak przynajmniej głosi tradycja. Połów śledzi datuje już od kilku wieków. Handel tą rybą tak pożyteczną kwitł już w wieku dwunastym. Według starych ksiąg miasto angielskie Dennwich obowiązkiem było corocznie składać królowi tytułem podatku 24 tysiące śledzi. Szczególnie Holandya słynie z połowu i handlu śledziami. Już w dwunastym wieku przemysłni Holendrzy wysyłali corocznie około 2 tysiące statków na połów śledzi, Najlepsze są też śledzie holenderskie, gdyż Holendrzy bardzo starannie je przyrządzają,

„ Śledzie przedniejsze holenderskie, podlejsze szweckie – mawiali też nasi proajcowie.



Zapasy śledzi, gotowe do wysyłki w porcie szwedzkim.. L.P.B.

Zwłaszcza śledzie łowione przez Holendrów w czerwcu są delikatne i bardzo smaczne, lepsze od późniejszych jesiennych, chudszych i zwykle mniej starannie przyrządzanych. Śledzi SA rozmaite rodzaje. W morzu Czarnym żyje śledź czarnomorski pokrewny śledziowi mórzu północnych, jednakże nieprzyrządzany umiejętnie. W dziejach śledzia wojna obecna zapisała się przede wszystkim podwyższeniem ceny. Śledź znikł z powierzchni targu: obecnie magistrat poznański ogłasza, że ma na sprzedaż na dwa znaczki jednego śledzia dużego albo dwa małe za 60 fenigów!



Żołnierze w polu, zajęci wędzeniem śledzi. L.P.B.

Niechybnie jednak po wojnie powróci śledź w dawnej obfitości, miło witany. Był dawniej zwyczaj w Polsce, że w Wielką Sobotę śledzia wieszano nad drogą na suchej wierzbie, niby za karę, że przez sześć niedziel panował nad mięsem, morząc żołądki ludzkie słabym posiłkiem. A.K.

O tych rybach napisałem tylko wzmianki, można o nich napisać więcej, jednak pozostawiam to innym autorom.

Na stołówce podchorążych w latach 1963 – 1965 (dwuletni kurs szkolenia) dość często królował cały solony śledź (pod różnymi postaciami), zwłaszcza, w tzw. „Dni bezmięsne”, oraz karp.

Wiele jest publikacji i książek kucharskich na ten temat. Nie będę się o tym rozpisywał. Zrobili to lepiej inni.

Opracowanie powyższe oparłem na różnych stronach internetowych i opracowaniach. Między innymi na „Tygodniku Ilustrowanym” i „Przewodniku Katolickim”.