

SILLEN FÅR INTE TORSKA

Östersjön liknar mer en sjö än ett hav, och vattnets egenskaper varierar från norr till söder. Under tusentals år har olika grupper av sill och strömming, så kallade populationer, anpassat sig till förutsättningarna på just den plats där de lever i Östersjön, till olika nivåer av syre, salt, temperatur och grumlighet. Nu hotas arten av överfiske och kanske är flera av de unika populationerna redan borta.





BLEKINGE “FERMENTERINGENS VAGGA”

Visst kan det ses som en kanske väl lokalpatriotisk handling...
Men föreställ dig detta: att jag av en slump upptäckte detta enorma fynd som förändrar
hela världshistorien och att det skedde just här i Blekinge där jag bor.

BLOMLÖFS RÖKERI

Jag sätter mig i bilen, min gamla Volvo 945, en tidig tisdag morgon och ge mig av från Karlskrona norrut. Det är nämligen så att jag har fått möjligheten att besöka ett gammalt rökeri och inte vilket rökeri som helst utan Blomlöfs rökeri. Ett anrikt rökeri som funnits så länge jag kan minnas. Jag har pratat med min namne Ted, ja han heter så, Ted Blomlöf. Och jag ska få vara med och sätta eldarna och vara med under hela processen när man röker sill. Man röker inte bara sill utan även ål, lax och makrill. En viktig sak att för tydliga dock är att man röker inte böckling som många tror man röker sill och när sillen är färdigrökt först då är det en böckling.

GLAD I HÅGEN och en vacker biltur längst med Blekinges östkust och det fantastiska landskapet i solen reser jag med hög förväntan mot Brömsebro där rökeriet håller till. Brömsebro ligger strax innan Bergkvara och är ett litet sött samhälle med några små hus och det råder ett lugn där som minner om en ostörd tid från barndomen, samtidigt som det byggts ut en massa på rökeriet har det inte hänt någon ting bara tid som passerat och människor som lever där. Väl framme möts jag av Ted Blomlöf han är pigg och glad och har hämtat ved inför rökningen. Ted har varit med och jobbat på rökeriet sedan han var nio år gammal 1986 ja han fick tidigt sin arbetsmoral att tjäna egna pengar i familjeföretaget då han fick jobba med att vakta elden i rökarna och packa kartonger som liten pojk.

KUNSKAP SOM GÅR I ARV

Det går åt en väldig massa ved när man ska röka ja inte bara ved utan även spån, den typ av trä som används till rökning är alträ. Ted berättar att han har varit med sedan barndomen och lärt sig i från sin far och sin farfar hur man verkligen röker, det är en

kunskap som har växt fram i familjen i generationer skulle man kunna säga.

Salthalten på laken som lägger sillen i ett dig innan den ska rökas ligger på 5% sen hänger man upp den i röken och påbörja rökningen. Detta är naturligtvis förberett allt som ska rökas hänger redan i rökarna när jag kommer in i rummet, man börjar själva rökningen med att sätta eldar och stängda luckor så att fisken torkar upp, detta känner man på skinnet efter ett tag och det tog några timmar innan det var dags för självaste rökningen med alspån.

Ted berätta också om sin familj, sin barndom och hur det var att växa upp i ett familjeföretag i Bergkvara, det är inte utan att jag blir grön av avund tänk att få växa upp på ett sånt sätt att vara så nära ett genuint yrke och livnära sig på dessa fantastiska råvaror som Östersjön alltid ha haft att erbjuda dem som har bott längs kusten. De starkaste minnena är så klart berättar han från sin barndom när de var inne i staden Karlskrona och sålde fisk på fisktorget. Ted sålde fisken och hans pappa köpte fisk i från fiskare, på den tiden då fiskebåtarna lade till även inne vid Fisktorget i Karlskrona och Teds pappa gjorde affärer och köpte



Ted Karlberg
"The herring women"

SILL MED GURKA, DILL, GIN & CITRON

INGREDIENSER

2 burkar urvattnade sillfiléer
1 dl ättikssprit, 12 %
2 dl socker
3 dl vatten
2 tsk fänkålsfrön
4 cl gin
2 förpackning 5-minuters sill
1/2 slanggurka
1/2 citron, skalet
1/2 dl dill, hackad, eller mer

TILLAGNING

Koka upp ättika, socker, vatten och fänkålsfrön.

Ta från värmen och låt svalna helt. Rör ner gin i den kalla lagen.

Häll av spadet ifrån sillen och skär den i bitar.

Skiva gurkan tunt med hjälp av en mandolin eller osthyvel.

Skala av tunna bitar av citronskal med hjälp av en potatisskalare.

Varva sill, gurka, dill och citronskal i en väl rengjord burk. Häll över lagen.

Låt gärna stå kallt någon timme före servering så att smakerna hinner gå ihop sig.





Foto: Rolf Hörlin

VÄSTKUSTEN

”Sill, sill, nu kommer silla in
Sill, sill, fet och go’ och stinn
Jag tar feskebåten min, jag ska feska sill
Var är trålen, för nu går silla till”

Humorgruppen Galenskaparna & After Shaves Knut Agnred, sjunger sillens lov på bred västkustdialekt. Tidlös klassiker från TV-serien ”En himla många program” och under uppropet: ”Paus i pandemin” kom Agnreds karaktär Åke från Åstol tillbaka, med en hälsning från sjöboden, i väntan på att ”coviden ska gå bort och sillen gå till.” Karikatyren av en fiskare från Bohuslän är lika stark som Allan Edwalls smålänning, Emils pappa Anton Svensson.

Sill och Bohuslän hör ihop som kärlek och kyssar.

I fem hundra år har sillfisket i Bohuslän varit en viktig näring. Förr kokades tran av sillen, idag behandlas den med samma omsorg som bästa sortens champagne. Tunnor med sill lagras i bergrum och vänds regelbundet så att kryddorna blandas med sillen. Den första stora sillperioden i Bohuslän inträffade i mitten av 1500-talet. Då var den norska tullstationen i Bäckeвик, Bekevig på norska, en av få byggnader, i det som idag är Kungshamn. Sillen var hårdvaluta för gränshandeln. 200 år senare hösten 1752 kom sillen tillbaka i så omfattande mängder att den blev en riksangelägenhet. Kung Adolf Fredrik hade tillträtt året innan, det krigströtta och alltmer utfattiga konungariket Sverige befann sig i en kort paus av fred, mellan Hattarnas ryska krig och Pommerska kriget.

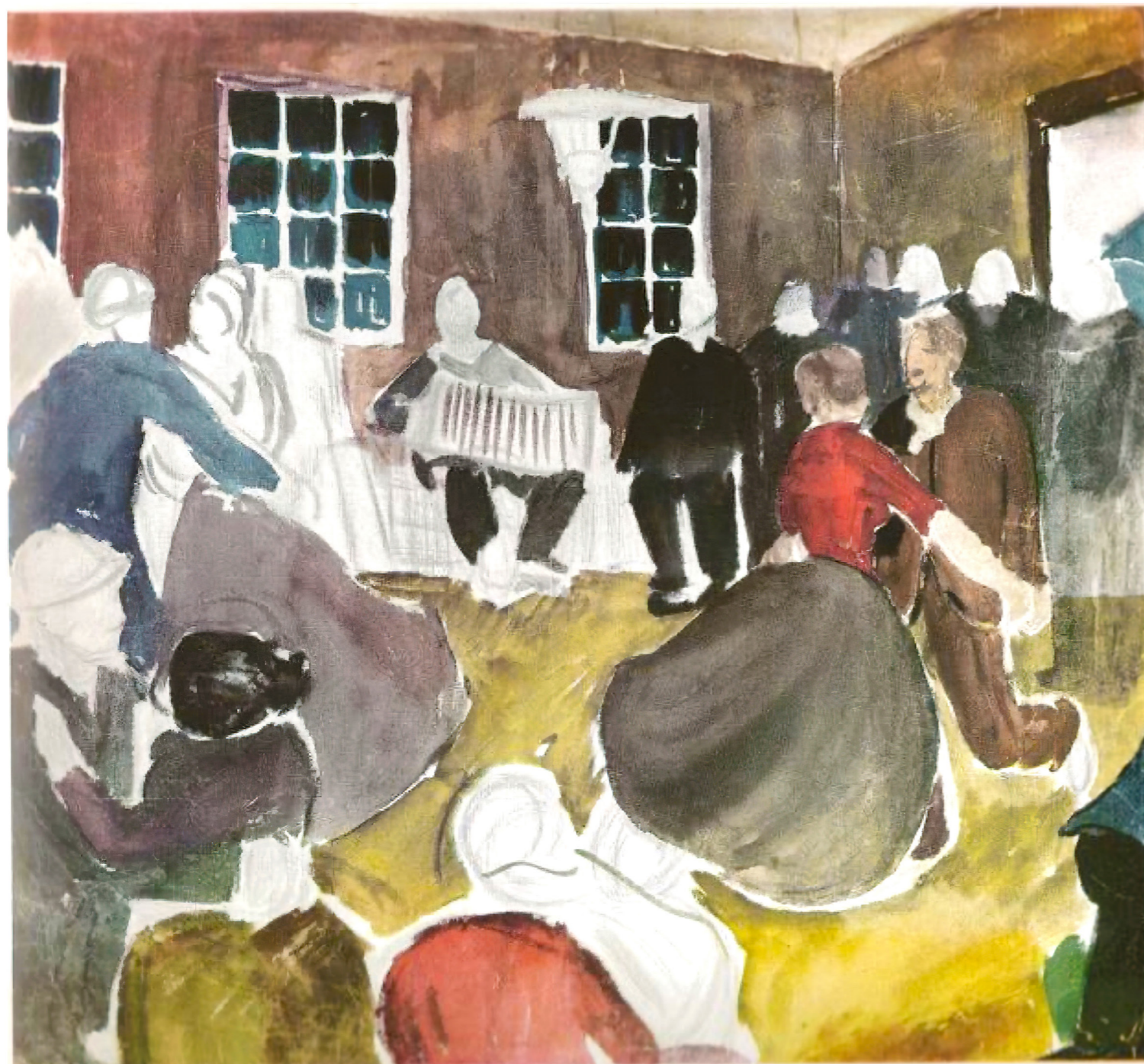
Sillen kom den hösten till Bohuslän, i en omfattning som fick Kommerskollegium att rapportera: ”uti otrolig ymighet och mängd stigit till Stranderna i Södra Skiärettgården emellan Giötheborg och Marstrand”. Det var vid denna tid som städer och hus allt oftare kom att lysas upp med hjälp av tran, utvunnet

ur sill. De vanliga alternativen för för att få ljus i hus och stuga var vax- eller talgljus och brinnande tjärved. Den senare brann dock ned snabbt, sotade och smutsade ned. Vax och talgljus var närmast en lyxvara.

Den nya fiskeprodukten – tranet kom att bli revolutionerande. Fettet i sillen, blev i ren form till en olja utmärkt att användas i lampor. Under 1700-talets sista decennium utgjorde försäljning av sill och tran 17 procent av värdet av Sveriges totala export, vilket var näst efter järnet, men före plankor och trä. Sillfisket gjorde Bohuslän rikt och viktigt för nationens ekonomi, men sillen är inte pålitlig. Den kommer och går. Och när den försvinner blir det under lång tid. Bara några år efter att industrin stått på sin absoluta topp försvann sillen plötsligt och var borta till 1877. Den vintern körde en ångare plötsligt in i ett stim, större än någon ombord, tidigare hade skådat. Stimmet var så tjockt att fiskarna kastades upp på fördäck där ångaren körde fram. Sillen var tillbaka.

Den sista stora sillperioden inomskärs var kommen och med den konservindustri och nya silltraditioner vilka kom att spridas över landet. Sillen kom tillbaka under 30 år. Största produktionen var vintern 1895-96, då fångsten beräknades till 214 000 ton. Lagrad skarpsill (ansjovis) hade varit den dominerande produkten. Framväxten av ett borgerskap, konservens tekniska utveckling och allt fler gästgiverier, krogar och restauranter förde med sig att vår tids älskade ”kryddsill” uppstod. Storsillen skars i små bitar och smaksattes med olika kryddor, den första presenterades 1889.





Gudmundur Thorsteinsson "Sillbal"



Olaus Magnus skriver: "...ty sillen kommer fram till kusten i så väldiga massor, att icke blott de fiskandes nät gå sönder, utan till och med en tveggad stridsyx eller hillebard, om man sticker ned den midt i fiskstimmet, blir stående däri."

"Historia om de nordiska folken" är ingen uppslagsbok. Det är en riklig blandning av skrönor, sagor, gissningar, men också korrekta beskrivningar. Bilderna har särskild betydelse, utan jämförelse är boken den mest betydande bildkällan för seder och bruk i Norden vid den nyare tidens början. Olaus Magnus bild av sillfisket är det äldsta kända konstverket som placerar sillen i centrum för berättelsen.

Och det är tydligt att Olaus Magnus var fascinerad av sill; "Om natten lysa dess ögon på hafvet som ett ljus, ja än mer,

när hela det väldiga silhstdimmet hastigt rör sig och vänder på sig, tycker man sig se blänk och blixtrar ute tillhafs, och detta plägar man kalla sillblixtrar."

EN HÅRD OCH OFTA FARLIG INDUSTRI

Fisket och beredningen av sill har i århundraden fascinerat otaliga konstnärer. En hård och ofta farlig industri, som i en målning kunde återberättas med såväl dramatik som skönhet. Små båtar kastas runt på stormigt hav. Sjömän kämpar med vågor och piskande regn för att dra in välfyllda nät. Kvinnor, i långa rader sorterar, saltar och lägger in sillarna i jättelika tunnor. "Fisherwomen" är ett av den isländska konstnären Jon Thorleifssons främsta verk. Den stora oljemålningen repre-

SILLDIPLOMATI

Sill får mig att må bra. Sill och strömming.

Sillen är mig nära. Familj, minnen och jobb. Lycka. Vardag och fest.

Sill gör mig glad. Den lilla smakrika fisken är så mycket mer än en måltid.

Sillen är en berättelse i sig själv, men samtidigt berättelser om människor, möten, historia och historier och inte minst; inläggningar och smaker.

Sill är pratmat. Den tystar inte munnen, tvärtom; sillen öppnar sinnen och startar samtal. Som ambassadör för Sverige, först i Island och senare i Sydafrika praktiserar jag "silldiplomati". Sill öppnar dörrar.

MÖJLIGEN ÄR JAG i tioårsåldern. Min farfar lvar kommer körande i sin blåa Ford Taunus, med vindrutan halvt täckt med klistermärken av majblommor. Han bromsar in vid mina föräldrars hus i Oskarshamn och skyndar in. Farfar väntar inte på att någon öppnar, för nu är det bråda tider.

Jag hör honom ropa:

- Willy, Willy, islandssillen har kommit.

Och så bär det iväg till affären, kanske Konsum, farfar, pappa Willy och jag. Det är tidigt 70-tal. Jag tror mig minnas att i det svala rummet är såväl golv som väggar klädda i vita kakelplattor. Möjligen är det en bild som kommit till mig senare i livet, dock minns jag hur fiskarna östes ur stora trätunnor.

Jag var ett barn, inte ens tonåring. Jag åt inte sill. Köttbullar och korv gällde för mig. Jag hade ingen relation till fiskarna i tunnorna, men förstod att de betydde något speciellt för pappa och farfar. Jag var inte med vid inläggningen som främst

sköttes av farmor Gunhild, men även till viss del av mamma Suzanne. Jag såg glasburkarna med fisken vid middagsborden, men de var inte en del av min värld.

2017 utnämndes jag av regeringen till Sveriges ambassadör till Island. Budgeten var försiktigt uttryckt mycket begränsad, varför jag snabbt insåg att det kontaktsökande och främjande av Sverige som jag önskade att åstadkomma, krävde stora mått av kreativitet. I synnerhet när det gällde möjligheten att kunna bjuda gäster till bords.

LÖSNINGEN BLEV SILL

Island är och har mer än så varit en dominerande sillnation. För export av sill. De fiskrika haven kring det vackra öriket i nordatlanten erbjuder rikligt med fisk. Exporten av sill bar länge upp Islands ekonomi, men till det egna middagsbordet väljer islänningarna torsk, piggvar, kolja, sjötunga och andra läckerheter.

