

Enligt sillens lag

Klassresan från fattigmansföda till storhelgernas självklara festmat har gjort sillen till det närmaste vi har en svensk nationalrätt. Utan sill inget julbord, så enkelt är det. SvD berättar historien om fisken som byggde Sverige.

Agneta Ullenius, publicerat 2010-12-17

Sillen ska simma tre gånger: i havet, i ättika och i brännvin

Det talesättet, lite lagom fritt översatt från Petronius välkända Pisces natare oportet, har den Skånska sillacademien ändrat lite i och gjort till sitt stridsrop. Att fiskar ska simma, eller i klarspråk: kräver starka drycker, är en urgammal svensk slutsats. Men detta gäng matglada mogna män har vigt sina liv åt att missionera om just sillen, den svenskaste av alla fiskar.

– Sill är inte bara mat. Den är också tradition, matkultur och en svensk nationalföda, säger Folke Frennhoff, förste vice presilldent av tolv i sillacademien och tillika författare till Boken om sill, en uttömmande historia kryddad med herrarnas samlade recept.

Kungen är faktiskt en fena på att göra sill, inflikar presilldenten Carl Sonesson och hävdar att han har det från säker källa att kungen gärna lägger sig i slottskockens sillinläggningar.

– Så vi försökte få med Sillvia som hedersmedlem men det lyckades inte, säger han med illa dold förtjusning över sin egen ordlek.

Att dessa skåningar, en före detta rektor respektive en regionpolitiker, har ett förflutet i Lunds akademiska kretsar behöver kanske inte nämnas. Sill har de ätit ihop alltsedan de möttes på kadettskolan. Redan för 25–30 år sedan såg de hur den skånska silltraditionen förfläckades och kvantitet ersatte kvalitet på julborden. Idag är det betydligt bättre, även om de inte vill ta åt sig hela äran för det.

– Men vi har genom åren haft många elever i vår sillaskola. De som klarar lökhackning och

gör egen inläggning med exsillent resultat får diplom och titeln sillosofie magister, berättar Carl Sonesson stolt.

Sillacademiens 13 herrar har också dukat upp sillbord runtom i Europa, flitigast i Bryssel där de har försökt frälsa EU-parlamentariker på sill de senaste tio åren omkring luciatid. Både sill och sillälskare trivs i stora stim så varje år ställer de också upp med rejäla sillbord på evenemang runt skånska kusten.

Inte minst i Skanör. Det var där allt startade. Sillen byggde åtskilliga kyrkor och slott i Skåne där sillfisket skapade ett stort välstånd från 1100-talet och några århundraden framåt. Då blomstrade små fiskesamhällen och staten, den danska förstas, drog in enorma inkomster från beskattningen av fisket. Skattmasarnas kreativitet var vida omtalad, det fanns till och med en skatt på årtullar. Med alla tillresta säsongsarbetare frodades förstas också dryckeskulturen. En inventering från 1494 visar att det då fanns 113 ölstugor i Skanör och Falsterbo, plus ett okänt antal skänkstugor.

Den skånska sillen blev snart känd över hela Europa. Den höll mycket hög kvalitet, lagom stor och lagom fet, och den saltades in med finaste bergsalt från Tyskland. En del salt till tre delar sill var den perfekta konserveringsblandningen i silltunnorna. Om inte sillhandlaren kunde tillhandahålla skånsk sill var han tvungen att ha en flagga utanför utskänkningsstället för att markera att det var en sämre sorts sill.

– Den heliga Birgitta lär ha ätit skånsk sill när hon övernattade på ett härbärke nära Köln, det var där hon fick sina hallusillationer, säger

Folke Frennhoff som fullkomligt sprutar ur sig sillvitsar.

Vi levde på sill redan i förhistorisk tid. Sillrens har hittats i kökkenmöddingar, avskrädeshögar vid stenåldersboplatser, i Skåne från 3000-talet före vår tideräkning. Sill var det som höll folk vid liv när katolska kyrkan under medeltiden påbjöd mängder av fastedagar då det var förbjudet att äta kött. Tack vare osannolikt täta sillstim, upp till en mil långa med runt 500 miljoner sillar, kunde den värsta hungern undvikas.

Det var samma naturfenomen som inträffade varje år från augusti till oktober. Enorma sillstim stannade upp i motströmmen utanför Skanör där fiskarna nästan kunde ösa upp sillen i båtarna. Så tätt stod fisken i Öresund, berättar samtida historieskivare, att det var svårt att ro igenom stimmen och man nästan kunde gå torrskodd från Skånekusten över till Ven.

Lika plötsligt som sillstimmen kom, lika abrupt och oförklarligt försvann de för att dyka upp utanför Hollands och så småningom även längs Bohusläns kuster där sillen på liknande sätt byggde samhällen och rikedomar. Kvar i Skanör blev en halvfärdig katedral med ett överdimensionerat högt kor, medan Marstrand tog över handeln med havgets silver.

Visserligen dämpades den hysteriska efterfrågan på sill när Martin Luthers läror trängde ut katolicismen i Sverige 1536, men sillen förblev ett självklart inslag på matborden – stekt, kokt, torkad, i soppa, i palt. Sillinläggningar med ättika, socker och kryddor dyker dock först upp vid 1700-talets mitt, och då enbart i högre ståndsmiljö. I de breda folklagren slår inlagd sill igenom drygt hundra år senare under konservindustrins storhetstid. Samtidigt växer det gamla traditionella brännvinsbordet i storlek och blir smörgåsbord. Främsta skillnaden är att det senare äts UVS, utan vidare spisning som det hette vid OS 1912 i Stockholm då smörgåsbordet för första gången dukades upp som en hel måltid, inte bara som förrätt.

SOS – smör, ost och sill – är sedan dess ett unikt begrepp i svensk matkultur. Än idag serveras det med stolthet på klassiska krogar som Tennstopet i Stockholm och Kometen i Göteborg, där sillen bärs in på glasbricka och gästerna förväntas knyta servetten bakom nacken som på stadshotellen förr i världen.

Sill och strömming har helt enkelt blivit våra signumrätter framför alla andra. För det är ju egentligen samma fiskart, av Carl von Linné namngiven *Clupea harengus*, som efter ett kungligt dekret på 1500-talet byter namn vid



Gälerskor

den lilla hamnen Kristianopel i nordöstra Blekinge eller norr om Ölands södra udde. Den strömming som simmar i Östersjön är förvisso också magrare och ett par ryggkotor mindre än den sill som simmar i Nordsjön, en skillnad som numera anses orsakad av miljöfaktorer.

– Vi har inget emot herr strömming, meddelar herrarna i Skånska sillacademien välvilligt. Det är en utmärkt fisk – som kattmat.

Och oätlig kattmat var just vad en av Linnés engelska kolleger trodde sig ha fått vid ett besök i Sverige då han fick närkontakt med det svenska brännvinsbordet.

Oavsett namntjafset är det verkligen dags att utnämna sillen till Sveriges nationalrätt, tycker måltidsforskaren Richard Tellström, lektor på Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan.

– Vid alla våra högtider kommer standardkomponenterna fram – sill, snaps, bröd och smör. Det inleder firandet både vid jul, påsk, midsommar och numera även på nationaldagen. Studier visar att 25 procent av de som firar denna tvångslediga dag också äter på detta vis.

– Sillen är den gastronomiska trumpetstöten för vårt firande och något unikt för oss. Men vi har den numera mest för oss själva. Sillrätter förekommer sällan eller aldrig på Nobelmiddagar eller kunglig taffel. Däremot har de flesta familjer egna sillrecept som blir traditionsbärare från generation till generation.

För egen del föredrar Richard Tellström tydliga och enklare smakackord när det gäller sillen. Det ska vara inlagd sill med bara en eller någon krydda, inte för många korssmaker. Och gärna kryddat brännvin till, hellre många små snapsar – ettor och tvåor, istället för en stor. Förmodligen skulle Richard Tellström därför inte gå ner i spagat framför Hotell Sveas julbord i den lilla skånska sillfiskarstaden Simrishamn. Där dukas i år upp 28 sillinläggningar, alla tillagade i hotellköket. I samma stad finns, för övrigt, också en bouleförening som står med namnet Sillboularna.

– Skåningar är väldigt traditionella när det gäller julbordet, och vi vågar inte ändra på så mycket. Därför satsar vi på Sveriges största sillbord, berättar Sveas köksmästare Dennis Hedlund som leker lite med sillen och hittar på 10–12 nya sorter varje år.

Denna jul heter en av nykomlingarna Kivikssill och är inspirerad av Skånemejeriernas yoghurt med äpple, kanel och vanilj samt lite färsk rosmarin.

– Utan sill inget julbord, det kan du skriva med stora bokstäver, säger hans kollega stjärnkocken Leif Mannerström som hyser en livslång kärlek till sillen, och faktiskt även till dess stinkande kusin surströmmingen.

Denna norrländska delikatess går självklart inte alls hem i Sydsverige. ”Som att sitta på dass och äta ansjovis”, om man ska tro Sten Broman. Även skåningarna hade visserligen så kallade sursillar som reservföda på 1800-talet när saltet började ta slut. Fast ofta räckte de andra förnödenheterna vintern igenom och den sursaltade sillen åkte ut som gödsel på åkrarna.

Men, tycker Leif Mannerström, det behöver inte vara så himla många sorter på julbordet – däremot sill av god kvalitet.

– Man ska absolut inte ställa fram tre burkar för 20 spänn som man har köpt på något billigt matvaruhus. Då kan man lika gärna ge fan i hela julen och gå direkt på nyår.

Leif Mannerström anser också att sillen hör hemma på klassiska finkrogar, men då gäller det att ta den på allvar, att bara använda den allra bästa råvaran. Han är övertygad om att hans sillbricka var en av anledningarna till att Sjömagasinet fick sin stjärna i Guide Michelin 1999.

– Vi borde vara lika stolta över vårt svenska kök och vårt ursprung som italienare, fransmän och andra är. En hemgjord, lagrad skånsk kryddsill är en vidunderlig delikatess, mjäll och vit och fin med smak av massor av goda kryddor. Den tillhör kulturarvet. Sill platsar definitivt som nationalrätt. Men då måste

sillfabrikanterna sluta fuska med sina inläggningar.

Han berättar med en rysning om groteska silltester i tidningar där en matjessill kan beskrivas som bäst i test med orden ”klart och vackert spad, hård och fet sill”.

– När det är precis tvärtom! En matjessill ska vara en sill som har mognat hel med inälvorna kvar, kryddats och lagrats och sedan fileats när den är färdig. Då blir den mjukare. En filé som är fast och fin med klart spad är en fejk och borde inte få kallas matjes.

Datummärkningen på sill är också direkt förödande, tycker fiskälskaren Mannerström:

– Sill är bäst när datumet har gått ut. Den kan aldrig bli för gammal. När en ansjovisburk börjar bukta svagt är den som godast, det är då man skriker högt.

Och måltidsforskaren Richard Tellström håller med Mannerström:

– Idag är ofta sillen ättiksinlagd och inte mer än någon månad gammal i burkarna. Men den gamla var normalt fångad i september - oktober. Den feta sillen fick sedan ligga i salt ett halvår innan man använde den. Nyfångad fisk har ingen smak. Det växer fram en umamismak i allt som lagras, och den blir intensivare med tiden.

Innan sillen gjorde sin klassresa och etablerades i de fina salongerna kunde man i många gamla kokböcker hitta sillrecept i avsnitt som handlar om ”mat för tarflige hushåll”, det vill säga mindre bemedlade familjer. Därav också alla nedsättande uttryck som ”April, april din dumma sill, lipsill, blek som sillmjölke”.

Men utan sillen, var hade vi varit? Sill må i forna tider ha varit ett simpelt baslivsmedel, men likväl högt ansedd av sådana som hade förstånd att uppskatta den. Som läkaren Charles Emil Hagdahl, 1800-talets främste kokboks författare som skrev: ”Sillen är en fin fisk och man skulle göra mycket väsen av den om den blott vore dyrare”.

Sillen kommer att överleva alla mattrender, det är både Leif Mannerström och måltidsforskaren Richard Tellström rörande överens om. Dels för att den ständigt lyckas uppstå i olika former. Som när matskribenten och dåvarande SvD-medarbetaren Berit Paulson uppfann matjessilltårtan på 1980-talet. Och dels för att vi tränas att tycka om sill redan från unga år.

– En 14-åring kanske rynkar på näsan åt sill, men börjar äta vid 22 års ålder eller så, säger Richard Tellström. Det handlar om mognad och träning. Ungefär som kaffe. En besk och obehaglig dryck som det tar 14 dagar att vänja sig att dricka men som är ett måste för den sociala gemenskapen.

Kort om sill

Sill, *Clupea harengus*.

Långsträckt och silverglänsande art med rund buk i familjen sillfiskar. Finns längs Nordatlantens kuster och i Vita havet. Lever i stora stim, äter plankton och andra smådjur men även småfisk. Kan bli upp till cirka 25 år, men vanligen under tio.

Strömning

Förr egen fiskart. Numera gäller artnamnet *Clupea harengus* både för sill som fiskas söder om Ölands södra udde, och strömning som fiskas norr därom. Strömningen är dock något magrare och mindre ju högre upp den fångas i Östersjön, förmodligen beroende på miljöfaktorer.

Böckling

Saltad och rökt strömning eller sill. Namnet troligen av tyskans ord för bock, den träställning fisken hänger på när den röks. I Skåne heter böckling rögd sill. När fisken röks i smörat papper eller på ett sätt så att den halstras i sitt fett kallas den kapprockssill.

Matjessill

Holländsk konserveringsmetod med franskt havssalt. Ordet kommer av holländskans magdeke, jungfru, som här syftar på knappt köns mogen sill. Den konserverar sig nästan själv om den får ligga i en svag saltlösning

med inälvorna kvar i cirka en månad. I handeln finns numera matjes av inlagda sillfiléer.

Strömmings-flundra

Klassisk husmanskost. Utfläktade strömmingar utan ryggben, ibland stekta, panerade och ihoplagda två och två med en fyllning. Motsvarande begrepp i Skåne är stekt sill men även uttrycket sillflundra förekommer.

Ansjovis

I Sverige kryddad och konserverad skarpsill, Sprattus sprattus, den minsta sillarten. Den nyfångade sillen gnids in med salt, socker och kryddor och lagras i burkar till rätt mognad och smak. I varmare vatten fångas en sillartad fisk som heter ansjovis, *Engraulis encrasicolus*, och som ofta säljs saltad och inlagd i olja som sardeller.

Sillkung

Mycket ovanlig djuphavsfisk som kan bli omkring tio meter lång och räknas som världens längsta benfisk. Förr trodde man att denna sjöormsliknande fisk simmade i spetsen för sillstimmen som ett förebud om extra stora fångster. I somras hittades en tre och en halv meter lång sillkung på Västkusten. Senast en sillkung hittades i svenska vatten var 1879, den finns på Naturhistoriska riksmuseet i Stockholm.

Glögsill Ur Mannerströms Julkokbok (Norstedts)

4 portioner
4–5 urvattnade sillfiléer

Inläggningslag:

1/2 dl ättiksprit (12 proc)

1 dl strösocker

1 1/2 dl vatten

1/2 dl glögg

1 msk russin

1 kanelstång

4 grovkrossade svartpepparkorn

4 kryddnejlikor

Garnering:

1 msk flisad mandel

Strimlat skal från 1 apelsin

1 msk russin

1 kanelstång

Hela kryddnejlikor

1. Dag 1: Rör ihop ingredienserna till lagen ordentligt tills sockret har löst sig. Lägg i sillfiléerna och låt stå i kyl två dygn.

2. Dag 3: Ta upp sillfiléerna ur lagen och skär i fina sneda bitar. Lägg upp på ett fat så att filéerna ser hela ut. Sila lagen och håll den över sillfiléerna.

3. Garnera.

Agneta Ullenius