

## Sillen genom århundradena – ett svenskt kulturarv

Sillen är ett ovärderligt kulturarv i den svenska mathistorien. Få livsmedel har haft ett sådant genomslag i samtliga samhällsklasser genom århundradena. Från att ha varit outhärlig vardagskost har sillen de senaste 300 åren blivit synonym med högtidsmat och utgör både ritual, smakkomplement och stämningshöjare till jul, påsk och midsommar.

BalticWaters har gjort ett historiskt dyk i sillburken för att visa på vikten av att bibehålla ett livskraftigt sillbestånd – inte bara för fiskens egenvärde och betydelse för Östersjöns näringsväv – utan också för att det är en viktig del av svensk kultur.



Foto: Tobias Dahlin/azotebibliary.com

*”Fiskarnas betydelse för människans hushållning kan förklaras tydligt nog med det enda ordet sill.”*

Det skriver zoologen Alfred Brehm i en tysk vetenskapsbok publicerad på 1900-talet. <sup>[1]</sup>

Så långt tillbaka som 3 000 år före vår tideräkning har man hittat sillrens. I hela norra Europa har sillen, ”havets silver”, historiskt varit en värdefull resurs som mänsklig föda. På 1100-talet blev den också en viktig kommersiell produkt.<sup>[2]</sup> Sillen var en viktig del av Hansahandeln, som dominerade Östersjöområdet under en lång period, och byttes bland annat mot pälsar och spannmål.<sup>[3]</sup> I Skåne frodades fiskeindustrin på denna tid och välståndet byggde slott och kyrkor.<sup>[4]</sup>

Från 1200-talet framåt fiskades uppskattningsvis så mycket som 50 000 ton sill i Öresundsregionen innan fisket i området kollapsade i slutet på 1500-talet. DNA-analyser visar att de sydliga bestånden kan ha överfiskats så tidigt som på 1200-talet. <sup>[5]</sup>

Sillfisket fick sedan ett nytt uppsving utanför Bohuslän i slutet av 1500-talet, dock i bister klimat som skickade många fiskare till sjukhusen med frostskador. <sup>[6]</sup> Det är också på 1500-talet som sillen,

### Varför heter det strömming?

Det är lite oklart var namnet strömming kommer ifrån, men det kan ha sitt ursprung i det fornsvenska ”strömling” eller är en form av ”strömil”, som betyder något som far fram i en flock.

Artnamnet Harengus för sillen och strömmingen kommer från latinets arengus som betyder ”sandig”

Källa: [Naturhistoriska riksmuseet](#)

med artnamnet *Clupea harengus*, efter ett kungligt dekret börjar kallas för strömming norr om Kalmar-sund.

I slutet av 1700-talet blir det ordentlig sillrusch på Västkusten. Det rapporteras att sillen strömmade till så mangrant att vattnen såg ut att koka. Nu kör produktion och handel med tran och olja som framställs av sill, igång på stor skala. År 1787 lär det ha funnits 338 sillsalterier och 400 trankokerier i Bohuslän.<sup>[7]</sup> De stora högarna med fiskrens som blir över från trankokningen kallas ofta Sveriges första miljöproblem.<sup>[8]</sup> Sillguldåldern i området sträckte sig bara till tidigt 1800-tal då sillen, antagligen på grund av det hårda fisketrycket, återigen sinade. Det skulle sedan dröja till 1870 innan nästa storskaliga sillfiskeperiod i Sverige drar igång igen.

Av en tunna färsk sill på 80 kannor utvanns 2–8 kannor tran. Källa: [Historia.nu](http://Historia.nu)

## Konstnärlig musa och mytomspunnen

Förutom att ha varit ett viktigt handelsgodis så har sillen genom tiderna också varit en konstnärlig musa. Den har porträtterats i visor och dikter, gestaltats i skådespel och romaner samt avtecknats på duk. Sillen var länge också mytomspunnen och rentav helig. Den intog gudstjänster, offrades i riter och var symboliskt viktig. När sillen sinade trodde många att det var Guds straff och sillfiskare försökte locka tillbaka den med facklor och lanternor. Inte helt överraskande användes den även som medicin – sill-lever med honung mot tandvärk och sillhjärtan mot magsår.<sup>[9]</sup>



## Från vardagsmat till finmat

Marknadsvärde och rituella konster åsidosatt så har sillen först och främst varit en säker källa till föda genom årtusenden. Den har ätits färsk, grillad, torkad, kokad, rökt (då kallad böckling) eller syrad (det som senare skulle kallas surströmming)<sup>[10]</sup>. Också sillens mjölke och rom har använts på olika sätt inom matlagningen.<sup>[11]</sup>

Sillen var länge vardagsmat, men på 1400-talet tillkom en första festligare variant, en typ av kryddsill som gnedts in med en torr kryddblandning. Men det skulle dröja till 1700-talet innan sillen tog steget till riktig finmat, då inlagd med ättika, socker och sydostindiska kryddor. Det blev en viktig del av brännvinsbordet, som inledde alla finare måltider på 1700-talet.<sup>[12]</sup>

Det var först enbart de högre stånden i samhället som hade råd med kryddor, socker och ättika för de finare sillinläggningarna, men på 1800-talet fanns det tillgång till billigt betsocker och när plåtkonservindustrin tog fart blev den inlagda sillen mer tillgänglig.<sup>[13]</sup> Brännvinsbordet tar snart formen av smörgåsbord och sillen blir festrätt både till jul, påsk och midsommar.<sup>[14]</sup>

På 1900-talet utvecklade kallskänkan Karin Chädstrom 1-2-3 lagen (en del ättika, två delar socker och tre delar vatten) som blev ramverket för modern sillinläggning. Och sedan dess har även smakerna utvecklats. Tidigt 1900-tal bjöd på glasmästarsill, tomatsill och senapssill. I slutet av 1900-talet föds creme fraiche-sillen och matjessilltårten. Det var även på 1900-talet som surströmmingspremiären, den tredje torsdagen i augusti, lagstadgades – och förblev lagstadgad i hela 48 år.<sup>[15]</sup> Surströmmingen, som omnämns i skriftliga källor första gången 1544, gjorde en liknande klassresa som den inlagda sillen och anses idag vara festmat, serverad med tunnbröd, lök och potatis.<sup>[16]</sup>

Surströmmingen, som idag är akut hotad på grund av bristen på större strömmingar, har smakmässigt hållit sig ganska intakt, men den inlagda sillen fortsätter förnya sig. Idag har vi smaker som curry och mynta i sill-lagen. Till årets sillsmak utnämndes smakkombinationen grönt te och citrus.<sup>[17]</sup>

*”Just häri ligger det speciella med denna snabbväxande stimfisk: den kan anta alla möjliga smaker och förblir ändå sig själv trogen. Men det smakar endast sillkonnässörerna”,* skriver Holger Tesche.

Sillkonnässör eller inte – sillen har en speciell plats i den svenska folkmunnen. Så pass att Morgonpasset i P3 2017 utsåg sill och potatis till Sveriges nationalrätt.

[18]

## Larmen kring kulturarvet

Sillens framtid som matkulturens krona är dock hotad. Larmrapporterna avlöser varandra och forskarna varnar för en kollaps av bestånden. Sillen bör skyddas främst av ekologiska skäl, men är inte en nationalrätt också värd att bevara? Den kulturella dimensionen av havets silver är åtminstone ett till argument i kampen för att rädda fisken, ett argument som borde fungera också över partigränserna.

”Att sätta stopp för industritrålarna skulle kunna bli det första utbrottet av kulturkonservativ miljöpolitik”, skriver Andrev Walden, journalist och fristående kolumnist på Dagens Nyheters ledarsida.<sup>[19]</sup>

Vare sig den äts till högtid eller fest, saltas eller steks, fiskas i söder eller i norr så är sillen ett kulturarv. Om den försvinner står vi inte bara inför en miljökatastrof, utan också ett hålrum i den svenska matfolksjälen.

### Konservering av sill

1809 uppfanns hermetisk inläggning lufttät konservering under värmetryck, av kocken och fransmannen Francois Nicolas Appert. Men det var först i slutet på 1800-talet som man började konservera på stor skala, i konserver av bleck. Majoriteten av det som först konserverades i Sverige var sill.

Källa: [Nordiska museet](#)

### Sill förr

*”Till frukost, vilken serverades klockan nio då männen hade rast, åt man norsk sill eller strömming med stekt potatis, bröd och mjölk. De hade då arbetat sedan klockan sex. Agnes berättar: ”Varenda familj hade precis samma maträtt till frukost. Gick man på gatan klockan nio på morgonen så luktade det strömming överallt.”*

Källa: [Examensarbete](#) om livet på Norrbyskär under slutet av 1800-talet och början på 1900-talet.

## Referenser

- 1 Teschke, H. (2018). *Sill*. Stockholm: Naturläror.
- 2 Larsson, M. (2012). *Skånemarknaden, Norra Europas viktigaste handelsplats*. Populär historia.
- 3 SLU. (2019). *Sillen - historia, samtid, framtid och ett omistligt kulturarv*. SLU.
- 4 Ullenius, A. (2010). *Enligt sillens lag*. Svenska Dagbladet.
- 5 Lane M. Atmore, D. M. (2022). *Population dynamics of Baltic herring since the Viking Age revealed by ancient DNA and genomics*. PNAS.
- 6 Bohusläns museum. (2023). *1500-talets sillperiod*.  
[https://www.bohuslansmuseum.se/kunskapsbanken\\_bohuslans\\_historia/1500-talets-sillperiod/](https://www.bohuslansmuseum.se/kunskapsbanken_bohuslans_historia/1500-talets-sillperiod/)
- 7 SO-rummet. (u.d.). *Fiskets historia - från vardagsfiske till överfiske*.  
<https://www.so-rummet.se/fakta-artiklar/fiskets-historia-fran-vardagsfiske-till-overfiske>.
- 8 Arby, G. (den 25 Maj 2001). *Sill blev vårt första miljöproblem*. Populär Historia.
- 9 Teschke, H. (2018). *Sill*. Stockholm: Naturläror.
- 10 Intervju med Richard Tellström, R. (den 1 December 2023). Mathistoriker.
- 11 Tellström, R. (u.d.). *Salta sillar och strömmingens historia*.  
<https://www.slu.se/centrumbildningar-och-projekt/futurefood/temasidor/ata-ute/salta-sillar/>
- 12 Intervju med Richard Tellström, R. (den 1 December 2023). Mathistoriker.
- 13 Berg, G. (1989). *Det svenska smörgåsbordet*. i T. Colling, Nordiska museet - Mat. Uddevalla: Bohusläningens boktryckeri.
- 14 Intervju med Richard Tellström, R. (den 1 December 2023). Mathistoriker.
- 15 Levande kulturarv. (u.d.). *Surströmming*.  
<https://levandekulturarv.se/forteckningen/element/surstromming>
- 16 Institutet för språk och folkminnen (u.d.). *Surströmmingspremiär*.  
<https://www.isof.se/lar-dig-mer/kunskapsbanker/lar-dig-mer-om-arets-namn-och-handelser/handelser/surstrommingspremiar>.
- 17 Klädesholmens hemsida. <https://kladesholmen.se/sortiment/arets-sill/>
- 18 Sveriges radio. *Morgonpasset utser Sveriges nationalrätt*. <https://sverigesradio.se/artikel/6628003>
- 19 Ledare i Dagens Nyheter. *Andrev Walden: Havet tillhör vår kultur – så var finns den konservativa viljan att hålla det vid liv?*  
<https://www.dn.se/ledare/andrev-walden-havet-tillhor-var-kultur-sa-var-finns-den-konservativa-viljan-att-halla-det-vid-liv/>