



# Norells fisk & skaldjur

T O P P E N S F I S K S K O L A



## SILL

Sillen, som en gång betraktades som fattigmanskost, har gjort en klassresa och blivit en självklarhet på påsk- midsommar- och julbordet. Skåne är en klassisk sillkultur. På 1200-1400-talet fiskades den mesta sillen utanför Skanör och Falsterbo. De skånska sillstimmen sägs ibland ha varit så täta att en stridsyxha kunde ställas mitt i stimmet utan att falla omkull. Under 1500- och 1600-talet kom sillstim i mängder in mot Bohuslän och skärgården runt Göteborg. Men de mängderna var obetydliga i jämförelse med de kvantiteter och den varaktighet som gav upphov till det stora sillfiske som senare skedde under både 1700- och 1800-talet.

Sillen går till brukar man säga vilket den gör i perioder. De perioderna kan vara väldigt långa. I början av 1800-talet försvann sillen plötsligt och var borta i över ett halvt sekel. Men så en vinterdag 1877 passerade en ångare på den Bohuslänska kusten ett sillstim som var så tjockt att sillen kastades upp på fördäck.

Sillen hade återvänt! Havet kokade av sill och nu började en ny sillperiod, som skulle vara i nästan 30 år. Innan den nya sillperioden hade ansjovis (lagrad skarpsill) sedan länge varit den enda produkten. Genom att krydda den nya sillen skapade man en ny produkt – kryddsillen. De första produkterna av kryddsillen presenterades redan 1889. Allt fler etablissemang öppnades och "sill och nubbe" blev snart en viktig del av den svenska badortskulturen. Från att ha betraktats som fattigmanskost hamnade sillen i de fina salongerna. Idag är det svårt att tänka sig påsk, midsommar eller jul utan sill.

*Avhämtning • Lunchbar • Havets härligheter.*

Mån stängt. Tis-Tors 10-20. Fre 9-20. Lör 9-18. Sön 11-17.

[www.norellsfisk.se](http://www.norellsfisk.se)

Ring 040-45 78 10. Fullständiga rättigheter.