



Sillperioder längs
Bohuskusten

I I

Sillperioder längs Bohuskusten

Några nya stora sillperioder lär aldrig mer inträffa längst våra kuster. I ett historiskt arkiv på Göteborgs stadsmuseum finns en berättelse av fiskaren Carl G Winther från Angered, född 1867. På ålderns höst passade Winther på att skriva ner sina iakttagelser om sillfisket från Marstrand i söder till Strömstad i norr. Winther hade egen båt och drev under vissa perioder eget salteri i Marstrand. Han minns också att skottar arbetade på olika ställen längst bohuskusten och bl.a. lärde ut att packa sill.

Havets vita guld

Den första sillperioden Winther var med om inträffade år 1887. Det var 10 år efter den första moderna sillperioden. På 1700-talet hade det också funnits sådana men nu var sillen alltså tillbaka efter ett magert sekel. Havet sjöd av stor sill men redskapen var enkla. Om fiskarna med mycket slit bärgade stora fångster sill var det svårt att bli av med den till goda priser. Salterierna var inte beredda och hade brist på trätunnor. Det dröjde några år innan fiskindustrin rustat sig för att ta tillvara sillen som föda, men efterhand gjordes allt större investeringar i fabriker längst kusten som saltade, lade in och rökte sill.

Men fortfarande kunde bara en mindre del användas till människoföda. Innan elektriciteten kom användes mycket sill till tranproduktion vilket användes som lyktbränsle. Resterande råvara och biprodukter togs i slutet av seklet om hand av de många guanofabriker (guano = jordförbättringsmedel, dvs handelsgödsel). I landskapet Bohuslän fanns över 20 stycken, och den största låg på Älgön, i närheten av Marstrand. Den var klar 1895 och var bara verksam i några år eftersom sillperioden blev kort. År 1901 monterades fabriken ner. Som exempel på den enorma tillgången på sill kan nämnas att Älgön under sitt första år skeppade ut 13 000 ton guano och 12 000 fat tran (sillolja). Den höga skorstenen som kallades "Älgö pipa" revs dock först på 1980-talet.

Fiskeredskapen utvecklades

När sillexporten startade blev det bättre för fiskarna som kom på att stänga in sillen levande i vikar och på så sätt kunde de "lagra" den tills den gick att sälja. Då plockades den upp. Sillfisket började med garn och vad. I början av 1800-talet köpte man från Holland s.k. Byservadar med vilka man kunde fiska på djupt vatten. Nästa fas var stågarnen som hade 19 maskor per aln och drivgarnen med 22 maskor per aln. Stågarnen silade igenom den mindre sillen. Utvecklingen fortsatte med stora landvadar och snörpvadar. Upp till 300 vadlag fanns på en gång i Marstrand

Winther minns fisket vid Säcken vid Strömstad där man häcklade sill. Det handlade om en tageldörj med blysänke i nedre ändan och krokar på jämna avstånd. Flera hektoliter sill kunde häcklas.



Arkiv: Terje W Fredh

Västkustfiske på 1920-talet.

Kaffe, potatis och sill (!) var gratis.

Var vädret bra var arbetet acceptabelt med den tidens mått, men vid hårt väder och när det var minus tio grader eller mer var villkoren mycket hårda.

En gång upptäckte Winther en "silletös" som satt medvetlös av trötthet och köld i ett sillkar.

– Inget är kallare än sillake, den fryser aldrig, men är kallare än is, noterade Winther.

Bankskuta blev förläggning

När sillen gick in i fjordarna i Koster, Brofjorden, Gullmarsfjorden och Byfjorden hade vadlagen med sig en egen förläggning. Det var ofta en gammal bankskuta som fick namnet "tossekoja". Två kojer i höjd byggdes utmed sidorna i lastrummet, sedan en lös ruff att lägga storluckan på. Där fanns en fyrbent spis att laga mat på. Winther noterar att det inte var speciellt trevligt. De som bodde längst ner i lastrummet var "halvlottemännen" från Tjörn och Orust som fick bo så här uselt hela vintern. Många män på små ytor spred en hemsk odör men alla vande sig.



Arkiv: Terje W. Fredh

Snurrevadsfiske i norra Bohuslän.

Salt sill

När sillen återkom växte antalet salterier snabbt. I Marstrand arbetade kvinnor och män ända uppe från Lysekilstrakten. Två arbetare öste sill i tunnan och en saltade. En tunna salt räckte till sex tunnor sill. Den fick sedan stå i tunnan ett par dygn för att sätta lake, sjunka och få ny lake.

Winther berättar hans salteri hade långa bord där flickorna kunde stå raka när de gälade sillen.

Det fanns två sätt att gäla. Det ena var den norska metoden där man tog bort fenorna och nästet under gälarna.

Den andra metoden, från Skottland, var att ta bort hela gälarna samt krokarmen, vilken låg utanpå innanmätet. Till gälningen användes knivar med tre tum långa blad. Winther såg i Norge en gammal gumma som krökt spettet på en ullsax vilket hon använde vid gälningen.

Packning av sillen kunde ske efter en skotsk metod där sillen lades på rygg i tunnan som fick en vikt på 120 kg. Den sillen gick ofta på export till Ryssland och Tyskland. Winther minns att de tyska judar som ofta köpte tunnorna var noga med att man i övre lagret inte kunde se vare sig huvud eller stjärt. Det norska sättet var att lägga sillen på sned. Dessa tunnor fick en vikt på 90–100 kg.

Borsyra och falska sardiner

På 1880-talet experimenterade ett salteri på Tjörn med att använda borsyra som konserveringsmedel. Winther berättar att detta aldrig lyckades. Sillen blev hållbar men röd i köttet och såg oaptitlig ut. Ett annat sätt var att efter gälningen ta vara på mindre sill. Den kallades klippsill, eller ryska sardiner. Huvud, bukremsa och tarm klipptes bort. Klippsillen var från 10–11 cm upp till 17–18 cm. Omkring 1920 såldes sillen till Ryssland för att beredas i olja och bli ”falska sardiner”.

Arbetets hårda villkor

Winthers salteri gav jobb till 30 personer som fick lön, mat och logi. Winther lejde en hushållerska som lagade maten, köpte filtar och madrasser. De flesta flickorna bodde på arbetsplatsen i Marstrand, sex flickor i varje rum. Sängarna var väggfasta eller stod på golvet.

Winther minns:

”Utom en gång när en av fiskarna hade smörjt sina läderstövlar med ruttet springartran! Då reagerade hela laget och mannen fick ta av sig stövlarna innan han fick gå under däck. Springartranet luktade som vällagrad Limburgerost! (*Förf. anm.*: Limburgerosten från staden Limbourg i Belgien är känd för sin odör. Modern forskning visar att malariamyggan attraheras av både denna osts doft och fotsvett!).

Fisk, inkl. sill, potatis och kaffe åts på vardagar och köttsoppa på söndag om man låg intill något lantbruk. Sällan blev någon sjuk men jag minns en karl som fick lunginflammation. Ett par varma potatisar lades på bröstkorgen men jag vet inte om detta var rätta medicinen.”

Om båten fått sill hängde man upp en tröja i masten som visade att här fanns det sill att köpa. Sillexportörerna kom med egna båtar och praxis var att de hade med sej en dunk brännvin till fiskarna.

Sillen samlades upp i kassar som drogs upp ur vaden. Innehållet tippades i lastrummet. Det hände en gång att en stropp brast och att en man föll rakt ner i vaden med levande sill. När vi frågade hur det kändes svarade fiskaren att ”Di pillade lite på mej!” I Kostertrakten drunknade en fiskare sedan han föll ner i vaden och ej kunde bärgas förrän vaden var tömd.

Sågade is för tysk ångbåt

Winther skrev om den stränga vintern 1893. Det var gott om sill men svårt att stänga när isen kom. Ett av de största stängena fanns vid Rågårdsvik, Skaftö, där hela stängen såldes till en göteborgsfirma.

En ångare från Tyskland kom för att lasta. Vadlaget hade huggit upp vakar i isen så att de kunde dra vaden under isen. Det var grunt vatten och en fantastik syn när man på natten såg alla bloss som bildade ett jätteskuggspel. Ett tiotal hästar med vagnar drog sill ut mot iskanten. Winther och hans kamrater sågade in ångbåten 30 famn per dag och därmed kunde lasten tas in.