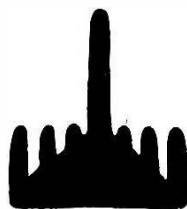


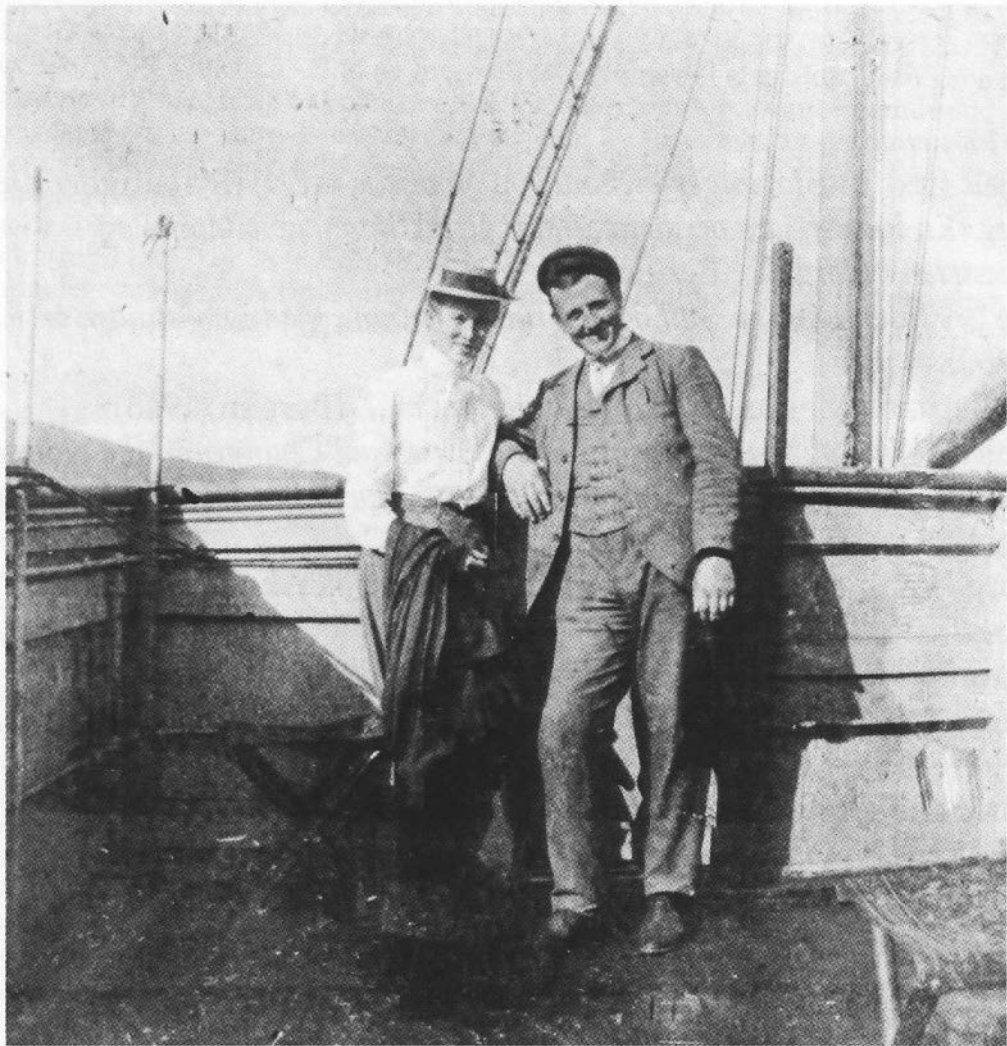
Årbok for Karmsund 1999-2000

Karmsund folkemuseum



Haugesund 2000

Haugesund Bok & Offset AS



Bergljot (f. 1882) og Johs. Sundfør (f. 1878) ombord på dampskipet "Karl" hvor han var skipper i perioden 1901-1905. Johs. var sønn av H. O. Sundfør, skipets eier. "Karl" kjøpte opp sild i Lofoten. Silden ble saltet ombord, og når sommeren kom, gikk turen til Riga der silden ble solgt. Foto: p. e.

FARS RIGASILD

Astri Riddervold

Da silda kom tilbake til sørlandskysten i 1808, hadde den vært borte i ca. 30 år. Nå kom den trofast i vel 70 år. Innsiget forflyttet seg nordover langs kysten til den forsvant igjen utpå 1880-tallet for så å komme tilbake først på 1900-tallet. Forutsetningen for at menneskene kunne nyttiggjøre seg de store sesongmessige sildeinnsigene har vært at de kjente til hvordan silda kunne konserveres.

I mitt barndomshjem i Haugesund spiste vi nedlagt spekesild daglig til frokost. I sildetiden om vinteren ble stekt og kokt fersk sild, sildekaker og stekt røykesild, som var surret i øl, servert til middag minst en gang i uken. Hver lørdag var det spekesild. Til frokostsilden ble laken variert i smak og styrke med eddik, sherry, portvin, tomat og forskjellig krydder. Løk var alltid med.

Her er en presentasjon av ulike konserveringsmåter av sild gjennom tidene. Deretter kommer en smakebit på en av min families sildespesialiteter, Fars Rigasild.

Konservering av sild. Tørking, røking

Frostatingslovene beskriver i kapittel 27 hvordan silda skal henges opp til tork i tørkehus på stenger (Grøn 1926, 117) (N.GL 1, 140). I Rogaland og Sunnhordland kunne man, helt til silda ble borte i 1960-årene, observere nordveggen på uthus og låver nærmest dekket av stenger med sild opphengt til tork. Her hang den fra den ble fanget om vinteren til langt ut på sommeren. Den fete silda harskner lett, derfor tørkes den i skyggen på nordsiden. Salt øker harskningstakten, og det var ikke vanlig å salte silda før den ble hengt, men det hendte at den ble dyppet i sjøvann først. I riktig gammel tid kunne den også henges til tork langs kanten av ljorehullet over det åpne ildstedet. Da ble den lettrøkt i kald røyk, fikk en fin smak og ble ekstra holdbar. Denne lubbesilden er muligens det som kalles meisesild i Haavamål og er da jernalderens måte å bevare silda på.

Salting, fermentering (raking)

I middelalderen kom salt i bruk i stadig større grad. Vi produserte vårt eget salt ved å koke inn sjøvann i vide, flate jernpanner (Olaus Magnus 1555, III, 81). Nå

legges lettsaltet sild i tretønner der den gjærer og blir sur, smøremyk og får en lukt som tilsværer moden pultost. I dag kan vi kalle denne fermenterte varianten rakesild. I historien kalles den suursild eller bondegods (Volland 1971, 94), og kan dokumenteres langt tilbake som kystbefolkningens dagligkost. Men midt på 1800-tallet forsvinner rakesilden fra kildene etter at eventyrfortelleren Peter Chr. Asbjørnsen og overlegene ved leprasykehusene i Bergen og Trondheim beskyldte den halvt saltede, smøremyke og stinkende silda for å gjøre folk spedalske. Bakteriene var enda et ukjent fenomen. Dette ble opptakten til den såkalte Grautstriden som pågikk fra 1864 til 1866 mellom Asbjørnsen og presten Eilert Sundt. Grautkoking var bare et symbol for det egentlige stridsemne, kvinne-rollen og verdien av norsk mattradisjon (Riddervold, Ropeid 1984).

Mens rakesilden, suursilden, gikk i dekning, tok fullsaltet spekesild over i kystfolkets daglige kost utover 1800-tallet. Vi kan følge utviklingen i 1800- og 1900-tallets kokebøker fra Hanna Winsnes i 1845 til Henriette Schönberg Erkens 15de utgave av *Stor kokebok* i 1942. Antallet sildeoppskrifter øker fra fire oppskrifter på spekesild til frokost og aftens i Hanna Winsnes kokebok til 39 i Schönberg Erkens. Her er 21 oppskrifter på fersk sild til middagsmat, mens spekesilden beskrives i forskjellige kvaliteter hvorav flere av oppskriftene har gourmetstandard. Kokebøkene indikerer at fersk sild til middag først kom i bruk mot slutten av 1800-tallet. Rakesilden er ikke lenger med, mens spekesildens ulike kvaliteter synes å øke i popularitet.

Fars Rigasild

Utpå 1900-tallet blir «Sildebord» en populær selskapsform, særlig som herreselskap, der servering av raffinerte silderetter gav stor prestisje til vertskapet. Dette var et byfenomen.

Til fest, ofte til julebordet, var fars Rigasild populær. Den har vært familiens spesialitet i nesten 100 år. Min far fikk denne oppskriften hos kjøpmannen i Riga som kjøpte saltsilden bestefar Sundfør hadde produsert om vinteren og som far reiste med til Riga for å selge der. Han ble invitert hjem til kjøpmannen og fikk sin egen sild servert på en måte som var uvant og som han likte godt. Han fikk oppskriften med seg hjem, og de hundre årene som har gått har fars Rigasild bare øket i popularitet hos vertskap og gjester.

Fars barnebarn, Else Lieng Fremmersvik, har utarbeidet oppskriften i detalj. Vi gjengir den her, og sammen håper vi at den faller i smak, også utenfor Sundfør-familien. Vel bekomme!

8 kryddersildfileter
1 beger rømme
2 ss. sukker
2 ss. finrevet pepperrot eller noe nykvernet pepper

1 ss. frisk sitronsaft
1-1 1/2 ss. hvitvinseddik eller hvitvin
1 barneskje tørr sennep
Rød løk

Rømme og resten av ingrediensene røres sammen, smakes til med ferdig blandet pølsesennep. Hvis silden er for salt, får den ligge litt i melk før den skjæres i passende biter som legges i en skål lagvis med oppskåret løk og rømmedressing. Den bør stå kjølig et par timer før servering.

Litteraturliste:

- Berg, Gösta 1979: *Sill som föda, Norge* 22; 179-197
- Dass, Peter 1739: *Nordlands Trompet*. Samlede verker I, Oslo 1980; 47-48
- Efterretning om Inderöens Fogderi, 1757: *Årbok for Nord-Trøndelag historielag*; 1949, 58, 70, 75
- Grön, Fredrik 1926: *Om Kostholdet i Norge indtil aar 1500*. Skrifter utgitt av Det Norske Vitenskapsakademi, Oslo
- Grön, Fredrik, 1942: *Om kostholdet i Norge fra omkring 1500 tallet og opp til vår tid*. Skrifter utgitt av Det Norske Vitenskapsakademi, Oslo
- Olaus Magnus 1555: *Historia om De Nordiska Folken*; Roma. Svensk oversettelse, Stocholms Universitet, 2. opplag 1976. III, 81
- Pontoppidan, Eric 1754: *Forsøg til Norges naturlige Historie*. 25. København.
- Riddervold, Astri; Ropeid, Andreas 1984: *Popular Diet in Norway and Natural Science during the 19th century*. *Ethnologia Scandinavica*, Lund
- Vollan, Odd 1971: *Sildefisket gjennom 1000 år*, Oslo