

ACC. N:R M. 16924: /.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 136

Ett eller kanske flera silla bräden fanns i alla hushåll och hem i seklets första årtionden . ja , ännu längre fram i tiden, men inte då så man satte fram det på bordet , utan bara använde till att rensa sillen på .

I mitt föräldrahem använde vi sillabräde , så länge jag minns tillbaka i tiden, och då får jag väl säga från åt 1907, men med all säkerhet sedan mina föräldrar satte på 1890 talet . Vårt sillabräde var av trä med en yta 20cm. x 25cm. det var handgjort , med något rundare hörn. Brädet var liksom delat på längden , med en upphöjning, ja , det var nedtäljt på båda halvorna , ty det var meningen , att på den ena halvan skulle sillen ligga och på den andra skalad hel lök , och då var det s.k. ~~schal~~ ^{schal} lottenlök , som alltid sattes och odlades i varje hem.

Den salta sillen låg aldrig i vatten , utan den åts så salt den var, man tog bara bort huvud och innanmäte, detta skedde på ett grå - eller tidningspapper. Tvättning av sillen var bara en liten lätt avsköljning innan den rensades, tvättning efter rensningen förekom aldrig hemma , ej heller togs skinnet bort.

På den tiden fanns det s.k. "slofetsill" , de voro mycket större än de sillar som nu finns i handel , därför brukade en sill räcka till 8 - 10 personer , ty man brukade dela sillen så alla fick var sin bit. Det vanligaste var att man åt sillen till "aftavål" , därmed menas kvällsvard . Sillen lades då på sitt bräde och skars i bitar , även huvudet lades fram , ty det var alltid någon av husets medlemmar som ville suga på det , om det fanns rom eller mjölke lades det brevid sillen . På andra brädhalvan lades så skalad lök och minst så många så vi fingo var sin lök . Ett stenfat eller lerfat med kokt oskalad potatis , sattes också fram och så var "aftavålen" serverad. Inga tallrikar eller andra matbestick lades fram , jo, endast en kniv att skala potatisen med, om det behövdes.

///12-67

ACC. N:R M. 16924:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

På sommar och tidig höst skalades aldrig någon potatis , ty då voro ju skalen tunna .Det var alltid far i huset som först fick taga kniven , vi andra fick vänta, eller vi kunde då ibland skala med bara fingrarna, skalen från potatisen låg vid varjes bordsplats , dem fick mor sedan samla upp och lägga i höns- eller svinhink .Så togo vi var sin sillbit från sillabräet i tur och ordning, först bet man av en bit från nacken och så blev det sidstycken och allra sist sugade man ur all must ur sillabenet. Både kall potatis och rå lök äts samtidigt, vi lagade nog att all sillen, rommen och mjölken voro uppätta. och sillhuvudet var det alltid någon, som hade begär till. Det blev ej alltid en ordentlig diskning av silla bräet , utan det kanske bara torkades av med ett papper eller dyligt, det kom ju snart till användning igen. Vid grundlig rengöring tog mor med sig sillabräet ner till vår rinnande å , och där skurade hon vårt sillabräe mycket omsorgsfullt och väl med fin sand och där efter sköljdes sillabräet i det rinnande vattnet . Sedan sattes det upp till torkning på spiselhällen bakom röret från spisen , sillabräet hade också sin bestämda plats i köksskåpet på en av de nedra hyllorna , där det stacks in vid skåpskanten med ett papper eller trasa om , för att det ej skulle smeta ner i skåpet . Detta sillabräe användes bara till sill, detta bräde var ej något hål , som man kunde hänga upp det , men så småningon gjorde en av mina bröder ett nytt med hål och lite utskärningar.

Ensamma äldre personer åto alltid sin sill på ett mindre litet bräde , det kunde vara vilken liten träbit som hellst som de själva karvat till och då skar och åto direkt från brädet . Hos bönder och lantbrukare var råsill en ofta förekommande rätt till "aftavål " .

3
ACC. N:R M. 16924:3

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Deras hushåll kanske var så stort så det fanns två silar på brädet och där - för var deras sillabråde större än det nu omnämnda bräde, de brädena voro tjocka och klumpiga och med ett urkarvat stort hål, det hängde på en bestämd grov spik i deras s.k. "färsteskap", det fanns alltid ett skåp intill deras farstu. När det då åts "aftavål", bestod den av denna sill som låg skuren på sitt bräde, välling och mörkt surdegsbröd, det åts då sill och bröd samtidigt. I de större familjerna och de som hade råd köpte hem en kvartskutting med sill på en gång, det var detsamma som en fjärdedels tunna. I min barndom fanns det fattiga familjer som kunde gå till handelsboden och för inte få en kruka "sillslake", av den sattes då fram något kärl på bordet, där var och en av husets medlemmar fingo doppa kall kokt potatis.

Efter år 1915 då jag kom ut och fick platser, kom jag att använda många olika sillsbräden, och flertalet av dem voro då av porslin, vackert målade med en bild på en sill eller också både sill och potatisar. På min första plats hos handlare F.W. Johansson, Hummelstad i Hallingebegs socken här i Småland, fanns ett mycket både vackert och välformat sillabråde av porslin. Det var mycket bättre på ett sätt, ty det kunde diskas rent efter varje gång det hade använts, men däremot sämre och hårdare att skära upp sillen på. Framsidan varpå sillen skulle ligga var glaserad och blankt, på ytans mitt var det en målning av en sill, men så runt brädat ungefär två cm. från ytterkanten var det en liten fördjupning. Meningen med det var att det vatten eller sillspad som fanns kvar eller blev när man skar upp sillen skulle rinna ner i denna fördjupning, vilket det också gjorde.

ACC. N:R M. 16924:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Detta vackra bräde sattes ju naturligtvis fram på bordet , vid måltiden , men i denna familj åto vi sillen som middagsmat med nykokt varm potatis , som sås var det antingen lingon ihopblandat med grädd , eller grädd och gräslök. Vi åto ju naturligtvis på vanliga porslinstallrikar med knivar och gafflar .

År 1918 hade jag anställning hos en bankdirektörsfamilj , P.J. Zakrisson. Horns socken i Östergötland , i deras stora skafferi , var det ett gammalt sillbräde upphängt , mitt fram på väggen , det användes ej då , utan var som prydnad . Detta bräde var av björkträ , utsågat eller utskuret för hand , vilket var svårt att avgöra , ty det var mästerligt utfört. Formen på detta liknade en tredubblad förstorad sill, på ena sidan var den slät med en fördjupning runt hela brädet , liksom det porslinsbräde jag berättat om. Den andra sidan var det utskärningar som liknade en sill , både med huvud , fenor och fjäll. Det syntes tydligt att det varit en enkel hantverkare som förfärdigt detta bräde, det var signerat med årtal 1843 och bokstäverna K.J.Z., efter det förstod jag att det måste varit någon i släkten som förfärdigt detta bräde. Där fanns ett annat sillbräde som bara användes till att rensa och skära sillen på, jag bruka flytta över sillen på ett sillfat av porslin, vars yta var målat likt en sill. Sillbrädet som jag använde var så indränkt och inpyrat av sillake , så det var rödgult och ville gärna lukta härsken sill , trots att jag ute på gården skurade och gned med både sand och björkaska på brädet , för att få det rent. Detta sillbräde var nog rätt så gammal det också , ty det var ner -
nött på mitten , som väl blivit med tiden, alla de gånger det hade använts .

ACC. N:R M. 16924:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I min barndom omkring år 1910, vid besök hos en tant, vilken gick under namnet "tant Fia i Broholm", såg jag flerfalldiga gånger huru hon åt sin sill på ett sillabräde. Från sitt "färsteskap" kom hon in med ett par kalla potatis i näven och lade på köksbordet, gick sen efter sillabrädet samt tog en nerkött bordskniv. Så var hon färdig med sin måltid, satte brädet på knät och skar av sin en rätt kraftig sillbit, vilken hon tog i höger hand och bet av sig en bit från ryggsidan, därefter togs ett potatis med den vänstra handen och bet så av ett stycke utan att skala potatisen. Någon mera sill skars ej av, ty sillen skulle räcka till flera mål, det var ju fattiga tiden, men sina två potatisar åt hon upp. När hon slutat sin måltid satte hon ifrån sig sillabrädet en stund, medan hon läste sin bordsbön högt och övertygande. Brädet med sillen sattes åter ut i skåpet, till nästa gång det skulle ätas sill, men det kanske ej blev nästkommande dag utan sillen fick ligga torr på brädet en hel vecka. Sillen kunde då vara både gul, härskan och framkrupna saltkorn gnistrade som kristaller, men det bekom inte tant Fia det minsta utan hon åt sin sill med samma aptit. Det sillabrädet liknade bara en enkel brädlapp, vilken hon själv kanske ordnat till, att brädet var inpyrat av sillake det är förståeligt, eftersom hennes sillar fingo ligga veckotal på brädet. Någon rengöring med sand eller aska vittnade aldrig detta bräde om, ty det luktade härskan sill lång väg.

Nu vid skivande om sill och sillabräde, kommer ett annat minne fram från min barndom, det handlar också om en granntant, hon hette Tilda Blom, och var omkring 50 år.

ACC. N:R M. 16924:6.

Hon gick för det mesta under namnet "gumma Blom", fast hon var ju inte alls någon gumma, i nutiden skulle hon varit en ung kvinna, hon var änka och tillika mycket fattig, hon hade fattigdel. Gumman Blom var mor till fem söner och en flicka, det var de båda yngsta pojkarna som vi syskon lekte med, en av dem var min skolkamrat, därför var jag med flera barn hemma hos de pojkarna rätt ofta. Vid våra besök hände det att de skulle äta och då bland annat så var det sill, men där tycktes det ej finnas något sillabräe, trots att mannen i huset på sin tid varit snickare. Gumman Blom tog sillen ur ett paket av grå- eller tidningspapper, lade sillen på det omålade bordet, utan det minsta underlag. Hon skar så till barnen och sig vars sin sillbit, var efter sillen åter lades in i papperet. Hennes egna sillbit var knappt hälften så stor som pojkarnas bitar, det kanske rent av var en sill hon fått i fattigdel och den måste räcka till flera mål. Potatisen tog var och en från en trebent järngryta som stod på spiselhällen, både sillben och potatis-skål lades på bordsskivan, varken tallrikar, knivar eller gafflar fanns framdukade.

Sill ansågs som fattigmansmat på den tiden, ty om det ej fanns någon annan mat i hemmen så brukade det finnas sill, fast det var ju inte alltid att det fanns heller. Kan också omnämna att sillen äts för det mesta som råskill. Någon inlagd eller på annat sätt anrättad sill förekom icke, ty kryddor och vad som till inlagd sill hörde ansågs för dyrt och lyxigt.

Som slutvinjett vill jag poängtera att ordet "aftavål", uttalades på många olika vis och olika benämningar på olika platser och orter, ty det kunde heta: "aftaval", "aftavörl", "kvällsvärl", "kvällsäte", "afsenäte", "aftaäte" och "aftnaäte", men i mitt hem hette det alltid, kvällsmat.

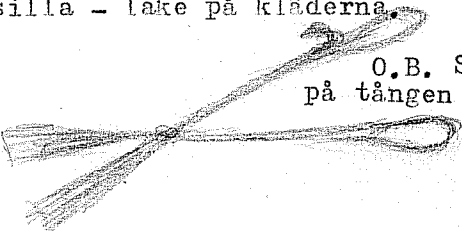
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16924:7.

En typ av s.k. "sillatång", vilka alltid användes i handelbodarna, att fiska upp sillar med från de större tunnorna, ty när man kom längre ned åt botten var det eljest svårt att räcka ner, utan att få silla - lake på kläderna.

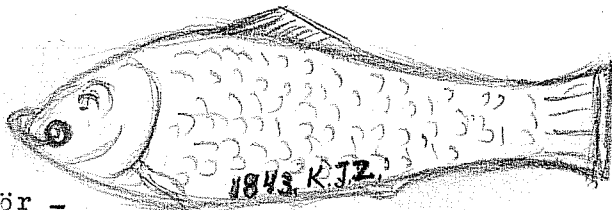


O.B. S. kroken på tången, tången hängde alltid på silltunnans kant.



Den här typ av silltunnor förekom i olika storlekar, ty det fanns "heltunna", "halvtunna", "halv- och helfjärling".

En hel - eller halv fjärding, var det vanligaste som köptes hem på en gång till de större hushållen.



Potatisfat av ler eller ett s.k. "sällsingfat", vilket då var glaserat och på ytsidan kunde det vara upphöjda blommor, som då voro vita, för övrigt var alla fat gulaktiga! Lerfaten kunde också vara glaserade.



Ett liknande fat hade vi hemma, ja vi hade flera olika typer, de kunde vara snea och vinda, det var inte alls ovanligt.

"Sillabräde" från min tid i Horn år 1918. Det var ju då ett prydnadsbräde och kom ej till användning. Motsvarade sidan var slät, med en fördjupning runt brädet, det var mycket nernött av allt skärande under tid och år. Årtalet fanns och som ovan syns sign.

Ant. Hermann

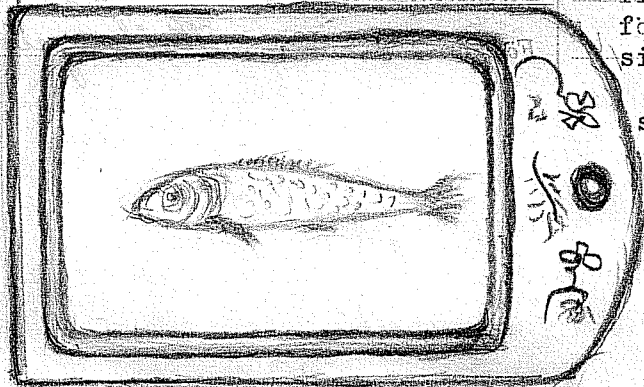
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R

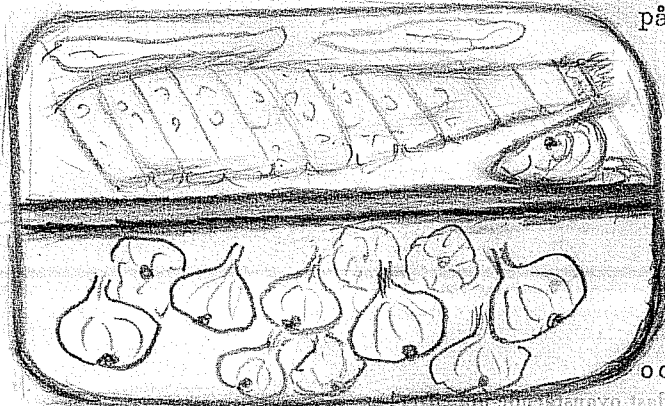
M. 16924:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

"Sillabräde" av porslin
från min första plats
år 1915. Den markerade
linjen på brädet var en
fördjupning vari lake från
sillen skulle rinna ned.
Den målade sillen och de
små blommorna voro blå.



"Sillabräde" från mitt barndomshem,
vilket jag minns så långt tillbaka
som år 1907, men försäkrar att det
varit i mitt hem långt före detta.
Mina föräldrar gifte sig i början
på 1890-talet, kanske de
då skaffade sig detta brä-
de. Sillen är här skuren,
vid sidorna ligger rom
eller mjölke, samt det
omtade "sillahuvu", vilket
sög ur all must.



Schalottenlöken ligger
på ena halvan, skalad
och färdig att äta.

Den markerade mittenlinjen är en skiljevägg mellan sill och lök, sidan åt
sillen är fördjupad till lake eller spad från sillen. Den andra vägen är
rak. Sill och lök skiljs ju åt på detta sätt.

Paul Hornmann