

den udvandede, kogte sild til morgengrøden har været en sej overlever. Men falstringerne er langt fra de eneste. I alle landets egne har vi spist sild. De hårde nysere kunne klare dem direkte fra tøndene, andre konsumerede dem som røgede, stegte eller kogte sild. Hver egn, sin sildeskik - fra Nordjylland til Bornholm.

Der er et langt stykke vej fra den spegede, hvinende salte sild direkte fra silde-tønden til julefrokostens søde, marinerede sild, som stadig spises i hele Norden, og som folk fra andre egne enten finder helt vidunderlig eller meget mærkelig.

SILDENS HØJTID. Mærkelig er den ikke. Det giver tværtimod mening, at vi på et tidspunkt fandt på at krydre den salte sild med sukker og krydderier. Før vi fik

køleskabene og dybfryserne, måtte vi salte og tørre kød og fisk, for at det kunne holde sig. Smagsuniverset blev derfor salt og atter salt, så smagsløgene længtes efter andre smagsindtryk end lige netop salt. Samtidig kunne vi forlænge holdbarheden af både kød og fisk, når det blev marineret med eddike og sukker. Marinering blev udbredt i hele Europa. Konserveringsmetoden resulterede i et væld af velsmagende retter, hvor marineret



Lav små portionsanretninger med sild i glas og halve æg. Rugbrød hertil.

Til 4 personer

- 3 fileter gammeldags modnede sild
- 10 cm porre
- ½ dl mayonnaise
- 1 dl cremefraiche 18%
- 1 økologisk citron
- 4-6 hårdkogte æg
- 4 skiver rugbrød

Skær silden i mindre stykker og kom i en skål.

Skær porren i skiver og vend med silden.

Rør mayonnaise og cremefraiche sammen i en skål, og smag til med revet skal fra en halv citron og saft fra en halv citron.

Vend med silden, og lad silden stå og trække i køleskab en time eller mere.

Juster smagen igen med citronsaft.

Server silden med æg og rugbrød.

PAS PÅ LAGEN

Hæld ikke silde-lagen ud. Uden lagen begynder din sild at blive harsk. Silden i mange sildeglasser er dækket af et plastikgitter under skruelåget. Kasser det ikke. Det hjælper med at holde silden nede i lagen, så den ikke harskner.