

## SILL-HAVETS SILVER



### ABBA-veteran berättar

Nils Olsson jobbade många år för Aktiebolaget Bröderne Ameln, ABBA i dagligt tal, och är en av dem, som är mest insatt i företagets utveckling under alla år.

**-Mycket tack vare bergrummen är ABBA kvar i Kungshamn än idag, påpekar han.**

Företaget grundades i Bergen 1838 och flyttade på 1850-talet till Sverige. 1906 registrerades namnet AB Bröderne Ameln. ABBA etablerades i dåvarande Gravarne 1928. Första fabriken låg där parkeringen söder om ICA finns idag. Redan 1933 flyttade man ut till Rösholmen mellan Smögen och nuvarande Kungshamn och sedan 1970 finns man på Hagaberg norr om Kungshamn. Som mest har fabriken haft över 400 anställda, men nu är siffran nästan halverad. I år är det 41 år sedan produktionen flyttade från Rösholmen till Hagaberg och sedan 1995 ingår företaget i norska Orkla-koncernen.



*ABBA-fabriken på Rösholmen*

### Studier i Stavanger

Nils Olsson anställdes på ABBA 1958 och hade olika arbetsuppgifter på produktionskontoret innan disponent

Stensby erbjöd honom att åka till Stavanger för en ettårig utbildning inom konserverteknik. Därefter blev han chef på ABBA:s fabrik i Grebbestad. Företaget hade vid denna tid nio fabriker längs kusten, alltifrån Strömstad till Göteborg. Från och med 1969 sysslade Nils enbart med inköp och kvalitetskontroll av råvaror.

1984 sade han emellertid upp sig och arbetade två år på Fiskebröderna innan han återkom till ABBA, som 1988 övertog hela SVC:s anläggning på Hovenäset.

Nils blev nu ansvarig för kvalitetskontroll av råvaror med placering vid råvarulagret i bergrummet. Hela norra atlantkusten var Nils arbetsområde. Råvaruleverantörer fanns främst i Norge, Island, Danmark, England, Irland och Canada.

Den så kallade islandssillen gick från norska kusten upp till Island för att söka föda på sommaren. Nils Olssons första resa till Island skedde 1966 tillsammans med Gunnar Stensby och Axel Pihl.

Man kontrollerade färdigkryddad sill på norra Island varefter man fortsatte till östkusten där fiske och kryddning ännu pågick.

Totalt kontrakterade ABBA vid denna tid cirka 75 000 tunnor sill per år. Kontraktet fördelades efter överenskommelse med islänningarna på ett flertal olika beredningsstationer.

Sillen huvudkapades, blandades med salt, socker och kryddor och packades en och en i tunnorna, alltså ett enormt handarbete. När sillen gick till var det därför jobb 24 timmar om dygnet och när ingen sill fanns blev det ofta fest 24 timmar om dygnet.

-Fast islänningarna var genomgående arbetsamma och ansvars-kännande, anser han.

En tunna om 100 kg rymde normalt 280 till 325 sillar; alltså i runda tal tre stycken per kilo.

-För att belysa nedgången i islandsfisket kan nämnas att man på Island 1963 saltade och kryddade 523 000 tunnor. 1973 var den totala produktionen 1550 tunnor.



*Sillen lossas för saltning i Seydisfjord*

### 1969 tog Islandssillen slut

Sommaren 1969 reste Nils Olsson runt på Island i avsikt att starta kryddningen, men fångsterna uteblev eftersom beståndet var utfiskat.

-Efter ett möte med ABBA:s ledning beslöts att kontrollera möjligheterna att använda Nordsjösill, förklarar han. Nils reste därför till Hirtshals i Danmark. Den sill som landades låg efter viss sortering runt fem stycken per kg. För att täcka den akuta bristen beslöts att krydda 3000 tunnor. Fisket på Island kom fortfarande inte igång och därför beslutades att flytta de cirka 40 000 tomtunnor och kryddsatser ABBA hade på Island till framför allt Danmark. Vid säsongens slut hade man i Danmark kryddat inte mindre än 27 000 tunnor. 3 000 tomtunnor hade även skickats till nordvästra Irland. I januari 1971 fick Nils besked att man kryddat fullt samtliga tunnor. Sillen visade sig vara liten, cirka sju stycken per kg, men av bra kvalitet och välbehandlad.

Medan den sill man kryddade i Danmark, på grund av omfattande konkurrens, kostade runt 500 kronor per tunna fick man den irländska sillen för 168 kronor per tunna, alltså en bra affär. Arbetskostnaden för filéering och skärning till gaffelbitar blev dock för all denna sill mycket hög jämfört med islandssillen.

### Etablerade kontakter i Kanada

För saltsill var emellertid Nordsjösillen för liten i storlek varför man, tillsammans med Foodia i Lysekil, etablerade kontakter med företag i Kanada.

-Ett rikt sillfiske bedrevs vid Newfoundland's sydkust men beståndet överskattades grovt. Ofta fick snörparna fångster på 700-800 ton varav man endast kunde lasta 250-300 ton. Överskjutande delen pumpades genom en box för att ta tillvara sillfjällen, som såldes för tillverkning av nagellack!

Tusentals ton död sill dumpades härigenom på havets botten varje natt.

Då fraktkostnaden från Kanada var mycket hög gick man småningom över till att filétera sillen färsk. Trätunnorna ersattes också successivt av plasttunnor, som både är lättare, mer hygieniska och kan användas flera gånger.

En annan betydande råvara för ABBA är skarpsill, som användes till ansjovis. Skarpsillen köps främst från svenska västkusten men även från yttre Oslofjorden medan färdigkryddad ansjovis importerades från England, Skottland och Irland.



För produktionen av Kalles Kaviar åtgår stora mängder torskrom. Denna sockersaltades främst på olika platser vid sydvästra Island samt i Tromsö och Lofoten i Norge.

### Sista båten

Under 1950- och 1960-talen deltog även svenska båtar i fisket efter Isländssill. År 1953 gick nästan 100 båtar från vårt land till Island men året efter endast runt 70. Från Fisketången deltog på 1960-talet sju båtar och fyra från Gravarne. Sista båten som prövade på klassiskt islandsfiske de två åren 1967 och 1968 var Mersey från Fisketången. Därmed var en historisk epok tillända.

Text: Nils Olsson och Conny Åquist

Foto: Nils Olsson