

FOKUS



Foto: Malin Hultgren

Skarpsill – kärt barn med många namn

- Liten, rund och god!
- Söt och ser lite uppkäftig ut!

Så beskriver Birgitta och Marianne skarpsillen, som de har jobbat med i många herrans år. De vet det mesta om denna lilla silvriglänande fisk, som finns i nästan alla vattnen runt vårt land. På Havsfiskelaboratoriet i Lysekil har man studerat denna art i över sjuttio år.

Skarpsillen finns i Kattegatt, Skagerrak och i Östersjön upp till Bottenviken på den svenska sidan. De lever i stim som förflyttar sig mellan ytan på natten och närmare botten på dagen. Skarpsillen äter djurplankton, mest hopp- och hinnkräftor samt små fisklarver. De börjar leka vid ett till tre års ålder och i Östersjön leker de mellan mars och augusti medan de på västkusten leker i april–juli. Både ägg och larver håller sig svävande fritt i vattnet.

De blir uppåt tio år gamla, men man

har hittat skarpsillar som varit femton år gamla. Man kan inte bestämma fiskens ålder genom att titta på dess längd. Istället undersöker man fiskens hörselsten, otoliten. Den har årsringar, som ett träd ungefär, och genom att studera dess tillväxt kan man bestämma hur gammal fisken är. Skarpsillar från Östersjön växer långsammare än i Västerhavet och blir dessutom äldre. Den största skarpsillen som man mätt upp på Havsfiskelaboratoriet var 21,7 cm, men den vara bara fem år gammal!

Skarpsillen kallas även för vassbuk i både Sverige och Finland. Båda namnen kommer av att skarptandade fjäll längs buken bildar en vass sågtandad köl, som man kan känna om man drar med fingret under fiskens buk. I Norge och Danmark heter den brisling, ett namn som används lokalt även i Sverige.

Skarpsillar från Västerhavet är fetare

än Östersjöns, och de används som mat i Sverige. Det är faktiskt oftast skapsill som ligger i anjovisburken som man använder till Janssons frestelse på julbordet! Man kryddar den med bland annat kanel, ättika, kryddpeppar, lagerblad, nejlika och sandel. I de flesta Östersjöländerna är skarpsillen en högt skattad matfisk – i Kiel finns en minnessten för ”Kieler Sprotten” och även i Polen, Litauen, Lettland och Estland är rökt vassbuk en delikatess. I Sverige använder man skarpsill fångad i Östersjön mest som djurfoder och man gör fiskmjöl eller olja av den största delen av fångsten – här finns det gastronomiska utvecklingsmöjligheter!

TEXT Malin Werner, Havsfiskelaboratoriet, Fiskeriverket

TEL 0523-187 29

E-POST malin.werner@fiskeriverket.se