

Silderøgerier

Det fortælles, at det var skotske soldater, som i starten af 1800-tallet bragte traditionen med at røge sild til Bornholm. Det satte langsomt gang i en proces, som toppede i perioden 1920-1950, hvor der var 135 røgerier spredt ud over hele øen.

Der var på det tidspunkt masser af sild i Østersøen, og røgerierne var ofte familieforetagender, hvor manden var fisker, og konen var "røgerska".

Det krævede en del erfaring at stå ved en røgeovn.

Processen tog ca. 4 timer. Først skulle sildene tørres over brændende elletræ. Dernæst blev der pøset vand på træet, så det kun glødede. Røgen herfra gav silden den helt rigtige smag og farve.



Røgeriernes "hovedstad" var Gudhjem, som blev kaldt: "De 100 skorstenes by". Meget fortjent har byen også givet navn til den berømte egnsrret: "Sol over Gudhjem", som er røget sild med rå æggeblomme, radiser og purløg på groft rugbrød.

I halvtredserne svandt silden ind i Østersøen. Forurening og sildekvoter har betydet, at der i dag kun er en meget lille del af de forarbejdede sild, der kommer fra havet omkring Bornholm.

Men 10 røgerier har alligevel overlevet krisen. De har bl.a. klaret sig ved at indrette salgsboder og restauranter under samme tag som røgerierne.



Det er jo heldigt, at et af de bestående røgerier befinder sig kun få hundrede meter fra vores koloni.

Desværre foregår selve røgeprocessen på Snogebæk Røgeri mellem kl. 4 og 7 om morgenen, så det er nok ikke aktuelt for eleverne at overvære.

Til gengæld kan man så smage de nyrøgede sild allerede fra kl.10. Hvis der ikke er så travlt, kan man også få de ansatte til at fortælle lidt om virksomheden,

Men hvis man virkelig skal se, hvordan der røges sild, skal man tage til Hasle.

Her foregår røgningen på mere menneskelige tider, nemlig mellem kl. 7 og 10. Det er også det eneste sted på Bornholm, hvor der røges på gammeldags vis med åbne ovne.

På stedet er der også indrettet et lille museum, som viser, hvordan røgeriet på Bornholm har udviklet sig gennem tiderne. Der er mulighed for at booke en omvisning.

Flere oplysninger:

[Silderøgerier på Bornholm](#)

[Hasle Røgeri](#)