

Aprillia!

Silli (*Clupea harengus*) on Pohjois-Atlantissa elävä parvikala. Itämeren itä- ja pohjoisosissa elävää silliä kutsutaan silakaksi, ja sitä on pidetty erillisenä alalajina (*Clupea harengus membras*) erotukseksi silliksi yleensä kutsutusta varsinaisesta atlantinsillistä (*Clupea harengus harengus*), joka on silakkaa suurempi ja rasvaisempi.

Silli elää Atlantissa suurina parvina. Parvessa voi olla jopa neljä miljardia yksilöä.[2] Silli voi kasvaa 45 cm pitkäksi ja painaa suurimmillaan kilon.

Silli on taloudellisesti tärkeä ruokakala. Sen tilastoitu vuotuinen saalis 2010-luvulla on noin kaksi miljoonaa tonnia. Islanti, Norja ja Yhdistynyt kuningaskunta (Englanti) ovat perinteisiä sillinkalastusmaita. Yhdysvalloissa Uuden Englannin rannikolla kalastetaan myös paljon silliä. Silli on arvostettu saaliskala ja sen pyynti tapahtuu pääsääntöisesti troolilla eli laahusnuotalla ja parvet etsitään kaikuluotaimella.

Maissa silliä on yleensä tarjolla vain suolasillinä tai muuten säilöttyinä. Aikoinaan sotien jälkeen on ollut kaupoista saatavana myös pakastettua eli "jääsilliä", ja myös tuoreena savustettuna, kuten kotoisempaa silakkaakin.

Sillin ensikäsittely tapahtuu jo pyyntialuksilla suolaamalla sillit tynnyreihin. Suolan lisäksi käytetään jonkin verran sokeria. Monenlainen sillien purkitus tehdään vasta maissa, mereltä tynnyreissä tuoduista suolasilleistä. Ennen sillit suolattiin tynnyreihin sellaisenaan, aivan kokonaisina. Nykyään tynnyrisillin saa päättömänä ja pyrstöttömänä, mutta ei suolistettuna. Päättöntä ja pyrstötöntä silliä, samoin kuin ruodotonta sillifilettä, myydään myös yksittäin tyhjiöpakattuna.

Suomessa ja Ruotsissa on tapana marinoida suolasillin filepaloja etikkaa, sokeria, suolaa ja mausteita sisältävissä mausteliemissä (matjessilli, perhesilli, sipulisilli, sinappisilli).

Nykyisin tuoreen atlantinsillin syönti on harvinaista herkuttelua, mutta Suomeen tuotiin silliä 1940-luvulta alkaen 25 vuotta suomalaisella sillilaivastolla, Saukko-laivastolla, jonka kotisatama oli Rymättylän Röölässä. Rymättylän Säilykkeen Saukko-laivasto oli keväisin kolme kuukautta Atlantilla Islannin vesillä sillinpyynnissä, ja laivasto saapuminen heinäkuussa uusien perunoiden aikaan oli aina tapaus, josta kerrottiin laajasti lehdistössä. Laivaston alukset kilpailivat, kuka on ensin perillä. Viimeisen Saukon kapteeni oli Unto Laine (s. n. 1927/1928)

Sillinpyynti loppui 1975 sillikantojen romahdettua. Silloin pyyntikiintiöitä alettiin jakaa kalavesien lähivaltioille.

Suomalaiset kuluttavat silliä kesäaikaan puolet koko vuoden kulutuksesta. Uusien perunoiden kanssa se on edelleen suosittu herkku.[6] Rymättylään on kesäkuussa 2010 avattu Silliperinnekeskus Dikseli (dikseli=sillitynnyrin kannen kiristämiseen käytetty työväline).

Lähde: Wikipedia.