

# Fiskemad i Agger

AF KR. MADSEN

Engang for snart mange år siden skulle jeg i aftenhøjskolen holde to foredrag om det danske fiskeri og dets udvikling, og til den ende måtte jeg studere forskelligt materiale om emnet, og her faldt jeg over en oplysning om, at danskerne var et af de mindst fiskespisende folk i verden.

Det overraskede mig meget, for vi har da her i landet så god en adgang til hav og fjord, som ikke mange lande, i hvert fald i Europa. Og når jeg tænker på min opvækst i fiskerlejet Agger, var det dengang sådan, at vi, i hvert fald i fiskeperioderne, spiste fisk, bogstaveligt talt hver eneste dag i ugen, måske lige med undtagelse af søndagen. Ja, somme tider spiste vi fisk et par gange om dagen. Og vi kunne lide det, selv om det var fiskearter, vi syntes mindre om end om andre.

Jeg har tænkt på de følgende sider at fortælle lidt om de mange slags fisk, vi spiste, for det var næsten et utal af arter, der blev brugt i madlavningen i et fiskerhjem. Derude var det i hvert fald ikke, som jeg senere erfarede, at det var i "indlandet", at man faktisk kun kendte kogt torsk og stegte sild eller rødspætter. Jeg har talt over tyve arter op, som jeg som barn og ung blev præsenteret for ved spisebordet, enten til middag eller aften.

---

Jeg begynder med *torsken*. Oftest var det i fiskeperioderne fersk, kogt torsk, og tro nu ikke, det var nogle elendige små eksemplarer, som fiskerne ikke kunne afsætte andetsteds. Nej, når en fisker tog en torsk med hjem til eget forbrug, kunne man være sikker på, at det var et udsøgt eksemplar af racen, den bedste, han kunne finde, helst ikke under 4-5 kilogram, med et lille hoved, en bred ryg og en god, dyb fure i nakken. Så var det nemlig en fed torsk. Hoved, lever, rogn (bukserne), og ofte mavesækken og svømmeblæren (æ suen) blev spist. Mavesækken blev selvfølgelig behørig rengjort og skrabt, og kogt med, og den smagte virkelig godt, ligesom lever og rogn regnedes for rene lækkerbiskener. Var det en stor torsk, kunne disse dele og måske et enkelt kropstykke række til adskillige personer. Kødet på hovedet mentes at have en særlig fin smag. - Og så var det hele saltet, som det skulle - i gryden! - Fisker blev selvfølgelig nydt med pillede kartofler og sennepssovs til. Hvis mor var særlig spendabel, kom der en god klat smør i sovsen. Og som vi spiste! Jeg har ofte hørt opfordringen: "Spis fisk, og spar på kartoflerne, de er "tilmad".

I December måned tog man en dag særlig mange torsk og kuller med hjem. Det var til nedsaltning. Den dag blev vi til middag præsenteret for et stort fad med kogte torskehoveder, lever og rogn. Vi betragtede det som et festmåltid, og så fik vi børn lov til at gå på jagt efter torskens "forstand", sådan kaldte vi de to små, takkede sten, der ligger i fiskens hjerne. Det er vistnok dens ligevægtsorgan. For vi børn gjaldt det om at få så stor en samling af disse sten som muligt. Vi brugte dem undertiden sammen med knapper som betalingsmiddel, når vi handlede billeder. I løbet af vinteren, når fiskeriet på grund af vejr lå stille, tyede husmoderen så til saltkarret med den nedsaltede torsk eller kuller, for fisk kunne man

ikke undvære! Når det var vandet passende ud inden kogningen, smagte det fortræffeligt.

I forårs- og sommermånederne tørrede man en del torsk og kuller. De blev rensede og rygflækkede. Desuden blev de "spilede". D.V.S., en tynd, flad pind, en spiler, blev tilspidset i begge ender, med et hak inden for spidsen til at tage imod med, blev i et antal fra 2 til 4 eller 5, alt efter fiskens størrelse, presset ind i kanten på ryggsiden, så de spændte tværs over fisken. Når denne tørrede sad spilerne i kraftigt spænd. Fiskene blev nu ved halerne bundet sammen to og to og hængt til lufttørring på en snor eller en stang på "æ hjell", et stativ af pæle, der foruden til dette også brugtes til at tørre fiskeredskaber på, og ligeledes gjorde tjeneste som tørrestativ, når der var storvask. Den aften, der var hængt fisk til tørre eller middagen derefter stod det igen på kogte torske- og kullerhoveder, rogn og lever.

I den første tid, især hvis det var varmt og lummert i vejret, måtte de spilede fisk ses efter for spyfluernes æg, og det måtte gøres flere gange om dagen. Hvis æggene fik lov at blive siddende, udviklede de sig hurtigt til maddiker. Skete det alligevel, blev fisken kasseret som menneskeføde. Men i løbet af nogle dage var fiskens overflade så tør, at spyfluens læggebrod ikke kunne trænge ind, og så var den fare overvundet. - Fisker blev nu hængende ude, indtil den var hård og tør som træ. I regnvejrperioder kunne det dog blive nødvendigt at tage den ind. Når den var helt tør, blev spilerne taget ud, og fisken lagredes på et helt tørt sted, og da det var fersk, kunne det holde sig i næsten ubegrænset tid. Vores tørrede fisk blev hængt op på loftet, på siden af skorstenen.

Når det skulle bruges i husholdningen, blev det taget frem aftenen før og savet eller hugget i passende stykker. Det var umuligt at skære i det. Derefter blev det lagt i blød natten over for næste morgen at fylde to-tre gange så meget som da det var tørt. Det kom i gryden, blev saltet med meget salt og fik tilsat en lille smule soda, for at det kunne blive godt mørt. Så skulle det koge tre-fire timer inden serveringen med kartofler og som regel sennepssovs til. Hvor smagte det godt, langt bedre, syntes vi, end den salte og halvsure klipfisk, som nogle købte henne i Brugsen. - Om aftenen eller næste dags middag fik vi levningererne med stuvede kartofler til. - Jo, torsken var en nyttig fisk!

Jeg har nævnt *kulleren*, en art torsk, mindre end denne, men federe. Den blev som torsken spist fersk kogt eller saltet, og som saltet regnedes den for langt bedre end torsken. Denne kunne godt efter lang tids saltning smage lidt "rowsket" (harsk), men spistes alligevel. Det tog man ikke så nøje, og intet måtte gå til spilde. Det skete næsten aldrig, at kulleren fik denne skavank. Den er federe og fastere i kødet end torsken og tager ikke så let mod saltet. - Mærkeligt nok spises der i landet uden for fiskernes kreds ikke mange kuller, og vi kunne da heller ikke forstå, at folk oppe i "æ land", som vi måske lidt foragtligt sagde, hellere ville have en "arm" (mager) torsk end en fed kuller.

Den dag, man havde taget torsk og kuller med hjem til nedsaltning, eller måske var det først dagen efter, var

aftensmaden, syntes vi et festmåltid, for da fik vi *kropning!* - Kullerhovederne og nogle af de mindste torskehoveder fik gæller og tunge fjernet, og det derved fremkomne hulrum blev fyldt af en dej, lavet af mel, fiskelever og forskellige krydderier. Disse hoveder blev nu stillet side om side med snuden op ad i en stor gryde, og under kogningen udvidede dejen sig og stod som en rund, gul boble ud af hvert eneste fiskegab. Det så festligt ud, og retten smagte fantastisk godt. - Gad vide, om der er nogen i dag, der spiser kropning. Hvis ikke, går de glip af en herlig madoplevelse!

- - -

*Silden* spiste vi for det meste stegt og dypede kartoflerne i det fedt, der havde samlet sig i stegepanden under tilberedningen. Stegte sild var en meget yndet spise, og en voksen person kunne nemt konsumere tre stykker til et måltid. Vi børn sloges en del med de mange og lange ben, der var i silden. Dengang var der ikke nogen, der drømte om at filetere dem, inden de kom på panden. De sild, der ikke blev spist i første omgang, blev lagt i eddike, passende tilsat sukker, salt og løg. Det var en ren delikatesse til et stykke smørrebrød.

Og så spiste vi saltede sild, spegesild, men ikke til morgenmåltidet som øboerne, nej, det var en middagsret, og den dag var bordet dækket med de lange træallerkener, een til hver to personer. - På bordet stod et fladt fad med de flåede sild, der skinnede som sølv, et stort fad kartofler med skræl på og panden med meldyppelsen. Der var også en skål med hakkede, rå løg, men det var kun for de voksne. - Først pillede man kartofler, der stabledes i en pæn dyng på den ene ende af træallerkenen, skrællen blev lagt på voksdugen, pænt og ordentlig i en lille dyng. Så fik man sin sild, som man skar i tynde skiver, uden at benet først blev taget ud, det skulle også spises! Kartoflerne dypede man i panden. - Efterhånden blev dette sildemåltid moderniseret. Silden blev flækket, benet taget ud, og så blev den lagt i eddike med løg, peber og passende med sukker. Vi børn havde ikke noget imod det, men mange af de ældre ville nu helst have spegesilden serveret på den gamle maner. - En af mine nevøer, der er læge, har fortalt mig, at det med at spise benene, var meget fornuftigt, for derved fik vi et godt og sikkert nødvendigt tilskud af kalk til kosten. Men det tror jeg nu ikke, der var nogen, der var klare over. Sådan havde man bare altid gjort.

Det, jeg her har fortalt om sildespisningen, lyder måske for nogle noget primitivt: kartoffelpilning, skræl på bordet, træallerkener, dypning i fælles pande. Men jeg kan forsikre for, at det gik pænt og ordentligt til. Det skulle mor nok sørge for. Et andet eksempel på, at der skulle holdes pæn bordskik, var, at når vi havde fået pillet det lange rygben ud af den stegte sild, fik vi besked om at knække det over, inden vi lagde det til side på kanten af tallerkenen. Ellers ville silden gå igen, sagde mor! Meningen var selvfølgelig, at det lange skelet ikke skulle ligge og stritte ud over bordet.

Dernæst må vi nævne *makrellen*, der i sommertiden undertiden fangedes i store mængder, når de kom ind under kysten på deres jagt efter stimerne af småsild. Makrel var en dejlig og meget yndet spise. Den spistes næsten altid stegt. Havde vi mange makrel, fik vi nogle

røget og spiste dem til aftensmad. Røgningen kunne folk selv foretage i en tønne, der med åbningen nedad var sat op på nogle sten, så der var træk op i den, bunden der nu vendte opad var løs og kunne løftes af, og på den var så de makrel, der skulle røges, ophængt. På samme måde røgede vi også sild. - Sådan friskfanget og friskrøget sild eller makrel smagte særdeles godt.

Inden jeg forlader disse to fiskearter, må jeg fortælle om en særegen brug af dem, især af silden. Når fiskerne om efteråret brugte de såkaldte storkroge for at fange store torsk, det kunne godt være krabater på mellem otte og tolv kilo, blev krogene "bedet", agnet, med overskårne sild eller småmakrel. Der kunne alt efter fiskens størrelse blive tre - fire stykker agn af hver. - Nu gik der selvfølgelig ikke en stor torsk på hver eneste af de flere hundrede kroge, fiskerne havde sat ud, og hvis krogene ikke skulle i vandet igen, blev den sildeagn, der ikke havde taget skade, pillet af. Den var jo lige så frisk, som da krogene blev sat ud, og næste dag blev disse sildestykker kogt til middag. Det smagte ganske udmærket, og det er den eneste måde, jeg har fået kogte sild på. Det kan man da kalde genbrug i en tid, hvor man ikke kendte dette ord!

- - -

Nu kommer vi til fladfiskene, og her var det jo først og fremmest *rødspætter* og *skrubber*, der kom på bordet. Små kogte rødspætter blev somme tider lagt i gele. - Man satte størst pris på Limfjords rødspætten. Havfiskene fandt man for vandede og magre, men spises kunne de skam. - Havde man flere af disse fisk, en der kunne konsumeres på et par dage, hængte man overfloden til tørre. Til et fiskerhjem vinterforsyning hørte altid nogle bundter tørrede flyndere og skruber, ja, og så *sandere*, - isinger er vist deres rigtige navn - og når disse, let tørrede, blev røget, var det regnet for en god spisefisk. En fed, røget sander til et stykke smørrebrød er en himmerrigmundfuld. Undertiden fik vi børn lov til at banke dem med en hammer ude på en af de flade sten i bryggersgulvet, så blev de så bløde og møre, at kødet let kunne pilles fra benene.

De sjældnere fladfisk som *pighvar* og *tunger* så vi også undertiden på bordet, men de var altid så dyre, at de skulle leveres til fiskeeksporten. Især pighvarren er en eftertragtet restaurationsfisk. - Den ved vestkysten sjældnere *helleflynder* hører også til i den fine ende af skalaen. Det var vel nok den dyreste fisk, der blev leveret i pakhuset, og hvis et bådela havde været så heldig at få en to-tre stykker af disse eftertragtede fisk på krogene, var daglønnen mere end reddet. Det kunne ske, at et enkelt lille exemplar fandt vej hjem i køkkenet. De store til op mellem 50 og 100 kilo kostede jo flere hundrede kroner, men hovederne kunne fiskerne få med hjem, og på et par store heleflynderhoveder var der mad til flere personer. Det blev kogt og regnedes for en stor delikatesse. - Til disse forskellige fladfisk, var sovsen, "æ deppels". dypelsen, gerne smeltet smør til de kogte, til den stegte fisk dypede man i fedtet på panden.

- - -

I Agger havde man jo let adgang til et af de fiskerigeste områder af Limfjorden, Nisum Bredning med Krik Vig. Hvad der i tidens løb er slæbt i land fra Krik Vig, er ganske utroligt. Den lavvandede Limfjordsbugt må være umådelig rig på fiskenæring, vel nok fordi

ferskvandssøerne i Midtthy og Sydthy har afløb hertil. - Af de fisk, som hentedes her, har jeg allerede nævnet rødspætten og skrubben, men så var der jo også *ålen*, både den gule ål og blankålen. Begge var jævnlige på spisebordet, og det var først og fremmest som stegte ål, der var meget yndede. - - Her må jeg indskyde nogle få bemærkninger: Det gjaldt for næsten alt spisefisk, at det ikke blev flået inden tilberedningen skrabt grundigt, så alt fiskeslim, (slæb blev det kaldt) og alle skæl var borte. Og jeg må nu sige, at den fisk, der kogtes eller stegtes med skindet på, var mere saftig og havde en bedre smag end den, der blev flået.

Men ål spistes ikke æne stegt. En del blev nedsaltede, og inden de havde ligget alt for længe i saltkarret, så det ikke var nødvendigt at udvande dem, skete det, at vi til middag blev præsenteret for speget ål, altså ukogt saltet ål, der blev spist på samme måde som spegesild. De voksne lod til at synes om denne ret, men vi børn var ikke begejstrede for den. Vi syntes, det var sejt og ikke smagte at ret meget. - Nej, så var det noget andet, når den saltede ål, passende udvandet, serveredes kogt med kartofler og løgsovs til. Ja, det regnedes faktisk for at være fin mad, gildesmad, som kom på bordet, når der var gæster til spisning.

Her må jeg fortælle om en ejendommelig skik, som endnu holdtes i hævd i min barndom, ja endnu længere: Juledags morgen måtte mor og en af mine ældre søstre tidligt op, og så serverede de kold kogt ål med "kovringsmellemader". (kovring: stor bolleformet sigtebrød). Dertil fik vi hjemmebrygget øl. Og det fik vi altså serveret på sengen tidlig morgen! Bagefter kunne vi, hvis vi ønskede det, få en kop kaffe med rullepølsemad til." Jeg har ladet mig fortælle, at i ældre tid serveredes dette måltid endnu tidligere, ved fem-sekstiden, og da fik de voksne en dram til. Bagefter gik også de opvartende kvinder til sengs, og så sov man til den lyse morgen!

Endelig må jeg om ålen også nævne, at hvis far kom hjem med mange ål, fik vi ofte fersk kogt ål i karry. Eller en del af dem blev lagt i gele og spistes ved aftensbordet.

Og så må vi da ikke glemme den i dag vistnok foragtede *ålekvabbe*. Under ålefiskeriet med snurrevod eller ruser fik man altid en stor bifangst af ålekvabber, (ålkoner hed de i Agger), og de blev udnyttet som spisefisk, kogt eller stegt. Ålekvabben smagte såmænd meget godt, men vi fik dem for tit, så vi børn yndede dem ikke særlig meget. Jeg spiser dem helst ikke i dag! Også ålekvabben blev undertiden, når der var mange af dem, tørrede, og sådan smagte de meget godt.

- - -

Når fiskerne havde afleveret deres fangst i pakhuset, var der gerne et kvantum tilbage af forskellige slags fisk, der ikke kunne leveres, småfisk kaldte de dem, og de blev delt mellem bådelaavets medlemmer, hvis de da ikke var forærede bort til de, der kom på stranden med en pose eller en kurv for at redde sig et måltid fisk - gratis. Og det betragtedes ikke som tiggeri. - Småfisken kunne være helt små torsk, "dueunger" kaldet, det kunne være den farvestrålende *knurhane*. Den "knurrer" virkelig, når den kommer op af vandet. Lyden fremkommer ved, at den skurer gællelagene mod gællebuerne. Der var også den smukke *berggylte*, eller der var *seer*, en lille torskelignende fisk. Der var måske nogle fladfisk af

forskellig art. Det blev altsammen brugt i husholdningen og kogt som fersk fisk. Intet måtte gå til spille.

Jeg nævner også nogle mindre talrige arter, der blev brugt til spisefisk. - Først *stenbideren*. I forårstiden, der er deres gydetid, kunne der være mange af dem inde under land. Der var de blå, der var hunnerne, der svulmede af gydefærdigt rogn. De blev gerne i min drengetid smidt i havet igen. De regnedes ikke for værd at spise, da de var magre og vandede, men de røde, hannerne, regnedes for at være en god spisefisk. Når skindet, "frakken", som fiskerne sagde, var trukket af dem, altså, de blev flåede, var der ikke megen krop tilbage, men den smagte fint. Kødet var kridvidt, enten kogt eller stegt i dag koster de blå mange penge, idet rognen bliver brugt til fremstilling af kaviar, og for at den skal ligne den ægte russiske kaviar, Størens rogn, så meget som muligt, bliver den farvet blåsort og sælges i dyre domme. Der er såmænd heller ingen, der kan smage, om kaviaren, de spiser ved et stort frokostbord, er kommet fra Det Kaspiske Hav eller fra vort mere hjemlige Vesterhav!

- - -

Til allersidst nævner jeg tre særprægede fisk, der også indgik i fiskemes husholdninger. - - Der er mange mennesker, der køber og spiser koteletfisk. Den ser dejlig ud, kridhvid i kødet, hvad enten den er stegt eller kogt, og de fleste synes, den smager godt, men jeg tror ærlig talt, mange ville betakke sig, hvis de så fisken i levende live. Det er nemlig *havkatten*, man af salgstekniske grunde, har givet det fine navn. Den ser nemlig frygtindgydende ud med sit kattelignende hoved og sine farlige, lange sylespidse tænder. En stor havkat kan med største lethed bide et kosteskæft over, og den gør det, hvis den kan få lejlighed til det. Den er et glubsk rovdyr, men den smager altså godt.

*Haj* spiste vi også. I sommertiden følges silde- og makrelstimerne af især to hajararter, den mindre pighaj og den noget større "håskjær", rødhaj er vist dens rigtige navn. Den blev ikke brugt som spisefisk, det gjorde derimod pighajen, *hå* kaldte vi den. De blev rygflækkede og spilede ligesomtorsk, hængt til en let tørring, og så blev de røgede. Vi syntes, den røgede hå smagte dejligt til et stykke smørrebrød.

Til allersidst nævner jeg *rokken*. Vi kaldte dem for skader. Der var to arter, nemlig sletskaden, som havde enkelte pigge, og så pigskaden (sømrøkken), som overalt var tæt besat med krumme, skarpe pigge. De små eksemplarer, som gerne blev kogt ferske, kaldte fiskerne "kakelspotter". Jeg aner ikke hvor navnet kommer fra eller hvad det betyder. - Skaderne, især sletskaden, kan blive meget store. Jeg har set mange, der målte mellem een og to meter i tværmål. Om sådan en krabat sagde fiskerne, at den kunne bruges som "datrin", d.v.s. trappesten, i Kloster. Det var den største gård i Vestervig. Det meste af den er jo finner, for rokken er ikke, som mange tror, en fladfisk. Det er de abnormt store finner, der giver den dens rhombeform. - Først tog man indvoldene ud, og så blev hovedet skåret ud, så der fremkom en stor rund åbning. Igennem dette skubbedes fisken ind på en stang i "æ hjell" for at tørre. Den øverste spidse trekant bøjede efterhånden fremover, og "vingerne", finnerne, krummede ind mod midten, og der blev skåret dybe riller igennem dem. Når disse tørrede skader var helt færdige, kunne de godt ligne et eller andet fantastisk uhyre. - Den fersk kogte skades

kød var helt hvidt, mens den tørrede kogtes var brunt. Under tørringen var der foregået en let forrådnelses- eller gæringsproces, der efterhånden, som tørringen skred frem, standsede. Dette havde givet fisken en ejendommelig krydret smag, som vi syntes godt om.

- - -

Efter nu at have nævnet op imod tyve fiskearter - der kunne nu nok findes flere som langer, sej og havål - der blev brugt i husholdningerne i Agger, kommer jeg

uvilkårlig til at tænke på en af historierne om Harbøre-Jens. Han havde været til barnedåbsgilde. Hans kone havde ikke været med. Da han kom hjem, spurgte hun, om de havde fået noget godt at spise, hvortil Harbøre-Jens svarede: ”Jow, sier do Maren. Føst fek wi kogged fesk, å så fek wi stejte fesk, å så fek wi tar toskhvodder. Å håd wi et fot de, så håd wi et fot ant in fesk!”

(Kilde: Historisk Årbog for Thy, Mors og V. Hanherred 1978, side 108-116).