

100 danmarkshistorier

**Kenn
Tarbensen**

Fisk til folket

Aarhus Universitetsforlag

100 danmarkshistorier

**Kenn
Tarbensen**

Fisk til folket

Aarhus Universitetsforlag

Fisk til folket

© Kenn Tarbensen og

Aarhus Universitetsforlag 2019

Serie: 100 danmarkshistorier

Forlagsredaktion: Peter Bejder

Tilrettelæggelse, sats og omslag:

Camilla Jørgensen, Trefold

Repro: Narayana Press

e-bogsproduktion: Narayana Press

ISBN: 978 87 7184 915 8

Projektet 100 danmarkshistorier er støttet af A.P.
Møller og Hustru Chastine Mc-Kinney Møllers Fond
til almene Formaal

Projektets styregruppe: Thomas Bloch Ravn
(Den Gamle By), Thorsten Borring Olesen
(Aarhus Universitet), Mette Frisk Jensen
(danmarkshistorien.dk), Søren Hein Rasmussen
(MegaNørd), Torben Kjersgaard Nielsen (Aalborg
Universitet), Bo Lidegaard (dr.phil., forfatter), Anne
Løkke (Københavns Universitet), Camilla Mordhorst
(Dansk Kulturinstitut), Lars Boje Mortensen
(Syddansk Universitet), Keld Møller Hansen
(Danmarks Borgcenter), Rikke Louise Alberg Peters
(HistorieLab), Hans Schultz Hansen (Rigsarkivet),
Nils Arne Sørensen (Syddansk Universitet), Sten
Tiedemann (Folkeuniversitetet i Aarhus), Ulla Tofte
(M/S Museet for Søfart) og Anette Warring (Roskilde
Universitet)

Læs mere om projektet på
100danmarkshistorier.dk



FAGFÆLLE-
BEDØMT

/ I henhold til ministerielle krav betyder bedømmelsen, at der fra en fagfælle på ph.d.-niveau
er foretaget en skriftlig vurdering, som godtgør denne bogs videnskabelige kvalitet.

Aarhus Universitetsforlag
Finlandsgade 29
8200 Aarhus N
www.unipress.dk

Indhold

Fiskeriudstillingen 1912

- Et nyt hovederhverv 2
- Udstillingen 6
- Motorer og redskaber 10
- Fiskeprodukter 11

Fisk på menuen

- Fiskeriet 18
- I brechen for fiskeriet 21
- Fiskeriets organisationer 24
- Fisk på bordet 28
- Boom i fiskehandelen 35
- Fiskehandelen ved Gammel Strand 40
- Den kommunale fiskehandel 43
- Fiskepropaganda under krise og krig 49
- Fiskekonserves 56
- Dybfrosne fisk 60
- Nye emballager – nye produkter 65
- ”Det er ikk’ så ringe endda” 68
- Biskoppen og hans pinsefisk 71
- Fiskebiler og Facebook 74

Fisk som slagmark

Farvel til den lyseblå kutter 78

Fiskeripolitikken 82

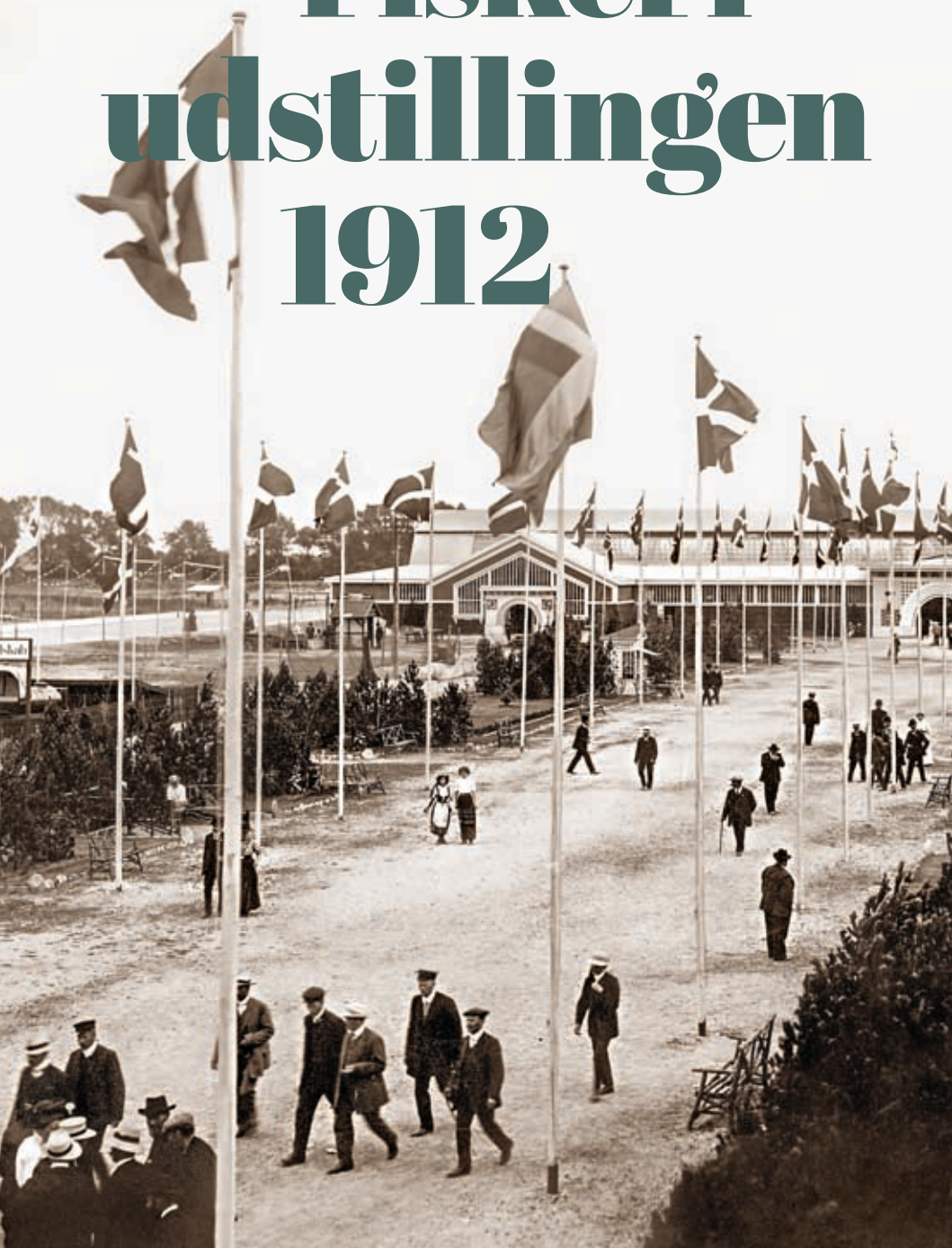
Miljøproblemer 88

Kvotekonger 94

Videre læsning 100

"Lystigt smælder
de røde Flag i den
solvarme Sommerluft.
[...] Fiskeriudstillingen
er som en Skov af Flag,
og i en festlig Stemning
gaar vi ind mellem
Havnefyrene, som
viser os Vej ind paa
Udstillingspladsen.
[...] Vi gaar straks op
ad Midtergangen til
Hovedhallen". I *Dansk
Fiskeritidende* var
der en stemningsfuld
beskrivelse af
udstillingen, ledsaget
af et fotografi, der her
ses i udsnit. En 50 dage
lang fest for det danske
fiskerierhverv kunne
begynde.
|| Dansk
Fiskerimuseum

Fiskeri- udstillingen 1912



Et nyt hoved- erhverv

Da kong Frederik 8. (1843-1912) pludselig døde i Hamborg den 14. maj 1912, efterlod han en række opgaver til sin søn og efterfølger, kong Christian 10. (1870-1947). En af opgaverne var protektoratet for den hidtil største fiskeriudstilling i Norden. Den åbnede på Islands Brygge i København den 6. juli, hvor den nye konge holdt en kort tale og ønskede, at udstillingen ville blive "Fædrelandet til Ære og Fiskerne til Gavn". Kongen sagde ikke et ord om, at der på det store areal skulle spises en masse lækre fiskeretter i de knap to måneder, som den store udstilling skulle vare. Heller ikke udstillingens formand, kommandør Ivar Norden Sølling (1841-1925), nævnte fisk som noget spiseligt i sin lange indledningstale. Hans hovedbudskab var, at mens landbruget ofte afholdt udstillinger, var det ikke tilfældet for "vort andet Hovederhverv, Fiskeriet". Med landbruget som forbillede ville fiskeriet nu også have opmærksomhed. Fiskeriet trådte med andre ord frem som et nyt hovederhverv – uden et eneste ord om lune fiskefrikadeller, sprødstegte rødspætter og røgede sild.

Landbrugsminister Anders Nielsen (1862-1914) var udpeget som udstillingens præsident, da fiskeriet sorterede under hans ministerium. På et stort møde for ca. 2.000 nordiske fiskere, Det 4. Nordiske Fiskermøde, sagde Anders Nielsen meget rammen-
de, hvad det hele gik ud på:

”Den skandinaviske Fiskeriudstilling skal tjene til at anskueliggøre Udviklingen indenfor Fiskerier-hvervet i de tre nordiske Lande. Den skal oplyse, opmuntre og belære Fiskerne om den rette, den mest nyttebringende Udvikling af deres Erhverv og samtidig skabe Forstaaelse og Respekt udadtil for dette Erhverv. Gennem Videnskabens Arbejde og det praktiske Snille vises her de skete Fremskridt i Fangstmaade, Tilberedning og Transport m.v.”.

Under udstillingen fandt Den 1. Nordiske Fiskehandler- og Havfiskeri-Kongres sted i festsalen på Paladshotellet. Udstillingen blev åbnet af handelsminister Oscar B. Muus (1847-1918), der i sin tale noterede sig, at al fiskehandel blot 50 år tidligere havde været lokal detailhandel. Han fortsatte: ”Derfor stod Handelen stille, indtil Trafikken forbedrede sig; nu er det blevet en Verdenshandel, og Fisk eksporteres til Evropa selv fra Amerikas Vestkyst”. Muus roste kongressens placering under fiskeri- og motorudstillingen, for så var der repræsentanter fra næsten alle europæiske lande til stede, og han ønskede, at der nu ville komme ”en kraftig og lykkelig Udvikling for Fiskehandelen”.

Samlet set udtrykte talerne hele ideen med udstillingen. Dog trådte det bagvedliggende budskab ikke tydeligt frem. Den teknologiske og videnskabelige udvikling i tidligere årtier gav helt nye muligheder for større fiskeri og for transport og forarbejdning af fisk. Bortset fra sæsonudsving kunne forbrugerne nu få fisk på bordet hver eneste dag – helt uafhængigt af årstiderne.

Så selv om det ikke blev nævnt i talerne – eller for den sags skyld stod med flammeskrift over hele udstillingen eller blev råbt ud over hustagene – så drejede hele udstillingen sig om fisk som fødevarer.

Og naturligvis tænkte udstillingens arrangører på fisk, der skulle ende på forbrugernes frokost- og middagsborde. Derfor blev der også udgivet en kogebog på 47 sider i anledning af udstillingen: *Fiskeri-Udstillingens Kogebog. 90 Opskrifter for Tilberedning af Fisk*. Det var en grundbog med omtale af de forskellige fiskearter, hvordan de skulle renses og udskæres, og der var tilberedningsmetoder med garniturer og saucer. Mange retter var simple og viste også, hvordan man kunne anvende fiskerester. Fx var der tre forskellige versioner af plukfisk, altså rester af tidligere kogt fisk, der var pillet i småstykker og stuvet sammen med kartofler. Karper kogt i rødvin, klipfiskekarbonader med stegte tomater og rødspætter i karrysauce hørte til de mere specielle menuer.

15 af opskrifterne var med i selve udstillingskataloget, hvor de blev præsenteret som:

”en lille Mundsmag paa nogle Fiskeretter, et Omraade indenfor Dyrkningen af ’Bordets Glæder’, der endnu er mærkværdig forsømt og stagnerende i vort med god Fisk dog velforsynede Land”.

Beklagelsen lignede en bommert, når fiskeriet samtidig påberåbte sig at være et hovederhverv. Men det handlede lige netop om at vise fiskeriets formåen og få danskerne til at sætte fisk på menuen.

Denne bog handler om danskernes fiskeforbrug. Ikke blot i 1912, men i tidens løb. Og hvorfor så det? Ved siden af landbruget er fiskeriet Danmarks andet store naturafhængige erhverv, men Danmarks historie handler mest om landbosamfundet og dermed konger, herremænd og bønder. Med landboreformerne i 1788 i centrum skrev historikere allerede fra midten af 1800-tallet næsten ikke om andet. Fiskeriet blev tidligt skrevet ud af historien



Fiskeri- og motorudstillingen fyldte godt op på Islands Brygge. Denne vejviser ledte rundt på det store udstillingsareal. Forrest ses molen med fiskerbåde, dernæst motorhallen og det store fyrtårn med indgangen. Den lange bygning i baggrunden var hovedhallen, og yderst til højre ses udstillingens store restauration.
 || Dansk Fiskerimuseum

– eller blev aldrig rigtig skrevet ind. I registrene til 16-bindsværket *Politikens og Gyldendals Danmarks-historie* (1988-1991) optræder fiskeri som emneord, men kun til og med bind 7, der slutter i år 1600. Så var det slut. Og det på trods af, at fiskeri fik en intens opmærksomhed i 1800-tallet. Mens bonden endnu trak ploven bag sin hest, satte fiskeren sin petroleumsmotor på båden. Og fiskede løs af rigdommen i havet. Alligevel står korn, flæsk og smør centralt i historien om danskernes fødevarer. Fisk er stort set glemt.

Ved 200-året for landboreformerne udkom fi-rebindsværket *Det danske landbrugs historie* (1988) som endnu en cementering af landbrugets position i historieskrivningen. Hver generation skal have sin danmarkshistorie, siges det – og hver generation skal åbenbart have sin landbrugshistorie. Derimod er der aldrig skrevet et samlet værk om dansk fiskerihistorie. Vi er henvist til faghistoriske artikler om specielle tematikker i fx *Sjæk'len*, årbogen fra Fiskeri- og Søfartsmuseet i Esbjerg.

At vi i Danmark aldrig har fået skrevet en samlet dansk fiskerihistorie, og at fiskeri generelt ikke nævnes i danmarkshistorierne, kan også forklares med danskernes fiskevaner gennem tiderne. Hvordan vi har spist fisk – og navnlig ikke spist nok.

Vi lægger ud i 1912 med udstillingen på Islands Brygge, der blev en skelsættende begivenhed og et moderne gennembrud for fiskerierhvervet.

Udstillingen

I et halvt år havde håndværkere arbejdet på det netop tørlagte areal ved Islands Brygge på Christianshavn – lige til højre, når man fra City kommer over Langebro. Her havde de bygget en fornem udstillingsby med en lang og stor hovedhal, en kæmpe motorhal og en halv snes halvstore og mindre bygninger. I kanalen var der plads til fiskerbåde, og inde på udstillingsarealet var der mange store og små udstillingsbygninger, hvor 325 udstillere præsenterede sig.

Det var en kæmpe opgave, som Dansk Fiskeriforening havde påtaget sig at stå i spidsen for. Landbrugsministeriet, Nordisk Motor-Union, Internationale Havundersøgelser, Ferskvandsfiskeriforeningen og Danmarks Fiskehandler- og Havfiskeriforening indgik i udstillingens bestyrelse. Privatbankens direktion gav kvit og frit lov til at anvende det store ubebyggede areal, som banken rådede over på Islands Brygge, og Københavns Havnevesen stillede et stort areal med tilstødende bolværk til rådighed. Politiet tillod undtagelsesvis opstilling af reklamesøjler på byens torve, og der var mærkater og plakater på flere sprog. Danmarks førende udstillingsarkitekt, Knud Arne Petersen (1862-1943), tegnede de store bygninger, som absolut ikke var små udstillingspavilloner.

Nordiske fiskeriudstillinger var ikke et nyt fæ-

nomen, og Dansk Fiskeriforening havde haft del i flere af dem – og i øvrigt i nordiske fiskermøder i Marstrand i 1904, i Bergen i 1907 og i Trondheim i 1908. Derfor blev det besluttet, at Danmark nu også skulle være vært for en udstilling. Fra 1909 arbejdede man intenst på sagen, og det lykkedes hurtigt for foreningen at få staten til at bevilge 5.000 kr. til det forberedende arbejde og året efter 65.000 kr. til selve udstillingen. Kong Frederik 8. lovede at være protektor, landbrugsministeren at være præsident, og Københavns overpræsident Frederik de Jonquières (1854-1925) påtog sig at være vicepræsident. Dermed var der opbakning fra kongehuset, staten og kommunen.

Fra hele Norden deltog folk i den store begivenhed, og i Danmark var fiskerne også ganske interesserede. Det gjaldt også deltagelse i Det 4. Nordiske Fiskermøde. Mødet blev suppleret af foredrag i Dagmarteatret og i Ulvedalene i Dyrehaven. Arrangementet i Dyrehaven var bemærkelsesværdigt ved, at en fisker for første gang i de nordiske fiskermøders historie var foredragsholder. Fiskeren Laurits Petersen fra Hals talte om andelssagens betydning for fiskerne. For landbruget havde andelsbevægelsen haft enorm betydning, og det samme havde arbejderbevægelsen for arbejderne. Fiskerne var derimod mere træge i optrækket med at danne andelssalgsforeninger, der kunne udfordre fiskehandlernes stilling og skaffe bedre priser for fangsterne. Netop det foredrag blev 40 år senere husket af Odsherredsfiskeren, rigsdagsmand Severin Hansen (1880-1955), da han i sine erindringer skildrede besøget på fiskeriudstillingen i et kapitel med overskriften "Fiskerne træder frem". Han besøgte udstillingen sammen med sin hustru og fiskere fra Hølkerup, "der tillod sig denne fornøjelsestur, som vi jo ikke var forvænt med".



I sommeren 1912 var udstillingen en stor københavnerebegivenhed. Et professionelt reklamebureau stod for en massiv markedsføring, der fx omfattede reklamesøjler i hovedstaden. Her kunne københavnere blandt andet studere reklamer fra udstillingsdeltagerne.
|| Dansk Fiskerimuseum

Der er ingen tvivl om, at landets fiskere fik en oplevelse for livet. Og der var da også blevet kælet for dem. Fiskerne blev nemlig indkvarteret og bospist på københavnske skoler, og De danske Statsbaner sørgede for billig transport, nemlig returrejse til København til samme pris som en enkeltbillet. Det gjaldt også fiskernes hustruer, og for fiskerkonerne var det naturligvis en god lejlighed til at komme til hovedstaden, som mange aldrig havde besøgt. Der var endda gratis adgang i Tivoli og festmiddag på Københavns Rådhus.

Over 100.000 gæster besøgte udstillingen i de 50 dage, den varede. Den blev en enorm succes – også for Dansk Fiskeriforening, der både stod bag ideen og arrangerede. Foreningen havde samtidig 25-års jubilæum, og kongen udnævnte præsident Sølling til Kommandør af Dannebrog af 1. grad og tildelte Dannebrogsmændenes Hæderstegn til foreningens bestyrelsesmedlemmer. Senere samme år blev Jens Væver (1822-1914) udnævnt til Dannebrogsmænd. Han havde opfundet snurrevoddet, som gjorde det muligt at fiske i store områder fra en enkelt båd.

Det skortede således ikke på officiel anerkendelse af fiskeriet. På samme tid var der heftige meningsudvekslinger mellem landbruget og industrien. I 1910 var Industrirådet blevet oprettet, og rådets ledende skikkelse, industrimanden Alexander Foss (1858-1925), talte gang på gang om industrien som et hovederhverv, og Foss ville gøre op med forestillingen om Danmark som landbrugsland. Netop i marts 1912 havde Foss holdt en berømt tale med titlen *Danmark som Industriland*. Den førte til nye diskussioner mellem landbrug og industri.

Fiskerne regnede man vist ikke med, men de klarede sig også selv. Med landbruget som forbillede trådte fiskeriet frem som Danmarks andet hovederhverv.

Motorer og redskaber

Det var nu ikke, fordi fiskeriets folk ikke regnede industrien for noget. Tværtimod var netop den industrielle formåen på motorområdet baggrunden for den store selvbevidsthed. Udstillingen bestod nemlig af to dele. På plakater stod der *Fiskeri- og Motorudstillingen*, men mere formelt var titlen *Den skandinaviske Fiskeriudstilling og internationale Motorudstilling*.

Helsider i *Politiken* var om sommeren fyldt med annoncer fra motor- og maskinfabrikanten fra ind- og udland. Motorhallen var den næststørste bygning og var spækket med motorer og motortilbehør, og fascinationen af teknologi gjorde den særdeles populær. Søsætningen af Ø.K.s nye flagskib, motorskibet Selandia, i november 1911 havde skabt en enorm interesse for motorer i offentligheden.

Social-Demokraten skrev, at motor- og motorbådsafdelingen nok var den afdeling, som især ville fange opmærksomheden hos de ikke-fiskerikyndige. I motorhallen var der nemlig ca. 200 motorer, og enkelte var så fint lavede, at de lignede større udgaver af urværk. De skandinaviske motorer var kendetegnet ved stor driftssikkerhed og lavt forbrug af billigt brændstof, og især den danske motorindustri var fyldigt repræsenteret. På dette område var Danmark fuldt på højde med udlandet. 1912-udstillingen blev i det hele taget en cementering af det teknologiske opsving inden for dansk fiskeri. Allerede i 1903 havde der i København været en motorudstilling, "der blev Drivfjeder for det uhyre Opsving, Fiskerimotorindustrien og Motorens praktiske Brug i Fiskeriet har taget siden da [...]".

Der var guldmedaljer til udstillerne på fiskeriudstillingen: Maskinfabrikken Tuxham, P. Jørgensens Dan Motorfabrikker og H. Hein & Sønner, Randers.



Motoriseringen af fiskerflåden var baggrunden for dansk fiskeris store gennembrud som erhverv. Udstillingen var derfor også en motorudstilling, og i motorhallen var der rigeligt at se på for motornørder og andre teknologi-interesserende.
|| Dansk Fiskerimuseum

Desuden blev P. Jørgensens Dan Motorfabrikker tildelt en ærespris.

Fiskeprodukter

Fiskeriudstillingen omfattede fartøjer og både, fangstredskaber, apparater til fyr-, signal-, og redningsvæsen, levende og konserverede fangster og anlæg, modeller og tegninger, der havde med tilvirkning, fisketransport og fiskekultur at gøre.

I udstillingens lange hovedhal mødte besøgende – med *Berlingske Tidendes* udsendtes ord – ”naturligvis først og fremmest Saltsild og Hermetik”. Han fortsatte:

”Hvad der findes af sidstnævnte Sager er ret overvældende. Alle Husmødres Tænder vil løbe i Vand. Nordmændene dominerer selvfølgelig. Deres



Hermetik-Industri er for dem bleven det samme som Smør for de danske Landmænd”.

De Danske Vin- og Konserverfabrikker hævdede sig nok som ”et værdigt, dansk Sidestykke” til de store norske konserverfabrikker, men alligevel mente skribenten, at det gav meget stof til eftertanke, ”hvorfor Norges, tildels ogsaa Sveriges Hermetik-Industri ikke møder en virkelig virksom dansk Konkurrence”. Isafjordsprodukter fra Island (P. Lykkeberg), Thorshavns Fiskeboller og Fuglevildt samt Vendsyssel Handelshus ”med røget Laks in natura og i Olie samt saltede Sild” blev ogsaa fremhævet, og så hed det: ”Her er som sagt nok at se paa, endnu mere at faa Appetit af [...]”.

Heldigvis for journalisten var der en større re-

Dåserne fra De Danske Vin og Konserver-Fabriker (I.D. Beauvais) blev fremhævet ved fiskeriudstillingen i 1912. Fabrikken var skabt i 1906 ved en sammenslutning mellem Dansk Vin- og Konserver-Fabrik i Faaborg og I.D. Beauvais Conserves Fabrik i København. Her ses et par af Faaborgfabrikkens konserverprodukter i en etiketbog i en lille historisk samling hos Orkla, der i 1995 overtog Beauvais.
|| Søren la Cour Jensen

stauration med mange borde og bænke på en veranda. Det var restauratør Adolf Jensen fra Børskaféen, der stod for restauranten, hvor der kunne være ca. 2.000 gæster. Som køkkenchef på udstillingen ansatte Adolf Jensen en af tidens unge mesterkokke Rudolph Svarrer (1879-1938), der var kendt for at lave mad til byens honoratiores, og som få år senere blev restauratør på Divan 2 i Tivoli. Restaurationen havde alt, hvad man måtte ønske. Også fiskeretter, og det blev fremhævet, at der ville blive serveret "en Del nye Fiske- og Hummerretter". Menukortet er desværre ikke bevaret – i udstillingskataloget var restaurationen slet ikke nævnt – men i *Dansk Fiskeritidende* var der korte annoncer med teksten: "Udstillings Restauranten anbefales de ærede Rejsende". Ingen har noteret noget om maden.

Publikum var nok mere optaget af det lille røgeri, som otte københavnske fiskerøgere havde lavet. Man hæftede sig ved "det lille smukke Røgeri, hvor man for en billig Penge kan faa en røget Sild, Smør og Brød [...]". Andreas Otterstrøm (1875-1938), forstanderen for Fiskerihøjskolen, skrev, at røgeriet lå lige bag fiskehandlernes bygning, og røgen steg op af den høje skorsten. Her var friskrøgede ål, makreller og hellefisk til salg, og han forsynede sig med en lille pakke, som han tog med hjem til aftensmaden. Det lille røgeri var meget populært, og dommerkomiteen tildelte det et æresdiplom.

Fiskehandlernes bygning var skabt af ni københavnske fiskehandlere og fremstod som en moderne og smukt indrettet fiskeforretning. Den rummede da også den nyeste teknologi. De udstillede nemlig en kølemaskine fra Aarhusfabrikken Thomas Ths. Sabroe, og den leverede både kulde til et stort køleskab og frisk afkølet vand til store fiskekar. Fiskehandlernes udstilling bød også på "Pragteksemplarer af forskellige Madfisk", og andre

Gammel Strand i København var hovedstadens fisketorv. Fiskerkonerne kom især fra Skovshoved og blev derfor kaldt skovserne. Satiretegningen viser, at de under Første Verdenskrig tjente så godt, at der var råd til motorcykel og høj cigarføring. Teksten til tegningen af Alfred Schmidt (1858-1938) lød blandt andet: "Fisken i Havet bli'er aldrig træt, Fiskene bliver trods Prisen ædt, Billige Fisk er en Mythe". || *Blæksprutten* 1916/ Det Kgl. Bibliotek

noterede, at der her var salg af fisk "lige fra Karret". Og besøgende kunne se, hvordan man lavede fiskefars og andre specialiteter.

Andre steder var der også levende fisk. I en akvariebygning var der et stort bassin med saltvandsfisk. Ferskvandsfiskeriforeningen havde også opstillet store akvarier, og her var der fisk fra både dambrug og frie vande. Akvarier tiltrak altid et stort publikum, fordi man kunne studere fisk på nært hold. For foreningen var det en god lejlighed til at gøre publikum opmærksom på ferskvandsfiskeri og ikke mindst dambrug, hvor der blev opdrættet fisk. Dambrug var endnu en slags lillebror til det store havfiskeri.

Videnskaben var også rigt repræsenteret. Danmark havde i årtier markeret sig kraftigt inden for fiskeriundersøgelser, og i 1902 blev Det Internationale Havundersøgelsesråd stiftet i København, hvor organisationen fik – og fortsat har – hovedsæde. Med danskeren C.G. Joh. Petersen (1860-1928) i spidsen var der udviklet redskaber og metoder til at undersøge fiskenes forplantning, vækst, alder, ernæring og vandringer. Alt sammen for at skabe et vidensgrundlag for et større fiskeri.

Ny fisketeknologi, dambrug, akvarier og videnskab skulle naturligvis også præmieres til udstillingen. Så der var præmier i form af æresdiplomer, guldmedaljer, sølvmedaljer, bronzemedaljer og hædrende omtaler. Kigger vi i listen over uddelte præmier, er der ingen tvivl om, at de mange gode fiskeprodukter gjorde indtryk på dommerne. Ud af de 173 præmier blev 54 tildelt fiskevarer. Journalisten fra *Illustreret Tidende* fulgte i hælene på dommerkomiteens medlemmer, da de en formiddag smagte sig igennem udstillingen:



"Jeg har aldrig overværet noget lignende. Dette Udvalg maa enten have været til frygteligt Gilde Aftenen i Forvejen, eller maa dets Maver fra Tidernes Morgen være indrettede just med denne Udstilling for Øje, thi et normalt Fordøjelsesapparat vilde ikke staa det igennem".

Journalisten sigtede til dommerkomiteens tur gennem konservesdåserne. Den menneskelige snilde med at nedlægge fisk i dåser fandt han pænt udtrykt af

"Sardiner, benløse-, marinerede-, Matjes-, Flomme-, Spege- og Delikatessesild, røget Lax, Helleflynder,

Aal, Luksus-, Krone- og almindelig Daasehummer, Klip-, Lud- og anden Fisk”.

Andre forlod udstillingen med en dunkel forestilling om at være gået forbi hele bjerge af konserverdåser og med en lugt af klipfisk og saltsild i næsen.

Da dansk fiskeri på udstillingen i 1912 trådte frem som et af Danmarks hovederhverv, var det netop med tørrede og saltede fisk, masser af fiskekonserver og et håb om, at fiskehandlerne med nye køleteknologier i fremtiden kunne levere friske, ferske fisk. Og baggrundskulissen var de nordiske flag, utallige besøgende og masser af motorgejl med tøj-tøj-lyde og petroleumsdampe.

I mange år var
fiskemarkedet på
Gammel Strand i
København et flot
udstillingsvindue
for dansk fiskeri.
Fiskerkonerne med
de karakteristiske
kyser var i sig selv en
turistattraktion – og
et yndet fotomotiv.
Boderne var simple
med trækasser, men
alskens godt fra havet
kunne naturligvis
fange interessen hos
en dreng i matrostøj.
I baggrunden ses Carl
Bangs fiskehandel – se
side 54 her i bogen.
Foto formentlig fra
1930'erne.
|| Jonals Co./Det Kgl.
Bibliotek



Fisk på menuen

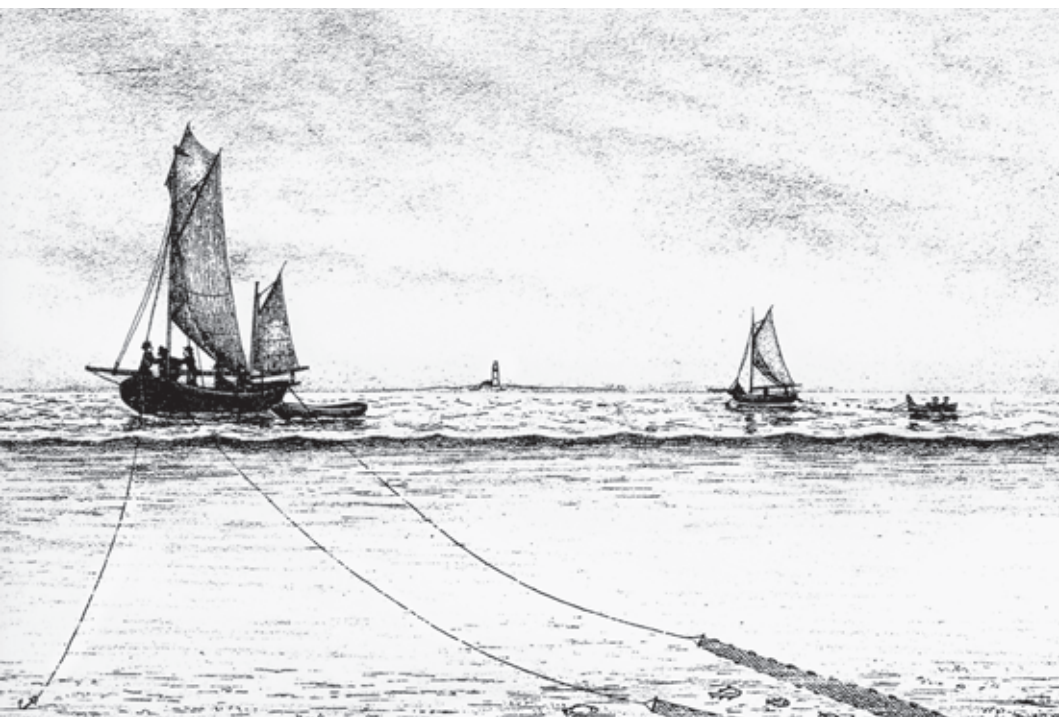
Fiskeriet

Danmarks beliggenhed mellem Nordsøen og Østersøen og med Øresund, Kattegat og bælteerne – og ikke at forglemme bugter, fjorde, søer og vandløb – er en naturlig forudsætning for fisk som fødevarer for landets indbyggere. Køkkenmøddinger fra de ældste tider og arkæologiske redskabsfund vidner da også om, at vores forfædre spiste torsk, ål, fladfisk, sild, østers og blåmuslinger.

Bevæger vi os op til tiden med skriftlige kilder, ved vi, at sildefiskeriet i middelalderen (1000-1536) var en vigtig eksportvare. I løbet af 1600- og 1700-tallet mistede det dog betydning, og fiskeriet stagnerede. Der var stort set udelukkende tale om kystfiskeri med små både, og markedet var indskrænket til det nærmeste opland.

I 1700-tallet var der kun få fiskere, og det giver næsten ikke mening at omtale fiskeriet som et selvstændigt erhverv. Samfundsøkonomisk var fiskeriet af minimal betydning. Naturligvis var der fiskere ved kysterne, men fiskeriet var mest et bierhverv. I folketællinger og kirkebøger kan man finde folk opført som fiskere, men mange stod samtidig som jordbrugere. Fiskeri var i nogle tilfælde den sidste udvej for folk, der ikke kunne finde på andre måder at skaffe til dagen og vejen på. En fisker og en fattig mand er ofte synonyme, hed det på Fyn i 1843.

Eksporten bestod først og fremmest af salt- og tørfisk, men var meget lille i omfang. Det våde klima var ikke velegnet til at producere gode tørfisk, og generelt blev danske fiskeprodukter betragtet som



Snurrevoddet blev den helt store opfindelse, der gjorde det muligt at fiske i store områder.

**|| C.F. Drechsel:
*Oversigt over vore
Saltvandsfiskerier*
(1890)**

andenrangsprodukter. Der skete derfor heller ikke teknologiske nyskabelser i form af nye redskaber og forarbejdningsmetoder, og fangsterne var små.

I Limfjorden blomstrede fiskeri af sild dog op i begyndelsen af 1800-tallet, men efter at Vesterhavet brød igennem ved Agger Tange i 1825, var det slut med sild. Det tog mange år, inden Limfjordsfiskerne fik lagt om til at fange rødspætter og ål, der blev en del af fjordens nye økosystem.

I midten af 1800-tallet kom der mere og mere gang i fiskeriet på grund af nye redskaber og fangstmetoder. Et stort gennembrud for udviklingen af fiskeriet i kystnære områder skete i 1848, da Limfjordsfiskeren Jens Væver opfandt snurrevoddet. I årene omkring 1840 blev de første dæksfartøjer taget i brug i Nordjylland, og det gav mulighed for at fiske længere væk i fx Kattegat. Jernbanenettets

udbredelse i 1800-tallets sidste halvdel betød også, at markedet for fisk blev udvidet. Fisk kunne nu fragtes over længere afstande, og det gjaldt også fersk fisk i iskasser. Dermed behøvede fiskerne ikke længere blot at kigge på det nærmeste opland som afsætningsmarked, men kunne rette blikket mod det lukrative eksportmarked i Tyskland. En af de første fiskeeksportører i stor skala var Christian Mikkelsen i Struer. Allerede få år efter nederlaget i 1864 begyndte han at sende fisk med jernbane til det tyske marked – en indsats, som han blev berømt for i nekrologer i 1893.

Røgede fiskeprodukter kunne nu også sendes med dampskibe til det amerikanske marked, og denne mulighed tog flere fiskeeksportører op. Det betød stigende fortjeneste og medvirkede til, at fiskeri gik fra at være et bierhverv til et selvstændigt erhverv.

Ved kysten organiserede mange fiskere sig i lav. Lav var arbejdsfællesskaber, hvor fiskerne arbejdede sammen om en båd eller et vod. Der kom flere og flere bådelav (havlav), vodlav og redskabslav til i løbet af 1800-tallet, hvor fiskeriet udviklede sig til et selvstændigt erhverv. I et bådelav var der ud over en fører normalt 6-12 mænd, der passede sejl og årer. Det krævede flere mænd at sætte de store dæksbåde (havbåde) i vandet og få dem op på land igen. Først i begyndelsen af 1900-tallet lettede ophalingsspil arbejdet.

Det slidsomme arbejde med de tunge dæksbåde blev udfaset i 1800-tallets sidste årtier. I første omgang blev de afløst af lettere sejlbåde, men så satte mekaniseringen ind. I 1890'erne begyndte man at installere små dampmaskiner og senere petroleumsmotorer, der kunne hive snurrevodet ind. Efterhånden blev motorerne også anvendt som drivkraft. Dermed kunne det klassiske kystfiskeri

udvikle sig til et egentligt havfiskeri. Når fiskeriet udviklede sig som hovederhverv, skyldtes det også, at Danmark i 1888 fik den første samlede fiskerilov med regler om fx fiskerettigheder, brug af redskaber og mindstemål for fisk.

I 1895 var der endnu ikke motordrevne fiskerfartøjer. I 1900 var der 200, og tallet voksede eksplosivt, så der i 1910 var 4.570 motorfartøjer. Det var lige netop motoriseringen af fiskeriet, der var baggrund for det enorme fokus på motorer på fiskeriudstillingen i 1912.

I brechen for fiskeriet

Mange gode mennesker havde siden slutningen af 1700-tallet arbejdet for at fremme fiskeriet. Årsagen var ikke, at fisk var en herlig spise, men hensyn til landets økonomi. Det Kongelige Danske Landhusholdningsselskab blev stiftet i 1769 som en patriotisk forening, der skulle tage sig af især landbrugets økonomiske udvikling, men i det første halve århundrede var der også fokus på fiskeriet. En række regionale landøkonomiske selskaber opstod i løbet af 1800-tallet og fokuserede også på fiskeriets udvikling.

Selskabernes indsatser på fiskeriområdet var forskellige. De omfattede konkurrencer om afhandlinger om fiskeriet, uddeling af præmier og belønninger for fx nye redskaber – især godt fiskeri eller fisketilvirkning – og lån til selskaber og enkeltpersoner. Fremtrædende var Fyens Stifts Patriotiske Selskab, der forsøgte at skabe en konkurrencementalitet blandt de fynske fiskere for at fremme fiskeriet, salg og forarbejdning.

Den private fond Det Reiersenske Fond ydede fra 1796 og helt frem til begyndelsen af 1860'erne præmier og lån til fiskere. Fonden var også tidligt involveret i at hjælpe det københavnske fiskemarked.

Det skete med støtte til Det danske Fiskeri-Selskab, der var oprettet i 1800 på initiativ af en købmand. Selskabet fik anskaffet sig en dæksbåd, sluppen Fuglen, og redskaber, men måtte lukke i 1811. Konkret støttede fonden også anlæggelsen af mindre havne: Præstø Havn i 1828, Sejerø Havn i 1839-1848, Kastrup Havn i 1846, Snekkersten Havn i 1872 og Hornbæk Havn i 1874. Stor betydning fik det, at Det Reiersenske Fond støttede fiskerikonsulenter, der fik stipendier til at rejse i ind- og udland. Fra 1834 til 1870 opnåede fiskerikyndige folk som H.N. Krøyer (1799-1870), H.V. Fiedler (1808-1887), Jonas Collin (1840-1905) og Arthur Feddersen (1835-1906) støtte fra fondet. Dermed støttede det et stigende antal publikationer om dansk fiskeri. Mange forfattere til artikler og afhandlinger om fiskeri slog til lyd for en reformering af dansk fiskeri ved hjælp af import af udenlandsk teknologi og investering af både offentlig og privat kapital. Man så det ikke som en mulighed, at fiskerne selv kunne skabe økonomisk vækst.

Fire personer spillede en stor rolle: A.J. Smidth (1809-1868), Harald V. Fiedler, Arthur Feddersen og C.F. Drechsel (1854-1927). Den første, Anthon Julius Smidth, blev i 1859 udsendt af Indenrigsministeriet for at undersøge fiskeriet i de danske farvande. Han var egentlig skuespiller, men var stærkt optaget af fiskeri, og han var den helt rigtige til opgaven. Fra 1860 blev han statens første egentlige konsulent i fiskerispørgsmål. Opgaven var at finde ud af, om regeringen gennem lovgivning kunne ”opmun- tre og ordne Udøvelsen af en saa særdeles vigtig Næringsgren”. Ministeriet fik hvert år grundige rapporter, og de skulle tjene som grundlag for en kommende lovgivning om saltvandsfiskeriet. Smidth udarbejdede således et detaljeret billede af fiskeriet i Danmark i begyndelsen af 1860’erne. I den første rapport i 1859 havde Smidth lagt an til

statens stærkere involvering i fiskeriets udvikling. Staten burde ”danne Apostle” af sagkyndige mænd, der ikke blot skulle ”prædike Evangeliet om den nye Kilde til ’Danmarks frugtebare Herlighed’ – Fiskeriet”, men også vise godt fiskeri i praksis.

Smidth kritiserede fiskeselskaber for at gribe sagen forkert an, når de gav den enkelte fisker penge eller bedre redskaber. Han så hellere, at der skulle fokus på fisk som forbrugsvare, og selskaberne skulle hellere bruge penge på ”Indretninger, der tilberede og forædle den fangne Fisk, saa at den bliver en gangbar Handelsartikel”. Hvis fiskeren kunne afsætte sine fangster, ville han selv lære at skaffe sig gode redskaber. Smidths konklusion var derfor klar: ”Fiskerierne burde ikke som hidtil skubbes, men trækkes frem”. I 1866 stiftede Smidth Dansk Kystfiskeriselskab, som drev salteri og røgeri ved Lynæs, men uden held. Der manglede fisk.

Efter Smidths død i 1868 blev birkedommer Harald V. Fiedler statens nye fiskerikonsulent. Fiedler mente ikke, at fiskeriet kunne vokse sig større, og der var ikke udsigt til udvikling af erhvervet. Han troede heller ikke på ”Uudtømmeligheden af Fiskeriet i vore indre Farvande” og talte derfor om en fredningslovgivning for kyst- og fjordfiskeriet. Og han ønskede forbud mod bomtrawl og drivvod. Han stod bag et forslag til en fiskerilov, der blev vedtaget i Landstinget, men mødte kraftig modstand i Folketinget, hvor Venstremanden Th. Leth (1825-1911) gav udtryk for, at havets fiskeririgdomme var uudtømmelige, og at mennesket ikke kunne gribe forstyrrende ind i naturens orden. Lovforslaget blev syltet i et udvalg, og en fiskerilov for hele landet blev derfor først vedtaget i 1888. Lovkommissionens mangeårige arbejde for fiskeriloven forblev resultatløst i Fiedlers tid.

Arthur Feddersen var en ung fiskeinteresseret

adjunkt ved Viborg Katedralskole. I 1860'erne trådte han ind på scenen som den nye dynamiske mand i dansk fiskeri, og han blev i fire årtier en central figur bag institutioner og organisationer inden for fiskeriet, herunder Dansk Fiskeriforening. Sammen med Harald V. Fiedler stod Arthur Feddersen i 1865 bag *Tidsskrift for Fiskeri*, der begyndte at udkomme i 1865. Formålet var klart:

”Det er vor Hensigt ved Udgivelsen af dette Tidsskrift at lede vore Landsmænd til en klar Opfattelse af vore Fiskeriforhold [...], at kunne give Beretning om Udfaldet af Fiskerierne ved Landets forskellige Fiskepladser [...], at søge tilveiebragt nøjagtigst mulige Beskrivelser over Rigets væsentligste Fiskerier og deres Drift med dertilhørende Redskaber”.

Den energiske Feddersen stod også bag videnskabelige, oplysende foredrag og et væld af artikler, småskrifter og bøger. Feddersen var afgjort den mest kvalificerede til at efterfølge Fiedler som statens fiskerikonsulent, men politiske spændinger mellem Venstre og Højre forhindrede den udvikling. I stedet blev C.F. Drechsel indenrigsministerens konsulent i fiskerianliggender. Hans baggrund som leder af fiskeriekspeditionen i de indre farvande kom ham til gode, da han i 1890 udgav det storslåede og meget anvendelige værk *Oversigt over vore Saltvandsfiskerier i Nordsøen og Farvandene indenfor Skagen*.

Fiskeriets organisationer

I løbet af 1870'erne så lokale fiskeriforeninger dagens lys. Som andre erhverv havde fiskerne dannet lokale foreninger, inden der opstod landsdækkende organisationer. De fire første lokalforeninger var Hørup Hav og Kegnæs Fiskeriforening (1873), Kastrup Fiskeriforening (1874), Præstø og Omegns Fi-

skeriforening (1875) og Kalundborg Fiskeriforening (1875).

I 1881 dannede 33 fiskeeksportører den landsdækkende organisation Dansk Fiskeeksportørforening, der skulle "varetagelse Fiskehandelens forskellige Interesser og skaffe denne tidssvarende Udvikling". Den direkte årsag var især praktiske problemer med at sende fisk med jernbanerne, ligesom der blev drøftet fragttakster, returemballage og usolide kunder. På mødet fik fiskehandler J.C. Isager fra Frederikshavn æren af at blive valgt som foreningens første formand. Siden fulgte en række navneskifter. I 1891 kom foreningen til at hedde Danmarks Fiskehandlerforening for at understrege, at der ikke udelukkende var tale om en eksportørforening. I 1907 blev foreningen til Danmarks Fiskehandels- og Havfiskeriforening, og denne gang var formålet at vise, at organisationen også havde fokus på storfiskeri. Sekretær for Dansk Fiskeeksportørforening blev Arthur Feddersen, der i januar 1882 privat begyndte at udgive ugebladet *Fiskeritidende*.

Dannelsen af Dansk Fiskeeksportørforening i 1881 og udgivelsen af et ugeblad for fiskeri var med til at modne ideerne om en organisation. Faktisk i så stor grad, at der i 1884 blev stiftet to foreninger. Først kom i marts Foreningen til Fiskeriernes Fremme i Danmark og Bilande, som især københavnske købmænd stod bag. Allerede inden stiftelsen var der ballade om formålet, men det endte med, at foreningen skulle arbejde for "Udvikling af et tidssvarende Havfiskeri med Dæksfartøjer fra Danmark og Bilande". Der skulle med andre ord udvikles et søgående storfiskeri, der skulle støtte de københavnske rederier og fiskeeksportører. Feddersen, der jo var sekretær for fiskeeksportørerne, blev også sekretær for den nye forening. Fra 1885 blev Feddersens *Fi-*



skeritidende ændret til Medlemsblad for Foreningen til Fiskeriernes Fremme i Danmark og Bilande.

I oktober 1884 blev Dansk Fiskeriselskab så dannet. Bag foreningen stod folk, der ville støtte kyst- og fjordfiskeriet. De to foreninger kom til at kæmpe en opslidende kamp, blandt andet om medlemmer. Det skortede da heller ikke på forslag om en sammenslutning. I foråret 1887 lykkedes det. De to foreninger blev slået sammen under navnet Dansk Fiskeriforening. "Foreningens Virksomhed omfatter alt Fiskeri, der drives af danske Fiskere", hed det i lovenes første paragraf, og formålet var

"at virke til Fiskeriets Fremme paa enhver dertil tjenlig Maade, saa at der gennem Fiskerinæringen

Kommandør Ivar Norden Sølling var fra 1902 til 1913 Dansk Fiskeriforenings præsident. Her overvåger han fra bordenden løjerne ved en bestyrelsesmiddag, efter at tallerkenerne er båret ud, og borddækningen er kommet lidt i uorden. Disse folk trak i trådene, da fiskeriudstillingen i 1912 blev afholdt. Manden med løftet glas var kassereren Th. Wedén (1848-1931). || Dansk Fiskerimuseum

kan indvindes for Landet og de Fiskeridrivende et saa stort og lønnende Udbytte som muligt”.

Medvirkende til sammenslutningen var Den nordiske Industri-, Landbrugs- og Kunstudstilling i København i 1888. Det var den hidtil største udstilling i Danmark, og senere blev den omtalt sammen med de store verdensudstillinger, der første gang blev afholdt i London i 1851 og siden i fx Paris, Wien og Philadelphia. Udstillingen omfattede alle produktionsgrene i Norden, og fiskerierhvervet var naturligvis også med. Man kom noget sent i gang med planlægningen på grund af stridighederne mellem de to foreninger, men fiskerierhvervets deltagelse blev ikke desto mindre en bragende succes. For at huse fiskeriet måtte der to store udstillingsbygninger til – der skulle skaffes plads til de mange forskelligartede ting fra Danmark, Norge og Sverige.

Ved udstillinger var der tradition for vidtløftige klassifikationer og inddeling af udstillede genstande i grupper og klasser. Således også her. De fem hovedgrupper var fiskeprodukter, fiskeriredskaber, fiskeriets hjælpemidler, fiskeavl og oplysninger om fiskeriet og dets hjælpemidler. Endelig tjente modelsamlingen på udstillingen som grundlag for oprettelsen af Dansk Fiskerimuseum. I lighed med Landbrugsmuseet og Kunstindustrimuseet, der også skylder udstillingen i 1888 deres eksistens, fik fiskeriet lagt grunden til sit museum.

Med deltagelse på udstillingen fik Dansk Fiskeriforening sit store gennembrud. Deltagelsen lod sig gøre efter sammenslutningen af de to foreninger, og den pegede fremad mod dansk fiskerierhvervs videre udvikling. Dansk Fiskeriforening blev fiskerierhvervets hovedorganisation, og de mange lokale fiskeriforeninger blev medlemmer. Utilfredshed i enkelte spørgsmål har undervejs ført til, at en lo-

kalforening har meldt sig ud i protest, men senere fundet tilbage. Værst var det i 1934, hvor alle de vestjyske fiskeriforeninger meldte sig ud og dannede Vestjysk Fiskeriforening for havfiskerne. I 1967 skiftede den navn til Danmarks Havfiskeriforening, og efter 60 år blev de to organisationer i 1994 slået sammen under navnet Danmarks Fiskeriforening. Den er stadig fiskeriets hovedorganisation. Der har været og er fortsat en lang række fagligt bestemte fiskeriforeninger, fx for forskellige typer af fiskeri.

Den nuværende organisation for fiskehandlere, Danmarks Fiskehandlere, blev stiftet i 1917 under navnet Landsorganisationen af Danmarks Detailfiskehandlere. Som navnet viser, blev foreningen hovedorganisation for et væld af lokale og regionale fiskehandlerforeninger i hele landet.

Fisk på bordet

Fiskeriet var siden 1600-tallet stagneret og i det hele taget et meget ringe udviklet erhverv med et beskedent hjemmemarked. Det var naturligt nok i kystsamfundene, at der i 1800-tallet især kom fisk på bordet, men der var store lokale variationer. Om klitboerne på Holmslands Klit hed det i 1833, at de spiste fisk 21 gange om ugen. Kosten blev suppleret med kartofler, grød og brød, men fisk var hovedbestanddelen. Torsk og kuller blev nedsaltet om efteråret, så den udgjorde vinterforrådet, og om foråret blev fisk saltet og tørret til brug om sommeren som supplement til den ferske fisk, der kunne fanges i fjorden og på havet. Ofte blev fede fisk som sild, makreller, ål og pighajer røget i skorstenen.

Men i kystegnene levede man ikke kun af fisk. Mange fiskere solgte dele af fangsten til bønderne i oplandet – eller de byttede sig til brød, kød, kartofler, smør og brændevin.

På Fyn hed det i 1843, at kysten var rig på torsk,



Karpedammene på herregården Gammel Estrup på Djursland er et flot eksempel på det historiske dambrug i Danmark. Der udsættes ikke længere karper, og dammene er nu nærmest opslugt af skoven. Flere planer om udtynding og restaurering af karpedammene er ikke blevet realiseret. Foto fra sommeren 2018.
|| Kenn Tarbensen

sild og flyndere, men at kystboerne ikke orkede det anstrengende og usikre fiskeri. Fynboerne har for meget flæsk på loftet, lød en supplerende forklaring.

I herregårdskøkkenerne var der større fokus på fisk – nok især ferskvandsfisk, der blev anset for finere end saltvandsfisk. Mange herregårde havde en fisker ansat – på samme måde som en skytte var ansat. På Gammel Estrup ses endnu syd for herregården store karpedamme, der i hvert fald er fra begyndelsen af 1800-tallet, men sandsynligvis en del ældre. Her opvoksede herrefisk som karper, karusser, gedder og brasen. Især karper kræver god pasning for at yngle i fangenskab, så de blev flyttet fra dam til dam, i takt med at de voksede sig større. Spisedammen kaldte man med rette den sidste dam, som fiskene blev flyttet til, når de var ca. fem år – og spiseklar. Fiskeforbruget på herregårdene har naturligvis været afhængigt af herskabets præ-

ferencer. Faktisk ser vi senere, i begyndelsen af 1900-tallet, at saltvandsfisk også stod højt på menuen på Gammel Estrup. Her spiste man både kogte og stegte rødspætter.

I København var holdningen i 1801: "Her i Byen ere saa faa, der skiønner god Fisk, maaske fordi mængden er uvidende om at tillave den velsmagende". I februar 1805 udsendtes et par numre af et lille blad på fire små sider med titlen *Kjøbenhavns Kjøkkenseddel*. Det var vist det første madmagasin i Danmark. "Enhver Nyhed i Madriget vil man søge at anmelde", sagde man storskrydende. Bladet levede op til navnet ved at trykke menusedler for spisesteder i København. Og her var der stort set ikke fisk på menuen. Den sultne kunne dog finde torsk, bergfisk (klipfisk) og helleflynder i den dyrere ende. Et enkelt sted kunne man få plukfisk. Ud af huset fandtes også. I 1833 annonceredes fra Gothersgade 123 med "den meget efterspurgte forlorne Skildpadde [...] og Fiskebudding med Kapers-Sauce [...]". Førstnævnte kostede 1 mark, og fiskebuddingen 12 skilling, og begge var klar kl. 18.

I københavnske aviser averterede Chr. Hansen på Amagertorv, senere Østergade, i midten af 1800-tallet ofte med fiskefars. Hvordan fiskefarsen var lavet, ved vi ikke, men i Madam Mangors kokebog fra 1840 ses denne opskrift: 500 g fisk (gedde, kuller, hornfisk, laks eller til nød torsk) rengøres og skrabes, hakkes, først med salt, 4 lod (64 g) koldt smør (eller halvt smør og halvt marv), 1 spiseske mel og 2 æg. Når det er hakket godt sammen, røres den med mælk, fløde og muskatblomme. Fiskefarsen kunne laves uden æg, men så skulle man bruge lidt mere smør.

Fiskefarsen blev brugt til fiskeboller, og det var ikke kun fattigmandskost. Hos det bedre borger-skab i København ses det også. Admiral Holsten

havde i 1840 indbudt 18 personer til middag, og der blev serveret 18 retter, og de var sandsynligvis grupperet i seks serveringer. Den første bestod af suppe med asparges og fiskeboller. Anden servering var fladstrandsøsters, rouletter af kalvebrisling og slethvar med kaperssauce og kartofler. I tredje servering var der dyreryg, skinke, flamsk sild, stuede krebs og laksefileter. Dermed var det også slut med retter med fisk, men det var jo sådan set også meget pænt.

Fiskefars til finere madlavning blev længe forsøgt. Mathilde Muus (1852-1935) var journalist og kogebogsforfatter under pseudonymet E. Constantin – hun blev også kaldt oberstinde Muus, da hun var gift med en oberst. Hendes kogebøger henvendte sig til den københavnske overklasse, og mange opskrifter var beregnet til 12 personer, altså enten store husholdninger eller større gæstebud. I 1913 udgav Københavns Fiskefars-Fabrik (ved enkefru A. Lykkeberg, Nytorv i København) et opskrifthæfte, *Hvorledes man kan anvende Fiskefars*, på 16 sider, som oberstinden havde skrevet. Den lille bog rummede 6 dagligretter, 10 finere retter og 3 kolde anretninger. Blandt de første var den mest simple opskrift store fiskefrikadeller, dog serveret med stuede rosenkål og kogte gulerodsfrynser. Men så var det også slut med det simple. Flere opskrifter krævede flere dages forberedelse og var uhyre komplicerede, og en kogekone og et par kokkepiger var påkrævet. Det gjaldt fx en ”Fiskefarsrand med fransk Skildpadde”, hvor man dagen før skulle koge et stort og fedt kalvehoved, der skulle udskæres og sammen med kastanjer, oliven og champignoner lægges inden i fiskerande, strøet med trøfler, kapers og små æggeboller. Oberstinde Muus’ opskrifthæfte fremmede næppe fiskesagen.

Noget andet var Norsk Farsforretning, der i knap

100 år var en institution i København. Den første butik blev åbnet på Værnedamsvej på Frederiksberg i 1907 af en norsk kvinde, Bastine Erichsen. Hun savnede tilsyneladende sit hjemlands fiskefars så meget, at hun åbnede butikken. Fiskefrikadeller skulle derfor være det eneste eksempel på et norsk islæt i det danske køkken. I så fald skyldtes det nu ikke Norsk Farsforretning, for danskere havde længe spist fiskefrikadeller. Men butikken på Værnedamsvej slog sig op på en enkel og original opskrift, hvor der alene blev anvendt friskfanget torsk rørt med fløde. Det blev en succes, og Norsk Farsforretning ekspanderede og havde på et tidspunkt 12 forretninger i hovedstadsområdet. Alt blev lavet af de fineste råvarer, også kødfars og pølser, og derfor kunne forretningen ikke klare sig i længden. Forbrugerne omtalte butikkerne som dyre og handlede der kun ved særlige lejligheder. Den sidste Norsk Fars (som navnet var ændret til) lå på Lyngby Hovedgade og lukkede i 2004. Det gamle fiskefirma Jakob Kongsbak Lassen overtog Norsk Fars, og selve fiskefarsen var så lukrativt et varemærke, at det blev bibeholdt. Da den nye ejer er kongelig hofleverandør, fås Norsk Fars nu med kongekrone i ca. 25 supermarkeder i hovedstadsområdet og Nordsjælland.

Det var tilsyneladende attraktivt at spise fiskefrikadeller. I hvert fald pågreb man i Mouvielles Viktualieforretning på Købmagergade i februar 1913 en dame, ”der tilhører det fineste Bourgeois”, da hun var i færd med at putte en fiskefrikadelle i sin muffe. Hun var en af forretningens bedste kunder og tilstod, at hun så godt som dagligt havde stjålet en fiskefrikadelle. Dog ikke så meget på grund af den gode kvalitet, ”men mere Lysten til at besidde Frikadellerne”.

Der var både lokale og regionale variationer –

og sociale forskelle. Det handlede nemlig også om kendskab. I november 1928 undrede en ældre københavner sig over, at det vrimlede med rejer i forretningerne. Han blev belært om, at det var københavnsk overtro, at rejesæsonen sluttede sammen med Tivolisæsonen.

Gode fangster var naturligvis et samtaleemne. Mange aviser vrimlede med artikler, når der fx var store stimer af makrel eller sild i det nære farvand. Så strømmede folk til. De spektakulære fiskefangster var også godt avisstof. I *Aarhuus Stiftstidende* kunne man fx læse to historier i 1853 og 1897:

”Igaar blev der under Risskov fanget en Hav-Aal, der vejer 1 Lpd og 4 Pd., er 2 Alen og 6 Tommer lang og holder 14½ Tm. i Omkreds. Den var mageløs fed. Den kom op med en Torsk i Munden, og da en Jæger netop var tilstede blev den skudt og truffen i Hovedet. Den kan sees hos Hr. Jensen i Vennelyst”.

”I Aftes blev en Baadeier, der har en Baad liggende ved nordre Mole, behageligt overrasket ved, at der pludselig kom springende en Lax ud af Vandet og dalede ned i hans Baad, hvor han hurtigst muligt sikrede sig Hold paa den uventede Gjæst. Laxen veiede ca. 5 Pund. Den har formodentlig været paa Jagt efter en Flue eller en Myg paa Vandoverfladen og har i Iveren glemt at vare sig for Baaden”.

I det muntre hjørne kan også nævnes sangskriveren Peter Fabers (1810-1877) *Fiskevise* fra 1867. Her de første to strofer:

O hvor Fisken dog er sund,
Hvor den smelter i min Mund.
Ei for mager, ei for fed
Glider den i Maven ned,



For at fremme
fiskeforbruget blev
der udgivet en række
fiskekogeboøger. Øverst
til venstre *Hvorledes
man kan anvende
Fiskefars* (1913) og til
højre *Spis Fisk*, der
blev udgivet i 1925 i et
samarbejde mellem
Dansk Fiskeriforening
og Københavns
Kommunale Fiskehal.
Nederst til venstre
den statsautoriserede
Fiskekogebogen
(1932) og til højre
*Husmoderens
Fiskeopskrifter* (1934).
|| Det Kgl. Bibliotek
og Dyekjærs arkiv,
Rigsarkivet

Hviler den saa let, saa let.
Fisk er dog en herlig Ret.

Tak, o naaderige Hav!
For en Rigdom, Du os gav.
Fiske smaa, som svam omkaps,
Eder vies denne Snaps,
Dertil et Krus Øl saa net.
Fisk er dog en herlig Ret.

Boom i fiskehandelen

Havnene i de danske kystbyer blev naturlige udgangspunkter for handel med fisk. Det var her, at store og små fiskekuttere landede deres fangster. Der er mange historier om fiskere, der solgte direkte fra båden til kunder på stranden eller på kajen, men det var egentlig ikke normalt. I 1700-tallet og begyndelsen af 1800-tallet blev fisken landet og forhandlet på torvene, solgt til købmænd eller til redere, der eksporterede fisken. Vi ved ikke meget om omfanget af fiskehandelen, men nogle steder blev fiskere grebet i ulovligt salg (forprang) af fisk uden for købstæderne. Og naturligvis solgte fiskere i mindre kystbyer fisk til folk i by og omegn, når fangsten var større, end de selv kunne forbruge. Til markedsdage var handel med røgede og saltede fisk faste indslag. Med import af forarbejdede fisk fra især Norge og Island konkurrerede købmændene i købstæderne også med fiskerne.

Med næringslovens ikrafttræden i 1862 mistede købstæderne monopol på handel. Nye muligheder opstod. Handel med fisk blev fri næring, hvor der kun krævedes næringsbrev på landet eller borgerskab i byerne, hvis forretningens indehaver benyttede lønnet arbejdskraft. På den måde kom fiskerkonerne for alvor i spil. Fiskeren tog tidligt ud for at fiske og sejlede i havn om morgenen. Efter

konen havde hentet fangsten ved båden, kunne han fortsætte hjem for at tørre garn, ordne redskaber og røge sild og makreller inden en tiltrængt middagslur. I mellemtiden gik konen med sin fyldte pilekurv med ferske fisk til de faste stadepladser i byerne. Her sad fiskerkoner på rad og række og solgte fisk. Nogle steder gik børnene rundt i gaderne efter skoletid og solgte faderens nyrøgede fisk.

Det lyder jo nærmest lige så idyllisk som i landbruget, hvor alle hjalp til i bedriften. Men sådan var det naturligvis ikke. En del fiskerkoner var kvinder, hvis mænd slet ikke var fiskere, men som blot havde fundet sig en måde at skaffe sig en indtægt på. De købte så fisk på havnen hos andre fiskere.

Udviklingen inden for erhvervsfiskeriet og transportmidler i forening med byernes vækst gjorde, at tiden løb fra fiskerkonerne. De var dog seje og udholdende. Fx var der i Vejle i 1955 stadig tre aldrende, aktive fiskerkoner med faste stadepladser i byen.

I takt med at byerne voksede, opstod der et behov for bedre fiskeforsyning i by og opland. Det gav grobund for transportabel fiskehandel. I Frederikshavn har vi et indgående kendskab til de mobile fiskehandlere i 1900-tallet – der er registreret 79. Fiskerkoner med kurv er ikke med i statistikken, men kun fiskehandlere med trækvogne, cykler, scootere, motorcykler og biler. Den første var faktisk med trillebør. Det var Niels Olsen (1848-1937), der med familien boede på Fiskerstien. Han var selv fisker, og fra ca. 1870 og helt frem til 1920 læssede han fisk på en trillebør og gik en fast rute til Åsted og Gærum en halv snes kilometer inde i landet. Andre fra 1900-tallets første fjerdedel holdt også i mange år. Martin Borup (1878-1960) havde trækvogn fra 1910 til 1958, altså i 48 år, og han stod i mange år på samme sted foran Søndergade 2. Peder Peder-

**Fiskehandler
Jens Peter Thim i
Frederikshavn 1966.
Han solgte fisk fra
trækvognen fra 1935
til 1970. I årenes løb
havde han flere faste
stadepladser – til sidst
her på Kirkepladsen.
|| Bent Jakobsen/
Nordjyllands
Kystmuseum**



sen (1886-1972) stod foran Søndergade 56 med sin trækvogn i årene 1911-1957. Mange holdt dog kun kort tid, og kun få begyndte som mobile fiskehandlere og fortsatte arbejdslivet ud. De allerfleste havde arbejdet i kortere eller længere tid som fiskere, sømænd, værftsarbejdere og maskinarbejdere, inden de startede som fiskehandlere. Nogle var kommet til skade og måtte opgive, mens andre ønskede at redde sig ud af arbejdsløshed. Ca. halvdelen af de 79 mobile fiskehandlere gik med trækvogn med mere eller mindre faste pladser i byen. Enkelte skiftede til bil, og et par stykker monterede fiskekassen fra trækvognen på en trailer. En halv snes anvendte cykler, gerne ladcykler, men en enkelt havde blot en kasse bag på cyklen.

Scootere vandt også frem, men ellers overtog

bilerne. Især i 1950-1960'erne. Foretrukne bilmærker var Morris, Opel og Ford, og de motordrevne fiskehandlere kørte landture i hele Vendsyssel. Det er også karakteristisk, at de fleste gik på pension, en snes døde i jobbet, mens atter andre kvittede fiskehandelen og fik lønarbejde. Flere endte som værftsarbejdere og havnearbejdere – og en enkelt som kommunalt ansat rottefænger. Den vistnok sidste med trækvogn var Jens Peter Thim (1904-1985), der sluttede i 1970. Den sidste med fiskebil var Ivan Carlsen (1925-2003), som forsynede Bangsbostrand, Elling og Grønholt med fisk, inden han stoppede i begyndelsen af 1980'erne.

I Frederikshavn var de omvandrende fiskehandlere gode for kvikke bemærkninger. De fleste var gift og helt almindelige familiefædre, men flere var sikkert originaler, og under alle omstændigheder gjorde de indtryk. Mange ældre mennesker kan huske de mobile fiskehandlere – og især gadehandlerne, der var de frækkeste. Albert Nielsen (1883-1949), der gik med trækvogn fra 1930 til 1949, blev fx kendt på, at han altid slog på en spand, så folk kunne høre, at fiskehandleren nu var i gaden. I Kolding havde gadefiskehandler Oliver en gennemtrængende stemme, og det kunne høres flere gader væk, når han råbte "fræskrøget makril". Her skal vi huske på, at det gjaldt om at råbe højt. Bladsælgere og alskens småkrejlende med børster og andet habengut gik også rundt i gaderne, så "Gode fisk! Gode fisk!" blev råbt højt.

Andre steder gik humoren på øgenavne. Fiskehandler Ludvig Skov (1916-1998) på Falster købte sig i 1950'erne en Singer som fiskebil, og på bilen skrev han L. Skov. Derved fik han naturligvis øgenavnet Elskov. Han koketterede nu også med kvinderne. Fx da en kunde skulle have fladfisk. "Nu skal de ikke være for tynde", sagde hun. "Nej da", svarede L. Skov,

”som Fruen selv”. Det er god fiskehandlerhumor, men den skal nok serveres med et glimt i øjet.

I Kolding og andre byer lå der i mange år i midten af 1900-tallet fiskehuse i selve havnen. De var bygget på flåder, en slags pontoner af træ, og de havde hyttefade i havnen bagved. Handelen gik så at sige op og ned med vandstanden, der kunne variere helt op til tre meter! Her måtte de kvindelige kunder tage sig i agt og ved lavvande samle skørterne, så fiskehandleren ikke kunne se mere end tilladt.

En vigtig dimension i fiskehandelens fødekæde blev fiskeriauktioner. *Lov af 11. marts 1892 om Salg af fersk Fisk m.m. ved offentlig Auktion* var den første på området, og i oktober 1892 blev købmand og fiskehandler J.Chr. Isager i Frederikshavn – en af lovens fortalere – ved kongelig bevilling autoriseret til at afholde auktioner over fersk fisk, krebs, hummer, rejer og muslinger. Auktionerne i Frederikshavn blev ikke umiddelbart en succes: ”Tid og Forhold var den Gang ikke modne og store nok og Pladsen meget uheldig”, hed det. Alligevel lå der fiskeauktioner spredt i danske havnebyer, og udviklingen pegede i retning af fiskeauktioner i haller i de større havnebyer. Esbjerg menes at være den første med en hal, nemlig i 1923.

Den store udvikling fandt sted i byerne, hvor der kom fiskeforretninger i stort set alle bydele i større byer – mange steder nærmest i gade efter gade. Da Danmarks Detailfiskehandlerforening blev stiftet i 1917, fik den straks 555 medlemmer, og tallet voksede år for år. En opgørelse viste i 1953, at der var 756 fiskeforretninger, 103 fiskesalgsboder, 2.127 gade- og landhandlere og 171 grossister og eksportører, der selv drev detailhandel. Desuden 82 fiskere, der også solgte detail. Samlet var der altså 3.245 personer, der drev fiskehandel.



Fiskehandelen ved Gammel Strand

Gammel Strand var indtil 1950'erne hovedsalgsstedet for fisk i København. Her tog rigtige fiskerkoner fra Tårnbæk og Skovshoved til med mandens fangst. Skovserne blev de kaldt. De kvindelige fiskehandlere holdt til på strækningen mellem Nybrogade og Højbro Plads. Her var der ikke blot detailhandel med fisk direkte til forbrugerne, men også engros-handlere, der opkøbte fisk hos fiskerne og solgte den videre til detailhandlerne – ikke kun på Fiske-torvet, men også til fiskeforretningerne i resten af hovedstaden. Endelig videresolgte kommissionærer fisk, som var fragtet til København med jernbane. Der var dog andre fiskesalgssteder. I midten af 1920'erne nævnes en fiskehandel ved Børsgade, hvor udenbys fiskere sejlede ind med fisk, og ved Brogade

Kunstmaleren Paul Fischer (1860-1934) yndede at skildre gadelivet i København. Det kulørte skue med fiskerkonerne på Gammel Strand tiltalte ham, så dem malede han adskillige gange. Maleriet er fra 1919.
|| www.indenforvoldene.dk/gammel-strand/
Alamy Stock Photo

på den anden side af Knippelsbro. Ved Kalveboderne og i Kalkbrænderihavnen var der mindre fiskerihavne, hvor fiskere fra København holdt til. Endelig var der flere steder i havnen, i Christianshavns Kanal og i Nyhavn fiskeudsalg.

På gamle fotos kan fiskemarkedet på Gammel Strand godt se tilfældigt og uoverskueligt ud. Der var dog tale om et velordnet areal på 1.200 m², hvor 960 m² var salgsareal. I slutningen af 1930'erne var arealet inddelt i 132 stadepladser, der var fordelt med 67 til fiskerkoner, 27 til handlende ved landgangen, 22 for kommissionærer og 16 til ikke-faste torvehandlere – fx fiskere, der lejlighedsvis dukkede op. Fiskerkonernes pladser begrænsedes til 140 m² og dermed to kvadratmeter pr. stadeplads. En fiskerkone betalte 40 kr. i årsleje eller 5 kr. i månedsleje.

Der var altså tale om et nøje reguleret marked, der fandt sted mellem kl. 6 og kl. 14. Om vinteren dog først fra kl. 7.

Fisketorvet led dog af mange svagheder. Alt foregik udendørs – året rundt. Nogle kommissionærer havde dog i tilstødende gader fundet kælderlokaler, hvor de frosne fisk blev pakket om, men der var kun få kølefaciliteter. I Lavendelstræde havde man dog et kølerum, der mest blev brugt af slagtere, men hvor fiskehandlerne også kunne få opbevaret fisk for 50 øre pr. kasse pr. dag. Kontor- og mødelokaler var der naturligvis ikke, så mange forretninger mellem grossister og kommissionærer blev henlagt til restauranter, cafeer og små kælderbeværtninger i nabolaget.

Et af de største problemer var dog vind og vejr. Forholdene på Gammel Strand var elendige. Om sommeren kunne man se kar efter kar med en sjat vand, der blev mere og mere varmt, og fyldt med ”ulykkelige Torsk og Rødspætter”. Københavns Ma-

gistrat nedsatte en kommission, der i 1898 kom frem til, "at hele Salget af et for Befolkningen saa vigtigt Næringsmiddel som Fisk foregaar under lidet heldige Former", og det gjaldt for fiskerne, fiskehandlerne og forbrugerne. Etableringen af en offentlig fiskeauktion gav dog anledning til årelange diskussioner. Helt tilbage i begyndelsen af 1890'erne blev der talt om at etablere en "Fiskehalle" efter udenlandsk forbillede, men i 1905 fik fiskeeksportør Sophus Brammer (1877-1961) som den første autorisation som auktionsholder i København.

Det løste dog ikke problemet med et fisketorv. Fiskerierhvervet beskæftigede sig flere gange indgående med spørgsmålet om et nyt fisketorv i København, men en afgørelse trak ud. I 1950'erne anså kommunen det ikke for en kommunal opgave at drive et fisketorv, men henviste erhvervet til selv at stå for torvet og en auktionshal, som kunne ligge på en stor grund i Gasværkshavnen (Dybbølsbro) – stillet til rådighed af kommunen. Fisketorvet fra 1958 lå her helt frem til 1999, hvor torvet flyttede til Nordhavnen. På det gamle areal blev der samtidig bygget et stort indkøbscenter, der med navnet Fisketorvet fastholder erindringen om den svundne tid.

Efter Fisketorvet var blevet etableret i Gasværkshavnen, blev en del dog på den lukrative handelsplads ved Gammel Strand – og nye kom til. Efterhånden blev den mindre og mindre – nogle vil sige, at det mest var til ære for turister. I 1963 begyndte Doris Marx på hjørnet og blev der helt til marts 2008, hvor hun som den sidste skovser lukkede.

Selv om Brammer som fiskeauktionsmester fik gode faciliteter, gik det ikke så godt, og han blev afløst af andre. Fiskeriauktionshallen i Kristiansgade (strækningen fra Børsgade til Vester Voldgade, fra 1954 Christians Brygge) var opført i 1905 af Københavns Havn. Den er for længst nedrevet, men

lå, hvor Det Kongelige Biblioteks bygning Den Sorte Diamant nu ligger. Bygningen blev opført i en etage og med fladt tag for ikke at tage udsigten til Det Kongelige Bibliotek, der stod færdigt i 1906.

Den kommunale fiskehandel

I bygningen i Kristiansgade åbnede Københavns Kommunes Fiskehal i august 1918. Det blev startskuddet til et stort politisk drama i dansk fiskehandels historie.

”Selve Hallen er et lyst, stort Rum med brede, aabne Porte til begge Sider og med Ovenlys fra flade Tag, der bæres af svære, hvidglaserede, firkantede Søjler, som er behængt med Maksimalpris-Plakater”.

Sådan hed det på forsiden af *Politiken*, der også fremhævede hallen som et sted, hvor husmødrene trygt kunne købe deres fisk, ligesom også fiskehandlerne med fordel ”kunne forsyne sig fra de kommunale Bassiner”.

Københavns Kommune havde engageret fiskeeksportør J. Gottrup (1869-1936) til at forestå driften i fiskehallen, og kommunen havde sikret sig aftaler om leverancer. Kommunens engagement var en del af foranstaltningerne under Første Verdenskrig, hvor man ville sikre vareforsyningen til hovedstadens befolkning, der led under vareknaphed. Fiskepriserne skulle holdes nede (maksimalpriser), så der ikke opstod ublu priser i en tid med fødevarerangel. Som led i kriseforanstaltningerne var der nedsat en Prisreguleringskommission, der havde påbudt, at fisk skulle leveres fragtfrit til køberne. Derved fik københavnernes et problem, da fiskerne ikke fandt det rentabelt – også på grund af mangel på petroleum – at skulle fragte fiskefangsterne helt til hovedstaden. Konflikten var klassisk i den for-

stand, at fiskerne fik for lidt for deres fangster, men forbrugerne skulle betale dyrt for deres køb. Her var netop mellemhandlerne – grossister og kommissærer – et problem. Og det var både i detailhandelen og mellemhandlerleddet, at Københavns Kommune gik ind. Det skete på opfordring fra Dansk Fiskeriforening, der ønskede at sikre markedet i København. Foreningen ville naturligvis gerne have maksimalpriserne forhøjet, men det vigtigste var fragten. Med aftalen om den kommunale fiskehal fik Københavns Kommune dispensation til at betale netop fragtomkostningerne. Og det huede naturligvis Dansk Fiskeriforening, skønt formanden, Grenaa-fiskeren M.C. Jensen (1871-1952), var Venstremand, medlem af Landstinget og modstander af al offentlig støtte til erhverv.

Flere havde allerede før åbningen peget på, at Kristiansgade lå for afsides, og at der ikke var plads nok til en stor og blivende fiskehalle. Detailudsalg var der ikke planer om i første omgang, men i løbet af få år kom de til. Krigen sluttede jo lige efter åbningen, men den kommunale fiskehal fortsatte som ”prisregulerende Handelsvirksomhed”. Og den ekspanderede kraftigt med egentlige butikker. I 1924 var der otte filialer, altså regulære fiskeforretninger, i København. Sortimentet blev som hos mange private fiskehandlere også udvidet til vildt og fjerkræ. Man var altså kommet i den situation, at kommunen drev detailhandelsforretninger i konkurrence med de private fiske- og vildthandlere. For socialdemokrater var det ikke noget utænkeligt. Arbejderbevægelsen havde produktionsforeninger, der konkurrerede med de private kapitalister. Det gjaldt fx brødfabrikker. Kommunerne drev offentlig forsyningsvirksomhed med elektricitetsværker, kul og koks, men havde også fx eget bageri, der skulle forsyne kommunale institutioner som fx hospitaler.

En af de socialdemokrater, der forenede den faglige, politiske og kooperative bevægelse med stor styrke, var Jens Jensen (1859-1928), der i 1903 blev Danmarks første socialdemokratiske borgmester, nemlig borgmester for Københavns Magistrats 2. afdeling, finanserne. Jens Jensen havde været medstifter af Arbejdernes Fællesbageri i 1886 og af Bryggeriet Stjernen i 1901, og han sad i begge kooperative virksomheders ledelse. At drive fiskehandel i kommunalt regi fandt han utvivlsomt helt og aldeles uproblematisk. Da kommunen i efteråret 1922 oprettede fire nye fiskeudsalg, blev Jens Jensen interviewet:

” – Maa jeg spørge Borgmesteren: Hvad er den egentlig Aarsag til, at Københavns Kommune nu opretter Fiskeforretninger?

– Det er simpelt hen, for at naa ud til flere og at faa afsat flere Fisk. Jo større Omsætningen er, jo sikrere er Fiskerne paa at kunne komme til os og faa Fangsten afsat. Vi holder lavere Priser, end de almindelige Forretninger har. Vi vil ikke Fiskehandlerne til Livs; men vi vil forsyne Befolkningen med Fisk til en rimelig Pris”.

Den socialdemokratiske forfatter Oluf Bertolt (1891-1958) har sagt om Jens Jensen, at han blev forløberen for det, der senere er kaldt ”Danmark for Folket”-politikken. Parolen blev vist ikke anvendt, men man fristes til med det socialdemokratiske valgslogan fra 1934 i baghovedet at tale om ”Fisk til Folket!”.

I november 1924 havde Københavns Kommunale Fiskehal otte udsalg, men socialdemokraterne på Rådhuset havde større visioner.

Jens Jensen var fra den 1. november 1924 blevet overpræsident, og hans efterfølger som finansborg-



mester var Peder Hedebol (1874-1959). Ved valget blev partifællen P.J. Pedersen (1870-1962) forbigået, men han blev kort efter valgt til borgmester for 4. afdeling (Teknik). De to havde et forfærdeligt forhold til hinanden, og det prægede det politiske liv på Rådhuset og fik også betydning for sagen om de kommunale fiskeforretninger. Peder Hedebol havde blot siddet i borgmesterstolen en uge, da uvejret brød løs. Fiskehandlerne i København havde nemlig besluttet en boykot, så fiskehandlere hverken måtte købe eller sælge fisk i kommunens fiskehal. Desuden ville de forsøge at få fiskerne med på, at fiskehallen ikke fik forsyninger. De var klar til at boykotte fiskere, salgsforeninger og fiskegrossister, der solgte til den kommunale fiskehal, så de ikke også kunne sælge til de private fiskehandlere.

Dansk Fiskeriforenings bestyrelse vedtog dog straks, at fiskerne ikke skulle følge fiskehandlernes opfordring. Og den henstillede til leverandørerne, især Andels-Fiskesalgsforeningen, at de skulle

Der var stor tilstrømning, da Københavns Kommunale Fiskehal åbnede den 27. august 1918. Fiskehallen var en del af krigstidsreguleringen af priserne, men skønt Første Verdenskrig ophørte nogle måneder senere, fortsatte kommunen med at drive fiskehallen og en stribe detailudsalg i København.
|| Holger Damgaard/
Det Kgl. Bibliotek

fortsætte med at sælge til kommunen. Det gjorde de også, og kommunens mand, kontorchef Henning Koch, kunne berolige alle. I *Politiken* blev det dog fremhævet, at fiskehandlernes modstand vist heller ikke så meget var vendt mod fiskehallen i Kristiansgade, men mere imod planer om at etablere nye kommunale fiskeudsalg i byen.

Under overskriften "Kommunens Rødspætter" kritiserede *Politiken* i lederen samme dag hele systemet med den kommunale fiskehandel. Københavns Kommune handlede jo heller ikke med mælk, kød, brød, ost og sukker – ja selv blomkål, æbler og brændeknuder havde den ladet ligge. Nu var det bare sådan, at kommunen fra krigens tid havde slået sig på fiskehandel. I stedet for at arbejde for en stor og overdækket fiskehal, som København trængte til, havde man taget alt for let på sagen ved at oprette kommunale småbutikker, mente avisen.

I slutningen af januar 1925 annoncerede fiskehallen med store levende torsk til 35 øre pr. halve kilo. Torsken kunne købes i hallen i Kristiansgade og i de samme otte fiskeforretninger som året før. Men tidspunktet for annoncen var ikke tilfældigt. Et flertal i magistraten havde besluttet at søge Borgerrepræsentationen om bemyndigelse til at etablere nye detailudsalg fra kommunens fiskehal. Baggrunden var især de private fiskehandleres boykot.

Inden Borgerrepræsentationens behandling af sagen kritiserede *Politiken* igen den kommunale fiskehandel på lederplads – og avisen angreb nu direkte Hedebo, "den ny Finansborgmester, der ikke hidtil har demonstreret særlige Evner som Fiskehandler". Avisen skød begrundelsen for flere fiskeudsalg ned. Hvis man ikke kunne skaffe fisk, så burde man hellere indskrænke den kommunale fiskehandel ved at lukke et par butikker. "En Krig mellem Kommune og Fiskehandlerne med det For-

maal at se, hvem af de to Parter der er den stærkeste – en Krig for Krigens egen Skyld – interesserer os ikke”. Avisen fremhævede derimod igen behovet for at indrette en ordentlig markedsplads.

Borgerrepræsentationens møde torsdag aften den 5. februar 1925 blev i pressen omtalt som ”Fiskekrigen”. Hedebo lavede ud med at gennemgå forslaget om flere butikker. Et præcist antal kunne han ikke oplyse. ”Det beror paa, hvor stor Trangen vil vise sig at være, om vi skal have 4-5 eller 9 eller endnu flere Butikker”. Behovet var skabt af fiskegrossisterne boykot, som private fiskehandlere havde støttet. Selv konerne på Gammel Strand var tvunget ind for at udøve ”Fisketerror” mod kommunen. Hedebo ville egentlig helst

”i en Kamp med Grossisterne i Stedet for med Detailhandlerne; det gør mig ondt, at de skal lide under det, der nu vil ske, men de har selv været ude om det ved at alliere sig med Grossisterne”.

Hedebo ønskede bemyndigelse til at oprette fiskebutikker uden for det ordinære budget for fiskehallen. Det førte til en meget lang og hidsig debat, der endte med, at Hedebo fik lov til at etablere flere butikker for de eksisterende butikkers overskud. Der kom ikke flere. I efteråret 1925 gik der rygter om, at Københavns Kommunes Fiskehal skulle nedlægges. I annoncer imødegik fiskehallen rygten, der vist var opstået, fordi Københavns Havnevæsen forhandlede om at lade Fisketorvet ved Gammel Strand overgå til kommunen. Men Fisketorvet og fiskehallen havde intet med hinanden at gøre.

I marts 1926 overtog kommunen administrationen af Fisketorvet, og samtidig blev alle byens torve samlet i Torvedirektoratet, der kom til at høre under Magistratens 4. afdeling, der igen sorterede

under P.J. Pedersen. Peder Hedebøl var dermed færdig som fiskehandler. Fiskehallen og udsalgsbutikkerne gav stort underskud, så i juni 1927 besluttede Københavns Borgerrepræsentation at afvikle den kommunale fiskehandel. Det skete med udgangen af august 1927, hvor alle fiskehallens butikker blev lukket, mens selve Fiskehallen solgte engros indtil midten af september 1927. P.J. Pedersen likviderede kort sagt hele molevitten.

Mens socialdemokraterne på Københavns Rådhus nøjedes med at konstatere, at den kommunale fiskehal havde opfyldt sin mission som dyrtidsregulerende foranstaltning, kunne borgerrepræsentanten, frugthandler C.N. Espersen fra Borgerlig Fællesgruppe, hoverende skrive nekrolog i flere aviser. I *Roskilde Avis* skrev han i juli 1927 under overskriften: "Et Nederlag for Kommune-socialismen".

Fiskepropaganda under krise og krig

"Spis Fisk" og "Spis mere Fisk" blev i 1930'erne og i 1940'erne statsautoriserede slagord for at få danskerne til at spise mere fisk. Ved lov af 19. marts 1930 blev der nemlig nedsat et fiskeriråd, der skulle følge udviklingen i dansk fiskeri, afsætningen af fisk og fiskeprodukter. Det skulle også foreslå initiativer, der kunne fremme trivsel og udvikling i fiskerierhvervet. Direktøren for Fiskeridirektoratet blev formand for Fiskerirådet, der udviklede sig til en statslig propagandacentral for fisk. Fiskerirådet blev en helt central institution i mellemkrigsårene, under besættelsen og i de første år efter krigen. Rådets arbejde kom især til at handle om afsætningsforhold, og hurtigt hyrede rådet en fiskerikonsulent til at lave markedsundersøgelser i udlandet. Med loven fulgte også en bevilling på 40.000 kr. årligt til fiskeripropaganda, og det blev det område, hvor rådet kom til at yde den største indsats.

Blandt de første opgaver var en stor udstilling i Industribygningen i København i februar-marts 1931. Den socialdemokratiske statsminister Thorvald Stauning (1873-1942) var formand for Havudstillingen, som blev en stor publikumssucces. Havudstillingen handlede både om videnskab og erhverv. *Politiken* kaldte den for "Regeringens første egen Udstilling" og skrev videre: "[...] mildt krydrede Dufte fra Udstillingens Fiskerestaurant kildrede Ganerne og slog derved til Lyd for den ene Side af Formaalet med Udstillingen: Spis mere Fisk!". I åbningstalen kaldte Stauning fiskeriet for en vigtig sag, der også skulle skaffe beskæftigelse til den voksende befolkning. Derfor havde Rigsdagen lovet at støtte erhvervet. Stauning sluttede:

"I Dag gaar vi videre endnu, vi henvender os til Offentligheden for at paakalde dens Interesse for denne nationale Sag ved at give den Indblik i den Gerning, der ligger forud for Serveringen af en af de herligste Spiser, der kan bydes Mennesker".

Staunings sidste bemærkning vandt udelt tilslutning i forsamlingen, og folk smækkede muntert med tungen. Imidlertid var det fortsat op ad bakke for markedsføringen. I de næste år deltog fiskerierhvervet på en lang række udstillinger. Fiskerirådet udsendte blandt andet en fiskekøgebog i 75.000 eksemplarer, fremstillede store "Spis Fisk"-plakater, mærkater og reklamefilm til biograferne. Indretning af billige fiskerestauranter måtte opgives af økonomiske grunde, og salg af stegt fisk fra mobile fiskevogne blev droppet efter modstand fra Københavns Kommune.

I midten af 1930'erne blev der skåret ned på den årlige støtte til propaganda, men råd til filmene *På Fisketur i Danmark* og *Havet omkring Danmark* var

Havudstillingen i 1931 viste resultater fra den anden Dana-ekspedition, en videnskabelig jordomrejse i 1928-1930, der blandt andet undersøgte dybhavsfisk. Den særprægede lygtefisk blev gengivet på udstillingens plakat og katalogforside, der var tegnet af plakatkunstneren Sven Henriksen (1890-1935). Den fik næppe folk til at købe flere fisk.

|| Katalog i Industrirådets arkiv/
Rigsarkivet



der nu alligevel. *Havet omkring Danmark* blev vist på Verdensudstillingen i Paris i 1937, hvor den blev hædret og fik en guldmedalje. Hjemme i Danmark afholdt rådet i samarbejde med husmoderforeningerne fiskeuger, hvor husmødrene blev oplyst om behandling og tilberedning af fisk samt næringsværdier. Samtidig skulle forbrugerne lære at elske havkatten, og det fik Fiskerirådet til at ændre navnet til blåfisk, men det slog ikke an. I 1946 fik rådet bedre held med sin sproglige skoling, da skidt-fisk officielt blev omdøbt til industrifisk.

Som en udløber af Fiskerirådets marketingsarbejde blev Landsforeningen for Fiskepropaganda dannet i 1948 på direkte foranledning af ministeren. Foreningens formål var at øge forbruget af danske fisk i ind- og udland, men stor betydning fik den ikke. Den arrangerede et par messer i København og Aarhus og tog også initiativ til dokumentarfilmen *Nordsø Sild* (12 min., 1950) instrueret af Jørgen Storm-Petersen. Helt konkret fik foreningen succes i sommeren 1949, hvor der var stor kødmangel i København. Fiskepropagandaens leder John Frithjof fik sejlet havkat fra vestkysten til København, men skåret ud som fileter og solgt under navnet koteletfisk. Lige til at putte på panden. Derved undgik københavnernes at se på den grimme fisk, men de kunne da tænke lidt på gris under aftensmaden. Og så gik det så godt med salget af havkat – koteletfisk – at prisen hurtigt steg. Men det nye navn holdt ved. Landsforeningen for Fiskepropaganda blev opløst pr. 1. april 1952, hvorefter arbejdet gled over i Fiskeriministeriets propagandaudvalg.

En af de store udfordringer var på trods af succes med koteletfisken at få danskerne til at spise fisk – og nok især at lære dem at tilberede dem. Mange stod ved fiskehandlerne og kiggede på de dejligste fisk, men undlod at købe dem af frygt for at skulle tilberede dem. Sådan er det nok stadig for mange.

Fiskekogebogen (1932) var på 32 sider og havde undertitlen *Nogle jævne og billige Fiskeretter*. På titelbladet stod der, at den var ”Samlet og udgivet af Ministeriet for Søfart og Fiskeri”, og den havde derfor karakter af en meget officiel kagebog. Den blev indledt med artiklen ”Er Fisk ikke Mad?”, der var skrevet af borgerrepræsentant Karen Braae (1882-1962), som også var formand for Københavns Husmoderforening. Artiklen var ikke uventet en lovprisning af fisk som næringsmiddel, inden bogen

gik over til at beskrive rensning, kogning og stegning af fisk. Derpå fulgte opskrifterne.

Fiskeretterne i den statsautoriserede kogebog var for det meste ret banale, og beskrivelserne vidnede netop om et behov hos husmødrene for at lære at kende forskellige måder at tilberede de forskellige slags fisk på. Datidens kogebøger var ikke som i vore dage med indbydende farvefotos. Der var ingen illustrationer overhovedet. Blandt retterne var der fx en sildepandekage. Opskriften lød i al sin enkelhed: ”laves ganske som Æggepandekage, kun at der anvendes stegte Sild, hvoraf Benene er udtaget, i Stedet for Flæsk”.

Ellers var det mest det klassiske repertoire med kogte og stegte fisk. Der var korte anvisninger på tilberedning af kogt torsk, kogt makrel, kogt sild, kogt hornfisk og kogt stenbider. Sidstnævnte var den eneste, som det blev anbefalet at få fålet i forretningen, og så skulle man passe på den stærkt røde lever, krøllerne og sugeskiven – og vogte sig for hunnen, den uspiselige kvabso. De stegte fisk var stort set de samme, nemlig stegt torskefilet, stegt makrel, stegt sild, stegt rødspætte, stegt hornfisk, stegt stenbider og stegt klipfisk. Det mest overraskende i forhold til nutidig praksis var de stegte rødspætter. De store var svære at gennemstege, hed det, så man anbefalede de mindste. Man kunne eventuelt flække dem på langs i to halvdele eller på tværs i 2-3 stykker! Der var forskellige opfattelser af paneringen – enten et pisket æg og blandet rasp og mel eller mel alene. Til stegningen brugte man enten fedt eller palmin og lidt smør.

Der var også en række opskrifter med klipfisk, herunder opskrifthæftets nok mest eksotiske: Klipfisk på Valenciamanér. Den var med ris, tomater og ærter – og lavet som paella. Det blev fremhævet, at retten i syden blev pyntet med sød, spansk peber,



men at den på grund af prisen herhjemme kunne undværes: "Man kan i Stedet bruge Asier eller Agurker, hvis man synes".

Fiskegrossistvirksomheden I.C.C. Dyekjær i Esbjerg fra 1927 åbnede nogle år efter "Detail-Fiskehuset" på den nye havn i byen. Her oplevede de gang på gang, at husmødrene krævede gode opskrifter, og det fik dem til at lave *Husmoderens Fiskeopskrifter* (1934), der også var på 32 sider. I modsætning til statens vejledning havde fiskeforretningen et andet udgangspunkt: "Enhver Fisk, som De har købt hos os, er rensset og færdig til videre Behandling". Bogens afsæt var også helt anderledes, nemlig fire forskellige typer fiskesuppe – som den statsautoriserede bog slet ikke havde med – og herefter fulgte opskrifter på hele 19 saucer, heraf 15 varme. I Esbjerg udgjorde saucer til fiskeretter åbenbart et stort problem. Men her var der hjælp at hente til Fisker-hollandaice, Ægte-hollandaice, Forloren-hollandaice, Vand-

På Gammel Strand i København havde fiskehandlere også butikker. Flere hørte hjemme både i Frederikshavn og i København. Om det vitterlig var Danmarks største fiskeforretning, skal være usagt. Bemærk den flotte udsmykning over butiksdøren. Desværre er bygningen revet ned.
**|| Frederik Riise/
Københavns Museum**

sennep-Sauce, Skildpadde-Sauce, Hollandsk-Sauce, Tomat-Sauce, Smør-Sauce, Persille-Sauce og to typer Løg-Sauce. Der var også selskabssaucer: Krebs-Sauce, Hummer-Sauce, Hollandaise med hvidvin og Champignon-Sauce, og til sidst de kolde saucer, der var remoulade og mayonnaise, både ægte og forloren, og en Tartar-sauce med purløg. Først derefter fortsatte kogebogen med mere traditionelle fiskeretter, hvor ål i karrysauce vist var det mest eksotiske.

Hvordan tog forbrugerne mod kampagnerne? I *Brugsforenings-Bladet* ærgrede en husmoder sig i juni 1937 over udråbet "Spis mere Fisk". I Brugsen kunne hun købe udmærkede klipfisk og spegesild, men ikke ferske fisk, og både hun og manden var "fanatiske" på indkøbsområdet: Alt skulle kunne købes i Brugsen. Men sådan var det ikke. Hun måtte købe frisk torsk hos en mellemhandler og endog hos en "overordentlig tyk og fed Mellemhandler". Og lige netop mellemhandlere foragtede hun. De holdt priserne oppe, så jævne mennesker ikke havde råd til at købe fisk, og så nyttede det ikke, at fiskehandlerne råbte "Spis mere Fisk".

Der var også folk, der slet ikke kunne få fisk. I 1936 beklagede en rejsende sig i *Berlingske Tidende* over fraværet af fisk på danske restauranter. For nylig havde han været i Skagen og på tre hoteller bedt om fisk til middagen. Forgæves. Andre fulgte trop med lignende beskrivelser. Havnen i Hirtshals var anlagt i 1920'erne, og byen blev betragtet som den nye fiskerby. En mand bestilte en fiskeret på kroen, men det kunne desværre ikke skaffes. "Men Herren kan faa Bøf eller Svinekotelet". Både gæsten og kroejeren var enige om, at der skulle meget mere systematiske kampagner til, "før vi lærer og serverer vor fortrinlige Fisk herhjemme".

Effekten af kampagnerne i 1930'erne og 1940'erne kendes ikke. Hverken fra officiel side eller fra

personlige beretninger. Antallet af fiskehandlere voksede, men dengang havde man ikke nutidens evalueringskultur, så man forbandt ikke automatisk kampagner og salg.

Fiskekonserves

Problemerne med fisks begrænsede holdbarhed – fra fangst til forbruger – gav stødet til kreativ produktudvikling, og nye produktionsmetoder og emballager kom til. I første omgang rettede interessen sig mod konserverprodukter, hermetik, der blev hyldet i hovedhallen ved udstillingen i 1912.

Både fisk på glas og i dåser kaldes konserver, men der skelnes mellem halvkonserves og helkonserver. Ved halvkonserves er fisken inden pakning i lufttætte glas eller dåser forarbejdet i en vis grad, fx ved lagring, som vi kender det fra marinerede sild i glas. Derved er produktet gjort holdbart i ca. seks måneder ved en opbevaringstemperatur på 5-10 grader. Ved helkonserver er produktet også nedpakket i lufttætte dåser eller glas, som efter lukning er kogt, så bakterier eller andre mikroorganismer er gjort uskadelige. Helkonserver er holdbar i årevis og kan opbevares ved almindelig stuetemperatur. Makrel, sardiner og tunfisk i olie eller tomatsoauce hører til denne type.

I Danmark var Beauvais foregangsfirmaet. Franskmanden François Louis Beauvais (1804-1876) havde i 1847 åbnet en fransk delikatesseforretning i Østergade i København, mens hans kun 17-årige søn Jean Desiré Beauvais (1831-1896) meldte sig som frivillig i Treårskrigen 1848-1850. Her blev han hovmester i flåden, men maden om bord på skibet var uappetitlig, hvis ikke direkte uspiselig. Det fik den unge mand til at afmønstre og rejse til Paris, hvor han studerede de nye konserveringsmetoder. I mellemtiden erhvervede faderen en ejendom i lands-

På Gammel Strand var det ikke kun fiskerkoner, der fyldte op i billedet. Her flokkedes også et væld af grossister, der solgte fisk videre til de mange små fiskeforretninger i København. Melleghandlerne gjorde fiskene meget dyrere, mente mange. Denne charmerende fyr var dog blot medhjælper hos en fiskegrossist i kvarteret.
|| Sven Türck/Det Kgl. Bibliotek



byen Vangede, hvor han røgede og saltede varer til butikken i Østergade. Her begyndte Jean Desiré Beauvais i 1850 at eksperimentere med konserver. Det var dog først fire år senere, at J.D. Beauvais fremstillede vellykkede henkogte asparges. Og først i februar 1857 kunne Beauvais & Søn meddele i avisen, at de havde ”anlagt en Fabrik af hermetisk indesluttede Levnetsmidler, som anbefales [...]”. Beauvais blev førende i konserver i en lang årrække, også som følge af leveringer til flåden, hæren og store videnskabelige ekspeditioner. Produktsortimentet voksede hurtigt, og fx kunne man få ænder, gæs, harer og fasaner på dåse. Hertil kom så Beauvais’

Fiskebudding på dåse
var en af de tidlige
klassikere inden for
fiskekonserver. Denne
fantastiske dåse fra
Beauvais findes endnu
i en lille historisk
samling hos Orkla, der
har overtaget Beauvais.
|| Søren la Cour Jensen



fiskebudding, der stammer fra 1880'erne og hører til den første fiskekonserve i Danmark.

Ved Den nordiske Industri- og Kunst-Udstilling i København i 1872 udstillede en håndfuld fabrikanter fødevarerprodukter – især smør – der var hermetisk nedpakkede. J.D. Beauvais udstillede også med ”Hermetisk henkogt Kjød, Vildt, Fisk, Grøntsager og Frugter”, og en anden fabrikant, viktualiehandler Otto Post fra København, deltog med ”Hermetisk nedlagte Fisk”.

16 år senere ved Den nordiske Industri-, Landbrugs- og Kunstudstilling i 1888 var konserver meget mere udbredt på alle fødevarerområder. Under fiskeriet, der nu havde fået en særlig sektion, var der ”Hermetisk nedlagt Fisk, Krebsdyr, Østers osv.”. Her dominerede J.D. Beauvais igen med fersk- og saltvandsfisk, østers, hummer og skaldyr, der var konserveret i dåser og glas. Grosserer August S. Ludt, Rådhusstræde i København, deltog med ansjo-

ser og sild og oplyste, at han havde patent på hermetisk henkogt sild i olie. Fra København deltog Henriette Leopold, der blot betegnede sig som "Frue" og udstillede "Nedlagte Muslinger", og fra Vejle deltog købmand C. Birnbaum med "Syltede Pælemuslinger". Fra de nordatlantiske områder deltog bonden Jón Jonssen fra Island med "To Daaser nedkogt Lax", og fra Tórshavn udstillede købmand J. Lützen henkogt hellefisk, hellefisk i gelé og fiskeboller.

Der var altså ved at komme godt gang i produktionen af fiskekonserver – og opfindsomheden var stor. Formentlig var der udelukkende tale om halvkonserver, skønt der er tvivl ud fra beskrivelserne, ja, muligvis levede flere fiskeprodukter slet ikke op til standarder for konserver. I hvert fald er helkonserverindustrien fremkommet væsentligt senere, muligvis først i 1910'erne.

Udviklingen inden for fiskekonserverindustrien accelererede hurtigt i 1900-tallet. Det var det, der sås i fuldt flor i hovedhallen ved fiskeriudstillingen i 1912. Det skete mest i form af nye konserverfabrikker rundt om i landet og ikke mindst markedsføring. I *Registreringstidende for Vare- og Fællesmærker* kan vi følge varemærkerne. Da Fiskekonserverfabrikken Kerteminde i 1920 registrerede sit varemærke, et gammeldags skib omkranset af fire sammenslyngende delfiner og med tre fisk i havet, fremhævede fabrikken, at varemærket var registreret for alle slags fiskekonserver: fiskeboller, ansjovis, gaffelbidder, appetitbidder, skind- og benfri sild, kryddersild, matjessild, husholdningssild (salt sild), kaviar, præservede makrel, sild, ål, røget sild i olie, præservede krabber og røget makrel i olie. Muligvis producerede Kertemindefabrikken ikke alle, men nu var de i hvert fald beskyttet af varemærket. De forskellige fiskekonserverfabrikker fik deres specialiteter, men naturligvis var der vare-

typer, der produceredes af flere. Makrel i tomat blev en klassiker.

I 1957 kom et nyt fiskekonservesprodukt i handelen, nemlig torskerogn uden hinde. På dåse havde der hidtil været tale om kogte bukser (torskerogn) lagt i saltvand. Det krævede en forholdsvis stor dåse til en portion bukser, og saltvandet sprøjtede ofte ud af dåsen ved åbningen til stor irritation for forbrugeren. Samtidig var det kun de små faste bukser, der blev anvendt, så resten af torskerognen gik til spilde.

Direktør Finn Tengberg-Hansen (1913-1991) på fiskekonservesfabrikken 555 i Kerteminde tog udfordringen op. Når hinderne blev fjernet, var der tale om en flydende rognmasse, der kunne pumpes i rør og let fyldes i dåserne inden lukning og autoklavering (kogning). Den naturlige hinde omkring rognen blev så at sige erstattet af konservesdåsen, der blev forsynet med en indvendig lak, så den faste torskerogn let kunne glide ud af dåsen. Farven var lidt bleg, så der blev tilsat tomatpuré, og for at styrke konsistensen blev der tilsat et geléprodukt af tang.

555 sørgede for en kraftig markedsføring af den nye type torskerogn under navnet Amanda, og den blev hurtigt en kæmpesucces blandt danskerne. Også på grund af formen, der passede perfekt til rugbrødsskiver og i øvrigt var perfekt til madpakker. For fabrikken blev torskerognen et økonomisk vendepunkt, også fordi den blev en stor eksportvare.

Dybfrosne fisk

Inden for dybfrosne fiskefærdigretter blev Rahbek-fisk i Fredericia i løbet af 1960'erne førende i Danmark – og i øvrigt en stor og moderne eksportvirksomhed. Virksomheden var startet af Poul Rahbek



Torskerognen på dåse blev opfundet på fiskekonservesfabrikken 555 i Kerteminde. Reklamebilen, en Ford Anglia-varevogn, blev forsynet med torskerognsdåse på taget, og her ses direktøren Finn Tengberg-Hansen ved bilen. I baggrunden ses Tornøes Hotel.
 || Cartha (2001-2002)

Hansen (1919-2004) i 1953, og den blev kraftigt udvidet i 1955, da man købte en konkursramt fiskeeksportørforretning på havnen i Fredericia. Rahbek satsede på eksport af dybfrosne fisk til Tyskland, Storbritannien og USA – under varemærket Pelikan – mens virksomheden på det danske marked allerede i midten af 1950'erne fik et samarbejde med FDB (Fællesforeningen for Danmarks Brugsforeninger). Derved fik Rahbekfisk adgang til salg af fiskeprodukter landet over i de mange brugsforeningsbutikker, hvor frysediskene netop var ved at blive installeret. Under FDB's varemærke Danefrost kom der ikke blot gang i salget af dybfrosne fisk, men også grøntsager og bær på frost til danskerne. Senere kom fx kylling til.

I første omgang var der på fiskeområdet tale om dybfrosne torske-, silde- og hornfiskfileter – og rødspættefileter uden skind og ben, og som dermed var grydeklare, men altså krævede panering før en tur på panden. Det blev næste skridt, og netop Rahbek-

fisk og FDB blev de første i Danmark, der lancerede forstegte og færdigpanerede fiskeprodukter. Fisken var med andre ord ikke blot befriet for skind og ben, men også dyppet i mel og rasp, stegt på automatiske maskiner og derefter dybfrosset. Og dermed var den panerede fiskefilet på markedet.

I 1957 havde Rahbekfisk introduceret Fiskeletter, som var skind- og benfri fisk (arten kendes ikke), men de blev hurtigt erstattet af Fisk-O-Letter. Det var torskefileter, der blev presset i store blokke, derefter skåret ud i firkanter, paneret og frosset – og hos forbrugeren lige til at lægge på en varm pande fra frossen tilstand. I 1963 kom Minut Fisk til. Egentlig var det samme produkt som Fisk-O-Letter, men skåret i bjælker, altså aflange panerede torkestykker, nøjagtig som i englændernes fish and chips. Varemærket Minut Fisk holdt sig langt ind i 1970'erne, men det folkelige udtryk blev fiskepinde. De findes stadig.

Den mest innovative nyskabelse i samarbejdet mellem Rahbekfisk og FDB var Frispætter. Der var ikke tale om fiskefileter, men om hele panerede rødspætter uden ben. Rahbekfisk registrerede ordet Frispætter som varemærke i 1962, og de kom i Brugsens frysediske samme år. I slutningen af 1960'erne var produktet dog forsvundet eller blev markedsført under andet navn.

I brugsbevægelsens lancering af dybfrostprodukter i midten af 1950'erne blev frosne fiskeprodukter en løftestang. Danefrost var ikke blot et varemærke, men også en helt ny varegruppe, som FDB tilbød brugsforeningerne. Hidtil havde der kun været en begrænset afsætning af dybfrosne levnedsmidler i Danmark, men nu slog man altså til. I første omgang var det under Danefrost-varemærket (grøntsager m.m.) og Pelikan-varemærket (fiskeprodukter fra Rahbekfisk). FDB's arkitektkontor havde

tegnet og konstrueret to typer frysediske, der blev tilbudt brugsforeninger med gode finansieringsordninger, der dog forudsatte, at de kun købte dybfrosne grøntsager og fisk hos FDB. Og frysediskene bredte sig fra 1957 og i de næste år over hele landet. Den store satsning på dybfrosne fisk skyldtes, at det var et nyt marked for de enkelte brugsforeninger. Pointen var, at hvis man solgte en pakke dybfrosne ærter, gik det ud over salget af en dåse ærter. Med fisk var det anderledes. Fisk til middagsbrug var jo et helt nyt produkt og derfor en helt ny omsætning i den enkelte butik. Eller som det hed i *Danefrost* Nyt nr. 8 fra 1959:

”Fisk var en af de varegrupper, som vi i begyndelsen lagde meget vægt på, fordi fiskesalget betyder direkte meromsætning til brugsforeningerne”.

Hvordan reagerede forbrugerne så på de nye frostfisk? Allerede i april 1958 kunne Danefrost give et par erfaringer videre. I en brugsforening inde i landet havde medlemmerne hidtil været underforsynede med fisk, og det var netop årsagen til, at Brugsen havde købt frysedisken. Og den havde brugsuddeleren kun gode erfaringer med. Salget af fisk havde oversteget forventningerne, og det skyldtes både pris og kvalitet. I en kystby med gode muligheder for indkøb af fisk var det en behagelig overraskelse, at der kunne sælges dybfrosne fisk. I 1. kvartal 1958 blev der i brugsforeningerne solgt ca. 47.000 pakker fiskefileter. Prisen var 1,98 kr. for en pakke med 300 gram rødspættefileter (svarende til 27,50 kr. i 2018). Den kraftige efterspørgsel betød sammen med svigtende tilførsel dog, at FDB varslede prisstigninger. Sæsonudsving betød også noget for afsætningen. I november 1959 skrev Danefrost til brugsuddelerne, at årstiden med kun små tilførs-

ler af fisk nærmede sig, og der skulle nu hverves nye kunder til de dybfrosne fiskeprodukter.

Med landvindingerne inden for dybfrostfisk satte kun fantasien grænser for produktudvikling. Det gjaldt naturligvis ikke kun hos FDB og Rahbekfisk, men også hos de øvrige producenter. I 1970'erne blev fiskeretter i alubakker udbredte, fx torsk i hvidvinssauce, og siden fulgte indbagt laks med sauce i butterdej og panerede, fyldte rødspætter med fyld og saucer. Udviklingen er naturligvis gået hånd i hånd med færdigretter af andre fødevarer.

Nok så vigtigt er det også, at danskerne i stort omfang i efterkrigstiden fik køleskabe med frostrum, og ganske mange fik i 1960'erne også kummefrysere. Boomet i parcelhusbyggeriet gav plads, og efterhånden var det slut med opbevaring af frostvarer i et andelsfrysehus. Også for landboerne. Der var tale om en dybfrost-eufori, som blev næret af brochurer fra Statens Husholdningsråd, der var oprettet i 1935 som verdens første statslige forbrugerinstitution.

Kvindernes voksende betydning på arbejdsmarkedet kaldte også på lettere madlavning til aftensmaden. Her passede de nye fiskeretter fint. De var samtidig klart finere end andre færdigretter som fx forloren skildpadde på dåse, som mest henvendte sig til den fraskilte mand i 50-årsalderen, der ikke selv kunne lave mad. Ved at servere dybfrosne fisk kunne den udearbejdende kvinde nemt opretholde sin integritet som husmoder. Det var let og praktisk, da fisken var rensat og klar til brug. Ingen skind og ben i fryseren, som det hed i reklamer.

Den dybfrosne fisk blev samtidig lovprist som sundere end fisk fra fiskehandleren. Den kortere vej fra fangsten til forarbejdningen på fabrikken med hurtig nedfrysning af færdigvaren gav nemlig større friskhed. Dertil kom naturligvis, at folk, der hadede

fisk på grund af benene, langt lettere kunne spise dem. Det gjaldt nok især børn og unge, og efterhånden som grillbarerne kom til i byerne i 1960'erne, mødte de unge den panerede fiskefilet med pommes frites.

I hjemmene, i selskabslokalerne og på restauranterne vandt en rejecocktail med Thousand Island-dressing frem som forret. Det var netop de færdigpillede dybfrosne rejer, der var baggrunden. Mange festmiddage i 1970'erne blev indledt med en rejecocktail som forret – og hvis man ikke havde andre velegnede glas, blev den anrettet i rødvinsglas godt fyldt med strimlet salat i bunden. I 1980'erne blev tunfiskemousse nærmest en lignende landeplage. Det skyldtes, at retten blev medtaget i *Karolines Køkken*, de gratis og husstandsomdelte opskriftbøger. Naturligvis spillede det også ind, at forretten kunne laves i forvejen og altså ikke, når gæsterne allerede stod i entreen.

Nye emballager – nye produkter

Produktudviklingen fortsatte med nye emballage typer. I 1950'erne var der på fødevaremarkedet en enorm opfindsomhed. Plast- og aluminiumsfolier blev introduceret af emballageproducenter og blev hurtigt anvendt. Færdiglavede pålægssalater vandt frem. Fx begyndte K-Salat i 1937 som Københavns Salatfabrik, efterfulgt af Graasten Salater i 1947, på italiensk og russisk salat samt karry-, makrel- og frugtsalat, der blev klassikerne i plastbægere. Siden er mange andre varianter stødt til. Fx tunsalat. Klassikeren er dog makrelsalaten, der blot er en blanding af makrel og tomat sauce i bunden og et tykt lag mayonnaise på toppen. I 1977 lancerede FDB også en torskerognssalat som en fedtfattig pålægssalat, der ud over torskerogn især bestod af hakket

peberfrugt, persille, citron og sennep. Produktet er dog udgået.

Markedet for pålægssalater har også givet mor-somme indslag, som da Graasten Salater under den sønderjyske fællesbetegnelse for kvalitetsfødevarer, Sønderjyske Fristelser, lancerede en Skagenssalat. Salattypen bestående af rejer, surimi (imiteret krab-bekød lavet af hvidfisk), caviart (kunstig kaviar) og masser af mayonnaise hævdes dog at stamme fra Sverige. Efter svensk inspiration (Kalles Kaviar) har Amanda introduceret torskerogn og makrelguf på tube.

Vakuumpakkede produkter vandt frem. I 1950'erne var der først og fremmest tale om kaffe, men fra omkring 1960 fandt udviklingen også sted inden for kødvarer. Også her var FDB pioner, da man introducerede vakuumpakket, skiveskåret på-læg. Skiveskåret bacon og senere fx vakuumpakket hamburgerryg blev populært. Fiskeprodukter som vakuumpakkede hele fisk – fx makreller, ørreder og ål – og skiveskåret røget laks og helleflynder kom først med senere.

Ellers skal vi frem til midten af 1990'erne, før der igen skete noget revolutionerende på emballage-fronten. Det var virksomheden Thorfisk i Grenaa, der gik i spidsen med MAP-pakkede fiskefileter og fiskefrikadeller. MAP betyder Modified Atmosphere Packing, altså pakning i modificeret atmosfære. Kort sagt øger man holdbarheden af fiskeproduk-terne ved at mindske luftens indhold af oxygen (ilt) i pakningen. Normal atmosfærisk luft består af ca. 78 % nitrogen og 21 % oxygen, mens mad pakket i kontrolleret atmosfære ikke må indeholde over 0,5 % ilt. Thorfisk indviede i 1995 et helt nyt fa-briksafsnit til MAP-pakning, og det gjorde for alvor Thorfisk kendt hos forbrugerne. I 2012 producerede fabrikken 16-17 millioner pakker fiskefrikadeller.

Udviklingen skete også i form af nye produkter. Det gælder først og fremmest sushi, en af japanernes nationalretter. Egentlig er sushi en ældgammel konserveringsmetode, hvor ris sammen med salt blev anvendt til at konservere friske fisk. Sushi fandt først sin nutidige form i Japan i 1800-tallet. Der er tale om fintudskåret rå fisk eller skaldyr sammenrullet i tang med grøntsager og marinerede ris – små retter, der kan varieres på utallige måder.

I Danmark fik vi den første japanske restaurant i 1965, nemlig Tokyo på Vesterbrogade i København. Den findes endnu. Her, og senere på andre japanske restauranter, kunne man også få sushi, men ellers var klassikeren den japanske nationalret sukiyaki (gryderet med oksekød), der blev ”serveret af små søde japanerinder”, som det hed i de første års annoncer fra Tokyo. Først i 1986 kom den første egentlige sushirestaurant. Det var japaneren Takio Ueda (1937-), der på Vimmelskaftet i København åbnede Hana Kyoto, der betyder Kyotos Blomst. Kunderne var dog især japanske ambassade- og forretningsfolk, for danskerne var skeptiske over for rå fisk. I 1996 måtte Hana Kyoto lukke. Det skete på et tidspunkt, hvor sushirestauranter bredte sig i USA, og hvor andre i Danmark allerede var åbnet eller stod parate til at ride med på bølgen. Sticks’n’Sushi åbnede i Nansensgade i København i 1994 og er siden blevet til en større restaurantkæde – og med takeaway. Andre kæder er Letz Sushi, Sushimania og Karma Sushi.

Sushi er således blevet en populær spise, måske fordi sushi i Danmark er amerikansk påvirket, så der kan være tilsat mayonnaise og flødeost. Det ville en japaner aldrig gøre. En undersøgelse fra 2016 viser, at sushi i høj grad er et storbyfænomen blandt de unge. En københavnner spiser 6 gange så ofte sus-

hi som en vestjyde, og unge i aldersgruppen 15-34 år spiser 4 gange så meget sushi som folk over 55 år.

Andre eksempler på produktudvikling er caviart og snacks af fiskeskind. Caviart er blevet ganske populær, men har intet med fisk at gøre. I 1988 skulle Jens Møller i Lemvig vise sine børn et biologisk forsøg med havtang. Det gik helt galt. Tangen producerede dog små runde perler, der mindede om fiskerogn. Efter mange forsøg lykkedes det Jens Møller at skabe en kunstig kaviar, som blev patentet under navnet Caviart, og som blev sat i produktion i 1995. I 2013 flyttede virksomheden til Herning, hvor den har vokset sig stor og i dag har et alsidigt sortiment, der kan købes i de store supermarkeder. Det ligner så meget ægte fiskerogn, at mange forbrugere ganske givet køber produktet helt uvidende om, at det er et tangprodukt – også fordi det sælges i samme typer små glas som ægte fiskerogn.

Med fiskeskind som snacks er det en anden sag, men produktet er endnu blot i udviklingsfasen. I 2018 bevilgede Miljøstyrelsen 3,3 millioner kr. til en arbejdsgruppe, der består af fødevareeksperter fra Danmarks Tekniske Universitet og virksomheden P. Taabel & Co. i Hanstholm. Der skal udvikles fiskesvær som en sund konkurrent til flæskesvær og kartoffelchips. Fiskeskind bliver i dag anvendt til dyrefoder, men eksperimentet går ud på at forædle fiskeskindet, så det kan anvendes som snacks – et produkt, der kendes i Asien. Det bliver lakseskind, der steges lidt som flæskesvær til en sundere chips-variant, men i projektet vil man også arbejde med torsk, kuller, mørksej, sild og makrel. Man håber at kunne sælge fiskesvær i løbet af 2021.

”Det er ikk’ så ringe endda”

I 1995 stiftede organisationer inden for fiskerierhvervet markedsføringsorganisationen Fiskebran-

Kampagnen "Minna & Gunnar" bestod ikke kun af tv-reklamer, men også af et væld af skilte og plakater, der blev hængt op i supermarkeder. Desuden blev der produceret opskrift hæfter.

|| *Historien om Minna & Gunnar*



chen. Undersøgelser viste, at kun halvdelen af danskerne spiste fisk og skaldyr. Der var altså plads til forbedring, og afsætningen skulle styrkes gennem en massiv kampagne. Det ambitiøse mål var at få 75 % af danskerne til at spise fisk. Den danske stat støttede projektet med 50 millioner kroner, og det samme gjorde EU (Den Europæiske Union). De mange penge blev ikke spildt. Tværtimod fik de ben at gå på i en af den danske reklamebranches mest folkekære og effektfulde kampagner nogensinde.

Efter TV2's etablering i 1988 blev tv-reklamer et vigtigt medie. Tuborg havde fx stor succes med Squash-reklamerne med Jacob Haugaard (1952-) og Finn Nørbygaard (1952-). Noget lignende var i tanker. Der blev udskrevet en konkurrence mellem 15 reklamebureauer, og det lille Odense-bureau

Reklamebureauet Nørgård Mikkelsen vandt og blev hyret til at lave den store kampagne. Her havde man i første omgang komikertrioen De Nattergale i tankerne – deres *The Julekalender* havde været en enorm tv-succes – men det måtte opgives på grund rettighedsproblemer. Man var nødt til at finde sit eget univers.

Valget faldt på skuespillerne Kirsten Lehfeldt (1952-) og Niels Olsen (1960-) i rollerne som Minna og Gunnar, og Susanne Bier (1960-) blev instruktør, så man kunne få lidt af spillefilmens kvaliteter ind. ”Hvis vi kan få en konservativ jyde til at spise fisk, så kan vi få hele Danmark med”, hed det. Og det kunne man. Reklameindslagene med Minna og Gunnar blev utroligt populære, og flere og flere tv-seere fulgte med. Gunnar var den konservative stivstikker, der hadede fisk, mens den glade og begejstrede Minna fremtryllede velmagende fiskeretter på kort tid – og endda uden danskernes hadede ben – så Gunnar gang på gang overrasket måtte lægge ansigtet i de rette folder: ”Det er ikk’ så ringe endda”.

Kampagnen løb i fire år og resulterede i en stigning i forbruget af fisk på hele 17 %. Det geniale var ikke kun den kække humoristiske tone, men også det grundige forarbejde. Kampagnen byggede nemlig på indgående undersøgelser af folks opfattelser af fisk. Fx vidste de fleste danskere, at fisk er sundt, og der var ingen grund til at bruge krudt på at fortælle folk noget, som de allerede vidste. Derimod blev det sat op som et vilkår, at alle retter skulle være nemme og hurtige. Der måtte ikke vises noget, som tog over 15 minutter at lave. Og så erklærede man frikadellen som fjende! Udskift frikadellerne med fisk én gang om ugen, lød parolen.

”Minna & Gunnar” udviklede sig efter lanceringen i 1996 med nye tiltag og spændende retter, og der var gratis opskrifthæfter, som især supermar-

kederne delte ud. I 1999 satte man fokus på fisk i madpakker, og over to millioner mennesker hentede opskrifter i butikkerne. Samtidig var Fiskebranchen, der stod bag kampagnen, dog under afvikling. Støtten fra EU og den danske stat stoppede, og i 2000 blev der sat et foreløbigt punktum for ”Minna & Gunnar”.

I 2005 indledtes projektet *2 gange om ugen* for at fremme forbruget af fisk og for at understøtte kostrådet om at spise fisk to gange om ugen. Bag projektet stod Fiskebranchens Oplysningsudvalg med støtte fra Direktoratet for FødevareErhverv. Det hele skete i samarbejde med Fødevarestyrelsen, Fødevareinstituttet, Hjerteforeningen og DTU Aqua (Institut for Akvatiske Ressourcer ved Danmarks Tekniske Universitet). Foreningen Fiskebranchen blev genoplivet. *2 gange om ugen* trak i opskrift-hæfter på ”Minna & Gunnar”, der fortsat levede i danskernes bevidsthed, og man udnyttede de nye teknologiske muligheder med at udsende ugentlige nyhedsbreve med opskrifter via e-mails direkte til forbrugerne. Med 50.000 modtagere blev det yderst populært.

Efterhånden trak aktørerne bag samarbejdet sig, og Danmarks Fiskeriforening stod alene tilbage. Det blev derfor besluttet at lukke Fiskebranchen, som dermed lukkede for anden gang, og flytte kampagnen til erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer på Axelborg. Det skete i november 2018.

Biskoppen og hans pinsefisk

Tro og fisk hænger da sammen. I hvert fald fik biskop i Roskilde Stift Jan Lindhardt (1938-2014) en god idé i 1999. Nu skulle fisk sættes på bordet i pinсен – som vi spiser juleand og påskelam. Efter valget til biskop i 1997 sad Lindhardt lidt rastløs og funderede over, hvad tiden skulle bruges til, indtil han

skulle på pension i 2008. Samtidig blev det meddelt i pressen, at EU ville give tilskud til fangst og salg af fisk på 13 millioner kr. Biskoppen havde naturligvis set "Minna & Gunnar"-reklamerne, så han tog kontakt til Fiskebranchen og spurgte om et samarbejde.

"Det var gode fromme folk, der ikke havde forladt deres indremissionske baggrund, men heller ikke havde opgivet sansen for, hvorledes man tjener gode penge".

Sådan fortalte Jan Lindhardt senere. Hans tanke var, at kirken i Roskilde og fiskerne i Danmark med de nye markedsføringspenge kunne hjælpe hinanden. Kirken kunne hjælpe fiskerne med at sælge flere fisk, og fiskerne kunne hjælpe kirken med at få flere til gudstjeneste ved at sætte fokus på pinsens betydning. Mange danskere vidste slet ikke, at pinsen var kirkens fødselsdag 50 dage efter påskedag.

Det umage ægteskab forklarede han også med, at de ældre kunne huske en tradition med friske forårskyllinger med agurkesalat i pinsen, men da lørdagskyllinger var blevet et industriprodukt, kunne de ikke længere gå an. Så der manglede altså en madtradition knyttet til pinsen. Da disciplene pinsedag talte i tunger, var det måske passende med tungen (altså fisken) som pinsefisk? Fiskerne fortalte biskoppen, at man fra gammel tid sang Brorsons salme *O havde jeg dog tusind tunger*, når man stævne nede ud om foråret, men at han ikke skulle regne med, at der kunne skaffes tunger nok til pinsen. Derfor vælger man en ny pinsefisk hvert år.

I 2000 blev den første pinsefisk valgt – det blev ål. Siden har regnbueørred, rødspætte, knurhane, hornfisk, havkat, rødtunge, kuller, skagensrejen, blåmusling, kulmule, skærisingen og jomfruhummer været pinsefisk. Enkelte har vundet flere gan-

ge, faktisk rødspætter hele fire år. Årets pinsefisk udpeges nu efter konkurrence på Danmarks Fiskehandlers Facebookside.

Roskildes biskop efter Jan Lindhardts afgang blev Peter Fischer-Møller (1955-), og han har fortsat traditionen med at stå i spidsen for årets pinsefisk. I 2017 var han således på Aarhus Havn, hvor Havnens Fiskehus, P. Clausens Fiskehandel og FOF Aarhus i fællesskab havde et stort arrangement, da kulmulen blev pinsefisk. Tilsvarende i 2018, hvor arrangementet blev holdt i Torvehallerne i København, hvor pinsefisken blev jomfruhummer og overrakt til den nye fiskeriminister, Venstres Eva Kjer Hansen (1964-).

Pinsefisken er langsomt ved at vinde indpas hos danskerne, men traditioner tager jo tid at opbygge. Det stærke i Lindhardts idé var ritualiseringen – og måltidet er nærmest ur-ritualet – som forstærker erindringen og påmindelsen om budskabet. Under alle omstændigheder får udnævnelsen af årets pinsefisk altid god presseomtale. Om der så er kommet flere kirkegængere i pinsen, ligger det uden for denne bogs rammer at belyse.

En årlig begivenhed i samme retning blev søsat i 2007. Fiskens Dag begyndte som et tilbagevendende arrangement en lørdag i september, hvor der i danske byer sættes fokus på fiskeriet og på fiskeretter. Fiskeriets aktører lancerede dagen i samarbejde med Fødevareministeriet. I *JP Aarhus* hed det:

”Formålet er at gøre befolkningen stolte af fiskeriet og øge kendskabet til fiskens vej fra fangst til forberedelse ved middagsbordet. Det gælder bl.a. mere viden om, hvordan fiskeriet foregår, hvorledes kontrollen sker, hvilke fisk der fanges og forarbejdes i husholdningen og den økonomiske betydning for samfundet. Man vil øge forbrugernes interesse og

viden om fisk som en sund og næringsrig fødevarer, og her tænkes ikke mindst på de yngste”.

Siden er Fiskens Dag afholdt i mange danske byer, men mest med Rådhuspladsen i København som fast sted. Også lørdag den 15. september 2018 var pladsen forvandlet til et sandt fiskemekka, hvor bandet Tørfisk optrådte med *Det ka da godt være a lugter lidt af fisk i daw*. Fiskere fra Hanstholm, Thorsminde og Skagen diskede op med et væld af populære smagsprøver, og Timm Vladimirs Køkken lavede fiskeburgere til børn.

Fiskebiler og Facebook

I begyndelsen af 2000-tallet stabiliserede antallet af fiskeforretninger sig til 400-500 fiskeudsalg. Antallet er svært at opgøre hele præcist. Der er 103 medlemmer af Danmarks Fiskehandlere i 2018, men antallet af udsalg – inklusive fiskebiler og afdelinger i supermarkeder – er langt større. Danmarks Statistik noterede 217 forretninger i 2011 – og 202 i 2017. Fødevarerstyrelsens smileykontroller i branchegruppen ”fiske- og vildtforretninger, fiskeafdelinger” omfattede i 2018 439 steder. Fiskere med salg over rælingen er udtrykkeligt ikke medtaget.

Skønt kampagnerne havde held med at øge danskernes indkøb af fisk og skaldyr, løste de ikke et af de grundlæggende problemer for forbrugere, nemlig at det er besværligt at købe frisk fisk. I lighed med bager- og slagterbutikker har mange fiskehandlere i danske byer drejet nøglen om i det seneste halve århundrede. Forbrugere må således kæmpe hårdere for at få frisk fisk.

Nedgangen i antallet af fiskebutikker blev dog i 1980'erne og 1990'erne opvejet af fiskeudsalgsbiler, der typisk har studeplads på butikstorve en fast dag om ugen. Af de 400-500 fiskeudsalg i begyndelsen

af 2000-tallet var ca. 100 fiskebiler. En opgørelse i 2006 på baggrund af Fødevarestyrelsens smileykontroller viste 109 fiskebiler ud af 436 fiskeudsalg. Nogle steder er der tale om en enkelt bil, der fungerer i tilknytning til en fiskeforretning, og andre steder er der tale om rene kørende forretninger, eventuelt med flere vogne. Fx har JJ Fisk i Hasselager, grundlagt i 1984, ikke en fysisk butik, men er med fire fiskebiler en rent mobil forretning. Om morgenen fyldes vognene, der kører ud til faste stadepladser i hele Øst- og Midtjylland. Forbrugerne ved, hvornår der holder en fiskebil på torvet, foran Brugsen eller et andet centralt sted i netop deres by. For JJ Fisks vedkommende er det typisk fra kl. 10 til kl. 17.30, men enkelte steder er dagen delt op, så en bil holder om formiddagen et sted og så et andet sted om eftermiddagen. Forretningen betjener især forstæder til Aarhus, men kommer også helt til Bjerringbro, Kjellerup og Ry.

Netop afstandene til stadepladserne deler naturligt markedet. En fiskehandler fra Lemvig udtalte i 2006, at to timers kørsel til og fra salgsstederne gør det svært "at holde en timeløn". Derfor var fiskebilerne i Vestjylland også på retur – afstandene var og er for store. Det forholder sig netop omvendt i Østjylland, hvor byerne ligger tættere.

En ny trend er måltidskasser, der leveres direkte til forbrugeren. Aarstiderne var pioner på området, da de efter års forsøg blev virkelighed i 1999. De ugentlige grøntsagskasser blev suppleret af kød og fisk. Skagenfood – etableret af ægteparret Betina Kühn og Peter Bagge-Nielsen i 2001 – leverer fiskekasser direkte til døren. "Direkte fra havet til din hoveddør", er firmaets slogan. Der er tale om faste abonnementsordninger, der kan suppleres med tilkøb. Firmaet er også begyndt at levere andre fødevarer end fisk, der dog fortsat er hovedvare.

Der er andre aktører på området. Coop sælger også måltidskasser, der ved bestilling til fire dage rummer en fiskedag. Nævnes må også Harald Iversen & Søn, et 60 år gammelt fiskeeksportfirma i Thyborøn, der sælger fiskekasser, som man også bestiller på internettet. Det er dog ikke måltidskasser i egentlig forstand, men fx kasser med 3 kg rødspættefileter, der enten kan bestilles og afhentes på faste tidspunkter ved en fiskebil, der holder i ca. 40 byer i Jylland, eller kan sendes. Sidstnævnte kaldes Postfisk.

Fiskehandlere – både forretninger og mobile fiskehandlere – har også taget Facebook til sig. I begyndelsen af 2019 var der 40-50 danske fiskehandlere på Facebook. Deres brug afspejler Facebookbrugerne i almindelighed. Butikker laver opslag om åbningstider og tilbud på grund af gode køb på fiskeriauktionerne. Det er også reklamer for færdiglavede måltider som luksusstjernesud og fisketapas, hvor forbrugerne kan aftale antal og afhentningstidspunkt.

Det er effektiv reklame, der naturligvis ledsages af indbydende fotos af herlighederne. De mobile fiskehandlere anvender lignende virkemidler, fx når der er nystegte sild i eddike i fiskevognen. Ellers går mobile fiskehandlers brug af Facebook især på holdepladser og tidspunkter. Og så er det blevet let og hurtigt for forbrugerne at stille spørgsmål og få svar.

Fiskehandleren er kommet ind i den digitale verden.

En flåde på 45 trawlere fra Esbjerg sejlede i marts 1984 til København for at protestere mod fiskeripolitikken. Fra 1970'erne til 1990'erne var der mange fiskerikonflikter. Denne var blot en af dem. Esbjergfiskerne var utilfredse med reglerne for bifangster og truede med at sejle til Østersøen og fange torsk.

|| Tage Jensen/Dansk Fiskeriforenings arkiv, Rigsarkivet

An aerial, black and white photograph of a large fishing fleet. Several fishing vessels are visible, moving in a loose formation across a vast body of water. Each ship leaves a white wake behind it, indicating their path and direction of travel. The ships are of varying sizes, typical of commercial fishing vessels. The water's surface is textured with small waves and the wakes of the ships. The overall scene conveys a sense of large-scale maritime activity.

Fisk som slagmark

Farvel til den lyseblå kutter

Den gule kornmark, den glade gris, den drøvtyggende ko og bondemanden på sin traktor. Den multinationale mejerikoncern Arla lancerede i 2015 sloganet "Omtanke hele vejen. Fra gård til dig. Ejlet af landmænd". Vi ved godt, at dansk landbrug er stordrift, men vi kan sagtens hygge os med glansbilleder.

Billedet af lyseblå kuttere, der tøffer ind i fiskerihavnen med morgens fangst, folk, der stimler sammen og køber fisk direkte over rælingen, fiskeren, der står på kajen og tjærer nettene, er af samme karakter. Vi ved også godt, at det ikke passer, men også her kan vi godt lide glansbillederne. Siden 2015 har en tv-serie (TV2) i realitygenren, *Gutterne på kutterne*, skildret unge fiskere og deres familie ved Thorupstrand i Jammerbugten, hvor man fortsat haler nogle få fiskekuttere op på selve stranden. De lyseblå kuttere er blevet tv-underholdning.

At strukturen i dansk fiskeri var under forandring, kunne allerede ses i 1970, hvor der udbrød en stor fiskerikonflikt. Dansk Arbejdsmands- og Specialarbejder Forbund (DASF) ønskede på vegne af den lokale esbjergensiske Fiskernes Fagforening overenskomst med Esbjerg Fiskeskipperforening.



Lyseblå trækuttere. Sådan ser det ud på postkort, der holder drømmen om de gode, gamle dage og den stolte fiskerination i live. Men det er netop en drøm, for virkeligheden er, at der i et topmoderne erhverv ikke er mange af den slags fiskekuttere tilbage. Her ses dog en lyseblå fiskekutter i Hundested Havn i 2018.

**|| Søren Breiting/
Ritzau Scanpix**

I spidsen for DASF stod den senere socialdemokratiske statsminister Anker Jørgensen (1922-2016). Det udviklede sig til strejker, blokader og fiskestop. Konflikten handlede kort sagt om almindelige regler for arbejdsvilkår som aflønning og ferierettigheder, og det var altså en kamp mellem kutterejerne og ansatte fiskere. Det lykkedes at lande en overenskomst og give fiskerne den opfattelse, at de var en del af samfundet. Tidligere havde fiskerne nærmest ment, at nye love ikke gjaldt for "Grønland, Færøerne – og fiskerne".

Fra 1950'erne blev der bygget større og større fiskerfartøjer. Tonnagen blev nærmest fordoblet årti efter årti, men uden at det samlede antal fartøjer steg meget. Fiskeriet blev samtidig mere effektivt i kraft af ny teknologi. Det gjaldt fx indførelse

af fiskenet i nylon, der var stærkere og ikke skulle tjæres, og der var elektronisk udstyr som ekkolod og decca til at finde de bedste fiskepladser. Fra at være et hårdt slid og et relativt lavteknologisk erhverv blev fiskeriet til et teknologisk avanceret erhverv. Konsekvensen blev da også overfiskning og politiske indgreb med indførelsen af fiskekvoter, altså kort sagt retten til at drive fiskeri efter bestemte fiskearter i bestemte fiskeområder. Dermed var vejen også banet for støtte til oplægning og ophugning, hvilket reducerede antallet af kuttere markant, men igen uden at reducere den samlede tonnage. Der blev blot færre, men større fiskerfartøjer. Fra slutningen af 1980'erne og i 1990'erne blev tusinder af de gamle, små kuttere ophugget med offentlig støtte. Hele fiskerierhvervet kom ud i en gevaldig omstillingsproces.

Den lille og hyggelige lyseblå fiskekutter var på vej ud. Det var dog ikke alle, der var villige til at acceptere den udvikling. I begyndelsen af marts 2004 dannede godt 60 kystfiskere fra hele landet Arbejdsgruppen for det Kystnære Fiskeri, der skulle udvikle det historiske, traditionelle og kystnære fiskeri. Kystfiskerne vedtog samtidig en opfordring til Danmarks Fiskeriforening, Folketinget og regeringen om at lægge afstand til de interesser, der ville have gennemført "en kapitalisering af såvel fisken i havet som de historiske rettigheder til fiskeri". Opfordringen lød:

"En sådan udvikling på de store fartøjers økonomiske præmisser vil koncentrere fiskeriet på meget få fartøjer og havne. Dermed forsvinder eksistensgrundlaget for det kystnære fiskeri og dermed det danske fiskeri, som vi kender det. Med dette fiskeri forsvinder historien, kulturen og erhvervsmulighederne og grundlaget for en fornuftig bosætning for

de tusinder af mennesker og deres familier, som direkte og indirekte lever af fiskeriet fra de mere end hundrede små og mellemstore fiskerihavne rundt om de danske kyster og øer”.

Hvor fornuftig opfordringen end lød, var den også præget af nationalromantik og nærmest et forsøg på at sætte en helt anden politisk dagsorden, der skulle rulle udviklingen årtier tilbage og atter fylde havnene med små lyseblå kuttere. Det lod sig lige så lidt gøre som at rulle landbruget tilbage til små bondegårde og husmandsbrug.

Men som den industrielle landbrugsproduktion i stigende grad har fået et modspil af gårdbutikker og små, bæredygtige nicheproducenter, lever drømmen om det gammeldags fiskeri videre. I 2014 stiftedes Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri som en forening for de fiskere, der bruger skånsomme redskaber som garn, snurrevod, ruser, tejner og kroge. Formålet er, at kystfiskeriet atter skal udgøre en vigtig og betydende del af dansk erhvervsfiskeri. Afvikling af fiskerihavnene skal stoppes, og kystfiskeriet skal være en motor for bæredygtig vækst. Medlemmer er de fiskere, der har større garnbåde, snurrevods fartøjer og mindre fartøjer under 10 meter. Foreningens hjemmeside rummer naturligvis fotos af små lyseblå fiskekuttere, men viser ellers, at der er tale om meget andet end museumsfiskeri. Foreningens vision lyder sådan:

”Vi ønsker, at danskerne igen opdager glæden ved den friskfangede fisk af høj kvalitet, og at danskerne får mulighed for at købe friske, gode fisk fanget med respekt for naturen, lokalmiljøet og den danske fiskertradition – uanset hvor i Danmark man måtte bo”.

Fiskeripolitikken

Med Danmarks indtræden i EF (Det Europæiske Fællesskab) i 1973 blev fiskeripolitikken også et fælles europæisk anliggende. Det betød i første omgang, at Danmark måtte acceptere, at en 12-sø-milegrænse var reserveret landenes egne fiskere, og at EF kunne lave kvoter for at hindre overfiskeri. Det gav en masse ballade i forhold til Storbritannien og internt i rigsfællesskabet, hvor der skulle tages hensyn til Færøerne og Grønland. Men det gav også problemer i Danmark, hvor fiskerne i Østersøen og i de indre farvande havde modsatrettede interesser. Blandt andet var der modsætninger mellem konsumfiskeri (sild, torsk og rødspætter) og industrifiskeri (tobis, sperling og brisling).

I de første år af det danske EF-medlemskab skete der ikke meget på det fiskeripolitiske område. Og dog. Et vigtigt princip blev vedtaget. Fisk var ikke længere en national ressource på linje med mineraler og olie på havbunden, men en fælles EF-ressource. EF-havet blev virkelighed i 1977, da medlemslandene etablerede fiskerizoner på 200 sømil. Samtidig såede man de første spirer til en decideret fiskeripolitik, nemlig kvotesystemet, TAC (Total Allowable Catch), som fastlægger, hvor meget man maksimalt må fange af en bestemt art i et farvand.

I 1975 og 1978 blev fiskeripolitikken noget, som alle danskere mærkede til. På grund af uenigheder om EF's fiskeripolitik blokerede de danske fiskere flere havne. Konkret havde fiskeriminister Poul Dalsager (1929-2001) den 3. april 1975 med øjeblikkelig virkning forbudt alt sildefiskeri i Nordsøen og i Skagerrak. Det skete efter en foruroligende rapport om sildebestanden i Nordsøen. Forbuddet gav stor harme i fiskerihavnene, hvor utilfredsheden bredte sig de næste måneder.

Store kvotebegrænsninger i 1978 gav også anled-



Bornholms fiskere var meget aktive i blokaden af sjællandske havne i maj 1978. De store skilte med paroler kom i brug som her på Nexø-kutteren Erika Westh i Helsingør Havn den 5. maj.

|| Kim Agersten/Dansk Fiskeriforenings arkiv, Rigsarkivet/Ritzau Scanpix

ning til konflikter, og denne gang blev Storebæltsfærgerne og færgerne til Norge og Sverige lammet af havneblokader. I 1982 gik det helt galt, da Danmark afviste EF's samlede udspil til en ny fiskeripolitik. Det hele brød sammen. Det var i den situation, at det konservative medlem af Europa-Parlamentet, fiskeskipper Kent Kirk (1948-) fra Esbjerg, lavede sit berømte mediestunt ved at sejle tæt på Englands kyster og fiske inden for 12-sømilezonen. Han blev opbragt af Royal Navy, arresteret og idømt en stor bøde. Kent Kirk opnåede stor popularitet, ikke blot i Danmark, men også hos de britiske husmødre, der kårede ham til årets mand, efter han havde ladet sig fotografere velfornøjet i en hotelseng med bar overkrop. Efter EF-domstolens afgørelse i juli 1984 anlagde han sag mod Storbritannien, og i oktober samme år vandt han i kriminalretten Old Bailey i London. Bøden blev tilbagebetalt.

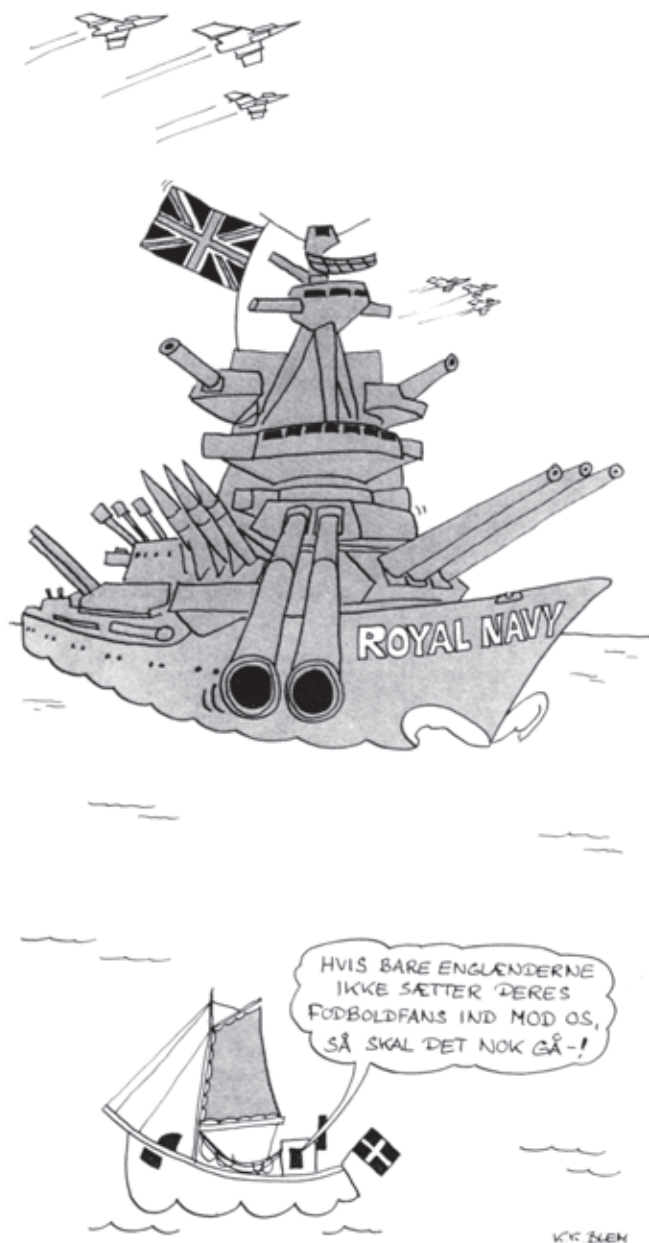
I 1983 blev EF-landene efter lange forhandlinger enige om en samlet fiskeripolitik med tre hovedpunkter: 1) markedsordning for fisk, 2) bevarelse

**I efteråret 1982 førtes intense forhandlinger om EU's kommende fælles fiskeripolitik, der blev en realitet i januar 1983. De danske fiskere frygtede dog de engelske hooligans mere end Royal Navy og Royal Air Force.
|| *Dansk Fiskeri Tidende*
den 2. december 1982**

og forvaltning af fiskeressourcerne og 3) tilpasning af fiskeriets kapacitet og forbedring af fiskeriets produktivitet. Herefter blev der fastsat kvoter for, hvor meget de enkelte lande måtte fiske, og der blev truffet politiske beslutninger om økonomisk støtte til fiskerflåden og finansiering af investeringer og ophugning. Danmark blev i øvrigt tildelt 24,4 % af de samlede fangster, hvilket var en betragtelig procentdel landets størrelse taget i betragtning. De grundlæggende principper og fordelingsnøglen fra 1983 gælder for EU's fælles fiskeripolitik den dag i dag.

Alligevel kom det til flere konflikter. I november 1987 blokerede fiskere fra hele landet Langelinie i København i godt 14 dage. Aktionen begyndte i frustration over generelle urimeligheder i fiskerierhvervet, ligesom fiskerne oplevede, at Fiskeriministeriet optrådte diktatorisk. Fiskerne krævede fuld kompensation for alle nedskæringer siden 1983, bedre ophugningsstøtte, stop for indførsel af fisk fra en række lande, afbureaukratisering, regelsanering og krav om andel i de penge, som staten indkasserede ved olieproduktion, der betød, at de måtte opgive fangstområder. Fiskerne fik indrømmelser, men ikke mange.

I 1993 var fiskernes indtjeningsvilkår så ringe, at det atter kom til storkonflikt. Begrænsningerne i kvoterne, faldende verdensmarkedspriser på fisk og dumping af fisk fra tredjelande samt ophugningsstøtten i forening med refinansieringsproblemer var baggrundstæppet, da der den 1. marts blev indført små ugentlige fangstrationer i Østersøen og Kattegat. Denne gang blev fiskeriets to hovedorganisationer direkte aktører i den omfattende fiskerikonflikt, der udviklede sig i løbet af marts og påsken, der i 1993 faldt midt i april. Fiskeriet blev totalt indstillet. De aktionerende tænkte både





Fiskeripolitikken betød også ophugning af kuttere. Fotoet er fra 1980, og få år senere udviklede ophugning af gamle kuttere sig til en hel industri. På en måde er det en klar parallel til nedlagte landbrug.
|| Tage Jensen/Dansk Fiskeriforenings arkiv, Rigsarkivet

medievenligt og kreativt. Ved grænsen ved Frøslev stoppede fiskere lastbiler med fisk til og fra Danmark, inden politiet ophævede blokaden, 20 tons is blev læsset af foran Christiansborg og foran statsminister Poul Nyrup Rasmussens (1943-) private hjem, og i flere byer uddelte fiskere gratis fisk. Konflikten kulminerede i påsken 1993, hvor fiskerne var samlet til stormøder, og hovedforeningerne forhandlede med fiskeriminister Bjørn Westh (1944-). Derfor omtales konflikten ofte som Påskekrisen.

Tirsdag efter påske blev der indgået et forlig, der betød større oplægningsstøtte og en aftale om refinansiering og låneomlægning. På den måde forhindrede man en række konkurser. Påskekrisen var også en del af årsagen til, at Dansk Fiskeriforening og Danmarks Havfiskeriforening efter mange års tilløb sluttede sig sammen i 1994 under navnet Danmarks Fiskeriforening.

Den nye hovedorganisation samlede opgaverne i tre områder: politik, rådgivning og information.

På alle områder var der masser at tage fat på. Det gjaldt de helt overordnede emner som fiskerireguleringen, struktur- og kapacitetspolitikken og hele det økonomiske område med finansiering: lån til yngre fiskere, bedre fradragsmuligheder og nye afgifter. Rådgivningen rettede sig mod lokalforeninger og skippere inden for økonomi, teknologi, uddannelse, biologi og miljø. Endelig var der informationsområdet, der i første omgang koncentreredes om *Fiskeri Tidende*, men som snart også kom til at omfatte kampagner for at få folk til at spise fisk. Både formanden Bent Rulle (1943-) og direktøren Niels Wichmann (1951-) blev engageret i europæisk fiskeripolitik. Blikket blev i særlig grad rettet mod Bruxelles. Som den senere formand Flemming Kristensen (1945-2008) sagde i sin beretning i 2007: "Den tid er for længst forbi, hvor man kunne få ændret den overordnede fiskeripolitik ved henvendelse til regering og folketing".

Efter årtusindeskiftet har vilkårene for erhvervsfiskeriet ændret sig markant. Kvotesystemet blev indført i flere omgange med IOK (Individuelle Omsættelige Kvoter) og FKA (Fartøjskvoteandele), en række nye kontrolkrav, forbud mod udsmid (discard), havdageregler og den bæredygtige fiskerificertificering MSC. Havområderne, hvor der kan fiskes, er også blevet voldsomt indskrænket af zoner med fiskeriforbud og -begrænsninger og havbeskyttelsesområder (Natura 2000). Desuden er der store sikkerhedszoner ved olie- og gasinstallationer, vindmølleparker, kabler og pipelines.

Den største udfordring kom, da afstemningen i Storbritannien om fortsat medlemskab af EU den 23. juni 2016 endte med et nej. 30-40 % af dansk fiskeri foregår i britisk farvand, så Brexit har skabt stor usikkerhed om fremtiden.

Miljøproblemer

I den danske sangskat savnes der ikke referencer til havet. Jylland ligger mellem tvende have, Danmark skal bestå så længe bøgen spejler sin top i bølgen blå, og den danske pige er et barn af det havblå rige. På en færgetur eller på en spadseretur langs stranden kan man nynne med – lige indtil man ser tomme plastdunke eller andet affald skvulpe rundt i havoverfladen eller i strandkanten. Så bliver man mindet om, at der er masser af miljømæssige udfordringer for verdenshavene.

Baggrunden for de mange kvotebegrænsninger var overfiskeri. Det værste eksempel sås omkring 1990, hvor verdens hidtil største torskebestand på fiskebankerne ud for den canadiske ø Newfoundland kollapsede på grund af massivt overfiskeri. Hele økosystemet ændrede sig, og torskebestanden er – trods tegn på bedring i de senere år – endnu ikke genoprettet.

For at fremme bæredygtige fiskerier grundlagde WWF Verdensnaturfonden og den globale fødevarerirksomhed Unilever i 1997 Marine Stewardship Council. Formålet var at certificere bæredygtigt fiskeri og undgå overfiskning. I 2000 blev det blå fødevareremærke MSC indført som en blåstempling af, at de fangede fisk og skaldyr lever op til en række krav, især om fangststeder og fangstmetoder. De er bestemt af blandt andre FN's organisation for fødevarer og landbrug, FAO. Herefter har en lang række fiskearter i bestemte fangstområder over hele verden fået tildelt MSC-mærket. Det gælder også for fisk i havene omkring Danmark. Køber man fx en dåse makrel i tomat fra virksomheden Arnold Sørensen, vil man støde på det blå mærke. På MSC's hjemmeside kan nummeret slås op, og ægtheden af certifikatet kontrolleres, og man kan se, at det første certifikat blev udstedt i november 2014 og



Børnene leger i en olieforurening ved Varnæs Vig ved Aabenraa i maj 1971. Den græske olietanker Olympic Light havde afleveret sin last på Enstedværket og var under mistanke for at have rensat tankene på vej ud af fjorden. Det blev i hvert fald besluttet at rejse tiltale mod kaptajnen, hvis skibet igen anløb dansk havn.

**|| Jørn Kjær Nielsen/
Dansk Fiskeriforenings
arkiv, Rigsarkivet/
Ritzau Scanpix**

fornyes efter tre år. Der sker en løbende vurdering. Arnold Sørensen hører hjemme i Riga, hovedstaden i Letland, men det kan ikke ses, hvor makrellen er fanget. Det er dog utvivlsomt i Nordatlanten.

Tilsvarende fik man fra 2010 Aquaculture Stewardship Council med fødevaremærket ASC, der certificerer opdrættede fisk og skaldyr. Det turkisfarvede mærke tildeles produkter, der efter globale standarder bygger på en bæredygtig og ansvarlig akvakultur. På Fiskeriudstillingen i 1912 var opdrættede fisk endnu i sin vorden og henvist til en sidebygning med akvarier. Men meget er sket siden. Opdrættede fisk og skaldyr udgør nu halvdelen af verdens forbrug, blandt andet fordi man i Asien har taget produktionsformen til sig med opdræt af pangasiusfisk og tigerrejer. Der er dog mange miljøproblemer forbundet med akvakultur. Anvendelsen af

fiskefoder og misbrug af kemikalier og antibiotika giver vandforurening og ødelæggelse af naturområder. Derfor certificeringen, der også er ved at slå igennem i Danmark.

For årtier siden var vildlaks fra Alaska og til dels Canada et velkendt syn i danske supermarkeder. I dag er det stort set alene opdrættet laks fra Norge, der kan købes. De såkaldte burlaks kom frem i 1980'erne og er højst omdiskuterede på grund af produktionsmetoderne i nu flere tusinde bure i de dybe norske fjorde. For at hindre sygdomme og parasitter i de enorme bestande anvendes der kemiske præparater – især imod lakselus. Laksens flotte røde farve skyldes kunstige farvestoffer i foderet. I de senere år er der dog begyndt at komme ASC-certificerede norske laks i danske butikker, og fx er Royal Greenland begyndt at opdrætte laks i Hirtshals. Disse laks er også ASC-certificeret, da de er opdrættet bæredygtigt i et lukket anlæg på land. Havvandet tages ind fra Skagerrak og recirkuleres, så det på laksen virker som strømforhold i det åbne hav. Inden vandet sendes retur til Skagerrak, bliver det rensat, og affaldsstofferne genanvendes til gødning og biogas.

Opdræt, akvakultur, var tidligere blot et supplement til havfiskeriet, hvor de miljømæssige problemer også er store. I 1950'erne kom der lovgivning mod olieudtømning på havene, men alligevel har der været mange udslip siden. Exxon-udslippet ved Alaska i 1989 hører til et af de alvorligste med millioner af døde fisk. Vi har i Danmark også haft vores helt store forureningskatastrofer som fx giftudledningerne fra Grindstedværket, Cheminova og Kemisk Værk i Køge. Overalt har spildevandsudledninger direkte i havet, i søer og i vandløb forplumret det havblå rige. Vandløbslovgivningen (seneste revision var i 1982) viste sig helt utilstrækkelig. Den før-

ste miljøbeskyttelseslov kom i 1974, og efterfølgende har der været arbejdet meget med forurening, hvor fiskeriorganisationerne har deltaget aktivt. Det nytter jo ikke noget at fange døde eller forgiftede fisk.

Østersøen har i flere årtier været forurenet med miljøgiftstofferne dioxin og PCB (polyklorerede bifenyl). Giftstofferne kom først fra udledninger direkte i Østersøen, men senere fra afbrændinger af fx affald, hvor dioxinen bogstavelig talt faldt ned fra luften. Dioxin ophobes især i fede fisk som laks og sild, og i 2004 blev der nedlagt forbud mod fangst af laks og sild i den østlige del af Østersøen. Siden er der fulgt flere forbud og begrænsninger for fangst og omsætning. Det er sket ud fra en sundhedsmæssig vurdering, idet dioxin giver øget risiko for kræft og kan påvirke forplantningsevne og immunforsvar. Der er også dioxin i fisk fra andre farvande, men her er mængden så lille, at den ikke udgør en risiko.

Når man på Bornholm nu om stunder køber en nyrøget laks, er det næppe en Østersølaks, men typisk en norsk opdrætsslaks. Sildene er væk, og de, der er tilbage, er også fyldt med dioxin. De berømte bornholmersild er derfor oftest landet og købt i Hanstholm og derefter sejlet til Bornholm.

Handelsminister Oscar B. Muus sagde ved åbningen af Den 1. Nordiske Fiskehandler- og Havfiskeri-Kongres i 1912, at fiskehandel var "blevet en Verdenshandel". Han fremhævede eksport af fisk fra USA's vestkyst til Europa. Udviklingen, der begyndte med dampskibene i slutningen af 1800-tallet, har været eksplosiv. I takt med globaliseringen er fiskeri og fiskebearbejdningsindustri blevet verdensomspændende. Royal Greenlands produkter stammer fx fra Nordatlanten og Arktis, men forarbejdes og pakkes på fabrikker i Danmark, Tyskland, Polen, Canada og Kina. Flyfragt anvendes også. Logistikvirksomheden Blue Water Shipping



tilbyder seafoodtransport via vej, sø og luft. Fra Nordatlanten sejler virksomheden årligt adskillige tusind tons fiskeprodukter til Danmark til videre-distribution på både det europæiske kontinent og oversøiske markeder. Der er langt fra den lyseblå kutter, der tøffede ind med morgenens fangst i det lille fiskerleje. Nutidens fiskehandel og fiskeforarbejdningsindustri er global, og den medfører derfor også en enorm CO₂-belastning og bidrager til den globale opvarmning.

Klimaændringerne påvirker også allerede nu livet i havene. Fiskearterne trives ved forskellige havtemperaturer, og ved havenes opvarmning flytter de sig. Torsk, ising, havtaske og hvilling søger mod højere breddegrader og køligere vand. Rødspætte og kuller søger mod større dybder. Eksotiske fiskearter opleves pludselig i danske farvande, da deres hjemlige havtemperaturer er blevet for varme. Den subtropiske multe er ikke blot begyndt at

**I fiskehandlernes kølediske ses ikke blot fiskearter fra danske farvande, men også eksotiske fisk. Øverst kigger en papegøjefisk sammen med en knurhane ud over en broget forsamling af rødtunger, helleflyndere, hvillinger, muslinger, havbars og multer. Foto fra 2019 fra P. Clausens Fiskehandel på havnen i Aarhus. Det er Danmarks ældste fiskeforretning – grundlagt i 1888.
|| Kenn Tarbensen**

trække herop, men er også begyndt at yngle. Stillehavsøsters, der stammer fra Japan og Sydøstasien, blev fra 1960'erne importeret med opdræt for øje, og det skete i en forventning om, at vandet var for koldt til, at vilde bestande kunne brede sig. Det holdt ikke stik. I Vadehavet blev en vildtvoksende bestand observeret for første gang i 1996, og siden har de bredt sig eksplosivt. Knap 10 år senere blev de udbredt i Limfjorden, hvor de nu kvæler muslingebanker og fortrænger bestanden af hjemlige limfjordsøsters.

Undersøgelser viser også, at iltindholdet i havene sænkes ved de højere temperaturer. Derfor vokser fiskene langsommere, og som helhed må vi forvente, at fisk frem mod år 2050 vil skrumpe mellem 14 og 24 %.

I produktionsleddet er der også problemer. Bakterien *listeria* findes overalt, men i kødpålæg, upasteuriserede mejeriprodukter og forarbejdede fisk kan den udvikle sig til høje koncentrationer, der kan være livstruende. På fiskeområdet gælder det især hellefisk og kold- og varmrøget laks, herunder gravad laks. I august 2017 måtte Dansk Supermarked (Salling, Bilka, Føtex og Netto) trække stort set samtlige lakseprodukter under varemærkerne Princip og Budget tilbage. De var alle produceret på den samme fabrik i Polen. Afledte produkter som laksesalater er i de senere år også adskillige gange trukket tilbage fra butikkernes hylder.

Desuden betjener visse folk i fiskerierhvervet sig af tvivlsomme metoder. Tun kan nævnes som eksempel. Tun har en lysebrun farve, men når man pumper den med nitrit eller gasser den med kulilte, kan den komme til at se indbydende rød og frisk ud. I foråret 2018 afslørede EU's netværk for madsvindel en større skandale om netop tuns farver. I Danmark afviste man eksistensen af svindel, men ingen

EU-lande menes at være gået fri. Tilbage i 2006 advarede Fødevarestyrelsen mod røde tun, der solgtes i Kvikly landet over.

Når man ser tomme plastdunke eller andet affald skvulpe rundt i havoverfladen eller i strandkanten, er det kun et meget synligt vidnesbyrd om de miljømæssige udfordringer, der knytter sig til verdenshavene og dermed også fiskerierhvervet. Der er meget, vi ikke umiddelbart kan se. Også mikroplast. Det er små plaststykker på 1-5 millimeters størrelse, der fx stammer fra plastposer, nylonnet eller bildæk. Undersøgelser viser dog, at mængden ikke er steget i de seneste 30 år, men at emnet i kraft af større miljøbevidsthed har fået mere opmærksomhed. Hver femte fisk har et eller flere stykker mikroplast i maven.

For forbrugeren er de miljø- og klimamæssige aspekter ikke så lette at gennemskue. Man står generelt over for de samme etiske valg, som når man køber fx æg eller kylling. MSC- og ASC-mærkningerne er en hjælp – så man fx let undgår norske bur-laks. Og så må man også tænke sig om. Lige så lidt som argentinsk kødkvæg og australske krokodiller er opdrættet i Danmark, er der hverken papegøjefisk eller tigerrejer i Limfjorden.

Kvotekonger

I sommeren 2011 satte *Jyllands-Posten* i en artikelserie fokus på storfiskere. Fra 2003 og 2007 var det blevet lovligt for fiskerne at handle med de kvoter, som de ganske gratis havde fået foræret af den danske stat på baggrund af fangsterne i de forudgående år. Fiskekvoter blev en kæmpeforretning for landets fiskere, hvoraf nogle få spekulanter blev så store, at avisen kaldte dem kvotebaroner. Siden blev de endnu større, da de kom til at sidde tungt på store dele af dansk fiskeri, og betegnelsen kvotekonger

vandt indpas. Nogle benyttede sig af muligheden for at trække sig ud af fiskeriet og med millionfortjenester sælge kvoter til spekulanter, der lånte penge i banken for at købe kvoter op. Den tidligere formand i Danmarks Fiskeriforening, Bent Rulle, udtalte, at handelen med kvoterne pressede kvotepriserne op og ødelagde fiskersamfundene:

”Det smadrer den fisker, som levede for at fiske og af at fiske. Den fisker, som kun skulle bruge fiskeriet til at skaffe sig en god indkomst”.

Da kvoterne blev tilknyttet fartøjer, fik en enkelt trawler i Hirtshals pludselig en samlet værdi på en milliard kroner, hvilket naturligvis var helt gaskak. Derfor blev der også i flere omgange indført kvotekoncentrationsregler for at hindre, at kvoterne blev samlet på for få hænder. Det gik i første omgang helt galt. Reglerne kunne tolkes og bøjes. I 2013 købte hustruen til en af landets rigeste fiskere en 5 ½ meter lang jolle, hvortil hun købte fiskekvoter til en værdi af 123 millioner kroner. Det var kvoter, som hun så udlejede til sin mand.

Sager om kvotekongerne eskalerede. Statsminister Lars Løkke Rasmussen (1964-) blev personligt inddraget, da en kvotekonge i Thyborøn indsamlede penge til LøkkeFonden, statsministerens fond, der prøver ”at hjælpe drenge væk fra kanten og ind i fællesskabet”. I pressen blev det nævnt, at Lars Løkke Rasmussen både deltog i frokoster og modtog gratis ferieophold i kvotekongens sommerhus i Skagen. Fødevareministeren blev frataget fiskeriet som ressortområde, og ministeren selv, den unge Venstremand Esben Lunde Larsen (1978-), forlod efterfølgende dansk politik og rejste til udlandet. Flere embedsmænd med ansvar for fiskeriforvaltningen blev suspenderet og forflyttet, ligesom en håndfuld

kvotekonger blev meldt til politiet. Siden efteråret 2017 har der været bred politisk tilslutning til et nyt system, hvor staten bortauktionerer eller udlejer rettighederne til fiskeri.

Det handler naturligvis om penge. Mange penge. Da fiskeriet med fiskeriudstillingen på Islands Brygge i 1912 selvbevidst trådte frem som et hovederhverv på linje med landbruget, var værdien af saltvandsfiskeriet i Danmark knap 16,7 millioner kr. Det svarer til knap 1,3 milliarder i nutidspriser. I 2017 udgjorde landingsværdien i dansk fiskeri 3,4 milliarder – dog blev 20-25 % af fiskene landet i udenlandske havne.

Historiske sammenligninger af denne slags er ikke helt pålidelige, men de giver dog et fingerpeg om udviklingen. Medtænker man befolkningen, der er fordoblet fra ca. 2,8 millioner til 5,6 millioner indbyggere (1912-2017), er det sådan set ikke, fordi teknologiudviklingen har skabt voldsom økonomisk vækst for fiskeriet. Fiskerierhvervet i dag er først og fremmest af stor samfundsmæssig betydning i regioner og lokalområder som især Nord- og Vestjylland, hvor erhvervet med hele den tilhørende forarbejdningsindustri yder et vigtigt bidrag til beskæftigelsen. Fiskeriet alene står for ca. 2.000 fuldtidsbeskæftigede, og regner man fiskeindustrien og engroshandelen med fiskeprodukter med, er der i alt ca. 7.000 beskæftiget på fuldtid. Landingsværdien udtrykker naturligvis ikke alene fiskeriets økonomiske betydning. I 2017 nåede dansk fiskeeksport op på ca. 27 milliarder kr.

Kvotekongerne – og de lidt mindre kvoteprinser – tænker måske ikke så meget på det i dagligdagen. Det handler dog ikke kun om deres egen indtjening, men også om danskernes fiskeforbrug. På det punkt halter det fortsat. De seneste undersøgelser om kost fra 2013 viser, at danskerne i gennemsnit spiser 259

I december 2018
nominerede *Ekstra
Bladet* statsminister
Lars Løkke Rasmussen
til årets nytårstorsk.
I årets løb havde
statsministeren rodet
sig ud i selvmodsigende
forklaringer om sit
forhold til kvotekongen
John-Anker Hametner
Larsen i Thyborøn.
Efter et samråd opstod
begreberne privat-Lars
og statsminister-Lars.
Ingen af dem blev dog
årets nytårstorsk,
en pris, som avisen
har uddelt siden 1977,
og som Lars Løkke
Rasmussen har været
kandidat til ni gange –
og vundet to gange.
|| Morten Ingemann



gram fisk om ugen. Ikke mere end 259 gram, fristes jeg til at tilføje. Fødevarestyrelsens anbefalinger er 350 gram om ugen, og her kan man også sukke: ikke mere end 350 gram. Da kampagnen to gange om ugen i november 2018 blev flyttet fra Foreningen Fiskebranchen til erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer på Axelborg, udtalte den nye chef-konsulent for sektionen Fisk & Skaldyr Lone Marie Eriksen:

”Særligt Fødevarestyrelsens anbefaling om ‘at spise fisk mindst to gange om ugen til hovedret og flere gange om ugen som pålæg’ er kun delvist trængt igennem til danskerne. Det skal der gøres noget ved”.

Sagen er dog mere udfordrende end som så. Faktisk er jeg ret sikker på, at danskerne har forstået budskabet om fisk mindst to gange om ugen. En undersøgelse foretaget af Coop i maj 2017 viste tydeligt, at 75 % af danskerne gerne ville spise mere fisk. Stillet over for spørgsmålet: "Kunne du tænke dig at spise mere fisk, end du gør i dag?", svarede hver fjerde: "Ja, meget mere", mens knap halvdelen (49 %) gerne vil spise lidt mere. Som begrundelser for ikke at spise mere fisk var de fire væsentligste årsager: "Fisk er for dyrt" (48 %), "Jeg mangler inspiration til at lave retter med fisk" (28 %), "Jeg er ikke så god til at tilberede fisk" (22 %) og "Det er svært at få frisk fisk" (22 %).

Ved fiskeriudstillingen i 1912 stod fiskerierhvervet med alle muligheder åbne. I kraft af teknologiske og videnskabelige landvindinger trådte fiskeriet frem som et nyt hovederhverv. Det var nærmest underforstået, at fiskerierhvervet var klar til at tage kampen op med landbruget som hovedleverandør til danskernes frokost- og middagsborde. Sådan blev det ikke udtrykt, og sådan gik det heller ikke. Fisk er fortsat en fødevarer, som mange danskere ikke er fortrolige med. I hvert fald ikke tilberedning af fersk fisk.

På ferier i Middelhavslandene elsker vi at kigge på de mange og flotte fisk på madmarkederne, og vi slår os med stor glæde ned på fiskerestauranter i udlandet. Herhjemme har der aldrig været mange fiskerestauranter, og der er heller ikke overvældende mange fiskehandlere tilbage. Svarerne i undersøgelsen i 2017 nævnte dog prisen som den største barriere. Fisk er for dyrt, svarede knap halvdelen, og det ligner en hård udfordring. Men er fisk blevet dyrere? I 1925 kostede ½ kg torsk 35 øre. Omregnet efter prisudviklingen svarer det til 10 kr. i dag, hvor ½ kg torsk typisk koster 75 kr. Timelønnen for en

arbejdsmand var i 1925 ca. 1,75 kr., mens den i dag er ca. 225 kr. I 1925 kunne man altså købe 2½ kg torsk for en timeløn – i dag kan man købe 1½ kg.

Men hvis man medregner indkomstkatten, der for en fuldtidsbeskæftiget arbejdsmand i 1925 var på ca. 5 %, og i dag vel ca. 35 %, så kan man altså købe omtrent den samme mængde torsk for en timeløn. Ligesom landmænd beklager fiskere sig jævnligt over faldende priser. Det oplever forbrugerne dog ikke – og heller ikke stor konkurrence. Under fiskeriudstillingen i 1912 kunne man hos københavnske fiskehandlere købe rødspætter til priser, der svingede stærkt fra 15 øre til 55 øre pr. halve kilo. I dag koster rødspætter stort set det samme overalt. Fisk er på mange måder blevet en slagmark – men det betyder ikke slagtilbud.

Udviklingen i forbrugsmønstre spiller naturligvis også ind. I 1920'erne anvendte man generelt set ca. halvdelen af indkomsten til mad. I dag er beløbet meget lavere, da der også skal være råd til hus, bil, Netflix og udlandsrejser.

Videre læsning

Hyldtoft, Ole (red.): *Kost og spisevaner i 1800-tallet*.

Museum Tusculanums Forlag 2009

En fremragende antologi med bidrag fra humanistiske forskere i et projekt om "Mad, drikke og tobak i 1800-tallet".

Jensen, Henning og Rasmus Engelbrekt Jensen: *32 fiskeforretninger og 79 fiskevogne. 100 års fiskehandlerhistorie fra Frederikshavn*. Forlaget Historie ApS 2016

En broget gennemgang af mobile fiskehandlere og fiskeforretninger i Frederikshavn i 1900-tallet. Mange små og interessante oplysninger om et ellers underbelyst emne.

Lyngs Mortensen, Margrethe (red.): *Fortællinger om fisk og fiskere. Danmarks Fiskeriforening 125 år 1887-2012*.

Danmarks Fiskeriforening 2012

Interessante historier fra folk i og omkring fiskeriet. De stritter i mange retninger, men tegner samlet set et alsidigt portræt af fiskerierhvervet og dets vilkår i vor tid.

Tarbensen, Kenn: *For alle Danmarks fiskere. Danmarks Fiskeriforening 125 år 1887-2012. Danmarks Fiskeriforening 2012*

Det nyeste hovedværk om fiskeriorganisationernes udvikling med udblik til udvikling, afsætning og uddannelse.

Teglbjærg, Tore: *Fiskeriets historie i Vejle Fjord og de tiløbende vande*. Byhistorisk Forlag 2016

Et lokalt studium, der bygger på grundig research, og som også har stor fokus på afsætningen. Et godt billede på fiskeriets samlede udvikling.

På 100danmarkshistorier.dk findes den omfattende litteratur, som forfatteren har anvendt til at skrive bogen, ligesom der er noter til bogen.

I samme serie

Poul Duedahl **Gudhjemtid**

Bertel Nygaard **Grundloven**

Søren Hein Rasmussen **Fri porno**

Louise K. Skyggebjerg **Industri på udstilling**

Søren Mentz **Den islandske revolution**

Bo Lidegaard **Danmark i krig**

Johan Heinsen **Det første fængsel**

Ulrik Langen **Struensee**

Rasmus Rosenørn **Beatlemania**

Heidi Jønsson **Indvandring i velfærdsstaten**

Kristine Kjærsgaard **Danmark i FN**

Lars Boje Mortensen **Saxo**

Lisbeth M. Imer **Rigets runer**

Cecilie Bønnelycke **Sædelighedsfejden**

Sebastian Olden-Jørgensen **Svenskekrigene**

Torben Kjersgaard Nielsen **Dannebrog**

Bo Fritzbøger **Vildt vejr**

Helle Vogt **Jyske Lov**

Jes Fabricius Møller **Grundtvigs død**

Jens Lei Wendel-Hansen **Grønlands Amt**

Carsten Porskrog Rasmussen **Hertugdømmet**

100 danmarkshistorier

Danmarks historie serveret i små og overkommelige bidder. 100 forskere fra landets universiteter, arkiver og museer tager i 100 bøger a 100 sider fortiden under kærlig behandling og fortæller med vid, humor og kløgt om det, der var. Og det, der er.

100 danmarkshistorier finder du på en række platforme:

Spil med i MegaNørds app Dyst!, og dyst med vennerne om Danmark og dengang.

Besøg danmarkshistorien.dk, og oplev fortiden gennem artikler, film og kilder.

Kig forbi HistorieLab.dk, der arbejder med historiske temaer. Især for grundskolen.

Mød op på Folkeuniversitetet, og hør foredrag med forfatterne.

Læs med i *Politiken*.

A.P. Møller Fonden har støttet projektet og gjort det muligt at udgive og formidle de 100 danmarkshistorier.

Find info på 100danmarkshistorier.dk
Her kan man også tegne abonnement.

**Fiskehandler Aksel
Hansen i Søndergade
i Frederikshavn i
1974. Hustruen Irma
hjalp altid til ved
trækvognen, som Aksel
Hansen havde fra 1957
til 1979.**

**|| Ukendt fotograf/
Nordjyllands
Kystmuseum**

1912

100 danmarkshistorier

"Det er ikk' så ringe endda". Sådan udbød Gunnar overrasket til Minna i berømte reklamer i 1990'erne, når hun lavede fiskeretter uden ben. Men danskerne har svært ved at sætte rødtunge, knurhane og andet godt fra havet på bordet. Både før og efter den store fiskeriudstilling i 1912, hvor erhvervet første gang var ude med snøren og ville anerkendes. Større motorer og ny køleteknologi gav større fangster og frisk fisk hver dag – uafhængig af årstiden. Men dengang som nu er problemet det samme. Folk vil ikke spise fisk to gange om ugen. I dag holder flere drømmen om den lyseblå kutter og de sunde fisk i live, selv om fiskeriet også er fanget i et net af politisk kontrol, kvotekonger og klimaændringer.

Sæt danskernes fiskevaner på kroen, og bliv indfanget af Kenn Tarbensen, der er ph.d. i historie og arkivar og seniorforsker ved Rigsarkivet.

