

# Hvor torskens vandrer

■ Kurt Servé er taget til Lofoten for at tegne. Her nord for polarcirklen er naturen dramatisk, og omdrejningspunktet for menneskene her er fisk - store flotte torskefisk

Kurt Servé

Billedkunstner og forfatter



Ud i det blå

Det var godt. Her er der lidt læ. Jeg har sat mig ned på en stor sten. Vinden kommer raslende ned over fjeldet og slår en masse koldbøtter. Men nu kan jeg da skitse igen. Sikke en udsigt.

Jeg ser hen over et lille stykke fjord. På den anden side ligger et af Lofotens mange små fiskevær. Røde, hvide og okkerfarvede huse lyser op derovre. Jeg kan se en klynge fiskebåde. En enkelt kommer brummende ind ude fra havet. Bådene er ikke så store her, det er mest kystfiskeri.

Jeg skitser løs. Et dejligt motiv. Streg efter streg. Kolde fingre og huen trukket godt ned over ørerne.

Tiden fortoner sig.

Men så får en lyd mig tilbage. Et kraftigt "råhrr" lyder lige over hovedet. Jeg ser op. Det er en ravn. Jeg tror ikke, den har set mig. Den er i fuld sving med at hakke i en sej.

For der hænger tusinder af sej lige over mig som et vældigt tag. Det er tørfisk. Sejerne er hængt op to og to på tværs af lægterne, bundet sammen i halerne.

Jeg strækker hånden op for at mærke på en af fiskene. Den er stenhård.

Stativet her har kun en etage. Men nogle af stativerne kan være høje som fleretages

huse. Hvor som helst der er et sted, hvor vinden kan udtørre fiskene, er der stativer.

År efter år har menneskene på Lofoten hængt torsk til tørre på den måde. Ja, man kan spore det 1000 år tilbage. Det er en fin måde at konservere fisken på, hvis man da ikke lige laver den til klipfisk. Under tørringen i den friske arktiske luft - Lofoten ligger jo oven for polarcirklen - forsvinder omkring 70 procent af vandet.

## Vandretorsken

De fisk, der hænger her lige nu, er lyssej. De rigtige torsk dukker først op i vintermånederne. Vandretorsken - skreien - ankommer i kolossale mængder fra Barentshavet for at gyde. Her ved Lofoten er vanddybden, som den skal være. Omkring 50 til 200 meter. For at fisken kan gyde, skal vandet være omkring fem-seks grader. Og det er det netop her.

Men kan det passe? På samme breddegrad som Lofoten ligger Angmasalik i Østgrønland, og her lukker isen på denne tid af året for al sejlads.

Forklaringen er Golfstrømmen. Efter sin start i Den Mexicanske Golf rammer en gren af den Norges vestkyst. Den medbringer fem millioner ton varmt vand i sekundet. Det siger måske ikke så meget, men omsættes tallene til olie, svarer det til, at man afbrændte 100.000 ton olie i sekundet.

Skreien er her kun for at gyde. Den fiskeyngel, der kommer ud af det, driver med Golfstrømmen til Barentshavet, hvor skreien vokser op.

Sammen med skreien ankommer kolossale mængder af fiskebåde. Fiskeriet går mere end 1000 år tilbage, og der fiskes store mængder skrei, som gøres i stand på stedet.

Jeg bor i et rorbu. Det er et fiskehus bygget ud fra kysten på pæle. Mange af dem har vand nedenunder.



■ Lyssej-hovederne brækkes af og kommer i store kar - de skal bruges til mad, ligesom alle andre dele af fisken, undtagen indvoldene (leveren bliver dog til tran).

Sådan er det også i mit rorbu. I den ene ende af opholdsrummet er der en lem i gulvet: Her skubbede man fiskeaffaldet hen og dumpede i havet. I gammel tid arbejdede man og sov i samme rum. Mit rorbu fra 1850 blev brugt sådan i starten.

Nu må jeg op at stå. Jeg strækker mig lidt. Ravnens øje på mig og letter. Lidt væk slår den sig ned på en klippe. Det er klareret op. Luften er fyldt med skrigene fra sølvmåger og sildemåger. Jeg tager rygsækken på og trasker af sted. Op over en højdekam

og ned i en lille dalsænkning. Her er også læ. Efteråret har tændt farverne i den tætte bevoksning af revling og tyttebær.

Og der: Er det ikke røde tyttebær? Jeg troede, det var for sent. Men rundt om er der pludselig nok til, at jeg giver

mig til at plukke.

En god vildtgryde og tyttebær til.

Tyttebærerne nåede med hjem og står nu syltet i et lille glas og venter. Når jeg spiser dem, er jeg der igen.

Jeg går over en af de mange små broer, der er heroppe. Drejer ned mellem små røde huse og kommer ud på et kajstykke. Oppe på tagryggen sidder en række sildemåger og ser ned.

## Delikate torsketunger

Jeg går langs et fiskehus og kigger ind. Dem derinde er i færd med at rense lyssej. Jeg går ind og ser på.

Hovederne brækkes af og kommer i store kar. Nogle af dem bliver senere befriet for tungerne, som regnes for en særlig delikat spise.

Hovederne hænges til tørre, de skal også bruges til mad. Rognen møder vi måske på dåse. Og leveren bliver til kogt til tran og bruges blandt andet til levertran. Alt bruges.

Undtagen indvoldene, som tidligere røg i havet gennem lemme i gulvet.

- Kan jeg købe en sej?, spørger jeg.

**Det nysgerrige netværk.** Der findes på Fyn et tætmasket netværk af naturnysgerrige, der ofte er bevæbnet med kamera. Derfor er der næsten ikke det naturfænomen, der ikke findes et billede af et eller andet sted, og man kan som journalist råbe sin nød ud og blive hørt.

Således også med billedet af stjernesnot på Natursiden i lørdags. Hjælpen gik via en lokal paddeekspert, Erhardt Ecklon, til Niels Erik Simonsen i Tommerup. Det gik bare så stærkt, at vi aldrig fik Niels Erik Simonsens navn på fotoet. Det være hermed gjort.



# Smukke som nøgen

Carsten Hunding

Biolog,  
cand. scient

Naturen netop nu - helt lokalt

Ved Valdemars Slot på Tåsinge vokser Ambrosius-egen. Den er stor og flot og har nok mærket Christian 4. drage forbi for 400 år siden. Egen er blevet så fin, fordi den har fået lov til at folde sine grene ud til alle sider.

Man kan først rigtig følge egetræernes krogede grene nu, hvor de har smidt bladene og står ganske nøgne herude i efterårets storme. De tætte trækroner har i sommer lukket for udsynet, men nu kan vi atter nyde landskabets lange linjer, de høje himle og ærnes glitrende vand dernede mellem træerne. Det danske klima er ikke så ringe endda. Årstiderne skifter, giver nye oplevelser og sætter nye tanker i gang.

Faktisk er det lettere at kende træerne, når bladene ikke slører det fine grenværk. Når det er nøgent, kan man tydeligt se træets former og den måde, som grene og kviste udvikler sig på.

Et af de træer, der er nemmest at kende, er nok vand-



■ Vandgran vokser kun vildt midt inde i Kina, hvor træet er truet af udryddelse. Heldigvis er dette levende fossil et yndet prydtæ i mange villahaver, som på billedet her fra Svendborg. Foto: Carsten Hunding

år opdager en forstmand i det centrale Kina et levende kæmpetræ, der ikke ligner nogen andre. Få år senere oplyser forskerne, at der må være tale om samme art. Vandgran er altså et ægte, levende fossil, der ikke har ændret sig i mange millioner år. Det perspektiv gør det ekstra betagende at beundre det smukke, høje træ, som har fået fast plads i ethvert ordentligt villakvarter. Millioner af år er trods alt noget.

## Større udsyn

Det er heldigt, at vandgran taber nålene hver vinter og ikke beholder dem, som det sker hos næsten alle andre nåletræer. Så kan vi bedre se, hvordan træet er skabt. Med sit tab af blade ligner den løvtræer som eg og bøg, ask og birk.

Træer tager tid. Hvad skov ejeren planter i dag, kommer ikke hende selv til gavn, kun hendes børnebørn - eller måske endda først deres børn. Også på den måde giver træer større udsyn og perspektiv.

gran. Det ligner en raket i fuld fart op i himmelrummet. Inderst tegner den mørke stamme en kegle med spidsen helt oppe i toppen. Uden om stammen danner selve trækronen en bredere kegle med sit spinkelt netværk af tynde kviste alleryderst.

## Levende fossil

Vandgran er noget særligt: et levende fossil. Det kalder man planter og dyr, som man troede uddøde, men som

man pludselig opdager lever i bedste velgående. Man havde længe kendt vandgran fra aftryk i bjergarter fra dinosaurernes storhedstid for mere end 90 millioner år siden. Aftrykkene fortalte, at den i millioner af år derefter var almindelig og dannede udstrakte skove i bl.a. Grønland, som dengang havde subtropisk klima. I 1941 blev vandgran beskrevet som en uddød art.

Men så sker det. Samme

Jo da. Pigen roder rundt på bordet og finder en hovedløs sej.

Den er godt nok stor, men det er de nu alle sammen. Her er mad til mange dage.

I Italien har de en ret, der hedder: "stoccafisco con patate e olive".

Det er opskriften på en ret med tørfisk. Og hvordan kan det så være?

Jo, i 1432 strander et italiensk skib ved Lofoten. Italieneren Quirenius reddes i land. Beboerne plejer ham og hans besætning, indtil folkene kan rejse sydpå. Da han er kommet hjem, fortæller Quirenius paven om denne velsignede fisk.

Nu er det sådan, at Italien var - og er - et katolsk land. Her spiller fasten en stor rolle, og i den tid er det ikke tilladt at spise kød, men nok

■ Tørfisk-stativ i en enkelt etage. Nogle af stativerne kan være høje som fleretages huse.

fisk. Skulle fisken dengang transporteres ind i land, blev den fordærvet. Her er tørfiskens løsningen.

Og så startede handlen. Og den er fortsætter endnu den dag i dag.

Nu sidder jeg ved mit vindue. Har lige gjort et maleri færdigt. Kigger ud over den lille bugt.

I baggrunden står Lofotvæggen i modlys. Et helt særligt lys.

Jeg har lyst til at male et billede mere, men nu til madgryden. Stegt sejfilet, ristet bacon, stegt hvidkål og lidt sennep.

## ► Lørdagens fugl - vindrossel

■ I modsætning til sjaggerne har vi ikke mange vindrossler som vintergæster. De flyver over os om natten på vej mod syd. Så hvis du for nyligt har hørt nogle høje "tsiip, tsiip" oppe i nattemørket, er det vindrosslen. Den trækker om natten og holder kontakt med sine artsfæller med sit "tsiip".

Vindrosslen er lidt mindre end en solsort. Den kan godt minde om en sangdrossel, men kendes bedst på den lyse øjenstribе og de rustrøde farver på siderne (se foto). Når den flyver, kan man tydeligt se de røde farver i dens "armhuler".

Vindrosslen er en meget sjælden ynglefugl i Danmark. Den hører til i de nordskandinaviske fjeldskove, hvor den især lever af orme, snegle og insekter. Den overvintrer i det sydlige Europa og Nordafrika. I milde vintre, hvor vi kan byde på mange røde bær, kan en del fugle blive hos os.

Vi har altså en række dros-



selfugle i Danmark. Sol-sort og sangdrossel yngler hos os. Sjagger og vindrossel er vintergæster.

Men der er endnu en drossel, som vi kan være heldige

at se: Det er ringdrosslen, som du kan kende på, at den ligner en solsort, der har fået hvid hagemæk på. Den overvintrer i middelhavsområdet. Det er mest under forårstrækket

mod nord, vi kan se den. Og især i Vest- og Nordjylland.

Af Kurt Servé  
Foto: Poul Brugs Rasmussen  
Lyd: DOF

” År efter år har menneskene på Lofoten hængt torsk til tørre på den måde. Ja, man kan spore det 1000 år tilbage.