

## [Fisk]



**SKREIDE LA NORVÈGE.** Stjernekokken Yannick Alleno elsker fersk skrei fra Lofoten. Tidligere har mangelen på fersk fisk i Paris ført til både kongelige dusører og selvmord.

**I** DEN NORDITALIENSKE byen Badalucco er den norske tørrfiskens legendarisk. Ifølge legenden ble byen beleiret av nordafrikanske angripere på slutten av 1500-tallet. Det fantes nesten ikke mat i byen, men innbyggerne holdt stand. De hadde et stort lager av tørrfisk – fra Norge.

Hver høst fyrer innbyggerne i Badalucco opp under enorme kobberkjeler og inviterer til tørrfiskfestival for å minnes seieren over nordafrikanerne. Grytene rommer 200 liter med tørrfisk, olivenolje og hvitvin. I 12 timer putrer smakene seg sammen før alt er klart. 5000 mennesker kommer for å spise et halvt tonn tørrfisk, halvparten en gave fra Norge. Pinjetrærne er pyntet med bannere i norske farger, og festkledde italienerne stiller seg i kø for å få fylt opp plasttallerkener eller de medbragte spannene.

**Sjømannskost.** Godt over halvparten av torskeskrottene som henger til tork på norske gjel, ender i en italiensk magesekk. Italia kjøper over 60 prosenten av tørrfiskens vår. Og de fikk tidlig smaken på slik fisk.

Badalucco ligger i området Liguria som har lange sjøfartstradisjoner. På 1400-tallet seilte de rundt Gibraltar, og helt opp til Amsterdam. Her fant ligurerne norsk tørrfisk som hadde reist like langt som dem selv. Tørrfiskens var lett, holdbar og proteinrik, og allerede vikingene hadde oppdaget hvor godt den egnet seg som skipsproviant. De liguriske sjømennene fylte opp båtene med tørrfisk, og tok med seg navnet også. Stokkfisk ble til stoccafisso på italiensk.

**En heldig misforståelse.** Stoccafisso ble en enorm suksess i Badalucco og etterhvert i andre innlandsbyer. Den katolske kirken velsig-



**RÅSLAFSING.** I Nederland skal lettgjæret sild slukes i noen få biter. Men det er hemmelig at den er norsk.

net også tørrfiskens ved å tillate fisk under fasten som kunne vare i opptil 150 av årets dager.

– Pavelige påbud ga den tidlige norske sjømathandelen et solid dytt som man ennå kan kjenne i ryggen, sier Hans Morten Sundnes, forfatter av boken «Biter av Norge – smak av verden» som kommer om noen uker.

Sundnes er journalist i «Norsk fiskerinæring». I fire år har han fulgt fiskens vandring fra Norge til gryter og fat i Europa, Brasil, Kina og Japan. Torsken, seien og silda var blant våre første utvandrere, men både lodde og laks er blitt reisevante etterhvert.

– Fiskens vår har som regel reist lenge før oss til stedene vi reiser i dag. Den historien fortjener å belyses på nytt.

Tørrfiskens som blir tørket på stokker, er svært populær i Italia. Men den fisken som



**VIVA TØRRFISK!** Italienerne spiser et halvt tonn tørrfisk på en dag under den årlige festivalen.

nordmenn tradisjonelt har tørket på klippene, når flere land. Det finnes et utall oppskrifter for å forvandle klippfisk til bacalao. I Baskerland i Spania lager de gjerne omelett med bacalao og drikker sider til. I Baskerland lever fortellingen om en kjøpmann fra Bilbao som på grunn av en diger misforståelse satte virkelig fart i importen fra Norge.

I 1833 sendte kjøpmannen Gurtubay et telegram til Norge for å bestille klippfisk til den populære retten bacalao. I telegrammet stod det «100 o 120 bacaladas», som betyr 100 eller 120 klippfisk. Men lykkelige norske selgere leste telegrammet som «1000120 bacaladas».

Den enorme båtlasten med tørrfisk kunne fort kvalt kjøpmannen. Men rett etter ankomsten brøt det ut krig i området, og Bilbao ble beleiret. Gurtubays tørrfiskfjell førte til at alle

Norsk fisk har reist i flere hundre år. Tørrfisken fra nord har reddet både norditalienere og baskere, lodda svømte inn i en japansk myte og hvert år dingler rå sild over gapende nederlendere.

Anders Gjesvik

# Se, norsk en!



#### SYRLIG RIS.

Japanske kokker koker mengder av ris til sushien fra Norge. Risen smaksettes med riseddik.

ALLE FOTO: HANS MORTEN SUNDNES

hadde nok å spise – og til at kjøpmannen ble styrtrik.

Brasilianerne elsker også sin bacalhau, gjerne med kokosnøtt. Utover 1900-tallet fikk befolkningen i Rio de Janeiro stadig mer sans for norsk klippfisk, men de hadde mye kaffe og lite penger. Løsningen var at de kaffetørste nordmennene fra 1948 fikk betalt i kaffebønner. Fire år senere stod Norge for 80 prosent av eksporten til Brasil. I dag betaler brasilianerne med penger, men vi leverer 90 prosent av klippfisken deres.

**Sildekinn og spiddet kjøkkensjef.** Pariserne vil gjerne ha havfersk fisk, noe som har vært en mangelvare i flere århundrer. På slutten av 1700-tallet tilbød Ludvig 16. hele 9000 franc til den som klarte å finne en måte å bringe fersk havbrasme frem til Paris.

Han ville vel unngå slike tragedier som skjedde med Francois Vatel, kjøkkensjef hos prinsen av Condé. 24. april 1671 skulle Vatel tilberede en fiskemiddag med selveste solkongen som gjest. Men da det nærmet seg middagstid, var bare to fiskekjerrer ankommet. Vatel innså at hans ære var tapt og kastet seg på kården. Et lite kvarter senere trillet en rekke fullastede fiskekjerrer inn gjennom slottsporten.

I dag sørger kjølebiler for at det ikke er noe problem å få frem sylfisk Skrei de la Norvège i sesongen på sen vinteren. Mesterkokkene i Paris er nøye på at fisken bare skal trekke mellom 52 og 54 grader for å ikke ødelegge de fine smakene, men serverer den gjerne med hvitløksmajones.

I Russland har sild vært rojal mat. Da den russiske greven Alexander Stroganoff på slutten av 1700-tallet invitert til festmåltid, omfattet me-

nyen både lakselepper, bjørnepoter, grillet gaupe og pigvarlever. Men den mest luksuriøse forretten bestod av sildekinn, det gikk med tusen sild til hver tallerken. Stroganoff fortjener bedre enn å bli husket for en enkel biffgryte.

Men Stroganoff og aristokratiet nedlot seg ikke til å spise norsk sild. De mesket seg med hollandsk sild, mens tjenerskapet måtte nøye seg med sild fra Norge. Den var veldig salt og av dårlig kvalitet. Men den billige, norske silden ble mat for folk flest, og på russisk heter fisken seljdi.

**Hemmelig norsk sild.** I slutten av mai står tusener på tusener av nederlendere med hodet bøyd bakover og en nesten rå sild som dingler over gapet. Silden sluker de i tre-fire biter. Herrlijk! Ritualet kalles haringhappen, og gjennomføres i de to månedene «nieuwe haring» – fet og lettgjæret nordsjøsild – er til salgs. Tilbehøret er gjerne enkelt – for eksempel en kald øl.

Ni av ti sild som dingler over nederlandske gap, kommer fra norske fiskere, men det må man for all del ikke si høyt. Når silden passerer den nederlandske grensen, er den omdøpt til «Hollandse Nieuwe». Dette er et nasjonalt ritual, og tre tv-stasjoner overfører når ordfører og ministere gaper mot silden.

Hvert år kjører tre journalister fra Algemeen Dagblad rundt og tester silden i 75 utvalg over hele landet. Dommen blir fulgt med stor oppmerksomhet, og den er ofte nådeløs. Skalaen går fra ett til ti poeng, men flere får null. Omtalen gjør at noen sildehandlere bare kan stenge butikken: «Innehaveren har ikke mot-tatt klager. Det er lett å forklare. Alle kundene sitter på do».


**En gudommelig fisk.** Japanerne omtaler norsk fisk i mer poetiske vendinger.

Da Ainu-folket nord i Japan holdt på å sulte i hjel, fikk de hjelp fra uventet hold. Uglegudinnen fløy ned fra himmelen med en pilegrim som hun slapp i elven. I vannet forvandlet de smale og spisse bladene seg til små fisk. Siden har underet gjentatt seg hver høst: små, næringsrike fisker dukker opp i elvene under piletrærne. Ainu-folkets ord for piletre er shi, blad er sha, og fisk er mo. Den vesle fisken fikk navn etter sitt opphav: shi-sha-mo. På norsk kaller vi shishamo for lodde.

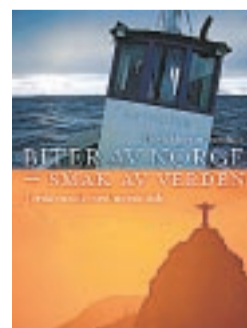
Den mindre poetiske forklaringen er at shishamo hver høst svømmer opp elvene for å gyte. Japanerne har alltid spist den rognrike hunnfisken, men rundt 1970 var bestanden i elvene kraftig redusert på grunn av forurensning.

Denne gangen kom redningen fra nord og leverandøren het Frionor. Da den norske eksporten av lodde fikk virkelig flyt, fulgte ørret, laks, makrell, uer og reker etter til det japanske markedet.

En skulle kanskje ikke tro at små lodder eller sushibiter med ørret utgjorde et enormt marked, men ifjor spiste japanerne norsk fisk for over to milliarder kroner. Hver av dem spiser årlig sin egen vekt i fisk.

Det er nesten synd at de ikke er amerikanere. 

[anders.gjesvik@dn.no](mailto:anders.gjesvik@dn.no)



#### → Hans Morten Sundnes

«Biter av Norge – smak av verden»  
Jorda rundt med norsk fisk»  
Spartacus forlag, 160 sider  
328 kroner