

Nordsøfiskeri

Efter hjemkomsten til Frederikshavn, fik jeg hurtig hyre med en fiskekutter. Det blev en sommer med snurrevodsfiskeri i Nordsøen. Der var på det tidspunkt gode penge at tjene ved fiskeriet.

Fiskeriet var også inde i en større udvikling. Kutterne, der blev bygget, blev større. Man byggede nu stålkuttere, især til industrifiskeri. Det var her de virkelige store penge var at tjene.

Selv om snurrevodsfiskeriet var gammeldags og tungt at arbejde med, så var det den form for fiskeri der tiltalte mig mest.

En typisk snurrevodskutter til Nordsøfiskeri, var på mellem 30 og 50 tons. Der var fire mands besætning. En skipper, og i de fleste tilfælde også ejeren af kutteren, 3 mand var med som partsfolkere. Dvs. de blev aflønnet med en part af indtjeningen ved salg af fangsten, og ikke en fast løn. En typisk fordeling af indtjeningen kunne være – 50 % til kutteren. Skipper og bedstemand fik 15 % hver, tredje manden 12 % og yngstemanden 8 %. Det kunne variere lidt fra skib til skib.

Når fisken var landet, blev den solgt på aktion. Skipperen lavede så afregning til hver enkelt fisker ombord.

En rejse i Nordsøen kunne vare fra 8 til 14 dage, i sjældne tilfælde længere, alt efter hvor godt fiskeriet, og vejret var. Hurtige rejser, med godt fiskeri, gav som regel bedre priser på fiskene. Priserne på fisken var selvfølgelig også meget afhængig af tilførslen af fisk. Mange fisk, lave priser og få fisk, høje priser.

Så det var lidt af et spil at få det hele til at gå op i en højere enhed. Inden en rejse begyndte, blev der flittigt lyttet til vejrmeldinger. Man prøvede at opsnappe hvad andre kuttere havde fisket, og ikke mindst hvor. Skipperne havde for det meste deres egne ideer om hvor fiskene var, og var ikke meget for at give oplysninger fra sig. Nogle slog sig sammen, og havde et kodesystem til at informere hinanden med. Det kunne udarte sig til mange sjove, og komiske situationer. Kunne man lokke en kutter uden for fællesskabet på afveje, så var det helt fint. Men i det store hele kom man godt ud af det med hinanden, og enhver ydede sit bedste til fællesskabet.

Inden rejsen kunne begynde, skulle der gøres klar. Der skulle fyldes brændstof, olie og proviant. Provianten stod yngstemanden som regel for, men bestillingen deltog alle i. Man kunne jo ikke lige gå til købmanden og købe ind, hvis der var noget man manglede, så det var med at huske det hele. Der skulle også fyldes is til at køle fisken ned med. Isen, som var knust ved leveringen, blev fordelt i lastrummet. Efter kort tid var det igen frosset sammen til en kompakt masse, og kunne således holde sig. Når fisken skulle ises, skulle isen igen hugges ud. Havde isen været lagret ordentligt på isværket, var det ikke noget problem.

Provianten blev stuvet af vejen, smør, margarine og lignende varer der var let fordævelige, blev opbevaret i lastrummet sammen med isen. Kødvarer blev gravet ned i isen, der var på det tidspunkt ikke dybfrysere ombord.

Man havde kødvarer til de første dage på søen. Og som regel en oksesteg eller lignende, til senere på rejsen. Disse oksestege er de bedste jeg nogensinde har smagt. Når de havde været gravet ned i isen en halv snes dage, så de ret mistænksomme ud når de skulle bruges. Men efter en gang saltvand og en tur med en børste, så var det bare det møreste og fine oksekød, og det smagte vidunderligt. Eller stod menuen på fisk, det havde vi jo nok af, og det kan tilberedes i

uendelig mange variationer. Man skulle tro, vi hurtig blev trætte af at spise fisk. Men jeg kender ikke mange fiskere, der ikke spiser fisk med velbehag.

Kokkeriet i kutterne var nu ikke ligefrem noget man kunne vinde priser på. Da det som regel var yngste mand, der reagerede over gryderne, og han i de fleste tilfælde betragtede det som lidt af en pestilens, måtte man sige – kost var jævn.

De unge menneskers formåen ud i det kulinariske havde absolut sine begrænsninger. De havde lært hjemmefra at koge en kartoffel, lave lidt sovs, og ellers høre efter hvad der blev dem fortalt. Hvis så ellers knægten var lidt lærenem, så var der som regel aldrig de store problemer med kokkeriet.

Jeg har dog også været udsat for lidt for meget kreativitet hen af vejen. Et eksempel er følgende. På en rejse havde vi fået en gang flæskeben med til en gang gode ben, en herlig ret, hvis den laves rigtig.

Nu ville skæbnen, at den dag vi havde bestemt os for denne herreret, fik vi også et rigtig godt fiskeri. Så der var travlhed ombord, og ikke rigtig tid til at holde øje med kokkens gesjæft.

Men jeg havde forklaret kokken hvordan han skulle bære sig af, og det mente han sagtens han kunne klare.

Da vi nåede til aftenen, og glæden til et godt måltid var stor, blev vi dog lidt skuffede. Kokken havde godt nok haft travlt, og der stod et dampende fad gode ben på bordet. Der var kartofler, og ikke mindst en stor gryde med dejlig sovs. Problemet var bare, sovsen smagte ikke af en skid.

Efter min mening er sovsen det bedste ved denne ret, men her var det som at række tungen ud af vinduet. Vi kunne ikke forstå hvad der var galt. Udseende, konsistens, og farve var helt i orden. Der var bare ingen smag. Jeg spurgte nu kokken, om ikke han havde brugt skyen fra benene til at lave sovsen?

Kokken kiggede lidt, og spurgte så, hvad dølen jeg mente med det. Jeg prøvede igen, og forklarede ham hvad skyen var for noget.

Kokken kiggede nu ret finurligt på mig, og udbrød. - Du tror da ikke jeg ville bruge det beskidte vand til sovsen, tror du jeg er dum!

De første rejser om sommeren, blev som regel landet i England. Enten i Grimsby, eller en af de andre engelske fiskerihavne. Men Grimsby var nok der hvor de fleste danske kuttere landede på den tid i slutningen af 1960erne.

Grimsby var på et tidspunkt verdens største fiskerihavn. Jeg husker nu mest Grimsby som et sted med masser af liv i kludene. Vi havde ikke mange dage inden vi skulle på havet igen, så der skulle ske noget på den korte tid vi lå der.

Fisken blev losset om natten, og solgt på aktion tidlig om morgenen. Vi fiskere havde ikke noget med losningen at gøre. Det blev ordnet af folk fra land. Så når vi havde forhalet hen til aktionskajen, kunne vi gå i land og slappe af. Næste morgen, når fisken var losset, skulle der gøres rent i lasten. Kutteren blev forhalet til et andet bassin i havnen.

Her havde de danske kuttere deres eget hjørne af havnen, kaldet Scrub Corner. Ikke just et særligt feteret navn, men det havde måske sine grunde! Her kunne vi så ligge, og gøre klar til næste rejse.

Efter et par rejser til England, blev der som regel lavet en rejse til Thyborøn eller Lemvig. Så var det blevet midt sommer, og man skulle et lille smut hjem til familien, eller familien kom til havnen

hvor vi havde landet. Vi unge mennesker gik ikke så meget op i det med familie. Men vi kedede os nu ikke af den grund.