

(/)

🏠 (/) > Mad og drikke (<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke>)

> Bøger (<http://www.historie-online.dk/boger>)

> Anmeldelser (<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5>) > Fisk til folket



← **Forrige artikel** (<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/den-danske-vinhistorie>)

Fisk til folket

Kategori: Anmeldelser

Visninger: 2756

Del artikel: **f** (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/fisk-til-folket>) **t**

(<https://twitter.com/home?status=>. Aktiviteten kan ses på [http://www.historie-](http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/fisk-til-folket)

[online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/fisk-til-folket](http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/fisk-til-folket)) **in**

(<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/fisk-til-folket&title=>)

Kenn Tarbensen

Fisk til folket

Aarhus Universitetsforlag, 100 sider, 100 kr.

Fisk til folket er 22. bog i Aarhus Universitetsforlags ambitiøse 100 bindes Danmarkshistorie. Hver bog er på 100 sider med mange flotte illustrationer. Den gode formidling er i højsædet, og bøgerne henvender sig til et bredt publikum.

Arkivar og seniorforsker ved Rigsarkivet, Viborg, Kenn Tarbensen, er forfatter til Fisk til folket. Han har tidligere beskæftiget sig med fiskeriets historie i den anbefalelsesværdige For alle Danmarks fiskere - Danmarks Fiskeriforening 125 år (2012). I den nye bog Fisk til folket sætter han fokus på danskernes fiskeforbrug gennem tiderne – med klar hovedvægt på tiden efter Oplysningstiden. Et atypisk emne i en Danmarkshistorie, hvor kun det fra Saxo så billedrigt beskrevne sildeeventyr i Middelalderen, hidtil er blevet fundet nævneværdigt.

Tarbensen indleder med en malende beskrivelse af Den skandinaviske Fiskeriudstilling og internationale Motorudstilling i København i 1912. Over 100.000 besøgende lagde vejen forbi den storslåede udstilling. Det var ikke den første fiskeriudstilling herhjemme, men den var et vigtigt symbol på, at det moderne, motoriserede erhvervsfiskeri nu var og ville regnes for landets andet naturafhængige hovederhverv ved siden af landbruget.

Danskernes fiskeforbrug gennem tiderne har været afhængig af en lang række faktorer. For at kunne redegøre for disse må Tarbensen inddrage fiskeriet og fiskehandlens historie. Uden at teksten bliver tør og oplysende kommer han ind på et væld af emner: godsfiskeriet, fiskeredskaber og -fangster, dambrug, konservering, forarbejdning, fiskeopskrifter, salg og salgsmetoder, pris, markedsføringskampagner, fiskeripolitik, import/eksport, restaurationsbranchen o.s.v.

Fortællingen krydres med mange sjove historier. I beskrivelsen af fiskefrikadellens historie beretter Tarbensen eksempelvis om en finere dame, der af lysten "til at besidde Frikadellerne" næsten dagligt stjal fiskefrikadeller fra Mouvielles Viktualieforretning på Købmagergade i København. Eller historien om fiskehandler L. Skov – kaldet Elskov – på Falster: "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".

Tarbensen er bevidst om de sociale, regionale og lokale forskelle. Her nævner han f.eks., at nogle fattige fiskerfamilier fik serveret fisk på bordet 21 gange i ugen; det eksklusive karpesfiskeri var forbeholdt godsejerne; mens det i de ikke-kystnære områder kunne være svært at købe saltvandsfisk før konserverindustrien og kølediskenes fremkomst i brugsforeningerne.

Man bliver ikke just sulten efter fisk af at læse Tarbensens bog. Der er gennem de sidste 200 år blevet solgt, serveret og fabrikeret en masse direkte uappetitlig fisk herhjemme. I gamle dage risikerede man at købe fordærvet fisk af fiskekonerne på torvet eller de omvandrende fiskehandlere, da de ikke havde udstyr til at nedkøle fiskene. Fremstillingen af dam- og havbrugsørreder, fiskekonserver, makrelsalat, sammenpressen frossen fisk etc. får heller ikke mundvigene til at løbe i vand. Industrien har kæmpet en lang kamp for at skabe interessante fiskeopskrifter. Ofte hentede man inspiration i udlandet. En spansk paella hvor de eksotiske røde peberfrugter var forsøgt erstattet med asier, har dog næppe smagt særligt godt.

Man har længe vidst, at fisk var sundt. Manglende fortrolighed med tilberedelsen af fersk fisk har under hele det moderne erhvervsfiskeri været en væsentlig forklaring på behovet for markedsføringskampagner, for at få danskerne til at købe fersk fisk. Uden makrelsalat, makrel i tomat,



dåsetun, fiskefingre og anden forarbejdet, 100% garanteret benfri fisk, ville danskernes fiskeforbrug have ligget meget lavt. Prisen har også altid spillet en stor rolle, og p.g.a. mellemed har det været svært at sælge billig fersk fisk til alle.

Tarbensen afslutter bogen med en beskrivelse af den sørgelige udvikling de sidste 40 år med de massive miljøproblemer, iltsvind i havene, fejlslagne fiskeripolitikker og de ækle fiskeprodukter, der udbydes til salg i Supermarkederne. Erhvervsfiskeriet er endnu en kæmpe forretning for Danmark. Kvotekongerne tjener styrtende med penge, men det kan ikke vare ved. Fangsterne er fulde af mikroplast og miljøgifte. Fiskebestandene i de danske fiskeområder er hårdt pressede.

På verdensplan udgør opdrættede fisk fra dambrug og havbrug i dag op mod 50% af forbruget af fisk. Opdrættene udgør en stor belastning på hav- og vandmiljøet. Fremtiden for fiskeindustrien kan være det dyreetisk tvivlsomme opdræt af fisk i tanke på landjorden.

Fisk til folket er en velskrevet og tankevækkende bog om et underbelyst emne i dansk historieskrivning. Hvis fremtidige generationer skal have mulighed for at opleve en storslået og optimistisk fiskeriudstilling som den i 1912, så vil det kræve talrige årtiers global indsats for at redde havene samt en radikal anden fiskeripolitik end de skiftende politikker, der er blevet ført herhjemme siden frembruddet af det moderne erhvervsfiskeri.

[Historie-online.dk, den 11. juni 2019]

← **Forrige artikel** (<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/den-danske-vinhistorie>)

SE RELATEREDE ARTIKLER



SPRITTENS BY

(<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/sprittens-by>)



**FORBRUGETS
KULTURHISTORIE**

(<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/diverse-84/forbrugets-kulturhistorie>)



**MAD OG REGIONALITET.
DANSK MADHISTORIE NR. 16.
RED.: INGE ADRIANSEN,
BETTINA BUHL, IRENE
HELLVIK OG BODIL MØLLER
KNUDSEN.**

(<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/mad-og-regionalitet-dansk-madhistorie-nr-16-red-inge-adriansen-bettina-buhl-irene-hellvik-og-bodil-moeller-knudsen>)
