

6. Karpfiskarnas tillbakagång i svenskt kosthåll

Madeleine Bonow & Ingvar Svanberg

Någon heltäckande statistik existerar inte, men var och en kan själv, genom att besöka dagligvarubutiker, enkelt konstatera att dagens fiskutbud i huvudsak består av havsfångad eller odlad fisk. I synnerhet torskfiskar och plattfiskar finns att få som färskvara eller i fryst form. Också odlad lax och andra laxfiskar tillhör standardsortimentet. Däremot är utbudet av vildfångad insjöfisk begränsat. Även om gädda, abborre och gös, vid säsong också lake och sik, går att komma över i väl sorterade fiskaffärer, är konsumtionen av vildfångad insjöfisk relativt ringa i Sverige. I den mån cyprinider eller karpfiskar överhuvudtaget förekommer i handeln rör det sig om odlad importerad karp, ämnad för särkulturell högtidsmat, ibland också vildfångad braxen, som också främst efterfrågas av utlandsfödda konsumentgrupper. Fångsten av braxen är dock så ringa att den inte omnämns i officiell statistik.

Den av Statistiska Centralbyrån publicerade statistiken över yrkesfisket i insjöar visar att den kommersiella fångsten för 2010 uppgick till 1 340 ton fisk, året innan var det drygt 1 500 ton. 517 ton av dessa, eller cirka 30 procent utgörs av gös.

Tabell 1. Det yrkesmässiga fisket i utvalda sötvattenssjöar år 2010, samt totalt för riket år 2009 och 2010

Fiskeslag	Vänern	Vättern	Mälaren	Hjälmaren	Övriga sjöar	Totalt år 2010	Totalt år 2009
Lax	18	3	0,3	–	–	22	18
Öring	2	3	0	–	1	5	10
Röding	–	4	–	–	2	6	4
Sik	47	4	0	0	3	55	63
Siklöja	173	0,1	1	–	0,2	174	204
Varav löjrom	9	0	0	–	0	9	12
Gädda	38	2	28	22	11	100	109
Gös	117	4	142	199	55	517	438
Aborre	40	2	5	47	9	103	99
Ål	14	0	49	18	27	108	96

Kräfta	12	92	–	70	2	177	168
Övriga	45	9	5	4	39	101	355
Totalt 2010	506	122	230	359	148	1366	
Totalt 2009	556	141	240	446	181		1564

Källa: Statistiska meddelanden 2011. Serie JO 56 SM 1101.

Även inom husbehovsfisket spelar karpfisken i dag en obetydlig roll som matfisk. Den får i 2000-talets Sverige mest tjäna som betesfisk eller kattmat, i den mån den överhuvudtaget tas tillvara.

Karpfisken i våra insjöar utgör i dag en tämligen outnyttjad resurs. Annorlunda var det för drygt 150 år sedan, när befolkningen fortfarande bodde på landsbygden och var hänvisade till att utnyttja lokala biologiska resurser på ett annat sätt än vad senare generationer behövt göra. Då kunde all fisk, efter säsong och tillgång, användas och karpfiskar som asp, braxen, id, mört och stäm kom till nytta i hushållningen. Ofta fångades de i stor mängd i samband med leken och utgjorde ett såväl välkommet inslag i kosten som en vara som kunde omsättas på marknaden (Lundberg 1883; Granlund 1955).

Att utforska biokulturella domäner i förändring

I Sverige har karpfisk använts som föda, till husdjursfoder, som foderfisk och agn, till gödsel, som prydnad i trädgårdsdammar, som akvariefisk samt för framställning av benmjöl, lim och pärlessens. De har tjänat som allehanda märken i bondeåret och som vädertydor. Karpfiskar har även spelat viss roll i lokal folketro (Svanberg 2000:18–29). I detta kapitel har vi valt ett historiskt förändringsperspektiv och fokuserar karpfiskens skiftande betydelse för människors kosthållning över tid. Vi belyser karpfiskens betydelse i gångna tiders hushållning och diskuterarorsaken till karpfiskens förlorade popularitet i den moderna kosthållningen. Vilka är orsakerna till att karpfisken har försvunnit ur de moderna matvanorna? Vi har funnit det angeläget att anlägga såväl ett makroperspektiv med belysande av samhällseliga faktorer som ett mikroperspektiv inriktat på människans förändrade vanor på det individuella planet. Vi vill därmed skärskåda ett samhälle i förändring med människornas relation till karpfisken som utgångspunkt (Kinzelbach 1999; Svanberg m.fl. 2011).

För att förstå denna förändring i människors kostvanor över några få generationer i Sverige tecknar vi genom situationsanalyser karpfiskens betydelse som del av matkulturen under olika historiska skeden: det förindustriella Sverige, när landet industrialiserades och urbaniserades, samt under efterkrigstiden fram till nu. Exempelen i de historiska sammanhangen är hämtade från olika delar av Sverige, men ger sammantaget en bild av karpfiskens betydelse i den

lokala hushållningen. Variationerna har förstås varit stora. Vi inleder med en allmän tillbakablick på fiskkonsumtionen i ett historiskt perspektiv genom att beskriva allmøgefisket. Även dammodlingens historiska betydelse beaktas. Det är med breda penseldrag som vi försöker skissa dessa förändringar och till vår hjälp har vi därför använt oss av en rad olika källor, som sammantaget kan ge en samlad bild av dessa processer. Avslutningsvis pekar vi på möjligheterna att åter börja äta karpfisk.

Med hjälp av ett kvalitativt material i form av topografiska och etnografiska beskrivningar, fiskeriinventeringar och receptsamlingar, men även genom en del kvantitativ fiskeri- och konsumtionsstatistik, har vi velat bidra till att belysa såväl konkretion som övergripande skeenden och därmed kanske också till en bättre förståelse av sammanhanget. Källmaterialet är mångfacetterat och analyseras utifrån olika källkritiska och metodiska hänsyn. Inspirationen är hämtad ur det ekonomihistorikern Janken Myrdal kallar den källpluralistiska metoden som inkluderar data av olika slag. Det kan beskrivas som ett metodpaket, ofta utnyttjat av etnobiologer, folklivsforskare, historiskt orienterade geografer och kulturhistoriker av skilda slag, som bygger på att man går igenom stora datamängder i sökande efter belägg (de sällsynta beläggens krav), som tillåter att man i analysen använder indikationer och ledtrådar i källmaterial, samt att man accepterar olika grader av osäkerhet i slutledningarna. Den källpluralistiska metoden används för det svårutforskade som gett få nedslag i källorna, och i synnerhet den mänskliga vardagen bortanför statens maktutövande och kontrollinstitutioner. I det historiskt orienterade studiet av de biokulturella domäner som uppstår mellan människan och andra organismer är detta metodpaket närmast en ofrånkomlig premis (Myrdal 2007; Svanberg 2010).

Fångst och konsumtion av insjöfisk i ett historiskt perspektiv

Våra matvanor påverkas av ekologiska förutsättningar, sociala strukturer, ekonomiska förhållanden, teknisk utveckling och rådande värderingar. Detta gäller förstås även konsumtionen av fisk som avspeglar förhållandet mellan vedertagna kulturmönster och vanor som bryts mot modeströmningar och förändringar i samhället. Tillgänglighet, ätbarhet och påverkan är faktorer som påverkar kosthållet (Bringéus 2001).

Insjöfisket har sedan förhistorisk tid spelat en väsentlig roll för hushållningen i Norden. Under medeltiden var detta fiske ekonomiskt betydelsefullt. Torkad fisk kunde distribueras över stora områden (Granlund 1955; Munktell 1982). Efter reformationen på 1500-talet minskade fiskkonsumtionen i hela landet. År 1555 åt anställda på Gripsholms slott år 145 kilo per person (11 procent av årets kaloriintag). Hundra år senare år 1653 hade fiskintaget sjunkit till 34 kilo per person (3,9 procent av kaloriintaget). År 1921 var intaget 21 kilo fisk per invånare (1,3 procent av kaloriintaget) i Sverige. Samtidigt hade åkerarealen för-

dubblats från år 1750 till 1850. Detta sammantaget var orsakerna till fiskkonsumtionens nedgång före 1800 (Degerman 2004:79).

Möjligheterna att bedriva fiske i insjöar och vattendrag i 1700- och det tidiga 1800-talets Sverige reglerades av gamla rättssystem. Där man i älvar och åar kunnat fiska med olika spärredskap, har den enskilda äganderätten varit betydelsefull. Sådana anläggningar krävde underhåll och beskattades som enskilda fastigheter eller som delar av ett jordbruk. Vissa fiskerika vikar och grund, som på olika sätt hållits i stånd genom att man rensat, har också ansetts tillhöriga vissa byar eller gårdar. Notfisket i flera av våra stora sjöar, exempelvis i Siljan, och stora älvar är exempel på detta. Notdragningar förutsatte flacka stränder och kunde ge mycket stora fångster (Svensson 1938; Nilsson 1972).

Allmogon har förfogat över en rad skilda redskap och fångstanordningar för att kunna ta tillvara dessa resurser. Permanenta fiskebyggnader i form av olika stängselanläggningar, såsom fiskegårdar, katsor, laxkistor och pator, har varit viktiga. Ryssjor och mjårdar har utgjort andra viktiga fångstredskap, liksom not och nät, men givetvis har man också använt sig av metkrokar, håvar, ljuster och klubbor (Granlund 1955; Nilsson 1972).

I det förindustriella Sverige nyttjade landsbygdsbefolkningen ett betydligt större antal fisk än vad senare generationer gjort. I princip all fisk som fångades togs tillvara. Fiskar som går upp i vattendrag för att leka, såsom lax, öring, röding, sik, siklöja, harr, lokalt också nors, kunde fångas i stora kvantiteter, något som man utnyttjade särskilt i norra Sverige. Gädda, abborre och gös har också varit viktiga och det vintertida lakfisket på isen var beryktat sedan senmedeltiden. Karpfiskarna togs också till vara och var ställvis väsentliga för fisket. Även ålen har i viss utsträckning fångats i insjöar och nejonögon har varit föremål för fiske i vissa älvar (Granlund 1955; Sjöberg 1982; Storå 1978).

Insjöfiskens renommé på matbordet i det förindustriella Sverige framgår av en gammal minnesramsa, upptecknad redan på 1700-talet: »Hiälmare Giädda, Siljans Laka, Ulo Lax, Äro bland bästa fiskar uti siögar tags«, noterade Olof Siljeström 1730 i sin avhandling om Siljan (Siljeström 1730). Den är känd i olika ordalag. »Hiälmare gädda och Borr Siö Brax, Är bästa fisk i Sverje tags«, meddelade Linné på 1740-talet att den löd (Lönnberg 1913:494). »Halmstads- och Uleå Lax, Hielmarens och Somens Gäddor, Mälarens Sik, Borr-Siöns och Sätterns Brax, Siljarens Lakar, Tisarens Ål«, minns Johan Fischerström (1769:3) denna ramsa. Zoologen Einar Lönnberg erinrade sig i början av 1900-talet en något annorlunda lydande version från Östergötland: »Glans braxen, Vätterns röding och Tåkerns lake« (Lönnberg 1913:494).

Formuleringarna, som närmast kan liknas vid en slags reklamslogan, vittnar om vilka insjöfiskar som uppskattades på 1700-talets taffel. De geografiska uppgifterna visar att det bedrevs handel med dessa fiskar och att ramsorna användes av den upplysta stadsbefolkning som köpte denna fisk.

De flesta fiskar kunde i vissa skeden tjäna som människoföda och man kan notera att en rad arter som vi numera ratar uppskattades i köket. Så exempelvis var den lilla snorgersen (*Gymnocephalus cernua*) vida använd som matfisk i 1700-talets Sverige. Flera författare vittnar om det (Modeer 1767). Prosten Broman (1911–1954:588) i Helsingland skriver omkring 1730 att den fångades med mjärdar och ryssjor om våren uti strömmar där den leker, därefter fram till midsommaren med metkrok. Men det fanns förstås också de som hade en mer ambivalent ställning till den. Erland Hofsten uppger från 1700-talets Värmland att gersen gav ett ymnigt fiske »hwilken många hålla i pris, men många förachta, så at emedan the få mycket ther af, gifwa the sina swin ther af til födan« (Hofsten 1917:65). Ännu på 1830-talet var dock gersen uppskattad av allmogen. »Sämre folk föredraga gersen framför andra fiskar, kalla den Kungamat«, hävdar C. U. Ekström (1831:96). En annan i dag bortglömd matfisk var elritsan (*Phoxinus phoxinus*), en strömlevande liten fisk som uppträder i stora stim och fortfarande är uppskattad som agnfisk. Linné erfor i Bjursås 1734 att den åts där (Linnaeus 1953:111). Hundra år senare finner man knappast andra uppgifter i litteraturen än att den blott användes som agn. Lokalt har också sötvattensmusslor tagits till vara som människoföda, medan flodkräftor kom in i högreståndskulturens kostvanor först i och med industrisamhällets utveckling (Lundberg m.fl. 2010; Hvarfner 1954).

Insjöar och vattendrag var rika på fisk, i synnerhet innan dikningar, sjösänkningar och andra regleringar på ett radikalt sätt förändrade situationen. Tillgången på fisk och tillgängligheten gjorde att fisken kunde utnyttjas av allmogen vid behov. När skörden slog fel kunde fisket också kompensera bristen på spannmål och utgöra en viktigare del av kosthålllet. Fisket kunde också kombineras med andra aktiviteter, exempelvis myrslätter. Det fanns dessutom vissa grupper för vilka fisket utgjorde en betydande andel av kosthållningen, exempelvis öbefolkningar, vissa fattiga skikt men också bland samer, inte minst de så kallade fiskarsamerna som var specialiserade fiskare vid de norrländska älvarna (Granlund 1955).

Karpfisk som föda i det förindustriella kosthålllet

Åtskilliga karpfiskar, såsom asp (*Aspius aspius*), braxen (*Abramis brama*), id (*Leuciscus idus*), mört (*Rutilus rutilus*), stäm (*Leuciscus leuciscus*), och sutare (*Tinca tinca*) fångades och konsumerades i mån av tillgång. Även vimma (*Abramis vimba*) och björkna (*Blicca bjoerkna*) togs tillvara (Ekström 1831:183, 187). Ibland kunde också löja (*Alburnus lucidus*) fångas för att ätas (Linnaeus 1751:28). Karpfiskarna räknades i allmänhet till kategorin *fjällfisk*, vilka ansågs vara lättare att smälta än så kallad *skinnfisk*. Karpfisken kategoriserades också som *vitfisk*, för att skilja dem från abborre och gädda. Särskilt lekfisken kunde fångas i stora kvantiteter, och utgjorde därmed en viktig del av bondehushåll-

ningen. Den fisk som inte konsumerades färsk kunde bevaras på många olika sätt, bland annat genom torkning, syrning och saltning (Berg 1932:135–140). Rommen tjänade som ingrediens i olika rätter (välling, kams, palt). Övriga karpfiskar var också föremål för visst fiske, men mestadels fick exempelvis löja och sarv (*Scardinius erythrophthalmus*) tjäna som agn (Trybom 1893:29). En genomgång art för art visar vidden av karpfiskens betydelse innan industrisamhället med dess förbättrade infrastruktur växte fram.

Aspen har sedan gammalt fångats i och kring Mälaren, men även på andra håll där den förekommer. I Uppland tog man framför allt vandrande lekfisk. På vissa håll, såsom i Västerås, tillhörde aspfisket landshövdingens privilegier. Även i Hjälmaren fiskades den i stor myckenhet. Från Uppland heter det att aspen fångades »mest med nät under lektiden i första hälften av maj, dels ute i Mälaren, men framförallt i stor myckenhet i de till denna sjö mynnande åarna«. Köttet räknades till de bättre fiskeslagen (Svanberg 2006a; Trybom 1895:40).

Braxen hade en mycket stor betydelse både inom självhushållet och för det merkantila fisket i det förindustriella Sverige. Prosten Carl Ulrik Ekström (1831:174–175) rapporterade om braxens betydelse för den sörmländska allmogen på 1830-talet. Bönderna lade noga märke till vårleken, som ofta sammanföll med att häggen blommade och att det rykte från enen. Dessa två tecken sammanföll med vårleken. Braxen fångades nämligen särskilt under våren med nät och katsor, men kunde vintertid tas med isnot och på hösten genom mete. Ekström ger en ingående skildring av braxens betydelse som matfisk och marknadsvara. Den äts färsk, saltad, inlagd eller torkad. På hösten samlar sig braxen på djupt vatten i sjöarna. »Sådana ställen kallas Braxenstånd och kännas noga af ortens fiskare«, skriver han och ger därmed också ett fint exempel på den lokala ekologiska kunskap fångstmännen hade. På samma sätt hade de som fiskade i skånska Ringsjön väl reda på braxens olika lektider, som sträckte sig från maj till juli. Den första leken kallades gökleken eller häggleken, den andra tjörneleken och den tredje sädesleken, en detaljkunskap som återspeglade artens betydelse i det lokala försörjningssystemet (Hofsten 1917:62; Trybom 1893:30; Trybom 1895:42).

Id har också haft betydelse både för lokal konsumtion och för handeln. »På de orter, der Iden fångas i mängd utgör den en viktig artikel i den enskilda hushållningen«, skriver Ekström (1831:152) och framhåller att smaken förbättras vid längre förvaring. Insaltad utgjorde den en viktig del av allmogens sovel i Södermanland. På Gotland spelade den en stor roll i vårfisket. I exempelvis Lausmyren uppträdde den så rikligt under leken att den kunde ösas upp med ett slags halvcirkelformade håvar som kallades glipar. Den vårfångst av id som saltades ned kunde räcka ett helt år och var inte alltid uppskattad som frukostmat av gårdsfolket, som dag efter dag tvingades äta kokt saltad id. Det råder inget tvivel om att iden spelade en väsentlig roll i hushållningen för många gotländska hem (Ohlsson 1944:82; Svanberg 1999:150–151).

Fångst av mört var vida utbredd i det förindustriella Sverige och var en viktig matfisk. Det var i synnerhet vårlekande fisk, som kunde tas i stora mängder med not, nät, mjärदार och andra redskap.

Mörten fångas om våren i stora massor vid hans samlingsplatser i skärgården innan han går upp i bäckar och åar att leka. Vidare togs han i dessa vattendrag uti mjarदार, ryssjor och dylika redskap samt metas äfven. Om sommaren fångas han äfven mycket med nät samt om vintern med isnot och kallas då ismört,

skriver Gustaf August Tiseliu (1868:37) från östra Småland. Från Dalarna berättas att vid ett ställe i Flatälvens mynning i sjön Närsen i Nås finnmark stod uppvandrad lekmörten förr så tätt att »man kunde gå på stimmet«. Varje år placerade man ut en vakt för att bevaka mörtens ankomst och när stimmet samlats gjorde denne upp eld på en holme vi åmynningen. Då gick folket man ur huse i kringliggande byar för att ösa upp mört i båtarna (Dalin 1903:527). Från Ringsjön i Skåne finns beskrivet att lekmört fångades med landnot i stora mängder. Man kunde i ett varp få 10 till 15 tunnor (Trybom 1893:28). Från Södermanland uppges att allmogen i synnerhet åt den stekt (Ekström 1831:156). I nordligare delar av landet har mört beretts till surfisk på samma sätt som surströmming (Svanberg 2000:185).

Stämnen fångades enligt prosten Olof Broman (1911–53:648) på 1730-talet i Hälsingland med not och nät på grunda vatten. Den äts mest färsk men kunde också saltas in. Även på andra håll var den föremål för fiske. Köttet ansågs gott, uppger en värmländsk naturforskare (Tenow 1880:103). Sarven fick man med annan fisk och den blev de fattigas spis, enligt C.U. Ekström (1831:166). Sutare togs ibland i ryssjor, som utsattes i vassen eller på översvämmade ängar. Den var en eftertraktad matfisk (Ekström 1831:204; Nilsson 1855:299). På de orter där vimman gick upp och lekte i älvarna kunde den fångas i mängd. Där ingick den »alltid uti den arbetande klassens tarfliga matredning«, vet Ekström (1831:187) att berätta.

Det kan också nämnas att viss fisk ratades som livsmedel. Faren (*Leuciscus farenus*) var en karpfisk med låg status över allt där den fanns. Sörmlänningarna kallade den till och med nedsättande för *kuttlucka* och föraktade den som människoföda. Möjligen kunde den duga till grisen (Ekström 1831:179).

De var dock inte bara allmogen som konsumerade karpfiskar i äldre tid, utan det gjorde också högrestånden. Hushållsböcker och kokböcker från 1700- och 1800-talet bär vittnesmål om detta. Gustafva Björklund, flitig författarinna till kokböcker i många upplagor under 1800-talet, ger exempelvis åtskilliga recept på karpfiskar (Björklund 1893:106–107).

Sammantaget framträder bilden av ett omfattande utnyttjande av karpfiskar som människoföda i det förindustriella Sverige. Tillgänglighet och att den mesta fisken ansågs vara ätbar bidrog till att allmogen tog dem till vara. Med regionala

variationer tillvaratog man i allmänhet de karpfiskar som fanns att tillgå, i synnerhet under lekperioderna, då de kunde fångas i stora mängder. Förråds-hushållningen innebar att man på olika sätt konserverade fisken för användning när man inte kunde få den färsk. Vanligt har varit att man torkat den, syrat enligt gamla metoder och att salta den. Vissa karpfiskar ingick också i det merkantila fiske som existerade vid insjöar och älvar i det förindustriella Sverige. På så sätt nådde karpfisken även marknadstorgen i städerna.

Dammodling

Sötvattensfisk kan hamna på tallriken på två olika sätt. Dels genom att man, som redan beskrivits, fiskar i sjöar och floder, dels att man använder sig av fisk som odlats i dammar. Det sistnämnda var en möjlighet som utnyttjades i 1600- och 1700-talets svenska herrgårdar och prästboställen. Även här var de regionala variationerna stora. Systemet med fiskodling i dammar har varit betydligt mer utbrett på kontinenten, men det nådde också under senmedeltiden Sverige. Vid fiskodling har dammens ägare fullständig kontroll på fiskens bestånd och kvantitet. Man höll arter som hade god och snabb tillväxthastighet, och som lämpade sig för försäljning eller konsumtion. Anlagda fiskdammar kunde ge en betydligt högre avkastning än sjöar. En medelavkastning i en sjö uppskattades till 10 kilo fisk per hektar och år, medan man i en damm kunde få upp 70 kilo fisk per år (Nordqvist 1922:587).

På kontinenten var dammodlingen länge starkt knuten till klosterkulturen, även om den redan under senmedeltiden nådde utanför dessa miljöer. Fisken användes som föda under den katolska fasteperioden före påsk och vid de speciella fastedagar som fanns under året. Det gjorde att en jämn fisktillgång var eftersträvt. Den dammodling som hade etablerats i Sverige vid slott och kloster under senmedeltiden levde vidare och produktionsformen fick efter reformationen spridning även till andra miljöer. Strödda uppgifter i källmaterialet visar att åtskilliga slott hade ruddammar. I uppteckningarna från Nyköpingshus år 1583 framgick att 208 dagar om året var så kallade fiskdagar, det vill säga då fisk var den dominerande proteinkällan, medan antalet kött dagar uppgick till 156 (Degerman 2004:72).

Fiskodlingarna fick ett uppsving under 1600-talet då dammar anlades i ett stort antal prästgårdar. Många av dessa levde vidare in på nästa århundrade (Svanberg 2006b). Man finner mängder av dammar runt om på Sveriges gods och prästgårdar. Det var framför allt rudor som hölls i dammar, en art som klarade övervintring i det svenska klimatet. Dammrudan var en småvuxen fisk som med rätt foder och skötsel kunde ge en betydande avkastning. Under 1700-talet ansågs ruda vara en bra och hälsosam matfisk, prisad av poeter och andra. Recept på rudor återfinns i många hushålls- och kokböcker från 1700-talet och uppenbarligen spelade de en viss roll för hushållningen i vissa samhällsskikt

(Bonow och Svanberg 2011). En fisk som odlades av kungahuset på Kungliga Djurgården i Stockholm var grönlingen, som trots sin ringa storlek lovordades för sitt fina och enligt uppgift hälsobringande kött. Möjligen hölls den också i dammar vid vissa skånska gods (Lundberg och Svanberg 2010).

Sommaren 1749 uppmärksammades akvakulturen med karpfiskar som fanns i godsmiljö av Linné under hans resa i Skåne. Vid Lärkesholm observerade han att dammar »sågos här flere och vidlöftigare än på någor annor ort« (Linnaeus 1751:376). Karp, som varit den vanliga dammfisken på kontinenten, kom in senare i svensk akvakultur, men under 1700-talets mitt fanns den företrädd tillsammans med rudor bland den odlade fisken på de skånska godsen. Mötet med dammanläggningarna vid Lärkesholm fick Linné att utbrista i en programförklaring för spridning av fiskodling i Sverige:

Wår Nation bör mer tänka på denna saken, som hit intil, åtminstone up i landet, icke kommit i den aktning det förtjenar, då så härliga lägenheter för fisk en gång kunde blifwa nog wärderade til landets båtnad; och de bärgiga Landskaper, som gifwa mindre säd, kunde ärsätta skadan med fisk (Linnaeus 1751:379).

Det utfärdades till och med den 14 november 1766 en kunglig förordning som anmodade landets landshövdingar att uppmuntra anläggandet av fiskdammar för odling av karpfiskar. Samma år framlades vid Lunds universitet en avhandling med Olof Cederlöf som respondent om karpodling. Den var direkt inspirerad av Linnés observationer i ämnet (Cederlöf 1766).

Trots denna uppmuntran från forskarhåll och myndigheternas försök att centralstyra anläggandet av dammar för fiskodling tynar verksamheten bort. Under slutet av 1700-talet och första delen av 1800-talet försvann många av lågadelns, prästgårdarnas och bondbyarnas ruddammar. Detta är bland annat en följd av den uppodlingsiver som råder i landet. All tillgänglig mark läggs under plogen och marken där dammarna förut legat dikas ut och odlas upp.

Strukturförändringar under det sena 1800-talet

Bondebefolkningen hade länge utövat fiske som binäring (bönder med fiskerätt). Under 1800-talet blev jordbruket så betungande för bonden att han inte hade tid över att fiska ens till husbehov. Yrkesfiskarna var ännu mycket få. De anställda yrkesfiskarna vid slotten hade hunnit försvinna och samtidigt var kronofiskena borta eller utarrenderade när 1800-talet började (Degerman 2004).

Ett effektivare jordbruk med dyrare investeringar bidrog också till att färre hade råd att förbli jordägare. Många småbrukare tvingades sälja sina olönsamma gårdar och istället bli lönearbetare. År 1750 hade bara 20 procent av jordbruksbefolkningen varit obesuttna, det vill säga, de ägde ingen egen jord. Hundra år senare var denna andel av landsbygdens befolkning hela 50 procent. En stor del av befolkningen förlorade därmed rätten till egna fiskevatten och möjligheten att

fiska till husbehov. Vi kan under 1800-talets senare hälft därmed notera en gradvis förändring av fiskekonsumtionen och av vilka arter som konsumerades (Ehn 1991:50). Karpfiskens närvaro i kosthålllet minskade under denna period.

En bidragande orsak till fiskets tillbakagång var också att de framväxande industrierna negativt började påverka vattenkvaliteten och lekområdena för karpfiskarna. Fiskelitteratur och kokböcker från slutet av 1800-talet framhåller att allt fler sjöar och vattendrag blivit förorenade (Anonym 1890). Detta ledde till en påtaglig minskning av bestånden (Bernes 2001).

Husbehovs- och yrkesfiske i industrialiseringens Sverige

Behov och tillgänglighet hade gjort att man tidigare utnyttjade alla de fiskresurser som fanns att tillgå i människornas närhet. Att skildra denna allmogens fångst av karpfiskar med detaljer om olika fångstsätt och redskap, om människornas kunskaper rörande fiskarnas lekvandringar och vanor, samt hur landsbygdsbefolkningen på många sätt tog tillvara dessa resurser i hushållningen är inte svårt, eftersom vi har ett rikhaltigt källmaterial till vårt förfogande. Beläggen blir betydligt torftigare och mindre specifika när vi skall skildra övergångsskedet från en huvudsakligen rural naturahushållning till industrisamhällets framväxt med dess inflyttning till städerna och utbyggnad av infrastrukturen. Detaljskärpan minskar och perspektiven breddas.

Vi har hittills konstaterat att fiskkonsumtionen var ganska varierad fram till 1800-talets mitt. I slutet av seklet ser man dock en påtaglig minskning i konsumtionen, vilket handlar om förändrade produktions- och konsumtionsmönster, som måste analyseras i termer av urbanisering, modernisering, kulturell förändring och kanske också matlagningskonstens tillbakagång bland husmödrarna. Industrialismens genombrott under 1800-talet medförde ökad inflyttning till städerna och därmed en minskad naturahushållning för allt större grupper i samhället.

På grund av mänsklig påverkan hade dessutom svenska vattendrag och sjöar genomgått omfattande förändringar. Genom vattenregleringar, fördämning, utdikningar och sjösänkningar omvandlades hela ekosystem. Även omflyttning av arter, förorenande utsläpp, övergödning, försurning och överfiske var faktorer som bidrog till att förändra den svenska sötvattensfaunan. Denna reduktion av fiskarnas livsmiljö är en viktig orsak till att sötvattenlevande fiskbestånd minskat eller försvunnit och att konsumtionen av dessa fiskarter avsevärt reducerats (Degerman m.fl. 1998).

Under 1800-talet flyttade därtill allt fler människor från landsbygden in till städerna och andelen av Sveriges befolkning som bodde i tätorterna ökade från 9,8 procent år 1800, till 15 procent år 1880. År 1900 var det hela 28 procent som bodde i städer och tätorter och 1930 var 48 procent av landets befolkning urban (Ylander 2003).

För de människor som levde kvar på den svenska landsbygden fanns fortfarande möjligheter till husbehovsfiske. Insjöfiskarna fortsatte att vara betydelsefulla inom detta fiske under slutet av 1800-talet och förra hälften av 1900-talet. Särskilt gädda, abborre, gös och laxfiskarna kom till användning inom husbehovsfiskets ramar, men även en del karpfiskar togs fortfarande till vara (Fiskeriverket 2003:1; 4ff). Ännu under 1940-talet idkade vissa delar av befolkningen ett slags husbehovsfiske. Detta fiske behöll sannolikt sin position i Norrlandslänen under en ganska lång tid. Karpfisk efterfrågades emellertid allt mindre, även om de inom landsbygdshushållen istället fick tjäna som gris- och hönsföda, men också katten fick del därav. En icke oväsentlig del gick också till det under 1900-talet alltmera efterfrågade kräftfisket, och ännu på 1960-talet köpte fiskbutikerna upp mört och annan agnfisk inför kräftsäsongen. Då kunde även tidig värlekande fisk säljas eftersom den frystes in, något som kunde ge driftiga småpojkar en extrainkomst (Svanberg 2000:185).

Braxen var en karpfisk som var fortsatt viktig i kosthålllet ännu långt in på 1900-talet. Den var storvuxen och gav riklig fångst. Verner Antonsson berättar från sin uppväxt i 1920- och 1930-talets östra Småland om kosthållningen:

Braxen som skulle ätas skulle vara stor, helst från kilot och uppåt. Men den sorten ingick å andra sidan så till den milda grad i naturhushållningen i föräldrahemmet, att vi åt braxen cirka två månader i följd varje år och då serverades den i olika former, en eller två gånger om dagen. Ja, den fanns ibland på bordet vid varje måltid under dagen (Nothin 1966).

Även iden behöll lokalt sin status några årtionden på 1900-talet. Sommartid kunde den när stimmen gick in i grunda vikar fångas i stora mängder med finmaskigt nät. De största fick tjäna som människoföda, men merparten gick till hönsen och grisarna (Svanberg 1999).

Arbetarbefolkningen i mindre orter kunde utnyttja insjöfisket som en möjlighet att dryga ut kosten. Måltidsforskaren Christina Fjellström framhåller i sin avhandling strömmingens och sillens betydelse i kosthålllet för arbetare vid Stocka sågverk i Gästrikland. Speciellt strömming användes både till vardags som till fest. Även under kristider fanns det gott om fisk i hushållen. Konsumtionen av köpt fisk kunde drygas ut genom fiske i närliggande sjöar. Särskilt under de två världskrigen blev detta fiske i sjöar ett viktigt tillskott för arbetarhushållen (Fjellström 1990:208–210).

Industrisamhällets framväxt innebar en rad kulturella och sociala förändringar inte bara för stadsbefolkningen, utan också för de som fortfarande levde på landsbygden. Nya transportsätt innebar förbättrade kommunikationer vilket i sin tur banade väg för ett större samhällsinflytande. Livsmedelsindustrin tillhandahöll nya varor (charkprodukter; mejerivaror; konserver) som påverkade kostvanor och skapade nya smakpreferenser. Med den växande köpkraften blev nya ingredienser och råvaror tillgängliga, vilket påverkade det allmänna kon-

sumtionsmönstret. Nya sätt att bevara och konservera råvaror skapade också nya förhållande till kosten. Mathållningen förändrades radikalt under 1900-talet.

Urbaniseringen och det expanderande yrkesfisket

Urbaniseringen medförde att allt färre husbehovsfiskade till förmån för en specialiserad fiskekår som började växa fram. Detta förde med sig att insjöfiskkonsumtionen minskade och med den konsumtionen av karpfiskar.

Priset på fisk sjönk också och att vara fiskare blev synonymt med att vara fattig (Anonym 1890). När man på 1800-talet började använda is på fisken och i och med kylteknikens intåg på 1920-talet möjliggjordes förvaring av större fångster i avvaktan på vidare transport och konsumtion (Malmgren 1868; Gripenberg 1920). Detta innebar också att nya arter kom till konsumenternas kännedom, däribland havsfångad fisk. En nackdel var dock att eftersom fisken gick via flera led fördyrade det priset ut till kund. Vi kan belysa detta med ett exempel ur *Kalmar Tidning* 1907 där det höga fiskpriset i Kalmar skyldes på att man transporterade fisk ända från Karlskrona och att fisken kom till konsumenterna först efter att de passerat flera led (*Kalmar tidning* 1907-08-08).

En sammanställning av olika torgannonser i *Kalmar Tidning* över priset per kilo på olika fiskar visar tydligt att vissa fiskar inte betingade något speciellt högt pris. Studerar man priset för ruda som såldes på torget i Kalmar mellan åren 1896–1915 noterar man att det har legat still på omkring 50 öre per kilo under hela tjugooårsperioden, medan andra arter ökade ganska kraftigt i pris, framförallt gädda och ål.

Tabell 2. Torgpriset i kronor för saluförd fisk i Kalmar åren 1896, 1898, 1909, 1913 och 1915

Typ av fisk	1896	1898	1909	1913	1915
Aborre	0,25	0,40	0,70	0,70	0,75
Flundra	0,70	0,90	0,80	0,60	0,90
Gädda	0,40	0,70	0,90	1,25	1,50
Ruda	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50
Ål	0,25		1,60		2,00

Källa: Kalmar tidning 1896, 1898, 1909, 1913 och 1915

Istället för ett lokalt binäringsfiske utvecklades under denna tid ett storskaligare yrkesfiske som fick mer betalt för andra fiskar än karpfiskar. Åren kring första världskriget sysselsatte insjöfisket cirka 1 600 personer medan havsfisket sysselsatte cirka 13 500 personer (Juhlin-Dannfeldt 1926: 267).

Dammkulturens återkomst

Dammkulturen hade mer eller mindre fallit i glömska när den i Tyskland boende godsägaren Carl Went 1879 flyttade till egendomen Gustafsborg vid Perstorp i norra Skåne och startade en ny odling. I början av 1900-talet drev Wilhelm Wendt en karpodling med 30 000 kilo i årlig produktion på gården (Borg 2005). Wilhelm Wendt grundade även en dammanläggning i Lammhult i Småland 1897. Detta vattenbruk spred sig till godsägarens grannar. Det var dock först 1906 när Södra Sveriges Fiskeriförening bildades som akvakulturen tog ordentlig fart och 1906 byggdes en försöksstation för dammkultur Aneboda i Kronobergs län och ytterligare en försöksstation startades vid Eriksdal i Malmöhus län (Nordqvist 1922:589).

Även i andra delar av Skåne fanns vid samma tid dammodlingar. Vid Tynninge fanns Tyringe damm med där man bedrev karpodling. År 1890 startade en något annorlunda verksamhet vid Thuresnäs i Billeberga socken då Transportaktiebolaget för levande fisk bildades för att köpa in, tillverka och sälja apparater för transport av levande fisk (Borg 2005). År 1916 fanns mellan 1 600 och 1 700 hektar för fiskdammar i landet, huvudsakligen i söder upp till Mälardalen. Bruket att hålla karp, men även sutare och ruda, i dammar levde kvar in på 1930-talet. Karp sattes även in i sjöar, främst då i Skåne, men också så långt norrut som i gruvorten Långban i Värmland. I början av 1900-talet fortsatte man med att sätta ut sutare i en mängd vatten. Karp, sutare och ruda var lämpliga för dammodling eftersom de tål låga syrenivåer och kunde transporteras levande mycket långa sträckor (Degerman 2004:45).

I kokböcker från tidigt 1900-tal förekom det fortfarande en hel del recept på dessa fiskar, mycket tack vare de nyanlagda försöksodlingarna (Anonym 1890, Olsoni 1901:241; Anonym 1917; Lundh-Eriksson 1934:142–146). Under förra hälften av 1900-talet hade karpodlingen sin blomstringstid. Den har nu på det hela upphört. Istället inriktades matfiskproduktionen i akvakultur på regnbåge, och under 1970-talet kom denna verksamhet igång i större omfattning genom odling i nätkassar. Även andra arter blev föremål för matfiskodlingen, av främst lax och röding.

Nya konsumtionsvanor med nya fiskarter

I början av 1900-talet förändrades fiskhandelns sammansättning när mängden insjöfisk minskade och havsfångad fisk ökade på marknaden. Fisken såldes nu allt oftare i speciella saluhallar, och all fisk som inte såldes i saluhallen fördes in via grossister till detaljhandeln. Viss fisk avyttrades fortfarande på torgen av fiskarna själva, men Heyman konstaterade att för tillförseln av fisk till Stockholm spelade inte Stockholms stadsfiskhall någon roll (Heyman 1929:7). Som ett svar på de försämrade avyttringsmöjligheterna bildades i början av 1930-talet fiskare-

förbund vid flera av de stora sjöarna med syfte att tillvarata insjöfiskarnas intressen (Degerman 2004:81).

I samtida utredningar betonades att fiskpriset borde sänkas igen, det vill säga att andra arter vid sidan av strömming skulle finnas tillgängliga, för att man skulle få upp förbrukningen och öka variationen på konsumtionen (Heyman 1929:4). Fisk importerades dessutom till Sverige. Hjälmarens fiskareförbund begärde därför 1936 hos regeringen ett importförbud på gädda och gös. Det var främst importen från Finland och Baltikum som oroad:

Gösen stod i ett förstahandspris av 75 öre till en krona kilot. Gäddan något högre. Abborren var svår att sälja och braxen ville inte folk ha, även om man rensar dem och bär hem den gratis (Degerman 2004:81).

Med det expanderande havsfisket, inte minst den rikliga tillgången på sill och strömming, efter andra världskriget, samt förbättrade möjligheter att distribuera färsk och fryst havsfångad fisk över hela landet, gick karpfiskarna tillbaka som matfisk. De förlorade också sin ställning inom husbehovsfisket, där de dock fortsatt fick en viss användning som agn och kattmat. I övrigt kom de att klassas som mindre önskvärt.

Statistiken över fiskkonsumtionen under den här perioden är begränsad. En av de få tillgängliga undersökningarna om detta gjordes för socialstyrelsens räkning. Det är en sammanställning av fiskekonsumtionen i ett antal hushåll inom olika samhällsklasser i Stockholm, Göteborg samt några andra orter i landet mellan 1922–1924 (Heyman 1929). I utredningen framhålls att människor konsumerade ett kilo fisk i veckan, dock ej den lägsta klassen som endast för-tärde 0,75 kg veckan (se tabell 3 och 4 nedan).

Tabell 3. Fiskekonsumtion i kilo i utvalda hushåll i Stockholm, Göteborg och Riket indelade i samhällsklass mellan 1922 och 1924

Fisksort	Stockholm					Göteborg	Riket	
	Medelklass	Arbetare och lägre tjänstemän				Arbetare och lägre tjänstemän	Arbetare och lägre tjänstemän	Medelklass
		Lägre välstandsgrad	Genomsnitt	Högre	Medeltal			
Strömming	24,4	21,1	26,7	27	24,7	0,3	15,8	16,5
Sill	2,6	3,0	3,0	4,3	3,3	13,2	8,9	6,9
Torsk	3,0	2,0	2,6	1,7	2,3	4,3	4,3	4,3
Kolja	3,0	1,3	3,0	2,6	2,3	17,2	3,6	4,0
Vitling	0,3	0,7	0,3	0,3	0,3	6,3	1,0	0,7
Rödspotta	2,0	0,3	1,0	0,7	0,7	4,0	1,3	2,3
Makrill	1,3	0,7	1,0	1,3	1,0	17,5	2,6	1,6

Abborre	1,0	0,7	0,7	1,3	0,7	0,0	0,7	1,0
Gädda	4,0	2,3	2,7	5,9	3,3	0,3	1,7	4,0
Sik	0,0	0,0	0,3	0,7	0,3	0,3	0,7	0,7
Ål	0,0	0,0	0,3	0,7	0,3	0,3	0,7	0,7
Annan eller ej angiven fisk	13,5	5,2	7,6	11,2	7,6	14,2	7,9	13,5
Summa	56,0	37,6	50,2	58,7	47,2	74,6	49,5	57,1

Källa: Heyman Hugo, Fisktillförsel och fiskhandel i Stockholm, i "Stockholms stads slakthus och saluhallstyrelseberättelser för år 1928", Stockholm 1929.

Tabell 4. Fiskekonsumtion i kronor i utvalda hushåll i Stockholm, Göteborg och Riket indelade i samhällsklass mellan 1922 och 1924

Fisksort	Stockholm					Göteborg	Riket	
	Medel- -klass	Arbetare och lägre tjänstemän				Arbetare och lägre tjänstemän	Arbetare och lägre tjänstemän	Medel- klass
		Lägre välstånd grad	Genom snitt	Högre	Medel- tal			
Strömming	17,2	15,2	19,10	19,80	17,80	0,50	8,20	9,60
Annan färsk fisk	51,10	24,4	34,3	48,50	33,30	49,20	31,40	49,90
Summa	68,30	39,60	53,40	68,30	51,10	49,50	39,60	59,50

Källa: Heyman Hugo, Fisktillförsel och fiskhandel i Stockholm, i "Stockholms stads slakthus och saluhallstyrelseberättelser för år 1928", Stockholm 1929.

Konsumtionen var dessutom högre i Göteborg än i andra orter, vilket förklarades med tillgången på fler slags fisk där (Heyman 1929:3). Jämför man hur mycket fisk som konsumeras i relation till andra matvaror kan man konstatera att fisk inte utgjorde någon större del av kosthållet eller upptog någon markant del av matbudgeten

Tabell 5. Fisk i procent av samtliga livsmedelsutgifter

	Fisk i procent av:	
	Samtliga livsmedelsutgifter	Samtliga utgifter
Stockholm:		
Medelklasshushåll	3,4	0,7
Arbetare och lägre tjänstemän	2,6	1,1
Lägre välståndsgrad	3,1	0,9
Genomsnittlig välståndsgrad	2,8	1,0
Högre välståndsgrad	3,1	1,2
Göteborg:		
Arbetare och lägre tjänstemän, medeltal	3,0	1,2
Hela riket:		
Arbetare och lägre tjänstemän	2,6	0,7
Medelklass	3,2	1,0

Källa: Heyman Hugo, Fisktillförsel och fiskhandel i Stockholm, i "Stockholms stads slakthus och saluhallstyrelseberättelser för år 1928", Stockholm 1929.

Konsumtionen av insjöfisk var således låg men detta var något som man försökte ändra på genom informationskampanjer. En rad broschyrer och småskrifter med receptsamlingar utgavs som propagerade för ökad användning av fisk. År 1933 utkom boken *Fiske, fiskerätt och fiskevård i våra sötvatten* med »upplysningar och råd för höjandet av vårt lands sötvattens och skärgårdsfiske«. Författare var fiskeribiologen Gunnar Alm och bokens explicita syfte var att avhjälpa okunskapen om sötvattensfisket, och att väcka intresse för insjöfisken. Alm menade att detta fiske hade stor betydelse för landets nationalekonomi, men även för den sociala utvecklingen (Alm 1933). I statistiken som Alm återger framgår tydligt att de nya arterna betingar ett betydligt högre pris än de gamla

Tabell 6. Fisksort, medelavkastning i kilo och medelvärde i kronor

	Medelavkastning i kilo	Medelvärde i kronor
Gädda	595.800	835.700
Abborre	376.900	256.100
Braxen	89.600	63.900
Mört	344.400	108.600
Id	139.900	105.500
Lake	70.400	62.800
Sik	352.700	395.500
Siklöja	135.300	69.300

Laxöring	72.500	180.200
Lax	225.600	611.700
Ål	1.354.300	2.466.200
Summa utom lax och ål	2.177.200	2.077.600
Summa samtliga	3.757.000	5.155.500

Källa: Alm, Gunnar (1933), *Fisk, fiskerätt och fiskevård i våra sötvatten*, Stockholm, sid 38.

Priset på karpfiskarna var lägre än för lax, gädda och gös. Det lönade sig således inte att fiska dem längre. Ett vanligt omdöme som hörs under 1900-talet om karpfiskar är att de är beniga. Ett annat är att de smakar dy. Hjalmar Bergman låter *I hans nåds testamente* (1910) husbonden på Rogershus (egentligen Ekeberg vid Hjälmaren) uttrycka sin avsky för den beniga fisken: »Braxenpanka, sir kusin, det är en vedervärdig fisk«. Ivar Lo-Johansson skriver *I en arbetares liv* (1977) om »en rätt stor braxenpanka, nästan oätlig, då den inuti hade som ett nålbrev av småben«. Just nålbrev var en vanlig karakterisering av karpfiskar under 1900-talet, ogräsfisk och skräpfisk var andra etiketter, och visar deras degradering som matfisk.

Att karpfiskarna mist sin betydelse som matfisk framgår av ovanstående citat men också av ett större arbete om våra insjöfiskar som utkom på 1940-talet (Andersson 1942). Om mörten heter det att som människoföda är den inte högt skattad, men att den fiskades i Småland och Skåne för export till Tyskland. Om iden heter det att den inte ansågs vara någon särdeles god matfisk, även om det fortfarande var föremål för en viss fångst i kusterna. Visst beröm får dock aspen som »visserligen inte [hör] till våra värdefullaste sötvattensfiskar men sägs dock vara rätt välsmakande«. Braxen beskrivs mera ambivalent: vissa bestånd är odugliga som människoföda, andra räknas till bästa fisksorterna (Andersson 1942: 444, 446, 450, 452).

Detta speglar de förändrade matvanor som, till följd av den ökade levnadsstandard, flytten in till städerna, den moderna kyltekniken och möjligheter till långväga transport av matvaror, kom efter första och i viss mån andra världskriget. Arter som förr varit viktiga för naturhushållningen ratades när smakligare och i köket mer lätthanterliga arter, ofta från havet, blev vanliga i handeln.

Fiskkonsumtion och insjöfiskens betydelse i dagens hushåll

Samtidigt som havsfisket står inför en kris, bland annat på grund av överuttag som lett till ett nära förestående ekologiskt sammanbrott för vissa fiskpopulationer, förespråkar hälsoexperter och nutritionister att vi bör konsumera mera fisk. Särskilt laxfiskar rekommenderas (lax, öring, röding, regnbågsforell), som numera når våra hushåll genom inhemska och utländska odlingsanläggningar. Överlag är fisk ett favoriserat födoämne i många kretsar, även om konsumtionen ändå inte når upp till den mängd som förespråkas. Det svenska havsfisket lan-

dade 117 000 ton matfisk och skaldjur år 2005. Fritids- och husbehovsfisket bidrar med knappt 46 000 ton matfisk (Fiskeriverket 2006:21).

Färskfiskkonsumtionen har minskat under de senaste 20 åren, medan konsumtionen av beredd fisk och skaldjur har ökat. I början av 2000-talet beräknades den svenska fiskkonsumtionen till 18 kilo per person och år. Av denna var 5,7 kilo färsk fisk, 2,1 kilo djupfryst, 7,1 kilo konserver samt 3,1 kilo kräftor och musslor (Lindquist m.fl. 2004).

Numera påverkas konsumtionen huvudsakligen av den fisk som finns tillgänglig i butikerna. Utbudet styrs främst av detalj- och grossisthandeln. En ägarkoncentration inom branschen har gjort att mindre leverantörer slås ut och de större gynnas. Detta gör att lokala fiskare har svårt att få avsättning för sina fångster och vi konsumenter får färre arter att välja mellan. Därtill påverkar våra levnadsvanor, där matlagning får ta allt mindre tid vår inställning till halvfabrikat och färdiglagad mat. Lättfilead havsfisk har därmed konkurrensfördelar. Men olika innovationer stimulerar också marknaden då djupfrysningsteknikens förbättringar möjliggjort längre förvaring av råvaran. Nya förpackningstekniker och förändrade konsumtionsvanor påverkar industrin. Atmospack kallas en ny förpackningsteknik för färsk fisk. Genom att vakuumpförpacka den beredda färska fisken med en tillsats av koldioxid och kväve bevaras fisken längre. Atmospackade produkter behöver inte djupfrysas, utan kan förvaras kallt. Detta har bidragit till att fiskkonsumtionen ökat.

Insjöfiskens roll för dagens hushåll är till stor del förknippad med fritidsfisket. En miljon svenskar fiskar på fritiden varje år i hav, sjöar och vattendrag. Över en tredjedel av utövarna är kvinnor. De flesta fiskar för egenkonsumtion. Omkring 85 procent av fångsten från fritidsfisket år 2006 användes för konsumtion. Det motsvarar 16 000 ton fisk. Det betyder att varje fiskare äter 16 kilo egenfångad fisk vilket är en betydande del av den totala färskfiskkonsumtionen i Sverige. Detta kan jämföras med konsumtionen av färsk fisk från handeln i Sverige som varierar mellan sju och åtta kilo per person och år (Fiskeriverket 2006:21).

Livsmedelsverket rekommenderar ett intag av fisk två till tre gånger i veckan för både barn och vuxna för vitaminernas, mineralernas och de essentiella fettsyrnornas skull (Livsmedelsverket 2008). Andelen fisk som konsumeras i relation till den totala andelen livsmedel och alkoholfria drycker är relativt liten. Konsumtionen av fisk uppgår endast till 5 procent av det totala livsmedelsintaget (Jordbruksstatistisk årsbok 2010:289). Svenskarna köper fisk för 10 686 miljoner kronor. Totalt spenderar landets befolkning 168 826 miljoner kronor på livsmedel. Som jämförelse kan nämnas att hushållen spenderar 27 396 miljoner kronor på spannmål, 33 873 miljoner kronor på kött samt 29 986 miljoner kronor på mjölk och ägg (Jordbruksstatistisk årsbok 2010:295).

Studier av konsumtionsmönstren visar att det är främst äldre personer som äter fisk regelbundet. Ungdomar och barnfamiljer äter fisk mera sällan, vanligen

mindre än en gång i veckan (Kidd 2009). När man analyserar de svenska hushållens utgifter för olika livsmedel framgår tydligt att fisken står för en bråkdel av utgifterna. Fisk är den kategori livsmedel vars pris har ökat snabbare än den allmänna prisutvecklingen sedan slutet av 1990-talet. Under de senaste tio åren har svenskarna även fått upp intresset för exklusivare och dyrare fisksorter. Många uppfattar numera fisk, enligt branschorganisationen Svensk Fisk, som en lyxartikel, något som man gärna äter på restaurang eller tillagar till helgen. Jordbruksverkets studier visar att under perioden 1980–2006 klassades fisk som lyxvara, medan den under föregående period 1960–1979 ännu ansågs vara en vardagsvara (Lööv och Sköld 2010).

Konserver och beredd fisk är de livsmedelskategorier där konsumtionen har ökat mest. Förbrukningen av beredd fisk låg runt 6 kilo per person och år fram till millennieskiftet. Därefter har åtgången av konserver och beredd fisk nästan dubblats till drygt tio kilo per person och år (Jordbruksverket 2009:2). Därmed har konsumtionen av fisk samma utveckling som andra livsmedelsgrupper, nämligen att vi äter mer och mer förädlad mat (Lööv och Sköld 2010:9–11).

Framtidsutsikter för karpfiskar

Sportfiskare och människor från länder där karpfisk fortfarande förekommer på menyn är de grupper som kan tänkas uppskatta karpfiskarna. Det gäller i synnerhet asp, id och braxen som alla bjuder på ett intressant fiske. Som livsmedel är dessa arter däremot på det hela taget uträknade. De räknas numera så gott som uteslutande som så kallad skräpfisk. Under en period under efterkrigstiden fanns en efterfrågan på sådan fisk bland pälsdjursuppfödare. Även om braxen och sutare, ibland också id, alltjämt ingår i någorlunda moderna kokböckers receptsamlingar är efterfrågan liten (Agnäs 1979; Engnes m.fl. 1980). Handen på hjärtat, när åt läsaren en inkokt braxen sist? Detta bör kanske ändå stämma till eftertanke. Man bör fundera över hur man skall ställa sig till att vi fortfarande har ett överflöd av fisk i våra svenska insjöar samtidigt som det verkar som att ett globalt produktionstak för vildfångad fisk har nåtts. Redan nu uppmanar Världsnaturfonden oss att avstå från vissa havslevande arter.

Kanske kan man sätta större förhoppningar till fiskodling och fiske i våra svenska insjöar som ett sätt att kunna tillgodose efterfrågan på fisk och skaldjur. Alternativet är att konsumtionen av fisk måste minska avsevärt. I Sverige har fiskodling för matproduktion länge varit kontroversiell, men allt eftersom det blir tydligare att behovet av fisk inte täcks genom vilda fiskpopulationer får odlade produkter alltmer acceptans. Lika naturligt som att jakt på vilda djur inte täcker vår konsumtion av kött måste vi se på odling av fisk som en del av vår framtida livsmedelsproduktion (Brännes m.fl. 2007).

I ett internationellt perspektiv är fiskodling den snabbast växande formen av animalisk livsmedelsproduktion. År 2005 producerades 34 procent av världens

totala avkastning av fisk och skaldjur genom akvakultur (Ziegler 2008). Samtidigt sker en ökad odling av andra arter än lax, dels för att förse konsumenterna med livsmedel, dels sådan som kan användas för utsättningar i syfte att rehabilitera naturliga populationer som har minskat eller utplånats genom överfiske (Brännes m.fl. 2007).

Tiden är måhända mogen för att konsumenten skall återupptäcka också karpfiskarna, som nu är outnyttjade. Befolkningens relation till karpfiskarna har förvandlats från en ingående kunskap om enskilda arter och deras uppträdande till något anonymt och främmande (Kinzelbach 1999). Karpfiskarnas eventuella återkomst i hushållningen hänger samman med möjligheten att åter väcka till liv kunskap om tillagning och raffinering så att konsumenternas inställning till karporna kan bli mer positiv. Rätt behandlad och rätt tillagad borde de också kunna uppskattas av konsumenterna i Sverige. I våra östliga grannländer är karpfiskar alltjämt delar av hushållningen, och i såväl Centraleuropa som på Balkanhalvön förstår man att tillaga cyprinider på ett välsmakande sätt.

Även på många håll i Asien efterfrågas karpfiskar. Kina är världens största producent av både vildfångad och odlad fisk. Landet är ett gott exempel på hur man återigen kan använda sig av cypriniderna i kosthålllet, då det främst är karparter som odlas inom skilda former av akvakultur. Det som är bra med cypriniderna är att de kan ges restprodukter från jordbruket eftersom denna fiskart äter vegetabiliskt foder. Bevattningsjordbruk kombineras i stor utsträckning med produktion av olika cyprinider (Xiuzhen 2003; Nesbitt m.fl. 2010:334).

Den odlade fisk som konsumeras i Sverige (lax, öring, röding, regnbåge, piggvar, hälleflundra) är beroende av foder som delvis baseras på marin råvara, det vill säga vildfångad fisk (Ziegler 2008). Strömming och skarpsill bärgas i stora kvantiteter för att tjäna som föda i fiskodlingar i Norden, istället för att bli mat åt den vilda torsken och andra rovfiskar i Östersjön. På sikt kan det knappast vara en hållbar produktion. Samtidigt ratar konsumenterna i stor utsträckning insjöfisken. Gös efterfrågas visserligen, men en stor del av den fisk som yrkesfiskare fångar i våra stora insjöar går idag på export.

Här finns utrymme för restauratörer och produktutvecklare inom livsmedelsindustrin att försöka popularisera karpfiskar. Även andra som letar efter traditionella råvaror har här en intressant utmaning. Inte minst det stora intresset för de asiatiska köken, där karpfiskar utgör ett viktigt inslag, borde kunna tjäna som inspiration för att öka efterfrågan på sådana arter. Driftiga entreprenörer skulle dessutom kunna få fram lokala specialiteter baserade på karpfiskar och andra insjöfiskar. Surmört kunde kanske vara ett intressant alternativ till den beryktade surströmmingen? Braxen, id och mört kan användas till att laga många spännande maträtter. Odlad ruda borde kunna ha samma en potential.

Det småskaliga mathantverket har här oanade möjligheter. Sverige skulle kunna bli ett ännu mer spännande matland om fler vågade ta tag i och utveckla glömda råvaror som bara för några generationer sedan var uppskattade och

självklara inslag både i allmoge- och herrskapskök. Här ryms möjligheter till en ökad mångfald i utvecklingen av regionala maträtter. I Finland kan man numera köpa Suomalainen sardiini 'finska sardiner', inlagda i olja eller tomatsås, framställda på mört. Vissa karpfiskar är dessutom lätta att odla, inte minst karp, ruda och sutare, och skulle utan större investeringar återigen kunna ingå i det diversifierade mångsysslande som kännetecknar många av vårt jordbruk. Kanske är det dags för karpfiskarnas återkomst i det svenska hushållet.

Referenser

- Agnäs, Anna-Britt 1979: *Vår kokbok*. Stockholm.
- Alm, Gunnar 1933: *Fisk, fiskerätt och fiskevård i våra sötvatten* Stockholm.
- Andersson, Karl Andreas 1942: *Fiskar och fiske i Norden 2. Fiskar och fiske i sjöar och floder*. Stockholm.
- Anonym 1890: *Fisk-kokbok: Anvisning för beredande af närmare 150 fiskrätter. Utg. af Tyska Fiskhandels-föreningen. Öfvers. Med tillägg af åtskilliga fiskrätter af en svensk husmoder*. Stockholm.
- Anonym 1917: *Fisk-kokbok från Appelpgrens fiskhall, Grönsakstorget, Göteborg*. Göteborg.
- Berg, Gösta 1932: "Rökt skinka, torkade gäddor och surströmming: något om mathållning i Sverige i äldre tid", i: *Svenska kulturbilder* Bd 6:11. Stockholm, s. 127–144.
- Bernes, Claes 2001: *Läker tiden alla sår?* (=Monitor 17, Naturvårdsverket). Stockholm.
- Björklund, Gustafva 1893: *Kokbok för husmödrar*. Stockholm.
- Bonow, Madeleine och Ingvar Svanberg 2011: »Säj får jag dig bjuda ur sumpen en sprittande ruda«: en bortglömde läckerhet från gångna tiders prästgårdskök, i *Gastronomins (politiska) geografi*, red. Madeleine Bonow och PaulinaRytkönen(=Årsboken Ymer årg. 131). Stockholm, s. 147–169.
- Borg, Henrik 2005: *Den skånska livsmedelsindustrin* (= Rapport 2005:64 projektrapport inom Skånes industriella arv 2005 Skåne län, Regionmuseet Kristianstad, Landsantikvarien i Skåne), Kristianstad.
- Bringéus, Nils-Arvid 2001: *Man, food and milieu: a Swedish approach to food ethnology*. East Linton.
- Broman, Olof 1911–53: *Glysvalluroch öfriga skrifter rörande Helsingland*, Vol. 3. Uppsala.
- Brännäs Eva, Jan Nilsson och Lars-Ove Eriksson 2007: *Rödingavel En Summering av det Svenska avelsprogrammet från 1982–2006* (= Vattenbruksinstitutionen Rapport 57). Umeå.
- Cederlöf, Olof 1766: *Oeconomiska anmärkningar vid skånska karp-dammar*. Lund.
- Degerman, Erik 2004: *Fisk, fiske och miljö i de fyra stora sjöarna från istid till nutid*. Stockholm.
- Degerman, Erik, Per Nyberg, Ingemar Näslund och Dan Jonasson 1998: *Ekologisk fiskevård*. Stockholm.
- Ehn, Wolter 1991: *Mötet mellan centralt och lokalt: studier i uppländska byordningar*. Uppsala.

- Ekström, Carl Ulrik 1831: "Fiskarne i Mörkö Skärgård", *Kongl. Vetenskaps-Academiens Handlingar för år 1830*, s. 143–204.
- Engnes, Margit, Pernilla Tunberger och Tore Wretman 1980: *Bonniers kokbok*. Stockholm.
- Fischerström, Johan 1769: i *Den enfaldige natur-forskaren* 1. Stockholm.
- Fiskeriverket 2003: *Fisk och fiske i svenska insjöar 1860–1911* (= Fiskeriverket Informerar 2003:1). Stockholm.
- Fiskeriverket 2006: *Fritidsfiske och fritidsfiskebaserad verksamhet*, Stockholm.
- Fiskeriverket 2009: *Fem studier av fritidsfiske 2002–2007* (= Finforapport 2009:1). Stockholm.
- Fjellström, Christina 1990: *Drömmen om det goda livet. Livskvalitet och matvanor i ett uppväxande industrisamhället: Stocka sågverk 1870–1980*. Umeå.
- Granlund, John 1955: "Inlands- och östersjöfiske", i: *Fångst, jakt och fiske* (= Nordisk kultur Vol. 11–12A). Oslo, s. 64–84.
- Gripenberg, Achates W 1920: *Kylteknikens tillämpning livsmedelsindustrien: Handbok för konservering och transport av lättfördärliga livsmedel, samt kompressionskylmaskinens skötsel och drift*. Stockholm.
- Heyman, Hugo 1929: *Fisktillförsel och fiskhandel i Stockholm*, Stockholms stads slakthus- och saluhallsstyrelsesberättelser för år 1928. Stockholm.
- Helmfrid Ingela, Ulf Flodin, Måns Lindell, Bert van Bavel, Ulla Andersson och Marie Karlsson 2003: *Miljögifter i blod hos högkonsumenter av Vätternfisk* (= Rapport 74 från Vätternvårdsförbundet, Naturvårdsverket). Stockholm.
- Hofsten, Erland 1917: "Beskrifning öfwer Wermeland", *Värmland förr och nu* 15, s. 1–121.
- Hvarfner, Harald 1952: *Kräftfångst i sjuhäradsbygden. En etnologisk undersökning*. Stockholm.
- Jordbruksstatistisk årsbok 2010*. Stockholm.
- Jordbruksverket 2009: *Livsmedelskonsumtionen 1960–2006* (= Kortversion av Statistiskrapport 2009:2 Jordbruksverket). Stockholm.
- Juhlin-Dannfeldt, Herman 1923: *Landtmannens uppslagsbok*. Stockholm.
- Kalmar Tidning*. 1896-09-28
- Kalmar Tidning*. 1898-09-05
- Kalmar Tidning*. 1909-12-08
- Kalmar Tidning*. 1913-06-16
- Kalmar Tidning*. 1915-11-10
- Kidd, Catarina 2009: *Valet av lunchrätt*. C-uppsats i sociologi Luleå tekniska högskola.
- Kinzelbach, Ragnar 1999: Was ist Kulturzoologie? Paradigmen und Koevolution von Mensch und Tier. *Beiträge zur Archäozoologie und Prähistorischen Anthropologie* 1, s. 30–41.
- Lindquist, Armin, Hans Ackefors, Sture Hansson, Torbjörn Järvi och Agnetha Alriksson 2004: *Fiskar och fiske i Sverige*. Stockholm.
- Linnaeus, Carl 1751: *Skånska Resa På Höga Öfwerhetens Befallning Förrättad År 1749*. Stockholm.
- Linnaeus, Carl 1953: *Dalaresa, jämte utlandsresan och bergslagsresan*. Stockholm.

- Livsmedelsverket 2008: *På väg mot miljöanpassade kostråd: Livsmedelsverkets slutsatser från delrapport Fisk* (= Livsmedelsverket 2008-04-17). Uppsala.
- Lundberg, Stefan och Ingvar Svanberg 2010: "The stone loach in Stockholm, Sweden and royal fish-ponds in the seventeenth and eighteenth centuries", *Archives for Natural History* 37, s. 150–160.
- Lundberg, Stefan, Ted von Proschwitz och Ingvar Svanberg 2010: "Gotlands stormusslor", *Gotländskt arkiv* 2010, s. 167–182.
- Lundh-Eriksson, Nanna 1934: *Skånsk mat och skånska seder*. Stockholm.
- Lundberg, Rudolf 1883: *Meddelande rörande Sveriges fiskerier*. Stockholm.
- Lööv, Helena och Olof Sköld 2010: *Svenska matvanor och matpriser Prisetutvecklingen under de senaste åren* (= Jordbruksverket Rapport 2010: 20). Jönköping.
- Malmgren, Anders Johan 1868: *Om användning af is till konservering af färsk fisk under längre tid och för längre transport*. Helsingfors
- Modeer, Adolph 1767: *Oeconomisk Beskrifning öfver Halltorps och Woxtorps Soknar i Calmar Län. Kongl. Vetenskaps Academiens Handlingar* 28, s. 280–301.
- Munktell, Ing-Marie 1982: *Gods, godsägare och landbor 1450-1520: studier i de senmedeltida frälsegodsens funktion*. Göteborg.
- Myrdal, Janken 2007. "Källpluralismen och dess inkluderande metodpaket", *Historisk tidskrift* 127, s. 495–504.
- Nesbitt, Mark, St. John Simpson och Ingvar Svanberg 2010: "History of Rice in Western and Central Asia", i: *Rice Origin, Antiquity and History*, ed. S. D. Sharma. Enfield, NH, s. 308–340, 535–541.
- Nilsson, Nils 1970: "Fiske", i: *Arbete och redskap*, red. Nils-Arvid Bringéus. Stockholm, s. 159–192.
- Nordqvist Harald 1922: "Karp och sutareodling i dammar", i: *Sötvattensfiske och fiskodling*, red. Oscar Nordqvist. Stockholm, s. 587–659.
- Nothin, Torsten 1966: *Från självhushållets tid*. Stockholm.
- Ohlsson, Arvid 1944: "Invattenfiske på Gotland", *Gotländskt arkiv* 16, s. 78–88.
- Olsoni, Anna 1901: *Kokbok för hem och skola med 872 matrecept och 48 afbildningar*. Stockholm.
- Siljeström Larsson, Olof 1730: *De lacu Siljan*. Upsaliae.
- Sjöberg, Kjell 1982: "Exploitation of lampreys in Europé", *EthnologiaScandinavica* 11, s. 94–108.
- Statistiska Meddelanden 2011: *Det yrkesmässiga fisket i sötvatten 2010*. Serie JO 56 SM 1101.
- Storå, Nils 1978: Lamprey fishing in the rivers of the Gulf of Bothnia. *EthnologiaScandinavica* 7, s. 67–98.
- Svanberg, Ingvar 1999: Badfiske efter id (*Leuciscus idus*): ett bidrag till nordisk etnobiologi. *Svenska Landsmål och Svenskt Folkliv* 325, 143–157.
- Svanberg, Ingvar 2006a: »Då Aspen leker, stiger han upp här i Uppsala åen«: etnologiska noteringar om *Aspius aspius* (Linnæus, 1758), Uppland: årsbok 2006, s. 95–110.
- Svanberg, Ingvar 2006b: "Odlarmöda och trädgårdsnöje", i: *Signums svenska kulturhistoria: frihetstiden*, red. Jakob Christensson. Lund, s. 285–318.

- Svanberg, Ingvar 2010: ”Fabulat, plagiat och spökuppgifter: Att använda berättande källor inom etnobiologi”, i: *Nycklar till kunskap: om människans bruk av naturen*, red. H. Tunón and A. Dahlström. Stockholm, s. 121–136.
- Svanberg, Ingvar, Łukasz Łuczaj, Miguel Pardo-de-Santayana och Andrea Pieroni 2011: ”History and Current Trends of Ethnobiological Research in Europe”, i: *Ethnobiology*. Editors E.N. Anderson, K. Adams, D. Pearsall, E. Hunn och N. J. Turner. Hoboken NJ, s. 191–214.
- Svensson, Sigfrid 1938: ”Notar och andra fiskeredskap”, i: *Gruddbo på Sollerön: en byundersökning tillägnad Sigurd Erixon 26/3 1938*. Stockholm, s. 300–327.
- Trybom, Filip 1893: *Ringsjön i Malmöhus län, dess naturförhållanden och fiske*. Stockholm.
- Trybom, Filip 1895: Våra insjöar och deras skatter. *Örebro Läns Kongl. Hushållnings-Sällskaps Kvartals-Skrift* 1895:4, s. 33–75.
- Xiushen, Fang 2003. ”Rise-fish Culture in China”, *Aquaculture Asia* 8:4, s. 44–46.
- Ylander, Hans 2003: ”Urbanisering och tätortsutveckling i Sverige”, i: *Markanvändningen i Sverige*, utgiven av Statistiska Centralbyrån. Stockholm, s. 71–93.
- Ziegler, Friederike 2008: *På väg mot miljöanpassade kostråd* (= Rapport 10 2008 Delrapport fisk Institutet för livsmedel och bioteknik). Stockholm.