

Bakskuld - fattigmandens guld

Bakskuld - Geräucherte Kliesche - einst Speise der Armen



Af Kirsten Stidsholt, naturvejleder på Fanø

Von Kirsten Stidsholt, Naturführerin auf Fanø

Bakskuld - ingen fisk har vist været så højt skattet langs den jyske vestkyst som denne. Vestjyderne er ikke just velsignet med den fede landbrugsjord, men til gengæld med havets gaver, og det er måske en af årsagerne til, at man har givet fisken tilnavnet "fattigmandens gris." Dette "fattigmands-et-eller-andet" kender vi også fra andre spiser, f.eks. fra kvelleren - salturten - som også bærer navnet fattigmands-asparges.

An der Küste von Westjütland wurde kein Fisch mehr geschätzt als die Kliesche. Die Bewohner dieser Gegend waren nicht mit Erträgen von guten Böden gesegnet, wohl aber mit dem, was das Meer zu bieten hatte. Deshalb bezeichnet man die Kliesche auch als „Schwein der Armen“. Auf dem Speisezettel stand beispielsweise auch der Queller, der den Beinamen „Armen-Spargel“ erhielt.

Vi skal på ingen måde kimse ad tilnavnene, både bakskuld og kveller er glimrende føde for de fleste. Har man først sat tænderne i slige fattigmandsretter, kan man nærmest blive afhængig. Når det kommer til stykket, vil de fleste nok også foretrække en bakskuld som hverdagskost frem for laks. Og her ikke et ord nævnt om de magre kontra de fede fisk...

Hverdagskost

I flere hundrede år har det været almindeligt i mange fanø-familier at få bakskuld til både morgen, middag og aften i trange tider; i sådanne perioder har de færreste nok kunnet sige sig fri fra tanken om en afløser.

De familier, som ernærede sig ved landbrug købte sig til bakskuld hos lokale, der drev med fiskeri som hovederhverv. Min svigermor (født 1921) opvoksede i Sønderho i en landbofamilie, som ikke havde tid til fiskeri. Hun fortæller, at de købte en kasse bakskuld ad gangen, som så blev opbevaret tørt og luftigt på loftet. De spiste gerne bakskuld som lørdagsmad, lørdag var en spareddag. De fik dem enten stegt på panden eller fisken blev pakket i en avis og kom på gløderne i komfuret. Hertil risengrød!



Man muss keineswegs die Nase rümpfen, denn beide eignen sich vorzüglich für Speisen, und wer erst einmal davon gekostet hat, kann gar nicht genug davon bekommen. Wer sie kennt und vor der Wahl steht „geräucherte Kliesche oder Lachs“, wird sich oft schon aus Gründen des geringeren Fettgehalts für Erstere entscheiden.

Tägliche Kost

Über Jahrhunderte kam dieser, als „Bakskuld“ bezeichnete Fisch in vielen Haushalten auf Fanø dreimal täglich auf den Tisch, wenn das Geld knapp und für viele an gar nichts anderes zu denken war.

Vom Ackerbau lebende Familien kauften die Fische von Inselbewohnern, deren Haupterwerb die Fischerei war. Eine 1921 geborene Frau, die in einer Bauernfamilie in Sønderho aufwuchs, berichtet, dass für die Fischerei keine Zeit war. Also kaufte man hin und wieder eine Kiste mit geräucherten Klieschen, die trocken und luftig in der Bodenkammer aufbewahrt wurden. Es gab sie zumeist samstags, denn dann wurde an Ausgaben fürs Essen gespart. Die Fische wurden entweder auf der Pfanne gebraten oder in eine Zeitung gewickelt und in den Kohlenherd gelegt, und dazu gab es Reisbrei.

Hvad er en bakskuld?

Og hvad er så bakskuld for en fisk? Ja, det er en ising, en fladfisk hørende til flynderne. Tidligere kaldte man flynderne for skulder, og deraf den ene halvdel af forklaringen. Tilbage i 1700-tallet fangede man skulder, altså fladfisk, på krogliner, det vil sige en line med flere mindre liner påsat kroge. Et fiskeredskab med 400 kroge blev kaldt en bakke, og så har vi navnet på denne herlige spises begyndelse. For at blive til en "rigtig" bakskuld skal fisken saltet, tørres og røges. Ikke en kunst enhver mestrer; holdbarhed, konsistens og smag kommer man frem til via erfaring.

Under tagskægget på mange gamle fanøhuse sidder en række kroge, der vidner om tørrepladsen for de saltede isinger. Krogene blev forbundet med en snor, hvorpå bakskuld parvis kom op at hænge til tørre. Og netop tørringen er afgørende for et godt resultat af røgning. Er fisken ikke knasende tør, for den kommer i røgeovnen, kan den ikke holde sig. Førhen har man også saltet fisken kraftigere, end vi gør i dag, så det var ikke ualmindeligt at udvande bakskuld før tilberedning.

Nymodens bakskuld

Intet er, hvad det har været, det gælder selvsagt også bakskuld. Tid er penge, siger man jo, og det er en af grundene til, at røgerierne i dag ikke tilbereder bakskuld som tilforn. Friskfangede isinger bliver rensset, saltet og lyntørrede for så at komme i røgeovnen. Det er forklaringen på, at de fisk vi kan købe i dag, er så saftige og tykke, som de er. Til gengæld er de ikke så holdbare, men må opbevares i fryseren.

Gør-det-selv-2009

Det er ingen sag at opleve den gode smag af bakskuld, mens du er på Fanø. Et hurtigt kig på restauranternes menukort forvisser dig om, at du kan få trangen indfriet. Men, men, men - bakskuld kan jo også købes hos fiskehandlerne og tilberedes hjemme. Beregn mindst 2 styk pr. mand - jeg sagde jo tidligere, at man kan blive afhængig.

Klip finner og halespids af fiskene og steg dem i smør et par minutter på hver side. Server dem med rugbrød med smør. Det er så let. Glem alt om kniv og gaffel, man tyr til klør fem og sutter både ben og skind - og er fiskene rigtig sprødstegte, kan man fint spise skindet også.

Er I så heldige, at vejret er til det, kan bakskuld grilles ude. Det giver flere fordele; først og fremmest slipper man for den til tider ret så gennemtrængende duft, de afsætter i et køkken, og for det andet får man en lun fisk hver gang (husk at én pr. næse er for lidt). Ikke blot for at følge traditionen, sandelig også for fornøjelsens skyld, nydes en kaffepunch eller to til det måltid.



Ein vielseitig verwendbarer Speisefisch

Die Kliesche ist ein zur Familie der Schollen gehöriger Plattfisch, den man früher auch einfach „Scholle“ nannte. Im 18. Jahrhundert fing man diesen Fisch mit einer Leine, an der kleinere Leinen mit bis zu 400 Angelhaken befestigt waren. Zur Spezialität wird dieser Fisch durch Salzen, Trocknen und Räuchern. Die Konservierung ist durchaus eine Kunst, von der Haltbarkeit, Konsistenz und Geschmack abhängen.

Hinter der Dachtraufe vieler alter Häuser auf Fanø erblickt man immer noch Haken, die bezeugen, dass hier einst gesalzene Klieschen zum Trocknen hingen. Zwischen den Haken saß eine Leine, an der die Fische paarweise hingen. Das sachgerechte Trocknen war für das Endergebnis von großer Bedeutung, denn wenn der Fisch vor dem Räuchern nicht völlig trocken war, war es mit der Haltbarkeit nicht weit her. Früher brauchte man mehr Salz als heute, weshalb man den Fisch vor der Zubereitung oft noch wässern musste.

Und heute?

Nichts ist so, wie es einmal war, und das gilt auch für diese Spezialität. Heutzutage heißt es „Zeit ist Geld“, weshalb die Räuchereien heute nicht mehr wie einst vorgehen. Vielmehr werden die frisch gefangenen Klieschen vor dem Räuchern ausgenommen, gesalzen und einer Schnelltrocknung unterzogen. Zwar sind die Filets heute saftiger und dicker als damals, dagegen aber nicht so lange haltbar, sodass sie im Kühl- oder Gefrierschrank aufzubewahren sind.

Wie wär's mit selber zubereiten?

Auf Fanø ist es kein Problem, diese Spezialität auf den Tisch zu bekommen, denn schon ein flüchtiger Blick auf die Speisekarten der Restaurants zeigt, dass sie überall angeboten wird. Aber natürlich kann man getrocknete und geräucherte Klieschen auch beim Fischhändler kaufen und selber zubereiten. Pro Person sollte man mindestens 2 Fische vorsehen, denn dank des guten Geschmacks wird man sich kaum mit einem Fisch begnügen wollen.

Einfach Flossen und Schwanzspitze der Fische abschneiden, einige Minuten auf jeder Seite in Butter braten und mit Roggenbrot und Butter servieren - fertig! Messer und Gabel braucht man nicht, man nimmt sie in die Hand und isst sie mitsamt der Haut, was kein Problem ist, wenn die Fische richtig durchgebraten sind.

Bei gutem Wetter kann man den Fisch auch draußen grillen. Das hat Vorteile, denn man vermeidet intensiven Geruch in der Küche und bekommt heißen Fisch auf den Teller. Aber daran denken, dass einer pro Person zu wenig ist! Zu dieser Mahlzeit gehört traditionell ein Kaffepunsch - vielleicht auch zwei.





"Og hver en skipper, der går til bunds, ja,
der går til bunds, ja, der går til bunds.
Ham hilser Las med en kaffepunch, ja,
imellem Esbjerg og Fanø.
Og stormen suser og gør halloj,
og bølgen står som en kæmpehøj,
så det er sandelig slet ingen spøg'
imellem Esbjerg og Fanø."

Hils, og god appetit.



„Und jeder Seemann, der untergeht, ja,
der untergeht, ja, der untergeht,
begrüßt Las mit einem Kaffeeunsch, ja,
zwischen Esbjerg und Fanø.
Und der Sturm braust und treibt Allotria,
und die Wellen gehen hoch wie ein Hünengrab,
das ist wirklich kein Spaß
zwischen Esbjerg und Fanø.“

In diesem Sinne: guten Appetit!

Og apropos duften/lugten, alt efter temperament, så husker jeg tydeligt min egen skoletid: Lykken var at komme hjem i middagspausen og konstatere, at den stod på stegt bakskuld med rugbrød. Og jeg skal lige tilføje, at vi ikke fik kaffepunch til i min tid. Selvsagt blev hænderne vasket grundigt efter måltidet, at spise med fingrene har jo sine gener... Tilbage i klasseværelset på skolen blev det just fortærende og højt skattede måltid så forvandlet til noget nær en forbandelse: "Adrrr, hvem har fået bakskuld til frokost? Føj, hvor det stinker!"

Ak den "skyldige" kunne ikke undslå sig..

Fortvivl ikke!

Skulle uheldet være ude og du går ned med din båd - eller med Fanøfærgen, så er der håb forude. På havsens bund venter Las... i en gammel vise fortælles om Skipper Las, som i sin båd imellem Esbjerg og Fanø kom i havsnød, mens stormen susede og bølgen stod høj. Hans båd - en gammel smadderkasse - klarede ikke mosten, og mand og båd havnede på havsens bund. Desværre for Las havde han glemt at få proviant med, men opfindsom som han var, fandt han på råd: Han fangede bakskuld, selvfølgelig. Og hver en bakskuld skyllede han ned med en kaffepunch - det havde han mærkværdigvis ikke glemt at få med på turen. Nu sidder han dernede, og hvis du ender som Las, bliver du måske mødt med en bakskuld og en punch. Så hvis du ikke nåede det her, så gør du det måske hisset.

Apropos Duft oder Geruch: Ich werde dabei an meine eigene Schulzeit erinnert. Es gab nichts Schöneres, als in der Mittagspause nach Hause zu kommen, wo ein gebratener „Bakskuld“ mit Roggenbrot auf dem Tisch bereitstand. Es sei angemerkt, dass es damals keinen Kaffeeunsch dazu gab. Gründliches Händewaschen war anschließend nötig, denn schließlich wurde ja mit den Fingern gegessen. Wieder zurück in der Schule, musste man sich derbe Sprüche gefallen lassen, wie etwa: „Wer zum Donnerwetter hat zum Mittag Bakskuld gegessen? Pfui - wie das stinkt!“

Und der „Schuldige“ konnte sich nicht herausreden.

Kein Grund zur Sorge!

Sollte man mit einem Boot oder gar mit dem Fährschiff untergehen, kann man dennoch Hoffnung schöpfen. Auf dem Meeresgrund wartet nämlich Las. So heißt es jedenfalls in einem alten Lied vom Skipper Las, der zwischen Esbjerg und Fanø mit seinem Boot bei Sturm in Seenot geriet. Kein Wunder, denn sein Boot war das reinste Wrack, sodass es mit ihm unterging. Zwar hatte er keinen Proviant an Bord, doch er wusste sich zu helfen. Er fing einfach Klieschen - was sonst? Und nach jeder Mahlzeit gab es Kaffeeunsch, denn die Zutaten hierfür hatte er seltsamerweise nicht vergessen. Nun hockt er da unten, und wenn man ihm begegnet, bekommt man wahrscheinlich beides angeboten. Wer also zu Lebzeiten nicht die Möglichkeit hatte diesen Fisch zu probieren, den erwartet dieses vielleicht im Jenseits.

