

Kursen er satt mot en av de gode plassene.



Høstmakrell på



Båter som fisket høstmakrell på sett, var tidligere et kjent syn langs kysten av Sørlandet og nordover i Oslofjorden. Å flu fisken til seg var en gammel kunst på Skagerrak-kysten, men denne fiskemetoden er ukjent i vest og nord.

En septemberdag for noen år siden fikk jeg sjansen til å være med da en skikkelig veteran i faget skulle ut for å prøve lykken. Jørg Vaag fra Valle i Bamble (1935 – 2017) hadde vært i fiske og fangst i nesten all sin tid. Som unggutt dro han ut på hvalbåt i Sørishavet, mens han seinere drev forskjellig fiske langs hele kysten. På sine gamle dager var det mest teinefiske etter sjøkreps og hummer han drev med.

– Den store høstmakrellen er helt topp som agn i hummerteinene når du har salta litt på den, fortalte han.

Da vi tok løs fra brygga og satte kursen utover mot Stråholmen, var utstyret klart: Håndsnører med blyøkke og fluposer og en boks med agn og flu.

Fiske med håndsnøre med flupose

Håndsnøre er et av de eldste fiske-redskapene vi kjenner. I en utgave av Norsk Fiskeritidende fra 1905, beskriver Knut Dahl hvordan en spesiell teknikk ble utviklet på Skagerrak-kysten: «Å flu fisken til seg er på store deler av vår gamle sydkyst og særlig på Skagerrak-kysten en gammel kunst. De nærmere grenser for denne kunsts utbredelse er jeg ikke i stand til å trekke, men sikkert er det at på størstedelen av vestkysten og i Nordland

og Finnmarken er den om ikke helt ukjent, så iallfall ikke brukt. Lenger sydpå blir kunsten å flu almindelig kjent og er visstnok på det høyeste på strekningen Arendal-Kragerø.»

– Her pleier den å sitte, sier Jørg og kaster dreggen. Nå fylles posen med «godsakene», kroken egnest med ei reke og ei sild, og snøret slippes ut.

Jørg har sin egen komponerte blanding i fluposen. Brød, fisk og andre matrester er kjørt gjennom kjøttkverna.

Han har en knute på snøret slik at han vet dybden. Det samme er gjort på snøret mitt, slik at de skal fiske på samme dyp. Dybden er rundt ti favner.

– Du må rykke til slik at flua dretter ut av posen.

Fluposen er festet i blyøkket. Før i tida ble posene gjerne sydd i seilduk og behandlet med linolje, men de siste typene som var i salg, var i samme duk som regntøy.

I gamle dager fludde man når det ble fisket etter typisk bunnfisk som torsk og flyndre langs bunnen. Innholdet i fluposen kunne være knust blåskjellyngel fra «bremmen». Da ble kroken egnet med blåskjell. Makrellfisket foregår oppe i vannlagene.

Vi er alene på fjorden denne dagen. I gamle dager var det vanlig at flere båter la seg på ei linje sammen. Her ble det ofte rodd ut med enkle farkoster som prammer og sjekter.



Snøret er klart med flupose og blysokke. Den egenproduserte blandinga for fluposen har gått gjennom kjøttkverna



Agnilda festes. Kanskje blir det satt ei sukra råreke på tuppen av kroken.



Tvi-tvi. Snøret går ut...

Ofte var det gode plasser langt inne i fjordene slik at avstanden var overkommelig for de fleste uansett alder. Jo mere det ble fludd på den rette dybden, jo større var sjansen for at det ble fangst. Det var viktig å være oppmerksom når fisken var bortpå kroken og dra til snøret.

– Der sitter den!

– Når fisken biter, må du rykke til slik at den blir sittende på kroken. Men, ikke for hardt, for da detter den av.

Snøret dras inn og en velvoksen makrell blir plassert i kassa der den ligger og spreller. Den store høstmakrellen ble tidligere ansett som en stor delikatesse og var svært godt betalt. I Norsk Fiskeritidende i 1864 beskrives høstmakrellen «røget og i spege, fullkomment så god som laksen, og saltet er den av en finere

og behageligere smak enn den beste sommersild».

Snart er det liv i begge snørene og det hales inn den ene fine makrellen etter den andre.

I motsetning til den makrellen vi kan ta på dorg på sommeren, er det god størrelse på den fisken som biter på kroken. Det er gjerne fisk som er flere år gammel og som har gytt. Gytingen foregår i mai-juni. Etter gytingen er fisken slunken og mager. Sommeren er tida for at makrellen fråtser i fiskeyngel, åte og gjerne ungfisk. «Kannibalisme» er svært vanlig. Når stimene med makrell siger ut av fjordene på seinsommeren, blir noen av de store igjen for å forsyne seg av brisling- og sildestimene som bruker å være der. Det er denne store og feite fisken som vi kaller «høstmakrell».

Etter noen timer er det mindre bitt

og koggen blir ankra opp lenger inne i fjorden.

– Den er ofte mest bitevillig på morgenen eller om kvelden, forteller Jørg.

Snart settes kursen innover med dagens fangst. Det er rundt 50 kilo i kassene. Mye av fangsten blir salta til teineagn. Men noen av de største blir med hjem.

– Du må smake på spekemakrellen min.

For noen årtier siden kunne det være smekkefullt av båter som lå sammen og fisket. Klynger med 30-40 prammer og andre farkoster var ikke et uvanlig syn på denne delen av kysten. Folk sikret seg for vinteren og salta, røyka og sylta makrell. Høstmakrellen spilte størst rolle for hjemme-fiskeriet.

Hvis du vil prøve deg på høstmakrellen...



Der satt den gitt.



Det er ofte god størrelse på den makrellen som fiskes på sett.

krellen med den gamle metoden, kan det være et problem å finne et flusnøre i butikken. Produktsjef Johnny Helgesen hos Sølvkroken i Arendal kan bekrefte at flusnøret ikke er i varesortimentet lenger.

– Jeg mener de forsvant ut av handelen rundt 1980. De som fiska på denne måten var en «utdøende rase». Det var rett og slett ikke et produkt som solgte.

Helgesen kan selv huske helgene da han var med faren på fjorden og fisket utenfor Arendal.

– Vi var ofte 30-40 båter som lå sammen. Det kunne være folkeliv med øl og dram. Vi brukte sukra råreke med en sildemauro på tuppen av kroken. Hvis folk vil fiske med flusnører så skal vi produsere dem igjen, lover Helgesen. |