

## Rødspætten i et kulturhistorisk perspektiv.

Rødspætten er en af de mest fiskede og spiste saltvandsfisk i Danmark - både i dag og gennem mange hundrede år. Fiskeriet af rødspætter har været et af de økonomisk allervigtigste fiskerier overhovedet, og der er beskrivelser af, at saltede og tørrede fladfisk blev fragtet på hestevogne, i højt stablede bunker, til de udenlandske markeder. Særligt fiskeriet omkring Skagen og langs Kattegatkysten sydpå til Aalbæksbugten, har været afgørende, og er det nok vigtigste sted for rødspættefiskeri gennem historien. Rødspætten er dog blevet fanget i fjorde og langs kyster overalt i landet, og har dermed også forplantet sig i madkulturen stort set alle steder.

Rødspættens store betydning har endda også haft indflydelse på udformningen af vores fiskefartøjer. I ældre tider havde mange fiskerbåde indrettet en dam i fartøjet, der førte rødspættene levende i havn. I havnene blev rødspættene derefter holdt i live i såkaldte hyttefade, lige indtil de skulle serveres. Den friske hyttefadskvalitet var, og er, den højeste kvalitet, selvom der i dag kun er få steder, hvor hyttefadene bliver holdt i hævd. Strandby nord for Frederikshavn er det eneste sted i Danmark, hvor enkelte snurrevodskuttere stadig lander levende rødspætter.



*Billede 1 Her kan du se de gamle hyttefade, som fortsat er i brug i visse dele af landet.*

*Foto Asmus Gamdrup*

Historisk er den mest velkendte tilberedning en saltet og tørret rødspætte. Som oftest var fremgangsmåden, at rødspættens hoved og indvolde blev fjernet inden rødspætte blev skrubbet, saltet og hængt til tørre i par. Nogle steder blev de røget. Rødspætte hang herefter i træstilladser eller på snore og tørrede i vinden.



Længere sydpå, ved Vadehavet på den jyske sydvestkyst, var der et særligt fiskeri efter fladfisk i 'gårde', hvor man fangede fladfiskene i træindhegninger, når det blev lavvande. Dette fiskeri var fundamentet for den særegne 'bakskuld', en saltet, tørret og til tider røget fladfisk. En tilberedning som du stadig kan støde på ved vestkysten. Her var det dog traditionelt særligt isingen, der blev benyttet, men metoden med at tørre fladfisk i vestenvinden går igen langs hele den jyske vestkyst. På den måde kunne fladfisken gemmes og spises løbende gennem de trange vintermåneder. Enten kogt eller stegt på gløderne til smørrebrød.

Selvom rødspætten historisk set ofte er blevet tørret, saltet og røget, så er også tilberedningen af den ferske rødspætte velkendt. Som nyfanget er den strålende at tilberede mere 'mildt' - enten ved pochering, dampning eller stegt à la meunière - 'som møllerkonen gør'. Udtrykket refererer til, at rødspætten her skal vendes i en smule mel og steges i smør. I dansk smørrebrødkultur er netop den panerede og stegte rødspættefilet et vigtigt element.

