

# Koldingbogen

<b>ÅRSTAL:</b>	1996
<b>FORFATTER:</b>	Anker Nielsen
<b>TITEL:</b>	Fiskehandel på Kolding Havn.
<b>KORT RESUME:</b>	Flydende fiskeforretninger i Kolding, især Fiskerhuset 1920'erne-1985.

# Fiskehandel på Kolding Havn

Af Anker Nielsen

Man begyndte at sælge fisk på havnen i Kolding længe før min tid. At fiskere har solgt deres fangst direkte over havnekajen er en selvfølge. Jeg har også ladet mig fortælle, at fiskekøner fra Strandhuse før i tiden gik med kurve fyldt med fisk langs stranden ind til havnen. Om de solgte fisken på havnen eller på torvet, ved jeg ikke. At de gik langs stranden til byen skyldtes, at den eneste vej fra Strandhuse til Kolding dengang gik over Nr. Bjært. Sikkert er det i hvert fald at Strandhusenavne som Vinding, Skak og Strandby, i mange år dominerede fiskehandelen på havnen.

Ålehandelen havde fra århundredskiftet sit hovedsæde i Kolding. I min barndom var der adskillige åleeksportører i byen. Den største var ubetinget firmaet P. Christensen. Distributionen foregik på det store område, der blev kaldt Naboløs, det lå ved åen, hvor nu Skippergården er bygget. Den store kønne patriciervilla ud mod havnen ved siden af »Skandinavien« (nu Admiralen) tjente til kontorer og beboelse. En del af Toldbodgade, Petersholm ved Vesterbrogade hørte med. Den senere direktør V. Christensen boede i den palæagtige villa »Næsset« i Strandhuse.

Senere samledes hele ålehandelen under det hæderkronede firma Th. Petersen, der med de mange kvaser blev helt dominerende. Hvem husker ikke de lange rækker af hyttefade i fjorden og åen, men det har direktør Hans Jacob

Damkjær så udmærket beskrevet i Koldingbogen 1994.

## *Skoledreng og fiskehandler*

Min far havde et af fiskehusene på havnen. Min egen tilværelse som fiskehandler begyndte allerede i skoleårene. Som 12-13 årig gik jeg fra dør til dør og solgte friskrøgede makrel og sild, undertiden også ål.

De var virkelig friske, helt varme, når jeg kl. 4 om eftermiddagen fik dem i min dertil indrettede kassekurv, selvfølgelig hjemmelavet af krydsfiner og snild med to låg.

Dengang var skolegangen indrettet, så vi var hjemme en time til middag. Så vaskede jeg de flækkede makrel, dengang var alle makrel flækkede. Mens jeg var i skole de sidste to timer, røgede min far fiskene i en hjemmebygget røgeovn, som han havde bygget i haven på Lykkegårdsvej, hvor vi dengang boede.

Efter skoletid gik jeg fra kl. fire til seks halv syv og distribuerede den absolut fine vare. Min far var mester i røgekunsten.

Jeg fik selv virkelig udbytte af handelen, de 20% af salget var mine egne. Jeg solgte for mellem 10 og 12 kr. om dagen i fem dage, det gav altid 2 kr. til mig selv. Nogle gange, når jeg havde ål med, kunne jeg tjene helt op til 5 kr. Når man betænker, at en dagløn dengang var 10 kr., var det jo en ganske god forretning på 2 timer for en



*Anker Nielsen som fiskehandler, 13 år.*

knægt i den alder. Andre skolebørn fik kun 2-3 kr. om ugen i deres budpladser. Priserne husker jeg tydeligt. Makrellerne kostede pr. stk. 30 øre – i en rask handel 3 for en krone!

Knap så spændende var det, at mine skolekammerater ofte bebrejdede mig, at jeg lugtede af fisk. Ved en enkelt lejlighed i mit 16. år, da jeg gik til dans i Michael Madsens danseinstitut i Lås-

bygade, hørte jeg en af de unge piger udtale, at godt nok var Anker meget sød, men hun var ikke specielt vild med drenge, der lugtede af røgede sild. Det tog hårdt på mig.

Nå pengene lugtede jo ikke, jeg er nok en af de eneste, der kan prale af, at jeg selv har betalt mit konfirmationstøj.

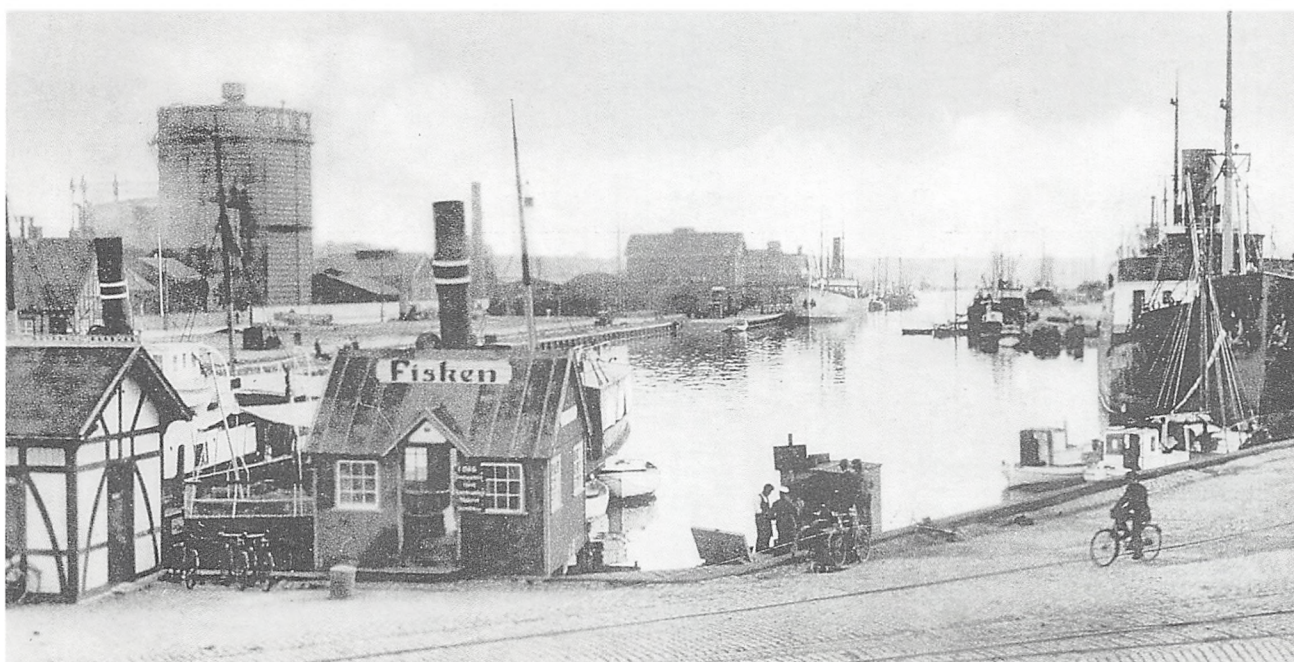
Landhandlerne kunne med deres cykler naturligvis ikke komme så langt omkring og heller ikke have så meget med, men kunne de sælge for 30 kr., var de 10 kr. af dem dog deres egne, og det var jo datidens dagløn. Rige blev de dog aldrig.

Der var et ondskabsfuldt slogan, der sagde, at det ikke var nødvendigt at være tosset for at handle med fisk, men det var i hvert fald en fordel! Sikkert var det dog, at kunne man ikke klare sig på anden måde, kunne man da prøve at sælge fisk. Der fortaltes også om en mand, der solgte fisk fra en hestevogn (det var ikke ualmindeligt), når han kom ind i en gård på landet, råbte han »Ben, klude og andre metaller købes – Fisk sælges«.

### *Fiskehusene*

Min egen erindring går tilbage til sidste halvdel af 1920'erne. Dengang lå der en køn pavillon inderst på havneterrænet. Gennem en port i pavillonen kom man ud på en bro, hvor fjordbådene Freja, Frigga, Dan og Kolding sejlede med passagerer til traktørstederne ved fjorden.

Omkring denne pavillon var der ikke mindre end 5 salgssteder for fisk. Min far havde en af dem, og handelen foregik på en overbygget fiskebåd. I 1939 byggede han med mig som hjælper »Fiskehuset«. Selv om det var gør-det-selv



*Kolding Havn, 1932. Anker Niensens far, Chr. Nielsen, solgte fisk fra den overbyggede fiskerbåd til højre for »Fisken«. Fiskehuset, 1937.*

arbejde, holdt huset i over 50 år og blev det sidste af slagsen.

I 1945 overtog jeg Fiskehuset, fordi min far døjede meget af søsyge. Fiskehusene kunne ved stærk østenvind gynte temmelig meget. Min kone, Anne-Lise, der i det meste af vort ægteskab havde sit daglige virke i Fiskehuset, havde også store problemer og måtte af samme grund ofte tage hjem. Det var en barsk tilværelse, jeg bød hende. Mange tons fisk har hun forarbejdet. Hun påstod, at jeg engang havde lovet at drukne hende i mink. Det blev til fisk i stedet for!

Vi fik en lille god forretning på de 24 m<sup>2</sup> med mange trofaste kunder. Bl. a. leverede vi fisk til

Sygehuset i mere end 40 år. Også Den danske Kommando i Tyskland fik fisk herfra.

Omkring 1930 blev pavillonen revet ned, en bro blev anlagt ca. en meter under kajhøjde, direkte beregnet til de daværende 4 fiskehuse, der på flåder lå fortøjet her. Hver fiskehus havde flere hyttefade. To af fiskehusene handlede mest en gros.

Livet startede meget tidlig om morgenen, mellem kl. 4 og 5. Gade- og landhandlere fik her deres forsyning. På torvedagene fik også en del af torvehandlerne deres fisk herfra. Det var faktisk en ret stor arbejdsplads med 40-50 menne-





*Fiskehusene ved højvande 1941.*

sker beskæftiget. Det var som et lille fiskemarked på travle dage.

Der var landhandlerne, som regel med en cykel med en hjemmelavet anhænger. De mest maleriske var dog gadehandlerne, der råbte deres tilbud ud i byens gader. Her var virkelig farverige personer imellem, rigtige originaler forstået i ordets bedste betydning. Den sidste af disse kan mange stadig erindre. Der var Oliver, der med sin gennemtrængende stemme, der kunne høres flere gader væk, reklamerede med bl. a. »fræskrøget makril«. Gadehandlernes trækvogne var forsynet med en hvid kasse med låg. Her lå de levende fisk, som blev flået hos kunden. Ofte sad der en kat og ventede på affaldet.

Jeg kan stadig huske navne som Mundeling,

Onkel, der vist nok hed Frederiksen, Laugesen, Colfax og ikke mindst Kehlet fra Sdr. Bjert, der både solgte fisk og høns og alt mulig andet.

Vi var fire fiskehandlere, vore fiskehuse lå på flåder, en slags pontoner af træ, alle med to eller tre hyttefade bag ved. Her gik handelen op og ned i ordets rette betydning, idet vandstanden kunne variere 3 meter. Når der var lavvande, måtte de kvindelige kunder samle skørterne, så der ikke blev afsløret for meget af det, der var over knæene.

Vandet til at gøre fisken ren i, pumpede vi direkte op fra havnen med en håndpumpe. Ved længere tids østenvind kunne vandet være så beskidt, at det næsten ikke kan beskrives. Der

kunne ligge døde dyr og andre uhumskheder, ofte lå der et tykt lag olie, når skibene havde renset deres tanke. Det gjorde de ofte i havnen. Alt affald fra skibe blev smidt ud over siden, det var der ingen, der tog notits af. Vandet var ofte så beskidt, at vi ikke kunne pumpe det igennem pumpen, der var ofte vandmænd eller det der var værre. Til gengæld var vandet ved vestlig vind klart som kildevand. Det blev dog til sidst sundhedsmyndighederne for meget, og vi fik gennem gummislanger indlagt vandværksvand, senere fik vi også elektricitet til at afløse bluslamperne.

Konkurrencen mellem fiskehusene var knivskarp. Vi stod ofte i døren og slæbte kunderne ind med øjnene. Køberne var uhyggelig kvalitetskrævende, og vi kunne kun sælge levende fisk. En ekspedition tog lang tid. Først måtte vi med en ketcher fange netop den eller de fisk, kunden ønskede, så blev de vejret på jordens mest pålidelige vægt, bismere. Her var tyngdeloven kundens sikre garant, prisudregningen foregik som hovedregning, her kunne nutidens ungdom ikke stå mål. Uden lommeregner havde vi på et øjeblik fundet prisen. Et lille eksempel: 2,7 kg. a kr. 0,90 3 gange 9 minus 27 øre o.s.v. Intet problem!

Selvfølgelig kunne alle fisk jo ikke være levende. Sild, makrel og hornfisk dør hurtigt, efter at de er fanget. Kunderne kendte dog de sikre kendetegn – friske røde gæller. Sildene måtte ikke være rødhovede o.s.v. I dag køber kunderne ukritisk ind, men her er det nok mig, der er undtagelsen.

En stor del af fisken døde alligevel, især under transporten eller i hyttefadet, og de skulle trods alt også sælges. En stor del af fisken blev bragt ud, de var rensede og flået, så her var det ikke

muligt at kontrollere, de sladrede jo ikke, og fisken fejlede da heller ikke noget. Jeg tror roligt, at jeg kan påstå, at de sagtens kunne måle sig med nutidens fisk, der ofte er en hel uge gamle. Et godt trick var også, når man viste den lige hensovede fisk, at stikke langfingeren under den, så kunne man med lidt øvelse få det til at se ud, som om den var helt vild og ikke til at holde. Ak ja, også dengang ville verden bedrages, fiskens kvalitet var dog udmærket, hvad kunden ofte bekræftede. Som omtalt kunne køberne være krævende, ja ofte helt urimelige, gik fra den ene til den anden. Der var flere af dem, vi havde lyst til at lukke ud af bagdøren.

Selv om huslejen var billig og vandet gratis, var der alligevel store problemer. Et af dem var at holde flåden tæt, hvilket aldrig lykkedes. Ofte var vi i sidste øjeblik, så var det om at komme til pumpen, jeg ved ikke hvor mange gange, jeg har pumpet havnen igennem. Jeg har tilbragt mange timer nede i flåden for at finde utætheder i den halvrådne flåde og tætte den med bomuld og værk. Det var meget ubehageligt at kravle i det våde mørke med en lommelygte. Det ville mange kulminearbejdere have nægtet. I de hårde isvintré måtte vi hugge en rende rundt om husene, ellers kunne vi risikere at isen skruede os ned. Det kunne være strengt arbejde, ikke underligt at jeg den gang ikke havde problemer med den slanke linie.

Vinteren var også på anden vis en hård tid i fiskehusene, vi frøs meget. Ofte var væggene indvendigt helt rimet til, det samme var ruderne. Vi stillede et stearinlys, så der kom et ovalt optøet hul, vi kunne kikke ud af. Døren stod som regel åben, så vi fik alle kuldegraderne med.

Vi havde et lille kontor på 4 m<sup>2</sup>. Her havde vi

en lille petroleumsovn, som vi kunne varme os ved i ledige stunder. Luften her var ubehagelig, her har nok været masser af tungmetaller i luften, men sådan var det også i mange hjem på den tid. Datidens mennesker må nok være gjort af et godt materiale, i dag ville nok mange ikke have overlevet.

Ude for enden af Sydhavnen var der en lille fiskerihavn. Vi brugte stedet, når vi skulle have vore hyttefæde på land, og hullerne skulle renses og tjæres. Det var et stort arbejde, som altid foregik om efteråret. Her var slæbested med gangspil, som man naturligvis selv måtte trække. Her var tjæregryder, små skure til redskaber, en rigtig lille idyl, som stadig eksisterer, blot er den nu flyttet over til åmundingen ved Sorte Bro. Den er stadig værd at besøge. Her er alt stadig som i tyverne.

Selv om vi passede på, gik det alligevel galt for de utætte flåder. Vi prøvede alle at komme ned på havnen og se fiskehusene ligge på havens bund. De kunne jo ikke holde evigt. Alle mine naboer måtte prøve det to gange, og til sidst kom også turen til mig. Jeg havde drømt det utallige gange (gør det forresten endnu). Jeg blev ringet op en søndag morgen. Jeg nåede at komme derned, fik reddet, hvad reddes kunne, og gik ned med mit skib som en rigtig kaptajn. Det var ikke så farligt, idet der ikke var langt til bunden. Når jeg kravlede op på køleskabet, var jeg reddet. Min efterfølger måtte også igennem den ubehagelige oplevelse – også han reddede livet.

Jeg mødte stor hjælpsomhed både fra havnemesteren og havneformanden. Det sidste flydende fiskehus i landet skulle reddes, så jeg blev løftet op på kajen, hvor vi fik lov at stå i tre mæ-

*Da Fiskehuset gik ned i 1974.*





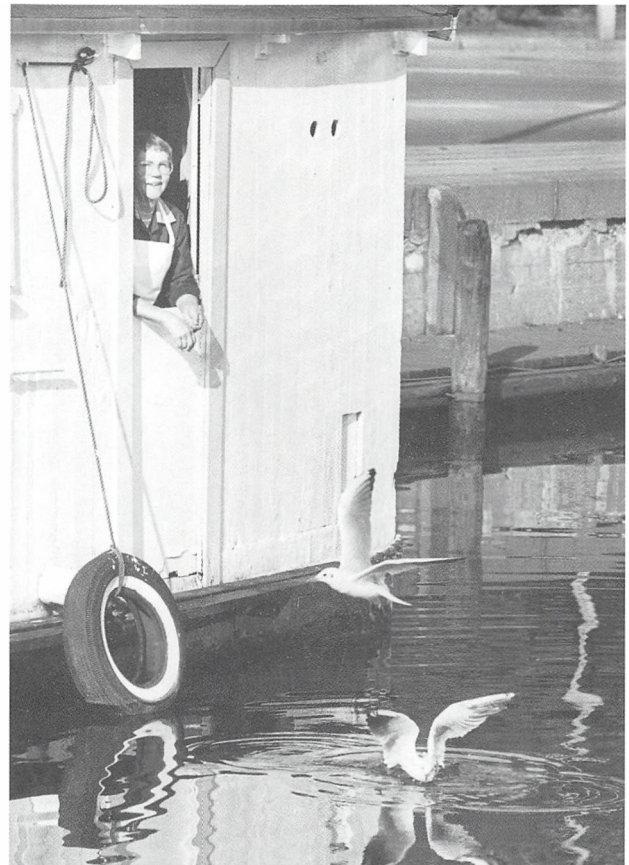


*Anne-Lise og Anker Nielsen i Fiskehuset ca. 1980. Foto: Holger Bundgaard*

der, mens vi reparerede.

Det var en mærkelig fornemmelse, at huset ikke gyngede under os. For første gang følte jeg en form for søsyge, for Anne-Lise var det tre dejlige måneder.

Havnen var en dejlig arbejdsplads, vi følte at her var byens centrum, 500 slagteriarbejdere, flere hundrede havnearbejdere, godsekspedition, gas-



*Anne-Lise Nielsen, 1980. Foto: Ludvig Dittmann*

værk, skibshandlere og kiosker, det store kreaturmarked, Københavnerbåden samt de nævnte fjordbåde, toldkontorerne med de mange toldere og ikke mindst de mange faste beboere, ja selv havnefogeden, som han hed dengang, boede her med familie, og så naturligvis de mange skibe, der ikke som i dag blev losset og lastet på få timer.





*Fiskehuset ved daglig vandstand, 1980. Foto: Ludvig Dittmann.*

Interessant var også de mange landevejsriddere. Når de kom til byen, var det altid havnen de stiledede imod. Her blandede de sig med de lokale sprittere, som de kaldtes, det var godmodige fyre, der dog havde den kedelige tendens, at de skulle tigge til livets ophold. Det kunne ofte være en plage. I dag gider de ikke komme på havnen, den er blevet kedelig, synes de, og det er jeg ganske enig med dem i.

Til trods for at byen i 1920erne kun havde 17000 indbyggere var der mange fiskehandlere og fiskerøgerier i Kolding. I dag er der to tilbage foruden torvehandlere, den ene er i Kolding Storcentret. I 1985 afstod jeg Fiskehuset til fiskehandler Gunnar Strandby. Efter en årrække på havnen, flyttede han til Tvedvej og senere til storcentret, hvor han i dag driver en af landets største fiskeforretninger.