

Dennis Hällje, Baskemölla hembygdsförening - Östersjöfiske 2020

TOBIS/Ammodytes

Detta latinska namn kommer från grekiskans Ammos – sand och dytes – dyka.

Finns i flera varianter; Kust-, Havs- och Kungstobis. Havstobisen finns i Atlanten, Nordsjön och in i Östersjön. Kusttobisen/Ammodytes Tobianus finns längs hela svenska kusten och lever kustnära.

Lektid - vår och höst på grusbottnar, där den klistrar fast äggen på gruset. Ligger under stora delar av vintern nedgrävd i gruset. Gräver också ner sig vid hot. Tobisen är en viktig basföda för lax och torsk.

Historik fiske

Okänt hur länge man fiskat Tobis. Ursprungligen kronofiske, övergick på 1730-talet till Åborätt. På 1600 talet fanns 13 skattelagda tobisdrätter under Gladsax gård, mestadels utarrenderade till fiskare i Baskemölla och Vik. Arrendet var 1 Rdr per drätt.

Carl von Linné beskriver i sin skånska resa 1749 vid besöket i Kivik den 31 maj ingående hur en Tobisnot såg ut – i stort sett likadant som i dag. Kalven var av vit Linneväv.

Anders Tidström "Resa i Halland Skåne och Blekinge" 1756. Han beskrev ingående hur man använde Tobisen som färskvara och i torkad form. Tobisen beskrevs som lika viktig som fisket efter lax, ål, torsk och sill.

1855 hade Prästen i Gladsax i tionde

36 Skäppor = 986 liter Tobis. Tobisen ansågs som en oundgänglig rätt vid allmogens högtidsbord. Kostnaden var 6 skilling Riksdaler Rgl för en Bimpel.

Bimpel = Fjårding = 4 Kappor = ca 18.5 lit

1940 tals mantalslängd

Då fanns 10 Tobisdrätter upptagna för Baskemölla. Såldes på Kiviksmarknad som brännvinsbröd.

Beredning

- Torkad form
 - Rensning
 - Saltning i tunnor tills den vätskades – ca 12 tim.
 - Torkning på linor eller på trälämmar/klippor – lokala varianter.
 - Förvaring i linnesäckar.

- Som färskvara: stekt i kakor, kokt med senaps- eller persiljesås.
- Många recept återfinns i Murre sill och Snurreduppa.

Tobisen 2018

- Fiskas industrimässigt och mals ner till fiskmjöl.
- Kvoterna i Nordsjön varierar kraftigt från år till år och var 2018 – 220 000 ton varav 7 200 ton var svensk kvot.
- Fisket beskrivs som skonsamt, då det bedrivs på sandbotten. Är storskaligt trålfiske skonsamt?
- I Östersjön bedrivs inget fiske efter Tobis mer än i Baskemölla, genom hembygdsföreningens försorg.
- Fisket är godkänt av HaV för traditionsbevarande syfte.

Fiskemetodik

- Rent vatten och sandbotten.
- Gråmulet väder morgon och kväll.
- Dra i jämn takt och lagom fort.
- Gå ihop med armarna.
- Dra fortare på slutet och skräm in fisken i kalven.

Vad har Baskemölla hembygdsförening tillfört

- Ett ökat lokalt intresse för en okänd/bortglömd fisk.
- För första gången på 80 år har det spisats Tobis igen.
- Ett påfallande stort intresse för fisket.

Utvecklingspotential

- Småskaligt
- Kustnära
- Marginell ekologisk påverkan
- Inga bifångster
- Den konsumeras längs andra kuster, varför inte här?