

# KRABBOR OCH DIKTER MED VIKING BENGTSSON

SVENSKT KRABBFISKE SKULLE KUNNA UTVECKLAS. SÄRSKILT OM KONSUMENTERNA BÖRJAR EFTERFRÅGA SVENSK KRABBA. DET MENAR VIKING BENGTSSON SOM ÄR YRKESFISKARE OCH POET. ELDRIMNERS BRANSCHANSVARIGE FÖR FISK, AKSEL YDRÉN, TOG SIG EN PRATSTUND MED HONOM.

INTERVJU Aksel Ydrén ▪ FOTO Annika Karlbom



### **Viking, du är både poet och yrkesfiskare?**

– Ja, jag är sedan 30 år småskalig yrkesfiskare som inriktat mitt fiske mot skaldjur. Tidigare fiskade jag även ål och plattfisk innan regelverken gjorde det svårt att fortsätta. Jag har gett ut en diktsamling och jobbar just nu på en till diktsamling tillsammans med en fotograf. Fisket bedriver jag från en liten, halländsk hamn som heter Åsa och som ligger mellan Varberg och Kungsbacka.

### **Som krabbälskare tycker jag det är tråkigt att jag aldrig hittar någon svensk krabba i butikerna. Varför är det så?**

– Kvaliteten på den svenska krabban är överlag rätt dålig och det beror på att bestånden är för stora och det finns för lite mat åt dem. Riktigt bra svensk krabba kan man dock hitta framförallt på hösten, men även från mitten av sommaren om den sorteras noga. Att det inte fiskas mer svensk krabba beror på att priserna varit för låga och att handlare och grossister varit bortsökta med irländsk och norsk krabba som kunnat köpas till hyfsade priser. För att veta om krabborna är välfyllda använder vi genomlysningstrustning som vi har tagit fram och som numer finns på en del båtar och i en del fiskehamnar längs kusten från Halland till Bohuslän.

### **Är krabbfisket något som skulle kunna utvecklas längs den svenska kusten om det fanns en större efterfrågan?**

– Fanns det bara en grossist som ville köpa in våra krabbor till rätt pris, så skulle fisket kunna utvecklas mycket. En utmaning är att kvaliteten är så varierande att mycket måste sorteras bort och slängas tillbaka i havet. För att få ihop en låda som håller bra kvalitet på sommaren måste vi sortera bort nästan tio lådor, medan kvaliteten är betydligt bättre på hösten då vi på samma mängd bara behöver slänga tillbaka en och en halv låda. I Halland

där jag fiskar är krabborna som bäst sista delen av oktober fram till andra hälften av december.

### **Är det helt enkelt bättre kvalitet på krabborna på Irland?**

– Det är bättre kvalitet på deras krabbor för att man där har ett mer utvecklat fiske. Innan det kommersiella fisket efter konsumtionskrabba kom igång på Irland så fiskade man länge för att bara ta reda på klorna vilket gjorde att kvaliteten sakta höjdes i takt med att bestånden blev lite mindre.

### **Vad kan jag som konsument göra för att det ska finnas mer svensk krabba i butiker?**

– Det enklaste och bästa är om konsumenterna börjar fråga efter genomlyst svensk krabba vilket kan öka efterfrågan. Jag tror faktiskt situationen håller på att förändras till fördel för den svenska krabban. Det har varit så stor efterfrågan på den irländska krabban så att deras bestånd har minskat och priserna har stigit, så att även svensk krabba prismässigt kan konkurrera med den irländska. Just nu ligger vi i startgroparna att börja få igång ett svenskt fiske efter genomlyst krabba redan till sommaren, men för att det ska fungera måste vi även börja förädla hankrabborna genom att ta reda på klorna.

### **Hur äter du helst din krabba?**

– Jag äter den på flera olika sätt. Hel kokt krabba är jävligt gott att bara sitta och äta. Sen gör jag också piroger med krabbstuvning som man kan dö nöjd av efter man ätit. Min gamla mormor som bodde i ett fisketorp längs kusten här lärde mig att göra krabbstuvning med potatismos. Längst inne i hennes jordkällare sparade hon alltid potatis så hon kunde göra potatismos till krabbstuvningen även på sommaren och krabbstuvning med hemlagat potatismos är riktigt gott käk. Vanlig kokt krabba kokas annars ungefär på samma sätt som kräftor med dill fast i

15–20 minuter och efter det ska den stå och svalna i spadet. Kokar man till försäljning gör man lite annorlunda. Då kyler man krabborna genom att hålla iskall lag över dem så att man får en snabb nedkylning som ger längre hållbarhet.

### **Kan du bjuda på en dikt som handlar om krabba?**

– Det kan jag faktiskt.

KRABBSTUVNING

*krabbstuvning  
är sensommarens  
och höstens eviga primör*

*mormors krabbstuvning  
med hemgjort potatismos  
en sinnlig matupplevelse*

*tidiga lördagmorgnar  
drog morbror Stig krabbgarnen  
fångsten såldes på lördagsförmiddagen*

*det var innan  
folk lärt sig äta  
havskräfta  
och krabban  
var lördagsfesten*

*mormor tog alltid  
ifrån krabba till stuvning  
stuvning med krabbkött  
smör mjöl mjölk dill  
och mycket kärlek*

*potatismoset var viktigt  
fjolårspotatisen sparades  
i jordkällarens svalighet  
groddrensades  
för att inte mjukna*

*på lördageftermiddagen  
åt vi krabbstuvning  
med hemgjort potatismos*

*jag lärde mig göra rätten  
och det känns som mormor  
är med vid matbordet*

*hoppas hon blir nöjd*