



Fiskere trækker garnene ombord udfor Skagens Sønderstrand. Maleri af Carl Locher.

ner blev kaldt *rav*, det fede kødlag langs finnerne blev skåret af i strimler og hed *rækling*, begge ansås for en delikatesse, som højtstående folk forærede hinanden; fiskens tunge og strube var også en lækkerbiskken, af hoved og finner kogte man fiskesuppe (5).

1909 blev fanget 10 t i Vesterhavet og 137 kg i Skagerrak, som følge af overfiskning var fangsten 1940 kun 1 t; nu lander danske fiskere årligt ca. 100 t, med trawl tages yderligere 2.000 t ved Færøerne og Grønland.

Færøerne: et af de største eksemplarer kan møtte 30-40 mennesker [?], finner og hoved er en lækker spise, især nydt med peberrod, og giver en velsmagende suppe (1800; 5a). Den som først fanger en helleflynder, der kaldes *vaðanskalvi*, giver et *vaðans* (gilde) til det øvrige mandskab. *Gronnaða* er kogte boller af leveren og mel, fiskens tørrede mavesæk blev brugt til opbevaring af fjer eller hvaltran (6).

LITTERATUR: (1) 418 354; 936 44 (Thy); (2) 472b 2,403; (3) 864 3,12; (4) 662 2,91; (5) 787 204f; (5a) 500 158; (6) 393 129,204,212,482.

Hvarre, *Scophthalmus*

PIGHVARRE, *Scophthalmus maximus*, har næsten cirkelrund krop og i huden mange benknuder og lave pigge, farven skifter efter bundforholdene i nuancer af gråt og brunt. SLETHVARREN, *Scophthalmus rhombus*, er mere oval og har glat hud. Begge er alm. i vore farvande.

– Danmarks Dyreverden 5, 69-73.

Hvarre, ældre nydansk ware, hwerre, hørende til oldnordisk hverfa 'fordreje' (fiskens øjne) eller identisk med oldnord. hvarf 'kreds' jf. solhverv (1).

Pighvar, ældre nydansk d.s.; *trindbotte* 1594ff (2), Fanø o. 1730 (3), jyske vestkyst 1800-t (4).

Skræ o. 1700 og *stenbut* (fra tysk) o. 1700-1802 (5), *stenflynder* (6); *botte*, *botta* Fanø, Bornholm 1804ff (7), *botskuller* Fanø (8), *pibar(er)* Læsø 1802 (9), *krøjfisk* Hirtshals o. 1900 (10), *herrefisk* Halsnæs, Vejby, Gilleleje (11), *sandpig* Sjællands Odde (12); middelstor: *hynting* Odense fjord 1823 og mindste: *trædepighvar*, den blev trædet på snor og solgt knippevis (Møn 1823; 13).

Færøerne: *hvasskvoysa*.

Pighvarren kommer, når hvidtjørnen blomstrer (NFyn o. 1820; 14); en gammel fisker på Bornholm satte bottegarn når ærterne stod i blomst (15). På Anholt blev fanget mange til tørring, en båd landede 70 på hver 2 lispund = 16 kg (16).

Den spises næsten altid kogt og regnes for den bedste flynderfisk, »kendere har villet tildele den samme plads blandt fiskene som fasanen indtager blandt fuglene« (o. 1840; 17).

1912 blev fanget 70 t, hvoraf størsteparten udførtes (18). Der tages nu årligt 1.000 t med trawl, snurrevod og liner, ved den jyske vestkyst bruges også særlige hvarregarn.

Slethvarre 1807ff (19), huden er slet 'jævn, glat' i forhold til pighvarrens.

Skægge nordligste Jylland o. 1840ff (20), Odsherred (12); *tonne*, *tønne* o. 1840ff Fanø, Blåvandshuk o.a. st. på den jyske vestkyst (21), *trindbutte* o. 1840 (22), *suderkone* Samsø o. 1900 (23), *Mads Jensen* Klitmøller (24), *slette* Kerteminde (12).

Fiskes som pighvar, men årligt kun omkring 150 t (1912 130 t, 1940 277 t).

LITTERATUR: (1) 626 164; (2) 434 4,444; (3) 864 4,1870,49; (4) 472b 2,426; 212c 3,848, tb. 357; (5) 434 3,824; 659 21,1183; (6) 659 21,1189;

(7) 471 2,91; 801 373; 472b 2,426; 203 35; (8) 471 2,91; (9) 61 159; (10) 868 75,132; (11) 635 4,1877, 3; 159 1889,19; 388; (12) 388; (13) 472b 2,426; 388; (14) 365 2,1823,369; (15) 635 2,1875,53; (16) 464e 15; (17) 472b 2,443; (18) 662 2,100; (19) 659 20,431; (20) 472b 2,407; 212c 3,140; (21) 472b 2, 407; 212c 3,822; (22) 472b 2,407; (23) 212c 3,649; (24) 202c 3,313.

Havtaske, *Lophius piscatorius*

Kølleformet, cirka meterlang tudsefisk, sortgrå eller brun med mørk marmorering og mælkehvid bug. Dens flade, paddeagtige hoved har et meget stort gab med bagudrettede tænder og øverst tre lange, fri pigstråler. Alm. i Nordsøen, Skagerrak og dele af Kattegat.

– Danmarks Dyreverden 5, 88-91.

Havtaske o. 1700ff efter det vældige taskeformede gab (1) eller måske oprindelig taske (gammeldansk d.s.) i betydningen kvindens kønsdele, løsagtig kvinde (2) jf. *skøge* 1539ff (3), *luder* (4).

Havso 1763ff; Mors, Agger, Salling (5); *bredflab* 1763ff (6), munden strækker sig tværs over et stort bredt hoved; *havtorsk* Skagen 1787 (7), *søulv* og *havulv* Thy 1802 (8), *sødjævel* 1802 (9), *sølove* Harbøre o. 1870 (10), *havskrue* Gilleleje 1838ff (11), *marulk* Lynæs (12), *tudse* (4), *røv* (13) af fisken anvendes kun halen.

Havtasken vrages som regel, endog af fiskere, skønt kødet er hvidt og mere velsmagende end pighajens. Ved Agger har man dog nu overvundet afskyen og begyndt at spise den. Fiskerne bruger leveren til trankogning (1838; 14).

»Anvendes aldeles ikke, fiskerne frygter dens gab« (o. 1880; 15); »hos os finder den ingen anvendelse« (1912; 16).

»Denne fisk er i sit udseende en af de ejendommeligste og tillige hæsligste i den danske fauna« (15). Vinteren 1858 viste fiskere fra Skovshoved en havtaske frem for penge på et hotel (17). Der laves årligt ca. 500 t, mest som bifangst; på grund af det uhyggelige udseende forhandles den som regel flået og uden hoved som »forelstør« og »skoteletfisk« (sml. havkat s. 273) og eksporteres til Italien. Et grimmt asen, denne skidentbrune bundfisk, strittende med piggede rygfiner *Christian Elling* (18). Den har altid vakt opsigt og forbavselse med sit hæslige og besynderlige udseende ... Det uhyre, med frygtelige tænder væbnede gab, de mange hudlapper eller frynser på hoved og krop, pandens lange føletråde, bugfinnernes beskaffenhed o.s.v. tjener til at fuldstændiggøre det eventyrlige og skrækindjagende i dens ydre *H. N. Krøyer* (19).

LITTERATUR: (1) 659 7,998; (2) 659 23,852; (3) 434 4,318; (4) 421 27/3 1976; (5) 693b 1,647; 472b 1,448; 212c 1,574; 864 7,1873,206; (6) 693b 1, 647; 662 3,144; (7) 651 154f; (8) 936 45; (9) 418 333; (10) 212c tb. 353; (11) 472b 1,448; 233 1933, 89; (12) 388; (13) 76c 327; (14) 472b 1,471; (15) 928 2,43; (16) 662 1,187; (17) 805b 9; (18) 193b 142; (19) 472b 1,448.



Titelblad på den første danske bog om fiskeri udgivet i København 1649.