

# Makrill RACE I VARMT HAV

Mete med bullflöte efter Väst kustens snabbaste är skön tradition. Djungeltelegrafan visar vägen och vill man prova något nytt är det bara att skicka flén i graven.

TEXT & FOTO PELLE KLIPPINGE

➤ Gullmarsfjorden ligger blank och stilla när vi kommer ner till Martin Delliens båt vid Torreby. Måsarna skriar lite i luften och en härlig doft av salt, tång och hav slår emot. Skönt med lite omväxling i fisket efter att ha trampat längs Örekilsälven efter lax och havsöring nu ett par dagar.

Ronald Ivarsson, Lars-Erik Johansson och jag skulle egentligen dragit hem i dag efter det fisket men Martin övertalade oss lätt. Han tyckte att vi inte bara kan lämna Väst kust utan att ha tampats med en av fjordens mest karaktäristiska fiskar som dessutom är en verklig kämpe och tillika delikatess. Ja, om man nu lyckas landa några stycken förstås. Man vet ju aldrig!

Vi fräser rakt söderut i tio minuter där Gullmarn breder ut sig en aning. Här har Martin fiskat sedan barnsben och kan varenda tångruska och djupbrant. Det är där vi ska testa och det är här makrillen, som vi är ute efter, stryker fram i stora stim nu på höstkanten.

Det är skönt när motorn äntligen stillnar och allt blir så där lugnt och fridfullt. Först av allt åker ankaret i och det är nog runt 20 meter djupt. Det är dessutom viktigt att lägga sig där det strömmar för det är där som makrillen

patrullerar med jämna mellanrum och förhoppningsvis också snabbt ska känna doften av våra beten.

Så ringer Martins telefon och bryter tystnaden.

**TILL VARDAGS SKÖTER** han laxfisket i Örekilsälven och det är en hel del pyssel. Varje dag under säsongen ringer det mycket folk och frågar efter lediga fiskekort, var de ska fiska eller vilka flugor som gäller för tillfället. Det är fullt upp och medan Martin babblar på visar han oss hur man betar "stagg" på kroken. Det om något är nyckeln till framgång och inte bara att trä på hur som helst inte.

"Stagg" är saltad småsill som Martin förvarar i portionspåsar hemma i frysen och som nu tinar upp. Perfekt, enligt mästern Martin, är det att trä en dubblé på kroken. Den första staggen trär man krokspetsen rakt genom ögat på, så att den får hänga fritt. Nästa stagg läser upp det hela och träs på genom att föra krokspetsen först genom munnen och sedan in i kroppen, så att den blir hängande i bågform. Detta hade inte gått lika lätt med färsk osaltad som inte alls är lika sega och fina som dessa.

En del hokus pokus således innan ekipaget släpps ner 8-10 meter med tillhörande sänke och bulligt härligt flöte. Har man ingen småsill går det fint även med tunna strimlor av andra fisksorter. Gärna bitar på 10-15 centimeter som liknar stor tobis, vilken är en av makrillens absoluta favoriter att sluka.

**GREJORNA I ÖVRIGT** är mycket enkla och som spö har vi bara gamla vanliga metspön. Vilket spö som helst går fint, menar Martin som sedan drar av en "Källe och Osborn"-historia så där i förbifarten, så vi plötsligt nära nog ligger vikta av skratt ute på fjorden. På grund av detta missar vi också första nappet då ett flöte plötsligt sticker iväg som en projektil under vattnet. Man ser det försvinna djupare och djupare i det klara vattnet men då är det alldeles för sent att kroka.

Martin menar att man måste vara blixtrande snabb och fokuserad när det gäller detta speciella fiske för ingen annan art är nämligen lika snabb att spotta ut betet.

Martin och Lars-Erik drar de första makrillarna följt av missade napp av Ronald och mig. På med nytt bete och så dyker flötet igen.

Plötsligt står man där och drillar och makrillen är i förhållande till sin storlek fantastisk stark samt minst sagt pilsnabb. Vi handdrillar på traditionellt manér, vilket är extra skoj och ibland sticker makrillen iväg flera meter. Då gäller det att vara snabb att ge lina och, inte minst, hålla reda på slingorna så det inte blir trassel.

Min första väger dryga halvkilot och när jag håller den i handen gapar den stort och bara fortsätter att simma och slår yppigt snabba slag med stjärten. När jag klämmer lite på den känner jag att den är väldigt fast i köttet som den vore ett enda muskelknippe.

Nästa som biter på är betydligt större men släpper retfullt nog på relingskanten och tippar åt fel håll. Detta just när jag trodde den var min samtidigt som jag får en sprattlande makrill i nacken av Lars-Erik som skrattar och drillar fast det blivit en del trassel med linan. Sänket har tvinnat in sig och det liknar ett mindre kaos innan allt till slut rättar till sig för nytt nersläpp. Tur det inte blev värre.

Martin myser i aktern och vi drillar, landar, tappar, stagg på och njuter av spänningen och det härliga septembervädet. Fikar lite och drar sedan några makrillar på nytt. Och vi är

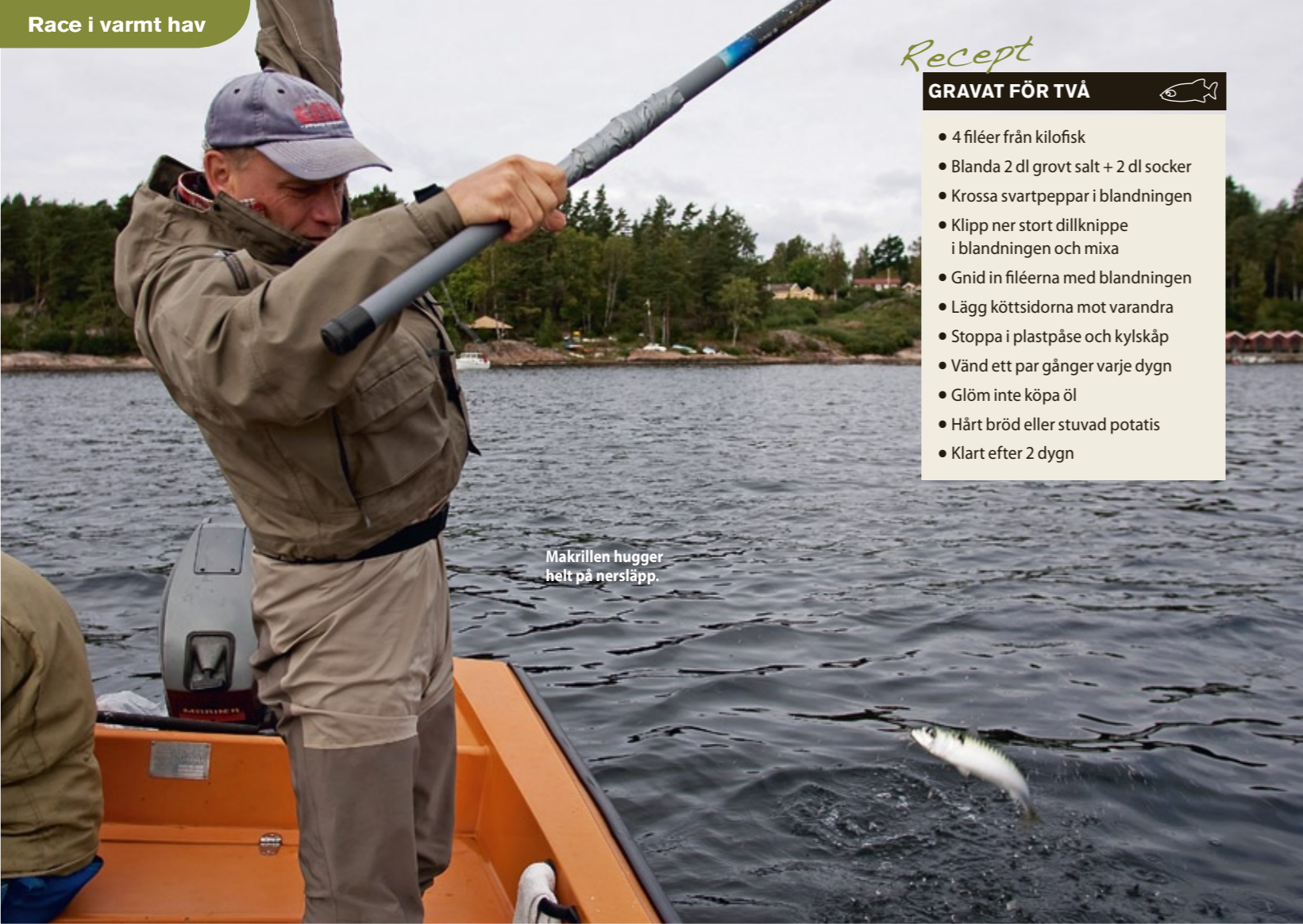
sannerligen inte själva ute på havet denna dag. Strax intill oss här vid Barkedal ligger det flera andra båtar i samma ärende och guppar stilla på vågorna. Makrillfiske är nämligen rena folknöjet här och har både långtgående och viktiga traditioner att vila på.

Redan runt midsommar börjar makrillsnacket gå varmt bland lokalborna, berättar Martin. Ryktena går lika snabbt som ett jagande makrillstim om vem som fångat de första, hur många det var, vilken storlek och förstas också var i fjorden. Inga detaljer utelämnas i den deklARATIONEN.

**FISKEMETODERNA EFTER** makrillen är hur många som helst och även vitt skilda. De flesta lokala fiskar från småbåtar av olika slag men det går även bra att gå från land vid lämpliga klipphällar och pirar. Spinn, mete och fluga fungerar utmärkt om man bara hittar makrillen. Detta även om nu Martin naturligtvis föredrar det spännande och tämligen effektiva flötmetet. Många turister som kommer är hänvisade till större turbåtar, vilket också är skojigt. Där är tekniken annorlunda och man släpper i princip sakta ner en tung pilk ➤...➤

Hela fisken är byggd för fart.

”MAKRILLEN ÄR I FÖRHÅLLANDE TILL SIN STORLEK FANTASTISK STARK SAMT MINST SAGT PILSNABB”



Makrillen hugger helt på nersläpp.

### Recept

#### GRAVAT FÖR TVÅ

- 4 filéer från kilofisk
- Blanda 2 dl grovt salt + 2 dl socker
- Krossa svartpeppar i blandningen
- Klipp ner stort dillknippe i blandningen och mixa
- Gnid in filéerna med blandningen
- Lägg köttsidorna mot varandra
- Stoppa i plastpåse och kylskåp
- Vänd ett par gånger varje dygn
- Glöm inte köpa öl
- Hårt bröd eller stuvad potatis
- Klart efter 2 dygn



Klampen ser ut som ett stenåldersredskap.

den skarpt profilerade stjärtfenan, finns ytterligare fem-sex” småfenor.  
 ”Har ni hört när Källe och Osborn skulle gifta sig..?” frågar Martin i nästa andetag innan han bränner av en ny historia. Vi ligger strax dubbla över relingen på nytt och skrattar åt detta smått tokroliga original till västkustbo som Martin utan tvekan är. Han är ju bara helt makalös på att hålla igång och underhålla. Detta medan nya makrillar emellanåt kommer dunsande ner i stora tunnan. Ett gäng tjejer i båten intill tjoar plötsligt till, förtjusta de också och jag ser att även de drar feta, fina makrillar ur Gullmarns djup med enkla pimpelspön av trä.

**NÄR MARTIN RENSAR** av fångsten berättar han att det finns många historier om just makrillen. Mer än om de flesta andra fiskarter faktiskt. En del tror fortsatt att det är en asätare och där de mörka fälten som finns i köttet skulle komma från ruttna lik sedan kriget. Så är det naturligtvis inte, men många lever tydligen kvar i den märkliga tron och vågar därför inte kåka makrill i någon form. Det är synd eftersom det är en verklig delikatess. Speciellt om man kan laga till den färsk. Grilla eller stoppa i foliepaket direkt på stranden är perfekt!

När det gäller makrillens fördoval är det mestadels sill och tobis som står på meny och när den inte kåkar dessa så ”ganar” den. Med det menas att den bara äter plankton, om jag fattar rätt, och kan då till och med vara svår att få på mete. Vidare är makrillen en riktig luring emellanåt, berättar Martin. Är den inte riktigt på bettet kan den suga av staggen så bara skelettet blir kvar på kroken! Helt otroligt, tycker vi och vet väl inte riktigt vad vi ska tro egentligen.

Så skrattar Martin till och ser lite lurig ut. Undrar om vi hört när Källe träffade Stockholmar'n, och så kommer den storyn samtidigt som en stor trut lägger sig alldeles intill båten och kikar efter flytande godsaker från rensat. Det rens som sjunker lockar nya makrillar, menar Martin och är man riktigt klurig ska man alltid mäskas platsen på klassiskt bohusmanér.

Bästa sättet är då att ha ett par kilo sill eller makrill som man malt eller skurit i bitar och lagt i en nätkasse. Denna hängs sedan utanför relingen och någon meter under ytan så att den åker lite hiss upp och ner i ytskiktet. Då ➤➤➤

► med upphängare tills de första små ”darren” ger sig tillkänna i spötopen. Det är makrillens sätt att hugga. Har man inte känt några indikationer under nedsläppet mot bottenregionerna är det bäst att veva upp och starta från början igen. De flesta får man vanligen i mellanvattnet och av någon anledning är makrillen mer benägen att hugga när man släpper ner än tvärt om.

**VIKTIGT OAVSETT METOD** är det att hålla koll på vilket djup man fick den första. Har man exempelvis en fiskerulle med linspridare så räknar man hur många gånger den pendlar fram

och tillbaka till det första nappet registreras. Samma sak med stagget där Martin pratar gammelsvenska och anger famnar i stället för meter. Inget man lärde sig i skolan precis. Hur som helst, där man får den första makrillen är det djup man sedan ska hålla sig till, vilket verkar ganska logiskt.

Så plockar Martin upp ett gammalt redskap som han kallar för ”klamp”. Ett slags trähandtag som ser ut som en walkie-talkie från stenåldern men försedd med lina, krok och sänke. Prylen ser ut att ha varit med om både det ena och det andra med påtejpad spöspets och handtaget fullkomligt översållat med intorkade makrillfjäll.

Visst är det gammalt, berättar Martin mellan ännu ett telefonsamtal, men det fungerar utmärkt. Släpper iväg en nybetad stagg med flöte och allt och har sedan bägge händerna fulla. Lina på klampen är nog några år gammal för den står som en spiral till att börja med men sträcks till slut. Tur förresten att han har handsfree för snart nog ringer det igen.  
 Någon frågar om laxfångsterna i Örekil och

om eventuell övernattnig i morgon. Vidare när Konsum och Systemet stänger i Munkedal. Martin ger snabbt klara besked.

**MEDAN HAN PRATAR** vidare i telefonen krockar han blixtnabbt på ny makrill. Detta medan jag och Ronald missar varsitt erbjudande samtidigt som Lars-Erik drar en mindre ”gaisare”. Visst, de kallas så på grund av sin grönsvartrandiga färgteckning som är smeknamnet på nämnda fotbollslag. Detta även om jag kanske mest tycker det liknar ett ormskinn. Skimrar hur som helst i skönt grönbå toner med mörka tvära ränder som går ner mot en näst intill pärlemorsfärgad buk. Och kikar man närmare på makrillen är den formad som värsta torpeden.

Martin visar också att den främre ryggfenan till och med kan fällas ner som i ett fack eller en fåra på ryggen. Detta för att makrillen vid behov ska kunna speeda på för fullt och minska motståndet som en specialbyggd James-Bond- pryl.

Hela fisken är verkligen byggd för fart och den bakre ryggfenan och analfenan är vertikalt placerade mot varandra. Bakom dessa, mot



Närbild på Martins dubbelspecialare.

## Fiske Jakt Fritid



**JACKA DOLOMITE**  
 Vindtät och vattenavvisande friluftsjacka.  
 cirka 699:-



**BYXA KILIMANJARO**  
 Funktionella vattenavvisande friluftsbuxor.  
 cirka 549:-



**BYXA SAHARA ZIP-OFF**  
 Praktiska och lättsköta friluftsbuxor.  
 cirka 449:-

Finns i välsorterade jakt-, fiske- och friluftsboutiker.  
 Lokala prisavvikelser kan förekomma.

### Fiskelyckan sitter i plagget!

Med över 15 års erfarenhet, där vi alltid utgått från våra egna starka krav och erfarenheter, har vi skapat en kollektion av plagg som gör sin funktion utan att märkas. Du bara bär dem i ur och skur och de håller dig alltid torr och varm. Därför kan du koncentrera dig på naturen, känslan och upplevelsen! Vi levererar funktionen!





Ronald Ivarsson drillar upp ännu en "gaisare".

►sköljer vågorna ur innehållet i kassen, vilket är viktigt så att dofterna sprids och lämnar ett kraftigt stråk efter sig. Finns det makrillstim i närheten har de snart luktat sig fram tack vare doftspåret. På detta sätt kan man hålla dem kvar under båten så länge det finns mäsik som lämnar lukt. Det blir nämligen en riktig doftbomb som inget makrillstim i världen kan stå emot.

**ETT ANNAT VIKTIGT** och värdefullt hjälpmedel för att lokalisera makrillen är att hålla noggrann uppsikt på mäsarna. De dyker nämligen och plockar i sig sill eller tobis som makrillen jagar upp till ytan och är det mäsdyk på gång så gäller det att snabbt förflytta sig till platsen innan huggsexan är över. Glöm bara inte att stänga av motorn i tid och sedan bara glida tyst in i makrillstimmet så de inte blir skrämde. Här är en bra kikare att spana med ibland lika outhärlig som bra beten.

Sedan får vi plötsligt ett annat Martintips om vi skulle råka bli stuckna av en fjärsing, vilket kan vara nog så allvarligt för livhanken. Inte för att jag vet hur det skulle gå till här och nu, men det man gör är att omedelbart ta hand om och rensa fjärsingen. Absolut inte slänga

tillbaka den! Sedan så snabbt som möjligt skära ut levern och äta upp den eftersom det fungerar som motgift. Bra att ha i minnet kanske – och om man vet hur en fjärsing ser ut förstås!

**FRAMÅT EFTERMIDDAGEN** har vi fått ihop ett 30-tal makrillar och känner oss mer än nöjda. Rensar och fixar till medan vi saktar tuffar in mot båtlaningen. Martin hinner med ytterligare några telefonsamtal och historier naturligtvis och när jag pratar om stekt makrill med spenat får vi ytterligare ett tips. Något vi absolut ska testa är att i stället grava makrillen!

Bland det läckraste man kan göra med denna snabbimmare och väl hemkommen testade jag denna nymodighet. Mina filéer var rätt små, så jag lät dem bara ligga drygt ett dygn. Lade sedan upp på vanligt hårt bröd med lite hovmästarsås på toppen och kan bara konstatera att detta faktiskt är något utöver det vanliga.

Några svala öl av bra kvalitet som tillbehör är helt rätt till denna lättlagade men smakrika och fräscha spis. 🐟



Makrillen är en hungrig snabbis.

#### SNABBKURS I MAKRILL



**Rekord att slå är 3,07 kilo från Smögen**

**Maxvikt cirka 3,5 kilo**

**Kan bli 20 år**

**Lever pelagiskt**

**Stimfisk**

**Äter småfisk, tobis och plankton**

**Sensommar bäst**

**Saknar simblåsa**

**Simmar alltid**

**Fiskas längs hela Västkusten**

**Djungeltelegrafan meddelar ankomst**

**Fiskas från land eller båt**

**Meta, kasta eller pilka**

**Ankra vid mete**

**Upphängare ger doublé**

**Spana efter jagad småsill**

**Måsdyk avslöjar**

**Fiska nära måsdyk**

**Strömsatta partier bäst**

**Uddar och sund**

**Pirar och klippällar**

**Fiska i mellanskiktet**

**Mäska om möjligt**

**Rödmålat bullflöte**

**15-25 gram blyvikt**

**Vass krok i storlek 1/0**

**Sill eller strimla**

**Lina 0,35 mm**

**Grilla eller foliepaket**

**Frys före gravning**

**Bohusläns landskapsfisk**